

HEISSLUFTFRITTEUSE

# HL-1200 / HL-1200-BL

BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**



## Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser neuen Heißluftfritteuse von Balter Home.

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung und insbesondere alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Das Gerät darf nur von Personen verwendet werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung stets in Nähe des Gerätes auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben sollten, bitte stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung auch mitgegeben wird.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

*Ihr Team von Balter Home*



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>4</b>
<b>LIEFERUMFANG</b> .....	<b>5</b>
<b>SYMBOLERKLÄRUNGEN</b> .....	<b>6</b>
<b>BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH</b> .....	<b>7</b>
<b>KOMPONENTEN</b> .....	<b>10</b>
Zubehör.....	11
<b>BEDIENPANEL ÜBERSICHT</b> .....	<b>14</b>
<b>VOR DER ERSTEN VERWENDUNG</b> .....	<b>16</b>
Vorbereitungen .....	16
Gerät sicher platzieren .....	17
<b>BEDIENUNG</b> .....	<b>18</b>
Einschalten der Heißluftfritteuse .....	18
Garraum beleuchten .....	18
Rotation manuell aktivieren .....	18
Garkob verwenden .....	18
Drehgrillkorb verwenden .....	21
Drehspieß verwenden .....	23
Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen verwenden.....	25
Dörrfunktion verwenden .....	27
<b>HINWEISE UND TIPPS</b> .....	<b>29</b>
<b>PROGRAMME</b> .....	<b>30</b>
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>32</b>
<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	<b>33</b>
<b>ENTSORGUNG</b> .....	<b>35</b>
<b>KONTAKT UND SERVICE</b> .....	<b>36</b>

# TECHNISCHE DATEN

## Stromversorgung

- **Spannung:** 220-240V~50-60Hz
- **Leistung:** 1800 Watt

## Fassungsvermögen

- **Gesamt:** ca. 12,0 Liter



## Funktionen

- **Einstellbare Temperatur:**  
Garen: 80 - 200°C, in 5°C Schritten einstellbar  
Dörren: 30 - 80°C, in 5°C Schritten einstellbar
- **Einstellbare Zeit:**  
Garen: 1 - 60 Minuten, in 1 Minuten Schritten einstellbar  
Dörren: 2 - 24 Stunden, in 1 Stunden Schritten einstellbar
- **Voreingestellte Programme:** Pommes, Rippchen, Fisch, Shrimps, Pizza, Hähnchenkeule, Backen, Hähnchenschenkel, Dörren, Vorheizen

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

# LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Entnahmehilfe
- 1 x Drehspieß
- 1 x Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen
- 1 x Drehgrillkorb
- 3 x Frittierkorb
- 1 x Auffangblech
- 1 x Garkorb mit Abnehbarem Handgriff
- 2 x Ofenhandschuhe
- 1 x Kochbuch mit 100 Rezepten
- 1 x Bedienungsanleitung

DE

Überprüfen Sie den Paketinhalt auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, verwenden Sie das Gerät nicht und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundenservice auf.

# SYMBOLERKLÄRUNGEN

	<b>GEFAHR!</b> Nichtbeachtung führt zu schweren Verletzungen oder Tod
	<b>WARNUNG!</b> Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen
	<b>VORSICHT!</b> Nichtbeachtung kann zu geringfügigen oder mäßigen Verletzungen führen
	<b>ACHTUNG!</b> Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.
	<b>Brandgefahr!</b> Enthält wichtige Informationen, um Brandschäden und Verletzungen zu vermeiden.
	<b>Stromschlaggefahr!</b> Enthält wichtige Informationen, um Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden.
	<b>Vorsicht vor heißen Oberflächen!</b> Enthält wichtige Informationen, um Verbrennungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
	Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!

# BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dieses Heißluftfritteuse eignet sich zum Backen, Grillen, Auftauen, Erwärmen und Trocknen von geeigneten Speisen.

Diese Gerät bietet eine einfache Möglichkeiten, Speisen auf eine gesunde Art zuzubereiten. Hier werden die Lebensmittel durch schnelle Zirkulation sehr heißer Luft schonend gegart. Im Gegensatz zu einer konventionellen Fritteuse, benötigt Sie gar kein bis maximal 1 TL Fett.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nur nach der Beschreibung in der mitgelieferten Bedienungsanleitung zu verwenden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zur Sach- und/oder Personenschaden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

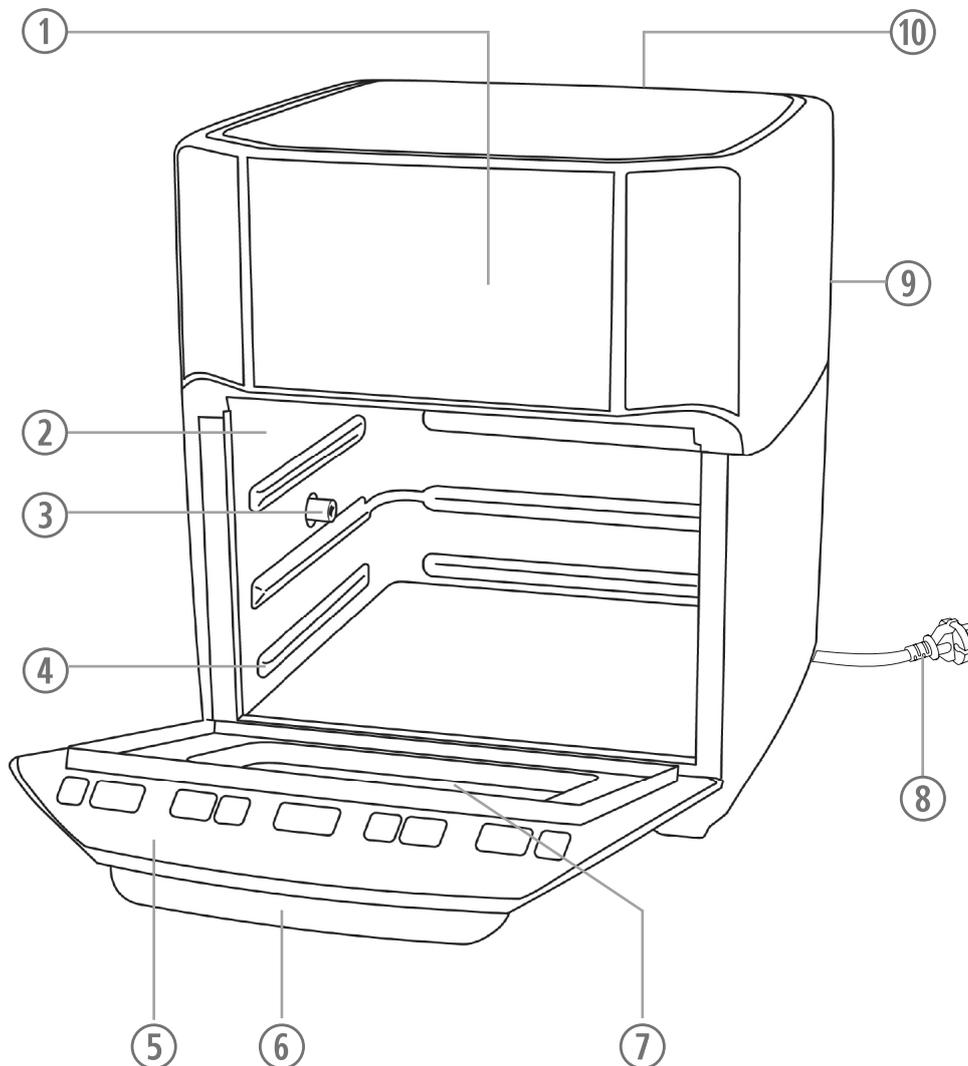
DE

-  Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder **keine** Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
-  Achten Sie darauf, dass **weder** Kinder, **noch** unfähige oder unkundige Personen das Gerät unbeaufsichtigt bedienen.
-  Benutzen Sie das Gerät **nicht** im Freien.
-  Setzen Sie das Gerät **keinen** extremen Bedingungen aus. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit, extreme Temperaturunterschiede, direkte Sonneneinstrahlung und offenes Feuer.
-  Achten Sie auf einen sicheren Stand.
-  Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
-  Platzieren Sie das Gerät **nicht** direkt an einer Wand oder an anderen Geräten. Lassen Sie stets mindestens jeweils 10 cm Abstand zur Wand, zu anderen Geräten oder sonstigen Gegenständen an jeder Seite des Gerätes.
-  Achten Sie einen sicheren Abstand zwischen Stromkabel und Gehäuse des Heizgeräts.
-  Stellen Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von leicht brennbaren Materialien auf.

