

Die Heißluftfritteuse

Bedienungsanleitung



Die Heißluftfritteuse PRÄSENTIERT VON
GARANTIERT GUTE TECHNIK **CHIP**

BurdaForward GmbH
St.-Martin-Straße 66
81541 München
Deutschland

Service E-Mail Adresse: info@dasprodukt.de

04/25_Heißluftfritteuse_V1.2

Inhalt

1.	Allgemein	3
2.	Sicherheitshinweise	4
3.	Lieferumfang	6
4.	Geräteübersicht	7
5.	Inbetriebnahme	8
6.	Kleines 1x1 des Frittierens	9
7.	Das Touchdisplay im Überblick	10
8.	Die Programme im Überblick	11
9.	Bedienen	12
9.1	Stromanschluss	12
9.2	Das Touchdisplay	12
9.3	Ein-/Ausschalten / Standby	12
9.4	Vorheizen	13
9.5	Frittierbehälter verwenden	13
9.6	Manuelle Einstellungen	14
10.	Programme verwenden	14
10.1	Schnellstartfunktion	14
10.2	Garprozess unterbrechen	15
10.3	SHAKE-Funktion	15
10.4	Warmhaltefunktion	16
10.5	Ende des Garprozesses	16
10.6	Startverzögerung	16
10.7	Obst dörren	17
10.8	Temperatur und Garzeit speichern	17
11.	Problemlösungen	18
12.	Entsorgen	18
13.	Reinigen und Aufbewahren	19
14.	Technische Daten	20
15.	Gewährleistung	20

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden.

Um stets eine optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihrer Heißluftfritteuse zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

1. Allgemein





Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 200 °C vorgesehen.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und für die gewerbliche Nutzung nicht geeignet. Eine andere Nutzung oder Modifikation ist vom bestimmungsgemäßen Gebrauch ausgeschlossen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.
- Für Schäden oder Störungen, die durch unsachgemäße Reparaturen oder Veränderungen verursacht werden, ist der Hersteller nicht haftbar.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.

Typenschild

Das Typenschild mit technischen Angaben befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Verwendete Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die BurdaForward GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

2. Sicherheitshinweise

Falls erforderlich, werden folgende Symbole und Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR!

Das Symbol, in Verbindung mit dem Hinweis „Gefahr“, bedeutet hohes Risiko. Eine Missachtung der Warnung hat den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge.



WARNUNG!

Das Symbol, in Verbindung mit dem Hinweis „Warnung“, bedeutet mittleres Risiko. Eine Missachtung der Warnung kann den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben.

ACHTUNG!

Mögliches Risiko von Schäden am Gerät.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.



GEFAHR für Kinder und Personen mit Einschränkungen

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. **Es besteht Erstickengefahr.**
- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbrühungen besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



BRANDGEFAHR

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Das Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie zudem auf heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite austreten kann. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Einschub aus dem Gerät entnehmen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.



