



GEBRAUCHSANLEITUNG

FRITTEUSE 2,5 LITER

Art.-Nr.: 74293 + 74304

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar

WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko:

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko:

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko:

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.



Schutzklasse I

Das bedeutet, dass ein Schutzleiter alle metallischen Komponenten, die berührbar und stromführend sind, mit der Erdung verbindet.



Das Hersteller CE-Kennzeichen sagt aus, dass das Produkt allen relevanten Europäischen Richtlinien und Sicherheitsstandards entspricht.



Das EU-weit gültige Glas-Gabel-Symbol kennzeichnet Materialien, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind.

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn Sie die Sicherheitshinweise ignorieren, kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen  heiß.
- Zur Reinigung der Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem gesteuert werden.

VORSICHT!

- Kabel nicht über Kanten hängen lassen!
- Ausserhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!

⚠ VORSICHT!

- Wenn die Fritteuse von der Arbeitsfläche gezogen wird, kann das heiße Öl schwere Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen, da Kinder daran ziehen könnten oder der Nutzer daran hängenbleiben könnte.



- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsfläche hängen und halten Sie es von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferten Zubehörteile.
- Wenn das Gerät heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, darf es nur mit äußerster Vorsicht bewegt werden.
- Nach dem Ausschalten des Geräts bleibt das Öl in der Fritteuse noch eine Zeit lang heiß. Bewegen Sie das Gerät erst, wenn das Öl vollständig abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn sich der Ölstand zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung befindet.
- Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Heizen Sie das Gerät nicht auf, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.
- Öffnen Sie während des Frittiervorgangs nicht den Deckel.
- Die Geräteoberfläche wird während des Frittiervorgangs heiß. Berühren Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät erst, wenn es auf Zimmertemperatur abgekühlt

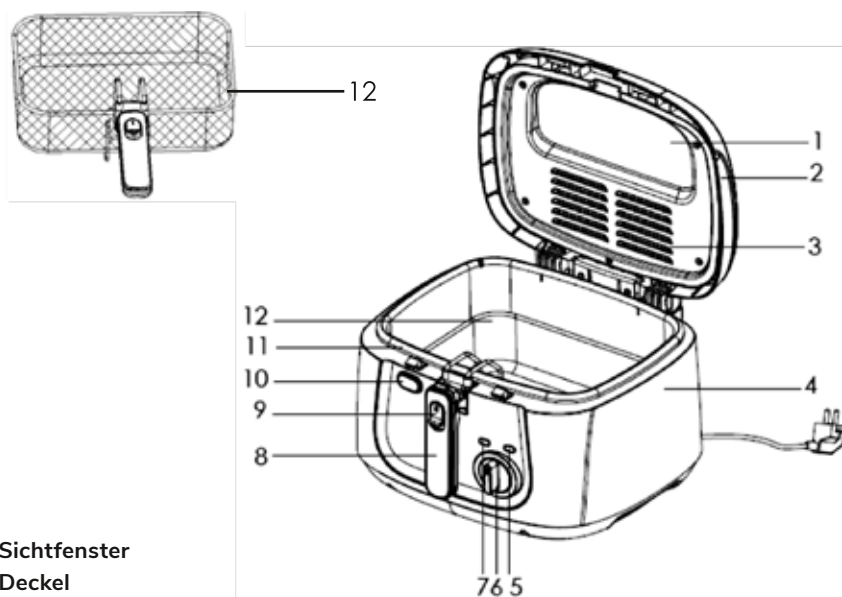
ist, ansonsten besteht **AKUTE VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Diese Fritteuse verfügt über eine Temperatursicherung; bei einem Ausfall des Temperaturreglers wird der Stromkreis automatisch abgeschaltet, um ein Überhitzen zu verhindern.
- Es dürfen keine zu großen Lebensmittelmengen oder zu viele Kochutensilien in die Fritteuse gegeben werden.