-  Halten Sie das Anschlusskabel und den Stecker unbedingt von allen Hitzequellen (wie z.B. anderen heißen Geräten) fern.
-  Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose.
-  Stellen Sie das Gerät im Betrieb **nicht** unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
-  Legen Sie auch **nichts** oben auf die Heißluftfritteuse drauf.
-  Stellen Sie den heißen Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
-  Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdosen (Schuko) an. Die Netzspannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
-  Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Netzkabel keine Schäden aufweist. Nutzen **niemals** das Gerät mit einem beschädigten Netzkabel.
-  Verwenden Sie die Heißluftfritteuse **nicht** wenn das Gerät, der Kabel oder der Stecker einen Defekt aufweisen.
-  Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel **nicht**.
-  Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel **nicht** unter dem Gerät, über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
-  Verlegen Sie das Kabel so, das **niemand** darauf treten oder darüber stolpern kann.
-  Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Ziehen Sie den Netzstecker **niemals** am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
-  Ziehen Sie bei Gewitter den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
-  Nutzen Sie bei diesem Gerät **keine** externe Zeitschaltuhr.
-  Benutzen Sie **keine** Verlängerungskabel.
-  Die Heißluftfritteuse **eignet sich nicht** zum Zubereiten flüssiger Speisen wie Suppen, Soßen, Öl, Eintöpfen oder Getränke.
-  Befüllen Sie den Garkorb **nicht** mit größeren Mengen an Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten!

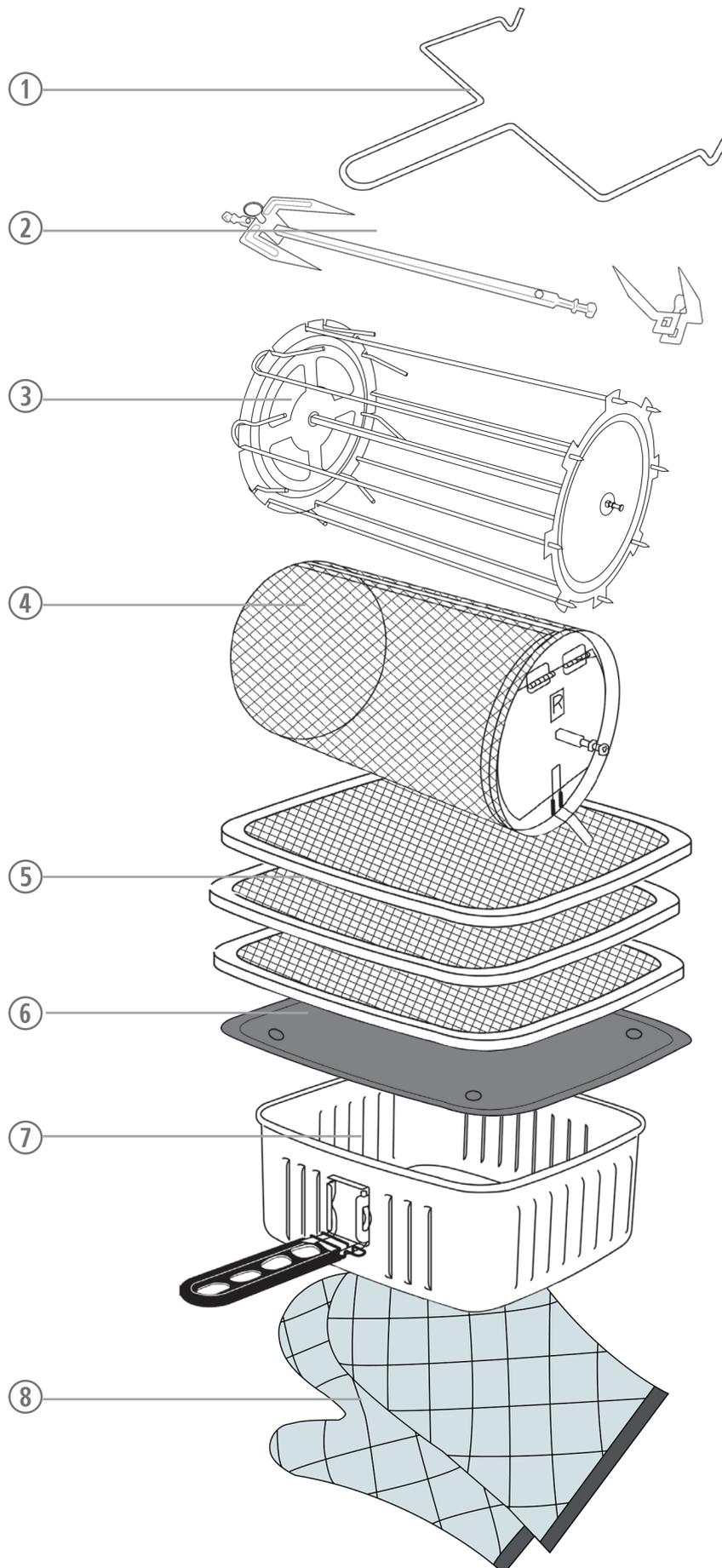
-  Achten Sie darauf, dass das Frittiergut ausschließlich in den Garkörben zubereitet wird und **nicht** in Kontakt mit den Heizelementen kommt.
-  Greifen Sie **nicht** während des Betriebes ins Gerätinnere oder Garkorb.
-  Berühren Sie **nicht** das Gehäuse während des Betriebes, da dieses sehr heiß werden kann.
-  Fassen Sie das Gerät nur an dem Bedienpanel oder Griff an.
-  Verwenden Sie Topfhandschuhe bei dem Umgang mit dem heißen Garkorb.
-  Beim Heißluftfrittieren entweicht sehr heißer Dampf aus den Lüftungslöchern des Gehäuses. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Lüftungslöchern und vom austretenden Dampf fern.
-  Berühren Sie das Gerät und das Netzkabel **niemals** mit nassen Händen.
-  Schützen Sie das Gerät gegen Tropf- und Spritzwasser.
-  Decken Sie das Gerät **nicht** ab. Bedecken Sie keinesfalls die Luftzufuhr- oder die Lüftungsöffnungen während des Betriebes, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und um gleichmäßiges Garen sicherzustellen.
-  Verwenden Sie das Gerät **nicht** in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
-  Lassen Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt arbeiten.
-  Ziehen Sie immer den Anschlussstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
-  Bewegen Sie das Gerät **niemals** während des Betriebs, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
-  Lassen Sie das Gerät immer mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
-  Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung umgehend den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis kein Rauch mehr nachkommt. Erst dann entfernen Sie die Garkörbe aus dem Gerät.
-  Führen Sie **keine** Wartungsarbeiten durch, die **nicht** in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Sollte eine über die beschriebenen Maßnahmen hinausgehende Wartung oder eine Reparatur notwendig sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundendienst auf.
-  Verwenden Sie ausschließlich originales oder vom Hersteller autorisiertes Zubehör.

# KOMPONENTEN



Komponenten			
1	Bedienungspanel	6	Griff
2	Garraum	7	Sichtfenster
3	Drehspießbefestigung	8	Netzkabel mit Netzstecker
4	Schienen	9	Luftaustritt
5	Tür	10	Lufteinlass

## Zubehör



DE

Zubehör		
1	Entnahmehilfe	Mit der Entnahmehilfe können Sie bequem ②, ③, ④ aus der Fritteuse entnehmen.
2	Drehspieß	Ziehen Sie die Feststellschraube an, um die Gabel zu fixieren. Lösen Sie sie, um die Gabel zu verschieben.
3	Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen (nur beim Modell HL-1200-BL enthalten)	Die Schaschlikspieße müssen in die Drehspießhalterung befestigt werden. Die Drehspießhalterung wird in den Drehspießbefestigungen an beiden Seite des Garraums fixiert.
4	Drehgrillkorb	Der Drehgrillkorb wird in den Drehspießbefestigungen an beiden Seite des Garraums fixiert.
5	Frittierkorb	Der Frittierkorb kann mit seinen feinen Maschen zum Garen und Dörren eingesetzt werden.
6	Backblech / Auffangblech	Das Auffangblech sollte bei Betrieb der Fritteuse eingelegt werden. Es erleichtert die Reinigung, indem es Speisereste, Krümel und Ähnliches auffängt.
7	Garkorb mit Abnehbarem Handgriff	Der biegsame Griff mit Wärmeschutz sollte eingerastet sein, damit der Garkorb frei eingesetzt und entnommen werden kann.

8	Ofenhandschuh (nur beim Modell HL-1200-BL enthalten)	Um Ihre Hände vor der großen Hitze zu schützen, sollten Sie Handschuhe tragen, bevor Sie das Geschirr aus der Heißluftfritteuse nehmen.
---	--	---

DE



# BEDIENPANEL ÜBERSICHT



Bedienfelder	
	Programm: Pommes
	Programm: Rippchen
	Programm: Fisch
	Programm: Shrimps
	Programm: Pizza
	Programm: Keulen
	Programm: Kuchen
	Programm: Hähnchen
	Programm: Dörren
	Programm: Vorheizen
  	Tasten zur Temperatureinstellung: Erhöhen oder verringern der Gartemperatur

⊕	
🕒	Tasten zur Zeiteinstellung: Erhöhen oder verringern der Garzeit
⊖	
💡	Garraum beleuchten Taste
🔄	Rotation Taste
🔌	Ein/Ausschalttaste

DE

ⓘ Die Einstellungen sind Näherungswerte! Je nach verwendeten Zutaten können die benötigten Zeiten und Temperatureinstellungen leicht variieren. Überprüfen Sie nach der Zubereitung immer, ob die gegarten Speisen durch sind, insbesondere bei Geflügel. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der zubereiteten Speisen durch das Sichtfenster.



# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## Vorbereitungen

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen vertraut.
2. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebestreifen vom Gerät. Bitte **nicht** das Typenschild auf der Geräteunterseite entfernen!
3. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese gründlich mit Wasser ab und trocknen sie anschließend.

 **Gefahr!** Lassen Sie zur Sicherheit Ihrer Kinder keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

 **Brandgefahr!** Befüllen Sie den Garkorb nicht mit größeren Mengen an Öl oder Frittierfett! Die Heißluftfritteuse eignet sich nicht zum Zubereiten flüssiger Speisen.

 Beim Erstgebrauch können leichter Rauch und Geruch entstehen. Dies ist ganz normal bei neuen Geräten und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit des Gerätes. Lassen Sie das Gerät jedoch 3 Mal mit leeren Garkörben jeweils für 10 Minuten einen Garvorgang durchlaufen und abkühlen, bevor Sie Speisen darin garen.

4. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen. Beachten Sie bei der Auswahl des Standortes die notwendige Umgebungsbedingungen.

 **Achtung!** Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit, extreme Temperaturunterschiede, direkte Sonneneinstrahlung und offenes Feuer.

## Gerät sicher platzieren

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche.
2. Achten Sie darauf, dass der Untergrund fest, trocken und hitzebeständig ist.
3. Stellen Sie sicher, dass auf jeder Seite zum Gerät mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen und der Wand sind.
4. Achten Sie darauf das Gerät nicht in die Nähe von leicht brennbaren Materialien zu stellen und halten Sie das Anschlusskabel und den Stecker unbedingt von allen Hitze- und Wasserquellen fern.
5. Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten. Bedecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen während des Betriebes.

 **Brandgefahr!** Diese Heißluftfritteuse arbeitet mit der Zirkulation heißer Luft. Legen Sie nichts auf das Gerät oder um das Gerät, um Überhitzungen zu vermeiden.
6. Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdosen (Schuko) an. Die Netzspannung der Steckdose muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

 **Stromschlaggefahr!** Nutzen niemals das Gerät mit einem beschädigten Netzkabel. Verwenden Sie das Heizgerät nicht wenn das Gerät, der Kabel oder der Stecker einen Defekt aufweisen.
7. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Netzkabel keine Schäden aufweist.
8. Verlegen Sie das Kabel so, das niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

# BEDIENUNG

## Einschalten der Heißluftfritteuse

Stecken Sie zunächst den Netzstecker (8) in die Steckdose. Das Display leuchtet auf und ein Piepen ertönt. Tippen Sie  auf, um das Gerät einzuschalten.

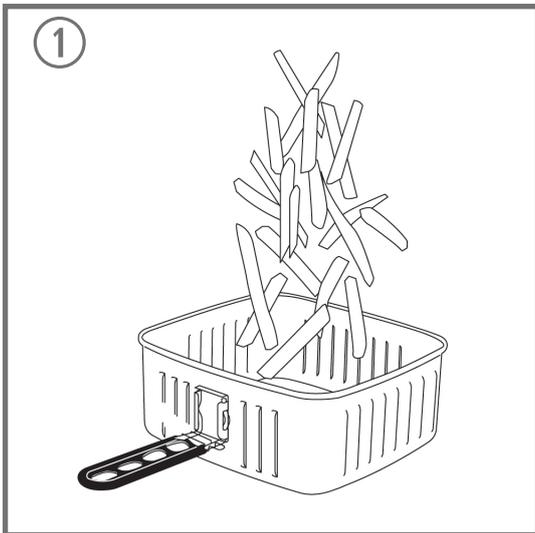
## Garraum beleuchten

Tippen Sie auf , um die Garraumbeleuchtung zu aktivieren.

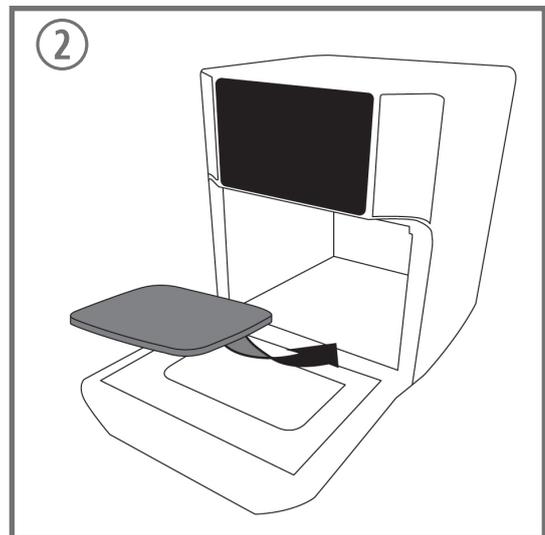
## Rotation manuell aktivieren

Tippen Sie auf , um die Drehspießbefestigung zu aktivieren. Wenn ein Grillspieß oder der Drehgrillkorb eingehängt ist, wird diese rotieren. Tippen Sie erneut auf , um die Rotation wieder anzuhalten.

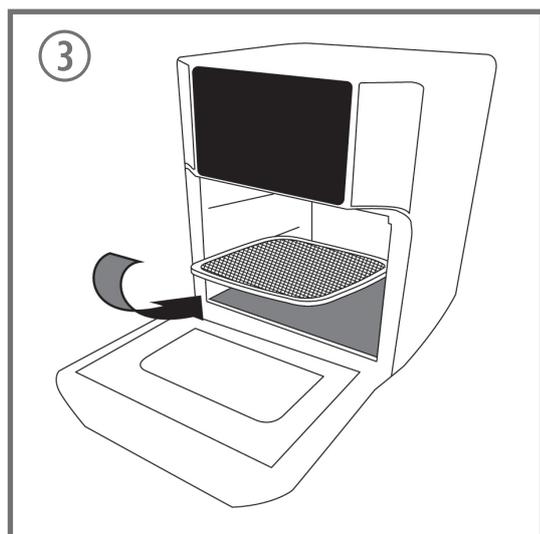
## Garkorb verwenden



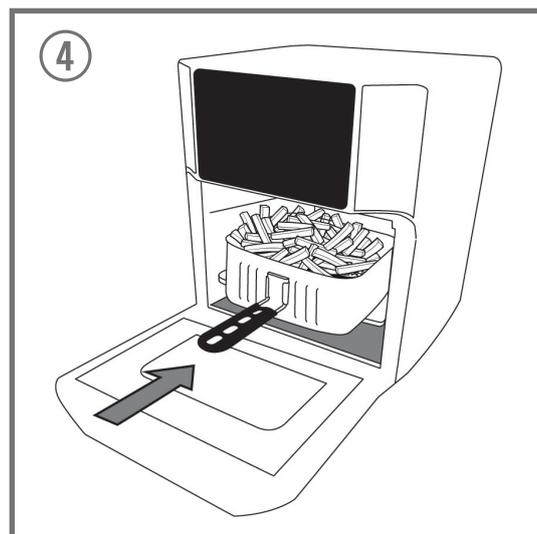
Befüllen Sie den Garkorb mit den gewünschten Zutaten.



Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und legen Sie das Auffangblech hinein.

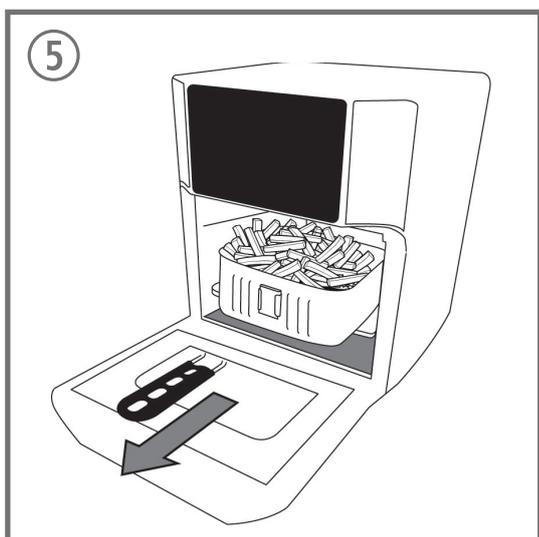


Legen Sie einen Backgitter auf die mittlere Schiene im Garraum. Nutzen Sie die mittlere Schiene! Nur so können die Zutaten auch von unten mit heißer Luft umspült und knusprig werden!