WARNUNG vor Sachschäden

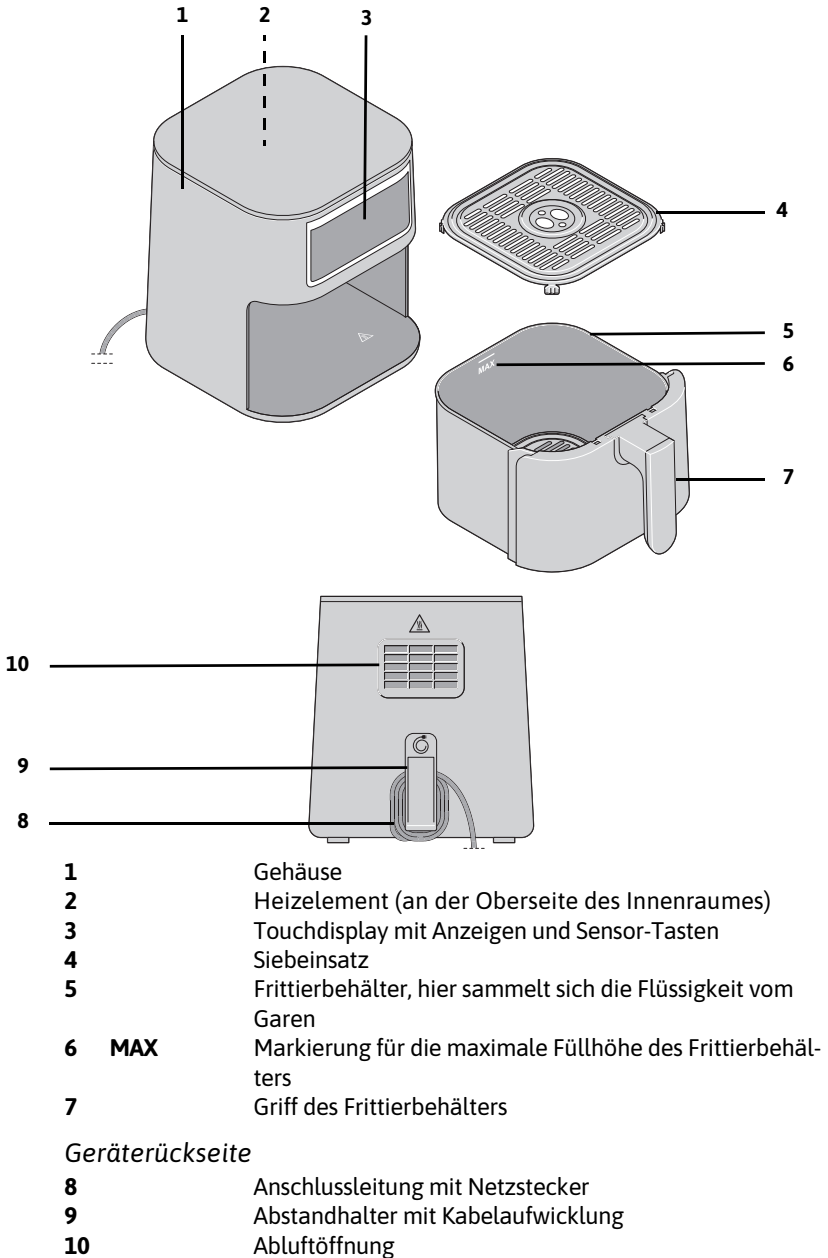
- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

3. Lieferumfang

Bevor Sie mit der Inbetriebnahme Ihrer Heißluftfritteuse beginnen, vergewissern Sie sich bitte, dass Ihre Lieferung vollständig ist:

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Frittierbehälter **5** mit Siebeinsatz **4**
- 1 Bedienungsanleitung

4. Geräteübersicht



5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Inbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümeln, sein.**



BRANDGEFAHR!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **10**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **10**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.
 - Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
 - **Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.**
1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
 2. Stecken Sie den Netzstecker **8** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Heißluftfritteuse geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt.

Frittieren

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierbehälter **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 2x geschüttelt werden.

1. Für ein gleichmäßiges Garen empfiehlt es sich, das Gargut während der Garzeit mehrfach umzuschichten, zu wenden oder zu schütteln. Ziehen Sie den Frittierbehälter **5** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Frittierbehälters **5** automatisch ab. Alternativ können Sie den Frittierbehälter **5** auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und das Gargut mit geeigneten Kochutensilien wenden oder verteilen.
2. Setzen Sie den Frittierbehälter **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablaufen der Garzeit automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierbehälter **5** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittierbehälter **5**.

Verpackungsinformationen


Wenn Sie auf der Verpackung von Tiefkühlware keine Garzeiten für Heißluftfritteusen finden, orientieren Sie sich an den Zeiten für Umluftherde.

8. Die Programme im Überblick

- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

Symbol Display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur	voreingestellte Zeit
	Gefrorene Pommes frites	200 °C	20 Min.
	Speck	180 °C	10 Min.
	Geflügelteile	180 °C	20 Min.
	Steak, Kotelett	180 °C	12 Min.
	Kuchen	160 °C	30 Min.
	Warmhalten	60 °C	60 Min.
	Fisch	180 °C	10 Min.
	Auftauen	180 °C	15 Min.
	Shrimps	180 °C	12 Min.
	Brot / Brötchen	160 °C	15 Min.
	Obst dörren	50 °C	2 Std.
	Gemüse	160 °C	15 Min.

HINWEISE:

- Während des Betriebs werden im Display **3** abwechselnd die eingestellte Temperatur des Programms und die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Die Garzeit und/oder Temperatur können jederzeit sowohl vor dem Start als auch während des Betriebs nach Bedarf angepasst werden,
- Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Eingabe, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.

9. Bedienen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **10** auf der Rückseite.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Frittierbehälters **5**.
- Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **10** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.




WARNUNG vor Sachschäden!


- Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Frittierbehälter **5** betrieben werden!

9.1 Stromanschluss


- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **8** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stop **20** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.


9.2 Das Touchdisplay




Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Garzeit-Symbol  **16**.




Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stop  **20**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.3 Ein-/Ausschalten / Standby



- Drücken Sie die Taste Start/Stop  **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 MIN** werden blinkend im Wechsel angezeigt.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät nach dem Einschalten durch langes Drücken der Taste Start/Stop  **20** gleich wieder ausschalten, schaltet sich der Ventilator für ca. 30 Sekunden ein.


- Drücken Sie auf eine der Programmtasten **11**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stop  **20** erneut, um das Gerät zu starten.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **14** blinkt.
 - Das Symbol  **18** leuchtet ggf.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.

- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stop  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 30 Sekunden weiter und das Lüftersymbol  **14** blinkt.
 - Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **8**.

9.4 Vorheizen

1. Drücken Sie im Standby-Betrieb die Taste  **20**.
2. Aktivieren Sie durch Drücken der Taste  **19** die Funktion Vorheizen.
 - Temperatur **200 °C** und Garzeit **15 MIN** werden im Wechsel angezeigt.
3. Sie können den Wert verändern:
 - Mit den Tasten **+ 15** und **- 17** stellen Sie die Zeit von 1 bis 60 Minuten ein.
 - Mit den Tasten **+ 24** und **- 22** stellen Sie die Temperatur von 40 - 200 °C ein.

HINWEISE:

- 3 Sekunden nach der letzten Eingabe beginnt der Vorheizvorgang. Auf dem Display **3** erscheint die aktuelle Temperatur, während die Taste  **19** blinkt. Sobald die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht ist, leuchtet die Taste dauerhaft und das Aufheizen endet. Dies wird durch 3 kurze Signaltöne bestätigt. Das Display wechselt zwischen der eingestellten Temperatur und der verbleibenden Zeit. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.
- Nach dem Vorheizen können Sie mit dem Garen Ihrer Speisen beginnen, entweder durch die manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur oder mithilfe der Programmfunktion. Um eine gleichmäßige Garung durch den Heißluftstrom zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Lebensmittel zur Halbzeit umzuschichten, zu wenden oder zu schütteln. Bei der Zubereitung von Pommes frites sollten diese während der Garzeit 2x geschüttelt werden.

9.5 Frittierbehälter verwenden

1. Setzen Sie den Siebeinsatz **4** in den Frittierbehälter **5**. Die Wölbungen zeigen nach oben.
2. Drücken Sie den Siebeinsatz ganz herunter, bis er plan am Boden des Frittierbehälters sitzt.
3. Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf dem Siebeinsatz **4**.

HINWEISE:

- Tupfen Sie die Lebensmittel vor dem Garen gründlich trocken, um eine übermäßige Dampfbildung zu verhindern.
- Entfernen Sie Frost und Eiskristalle von gefrorenen Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass das Gargut nicht über die **MAX**-Markierung in dem Frittierbehälter **5** ragt.
- Legen Sie einzelne Gargutteile mit etwas Abstand zueinander, damit die heiße Luft sie gleichmäßig umströmen kann. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.
- 4. Schieben Sie den Frittierbehälter **5** vollständig in die Heißluftfritteuse ein.

9.6 Manuelle Einstellungen



Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **3** auch die Tasten + **15 / 24** und – **17 / 22** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit den Tasten **15 / 17** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Tasten **15 / 17** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte, gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **24 / 22** stellen Sie die Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C ein:
 - Tasten **24 / 22** kurz drücken für 5 °C-Schritte, gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.











10. Programme verwenden

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.

10.1 Schnellstartfunktion


Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 MIN** gestartet.

Für viele Lebensmittel und Zubereitungsarten verfügt das Gerät über voreingestellte Programme. Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellungen vornehmen:





- Temperatur  **23**
 - Garzeit  **16**
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierbehälter **5** mit Siebeinsatz **4**.
 2. Schieben Sie den Frittierbehälter **5** in das Gehäuse **1**.
 3. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stopp  **20** ein.
 4. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste **11**. Das entsprechende Symbol blinkt.
 5. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp  **20**.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **14** blinkt.
 - Das Symbol  **18** leuchtet ggf.
 - Die Tasten + **15 / 24** , – **17 / 22** ,  **18** ,  **19** ,  **20** und  **21** leuchten.

10.2 Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen.


