BALTER HOME

HEISSLUFTFRITTEUSE

HL-2200

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

TECHNISCHE DATEN 4

LIEFERUMFANG 5

SYMBOLERKLÄRUNGEN 6

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH 7

KOMPONENTEN 10

BEDIENPANEL ÜBERSICHT 13

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG 15

BEDIENUNG 17

- Einschalten der Heißluftfritteuse 17
- Garraum beleuchten 17
- Umluft/Rotation aktivieren 17
- Ober-/Unterhitze aktivieren 18
- Erstellen und Speichern neuer Voreinstellungen 18
- Schnellzugriffsprogramme verwenden 19
- Menüfunktion verwenden 20
- Gitterrost/Frittierkorb/Backblech verwenden 20
- Drehspieß verwenden 21
- Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen verwenden 22
- Dörrfunktion verwenden 22

HINWEISE UND TIPPS 23

PROGRAMME 24

REINIGUNG UND PFLEGE 26

FEHLERBEHEBUNG 27

ENTSORGUNG 29

KONTAKT UND SERVICE 30

DE

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung

- **Spannung:** 220-240V~50-60Hz
- **Leistung:** 1700 Watt

Fassungsvermögen

- **Gesamt:** ca. 22 Liter

Farbe

- Schwarz
- Silber

Funktionen

- **Einstellbare Temperatur:**
  Garen: 40 - 200°C, in 5°C Schritten einstellbar
  Dörren: 40 - 80°C, in 5°C Schritten einstellbar
- **Einstellbare Zeit:**
  Garen: 1 - 60 Minuten, in 1 Minuten Schritten einstellbar
  Dörren: 1 - 12 Stunden, in 30 Minuten Schritten einstellbar
- **Voreingestellte Programme:** Air fry, Air broil, Roast, Dehydrate, Defrost, Bagel, Toast, Bake, Keep warm, Ferment, Wings, Pizza, Cookie, Vegetables, French Fries

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

LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluftfritteuse
- 1 x Kochbuch mit 100 Rezepten
- 1 x Bedienungsanleitung
- 1 x Gitterrost
- 2 x Frittierkorb
- 1 x Auffangblech / Backblech
- 1 x Entnahmehilfe
- 1 x Drehspieß
- 1 x Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen
- 1 x Ofenhandschuh

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

	GEFAHR! Nichtbeachtung führt zu schweren Verletzungen oder Tod
	WARNUNG! Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen
	VORSICHT! Nichtbachtung kann zu geringfügigen oder mäßigen Verletzungen führen
	ACHTUNG! Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.
	Brandgefahr! Enthält wichtige Informationen, um Brandschäden und Verletzungen zu vermeiden.
	Stromschlaggefahr! Enthält wichtige Informationen, um Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden.
	Vorsicht vor heißen Oberflächen! 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 Privatgebraucht 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.

