

PRO VISION

Heißluftfritteuse HF 3000

Bedienungsanleitung

DE



Artikel / IT Nummer: 142199
Ausgabe: 01/2019
Revision: Version 01

Inhalt

Einleitung.....	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Zeichenerklärung	3
Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
Technische Daten	6
Gerätebeschreibung.....	7
Inbetriebnahme.....	8
Zubereitungsempfehlungen.....	13
Lagerung, Wartung und Reinigung.....	14
Garantie.....	15
Hinweise zur Entsorgung.....	18
Konformitätserklärung / Zertifikate.....	18
Notizen.....	19

Einleitung

Vielen Dank für den Kauf der Heißluftfritteuse HF 3000!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Heißluftfritteuse in Betrieb nehmen und vergewissern Sie sich, dass sie ordnungsgemäß und den Anweisungen entsprechend verwendet wird.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Verwendung auf. Geben Sie die Heißluftfritteuse nur mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

Der Hersteller behält sich Änderungen des Produktes vor. Die Bedienungsanleitung und Abbildungen darin können je nach Modell abweichen.

Wir wünschen viel Freude mit der Heißluftfritteuse HF 3000!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse HF 3000 ist zum fett- und ölarmen Frittieren, Grillen, Toasten und Auftauen bestimmt.

Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch und nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.

Die Heißluftfritteuse darf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Inverkehrbringer übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung



WARNUNG!



Enthält wichtige Informationen, um Verletzungen zu vermeiden.



ACHTUNG!



Enthält wichtige Informationen, um Schäden am Produkt zu vermeiden.



HINWEIS!



Macht Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung auf wichtige Informationen und Hinweise aufmerksam.

Wichtige Sicherheitshinweise



WARNUNG!



- Bitte halten Sie sich strikt an die in der Anleitung angeführten Sicherheitsbestimmungen. Der Produzent oder Inverkehrbringer kann nicht verantwortlich gemacht werden für jegliche Art von Vermögens-, Personen- oder Sachschäden, Unfälle und Rechtsstreitigkeiten, die durch die Verletzung der Sicherheitsbestimmungen verursacht worden sind. Die Haftung ist stets auf den Anschaffungswert der Heißluftfritteuse beschränkt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken, dass die Netzspannung der Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse an einer leicht zugänglichen Steckdose an. So kann sie im Fehlerfall schnell von der Stromversorgung getrennt werden.
- Knicken Sie das Kabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Bei sichtbarer Beschädigung, beschädigtem Netzkabel oder Stecker darf die Heißluftfritteuse nicht benutzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse nicht, die Reparatur darf nur durch eine von KSR Group GmbH autorisierte Fachwerkstatt erfolgen. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem.

Wichtige Sicherheitshinweise



WARNUNG!



- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals im Freien, in feuchten Räumen oder Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Tauchen Sie die Heißluftfritteuse, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das elektrische System der Heißluftfritteuse gelangt.
- Halten Sie die Heißluftfritteuse, das Netzkabel und den Stecker von Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Berühren Sie die Heißluftfritteuse niemals mit nassen Händen.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Die Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung können die Heißluftfritteuse unter Aufsicht benutzen oder nachdem sie in Bezug auf die sichere Verwendung unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von der Heißluftfritteuse und vom Anschlusskabel fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich darin verfangen und beim Spielen erstickten.

Wichtige Sicherheitshinweise



WARNUNG!