LIEFERUMFANG

1. Fritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Filter
4. Gehäuse
5. Temperaturanzeige (grün)
6. Temperaturregler
7. Betriebsanzeige (rot)
8. Korbgriff
9. Entriegelungsknopf Griff
10. Entriegelungsknopf Deckel
11. Ölbehälter
12. Frittierkorb

TECHNISCHE DATEN

Modell:	74293 + 74304
Netzspannung:	220V–240V~, 50/60Hz
Schutzklasse:	I
IP-Schutzart:	IPX0
Leistung:	1.800 Watt

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



VORSICHT!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- 1. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.
- 2. Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab.
- 3. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und dessen Griff mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab und trocknen Sie sie gründlich.
- 4. Befestigen Sie den Deckel wieder am Gerät.



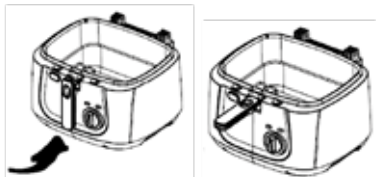
Reinigen Sie den Gerätekorpus und den Deckel von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

INBETRIEBNAME

Einfüllen des Öls

Füllen Sie erst das Öl ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

1. Öffnen Sie dazu den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.



2. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, indem Sie dessen Griff in eine waagerechte Position bringen und den Korb anheben.



3. Füllen Sie den Ölbehälter bis zur Markierung MAX im Behälter mit Öl. Die eingefüllte Ölmenge darf die MIN- und MAX-Markierung nicht unter- bzw. überschreiten.
 - Verwenden Sie nur Öle, die hoch erhitzbar sind.
 - Mischen Sie niemals verschiedene Ölarten oder frisches mit gebrauchtem Öl.
 - Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette eignen sich aufgrund ihres niedrigen Rauchpunkts nicht zum Frittieren von Lebensmitteln.
4. Schließen Sie den Deckel.

FRITTIEREN

1. Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.
 - Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur für das jeweilige Lebensmittel, das Sie zubereiten möchten, ein.
 - Das Öl wird erhitzt und die grüne Temperaturanzeige leuchtet auf.
 - Die benötigte Temperatur können Sie an den Abbildungen am Gehäuse ablesen.
 - Die in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind lediglich Richtwerte.

Lebensmittel		Temperatur	Menge	Dauer (Minuten)
Ganze Garnelen		170 °C	400 g	3–5
Pilze			450 g	3–5
Fischfrikadellen			650 g	3–5
Fischfilet			650 g	3–5

Lebensmittel		Temperatur	Menge	Dauer (Minuten)
Zwiebeln		190 °C	450 g	2–4
Paniertes Geflügel			800 g	10–14
Pommes tiefgefroren			800 g	8–12
frische Pommes / Kartoffeln			800 g	12–18

3. Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Temperaturanzeige. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.
4. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs und setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.
5. Zum Befüllen muss sich der Korb in angehobener Stellung befinden.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL:

- Schneiden Sie Lebensmittel, wie z. B. Pommes frites, in gleichmäßige Stücke. Wählen Sie bei Fisch oder Hühnchen ungefähr gleich große Stücke aus.
 - Die Lebensmittel sollten vor dem Frittieren möglichst trocken sein. Tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit von Fisch, Fleisch oder Gemüse mit etwas Küchenpapier ab.
6. Ziehen Sie den Entriegelungsknopf des Korbgriffs mit dem Daumen zu sich und senken Sie den Korb langsam in das heiße Öl ab.
 - Achten Sie dabei darauf, dass das Öl bzw. der entstehende Schaum nicht bis zum Rand des Ölbehälters reicht und der Ölstand korrekt bleibt.

⚠ WARNUNG! Wenn der Korb zu schnell eingetaucht wird oder die Lebensmittel noch feucht sind, kann das Öl spritzen oder explodieren. Es besteht **AKUTE VERBRENNUNGSGEFAHR**.