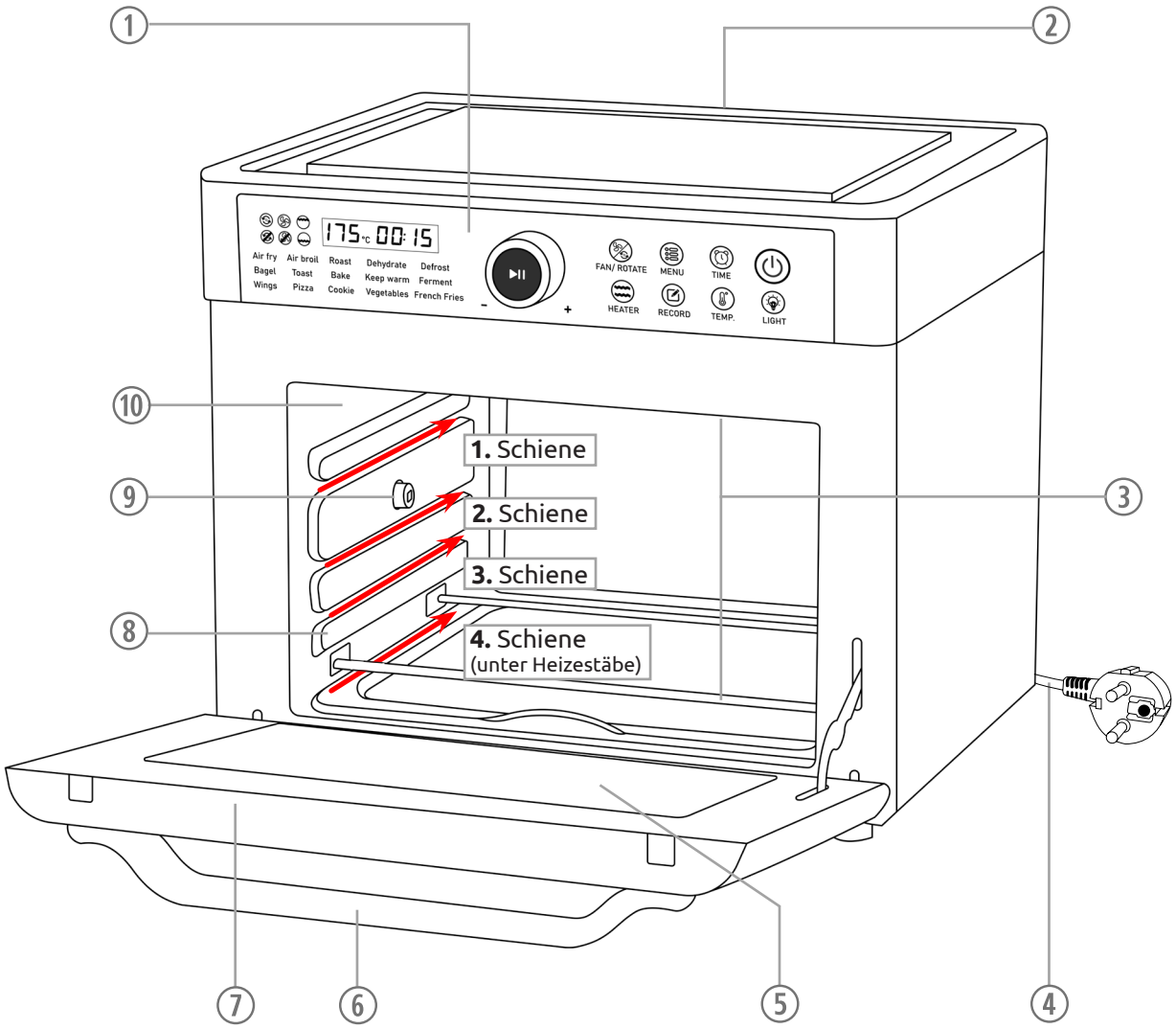
DE

- 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 Abzugs des Dampfs 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 Schutz-kontaktsteckdosen (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!

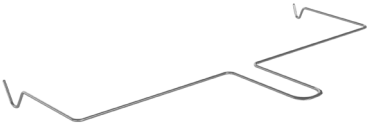
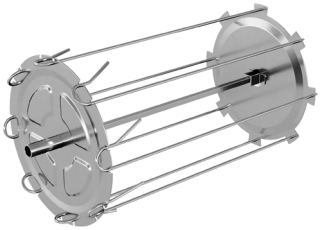
- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut ausschließlich in den Garkörben zubereitet wird und **nicht** in Kontakt mit den Heizelementen kommt.
- Greifen Sie **nicht** während des Betriebes ins Gerätinnere oder Garkorb.
- Berühren Sie **nicht** das Gehäuse während des Betriebes, da dieses sehr heiß werden 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	Bedienungspannel	6	Griff
2	Luftaustritt	7	Tür
3	Heizelemente	8	Schienen
4	Netzkabel mit Netzstecker	9	Drehspießbefestigung
5	Sichtfenster	10	Garraum