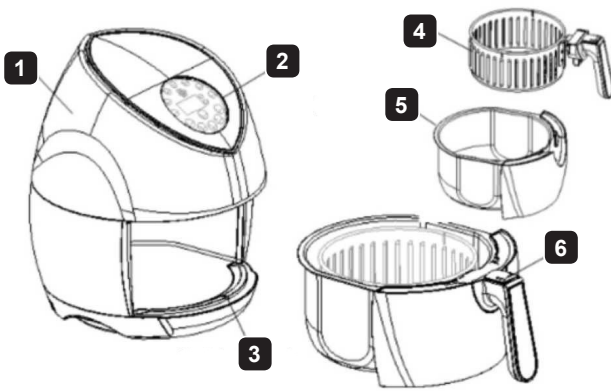


- Stellen Sie die Heißluftfritteuse vor Gebrauch auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand von 15 cm zwischen der Heißluftfritteuse und Wänden oder Gegenständen.
- Legen Sie keine Fremdkörper in die Heißluftfritteuse.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht ohne Frittierkorb.
- Berühren Sie während und nach dem Betrieb die heißen Teile nie mit bloßen Händen. Verwenden Sie Kochhandschuhe.
- Die Heißluftfritteuse nicht überfüllen. Der erforderliche Mindestabstand zum oberen Rand des Frittierkorbs ist 3-4 cm.
- Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Heißluftfritteuse.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nicht ein, wenn sie leer ist.
- Stecken Sie die Heißluftfritteuse ab, wenn sie nicht benutzt wird, bevor Sie sie reinigen oder Zubehörteile wechseln, wenn ein Fehler auftritt und während Gewittern.
- Die Heißluftfritteuse sollte nur unter folgenden Bedingungen benutzt oder gelagert werden:
 - Temperaturen von mindestens +5 °C
 - relative Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%
 - keine aggressive Luftverschmutzung

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung:	1.200-1.400 Watt
Fassungsvermögen:	ca. 2,8 Liter (800g)

Gerätebeschreibung



1	Gerätebasis
2	Bedienelemente und Display
3	Sicherheitsschalter
4	Frittierkorb
5	Frittierschüssel
6	Entriegelungsknopf
7	Hühnerkeulen
8	Schinken
9	Pommes frites
10	Zeit +/-
11	Menü
12	Temperatur +/-
13	Start/Pause
14	Fisch
15	Zeit-/Temperaturdisplay
16	Garnelen
17	Kuchen
18	Steak

Inbetriebnahme



ACHTUNG!



- Vor dem ersten Gebrauch müssen alle Verpackungsreste von der Heißluftfritteuse und den Zubehörteilen entfernt werden.
- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längerer Nichtverwendung bitte den Frittierkorb und die Frittierschüssel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die gewaschenen Teile danach gründlich mit klarem Wasser ab.
- Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, scharfe Scheuermittel könnten die Oberflächen beschädigen.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.







WARNUNG!










- Stecken Sie die Heißluftfritteuse erst an, wenn Sie alle benötigten Zubehörteile eingesetzt haben.
- Stecken Sie die Heißluftfritteuse ab, wenn sie nicht benutzt wird, bevor Sie sie reinigen oder Zubehörteile wechseln, wenn ein Fehler auftritt und während Gewittern.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, horizontale, hitzebeständige und ebene Oberfläche.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in der Frittierschüssel ein.
3. Platzieren Sie die Lebensmittel im Frittierkorb. Achten Sie auf den erforderlichen Mindestabstand zum oberen Rand des Frittierkorbs von 3-4 cm.
4. Schieben Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb in die Gerätebasis.
5. Stecken Sie die Heißluftfritteuse an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display leuchtet auf. Drücken Sie  zum Ein- und Ausschalten des Displays.
6. Das Symbol für Pommes frites  leuchtet. Drücken Sie wiederholt die Menütaste **M**, bis das Programm Ihrer Wahl aufleuchtet.
7. Nach abgeschlossener Programmwahl drücken und halten Sie  zum Starten. Ist die Heißluftfritteuse in Betrieb, rotiert das Ventilatorsymbol und am Display werden abwechselnd Temperatur und Restzeit angezeigt.
8. Ziehen Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb heraus, wird das Programm automatisch unterbrochen.
9. Schieben Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb wieder in die Gerätebasis, um das unterbrochene Programm fortzusetzen.
10. Mit der Taste  lässt sich das Programm manuell beenden.
11. Nach Ablauf der Programmzeit ertönt ein akustisches Signal, die Heißluftfritteuse wechselt in den Bereitschaftsmodus.
12. Ziehen Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb heraus und stellen sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
13. Drücken Sie den Entriegelungsknopf, um den Frittierkorb zu entnehmen und kippen Sie die zubereiteten Lebensmittel in eine Schüssel oder auf eine Servierplatte.

