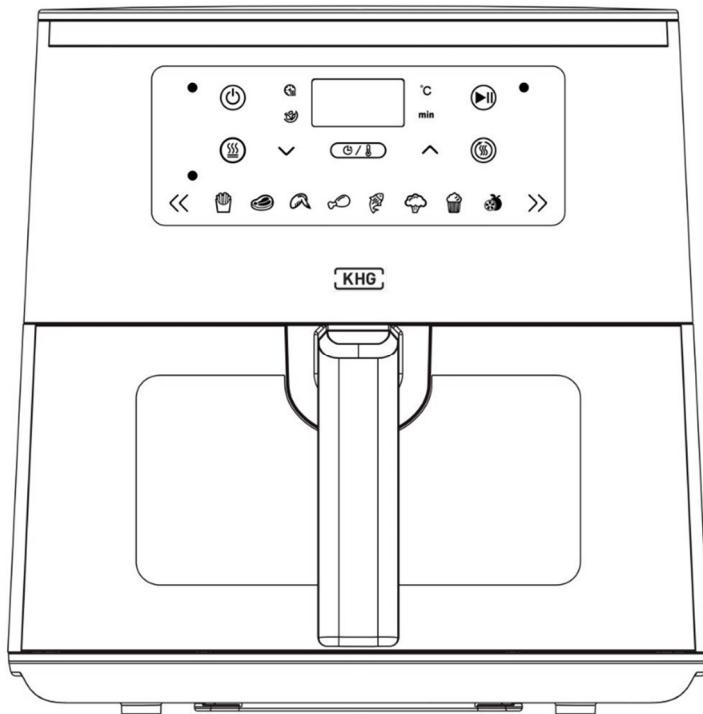


KHG

Bedienungsanleitung

Heißluft-Fritteuse



Modell: HLF-1500DS

Art.-Nr.: 46151212

Inhaltsverzeichnis

Komponenten	3
Das Bedienfeld	4
Allgemeines	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Zeichenerklärung	6
Sicherheit	6
Hinweiserklärung	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Gerätebeschreibung	11
Erstinbetriebnahme	11
Gerät und Lieferumfang prüfen	11
Aufstellen und anschließen	11
Grundreinigung	12
Bedienung	13
Programme und Funktionen	13
Frittieren der Zutaten	16
Vorheiz-Funktion	18
Warmhalte-Funktion	18
Dörr-Funktion	19
Fehlersuche	19
Reinigung	20
Aufbewahrung	21
Technische Daten	21
Entsorgung	22
Verpackung entsorgen	22
Gerät entsorgen	22
Konformitätserklärung	23

