



Bedienungsanleitung

Heißluft-Fritteuse



Modell: HLF-3200

Art.-Nr.: 618387

Inhaltsverzeichnis

Komponenten	3
Allgemeines	4
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
Zeichenerklärung.....	5
Sicherheit	5
Hinweiserklärung.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
Produktbeschreibung	10
Erstinbetriebnahme	10
Gerät und Lieferumfang prüfen	10
Grundreinigung	10
Bedienung	11
Das Bedienfeld	12
Frittieren der Zutaten	12
Frittiereinstellungen und -Tipps.....	15
Reinigung und Wartung	18
Reinigung.....	18
Aufbewahrung	19
Technische Daten	20
Entsorgung	20
Verpackung entsorgen.....	20
Gerät entsorgen	20
Konformitätserklärung	22

Komponenten

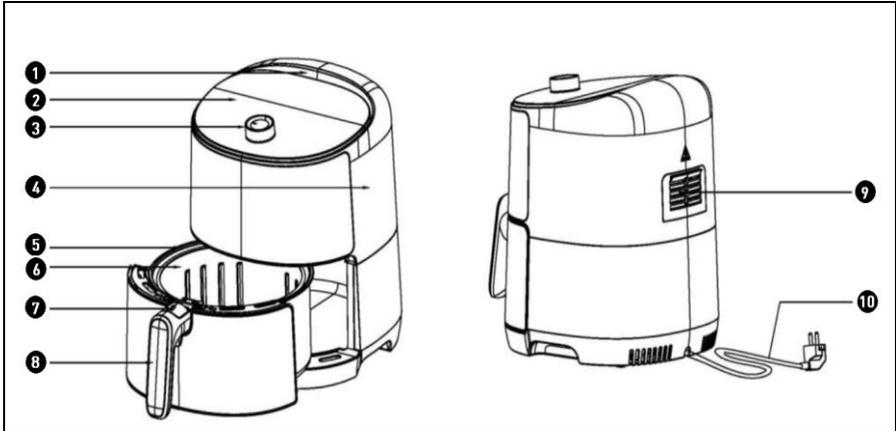


Abb. 1

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| ① Designbeleuchtung | ⑥ Korb |
| ② Bedienfeld (LED-Anzeige) | ⑦ Korbriegelungstaste |
| ③ Ein-/Aus-Taste / Umschaltknopf | ⑧ Korbgriff |
| ④ Gehäuse | ⑨ Luftauslassschlitze |
| ⑤ Pfanne | ⑩ Netzkabel |

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Heißluft-Fritteuse (im Folgenden nur „Produkt“ oder „Gerät“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.

Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Aufwärmen und Erhitzen von Zutaten und Flüssigkeiten konzipiert. Es ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht. Nehmen Sie keine Modifikationen am Gerät vor. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Eigenständig durchgeführte Reparaturen oder Modifikationen, ein unsachgemäßer Anschluss oder eine falsche Bedienung können die Betriebssicherheit beeinträchtigen. Ferner sind in einem solchen Fall Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerät daten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Berühren Sie keine inneren Komponenten des Gerätes.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Gerät den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gerät hineinstecken.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Brandgefahr!

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann zu einem Brand führen.

- Die Heißluft-Fritteuse ist als freistehendes Gerät konzipiert. Betreiben Sie es nicht in einem Schrank oder einem anderen Möbelstück, um einen Hitzestau zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr!

Mit dem Gerät erhitzte Zutaten oder Flüssigkeiten und deren Behältnisse können sehr heiß sein, was bei Hautkontakt zu Verbrennungen führt.

- Erhitzte Zutaten werden zum Teil nicht gleichmäßig heiß. Prüfen Sie deshalb vor dem Verzehr sorgfältig die Temperatur. Das gilt insbesondere für Zutaten für Kinder.



Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes (z. B. Luftauslass) können während des Betriebs heiß werden, was bei versehentlichem Berühren zu Verbrennungen führen kann. Außerdem kann aus den Entlüftungsöffnungen heißer Dampf austreten.

- Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie das Außengehäuse der Fritteuse nicht berühren, wenn sie in Gebrauch ist. Fassen Sie das Gerät ausschließlich an vorgesehenen Griffflächen an und verwenden Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Vorsicht beim Herausnehmen der zubereiteten Zutaten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Installieren und Platzieren Sie die Heißluft-Fritteuse nur an geeigneten Orten.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit direkt in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Speisereste. Eine mangelhafte Sauberkeit kann zu einer Zerstörung von Oberflächen führen, was die Lebensdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie das Gerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Gerätes Risse oder Sprünge oder sich verformt haben. Stellen Sie sicher, dass beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile ersetzt werden.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht ab.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.

Produktbeschreibung

Das Gerät ist eine Heißluft-Fritteuse zum Garen von Zutaten mit wenig bis keinem Fett. Dazu wird eine Zutat in den Korb (6) der Pfanne (5) gelegt, und diese dann in das Gehäuse (4) geschoben. Die Zubereitungsparameter für die Zutat können per Umschaltknopf (3) und an den daneben liegenden Touch-Tasten eingegeben werden und werden am Bedienfeld (2) mittels LED-Symbolik angezeigt.

Erstinbetriebnahme

Gerät und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Abb.1). Der Lieferumfang umfasst neben dem Gehäuse (4), eine Pfanne (5) und einen Korb (6).
 3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich über die auf der Rückseite angegebene Hotline an den Hersteller.

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie sämtliche Schutzfolien, Aufkleber und Etiketten vom Gehäuse.

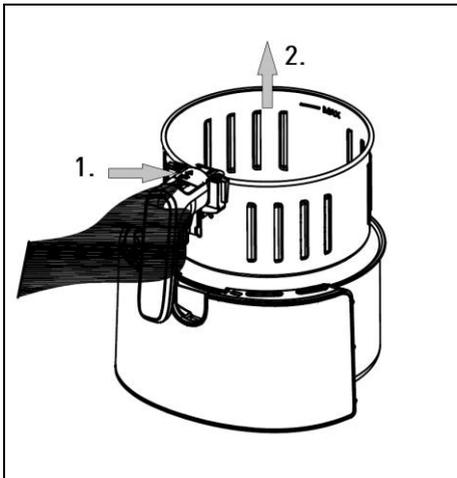


Abb. 2

Entnehmen Sie den Korb aus der Pfanne und entnehmen Sie auch hier das Verpackungsmaterial. Ziehen Sie hierzu die Pfanne mit Korb am Korbgriff aus dem Gerät, schieben Sie die transparente Kunststoffabdeckung der Korbentriegelungstaste in Pfeilrichtung nach vorne, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb senkrecht aus der Pfanne (siehe Abb. 2)

Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Bedienung



Verbrennungsgefahr!

Mit dem Gerät erhitzte Zutaten und deren Behältnisse können sehr heiß sein, was bei Hautkontakt zu Verbrennungen führt.

- Fassen Sie Korb (6) und Pfanne (5) nach dem Frittieren nicht mit bloßen Händen an. Entnehmen Sie den Korb nur aus der Pfanne, indem Sie ihn an dessen Griff (8) anfassen.
- Lassen Sie erhitzte Zutaten oder Flüssigkeiten etwas abkühlen, bevor Sie diese verzehren.