Zubehör - im im Grundausstattung enthalten

Zubehör - im Bausatz enthalten		
	Gitterrost	Geeignet zum Braten, Backen und Grillen.
	Frittierkorb	Geeignet zum Garen und Dörren.
	Backblech & Auffangblech	Auffangblech soll bei jedem Garvorgang genutzt werden. Als Backblech geeignet zum Backen, Braten und Garen.
	Entnahmehilfe	Hitzeschutz bei Entnahme von Drehspieß und Drehspeißhalterung.
	Drehspieß	Geeignet zum Braten von großen und festen Gargut.
	Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen	Geeignet zum Braten und Garen von Spießen.
	Ofenhandschuhe	Hitzeschutz für Ihre Hände.

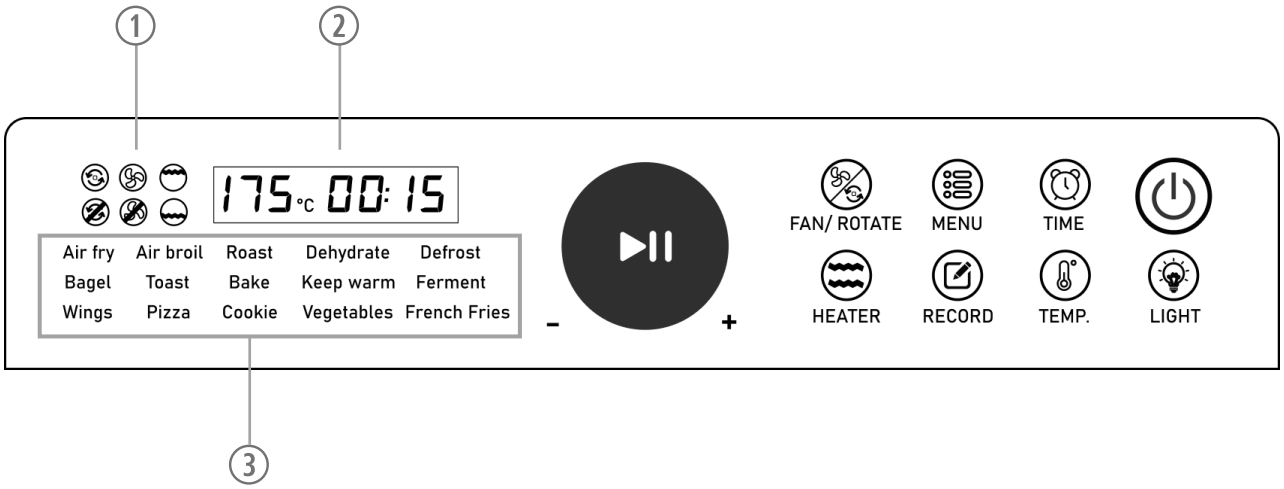
DE

Zubehör - NICHT im Grundausstattung enthalten

Dies ist zusätzliches Zubehör für **HL-2200**, das Sie **separat** auf unserer Website erwerben können - scannen Sie den QR-Code, um mehr zu erfahren.

Zubehör - NICHT im Bausatz enthalten		
	Drehgrillkorb	Geeignet für zum Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse.
	Ofenform	Geeignet zum Braten und Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse und Backen.
	Backform	Geeignet zum Backen.
	Pizzastein	Geeignet zum Backen von Pizza.

BEDIENPANEL ÜBERSICHT



DE

Bedienpanel	
①	Funktionensleuchten: Umluft, Rotation und Ober-/Unterhitze
②	Display
③	Schnellzugriffsprogramme - Programme für die am häufigsten verwendeten Optionen mit der Möglichkeit der Anpassung von Programmdauer und Temperatur an das Gericht.
▶II	▪ Start / Pause / Abbrechen durch Drücken des Drehknopfes. ▪ Zeit- , Temperatur- und Programm-Auswahl durch Drehen des Drehknopfes.
FAN/ ROTATE	Taste für Umluft- / Rotationeinstellung
HEATER	Taste für Einstellung der Ober- / Unterhitze
MENU	Taste für Auswahl von 100 voreingestellten Garprogrammen aus dem mitgelieferten Kochbuch.
RECORD	Taste für Abspeichern der persönlichen Voreinstellungen.
TIME	Taste für Zeiteinstellung: Erhöhen oder verringern der Garzeit erfolgt mit dem Drehknopf.