Komponenten

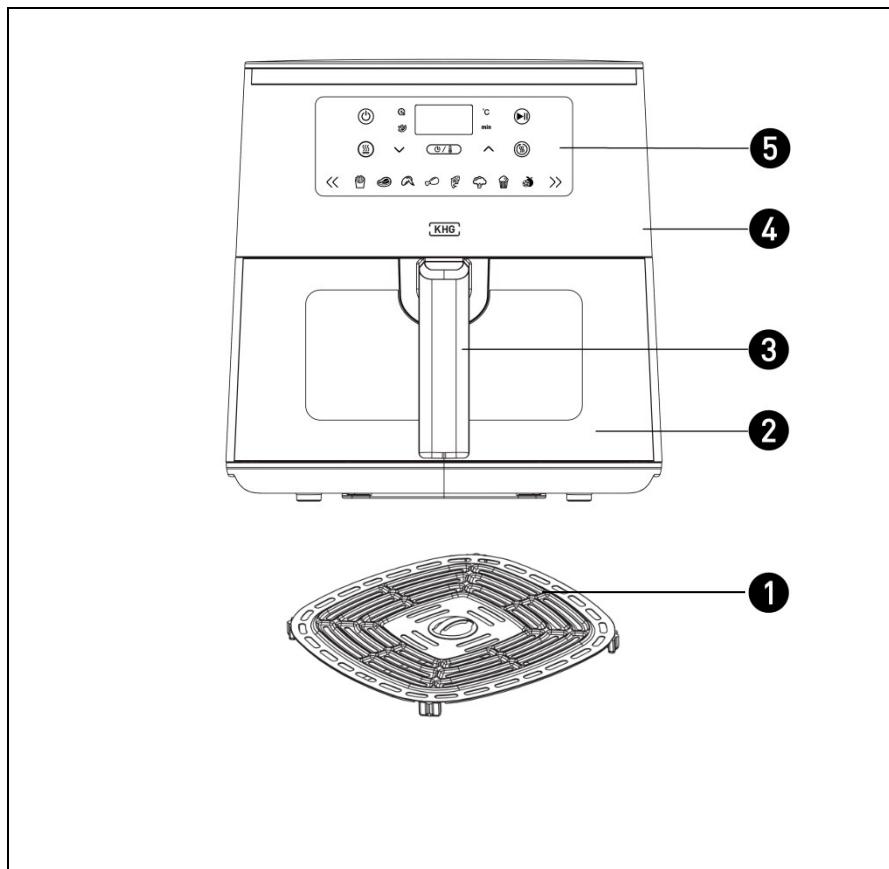


Abb. 1

- 1** Einsatzrost für Frittierreinschub
- 2** Frittierreinschub mit Sichtfenster
- 3** Griff vom Frittierreinschub
- 4** Gehäuse
- 5** Bedienfeld mit Display

Das Bedienfeld

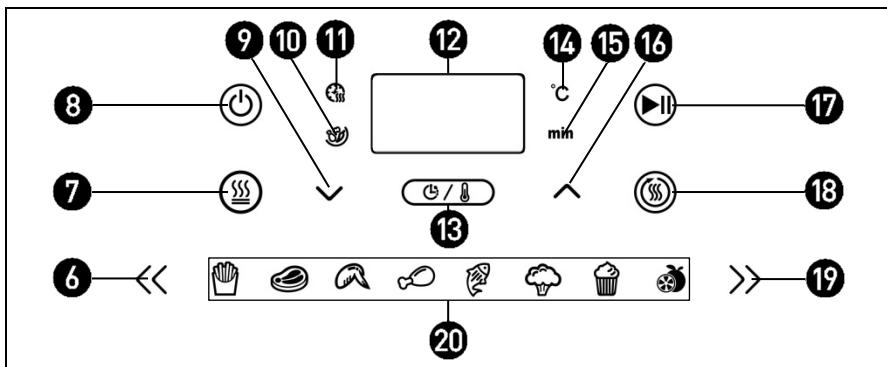


Abb. 2

- 6 Auswahltaste für Automatikprogramme (20) (nach links)
- 7 Vorheizen-Taste
- 8 Ein-/Aus-Taste
- 9 Taste für Wert im Display verringern
- 10 Indikator-Erinnerung zum Durchmengen
- 11 Heiz-Indikator
- 12 Display
- 13 Auswahltaste für manuelle Zeit- / Temperatur-Einstellung
- 14 Indikator für Temperaturauswahl im Display
- 15 Indikator für Zeitauswahl im Display
- 16 Taste für Wert im Display erhöhen
- 17 Taste für Vorgang starten / pausieren
- 18 Warmhalte-Taste
- 19 Auswahltaste für Automatikprogramme (20) (nach rechts)
- 20 Indikator des ausgewählten Automatik-Programms

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Heißluft-Fritteuse (im Folgenden nur „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 zum Garen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt. 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.



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 Gerätedaten 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 Fernwirksystem.
- 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.
- Halten Sie das Gerät den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.

- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- 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.



WARNUNG!

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.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Mit dem Gerät erhitzte Zutaten 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.



VORSICHT!

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 Luftauslässen 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.
- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Frittierbehälter schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

- 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.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- 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.

Gerätebeschreibung

Das Gerät ist eine Heißluft-Fritteuse zum Garen von Zutaten mit keinem, bis wenig Fett. Dazu werden Zutaten auf den Einsatzrost (1) in den Frittierausschub (2) gelegt, und dieser dann in das Gehäuse (4) geschoben. Die Zubereitungsparameter für die Zutaten können per Druck auf die Touch-Tasten des Bedienfeldes (5) eingegeben werden.

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**).
 - 3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen.
- Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich dann über die auf der Rückseite angegebene Hotline an den Hersteller.

Aufstellen und anschließen



Stromschlaggefahr!

Eine unsachgemäße Installation kann zu einem Kurzschluss und in der Folge zu einem Stromschlag führen.

