

HOT AIR MULTI FRYER & BREAD MACHINE HEISSLUFT-FRITTEUSE & BROTTBACKAUTOMAT

Version 16.11



OPERATING INSTRUCTIONS



BEDIENUNGSANLEITUNG

Si prega di scaricare le istruzioni dal nostro negozio prima dell'uso! Por favor descargue las instrucciones de nuestra tienda antes del uso!
http://www.profi-pumpe.de/shop_content.php?colD=21



HEISSLUFT-MULTIFRITTEUSE & BROTTBACKAUTOMAT ECO AIR-PROFI BREAD DC-1400W

Inhaltsverzeichnis

1. Introduction	2
2. In general	2
3. Product description	2
4. Preparation	4
5. Operation	4
6. Cleaning and maintain	7
7. Ingredients Introduction	7
8. Troubleshooting & Solution	10
9. Security tips	12
10. Guarantee regulations	13
11. Notes on product liability	13
12. Notes on disposal	13
13. Declaration of conformity	13
14. Technical data	28

SAFETY INSTRUCTION AND WARNINGS



Please read the operating instructions before operating the appliance



Warning of electrical voltage



Protect from water and moisture



Warning sign

1. INTRODUCTION

We would like to congratulate you on the purchase of our hot air fryer. We appreciate your trust. That's why functional security and operational safety stands by us on first place.



To prevent damage to persons or property, you should read this user manual carefully. Please observe all safety precautions and instructions for proper use of the hot air fryer. Failure to follow the instructions and safety precautions can result in injury or property damage.

Please keep this manual with the instructions and safety instructions carefully in order to at any time you can restore them.

2. IN GENERAL

The hot air fryer and Bread machine is designed according to the latest state of the art, manufactured to the highest standards and undergo strict quality controls. For improper use we assume no liability. Make sure after unpacking that the data given on the nameplate agree with the foreseen operating conditions. When in doubt, the operation is prohibited.

Transport damages are reported immediately to the transport company and to us in writing.

For shipment by DHL transport damage must be reported within 7 days at the post office (www.dhl.de).

3. PRODUCT DESCRIPTION

This appliance is a digital timing control air fryer and Bread machine, extremely suitable for home cooking. It is with exquisite design, multifunction, fast cooking, very convenient to use, could special used for baked foods.

- Three-dimensional design, unique and novel appearance.
- Safety protection
- Stainless steel heat insulation design
- Fried mesh basket exquisite unique design, fried food at all directions.
- Oil free or less oil, much easy and healthy way of preparing your favorite ingredients.

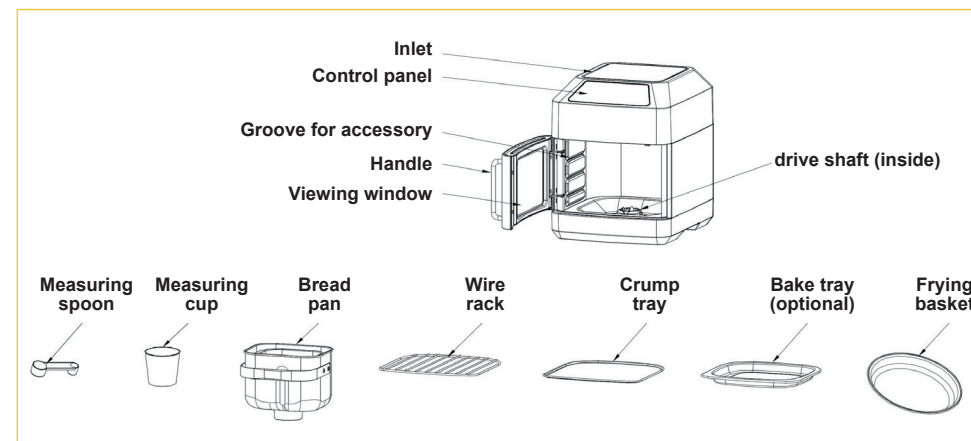
4. PREPARATION

Before first use

- Remove all packing material and check the accessories.

Note: You will notice that smoke or odour will be emitted on first use. This is perfectly normal as the heating element is anti-rust.

- Please wipe appliance before use. Refer to „cleaning and maintenance“ instructions.
- Clean all accessories with hot water. Place them in the appliance, select a function and turn on the appliance for 10 minutes to get rid of the odour from heating element and accessories.
- Unplug the power cable, wipe inside and outside of appliance with a moist cloth after it has cooled down.



5. OPERATION

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staffkitchen of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180 °C (To minimize the production of acrylamide).
- Automatic switch-off
- This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press "Start/Cancel". Plug the pin of the power cord into the grounding receptacle.
- Open the door; insert the dish to the lowest slot and the basket to the suitable slot.
- Place the prepared ingredients to the basket or put directly onto the baking net.
- Close the door; choose or set the functions. Press "Start/Cancel" button to start cooking. Do not operate the unit when there is no crumb tray in use.



IMPORTANT!

The appliance gets hot while in use or after use. Wear heat-proof gloves before touching any part of the appliance except the handle.

3 extra minutes of preheating is needed if the appliance is totally cooled down.

Attention: Preheat the appliance (without food inside) based on the specific requirement. Oven baking with 200 degrees Celsius and 3 minutes.



POWER ON

The buzzer makes a sound when you plug in the cord. The backlight turns on and the LCD lights up.

START/PAUSE

Plug the mains cord into the socket. Select a function by pressing down a button for 3 seconds until you hear a buzzing sound and the function indicator flashes. The appliance is now in operation. To pause the appliance, press the start button bottom till you get a buzzing sound again and the LCD shows a default state. Opening the door while the appliance is in operation automatically pauses it. Closing the door resumes operation of the appliance.

MENU

Select either grill or bread function. The following table is a guide on temperature and time to be selected when preparing various food.

Program			
	Menu	Time (min)	Temp (°C)
Grill	Oven baking	30	200
	Chicken wings	20	180
	French fries	18	200
	Pizza	12	200
	Dessert	15	200
	Grilled fish	16	200
Bread	Common	2:35	
	Whole wheat	2:38	
	French	2:40	
	High speed	1:55	
	Mix dough	10-20min	
	Leaven dough	1:30	



IMPORTANT!

- If the door is closed yet there is still no response after you press start/pause button, the appliance needs to be repaired.
- If the LCD display shows „E1/E2“ after pressing the start/pause button, then the temperature sensor is faulty and the appliance needs to be repaired.
- If the LCD display shows „E3“ after you press the start/pause button, it means the temperature inside is too high. Kindly turn off the appliance until it cools down. If the display still reads „E3“ even after the appliance cools down, then it needs to be repaired.

5.1. Use as fryer

- The screen displays the working temperature and time. Temperature displays setting temperature; Time display the remaining working time.
- An indicator light is flashed next to the selected function.
- Grease from the food will leave on the crumb tray.
- Some ingredients need to be stirred. When stir food, wear the scald-proof groove, take food out and stir it with stirring tool. After stirring finished, put away food and close door to continue cooking.
- The cooking finished when beeping of “De De” sounded. Wear the scald-proof groove, take food out and place on the heat-resisting surface.

Attention: you can manually stop the unit working by pressing the button “Start/Cancel” button.

- Check if Cooking finished. When food is not cooked thoroughly, lay back the food and continue to cook by several minutes.
- After a batch of ingredients cooked, you can immediately cook the other batch of ingredients.

Setting

The reference table below can help you to do the right setting based on different food.

Note: Please understand that the data in the table is merely reference index; we cannot guarantee all the setting data suit your food with different origin, size, shape and brand,etc.

The aerating will help to reheat the air inside the unit. During the hot-air heating process, the process will not be influenced.