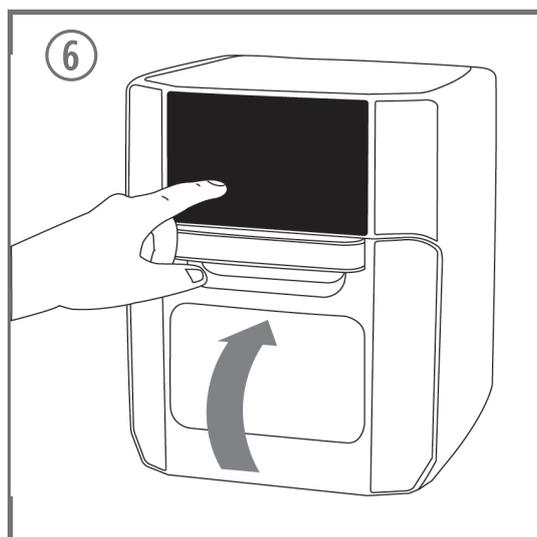


Stellen Sie den Garkorb auf den Backgitter.

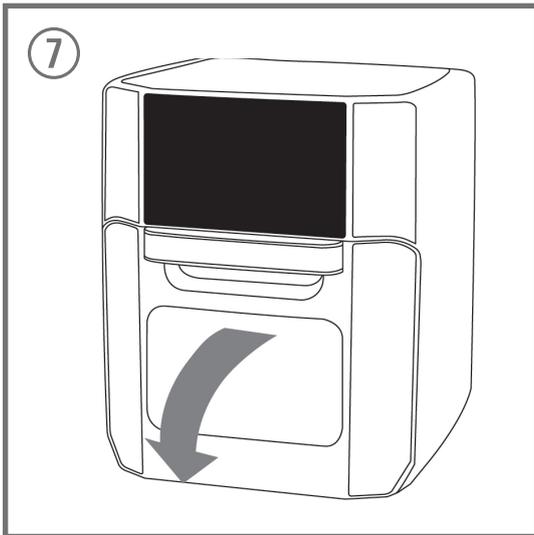
DE



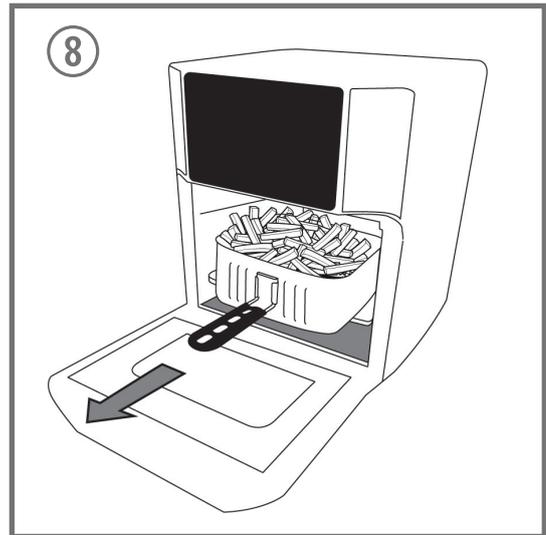
Nehmen Sie vorsichtig den Griff ab. Drücken Sie dazu den Griff zusammen und nehmen Sie ihn dann ab.



Schließen Sie die Tür und stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschten Einstellungen ein. Tippen Sie auf , um den Garprozess zu starten.



Nachdem die Garzeit verstrichen ist, öffnen Sie vorsichtig die Tür.



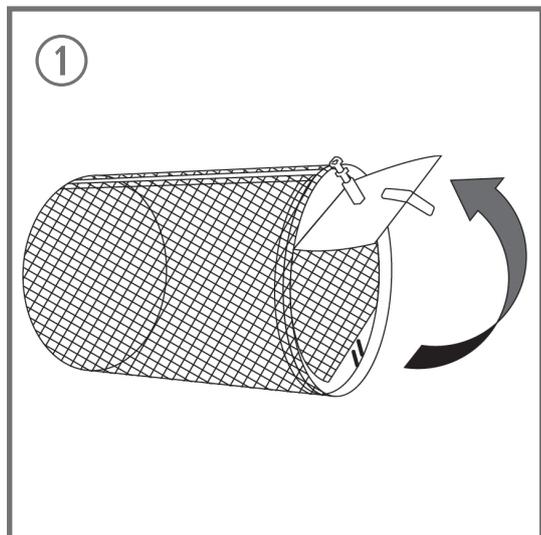
Bringen Sie den Griff wieder am Korb an, und entnehmen Sie den Korb.

 **Vorsicht!** Es können heiße Dämpfe entweichen!

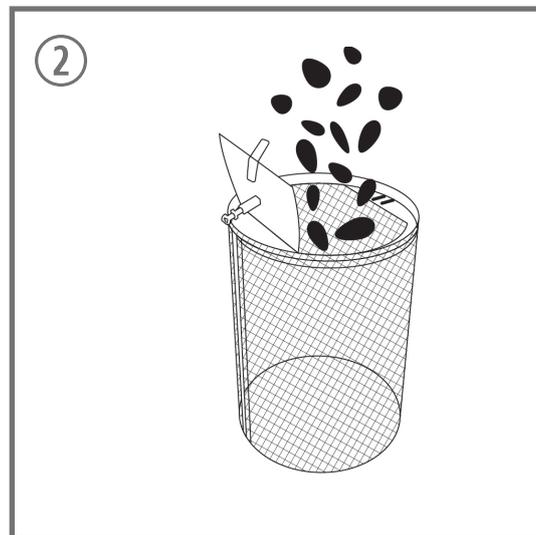
 **Vorsicht vor heißen Oberflächen!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen!  
Nutzen Sie einen Ofenhandschuh!

## Drehgrillkorb verwenden

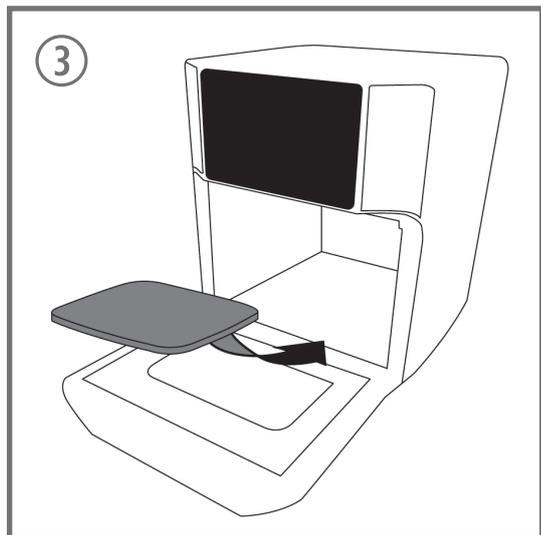
Der Drehgrillkorb eignet sich besonders für Gerichte wie Chicken Wings, Zwiebelringe, Nüsse, Popcorn.



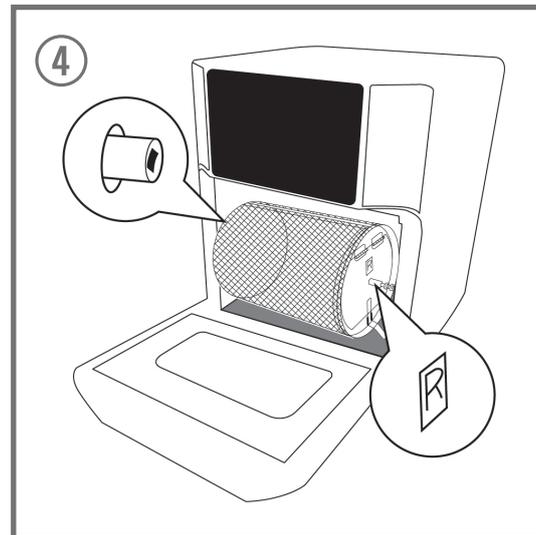
Öffnen Sie den Drehgrillkorb.



Befüllen Sie der Grillkorb mit den gewünschten Zutaten und verschließen Sie sie.

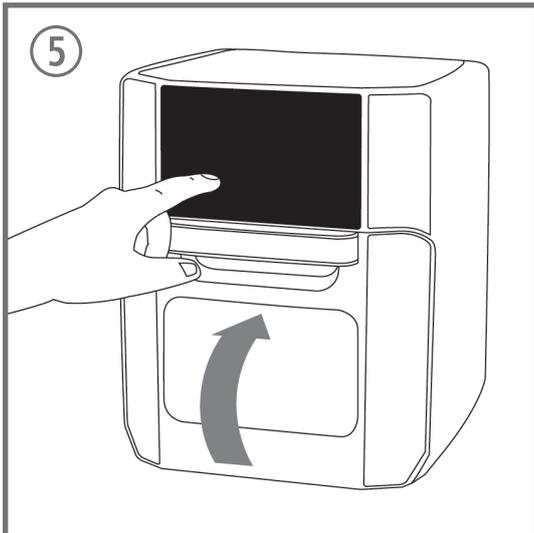


Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und legen Sie das Auffangblech hinein.