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakte angeschlossen ist.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel über ein Erdungskabel und einen Erdungsstecker verfügt und für die Leistung der Heißluft-Fritteuse ausreichend ist.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt. Das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).

Grundreinigung

Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinander wickeln und den Netztecker in eine Steckdose stecken.
3. Die Symbole des Bedienfeldes (5) leuchten kurz auf und ein Signal ertönt. Die Taste  (8) leuchtet und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
4. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln "Aufstellen und Anschließen" sowie "Benutzung" befolgen. Lüften Sie den Raum dabei gut durch.
5. Nach dem Abkühlen das Gerät und sein Zubehör gründlich reinigen (siehe Kapitel "Reinigung").

Bedienung

Programme und Funktionen

	Der Frittierreinschub muss vollständig eingesetzt sein, damit Einstellungen auf dem Bedienfeld vorgenommen werden können.
---	---

Programme

Das Gerät verfügt über eine manuelle Temperatur- und Garzeit-Einstellung, sowie über 8 voreingestellte Programme (Menüs). Um ein Programm zu wählen, die Taste „<“ oder „>“ auf dem Bedienfeld (5) berühren. Blinkt ein Symbol zwischen den beiden Tasten, ist das Programm ausgewählt. Die Symbole stehen für die folgenden Programme:

Programm Menü	Tem- peratur	Zeit	Warm- halten	Tempera- turspanne	Zeit- Spanne	Erinnerung (Durchmen- gen)
 Pommes Frites	200°C	20 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Steak	200°C	13 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Hähn- chenflügel	200°C	15 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Hähn- chenkeule	200°C	20 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Fisch	180°C	20 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Gemüse	180°C	10 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Ja
 Gebäck	160°C	30 min.	Ja	80-200°C	1-60 min.	Nein
 Dörren	60°C	240 min.	Nein	60-80°C	120- 540 min.	Nein



- Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sollten bei Bedarf angepasst werden, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel und Fisch) durchgegart sind.
- Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart sind.
- Die obigen Programm-Informationen dienen nur als Referenz. Die Menge, Dicke oder Dichte der Lebensmittel und ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die benötigte Garzeit beeinflussen.
- Die obigen Programm-Informationen zeigen die durchschnittliche Garzeit, die für die Vollendung bestimmter Programme erforderliche Zeit und die Maßnahmen, die zum Erreichen des besten Garergebnisses erforderlich sind.
- Anpassungen können auch während des Garvorganges vorgenommen werden.
- Die separaten Programme "Vorheizen" und "Warmhalten" können nicht angepasst werden.
- Die oben in der Tabelle gekennzeichneten Programme mit Erinnerungsfunktion (Durchmengen) lassen nach einem Teil der eingestellten Garzeit ein Signal ertönen, damit Sie das Programm manuelle unterbrechen und das Gargut durchmengen können.

Temperatur und Garzeit anpassen

1. Temperatur (°C) bzw. Zeit (min.) auswählen: berühren, bis °C bzw. min. im Display blinkt.
2. Wert anpassen:
 - Wert erhöhen: berühren.
 - Wert verringern: berühren.
 - Für einen Schnelldurchlauf der Werte-Anpassung das jeweilige Symbol berühren und halten.

Erinnerung an das Durchmengen

Die Funktion  erinnert an das Durchmengen der Lebensmittel. Bei bestimmten Programmen (siehe Tabelle) ist die Funktion automatisch aktiv. Sobald ein Teil der Garzeit verstrichen ist (je nach Programm), erklingt ein Signal. Der Garvorgang wird **nicht** automatisch pausiert. Sie können dann durch Herausziehen des Frittiereinschubs das Programm pausieren, das Gargut durchmengen und mit Zurückschieben des Einschubes, das Programm fortsetzen lassen, oder bei Bedarf Temperatur und Zeit bei Bedarf anpassen.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

- Fassen Sie Einsatzrost und Frittiereinschub nach dem Frittieren nicht mit bloßen Händen an. Fassen Sie den Frittiereinschub nur am Griff an.
- Der Frittiereinschub mit Einsatzrost und die Zutaten werden beim Frittieren sehr heiß. Je nach Art der Zutaten kann Dampf aus dem Frittiereinschub entweichen.
- Lassen Sie erhitzte Zutaten oder Flüssigkeiten etwas abkühlen, bevor Sie diese verzehren.