Das Bedienfeld

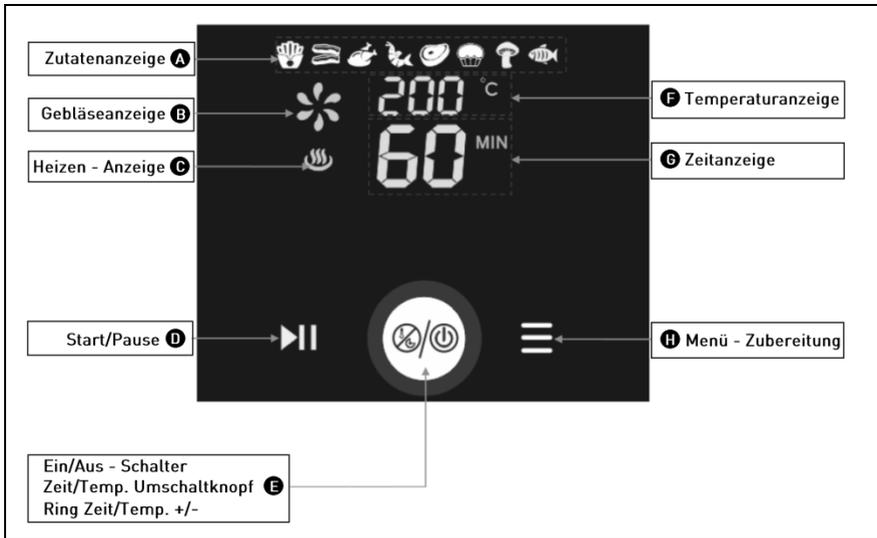


Abb. 3

Frittieren der Zutaten



Verbrennungsgefahr

- Die Pfanne mit Korb und die Zutaten werden beim Frittieren sehr heiß. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Fläche.
 - Ziehen Sie die Pfanne (5) mit Korb (6) immer vorsichtig mit einer Hand aus dem Gehäuse (4) während Sie das Gehäuse dabei mit der anderen Hand festhalten.
 - Legen Sie zum Frittieren immer den Korb in die Pfanne und die Zutaten in den Korb.
 - Füllen Sie kein Öl oder anderen Flüssigkeiten in die Pfanne.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät, da durch Veränderung des Luftstroms das Frittierergebnis gestört werden könnte und das Gerät überhitzen kann.
1. Setzen Sie den befüllten Korb in die Pfanne ein und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.



- Achten Sie darauf, dass die Pfanne mit Korb korrekt im Gehäuse der Fritteuse eingesetzt ist. Das Gerät funktioniert nur mit eingerasteter Pfanne.

2. Drücken Sie dann mind. eine Sekunde lang die Ein/Aus-Taste (3), es erklingt ein Signalton, in der Temperaturanzeige (F) blinken 180 °C und in der Zeitanzeige (G) stehen 15 Min.
3. Drücken Sie das Touch-Feld zur Menüanzeige (H), um zur Zutatenprogrammierung (Anzeigefeld A) zu gelangen und drücken Sie diese Taste erneut, um die nächste Zutat auszuwählen. Für jede Zutat werden die voreingestellte Garzeit und Temperatur angezeigt. Drücken Sie dann "Start / Pause" (Touch-Feld D), um mit dem Frittieren zu beginnen. Das Feld (F) zeigt nun die eingestellte Temperatur an, Feld (G) zeigt die verbleibende Zeit an, Feld (C) die aktive Heizfunktion und Feld (B) zeigt an, dass das Gebläse arbeitet.
4. Wenn Sie kurz auf den Umschaltknopf (3) drücken, beginnt die Zeitanzeige (G) zu blinken. Während nun die Temperaturanzeige (F) blinkt, können Sie den äußeren Ring des Umschaltknopfes in beide Richtungen

drehen, um die Garungstemperatur zu verändern. Die Einstellung erfolgt in Stufen von 5 °C, in einer Spanne von 80 bis 200 °C.

5. Drücken Sie nochmals den Umschaltknopf, um die Frittierzeit zu verändern. Drehen Sie am äußeren Ring des Knopfes, um die gewünschte Frittierzeit einzustellen. Die Einstellung erfolgt in 1-Minuten-Schritten und einer Spanne von 1 bis 60 Minuten.



- Einige Zutaten sollten zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Frittierereinstellungen und -Tipps" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne (5) aus dem Gehäuse (4), legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, schieben Sie die transparente Kunststoffabdeckung am Griff in Pfeilrichtung nach vorne und drücken Sie die Korbentriegelungstaste (7) des Griffs (8). Sie können dann den Korb (6) aus der Pfanne heben.
- Alternativ können Sie die Zutaten schütteln, indem Sie die Pfanne bewegen ohne den Korb zu entfernen.

6. Drücken Sie "Start/Pause" (Touch-Feld D), um Heizelement und Gebläsemotor pausieren zu lassen. Die Anzeigen (B) und (C) erlöschen dann. Drücken Sie "Start/Pause" (D) erneut, um fortzufahren.