Tips and Hints

- Normally, to cook small size ingredient needs shorter time than the large size of food.
- To cook more food needs more time; to cook less food needs less time.
- Stir the food during cooking process will draw out better effect and prevent unevenly heated.
- To cook crisp chips, your merely need to pour oil onto the fresh potatoes and air-fry them for several minutes.
- Our air fryer can cook food that cooked in oven.
- The ideal weight of the potato to be fried is 500 gram.
- You can also use the air fryer to reheat food. Set temperature on 150 °C and time for 10 minutes when reheat.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Stir	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	stir	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	stir	
Home-made fries					
(8x8mm)	300-800	10-16	200	stir	Boil in hot water Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	stir	Boil in hot water Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	stir	Boil in hot water Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	stir	
Potato gratin	500	15-18	200	stir	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	stir	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	stir	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		

Note: When the the food remains at the cooling situation when you begin to cook, set 3 more minutes to cook.

How to Make Fried Chips

To achieve best results, pre-baking of refrigerated chips is recommended. Please follow the following steps to make your own chips.

- Peel potatoes and cut them into chips.
- Immerse chips into hot water for 5 minutes. Remove them and place them on a paper towel to absorb excess water.
- Add 1/2 tablespoon of edible oil into a bowl. Put chips into it and shake the bowl so that chips are covered with oil.
- Remove chips from the bowl with fingers or with ideal kitchen utensils. Leave oil in the bowl. Place chips into the basket.

Attention: do not pour the chips into basket from the bowl at one time in case oil flow into the bottom of the unit.

- Strictly follow instructions in this part.

5.2. Process of Bread Making

- Rotate the bucket out anticlockwise and remove it.

Tip: To prevent dough/paste from sticking on the bottom of the blade, coat the blade with oil (when installing it).

- Prepare ingredients and place them into the bucket in correct order. Normally, start with water or other liquid followed by sugar, salt, flour and yeast in this order.

Note: Cover liquids (water, milk etc) with flour before adding yeast or baking powder. Make sure that yeast or baking powder does not come in contact with salt or liquids.



1. Install the blade to the rotation shaft on the bottom of the bucket



2. Pour water and milk powder or milk in the first step



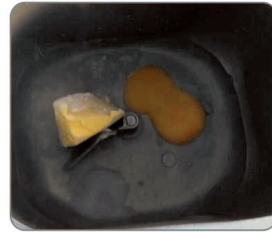
3. Put eggs (iff needed) into the bucket after water or liquid filled



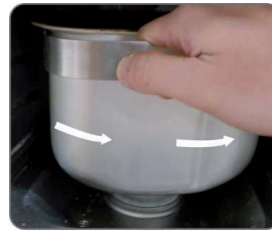
4. Place salt on the side close to the bucket



5. Place sugar on the side close to the bucket



6. Pour margarine or butter



7. Cover the water with flour



8. Press out a pit on the flour



9. Put the ferment powder onto the pit and keep the powder dry without contact with the salt



10. Fasten the bread pan to the electromotor axle on the bottom inside the unit by rotating it clockwise



11. Close the door and plug in



12. Select the right program, press „Start/Pause“ button

6. CLEANING AND MAINTAIN

- Please unplug the power cable and allow the appliance to cool before cleaning it. Below are cleaning instructions:
- Use hot water, a dishwashing detergent and a non-abrasive sponge to clean the accessories. You can use an oil detergent to clean any remnants of tough oil stains.

Note: To easily remove remnants of stains, place accessories in hot water mixed a little bit of detergent for 10 minutes then wipe.

- Accessories like bread pan, baking tray, crumb tray can be wiped with a wet cloth. Do not use a steel wool scouring pad or any harsh scouring pad for that matter as this will damage the coating.
- Use a soft damp cloth to wipe the inside and outside of appliance. Do not pour liquids inside the appliance.
- Make sure that all parts and accessories have been thoroughly cleaned before storing the appliance.

7. INGREDIENTS INTRODUCTION**● Bread flour**

Bread flour is a kind of gluten flour (sometimes called strong flour or high protein flour) with high protein content. During bread fermentation, gluten flour may keep the strength of dough after its volume expands and prevent the shape from collapsing. In comparison to common flour, bread flour has more gluten. It makes the volume of bread bigger and inner fiber has a better texture. Bread flour is the most important ingredient for making bread.

Note: Although flour looks the same, the performance of flour fermentation and water absorption of flour vary. This is due to place of wheat production, season when wheat was grown, grinding to shelf life. but, the performance of flour fermentation and the water absorption of flour vary from the producing place of wheat, growing seasons, grinding process to shelf life. It is important to carefully re-seal the flour after opening the package. Flour absorbs moisture from air and becomes wet, especially in the rainy season. If the flour is wet, please add less water accordingly when baking.

● Low-gluten flour

Low-gluten flour is also known as cake flour. It is carefully selected from flour made from soft wheat, which is suitable for making rapid bread and cakes.

● Whole wheat flour

Whole wheat flour is made from grinding whole wheat without removing husks to give it a higher quality. Whole wheat flour is heavier and more nutritious than common flour. Bread made from whole wheat flour is heavier and smaller in size than white bread. Whole wheat flour is usually mixed with white flour to make high quality bread.

Rye flour also known as graham flour, is a high fiber flour similar to whole wheat flour. It must be mixed with high proportion of bread flour to make the bread volume bigger.

● Self-raising flour

Self-raising flour is a kind of premixed flour with baking powder already added to it. It is specially used as the ingredient of cake and cookies. There is no need to add baking powder or sodium bicarbonate to make cakes when using self-raising flour.

● Flour

All flour looks similar but the performance of its fermentation and absorption of water varies. This is due to differences in seasons of growing, places of production, grinding process to shelf life. We suggest that you try and test different brands of flour in your area and then get the best one according to your experience.

● Corn flour and oat kernel flour

Corn flour and oat kernel flour is used to bake pumpernickel bread. It is made from grinding corn and oat kernel. This enhances flavor of bread and is of high quality.

● Sugar

Sugar is important for sweetening bread as well as enhancing its colour. It also supports the fermentation of white bread using yeast. White granulated sugar is generally used for making bread while brown sugar, pulverized or cotton sugar is used for special baking.

● Yeast

When yeast is added to the dough, it produces carbon-dioxide thereby making the dough larger by expanding. It gives the dough a soft texture. Yeast determines the fermentation of bread. For yeast to work, it needs carbohydrates of sugar and flour. There are two kinds of yeast: active dry yeast and instant yeast. The yeast mentioned in the recipes of this bread maker is active dry yeast. Instant yeast is faster than active dry yeast and only a small amount of it is needed when baking. The transformation between active dry yeast and yeast instant as following:

- 1 teaspoon of active dry yeast = 3/4 teaspoon yeast instant
- 1Ω teaspoons of active dry yeast = 1 teaspoon yeast instant
- 2 teaspoons of active dry yeast = 1Ω teaspoons of yeast instant

Re-seal the yeast packet after opening it and place it in a fridge to retain freshness.

Note: High temperature kills yeast. Always check production time and shelf life of yeast before using it. Place it into a fridge immediately after re-sealing it. Normally, bad bread fermentation is usually as a result of failure of yeast to ferment.

The following methods can verify the freshness and activeness of yeast:

1. Fill 1/2 measuring cup with warm water (40~45 degrees Celsius).
2. Add 1 teaspoon of white granulated sugar to water. Stir the water to dissolve the sugar and then add 2 teaspoon of yeast to the water.
3. Put the cup of water in a warm place for 10 minutes.
4. Bubbles will be produced by yeast and they should reach the 1 cup mark. Yeast is old or not fresh if very few bubbles are produced.

Note: Reduce the amount of yeast if you are in a high altitude place as bread ferments faster.

● Salt

Salt is necessary to make the flavour of bread better. However, salt may restrain the fermentation of dough. Do not add too much salt to ingredients. You may leave it out if you do not like salt. Without salt, bread will rise more than the normal standard.

● Egg

Adding eggs may change the texture and nutrition of bread.

Note: Eggs should be well beaten before adding them to other ingredients.

● Grease, butter and vegetable oil

Adding oil makes bread softer and prolongs its freshness.