Bedienpanel Übersicht

TEMP.	Taste zur Temperatureinstellung: Erhöhen oder verringern der Gartemperatur erfolgt mit dem Drehknopf.
LIGHT	Taste zum Beleuchten des Garraum.
	Ein- / Ausschalttaste.

ⓘ 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!

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

DE

3. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese gründlich mit Wasser ab und trocknen sie anschließend.

⚠ **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 Garät 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 Abzugs des Dampfs 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 in die Steckdose. Tippen Sie ⏻ auf, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und ein Piepen ertönt.

Garraum beleuchten

Tippen Sie auf LIGHT, um die Garraumbeleuchtung zu aktivieren.

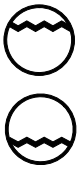
Umluft/Rotation aktivieren

Tippen Sie auf FAN/ ROTATE und wählen Sie dann mit dem Drehknopf die entsprechende Einstellung, um die Umluft- oder Rotationsfunktion zu aktivieren. Wenn der Drehknopf bewegt wird, leuchten die Einstellanzeigen auf der linken Seite des Displays entsprechend auf.

Modi	
	Rotations- und Umluftfunktion eingeschaltet.
	Rotations- und Umluftfunktion ausgeschaltet.
	Rotationsfunktion eingeschaltet, Umluftfunktion ausgeschaltet.
	Umluftfunktion eingeschaltet, Rotationsfunktion ausgeschaltet.

Ober- / Unterhitze aktivieren

Tippen Sie auf HEATER und wählen anschließend mit dem Drehknopf die entsprechende Einstellung, um die Oberhitze, Unterhitze oder beide zu aktivieren. Wenn der Drehknopf bewegt wird, leuchten die Einstellanzeigen auf der linken Seite des Displays entsprechend auf.

Modi	
	Oberhitzefunktion eingeschaltet, Unterhitzefunktion ausgeschaltet.
	Unterhitzefunktion eingeschaltet, Oberhitzefunktion ausgeschaltet.
	Ober- und Unterhitzefunktion eingeschaltet.

Erstellen und Speichern neuer Voreinstellungen

1. Tippen Sie die Taste RECORD, drehen Sie den Knopf, um ein leeres Programm einzustellen (auf dem Display wird abwechselnd die REC-Nummer und die Programmeinstellung angezeigt. Wählen Sie die Einstellung mit den Werten: 00 000)
2. Tippen Sie die Tasten für die Zeit- TIME und Temperatureinstellung TEMP. und wählen Sie die gewünschten Werte mit dem Drehknopf. Sie können auch den Einstellug Ober- / Unterhitze HEATER nach Ihren Wünschen wählen.
3. Um die Anfangseinstellungen zu speichern, tippen Sie die Taste RECORD für 2 Sekunden. Es ertönt zweimal ein Signalton und das Display zeigt die gespeicherten Daten an.

Schnellzugriffsprogramme verwenden

Das Gerät ermöglicht 15 Schnellzugriffseinstellungen für Ihre favourisierten Gerichte. Einzelheiten sehen Sie Kapitel “**Programme**”.

1. Öffnen Sie die Tür und fügen das Gargut in die Heißluftfritteuse.
2. Schließen Sie die Tür und tippen auf , um das Gerät einzuschalten.
3. Durch das Drehen des Drehknopfes wählen Sie das gewünschte Programm aus. Diese befinden sich auf der linken Seite des Bedienfelds und blicken bei der Auswahl.
4. Tippen Sie auf TEMP., wenn Sie die Temperatur ändern möchten und auf TIME, wenn Sie die Zeiteinstellung anpassen wollen. Die Auswahl des Wertes erfolgt durch das Drehen des Drehknopfes.