- Sie können die Pfanne mit Korb jederzeit herausnehmen. Die Symbole des Bedienfeldes erlöschen dann alle, der Motor und das Heizelement werden abgeschaltet. Wenn Sie die Pfanne mit Korb wieder einsetzen, setzt die Fritteuse ihre Arbeit fort.
- Drehen Sie den befüllten Korb nicht auf den Kopf, während er noch in der Pfanne eingesetzt ist, da so überschüssiges Öl, welches sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten gelangt.

7. Zum Ende einer jeden Garzeit, ertönt 6 Mal hintereinander ein Signalton. Die Temperatur im Feld (F) bleibt stehen. Erst nach 20 Sekunden erlischt das komplette Bedienfeld. Um die fertigen Zutaten (z.B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie die Pfanne (5) aus dem Gehäuse (4), stellen sie auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab, schieben Sie die transparente Kunststoffabdeckung am Griff in Pfeilrichtung nach vorne

und drücken Sie dann die Korbentriegelungstaste (7) um den Korb (6) senkrecht aus der Pfanne zu heben. Wenn eine Ladung Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort wieder für die Zubereitung einer weiteren Ladung bereit.

8. Halten Sie die Ein/Aus-Taste (3) für mindestens 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

	<ul style="list-style-type: none">- Sie können das Gerät auch jederzeit manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den äußeren Ring am Umschaltknopf (3) für die Zeiteinstellung auf "0".- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne mit Korb einfach zurück in das Gehäuse und stellen den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
---	---

Frittierereinstellungen und -Tipps

- Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.
- Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur durchschnittliche Angaben darstellen. Da sich die Zutaten in Größe, Form und Konsistenz unterscheiden, können wir keine perfekten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren.
- Weil die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Gerätes sofort wieder erwärmt, können Sie die Pfanne jederzeit kurz aus dem Gerät ziehen und wieder einsetzen. Dies wird den Prozess des Heißluftfrittierens kaum stören.
- Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen und die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

	Menge Min. - Max. (g)	Timer (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra Hinweis
Kartoffeln & Fritten					
Dünne gefrorene Fritten	300-400	18-25	200	Ja	
Dicke gefrorene Fritten	300-400	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	8-12	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein	
Wiener im Blätterteigmantel	100-500	6-10	200	Nein	
Hühnerbrustfilet	100-500	15-20	200	Nein	
Snacks					
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Ja	Ofenfertig verwenden

	Menge Min. - Max. (g)	Timer (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra Hinweis
Chicken Nuggets	100- 500	12-15	200	Ja	Ofenfertig verwenden
Fischstäb- chen	100- 400	6-10	200	Nein	
Gefülltes Gemüse	100- 400	15-18	160	Nein	
Back- waren					
Kuchen	300	8-10	190	Nein	Verwenden Sie eine zu- sätzliche Backform
Quiche	400	20-22	180	Nein	
Muffins	300	15-18	200	Nein	Verwenden Sie eine zu- sätzliche Backform / Auflaufform
Kekse	400	20	160	Nein	

	<ul style="list-style-type: none"> - Kleinere Mengen an Zutaten erfordern normalerweise eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten. - Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Lassen Sie das Öl vor dem Frittieren einige Minuten einziehen. - Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie zum Beispiel Bratwurst in der Heißluftfritteuse zu, da dies zu starker Verschmutzung des Gerätes führen würde.
---	---



- Alle Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden könnten, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie halbfertigen Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Halbfertiger Teig erfordert auch eine kürzere Vorbereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder eine Ofenform in den Heißluft-Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder andere zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluft-Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie hierzu die Zeit auf bis zu 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

Reinigung und Wartung

Das Gerät ist wartungsfrei. Stellen Sie jedoch sicher, dass das Gerät regelmäßig gereinigt wird und dass Speisereste entfernt werden. Eine mangelhafte Sauberkeit kann zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, was die Lebensdauer beeinflusst.

Reinigung



Stromschlaggefahr!