Note: Butter should be melted before adding it to ingredients. Remove it from fridge or cut it into pieces to make it mix well.

● Baking powder

Baking powder is mainly used to quickly ferment bread and cakes. It does not need time to ferment like yeast.

● Soda

Soda like baking powder does not need time to ferment when baking. It makes food soft when heating due to chemical theory.

● Water and other liquid ingredients

Water is the essential ingredient for making bread. The normal water temperature for making bread is 20~25 degrees Celsius. To improve the speed of the fermentation process, water temperature should be 45-50 degrees Celsius. Water can be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder. This can enhance bread flavor and give it a better colour. Ingredients such as orange juice, apple juice, lemon juice etc. can also be added to improve the taste of bread.

MEASURING INGREDIENTS



IMPORTANT!

The MOST important rule of making bread is using exact measurements. This is key to successful bread baking.

● Measuring liquid ingredients

Wet ingredients such as fresh milk, milk powder, oil etc should be measured with a standard measuring cup with cups/ounces/litres marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it to make sure the amount of liquid is exactly what you need. All liquids must be at room temperature. Make sure the measuring cup is clean and without any other powder before measuring oil or additional ingredients.

● Measuring dry ingredients

Fill a dry measuring cup with a spoon and then level off the measurement with the back of a knife or a spatula to make sure the measurement is exact. Never use a cup to scoop dry ingredients (such as flour) directly from container. By scooping, you could add up to one tablespoon of extra ingredients.

1LB	Water	Oil	Salt	Brown sugar/ White granulated sugar	Sugar	Milk
450g	1cup =220g	1large spoon = 10g	1 teaspoon = 6g	1cup = 220g	1large spoon = 12g	1cup = 220g

Strong flour	Yeast	Skim milk powder
1cup = 150g	1 teaspoon = 3g	1 large spoon = 7g

● Order of adding ingredients

It's important to put the ingredients into the bread maker in the EXACT order given in the recipe. This means:



1. liquid ingredients at room temperature
2. eggs
3. ingredients such as salt, milk powder etc.

Also make sure flour and yeast separated from wet ingredients. Specifically place yeast on dry flour.

NOTE: Yeast must not be mixed with salt. Additional ingredients such as fruit should be added after dough has been kneaded for a while. To add these additional ingredients too early will result in lose of flavor after kneading dough for a long time.

8. TROUBLESHOOTING & SOLUTION

● **Presence of smoke when baking food**

- Reason: Some raw material might be present on the heating element or other accessories.
Oil could be present on the surface of heating element.
Solution: Switch off the appliance and clean the heating element.

● **Food does not cook evenly.**

- Reason a: There is too much food in the basket
Solution: Divide food into smaller portions and put into the basket lot by lot. This will cause food to be prepared more uniformly.
Reason b: Set temperature was too high.
Solution: Set the correct temperature according to the .
Reason c: Cooking time is not sufficient.
Solution: Set the correct time according to the guide provided.

● **Food does not cook uniformly?**

- Reason: Certain foods need to be turned (flipped) halfway through cooking.
Solution: When food overlaps, turn it according as indicated in the guide provided.

● **Food is not crispy.**

- Reason: Food might not be ideal for this cooker
Solution: Smear a little bit of oil to the food to make it more crispy. Food which is ideal for deep fryer cooking can also be prepared in this appliance.

● **Chips cannot cook uniformly in the air fryer**

- Reason a: Right potatoes were not used.
Solution: Use fresh potatoes and make sure they are firm when frying.
Reason b: Chips were not well prepared before cooking them.
Solution: Place chips into hot water for 5 minutes then remove them and dry them on a paper towel to suck out all excess water.

● **Chips are not crispy.**

- Reason: The chips had sucked in water before cooking.
Solution: 1) Make sure chips are totally dry before adding a little oil.
2) Cut chips thinner and add more oil to make them crispy.

● **Bottom of bread is very thick**

- Reason: Bread stayed in the bread pan for too long after baking.
Solution: Remove bread from the pan immediately after baking then pour hot water inside the bread pan. Leave it soak for 10 minutes. Remove the kneading paddle and clean it.

● **Finding it hard to remove bread from the pan**

- Reason: Bread is stuck to kneading paddle
Solution: Remove bread from the pan immediately after baking then pour hot water inside the bread pan. Leave it soak for 10 minutes. Remove the kneading paddle and clean it.

● **Bread is badly cooked**

- Reason a: Program selection was not appropriate
Solution: Make sure you select the appropriate settings.
Reason b: Door was opened several times while the appliance was in operation. Causes bread to be dry.
Solution: Do not unnecessarily open the door after food has been placed inside the oven.

● **Appliance displays „E3“ when you press „start / pause“**

- Reason: Set temperature is too high to start bread making process.
Solution: Switch off the appliance and unplug power cable. Remove the bread pan from appliance. Open the cover and let the appliance cool down before restarting it.

● **Motor produces noise**

- Reason: Either the bread pan may not have been placed well or the dough might be too heavy. This causes the drive shift not to work.
Solution: Set the bread pan properly and make the dough according to instructions so as to obtain best results.

● **Dough expands and touches top the cover**

- Reason: Either too much yeast was added to the dough or the set temperature is too high.
Solution: Add less yeast and make sure the set temperature is right.

● **Bread dough does not expand or rise at all.**

- Reason: Either yeast has expired or very little yeast was used or water was too hot or yeast was mixed with salt.
Solution: Make sure yeast is not expired and always use the right quantity.

● **Dough rises (expands) too much and overflows bread pan.**

- Reason: Either too much water was added or dough was too soft or too much yeast was added.
Solution: Reduce amount of water, make dough a bit harder and use less yeast.

● **Middle of bread is sunken**

- Reason a: Either dough was made from non-strong flour or the yeast did not perform well.
Solution: Switch to better bread flour
Reason b: Temperature too high.
Solution: Set the correct temperature when baking bread.
Reason c: Too much water was added resulting in dough being wet and too soft.
Solution: Make sure you measure the right quantity of water according to the recipe.

● **Bread is too heavy and dense**

- Reason a: Too much flour was used and insufficient water was added.
Solution: Reduce on the amount of flour and add more water.
Reason b: Too much whole wheat flour.
Solution: Reduce on the amount of flour and add more yeast

● **Lots of holes when you cut bread**

- Reason a: Too much water was added
Solution: Reduce the amount of water.
Reason b: Water was too hot
Solution: Check the temperature of the water before adding it to other ingredients

● **Dry powder on the surface of bread**

- Reason: Ingredients were not mixed properly e.g butter and banana.
Solution: Thoroughly mix ingredients.

● **Bread surface too thick**

- Reason: Too much sugar was added hence the bread surface became dark and too thick.
Solution: If add too much sugar stop the programme 5-10 minutes early. Keep the door closed and only remove the bread after 20 minutes.

9. SECURITY TIPS

In order to ensure safety, and avoid any personal injury or property damage to others, please follow up our safety warning strictly, as dangers may occur under incorrect operations.



- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloth; curtain etc, in case of fire.



- Do not touch the air outlet by finger or face when the appliance is working, in case of scalding.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working, in case of accident or damage to the appliance.