1. Ziehen Sie den Frittierbehälter **5** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Frittierbehälters **5** automatisch ab.
 - Das Symbol  **20** blinkt.
 - Das Programmsymbol **11** blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierbehälter **5** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierbehälter **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablaufen der Garzeit automatisch wieder ein.

oder



1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Stop  **20**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Programmsymbol **11** blinkt.
 - Das Lüftersymbol  **14** blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 30 Sekunden weiter.
2. Der Frittierbehälter **5** kann entnommen werden, um z. B. den Garzustand zu überprüfen.
3. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stop  **20** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

10.3 SHAKE-Funktion

Die SHAKE-Funktion erinnert Sie daran, das Gargut während des Garvorgangs neu zu verteilen, zu wenden oder zu schütteln.

Nach der halben Garzeit blinkt das Symbol  **18**, begleitet von kurzen Signaltönen.


Eine Ausnahme bildet das Programm „Pommes Frites“: Hier erfolgt die Erinnerung zweimal, nach einem Drittel und nach zwei Dritteln der Garzeit.

- Tippen Sie vor oder nach dem Programmstart auf die Taste  **18**.
- Sobald Sie den Frittierbehälter **5** entnehmen, wird die SHAKE-Funktion deaktiviert.
- Im Programm Pommes Frites  **11** erfolgt die Deaktivierung erst nach dem zweiten Hinweis und dem anschließenden Herausziehen des Frittierbehälters **5**.

HINWEIS: Um eine gleichmäßige Garung durch den Heißluftstrom zu gewährleisten, sollten die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit umverteilt, gewendet oder geschüttelt werden. Pommes frites sollten während der Garzeit zweimal geschüttelt werden.

10.4 Warmhaltefunktion

Nach Beendigung des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion aktivieren. Die voreingestellten Werte sind 60 °C und 60 MIN.

1. Drücken Sie das Programmsymbol  **11**, um die Warmhaltefunktion auszuwählen.
 - Die Temperatur kann nicht verändert werden.
2. Verringern Sie die Warmhaltezeit bei Bedarf durch Drücken der Taste – **17**.
 - Nachdem die Zeit verringert wurde, kann sie erneut auf bis zu 60 Minuten erhöht werden.
 - Nach Ablauf der Warmhaltezeit endet die Funktion automatisch.

10.5 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 30 Sekunden weiter.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierbehälter **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **8**.

1. Ziehen Sie den Frittierbehälter **5** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1**.
2. Stellen Sie den Frittierbehälter **5** auf die hitzebeständige Unterlage.
3. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 14). Schieben Sie den gefüllten Frittierbehälter **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierbehälter **5** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.




10.6 Startverzögerung




BRANDGEFAHR!

- ⊙ Benutzen Sie diese Funktion ausschließlich unter Aufsicht.

HINWEIS: Benutzen Sie diese Funktion nicht bei leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z. B. Fisch oder Fleisch.




1. Bereiten Sie das Gargut vor und schieben Sie den Frittierbehälter **5** vollständig in die Heißluftfritteuse.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein oder wählen Sie eine passende Programmfunktion.
3. Drücken Sie die Taste  **21**. Im Display erscheint 90 MIN. Durch wiederholtes Drücken der Tasten + **15** und – **17** können Sie die Startverzögerung in folgenden Schritten anpassen: 10 / 20 / 30 / 60 / 90 / 120 / 150 / 180 Minuten.
4. Durch Drücken der Taste  **20** starten Sie den Timer.
 - Im Display blinkt  **21**.
 - Die verbleibende Zeit bis zum Programmstart wird angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Minuten startet der Garvorgang automatisch.

HINWEIS: Um die Verzögerungszeit zu ändern, tippen Sie zweimal auf die Taste  **21**. Das Display zeigt 90 MIN an.

10.7 Obst dörren


Schneiden Sie Äpfel in dünne Scheiben oder halbieren Sie Kernobst und entfernen Sie die Kerne. Die Dörrzeit hängt stark vom Wassergehalt des Obstes ab. Lassen Sie das getrocknete Obst nach dem Dörren abkühlen und vollständig trocknen.

Bewahren Sie es in luftdichten Behältern auf, um es nach Bedarf zu genießen.



1. Drücken Sie auf die Taste  **11**.
 - Die voreingestellte Temperatur 50 °C und Zeit 2:00 Stunden blinken abwechselnd im Display.
2. Mit den Tasten + **24** / - **22** erhöhen oder verringern Sie die Temperatur im Bereich zwischen 40 °C und 100 °C in 5 °C-Schritten.
3. Mit den Tasten + **15** / - **17** erhöhen oder verringern Sie die Dörrzeit im Bereich zwischen 1 und 24 Stunden in 30 Minuten-Schritten.
4. Drücken Sie die Taste  **20**, um das Programm zu starten.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne und das Gerät schaltet in den Stand-by-Betrieb.
5. Durch Drücken der Taste  **20** für 2 Sekunden können Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen.