Ein unsachgemäßes Vorgehen bei der Reinigung kann zu einem Stromschlag führen. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.



Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
 - Benutzen Sie keinen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, um es zu reinigen.
 - Geben Sie das Gerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
1. Vor der Reinigung der Fritteuse immer den Netzstecker ziehen und abwarten bis sich das Gerät abgekühlt hat.
 2. Wischen Sie das Gehäuse (4) der Fritteuse nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit, Öl oder Fett in die Luftauslassschlitze (9) läuft.
 3. Reinigen Sie das Gerät immer gründlich und entfernen Sie alle Bratfette.
 4. Waschen Sie Pfanne (5) und Korb (6) mit mildem Seifenwasser. Vergewissern Sie sich, dass die Zubehöerteile gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät setzen.
 5. Die Pfanne und Korb sind nicht spülmaschinenfest.
 6. Wischen Sie nicht an den Heizelementen im Gehäuseinneren.

Aufbewahrung

- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Gerät für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und frostfrei bei Zimmertemperatur.

Technische Daten

Modell:	HLF-3200
Artikelnummer:	618387
Leistung:	1500 W
Netzspannung:	230–240 V~ 50/60 Hz
Abmessungen (B x H x T):	27,5 x 34,2 x 36,5 cm
Kapazität:	3,2 L
Gesamtgewicht:	4,8 kg

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Dualen Systeme organisieren die Sammlung, Sortierung und Verwertung von Verkaufsverpackungen und folgen damit den Vorgaben des deutschen Verpackungsgesetzes. Entsorgen Sie Verpackungen aus Pappe / Papier in die Altpapiertonne, Verpackungen aus Kunststoff, Metalle oder Verbundmaterialien in die Gelbe Tonne / Gelben Sack und Verpackungen aus Glas ggf. nach Farbe in die dafür vorgesehenen Altglasbehälter.

Gerät entsorgen

UMWELTSCHUTZ

➔ **europäische Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2008/98/EG)**

➔ **WEEE-Richtlinie 2012/19/EU**

(Deutsches Bundesrecht: z.B. KrWG, VerpackG, BatterieG, ElektroG u.w.)

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!



Sollte für das Gerät einmal keine Verwendung mehr bestehen, ist jeder Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Das kann z. B. bei den kommunalen Sammelstellen oder in den Verkaufshäusern erfolgen. Die Abgabe von kleinen Altgeräten (Kantenlänge max. 25 cm) in haushaltsüblichen Mengen ist grundsätzlich kostenlos. Aber auch größere Altgeräte können beim Neukauf auch bei der Lieferung von Neugeräten der gleichen Geräteart und Funktion kostenlos zur Entsorgung ab-/mitgegeben werden. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet bzw. entsorgt und die Rohstoffe dem Recyclingkreislauf zugeführt werden können. Der Endnutzer muss die Abholung von Großgeräten schon beim Kauf anmelden und hat die Eigenverantwortung persönliche Daten vor der Abgabe/Abholung zu löschen. Geräte die mit dem WEEE Symbol (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) gekennzeichnet sind erfüllen die gesetzlichen Vorgaben und WEEE Richtlinien.

Konformitätserklärung



Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Geräte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums. Die Bewertung des Gerätes erfolgte nach europäischen Richtlinien, diese sind in der Konformitätserklärung aufgeführt. Sie besitzen daher ein Gerät, das hinsichtlich der Konstruktion die Schutzziele der Europäischen Gemeinschaft zum sicheren Betrieb der Geräte erfüllt. Die Konformitätserklärung kann auf der Internetseite www.khg-info.de abgerufen werden. Entsorgung

© Copyright 2024

Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise)
nur mit Genehmigung der:

KHG GmbH & Co. KG

Am Rondell 1
12529 Schönefeld
Deutschland

Vertrieben durch:

KHG GmbH & Co. KG

Am Rondell 1
12529 Schönefeld
Deutschland

KUNDENSERVICE

 +49 30 6341833 70
Zum regulären Festnetztarif
Ihres Telefonanbieters

 info@khg.de

 www.khg-info.de

Dok./Rev. 20240119