- Do not repair the appliance, unless go to authorized technician, in case of electric shock or fire.
- Do not use the appliance other than AC 220V, in case of electric or fire.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not operate the appliance if the cord is strong bending; near high temperature; or heavy loads etc, in case of electric shock or fire caused by electric leakage.
- Do not pull out plug with wet hand, in case of electric shock injuries.
- Do not moving or shaking appliance during operation.
- Do not let the children operate unattended, and keep the appliance out of the reach of children, in case of any injury.
- Do not insert a pin, wire or other conductive material to the vent bottom of appliance, in case of electric shock
- Do not immersing the appliance housing in water or rinsing under the tap, or keeping in wet surfaces. Do not toward the air out to power cord when appliance is working
- Do not keep the power cord plugged when not using the appliance, in case of any danger.
- This appliance requires a outlet with separated security current over 10A, please do not share with other appliances, in case of damage of outlet, and cause fire.
- Cleaning the power cord plug or socket in time if there is some dust or water, in case of fire; electric shock or short circuit accident.
- For product Maintenances, parts replacement, please go to the professional maintenance outlets. In order to avoid any accidents may caused by improper maintenances.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Use a new special cord that purchased from maintenance outlet or manufacturer once there is damage on the power cord
- This appliance can't operate with an external timer or remote control system
- The following items should not be placed or cooked inside the appliance: paper, plastic, and other flammable tired.
- Leave enough free space around the appliance 20cm apart , and never cover the appliance with other items.
- This appliance is designed for household use only.
- Never turn on the appliance if the fryer pan is not well inserted.
- People with heart pacemaker or hearing AIDS, who want to operate the appliance, please consult a professional licensed physician and check with medical devices manual.
- During the operation, only allowed to touch the specified part.
- **Operation can not be performed by children and young people under 16 and people with intellectual disabilities.**
Children and people with intellectual disabilities must not have access to the fryer or the power cord. Also keeping your children and persons with mental disabilities from the workplace provides additional safety.

THE MANUFACTURER EXPLAINS:

- To take over no responsibility in the case of accidents or damages on the basis of carelessness or disregard to the instructions in this manual.
- To reject every responsibility for the damages which originate from the improper use of this device.

10. GUARANTEE REGULATIONS

For all manufacturing and material defects, the statutory warranty applies. In these cases, we assume the Exchange or appliance repairs. Shipping costs are borne by us only to the extent legally is prescribed.

In case of warranty please call our service platform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> log the event.

Then we will inform you how to proceed with case by case basis.

Returns please sufficient postage. Unfortunately prepaid returns will not be accepted, because they are filtered out before delivery. Our service we provide in Germany.

The warranty does not cover:

- Material wear
- Unjustified interventions or changes in the device
- Damages by selffault
- Improper servicing and improper use

Moreover, we give no damage compensation for secondary damages!

11. NOTES ON PRODUCT LIABILITY

We point out, that we are only liable for damages under the Product Liability Act, which are caused by our units if no changes were made to the equipment. If repairs are carried out by our authorized service, we are only liable if original spare parts and accessories were used.

12. NOTES ON DISPOSAL



Electro devices of our company, labeled with the symbol of the crossed trash bin, are not permitted to be disposed in your household garbage. We are registered at the German registration department EAR under the **WEEE-No. DE25523173**. This symbol means, that you're not allowed to treat this product as a regular household waste item – it has to be disposed at a recycling collection point of electrical devices. This is the best way to save and protect our earth.

THANK YOU FOR YOUR SUPPORT!

13. EU DECLARATION OF CONFORMITY

The undersigned 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden confirmed that the overleaf designated products in the release to the market the version listed below relevant provisions, the relevant EU directives and comply with harmonized EU standards for safety.

This declaration is valid in so far as the product to no changes are made.

Authorized person to keep the technical documents:

1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

EU LVD directive 2006/95/EC

The following harmonized standards:

EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010

EN 60335-1: 2012+A11:2014

EN 62233: 2008

Wiesbaden, 31st October 2016

Peter Neumüller

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	14
2. Allgemeines	14
3. Produktbeschreibung	14
4. Vorbereitung	15
5. Bedienung	15
6. Reinigung und Pflege	19
7. Zutaten	19
8. Fehlerbehebung & Lösung	22
9. Sicherheitshinweise	24
10. Garantiebestimmungen	25
11. Hinweise zur Produkthaftung	25
12. Entsorgungshinweise	25
13. EU-Konformitätserklärung	25
14. Technische Daten	28

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN



Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung



Warnung vor elektrischer Spannung



Vor Regen und Nässe schützen



Allgemeines Warnzeichen

1. VORWORT

Zum Kauf unserer Heißluft-Fritteuse und Backautomat möchten wir Sie recht herzlich beglückwünschen. Wir wissen Ihr Vertrauen zu schätzen. Aus diesem Grund stehen bei uns Funktions- und Betriebssicherheit an erster Stelle.



Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen zum sachgemäßen Gebrauch des Produktes. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise kann zu körperlichen Schäden oder zu Sachschäden führen.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung mit den Anweisungen und Sicherheitshinweisen sorgfältig auf um jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

2. ALLGEMEINES

Das Multigerät Heißluft-Fritteuse/Backautomat ist nach dem neuesten Stand der Technik entwickelt, mit größter Sorgfalt gefertigt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Für unsachgemäßen Gebrauch übernehmen wir keine Haftung. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen übereinstimmen. Im Zweifelsfall ist der Betrieb zu unterlassen.

Transportschäden sind unverzüglich dem Speditionsunternehmen und uns schriftlich mitzuteilen.

Bei Versand durch DHL sind Transportschäden innerhalb von 7 Tagen bei der Post (www.dhl.de) anzuzeigen.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

- Das Multigerät Fritteuse/Brotbackautomat ist ein Gerät mit einer digitalen Zeitschaltuhr.
- Es läßt sich leicht bedienen und ist sehr sicher in der Handhabung.
- Edelstahl im Kunststoffgehäuse, wärmegeklämt.
- Die Speisen können mit wenig oder ohne Öl zubereitet werden.
- Die Backfunktion erlaubt die Zubereitung von leckerem Gebäck.

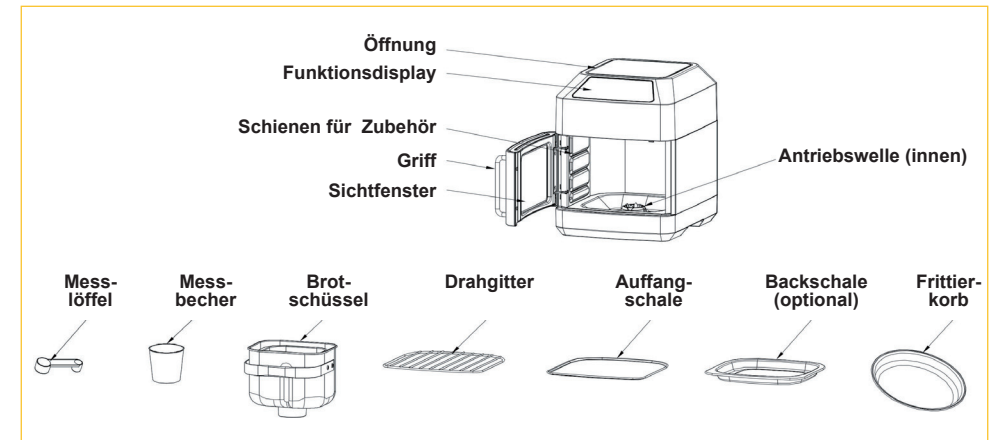
4. VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Zubehör.

Schalten Sie das unbefüllte Gerät vor dem ersten Nutzung für ca. 10 Minuten an. Während dieser Zeit kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig unbedenklich.

- Bitte reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch wie in Kapitel 6 beschrieben.
- Ziehen Sie das Netzkabel heraus, und wischen Sie das Gerät nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch innen und außen ab.



5. BEDIENUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Fläche. Achten Sie auf gute Luftzirkulation und, daß Sie genug Abstand (mind. 20cm) zu anderen Wärmequellen und brennbaren Materialien halten.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch vorgesehen. Es ist nicht für Einsatzgebiete wie Personalküchen von Geschäften, Büros, Hotels, Motels, Bed and Breakfast oder anderen Arbeitsbereichen gedacht.
- Wenn das Gerät unsachgemäß, unfachmännisch oder auch semiprofessionell eingesetzt wird oder es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir lehnen jede Haftung für Schäden ab.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen bevor Sie es reinigen und lagern.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldgelb statt dunkel oder braun werden. Entfernen Sie verbrannte Reste. Braten Sie keine frischen Kartoffeln bei einer Temperatur von über 180 °C (um die Entstehung von Acrylamid zu minimieren).
- Automatische Abschaltung.
- Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, erzeugt das Gerät einen Glockenton und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie „Start / Cancel“.
- Die Zutaten in den Korb legen oder direkt auf das Drahtgitter legen.
- Öffnen Sie die Tür, schieben Sie die Auffangschale auf die unterste Schiene und den Korb in die geeignete Schiene.
- Schließen Sie die Tür; stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein. Drücken Sie die Taste „Start / Cancel“, um mit dem Garen zu beginnen. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Auffangschale.