Inbetriebnahme

In der folgenden Tabelle finden Sie die voreingestellten Zeiten und Temperaturen für die verfügbaren Programme:

Programm	Zeit	Temperatur
 Pommes frites	18 min.	200°C
 Schinken	12 min.	200°C
 Hühnerkeulen	20 min.	200°C
 Steak	12 min.	180°C
 Kuchen	25 min.	160°C
 Garnelen	8 min.	180°C
 Fisch	10 min.	180°C



HINWEIS!



Die Programme arbeiten mit Referenzwerten, sie können die Einstellungen entsprechend der Menge bzw. Stückgröße manuell anpassen:

- durch Drücken der Tasten **Zeit +/-** in 1-Minutenschritten im Bereich von 1-60 Minuten
- durch Drücken der Tasten **Temperatur +/-** in 1°C-Schritten im Bereich von 50-200°C
- durch Halten der Tasten **Temperatur +/-** in 10°C-Schritten im Bereich von 50-200°C

Inbetriebnahme



WARNUNG!



- Die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nur den Griff und verwenden Sie Kochhandschuhe.
- Fassen Sie nach dem Entnehmen der Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb nicht in die Gerätebasis.
- Drücken Sie nicht auf den Entriegelungsknopf des Frittierkorbs, bevor Sie die heiße Frittierschüssel auf einer hitzebeständigen Oberfläche abgestellt haben.
- Drehen oder stürzen Sie den Frittierkorb nicht, solange er in der Frittierschüssel eingesetzt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr durch überschüssiges Öl, das sich in der Frittierschüssel ansammeln kann!



HINWEIS!



- Die Gerätebasis erhitzt sich während des Betriebs. Verwenden Sie Unterlagen, die nicht aus Kunststoff bestehen, um die Beschichtungen von Tresen, Arbeitsflächen, Tischen oder ähnlichen Möbelstücken nicht zu beschädigen. Andernfalls könnte es zu Verfärbungen, Flecken oder permanenten Schadstellen kommen.
- Rechnen Sie ca. 3 Minuten für die Zubereitung hinzu, wenn die Heißluftfritteuse nicht vorgeheizt ist.
- Die Heißluftfritteuse ist nach Ablauf eines Programms sofort wieder einsatzbereit.

Inbetriebnahme



HINWEIS!



- Verwenden Sie eine Grillzange, um größere Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu entfernen.
- Optimieren Sie das Ergebnis bei der Zubereitung kleinerer Lebensmittel (z.B. Pommes frites):
 - a. Nach Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit ziehen Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb heraus.
 - b. Stellen Sie die Frittierschüssel mit dem eingesetzten Frittierkorb auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 - c. Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf und heben den Frittierkorb aus der Frittierschüssel.
 - d. Schütteln Sie die Lebensmittel im Frittierkorb, um sie neu zu verteilen.
 - e. Setzen Sie den Frierkorb wieder in der Frittierschüssel ein.
- Bereiten Sie fettige Zutataten bei Temperaturen unter 180°C zu, um Rauchentwicklung zu vermeiden.
- Weichen Sie selbstgemachte Pommes vor dem Frittieren für etwa 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser ein und tupfen sie anschließend mit Küchenrolle trocken.

Zubereitungsempfehlungen

Die nachfolgenden Zubereitungsempfehlungen beinhalten Richtwerte. Bitte bedenken Sie, dass die Kochzeiten je nach Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel variieren können. Überprüfen Sie vor dem Servieren immer, ob Ihre Speisen gut zubereitet und heiß sind.