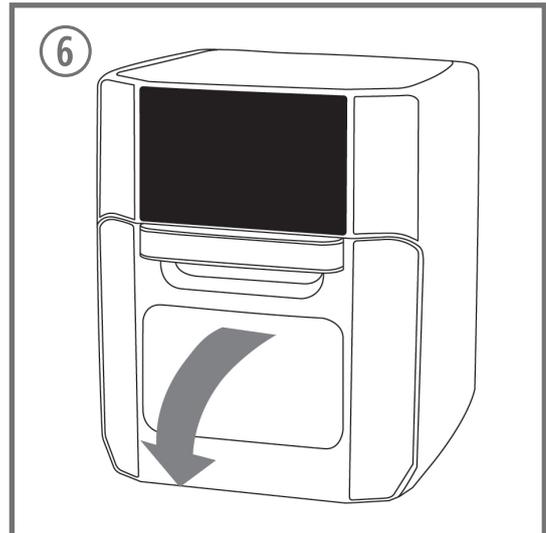


Befestigen Sie die Rolle an der TÜR und der Einhängung im Garraum.

DE

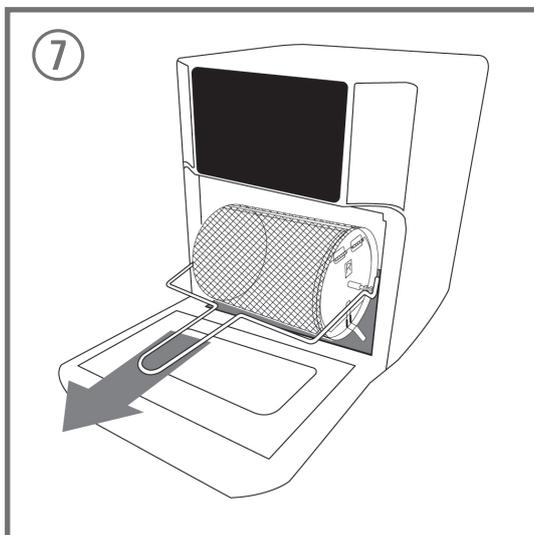


Schließen Sie die Tür und treffen Sie die gewünschten Einstellungen. Tippen Sie um die Rotation zu aktivieren. Tippen Sie auf , um den Garprozess zu starten.

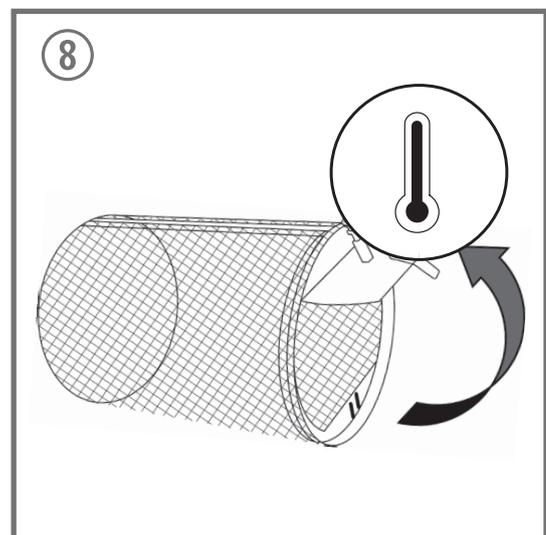


Wenn die Garzeit verstrichen ist, öffnen Sie vorsichtig die Frontlade.

 **Vorsicht!** Es können heiße Dämpfe entweichen!



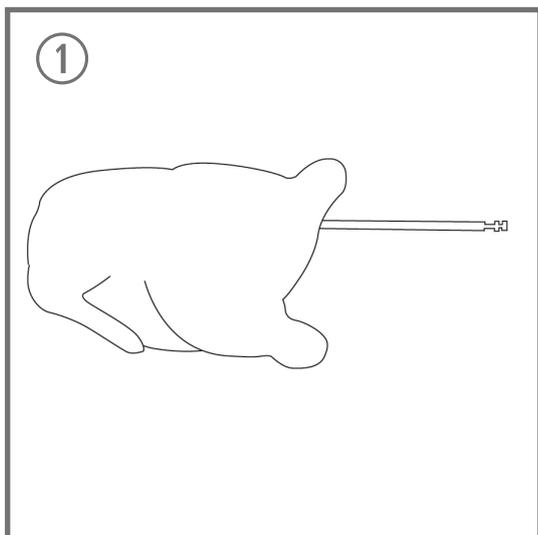
Nutzen Sie die Entnahmehilfe, um der Drehgrillkorb zu entnehmen.



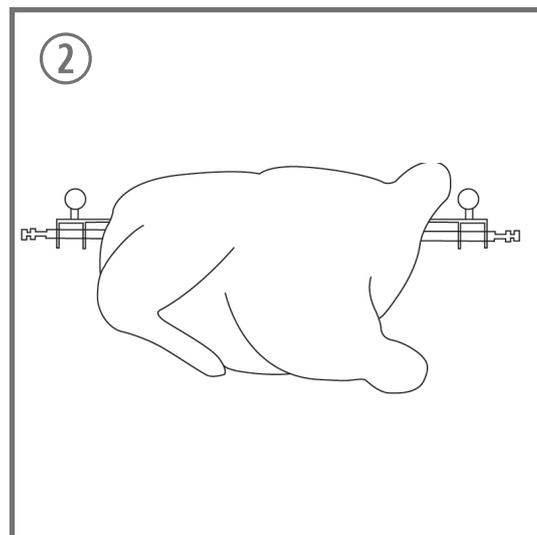
Öffnen Sie den heißen Grillkorb nur mit Ofenhandschuhen!

 **Vorsicht vor heißen Oberflächen!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Nutzen Sie Ofenhandschuhe!

## Drehspieß verwenden

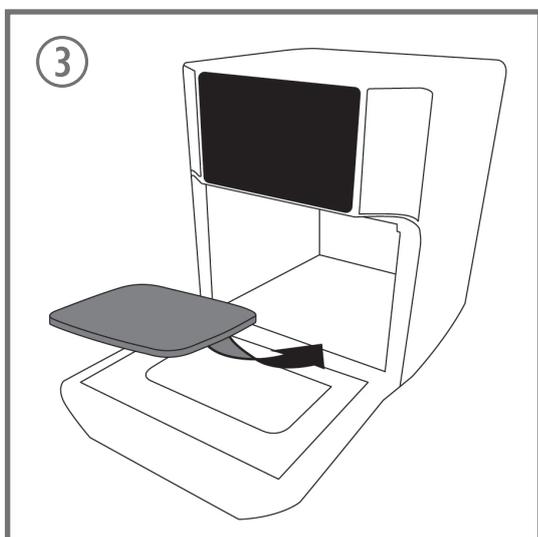


Stecken Sie ein Brathähnchen auf den Spieß. Achten Sie darauf, ein Brathähnchen zu verwenden das in den Garraum des Geräts passt.

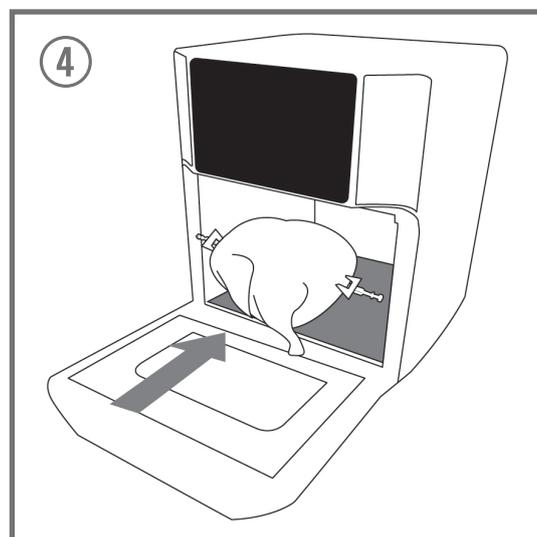


Fixieren Sie das Brathähnchen mit den Gabeln. Schrauben Sie beide Gabeln mit den Feststellschrauben fest.