WICHTIG!

Berühren Sie das Gerät nicht während und ungefähr 30 min nach Gebrauch, außer an Griff und Display, da es sehr heiß wird. Tragen Sie gut isolierte Ofenhandschuhe, bevor Sie Teile des Gerätes außer dem Griff berühren. Achtung: Wärmen Sie das Gerät ohne Füllung vor dem Gebrauch bei 200 °C für 3 Minuten vor.



- POWER ON**
 Beim Einschalten ertönt der Summer 1mal, die Hintergrundbeleuchtung leuchtet, die LCD-Display-Standardanzeige wird angezeigt.
- START/PAUSE**
 Drücken Sie die Start/Pause-Taste 3 Sekunden bis ein Summen ertönt, die Funktionsanzeigen blinken. Wählen Sie die gewünschte Funktion, das Gerät startet. Wenn Sie die Start/Pause-Taste drücken bis ein Summen ertönt, stoppt das Gerät und zeigt die LCD-Display-Standardanzeige. Wenn die Tür während des Garens geöffnet wird, stoppt das Gerät. Nach dem Schließen der Tür nimmt das Gerät die Arbeit wieder auf.
- MENU**
 Schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie die Funktionen „Grill“ oder „Bread“. Die Garprogramme sind auf nebenstehender Tabelle aufgelistet. Zusätzlich können Sie „hell / mittel / dunkel“ für Brot wählen.

Programm			
	Menu	Time (min)	Temp (°C)
Grill	Backen	30	200
	Hähnchenflügel	20	180
	Pommes frites	18	200
	Pizza	12	200
	Dessert	15	200
	Gegrillter Fisch	16	200
	Standard	2:35	
Bread	Vollkornweizen	2:38	
	French	2:40	
	Schnellbacken	1:55	
	Mischteig	10-20min	
	Sauerteig	1:30	

WICHTIG!

- Nimmt das Gerät nach Wahl einer Funktion und Drücken der „Start / Pause“-Taste nicht den Betrieb auf, öffnen und schließen Sie die Tür. Bleibt das Gerät weiter funktionslos, muss das Gerät repariert werden.**
- Wenn das LCD-Display nach Drücken der Start / Pause-Taste „E1 / E2“ anzeigt, ist der Temperatursensor defekt und das Gerät muss repariert werden.**
- Wenn das LCD-Display nach Betätigen der Start / Pause-Taste „E3“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Temperatur zu hoch ist. Schalten Sie das Gerät ab, bis es abgekühlt ist. Wenn das Display nach dem Abkühlen des Gerätes wieder „E3“ zeigt, muss es repariert werden.**

5.1. Als Fritteuse verwenden

- Das Display zeigt die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit.
- Eine Kontrollleuchte blinkt neben der gewählten Funktion
- Austretendes Fett und Flüssigkeiten werden von der Auffangschale aufgenommen.
- Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit umgerührt werden. Entnehmen Sie das Kochgeschirr, rühren die Lebensmittel und geben alles wieder in das Gerät. Nach dem Schließen der Tür nimmt das Gerät die Arbeit wieder auf.
- Das Ende der Kochzeit wird mit einem Ton angezeigt. Entnehmen Sie das Kochgeschirr und stellen es auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Achtung: Sie können das Gerät manuell stoppen, indem Sie die Taste „Start / Pause“ drücken.

- Prüfen Sie gelegentlich den Gargrad der Lebensmittel. Ist das Essen noch nicht gar, lassen Sie es einige Minuten weiterkochen.
- Wenn die Zubereitungszeit beendet ist, können Sie sofort mit dem Zubereiten der nächsten Lebensmittel beginnen.

Einstellungen

Die Referenztablelle unten kann Ihnen helfen die richtigen Einstellungen vorzunehmen.

Hinweis: Die Daten in der Tabelle sind Referenzwerte. Die Garzeiten der Zutaten sind abhängig von Größe, Form, Marke etc.

Tipps und Hinweise

- Kleinere Mengen von Lebensmitteln erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Portionen.
- Das Schütteln/Wenden der Lebensmittel nach ca. der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und hilft ungleiches Garen zu verhindern. Mehrmaliges Aufschütteln/Wenden kann das Ergebnis weiter verbessern.
- Frische Kartoffeln sollten für ein knusprigeres Ergebnis mit ein wenig Öl benetzt werden. Lassen Sie das Öl ein paar Minuten einziehen bevor Sie sie in die Fritteuse geben.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse hergestellt werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites sollte 500g nicht überschreiten.
- Sie können die Fritteuse auch verwenden, um Nahrungsmittel zu erwärmen, indem Sie die Temperatur auf 150 °C einstellen und den Timer auf ca. 10 Minuten.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-700	9-16	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	300-700	11-20	200	schütteln	
Frische Pommes (8x8mm)	300-800	10-16	200	schütteln	In heißem Wasser vorgaren 1/2 Esslöffel Öl zugeben
Frische Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	schütteln	In heißem Wasser vorgaren 1/2 Esslöffel Öl zugeben
Frische Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	schütteln	In heißem Wasser vorgaren 1/2 Esslöffel Öl zugeben
Rösti	250	15-18	180	schütteln	
Kartoffel-Gratin	500	15-18	200	schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Hähnchen-Teile	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Würste	100-500	13-15	200		
Dünne Würste	100-500	18-22	180		
Hähnchen-Brust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	schütteln	Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Chicken-Nuggets	100-500	6-10	200	schütteln	Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Fisch-Stäbchen	100-400	6-10	200		Aus der Packung zubereiten
Gefrorene Brot- Käse-Snacks	100-400	8-10	180		Aus der Packung zubereiten
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		

Anmerkung: Addieren Sie 3 zusätzliche Minuten zur Zubereitungszeit, um die Fritteuse vorzuheizen.

Hausgemachte Pommes frites zubereiten

Wir empfehlen für beste Ergebnisse vorgebackene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites machen wollen, gehen Sie wie folgt vor:

- Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
- Die Pommes frites in einem Topf mit Wasser und etwas Essig ca. 10 min vorgaren, herausnehmen und mit Haushaltspapier trocknen.
- Geben Sie einen halben Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, heben Sie die Pommes frites unter bis sie gleichmäßig mit Öl beschichtet sind.
- Nach dem Garen entnehmen Sie den Frittierbehälter aus der Fritteuse, entnehmen den Frittierkorb und stellen ihn auf Haushaltspapier, so dass überschüssiges Öl abtropfen kann.
- Frittieren Sie die Pommes frites gemäß den Anweisungen in vorstehender Tabelle.

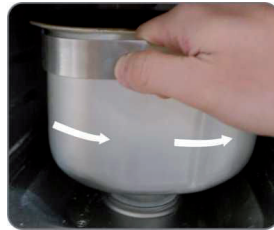
5.2. Als Brotbackmaschine verwenden

- Zur Entnahme drehen Sie die Brotschüssel gegen den Uhrzeigersinn.

Achtung: Streichen sie etwas Öl auf den Knethaken um das Ankleben von Teig zu verhindern.

- Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Brotschüssel: Wasser oder andere Flüssigkeit dann Eier, Zucker, Salz, Mehl und zuletzt Hefe oder Backpulver.

