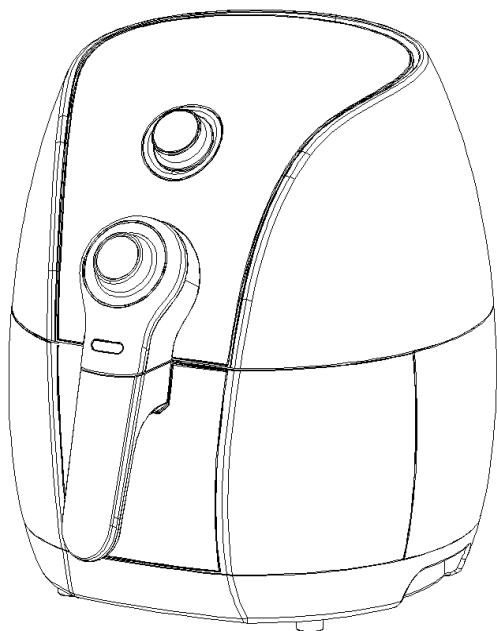


BEDIENUNGSANLEITUNG

HEISLUFTFRITTEUSE
Modell-Nr.: BAF-17



Inhaltsverzeichnis

1. Wichtige Sicherheitshinweise	4
2. Bedienungsanweisungen	9
Beschreibung	10
Vor dem ersten Gebrauch	10
Inbetriebnahme	10
Garzeiten & Temperaturen	14
3. Reinigung und Pflege	16
4. Entsorgung	17
5. Technische Daten	17
6. Tipps für den Problemfall	18

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Gebrauchsanweisung vertraut, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachlesen und für den Reklamationsfall auf!

Bei Weitergabe des Geräts geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Verbinden Sie das Produkt nicht mit dem Stromnetz, bevor Sie alle Anweisungen gelesen und die Montage abgeschlossen haben!



VORSICHT! Das Gerät nicht verwenden, wenn:

- es heruntergefallen ist und/oder es sichtbare Schäden am Gehäuse, am Stecker, am Netzkabel oder an anderen Teilen aufweist.
- es Funktionsstörungen aufweist.



VORSICHT! Ein Elektroartikel ist kein Kinderspielzeug!

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht damit spielen. Es besteht ERSTICKUNGSGEFAHR!
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können, auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile
 - Gefahr durch elektrischen Strom

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen!

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck. Nicht unter feuchten oder nassen Bedingungen betreiben.





WARNUNG! Dieses Gerät nicht in der Nähe von Gefäßen benutzen, die Wasser enthalten.
Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.



ACHTUNG ÜBERHITZUNGS- UND BRANDGEFAHR!

- Decken Sie das Produkt nicht ab. Achten Sie darauf, dass das Produkt 20 cm Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen hat.
- Achten Sie darauf, dass das Luftablassgitter frei von Fremdkörpern, Staub etc. ist.



ACHTUNG BRANDGEFAHR!

Verwenden Sie kein Backpapier oder andere brennbare Materialien um Lebensmittel mit dem Gerät zu garen.



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR! Beim Betrieb mit Elektrowärmegegeräten können hohe Temperaturen entstehen, die zu Verletzungen führen können.

- Vermeiden Sie den Kontakt heißer Geräteteile mit der Haut.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Die Oberflächen des Gerätes können sehr heiß werden. Fassen Sie diese beim Betrieb des Gerätes nicht oder nur vorsichtig an.
- Vorsicht bei dem Umgang mit heißem Öl und heißen Lebensmitteln.



Ziehen Sie den Netzstecker:

- nach jedem Gebrauch und wenn Sie das Gerät nicht benutzen!
- bevor Sie das Gerät reinigen oder an einen anderen Platz stellen.
- wenn während des Betriebes Störungen auftreten.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Keinesfalls am Netzkabel ziehen, um Schäden am Netzkabel oder an der Steckdose zu vermeiden.
- Das Produkt niemals am Kabel tragen, nicht am Netzkabel ziehen, Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln. Nutzen Sie die Spule an der Unterseite des Gerätes, um das Kabel zu verstauen. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigungen des Netzkabels oder des Gerätes darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- **NUR ZUR VERWENDUNG IN INNENRÄUMEN.**
- Plastikteile, Kabel und Zubehör dürfen nicht in Kontakt mit Hitze- oder Flammenquellen kommen.
- Das Produkt darf nicht an die Netzversorgung angeschlossen werden, wenn es noch in der Verpackung ist.
- Bevor Sie eine Verbindung zum Stromnetz herstellen, vergewissern Sie sich, dass die angegebene Nennspannung mit der Ihres lokalen Stromnetzes übereinstimmt.
- Netzleitung und Stecker dürfen bei Betrieb des Produkts nicht unter Zug stehen oder in sich verdreht sein.
- Stellen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in die Nähe eines offenen Feuers oder einer anderen Wärmequelle.

- Die äußere flexible Leitung dieses Produktes kann nicht ausgetauscht werden. Falls die Leitung beschädigt ist, muss das Produkt verschrottet werden.
- Überprüfen Sie das Kabel vor Gebrauch auf Beschädigung.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Gefährdungen führen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.
- Stellen Sie das Produkt immer auf eine ebene Fläche.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es verstauen oder reinigen.