	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinfo
Kartoffel				
Dünne, gefrorene Pommes frites	12-16	200	ja	
Dicke, gefrorene Pommes frites	12-20	200	ja	
Selbst gemachte Pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	ja	fügen Sie einen ½ Esslöffel Öl hinzu
Selbst gemachte Wedges	18-22	180	ja	fügen Sie einen ½ Esslöffel Öl hinzu
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180	ja	
Fleisch und Geflügel				
Steak	8-22	180		
Kotelett	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Würstchen im Schlafrock	13-15	200		
Hühnerkeulen	18-22	180		
Hühnerbrust	10-15	180		
Snacks				
Frühlingsrollen	8-10	200	ja	Ofenfertiggericht
Gefrorene Hühner Nuggets	6-10	200	ja	Ofenfertiggericht
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200		Ofenfertiggericht
Gefrorener, paniertes Käse	10	200		Ofenfertiggericht
Gemüserouladen	10	160		Ofenfertiggericht

Lagerung, Wartung und Reinigung

Nach der Benutzung

- Nach der Benutzung die Heißluftfritteuse abstecken und vollständig abkühlen lassen.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse nach erfolgter Reinigung bis zur Wiederverwendung in der Originalverpackung an einem trockenen, warmen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Reinigung

- Vor der Reinigung muss die Heißluftfritteuse abgesteckt sein.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt ist.
- Waschen Sie den Frittierkorb und die Frittierschüssel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die gewaschenen Teile danach gründlich mit klarem Wasser ab.
- Wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Vor der weiteren Verwendung oder Aufbewahrung alle Teile vollständig trocknen lassen.



HINWEIS!



- Verwenden Sie keine sauren oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle oder andere abrasive Gegenstände.

Garantie

Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung gründlich durch, um sich mit dem Umgang der Heißluftfritteuse vertraut zu machen.

Die KSR Group GmbH gewährt eine gesonderte Garantie unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

Die Garantie gilt für die Heißluftfritteuse HF 3000 und beträgt ab dem Kaufdatum (es gilt das Belegdatum) 24 Monate.

Die Garantie umfasst Material, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass dieser Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Produkt vom Käufer sach- und bestimmungsgemäß behandelt wurde. Verschleißteile sowie Materialien, welche für Servicearbeiten verwendet werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Produkts gegen ein gleichwertiges Produkt. Das entsprechende Wahlrecht obliegt der KSR Group GmbH.

Garantie

Bei Auftreten eines Störfalles/Mangels ist umgehend der Händler zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gründlich gereinigte Produkt inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken und den Anweisungen des Händlers entsprechend zu retournieren.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

1. Name, Vorname und Adresse (zusätzlich auch außen auf dem Paket anzugeben)
2. Modell-Nr. und Serien-Nr. (falls vorhanden)
3. Kaufdatum
4. Original des Kaufbeleges
5. Aussagekräftige Fehlerbeschreibung
6. Im Falle einer Beschädigung durch den Transport:
Name des Paketdienstes und Paketnummer

Es wird ausdrücklich empfohlen, den Originalkarton für die transportsichere Verpackung zu verwenden. Sollten Sie eine andere Verpackung verwenden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung ist nicht ausreichend. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verpackung entstehen, wird von KSR Group GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt.

Garantie

Der Garantieanspruch entfällt in folgenden Fällen:

- Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- bei unsachgemäßer Bedienung, Pflege und / oder Wartung oder Lagerung (z.B. Schäden durch Feuchtigkeit oder zu hohe Temperaturen, verwehrte Produkte, etc.)
- bei Reparaturen, Reparaturversuchen und Modifikationen jeglicher Art sowie bei Einsatz von fremden Ersatz- und Zubehöerteilen usw., die von jemand anderem als von KSR Group GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
- bei unsachgemäßer Transportverpackung und / oder unsachgemäßem Transport
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Produkt oder auf Teile des Produkts
- bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Produkts begründet sind (z.B. Sturz, Aufprall, Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag etc.)
- sofern kein originaler Kaufbeleg vorgelegt wird
- bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

Entstehen der KSR Group GmbH Kosten durch Rückgabe / Rücksendung eines Produktes, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt, sind diese vom Käufer zu tragen.

Hinweise zur Entsorgung



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll! Sollte die Heißluftfritteuse einmal nicht mehr benutzt werden, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit diesem Symbol versehen.



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Konformitätserklärung / Zertifikate



Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien.



entspricht den LFGB-Richtlinien

Inverkehrbringer/Herausgeber:

KSR Group GmbH
Im Wirtschaftspark 15
3494 Gedersdorf
Österreich