7. Schließen Sie den Deckel so, dass er einrastet.
 - Während des Frittiervorgangs schaltet sich die Temperaturanzeige mehrmals ein und aus, da die Temperatur zunächst unter die eingestellte Temperatur fällt und dann wieder ansteigt.

8. Wenn die Lebensmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „0“, um die Fritteuse auszuschalten.

HINWEIS:

- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Korb (z. B. maximal 800 g frische Kartoffeln/ gefrorene Pommes frites). Dadurch sinkt die Öltemperatur zu stark ab und die Lebensmittel saugen zu viel Öl auf. Der Korb sollte höchstens zu $\frac{2}{3}$ befüllt werden.
- Halten Sie das Öl nicht zu lange auf hoher Temperatur, da es dadurch seine Back- und Brateigenschaften verliert.
- Stellen Sie den Temperaturregler zwischen zwei Portionen auf die niedrigste Temperatur.
- Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange in der Abtropfposition im Korb, da sie durch den aufsteigenden Dampf weich werden können und dann nicht mehr knusprig sind.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Frittieren nicht aufgetaut werden.

NACH DEM FRITTIEREN

- Bringen Sie den Griff des Frittierkorbs in die waagerechte Position, um den Korb anzuheben. So kann überschüssiges Öl von den Speisen abtropfen.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs. Nehmen Sie sich dabei vor heißem Dampf und eventuellen Ölspritzern in Acht.
- Heben Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf ein Abtropfblech und/oder Küchenpapier.
- Lassen Sie das Öl und die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
- Es wird empfohlen, das Öl, sobald es vollständig abgekühlt ist, aus der Fritteuse zu entfernen und das Gerät anschließend zu reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung und lassen Sie das Öl und das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie weder den Gerätekörper noch das Stromkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel oder chemischen Reiniger.
- Gießen Sie das Öl aus der Frittierwanne. Entsorgen Sie das Öl umweltgerecht. Öl darf niemals in den Abguss geschüttet werden. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsstelle nach, wie das Öl richtig zu entsorgen ist.

Reinigung des Frittierkorbs und Deckels

- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs und ziehen Sie ihn dann nach oben ab. Reinigen Sie den Korb und den Deckel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

Reinigung der Frittierwanne und des Gehäuses

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste mit Küchenpapier aus der Frittierwanne.
- Wischen Sie die Frittierwanne und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie danach gründlich.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

ENTSORGUNG



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien stets umweltgerecht und nach den geltenden örtlichen Entsorgungsvorschriften.

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Altgeräte sowie zugehörige Komponenten am Ende Ihrer Lebensdauer gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte werden am Ende Ihrer Lebensdauer zu Abfall, welcher als Altgeräte bezeichnet wird. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

In Deutschland gilt die Pflicht der Vertreter zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten nach § 17 Absatz 1 und 2 gemäß Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG. Durch die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten soll die Wiederverwendung, die stoffliche Verwertung und andere Formen der Verwertung von Altgeräten ermöglicht, sowie negative Folgen bei der Entsorgung der in den Geräten möglicherweise enthaltenen gefährlichen Stoffe auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden wir das Produkt gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.
- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist.
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.
Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device!

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the device on to third parties, be sure to include these operating instructions.
- The device is designed for private household use only and not for commercial use.
- Only use the device indoors and not outdoors.

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:



DANGER! High risk:

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.



WARNING! Average risk:

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.



CAUTION! Low risk:

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

NOTE: Facts and special features that should be observed when handling the device.



Protection class I

This means that a protective conductor connects all metal components that are accessible and carry current to the earth.



The manufacturer's CE mark indicates that the product complies with all relevant European directives and safety standards.



The glass fork symbol, which is valid throughout the EU, identifies materials that are suitable for contact with food.