Hinweis: Bedecken Sie das Wasser mit Mehl. Drücken Sie vor der Zugabe von Backpulver oder Hefe eine Vertiefung ins Mehl, um diese Zutaten aufzunehmen. Stellen Sie sicher, dass das Backpulver nicht mit dem Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.



1. Montieren Sie den Knethaken auf der Welle am Boden der Schüssel



2. Geben Sie zuerst Wasser und Milchpulver oder Milch hinein



3. Danach die Eier (falls erforderlich)



4. Geben Sie Salz an den Rand der Schüssel



5. Geben Sie Zucker an den anderen Rand der Schüssel



6. Fügen Sie Butter oder Margarine hinzu



7. Bedecken Sie das Wasser mit Mehl



8. Drücken Sie eine Vertiefung ins Mehl



9. Geben Sie Backpulver hinzu. Das Backpulver sollte trocken bleiben und nicht mit dem Salz in Kontakt kommen



10. Setzen Sie die Brotschüssel im Uhrzeigersinn auf die Motorachse



11. Schließen Sie die Tür und schalten Sie das Gerät ein



12. Wählen Sie das richtige Programm und starten mit dem „Start/Pause“-Knopf

6. REINIGUNG UND PFLEGE

- Bitte ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es reinigen. Im Folgenden finden Sie Reinigungstipps:

- Verwenden Sie zum Reinigen des Zubehörs heißes Wasser, ein Geschirrspülmittel und einen nicht abrasiven Schwamm. Sie können ein Öl-Reinigungsmittel nutzen, um alle Reste hartnäckiger Fettrückstände zu beseitigen.

Tipp: Wenn hartnäckiger Schmutz am Zubehör haftet, legen Sie das Teil in heißes Wasser und etwas Spülmittel und lassen alles für ca. 10 Minuten einweichen.

- Zubehör wie Brotschale, Backblech, Auffangschale kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerpads oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch um das Innere und das Äußere des Geräts zu reinigen. Füllen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Zubehör sorgfältig gereinigt wurden, bevor Sie das Gerät aufbewahren.

7. ZUTATEN**• Brotmehl**

Brotmehl ist ein glutenreiches Mehl mit hohem Proteingehalt. Während der Gärung behält dieses Mehl die Teigfestigkeit bei, nachdem der Teig aufgegangen ist und es verhindert, daß das Brot zusammenfällt. Es erhöht das Volumen des Brotteigs und verleiht ihm eine bessere Textur. Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot.

Hinweis: Obwohl Mehlsorten oft gleich aussehen, variieren die Fähigkeiten der verschiedenen Sorten bei der Gärung und der Wasseraufnahme. Dies ist abhängig vom Anbauggebiet, der Zeit des Anbaus, dem Mahlen des Getreides bis zur Haltbarkeit. Es ist wichtig, dass das Mehl nach dem Öffnen der Verpackung sorgfältig wieder verschlossen und trocken gelagert wird, denn Mehl kann Feuchtigkeit aus der Luft absorbieren. Feucht gewordenes Mehl verliert schnell seine Backeigenschaften.

● **Glutenarmes Mehl**

Glutenarmes Mehl ist auch als Kuchenmehl bekannt. Dieses Mehl aus Weichweizen ist vor allem geeignet für die schnelle Zubereitung von Brot und Kuchen.

● **Vollweizenmehl**

Vollweizenmehl ist ein Getreide, bei dem nach der Ernte nur Grannen und Spelzen entfernt wurden. Ballaststoffe, Vitamine, Öle und Mineralstoffe bleiben komplett erhalten. Vollkornmehl ist schwerer und nahrhafter als gewöhnliches Mehl. Brot aus Vollweizenmehl ist schwerer und dichter als Weißbrot. Vollweizenmehl wird auch mit Weißmehl gemischt im Handel angeboten.

● **Roggenmehl**

auch bekannt als Grahammehl, ist aus fein geschroteten Korn, ähnlich dem Vollkornweizen. Es muss mit Brotmehl gemischt werden, um das Volumen des Brotes zu erhöhen und den Teig lockerer zu machen.

● **Selbsttreibendes Mehl**

Selbsttreibendes Mehl ist vorgemischtes Mehl, dem Backpulver hinzugefügt wurde. Es wird besonders zur Zubereitung von Kuchen und Plätzchen verwendet

Es entfällt die Zugabe von Backpulver oder Natron.

● **Mehl allgemein**

Alle Mehlsorten sehen relativ ähnlich aus, sind aber in der Verarbeitung und im Backergebnis sehr unterschiedlich. Wir schlagen vor, Sie testen verschiedene Mehlsorten und -marken, um das für Sie optimale Produkt zu finden.

● **Maismehl und Haferkernmehl**

Maismehl und Haferkernmehl wird verwendet um Pumpenickel zu backen. Sie verbessern den Geschmack von Brot und sind von hoher Qualität.

● **Zucker**

Zucker dient der Geschmacksverbesserung von Brot sowie der Verbesserung seiner Farbe. Es unterstützt auch die Gärung der Hefe im Weißbrot. Allgemein wird Kristallzucker für die Zubereitung von Brot genutzt. Brauner Zucker und Puderzucker werden für spezielle Zubereitungsarten benötigt.

● **Hefe**

Wird Hefe dem Teig zugegeben, erzeugt sie Kohlendioxid, wodurch der Teig aufgeht (gärt) und sein Volumen vergrößert. Hefe gibt dem Teig eine weiche Textur und bestimmt die Gärung des Brotteigs. Damit Hefe optimal arbeitet, benötigt sie Kohlenhydrate in Form von Zucker und Mehl. Es gibt zwei Arten von Hefe: frische Hefe und Trocken-/Instanthefe. Frische Hefe und Instanthefe werden wie folgt umgerechnet:

1 Esslöffel frische Hefe = 1 1/4 Teelöffel Trocken-/Instanthefe

Packung nach dem Öffnen verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung: Hohe Temperaturen töten die Hefe ab. Überprüfen Sie immer das Herstellungsdatum und Haltbarkeitsdatum der Hefe, bevor Sie sie verwenden. Der Teig geht schlecht auf bei zu alter Hefe.

Mit folgendem Verfahren können die Frische und Wirksamkeit der Hefe geprüft werden:

1. Füllen Sie den 1/2 Messbecher mit warmem Wasser (40 ~ 45 Grad Celsius).
2. 1 Teelöffel Zucker in Wasser geben. Rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, fügen Sie dann die Hefe hinzu.
3. Stellen Sie den Messbecher für 10 Minuten an einen warmen Ort.
4. Wirft die Flüssigkeit nach 10 Minuten Blasen, dann ist die Hefe noch in Ordnung.

● **Salz**

Salz ist notwendig um den Geschmack des Brotes zu verbessern. Salz kann jedoch die Gärung des Teiges verzögern. Geben Sie nicht zu viel Salz zu den Zutaten. Sie können auch ganz auf Salz verzichten, allerdings geht der Brotteig dann sehr stark auf.

● **Ei**

Eier können die Textur und den Nährwert des Brotes ändern.

● **Fett, Butter und Pflanzenöl**

Das Hinzufügen von Öl macht Brot weicher und verlängert seine Frische.

Anmerkung: Butter sollte weich sein bevor man sie den Zutaten hinzufügt.

● **Backpulver**

Backpulver wird hauptsächlich verwendet um schnell Brot und Kuchen zuzubereiten. Es braucht keine Zeit zum gären wie Hefe.

● **Soda**

Soda ist wie Backpulver ein Treibmittel und braucht beim Backen keine Zeit zum Gären.

● **Wasser und andere flüssige Bestandteile**

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von Brot. Die ideale Wassertemperatur für die Zubereitung von Brot ist 20 ~ 25 Grad Celsius. Um die Fermentation zu beschleunigen, sollte die Wassertemperatur auf 45-50 °C erhöht werden. Wasser kann durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 2% Milchpulver ersetzt werden. Das kann den Brotgeschmack verbessern und ihm eine bessere Farbe geben. Auch Zutaten wie Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft etc. können hinzugefügt werden um den Geschmack von Brot zu beeinflussen.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Die wichtigste Regel der Brotzubereitung ist das genaue Abmessen der Zutaten. Es ist der Schlüssel für ein zufriedenstellendes Backergebnis.