10.8 Temperatur und Garzeit speichern

Mit den Funktionen **M1 12** und **M2 13** können Sie 2 individuelle Programme für Garzeit und Temperatur abspeichern.

1. Drücken Sie die Taste  **20**.
 - Im Display werden im Wechsel die Garzeit und die Gartemperatur angezeigt.
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **M1 12** oder **M2 13** den Speicherplatz 1 oder 2.
 - Das Display blinkt und zeigt abwechselnd die Vorwahloptionen für Garzeit und Temperatur an.
 - Falls der Speicherplatz leer ist, werden standardmäßig 20 MIN und 200 °C angezeigt.
3. Stellen Sie mit den Tasten **24** / **22** die Temperatur und mit den Tasten **15** / **17** die gewünschten Werte für die Zeit ein.
4. Halten Sie die entsprechende Taste **M1 12** oder **M2 13** ca. 2 Sekunden gedrückt, um die Einstellungen zu speichern.

Gespeichertes Programm aufrufen:

1. Nach dem Einschalten des Gerätes drücken Sie **M1 12** oder **M2 13**, um den gespeicherten Modus auszuwählen.
2. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste  **20**.
 - Das gewählte Programm **M1 12** / **M2 13** sowie das Lüftersymbol  **14** blinken.
 - Das Display wechselt zwischen der verbleibenden Zeit und der eingestellten Temperatur.

11. Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR! Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren. Wenn Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich an unser Service Center: info@dasprodukt.de

Fehler	Mögliche Ursachen /Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none">• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?• War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?• Wenden Sie das Gargut.
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none">• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierbehälter 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 6 gefüllt werden.
Das Gerät stoppt nicht nach der Entnahme des Frittierbehälters 5	<ul style="list-style-type: none">• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

12. Entsorgen

Das Gerät darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät muss – gemäß der Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU – einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Kunststoffe und Elektronikteile müssen einer Wiederverwertung zugeführt werden. Geben Sie das Altgerät an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.



Je nach Art und Größe des Gerätes sowie der Verkaufsfläche und dem Abgabeort können auch Vertreiber zur unentgeltlichen Rücknahme oder Abholung von Altgeräten gesetzlich verpflichtet sein. Beachten Sie hierzu die jeweils aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen oder informieren Sie sich im Handel.

Die Verpackung bewahren Sie nach Möglichkeit bis zum Ablauf der Garantiezeit auf. Danach entsorgen Sie sie bitte umweltgerecht.



13. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.



WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Der Frittierbehälter **5** und der Siebeinsatz **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz **4** ziehen Sie nach oben aus dem Frittierbehälter **5** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Siebeinsatzes nach oben zeigt. Drücken Sie den Siebeinsatz **4** an den Rändern herunter, bis er merkbar einrastet.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter **5** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofaser Tuch nach, das Sie zwi- schendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **8** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **8** um die Kabelaufwicklung **9**.

14. Technische Daten

Modell:	DHF1.0
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1700 W
Fassungsvermögen:	ca. 6,5 L

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Gewährleistung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir sichern Ihnen für unsere Produkte eine 24-monatige gesetzliche Gewährleistung zu.

Diese gilt ab Kaufdatum für alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

- Sollte innerhalb dieses Zeitraums ein Gerätemangel auftreten, bieten wir an, Ihnen das Gerät nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch gegen ein anderes, fehlerfreies, zu ersetzen.
- Die Gewährleistung kann nur gegen Vorlage der Originalrechnung oder des Kasensbons erbracht werden. Bewahren Sie deshalb den Kaufbeleg zum Nachweis des Kaufdatums auf.
- Von der Gewährleistung ausgenommen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch und normalen Verschleiß verursacht sind.
- Die Gewährleistungszusage erlischt auch, wenn an dem Produkt Eingriffe von nicht autorisierten Stellen vorgenommen werden.
- Mängel, die den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Produktes nur unerheblich beeinflussen, fallen nicht unter die Gewährleistung.
- Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen.
- Im Gewährleistungsfall setzen Sie sich bitte mit dem Service-Center in Verbindung. Ihre gesetzlichen Rechte sind immer im vollen Umfang gewahrt.

Service-Center:

info@dasprodukt.de
BurdaForward GmbH
St.-Martin-Straße 66
81541 München
Deutschland