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.
- Legen Sie zum Frittieren immer den Einsatzrost in den Frittiereinschub und die Zutaten auf den Einsatzrost.

Füllen Sie kein Öl oder anderen Flüssigkeiten in den Frittiereinschub.



- Achten Sie darauf, dass der Frittierreinschub mit Einsatzrost korrekt im Gehäuse der Fritteuse eingesetzt ist. Das Gerät funktioniert nur mit eingerastetem Frittierreinschub.
- Den Frittierreinschub nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal in der Frittierkammer zirkulieren kann.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten Feuer fangen.
- Den heißen Frittierreinschub nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.

Frittieren der Zutaten

- Einsatzrost (1) in den Frittierreinschub (2) setzen.
 - Lebensmittel in den Frittierreinschub geben.
 - Den Frittierreinschub in die Frittierkammer einsetzen.
 - Je nach gewünschter Verwendung der Frittierkammer, die Anweisungen in den nachfolgenden Abschnitten befolgen.
 - Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 80 °C und 200 °C und die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Minute und 60 Minuten.
1. Das Gerät an die Stromzufuhr anschließen. Es ertönt ein Piepton, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten 1 Sekunde lang auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Die Anzeige der Ein-/Aus-Taste leuchtet dabei durchgehend, während andere Tasten und Anzeigen in den Ruhemodus wechseln.
 2. Drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste „“, um alle Funktionstasten auf dem Bedienfeld zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt beträgt die Standardtemperatur 200 °C und die Standardzeit 15 Minuten.
 3. Drücken Sie kurz „“ oder „“, um zwischen den voreingestellten Programmen (Menüs) zu wechseln. Die Anzeige des ausgewählten Menüs blinkt, während die Anzeigen der anderen Menüs durchgehend leuchten.

4. Drücken Sie kurz die Zeit / Temperatur-Auswahltaste „“, um zwischen Temperatur- und Zeit-Einstellung umzuschalten, und stellen Sie dann die Temperatur oder Zeit mit „“ oder „“ ein. Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Werte / den Wert im Schnelllauf einzustellen. Hierbei können Sie immer noch zwischen den Menüs wechseln.
5. Nachdem Sie Temperatur, Zeit und das Menü eingestellt haben, drücken Sie kurz die Start/Pause-Taste „“, das Gerät beginnt zu arbeiten und die Heizanzeige „“ leuchtet auf.
6. Drücken Sie während des Betriebs kurz die Start/Pause-Taste „“, unterbricht das Gerät den Betrieb und die Heizanzeige erlischt. Drücken Sie die Start/Pause-Taste „“ erneut setzt das Gerät den Betrieb fort.
7. Wenn das Gerät die voreingestellte Zeit erreicht hat, blinkt der Indikator zur Erinnerung ans Durchmengen „“ und ein Summer ertönt, um den Benutzer an das Durchmengen des Frittiergutes zu erinnern. Der Durchmengen-Vorgang wird nach einer der folgenden Aktionen vom Gerät als abgeschlossen erkannt:
 - Der Benutzer nimmt den Frittiereinschub heraus, vollzieht innerhalb von 30 Sekunden das Durchmengen und setzt den Frittiereinschub dann wieder in die Frittierkammer ein.
 - Innerhalb von 30 Sekunden erfolgt keine Bedienung.Jede der beiden oben genannten Bedingungen gilt als Vollzug des Durchmengens, der Summer verstummt, der Indikator zur Erinnerung ans Durchmengen erlischt und das Gerät arbeitet weiter.
8. Nach Abschluss des Betriebs oder durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste „“ verlässt das Gerät den Betriebsmodus, es ertönt ein Piepton und die Heizanzeige erlischt. Auf dem Display (12) erscheint „0:00“ blinkend. Wenn die Anzeige vollständig erlischt (nur die Anzeige der Ein-/Aus-Taste leuchtet noch), wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
9. Ziehen Sie den Frittiereinschub (2) heraus und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab. **Nicht** auf das Gerät stellen!
10. Entnehmen Sie die Lebensmittel.
11. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

12. Nach dem Abkühlen: Gerät und Zubehör reinigen (siehe Kapitel (“Reinigung”)).



Nach dem Einschalten des Geräts können Sie den Frittieren einschub jederzeit herausnehmen. In diesem Fall stoppt das Gerät den Betrieb, die Kontrollleuchte erlischt und im Display wird „---“ angezeigt. Das Gerät kann dann nicht mehr bedient werden. Das Gerät funktioniert weiter, nachdem der Frittieren einschub wieder korrekt eingesetzt wurde.