● **Messen von flüssigen Zutaten**

Zutaten wie frische Milch, Milchpulver/Wasser, Öl usw. werden mit einem Messbecher in Tassen, Liter oder Gramm gemessen. Falls in Rezepten die Zutatenmengen in Tassen oder Löffel angegeben werden hilft Ihnen die untenstehende Tabelle bei der Umrechnung. Legen Sie den Messbecher beim Füllen auf eine waagerechte Oberfläche um die genaue Menge zu sehen. Alle Flüssigkeiten müssen bei Raumtemperatur verarbeitet werden. Stellen Sie sicher, dass der Messbecher sauber ist und keine Reste von Mehl oder Backpulver enthält.

● **Messen von trockenen Zutaten**

Füllen Sie einen trockenen Messbecher und stellen Sie sicher, dass die eingegebene Menge genau mit der auf dem Messbecher/Messlöffel eingezeichneten Angabe übereinstimmt. Wenn Sie einen Messbecher benutzen, dessen Inhalt mit der im Rezept angegebenen Menge übereinstimmt, füllen Sie diesen mit der Zutat und streifen die überschüssige Menge mit der stumpfen Seite eines Messers ab.

Wasser	Öl	Salz	Brauner Zucker/ Kristallzucker	Zucker	Milch
1Tasse = 220g	1Esslöffel = 10g	1Teelöffel = 6g	1Tasse = 220g	1Esslöffel = 12g	1Tasse = 220g

Mehl	Hefe	Milchpulver
1Tasse = 150g	1Teelöffel = 3g	1Esslöffel = 7g

● **Die Reihenfolge der Zutaten**

Es ist wichtig die Zutaten in der genauen Reihenfolge in die Brotbackmaschine zu geben. Das heisst:



1. Flüssige Bestandteile, welche Raumtemperatur haben sollten
2. Ei
3. Zutaten wie Mehl, Salz usw.

HINWEIS: Hefe muss vom Salz getrennt zugegeben werden. Weitere Zutaten wie Obst sollten nach dem Teigkneten hinzugefügt werden. Dies wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Werden diese Zutaten zu früh hinzugefügt verlieren sie durch das lange Kneten Geschmack und Aussehen. Verwenden Sie keine verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Käse und Joghurt bei Verwendung der Einschaltverzögerung.

8. FEHLERBEHEBUNG & LÖSUNG

● **Rauchentwicklung beim Zubereiten der Lebensmittel**

Grund: Es können Reste von der letzten Zubereitung auf dem Heizelement oder anderen Zubehörteilen vorhanden sein. Möglicherweise befindet sich Öl auf dem Heizelement.

Lösung: Gerät ausschalten und Heizelement reinigen.

● **Die Lebensmittel garen nicht gleichmäßig**

Grund a: Es sind zu viele Zutaten im Korb

Lösung: Teilen Sie Lebensmittel in kleinere Portionen. Dadurch wird das Essen gleichmäßiger gegart.

Grund b: Die eingestellte Temperatur war zu hoch.

Lösung: Stellen Sie die richtige Temperatur gemäß der Tabelle in Kapitel 5 ein.

Grund c: Die Garzeit reicht nicht aus.

Lösung: Stellen Sie die richtige Zeit gemäß der Tabelle in Kapitel 5 ein

● **Zutaten sind nicht gleichmäßig gegart**

Grund: Bestimmte Nahrungsmittel müssen nach der halben Garzeit oder öfter gewendet/geschüttelt werden.

Lösung: Nach der halben Garzeit oder öfter wenden/schütteln.

● **Lebensmittel werden nicht knusprig.**

Grund: Lebensmittel für diese Garmethode evtl. nicht geeignet

Lösung: Geben Sie ein wenig Öl auf das Lebensmittel, um es knuspriger zu machen. Lebensmittel, die zum frittieren geeignet sind, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

● **Die Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart**

Grund a: Sie verwenden die falsche Kartoffelsorte.

Lösung: Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.

Grund b: Die Pommes frites waren vor der Zubereitung nicht richtig vorbereitet.

Lösung: Die Pommes frites in einem Topf mit Wasser und etwas Essig ca. 10 Minuten vorgaren, herausnehmen und mit Haushaltspapier trocknen.

● **Die Pommes frites sind nicht knusprig**

Grund: Die Pommes frites haben vor dem frittieren Wasser gezogen.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pommes frites völlig trocken sind, bevor Sie ein wenig Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Pommes frites dünner und fügen Sie mehr Öl hinzu.

● **Die Unterseite des Brotes ist zu fest gebacken**

Grund: Brot blieb zu lange nach dem Backen im Backbehälter.

Lösung: Brot sofort nach dem Backen aus dem Backbehälter nehmen.

● **Das Brot lässt sich schwer aus dem Backbehälter entfernen**

Grund: Brot steckt am Knehtaken fest.

Lösung: Brot sofort nach dem Backen aus dem Backbehälter nehmen.

● **Brot ist schlecht gebacken**

Grund a: Falsche Programmwahl.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Programm gewählt haben.

Grund b: Die Tür wurde mehrmals geöffnet, während das Gerät in Betrieb war. Das Brot wird trocken.

Lösung: Öffnen Sie nicht unnötigerweise die Tür.

● **Die Geräteanzeige „E3“ wenn Sie die Taste „Start / Pause“ drücken**

Grund: Die Backtemperatur ist zu hoch eingestellt.

Lösung: Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Den Backbehälter aus dem Gerät nehmen. Öffnen Sie die Abdeckung und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es neu starten.

● **Motor macht Geräusche**

Grund: Entweder ist der Backbehälter nicht richtig platziert oder der Teig ist zu schwer. Dies bewirkt, dass sich der Knehtaken nicht drehen kann.

Lösung: Entnehmen Sie den Backbehälter und setzen ihn der Anleitung entsprechend wieder ein oder machen Sie einen leichteren Teig entsprechend den Anweisungen.

● **Der Teig geht zu stark auf und berührt den Deckel**

Grund: Entweder wurde dem Teig zu viel Hefe zugegeben oder die eingestellte Temperatur ist zu hoch.

Lösung: Fügen Sie weniger Hefe hinzu und überprüfen Sie die Temperatureinstellung.

● **Brötchen geht nicht auf**

Grund: Entweder ist die Hefe zu alt, es wurde zu wenig Hefe verwendet, das Wasser war zu heiß oder Hefe wurde mit Salz gemischt.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht abgelaufen ist und verwenden Sie immer die richtige Menge.

● **Teig geht zu stark auf**

Grund: Entweder wurde zu viel Wasser zugegeben, der Teig ist zu weich oder es wurde zu viel Hefe zugegeben

Lösung: Verringern Sie die Menge des Wassers, machen Sie den Teig ein wenig fester und verwenden Sie weniger Hefe.

● **Die Mitte des Brotes ist eingesunken**

Grund a: Entweder wurde der Teig aus Mehl mit zu geringem Stärkeanteil zubereitet oder die Hefe hat den Teig nicht genug aufgehen lassen.

Lösung: Wechseln Sie zu einem Mehl mit höherem Stärkeanteil.

Grund b: Die Temperatur ist zu hoch.

Lösung: Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung zum Brotbacken.

Grund c: Zu viel Wasser wurde hinzugefügt, was dazu führte, dass der Teig nass und zu weich war.

Lösung: Messen Sie die richtige Menge Wasser nach dem Rezept ab.

● **Das Brot ist zu schwer und zu dicht.**

Grund a: Es wurde zu viel Mehl verwendet und zu wenig Wasser zugegeben.

Lösung: Verringern Sie die Menge des Mehls und fügen Sie mehr Wasser hinzu.

Grund b: Zu viel Vollkornmehl.