2. Bedienungsanweisungen

Beschreibung

1. Gehäuse
2. Temperatur Regler
3. Timer
4. Kontrollleuchte
5. Frittierkorb
6. Knopf zum Entriegeln des Korbes
7. Griff
8. Abtropfschale
9. Heißluft Auslass
10. Stecker

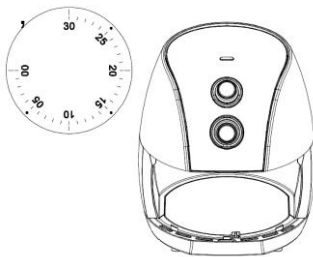
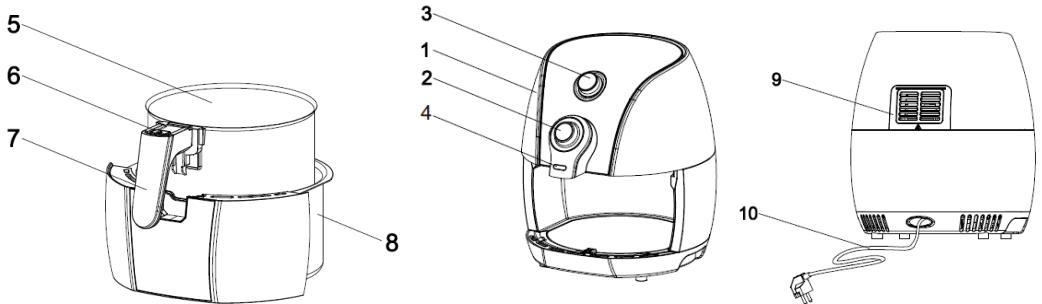


Fig.7

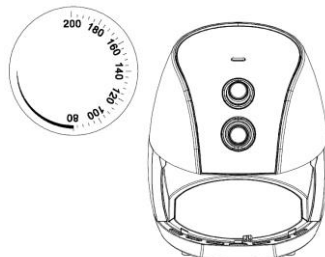


Fig.8

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie vorsichtig das gesamte Verpackungsmaterial.

Um den Garbehälter zu entnehmen, ziehen Sie den Griff zu sich. Stellen Sie den Garbehälter auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche ab.

Heben Sie den Griff des Frittierkorbes an und drücken Sie gleichzeitig zur Entriegelung auf den Knopf am Frittierkorb, um diesen aus der Abtropfschale zu nehmen.

Reinigen Sie vorsichtig die Abtropfschale, den Frittierkorb und die Backform mit Henkel wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Inbetriebnahme

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Halten Sie einen Mindestabstand von 20cm zur Wand ein. Überhitzungsgefahr!

Setzen Sie den Frittierkorb in die Abtropfschale ein. Mit einem leisen Klicken rastet der Korb ein. Schieben Sie nun den Garbehälter in das Gerät.

Ziehen Sie den Stecker vollständig aus dem Kabelfach an der Hinterseite des Gerätes heraus.

Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, nehmen Sie das Gerät für 15 Minuten bei maximaler Temperatur in Betrieb. Eventuelle Produktionsrückstände werden so beseitigt.

Bei der ersten Verwendung kann es zu stärkeren Geruchs- oder Rauchentwicklungen kommen. Achten Sie darauf, dass Sie den Erstbetrieb in einem gut durchlüfteten Raum durchführen.

Durch Drehen des Temperaturreglers lässt sich die Temperatur einstellen.

Durch Drehen des Timers wird das Gerät für die eingestellte Zeit in Betrieb genommen.

Die Kontrollleuchte (Power) leuchtet um den Betrieb anzuzeigen.

Die Kontrollleuchte (Working) leuchtet wenn das Gerät am Heizen ist. Diese kann sich während der Betriebsdauer des Gerätes für kurze Zeit ausschalten.

Sobald der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich ab. Beide Kontrollleuchten erlöschen.

Zubereitung der Lebensmittel

Um ein gleichmäßiges Garen der Lebensmittel zu gewährleisten, ist ein Vorheizen der Heißluftfritteuse notwendig. Stellen Sie dazu den Timer auf 3 Minuten und die Temperatur auf 200° C ein. Ziehen Sie den Garbehälter nach dem Vorheizen, wie unter Inbetriebnahme beschrieben, aus dem Produkt heraus und setzen Sie den Korb auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche ab.

Geben Sie nun die gewünschte Menge des zu garenden Lebensmittels in den Frittierkorb. Die Maximalmenge je Lebensmittel, die empfohlenen Temperaturen und weitere Empfehlungen zur Zubereitung entnehmen Sie bitte der Tabelle unter *Garzeiten und Temperaturen*. Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt sich die Zugabe von Öl und/oder das Wenden der Lebensmittel nach halber Garzeit, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz und keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände.

Verwenden Sie kein Backpapier oder andere brennbare Materialien um Lebensmittel mit dem Gerät zu garen.