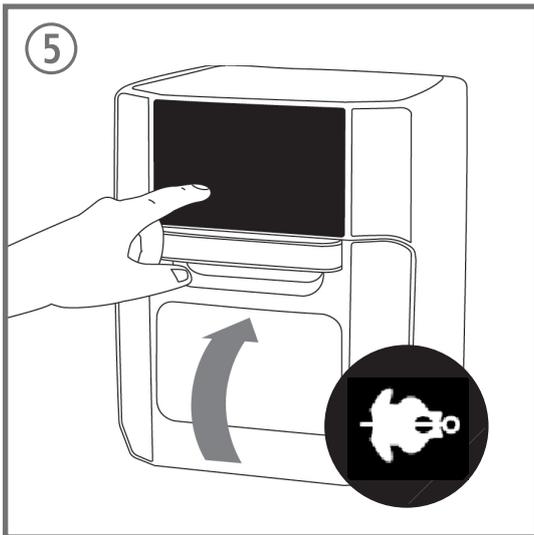
DE



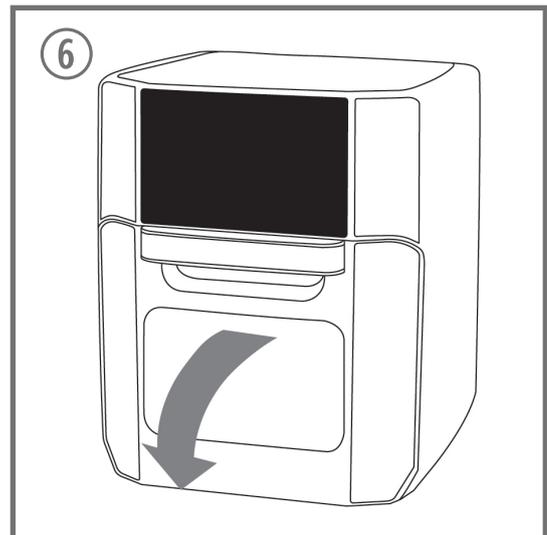
Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und legen Sie das Auffangblech hinein.



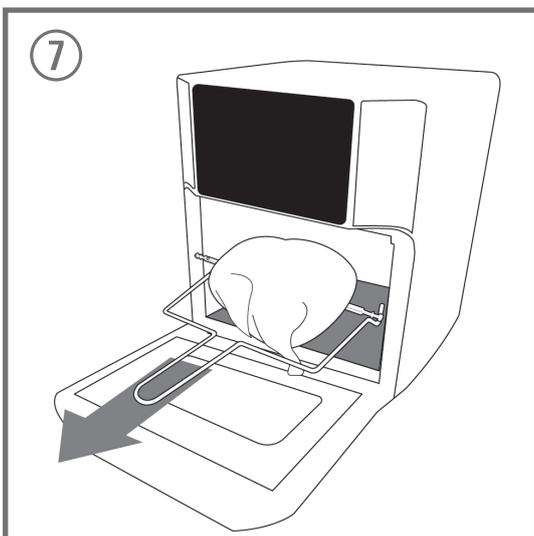
Befestigen Sie den Spieß mitsamt Brathähnchen an der Drehspießbefestigung im Garraum der Fritteuse. Das Auffangblech muss eingelegt sein.



Schließen Sie die Tür. Wählen Sie die Voreinstellung  und tippen Sie auf , um den Garprozess zu starten.



Wenn die Garzeit verstrichen ist, öffnen Sie vorsichtig die Tür.



Wenn die Garzeit zu Ende ist, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie den Spieß mit der Entnahmehilfe.

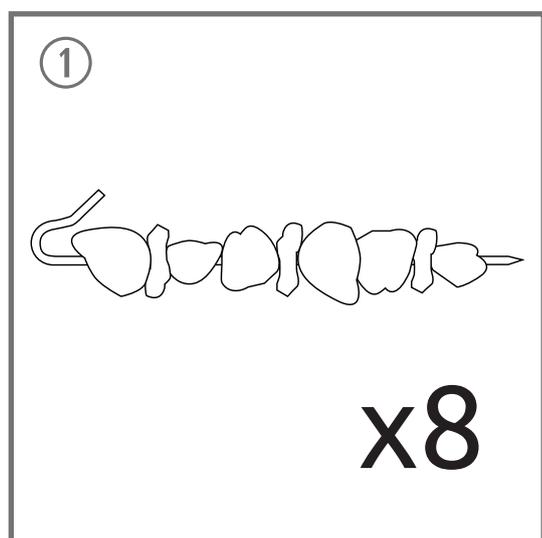
 **Vorsicht vor heißen Oberflächen!**

Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Nutzen Sie einen Ofenhandschuh!

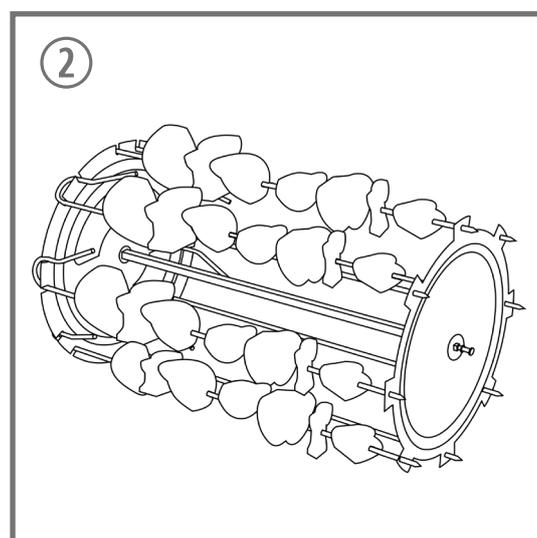
 **Vorsicht!** Es können heiße Dämpfe entweichen!

## Drehspießhalterung mit Schaschlikspießern verwenden

(nur beim Modell HL-1200-BL enthalten)

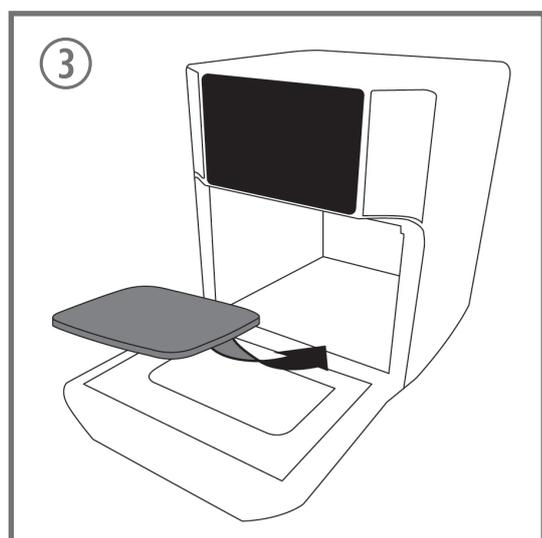


Stecken Sie die gewünschten Zutaten auf die Spieße. Achten Sie darauf, dass die Zutaten auf den Spieß passen.

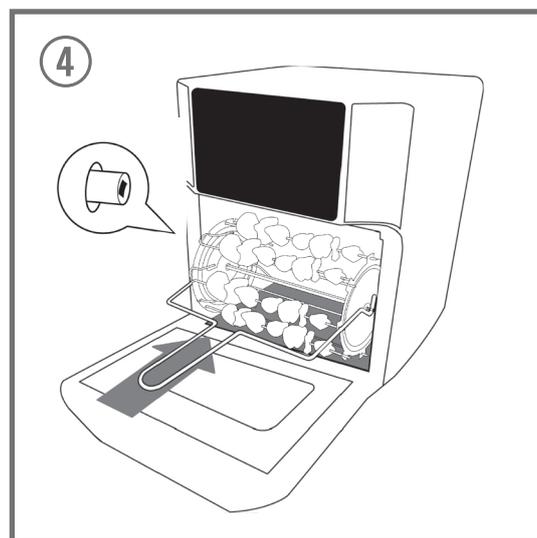


Befestigen Sie die Spieße an der Halterung.

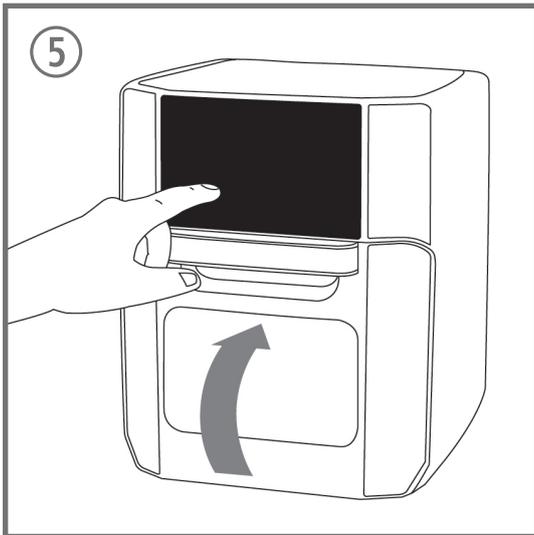
DE



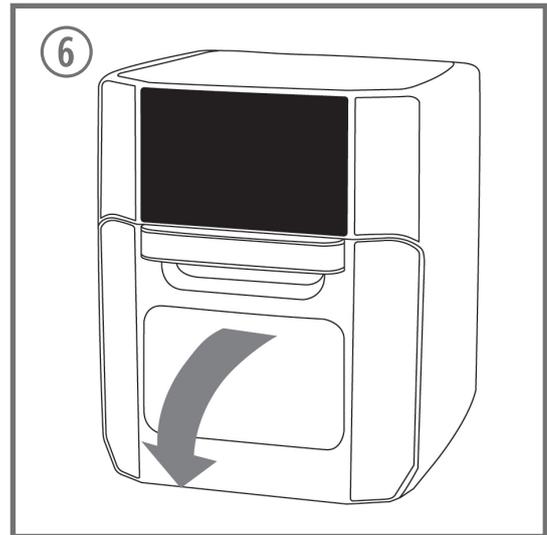
Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und legen Sie das Auffangblech hinein.