Lösung: Verringern Sie auf der Menge des Mehls und fügen Sie mehr Hefe hinzu.

● **Löcher beim Aufschneiden des Brotes.**

Grund a: Es wurde zu viel Wasser zugegeben

Lösung: Reduzieren Sie die Wassermenge.

Grund b: Wasser war zu heiß

Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur des Wassers bevor Sie es in den Backbehälter geben.

● **Trockene Oberfläche des Brotes**

Grund a: Zutaten wurden nicht gemischt, z.B. Butter und Banane.

Lösung: Zutaten gründlich mischen.

● **Kruste zu dick**

Grund: Zu viel Zucker wurde hinzugefügt, daher wurde die Brotfläche dunkel und zu dick.

Lösung: Wenn versehentlich zu viel Zucker zugefügt wurde stoppen Sie das Programm 5-10 Minuten früher. Lassen Sie die Tür geschlossen und entfernen das Brot erst nach 20 Minuten.

9. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Umgang mit Elektrogeräten sind zum Schutz vor Bränden, Stromschlägen und Verletzungen die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.



- Um das Entstehen eines Brandes zu vermeiden, darf das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, z.B. Tischtuch, Vorhang usw., in Betrieb genommen werden.
- Während des Betriebs sollte jeder Hautkontakt mit dem Luftauslass vermieden werden. Die austretende heiße Luft kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, dürfen Lufteinlass und Luftauslass NICHT abgedeckt werden.
- Es ist NICHT zu empfehlen selbst Reparaturen oder technische Modifikationen durchzuführen. Reparaturen dürfen nur in einem autorisierten Fachbetrieb durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur mit einer Netzspannung von 230 Volt betrieben werden.
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die elektrischen Anschlüsse, die Unversehrtheit des Kabels und des Steckers.
- Knicke oder starke Biegungen können das Netzkabel schädigen und dadurch Stromschläge oder Feuer verursachen. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von starken Wärmequellen oder unter ungesicherten, schweren Lasten.
- Beschädigte Kabel dürfen nur vom autorisierten Fachbetrieb ausgetauscht werden.
- Niemals am stromführenden Kabel ziehen
- Das Gerät nie Staub, Säure, Dämpfen, explosiven oder brennbaren Gasen oder atmosphärischen Einflüssen (Regen, Sonne, Nebel, Schnee) aussetzen.
- Das Gerät darf nicht in Bereichen mit Dampf oder Feuchtigkeit oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Das Gerät niemals barfuß oder mit nassen Händen bzw. Füßen benutzen.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Stecken Sie keine spitzen Gegenstände aus Metall oder anderem stromleitenden Material in die Entlüftungsschlitze des Geräts, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann.
- Nicht an einer Mehrfachstecker-Leiste betreiben um eine Beschädigung der Steckdose zu vermeiden und dadurch einen Brand zu verursachen.
- Entfernen Sie Staub oder Wasser vom Netzkabel und Stecker (Nutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die stromführenden Teile absolut trocken sind), sonst kann es zu Feuer, Stromschlag oder Kurzschluss kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung bedient werden.
- Das Gerät darf nicht mit Papier, Kunststoff und anderen brennbaren Materialien befüllt werden.
- Lassen Sie genug Freiraum (mind. 20cm) um das Gerät. Nie das Gerät mit anderen Gegenständen abdecken.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Schalten Sie die Fritteuse erst an, wenn die Frittier-Pfanne vollständig eingeführt ist.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder Hörgeräten, sollten vor Nutzung des Geräts ihren Arzt konsultieren, und/oder sich in den Handbüchern ihrer medizinischen Geräte informieren.
- Während des Betriebs sollten nur die nicht wärmeführenden Teile berührt werden.
- **Der Betrieb darf nicht durch Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren und Personen mit geistiger Behinderung erfolgen**
Kinder und Personen mit geistiger Behinderung dürfen keinen Zugang zur Fritteuse oder dem Netzkabel haben. Auch das Fernhalten Ihrer Kinder und Personen mit geistiger Behinderung vom Arbeitsplatz sorgt für zusätzliche Sicherheit.

DER HERSTELLER ERKLÄRT,

- Keine Verantwortung im Fall von Unfällen oder Schäden aufgrund von Fahrlässigkeit oder Missachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung zu übernehmen
- Jede Verantwortung für Schäden, die durch die unsachgemäße Verwendung der Fritteuse entstehen, abzulehnen.

10. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für alle Fabrikations- und Materialfehler gilt die gesetzliche Gewährleistung. In diesen Fällen übernehmen wir den Umtausch oder die Reparatur des Produktes. Versandkosten werden von uns nur getragen, soweit dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Im Garantiefall bitte über unsere Serviceplattform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> den Fall anmelden. Dann teilen wir Ihnen die weitere Vorgehensweise fallbezogen mit.

Rücksendungen bitte ausreichend frankieren. Unfreie Rücksendungen können leider nicht angenommen werden, da diese vor Zustellung rausgefiltert werden. Unsere Serviceleistung erbringen wir in Deutschland.

Die Garantie gilt nicht bei:

- Materialverschleiß
- Unberechtigten Eingriffen oder Veränderungen an der Heissluft-Fritteuse
- Beschädigungen durch Selbstverschulden
- Unsachgemäßer Wartung und unsachgemäßem Betrieb

Außerdem leisten wir keinerlei Schadensersatz für Folgeschäden!

11. HINWEISE ZUR PRODUKTHAFTUNG

Wir weisen darauf hin, dass wir nach dem Produkthaftungsgesetz für Schäden, die durch unsere Geräte verursacht werden, nur insofern haften, soweit keine Veränderungen an den Geräten vorgenommen wurden. Falls Reparaturen durch von uns autorisierte Servicewerkstätten vorgenommen werden, haften wir nur insofern, wenn Original-Ersatzteile und Zubehör verwendet wurden.

12. ENTSORGUNGSHINWEISE



Elektro-Geräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern sind an einer Annahmestelle für Recycling von elektronischen Geräten abzugeben.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR sind wir unter der **WEEE-Nummer DE25523173** gelistet. So tragen Sie zur Erhaltung und zum Schutz unserer Umwelt bei.

VIELEN DANK FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG!

13. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Unterzeichner 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden bestätigt, daß die umseitig benannten Produkte in der in den Verkehr gebrachten Ausführung den unten aufgeführten einschlägigen Bestimmungen, den entsprechenden EU harmonisierten Richtlinien und dem EU-Standard für Sicherheit entsprechen. Diese Konformitätserklärung gilt, insofern an dem Produkt keine Veränderungen vorgenommen werden.

Autorisierte Person zur Aufbewahrung der technischen Dokumente:
1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

CE- Konformität gemäß LVD 2006/95/EC
Folgende harmonisierte Normen:
EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010
EN 60335-1: 2012+A11:2014
EN 62233: 2008

Wiesbaden, den 31.10.2016
Peter Neumüller

12. TECHNICAL DATA/TECHNISCHE DATEN

English	Deutsch	Heißluft-Multifritteuse, Multibackofen & Brotbackautomat ECO AIR-PROFI BREAD DC-1400W
Tension / Power	Spannung / Leistung	220-240V~, 50/60Hz, 1200-1400W, Class I
Mesh basket capacity	Inhalt des Frittierkorbes	10 Liter
Timer	Zeitschaltuhr	0-30 Min.
Temperature	Temperatur	50-200 °C
Measures in mm	Abmessungen in mm	360x290x370
Cable length (with Euro plug)	Kabellänge (mit Schuko-Stecker)	1 m

The product in this manual is Made in PRC.
Das Produkt in dieser Bedienungsanleitung ist Made in VRC.

Imprint/Impressum



1A Profi Handels GmbH
www.oeko-shopping.de
Email: info@1a-profi-handel.de
Tel.: (+49) 0611-9 45 87 76-0
Fax: (+49) 0611-9 45 87 76-11