ⓘ Wenn Sie die Zeit-/Temperatureinstellungen verlassen möchten, warten Sie 10 Sekunden und das Gerät kehrt automatisch zur Programmwahl zurück.

5. Drücken Sie anschließend auf ⏯, um den Garprozess zu starten.
6. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen oder Entnahmehilfe.

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

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

DE

Menüfunktion verwenden

Das mitgelieferte Kochbuch bietet 100 Rezepte, die in verschiedene Kategorien unterteilt sind. Jedes Rezept ist einem bestimmten Menücode zugeordnet, der bestimmten Werten für Temperatur- und Zeiteinstellungen entspricht.

1. Öffnen Sie die Tür und fügen das Gargut in die Heißluftfritteuse.
2. Schließen Sie die Tür und tippen anschließend auf ⏻, um das Gerät einzuschalten.
3. Tippen Sie auf MENU und wählen durch Drehen des Knopfes den Menü-Code aus, der dem aus dem Kochbuch ausgewählten Rezept entspricht.
4. Drücken Sie dann auf ⏯, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen oder Entnahmehilfe.

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

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

Gitterrost / Frittierkorb / Backblech verwenden

1. Platzieren Sie die gewünschten Zutaten auf dem Gitterrost / Frittierkorb / Backblech.
2. Sollten Sie das Backblech nicht benötigen, legen Sie es als Auffangblech auf die 4. Schiene.
3. Fügen Sie das Zubehör mit den Zutaten in den Garraum. Nutzen Sie für Gitterrost und Backblech die oberen drei Schienen (1./2./3.) oder für die Frittierkörbe ausschließlich die 1. und 2. Schiene.
4. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf ⏻, um das Gerät einzuschalten.

5. Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschten Einstellungen ein.
6. Drücken Sie anschließend auf ⏯, um den Garprozess zu starten.
7. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen.

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

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

DE

Drehspieß verwenden

1. Stecken Sie das Gargut (z. B. Brathähnchen) auf den Spieß. Achten Sie auf die passende Größe für Ihre Heißluftfritteuse.
2. Fixieren Sie das Gargut auf dem Spieß mit der oberen und unteren Gabel. Schrauben Sie beide Gabeln mit den Feststellschrauben fest.
3. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und fügen Sie das Auffangblech auf die 4. Schiene, damit der Bratensaft dort aufgefangen werden kann.
4. Befestigen Sie den Drehspieß an der Drehspießbefestigung im Garraum der Heißluftfritteuse.
5. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf ⏻, um das Gerät einzuschalten.
6. Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschten Einstellungen ein.
7. Tippen Sie FAN/ ROTATE und wählen Sie dann mit dem Drehknopf / um die Rotationsfunktion zu aktivieren.
8. Drücken Sie dann auf ⏯, um den Garprozess zu starten.
9. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen oder Entnahmehilfe.

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

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

Drehspießhalterung mit Schaschlikspießen verwenden

1. Stecken Sie die gewünschten Zutaten auf die Spieße. Achten Sie darauf, dass die Zutaten auf den Spieß passen.
2. Befestigen Sie die Spieße an der Halterung.
3. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und fügen Sie das Auffangblech auf die 4. Schiene, damit der Bratensaft dort aufgefangen werden kann.
4. Befestigen Sie die Spieße mit Halterung an der Drehspießbefestigung im Garraum.
5. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf ⏻, um das Gerät einzuschalten.
6. Stellen Sie über das Bedienfeld die gewünschten Einstellungen ein.
7. Tippen Sie FAN/ ROTATE und wählen Sie dann mit dem Drehknopf / um die Rotationsfunktion zu aktivieren.
8. Drücken Sie dann auf ⏯, um den Garprozess zu starten.
9. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen oder Entnahmehilfe.