Vorheiz-Funktion

- Wenn das Gerät kalt ist, wählen Sie die Vorheizfunktion (kein Einlegen von Lebensmitteln erforderlich). Der Heiz-Indikator (11) leuchtet auf und das Gerät beginnt zu heizen.
- Für die Vorheizfunktion beträgt die Standardtemperatur 200 °C und die Standardzeit 3 Minuten.
- Zeit und Temperatur können im Vorheizmodus nicht verändert werden.
- Drücken Sie im Standby- oder Pausenmodus kurz die Taste „“, um die Funktion auszuwählen.
- Ein erneutes Drücken bricht die Auswahl ab.
- Drücken Sie kurz die Start/Pause-Taste „“, um in den Vorheizmodus zu starten.
- Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Warmhalte-Funktion

- Für die Warmhaltefunktion beträgt die Standardtemperatur 80 °C und die Standardzeit 60 Minuten.
- Zeit und Temperatur können im Warmhaltemodus nicht verändert werden.
- Drücken Sie im Standby- oder Pausenmodus kurz die Warmhalten-Taste „“, um die Funktion auszuwählen.
- Erneutes Drücken bricht die Auswahl ab.

- Nach Abschluss des Heizvorgangs vollzieht das Gerät den Warmhaltemodus und kehrt nach dessen Beendigung, in den Standby-Modus zurück.

Dörr-Funktion

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste „“, und anschließend „“ oder „“, um das Dörr-Programm auszuwählen. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C und die Standardzeit 120 Minuten. Drücken Sie die Zeit / Temperatur-Auswaltaste „“, um Temperatur und Zeit zu ändern. Die Temperatur kann mit jedem Tastendruck auf „“ oder „“ um 10 °C und die Zeit, um 5 Minuten angepasst werden. Halten Sie „“ oder „“ gedrückt, um die Zeit schnell anzupassen.

	Für das Programm  (Dörren) ist die Warmhalte-Funktion nicht verfügbar.
---	---

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Der Netzstecker ist nicht korrekt angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker korrekt an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Kontrollieren Sie die Sicherung und bringen Sie sie wieder in ihre ursprüngliche Position.
	Die verwendete Steckdose führt keinen Strom.	Prüfen Sie, ob die Steckdose eingeschaltet ist. Testen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose.

Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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



WARNUNG!

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 ange-

feuchten Tuch ab und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit, Öl oder Fett in die Luftauslassschlitze laufen.

3. Reinigen Sie das Gerät immer gründlich und entfernen Sie alle Bratfette und Garrückstände vollständig.
4. Waschen Sie Frittierreinschub (2) und Einsatzrost (1) mit mildem Seifenwasser. Vergewissern Sie sich, dass die Zubehörteile gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.
5. 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-1500DS
Artikelnummer:	46151212
Leistung:	1250-1500 W
Netzspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Abmessungen (B x H x T):	33,8 x 27,2 x 26,8 cm
Kapazität:	4,2 L

Energieverbrauch im Bereitschaftszustand	N/A
Energieverbrauch im Aus-Zustand	<0,5 W
Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Bereitschafts- oder Aus-Zustand übergeht	0 min.

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 Altpapiertonnen, 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)

Alte Geräte dürfen nicht in den Hausmüll!



Sollte für das Gerät einmal keine Verwendung mehr bestehen, ist jeder Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, alte Geräte 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. 50 cm) in haushaltsüblichen Mengen ist grundsätzlich kostenlos. Aber auch größere Altgeräte können beim Neukauf oder bei der Lieferung von neuen Geräten der gleichen Geräteart und -funktion kostenlos zur Entsorgung ab/mitgegeben werden. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachge-

recht 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



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 von Geräten erfüllt. Die Konformitätserklärung kann auf der Internetseite www.khg-info.de abgerufen werden.

© Copyright 2025

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

KHG GmbH & Co. KG

Am Rondell 1
12529 Schönefeld
Deutschland

Hergestellt für:

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. 20251015