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse wie oben beschrieben in Betrieb. Prüfen Sie nach Ablauf der eingestellten Garzeit, ob die Lebensmittel gar sind. Falls nicht, können Sie den Garvorgang fortsetzen.

Wenn die Lebensmittel gar sind, geben Sie sie in ein passendes Behältnis. Vorsicht, die Lebensmittel sind heiß.



ACHTUNG! Schütten Sie zubereitete Lebensmittel nicht um, solange der Frittierkorb noch mit der Abtropfschale verbunden ist. Auf dem Boden könnte sich überschüssiges Fett angesammelt haben. Nehmen Sie stets den Frittierkorb von der Abtropfschale ab, bevor Sie die gegarten Lebensmittel entnehmen oder umschütten.

Mit der Heißluftfritteuse können Lebensmittel auch wieder aufgewärmt werden.

Stellen Sie dazu die Temperatur am Temperaturregler auf 150°C ein und geben Sie das gewünschte Lebensmittel für eine passende Zeit in den Frittierkorb.

Ebenfalls im Lieferumfang enthalten ist ein Gartöpfchen. Dieses passt in den Frittierkorb und verfügt über einen Henkel zum einfachen Entnehmen.

Das Gartöpfchen besitzt keine Löcher und ist besonders gut für Gratin und Kuchen geeignet.

Es empfiehlt sich, das Gartöpfchen vor dem Befüllen mit Lebensmitteln leicht einzufetten, damit diese sich einfach lösen.



ACHTUNG! Der Henkel und das Gartöpfchen werden heiß. Verwenden sie hitzebeständige Handschuhe oder ähnliches, wenn Sie das Gartöpfchen aus dem Frittierkorb entnehmen.

Garzeiten & Temperaturen

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Mengen,
Garzeiten und Temperaturen lediglich empfohlene
Richtwerte sind und immer etwas variieren können.

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur °C	Wenden	Information
Kartoffeln					
dünne Pommes	300- 400	18-20	180	x	+ 3 EL Öl
dicke Pommes	300- 400	20-25	180	x	+ 3 EL Öl
Kartoffel- gratin	500	20-25	200		Gartöpfchen einfetten

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur °C	Wenden	Information
Fleisch					
Steak	100- 500	10-15	180	x	
Schweine- kotelett	100- 500	10-15	180	x	
Hamburger	100- 500	10-15	180	x	
Würstchen	100- 500	13-15	200	x	
Hähnchen- flügel	100- 500	25-30	180	x	
Hühner- brust	100- 500	15-20	180	x	

Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	x	
Chicken Nuggets	100-500	12-14	200	x	
Fischstäbchen	100-400	6-10	200	x	
Backkäse	100-400	8-10	180	x	
Gemüse	100-400	13-15	160	x	

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur °C	Wenden	Information
Backen					
Kuchen	300	25-30	160		Gartöpfchen einfetten
Quiche	400	20-22	180		Gartöpfchen einfetten
Muffins	300	10-12	200		

3. Reinigung und Pflege



ACHTUNG! Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Sie können das Gehäuse bei gezogenem Netzstecker mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch abreiben. Trocknen Sie das Gerät gut ab und achten Sie darauf, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.

Alle abnehmbaren Teile (Abtropfschale, Frittierkorb und Zubehör) können gereinigt werden. Reinigen Sie diese nach jedem Gebrauch. Beseitigen Sie alle eventuell angetrockneten Reste.

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Spülschwämme, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese einweichen zu lassen. Die abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. Aber beachten Sie, dass das Reinigen in der Spülmaschine die Antihafteigenschaften beeinträchtigen kann.

Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Teile gründlich ab.

4. Entsorgung



■ Den Artikel nicht im Hausmüll entsorgen, sondern zu einer Sammelstelle bringen.

5. Technische Daten

Modell	BAF-17
Fassungsvermögen	3,2 L
Eingang	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1500 W

6. Tipps für den Problemfall

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Zeit, um das Gerät einzuschalten.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Füllen Sie nur die maximal vorgegebenen Mengen ein.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung.
	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.	Wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Qualität der Pommes hängt maßgeblich von der Menge an Öl ab, die vor dem Garen hinzugefügt wurde.	Fügen Sie vor dem Garen die angegebene Menge an Öl hinzu.
	Sie haben nicht die richtige Art von Pommes benutzt.	Verwenden Sie Pommes, die für das Garen in der Fritteuse geeignet sind.

	Die Pommes sind zu dick.	Passen Sie die Garzeit an die Dicke der Pommes an.
--	--------------------------	--

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ich kann den Frittierkorb nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben	Der Frittierkorb enthält zu viele Zutaten.	Befüllen Sie den Frittierkorb nicht mit mehr Zutaten als maximal zugelassen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie garen fettige Zutaten.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse braten, wird eine große Menge Öl in den Frittierkorb gelangen. Das Öl produziert weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich mehr als üblich erwärmen. Dies beeinträchtigt das Gerät oder das Endergebnis nicht.

Für den Reklamationsfall diese Bedienungsanleitung
aufbewahren.

GLOBUS SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG
Leipziger Straße 8, D-66606 St. Wendel
www.globus.de

Order-Nr.: 10280740