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

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

Dörrfunktion verwenden

1. Belegen Sie den Frittierkorb mit dem Dörrgut.
2. Öffnen Sie die Heißluftfritteuse und fügen Sie das Auffangblech auf die 4. Schiene, damit Flüssigkeit dort aufgefangen werden kann.
3. Öffnen Sie den Garraum und schieben den Frittierkorb auf die 1. oder 2. Schiene im Garraum.
4. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf ⏻, um das Gerät einzuschalten.
5. Wählen Sie durch Drehen des Knopfes den “Dehydrate“ Programm.
6. Drücken Sie dann auf ⏯, um den Garprozess zu starten.
7. Nach dem Ende des Garvorgangs, öffnen Sie vorsichtig die Tür und entnehmen das Zubehör mit Ofenhandschuhen.

HINWEISE UND TIPPS

- Verwenden Sie niemals Metallbesteck, da die Antihaftbeschichtung des Zubehörs 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 das Speisegut zu mischen, 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, 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 der Heißluftfritteuse.

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
Air fry	Luftfrittieren	200 °C	18 min.
Air broil	Luftgrillen	200 °C	15 min.
Roast	Braten	160 °C	12 min.
Dehydrate	Dörren	70 °C	8 st.
Defrost	Auftauen	70 °C	10 min.
Bagel	Bagel/Brötchen	200 °C	5 min.
Toast	Toast	190 °C	6 min.
Bake	Backen	160 °C	23 min.
Keep warm	Warmhalten	80 °C	30 min
Ferment	Fermentieren	40 °C	90 min.
Wings	Hähnchenflügel	180 °C	18 min.
Pizza	Pizza	160 °C	20 min.
Cookie	Kekse	180 °C	12 min.
Vegetables	Gemüse	160 °C	25 min.
French Fries	Pommes frites	200 °C	17 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 Backgitter 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.

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

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.

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

9. Verwenden Sie ausschließlich originales oder vom Hersteller autorisiertes Zubehör.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Lösungsansätze
Das Gargut ist nicht fertiggegart.	▪ Die Menge Gargut ist zu hoch. Befüllen Sie nicht zu dicht, um eine gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten. ▪ Die Gartemperatur ist zu niedrig eingestellt. Setzen Sie die Temperatur höher an. ▪ Die Garzeit ist zu kurz eingestellt. Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Das Garergebnis ist ungleichmäßig.	▪ Die Menge Gargut ist zu hoch. Befüllen Sie nicht zu dicht, um eine gleichmäßigeres Ergebnis zu erhalten. ▪ Einige Speisen müssen bei halber Garzeit geschüttelt / durchmischt werden, um das Gargut besser zu verteilen.
Die gegarten Speisen sind nicht richtig knusprig.	▪ 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. ▪ Sie könnten ein Paar Tropfen Öl auf dem Gargut verteilen. Maximal 1 TL Öl.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	▪ Möglicherweise ist die zu garende Speise sehr fettig und das überschüssige Fett tropft auf den Boden des Garkorbes. Dies hat keinen Einfluss auf Funktion und auf das Garergebnis. ▪ Es ist Überschussfett von vorherigen Zubereitungen im Garkorb verblieben. Reinigen Sie den Garkorb nach jeder Verwendung.

Fehler	Lösungsansätze
Frische Kartoffeln wurden ungleichmäßig gegart.	▪ Sie haben eine ungeeignete Kartoffelsorte gewählt. Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln. ▪ Sie haben die Kartoffeln nicht richtig abgespült nach dem Schneiden. Stärkeüberschuss kann das Garergebnis beeinflussen.
Frische Kartoffeln sind nicht knusprig geworden.	▪ 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. ▪ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten. ▪ Fügen Sie ein paar mehr Tropfen Öl hinzu.
Das Gerät startet nicht.	▪ Prüfen Sie nach, ob der Netzstecker in eine funktionierende Schutzkontaktesteckdose eingesteckt wurde. ▪ Stellen Sie die Garzeit und Temperatur ein, bevor Sie den Garvorgang starten.

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

CE Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich sieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigrn 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
E-Mail: info@redshop.de

Bedienungsanleitung:

Modell: HL-2200
Version: 04.10.2023

Andere Sprachen / Another languages / Inne języki:

Notizen

DE

BALTER
HOME