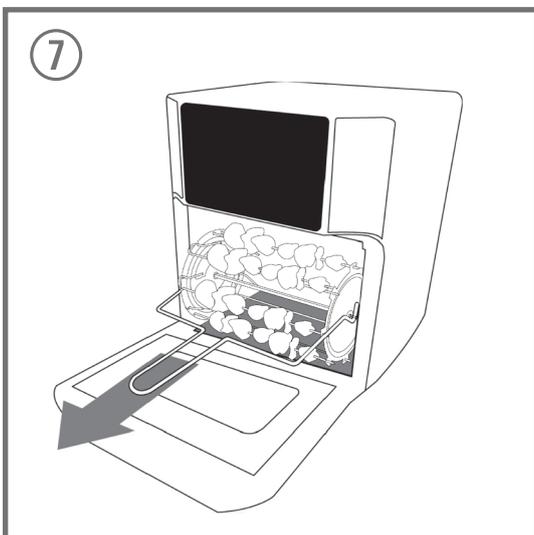
Befestigen Sie die Spieße mit Halterung an der Drehspießbefestigung im Garraum.



Schließen Sie die Tür und treffen Sie die gewünschten Einstellungen. Tippen Sie um die Rotation zu aktivieren. Tippen Sie auf , um den Garprozess zu starten.



Wenn die Garzeit verstrichen ist, öffnen Sie vorsichtig die Tür.



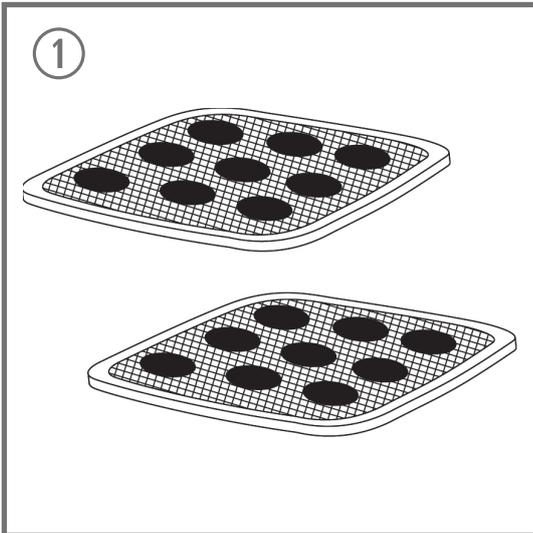
Wenn die Garzeit zu Ende ist, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie den Halterung mit die Spieße mit der Entnahmehilfe.

 **Vorsicht vor heißen Oberflächen!**

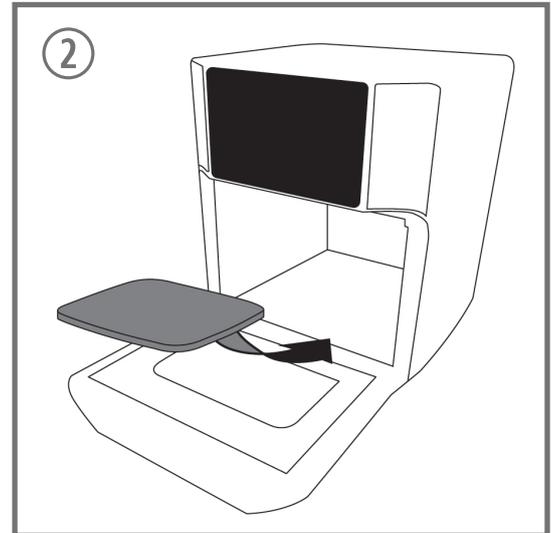
Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Nutzen Sie einen Ofenhandschuh!

 **Vorsicht!** Es können heiße Dämpfe entweichen!

## Dörrfunktion verwenden

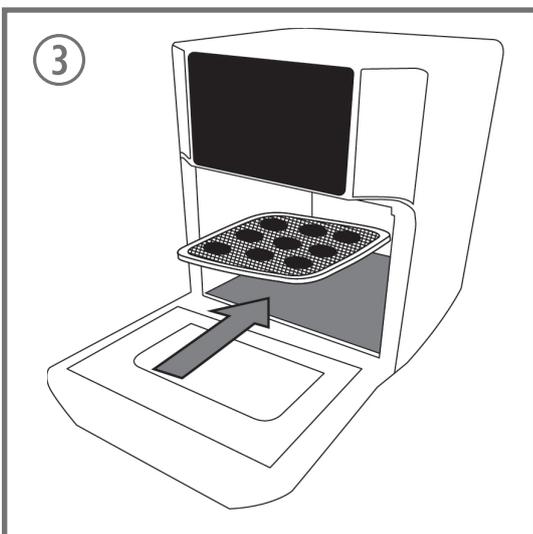


Belegen Sie die Dörrschublade mit dem Dörrgut.

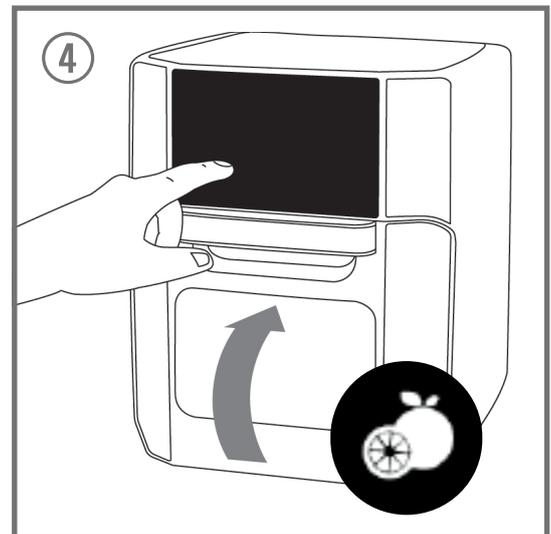


Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und legen Sie das Auffangblech hinein.

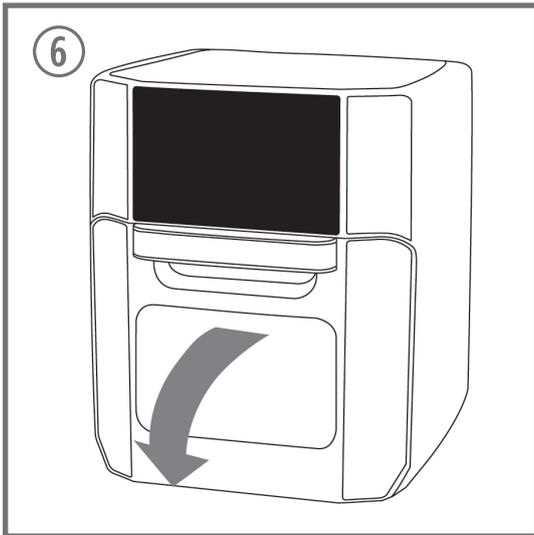
DE



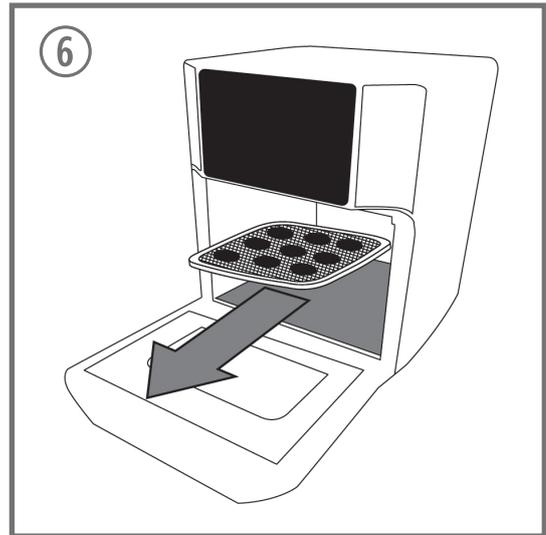
Öffnen Sie den Garraum und legen Sie die Dörrschublade auf den Schienen im Garraum ab. Das Auffangblech muss eingelegt sein.



Schließen Sie die Fritteuse und wählen Sie das Programm  und tippen Sie auf , um den Garprozess zu starten.



Wenn die Garzeit verstrichen ist, öffnen Sie vorsichtig die Tür.



Entnehmen Sie die Dörrschublade.

 **Vorsicht!** Es können heiße Dämpfe entweichen!

 **Vorsicht vor heißen Oberflächen!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen!  
Nutzen Sie einen Ofenhandschuh!

# HINWEISE UND TIPPS

- Verwenden Sie niemals Metallbesteck in den Garkörben, da die Antihaftbeschichtung der Garkörbe und die der Backgitter mit metallischen Gegenständen beschädigt werden könnte.
- Kleinere Speisen benötigen in der Regel weniger Garzeit als größere Speisen. Größere Speisen benötigen jedoch nur ein klein wenig länger als kleinere Speisen.
- Es empfiehlt sich bei etwa der halben Zeit im Garvorgang den Garkorb herauszuziehen und das Speisegut gut zu schütteln, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten (Wichtig: nur ein Paar wenige Tropfen Öl verwenden, maximal 1 Teelöffel).
- Besonders fettige Speisen wie z.B. fettige Wurst, sollten nicht in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Speisen, die in einem Heißluftofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Speisen, die für eine normale Fritteuse hergestellt wurden, sind nicht gut für eine Heißluftfritteuse geeignet.
- Die Optimale Menge an Pommes für die Zubereitung in der Heißluftfritteuse ist 500g.
- Verwenden Sie Fertigteig um leckeres Gebäck besonders schnell zuzubereiten. Selbst gemachter Teig benötigt eine längere Garzeit.
- Verwenden Sie kleine Backformen im Garkorb, wenn Sie Gebäck oder andere fragile Speisen zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Erwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dafür die Temperatur auf 150°C und die Garzeit auf bis zu 10 Minuten, je nach Speise, ein.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Metallgegenstände und keine scharfen Gegenstände in den Garkörben.

DE

# PROGRAMME

Diese Tabelle zeigt die Programm-Voreinstellungen an und sie soll helfen, die richtigen Einstellungen für Ihre Speise zu finden. Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Tabelle keine Genauigkeit garantieren kann, da die Garzeit und Temperatur immer von Größe der Speise, Produktzusammensetzung und Ihren persönlichen Vorlieben abhängt. Sie können bei der Vorwahl eines Programmes immer die Temperatur und Garzeit anpassen.

	Programm	Temp.	Zeit
	Pommes	200 °C	15 min.
	Rippchen	175 °C	25 min.
	Fisch	170 °C	30 min.
	Shrimps	160 °C	12 min.
	Pizza	180 °C	15 min.
	Keulen	185 °C	40 min.
	Kuchen	160 °C	30 min.
	Hähnchen	190 °C	50 min.
	Dörrfunktion	30 °C	2-24 st.
	Aufwärmen	115 °C	12 min.

Durchschnittliche Zeiten und Temperaturen für verschiedene Speisen		
Speise	Zeit	Temperatur
Pommes (gefroren)	15 - 20 min.	200 °C
Pommes (frisch)	20 - 30 min. Abhängig von der Dicke	180 - 200 °C
Gebratenes Gemüse	10 - 15 min.	200 °C
Kroketten	12 - 15 min.	190 °C
Hähnchen-Nuggets	10 min.	200 °C
Hähnchenschenkel	20 - 25 min.	190 °C
Steak	10 - 15 min.	190 °C
Frikadellen	8 min.	180 °C
Scampi	15 - 20 min.	160 °C
Torte	20 - 30 min.	160 °C
Quiche	25 - 30 min.	180 °C
Fisch	15 - 20 min.	160 - 180 °C
Schweineschnitzel	10 - 15 min.	200 °C
Frühlingsrollen	10 - 15 min.	200 °C
Gemüse	10 - 20 min.	180 °C

Dörrprogramm		
Speise	Temperatur	Zeit
Kräuter	35 - 40 °C	Von 5 bis 15 Stunden
Gemüse	50 - 55 °C	
Früchte	55 - 60 °C	
Fisch / Fleisch	65 - 70 °C	Von 2 bis 8 Stunden

# REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung wie folgt:

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen vertraut.
2. Lassen Sie das Gerät immer mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch sauber ab.
4. Reinigen Sie die Backgitters und die Garkörbe mit heißem Wasser, sanftes Spülmittel und einem weichen Schwamm. Bei festsitzenden Speisereste, weichen Sie das Zubehör in heißem Seifenwasser für 10 Minuten ein. Reinigung mit sanften Reinigungsmittel in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch die Lebensdauer stark verkürzen.
5. Reinigen Sie das Zubehör mit einem heißen, leicht feuchten Tuch.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, falls Speisereste dran gelangt sind.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist und gereinigt wurde, kann es bei Bedarf verstaut werden.
8. Sollte eine über die beschriebenen Maßnahmen hinausgehende Wartung oder eine Reparatur notwendig sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundendienst auf.
9. Verwenden Sie ausschließlich originales oder vom Hersteller autorisiertes Zubehör.

 **Achtung!** Verwenden Sie keine Kratzschwämme, Metallgegenstände oder aggressive Reinigungsmittel zum Säubern des Zubehörs. Dies könnte die empfindliche Antihafbeschichtung unwiderruflich beschädigen.

 **Warnung!** Führen Sie keine Wartungsarbeiten durch, die nicht in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind, um die Sicherheit und Garantie zu gewährleisten.

# FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Lösungsansätze
Das Gargut ist nicht fertiggegart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Menge Gargut ist zu hoch. Befüllen Sie nicht zu dicht, um eine gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten.</li> <li>▪ Die Gartemperatur ist zu niedrig eingestellt. Setzen Sie die Temperatur höher an.</li> <li>▪ Die Garzeit ist zu kurz eingestellt. Stellen Sie eine längere Garzeit ein.</li> </ul>
Das Garergebnis ist ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Menge Gargut ist zu hoch. Befüllen Sie nicht zu dicht, um eine gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten.</li> <li>▪ Einige Speisen müssen bei halber Garzeit geschüttelt werden, um das Gargut besser zu verteilen.</li> </ul>
Die gegarten Speisen sind nicht richtig knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sie haben Speisen in der Heißluftfritteuse zubereitet, die für eine normale Fritteuse gedacht sind. Es ist besser, sie greifen auf Speisen zu, die für die Ofenzubereitung geeignet sind.</li> <li>▪ Sie könnten ein Paar Tropfen Öl auf dem Gargut verteilen. Maximal 1 TL Öl.</li> </ul>
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Möglicherweise ist die zu garende Speise sehr fettig und das überschüssige Fett tropft auf den Boden des Garkorb. Dies hat keinen Einfluss auf Funktion und auf das Garergebnis.</li> <li>▪ Es ist Überschussfett von vorherigen Zubereitungen im Garkorb verblieben. Reinigen Sie den Garkorb nach jeder Verwendung.</li> </ul>

DE

## Fehlerbehebung

Fehler	Lösungsansätze
Frische Kartoffeln wurden ungleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sie haben eine ungeeignete Kartoffelsorte gewählt. Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln.</li> <li>▪ Sie haben die Kartoffeln nicht richtig ab gespült nach dem Schneiden. Stärkeüberschuss kann das Garergebnis beeinflussen.</li> </ul>
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig geworden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Knusprigkeit hängt vom Verhältnis zwischen Fett und Wasser in der Speise ab. Trocknen Sie die Kartoffeln nach dem Abspülen, bevor sie das Öl mit einer Bürste darauf verteilen.</li> <li>▪ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</li> <li>▪ Fügen Sie ein paar mehr Tropfen Öl hinzu.</li> </ul>
Das Gerät startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prüfen Sie nach, ob der Netzstecker in eine funktionierende Schutzkontaktsteckdose eingesteckt wurde.</li> <li>▪ Stellen Sie die Garzeit und Temperatur ein, bevor Sie den Garvorgang starten.</li> </ul>

Fehlercode	Mögliche Ursache	Maßnahme
E1	Unterbrochener Stromkreis des Thermofühlers	Kontakt zum Kundenservice info@redshop.de
E2	Kurzschluss des Thermofühlers	Kontakt zum Kundenservice info@redshop.de

# ENTSORGUNG

Werfen Sie elektronische Geräte nicht in den Hausmüll. Bringen Sie sie zum nächsten Sammelpunkt für Sondermüll. **Denken Sie an die Umwelt.**



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt umweltgerecht recyceln.



## Verpackung

Ihr Gerät befindet sich um Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

DE

# EU KONFORMITÄTSINFORMATION



Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

# KONTAKT UND SERVICE

Sie erreichen unseren Kundenservice hier:

Balter GmbH  
Elisabeth-Selbert-Str. 19  
40764 Langenfeld

Homepage: [www.redshop.de](http://www.redshop.de)  
E-Mail: [info@redshop.de](mailto:info@redshop.de)

Bedienungsanleitung:

Modell: HL-1200  
Version: 29.08.2023

Andere Sprachen:



## Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---



**BALTER**  
**HOME**