SAFETY INSTRUCTIONS

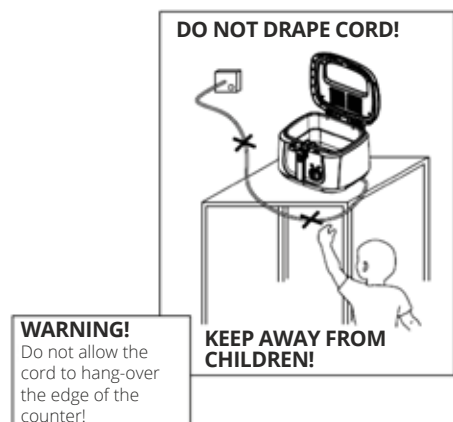
- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Keep these instructions in a safe place for future reference.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance work to be carried out by the user should not be carried out by children.
- The appliance must not be used by children under any circumstances.
- The appliance and the connecting cable must be kept away from children.
- This device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Electrical equipment can pose hazards to pets and livestock. Furthermore, animals can also cause damage to the device. Therefore, always keep animals away from electrical devices.
- Protect the device from moisture, dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.
- When using the device, make sure that the power cord is not pinched or crushed.
- To pull the power plug out of the socket, always pull on the plug, never on the cable.
- To avoid hazards, do not make any modifications to the unit.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock, do not immerse the cable, plug or appliance in water or other liquids.
- The appliance surfaces  become hot during operation.
- To clean surfaces that come into contact with food or oil, see the section on 'Cleaning and maintenance'.
- The appliance must not be controlled by an external timer or a separate remote control system.

CAUTION!

- DO NOT DRAPE CORD!
- KEEP AWAY FROM CHILDREN!

⚠ CAUTION!

- SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM THE DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG-OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

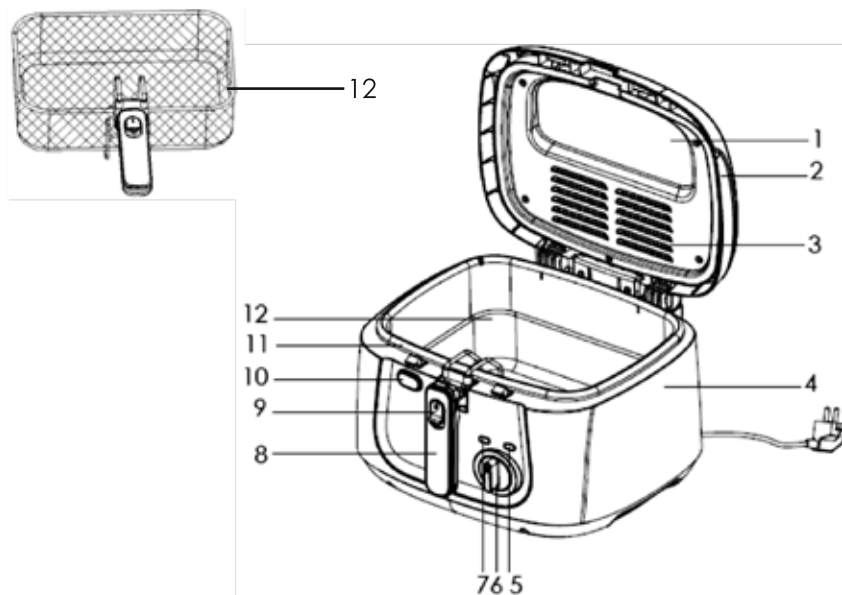


- Unplug the appliance from the mains socket when not in use and before cleaning.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of attachments other than those supplied by the manufacturer is not recommended.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The oil in the fryer will stay hot for some time after it has been switched off. Never attempt to move the fryer until it has completely cooled.
- Never operate the fryer with the oil level below the minimum mark or above the maximum mark.
- Place the appliance on a stable flat surface before use.
- Do not heat without food inside.
- Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald.
- Do not move the fryer until it has cooled down to room temperature, **RISK OF SERIOUS BURNING!**
- This fryer has a thermal safety device, in case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cut-out, thus preventing overheating.
- Excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

SCOPE OF DELIVERY

1. Deep fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



1. Viewing window
2. Lid
3. Filter
4. Housing
5. Temperature indicator (green)
6. Temperature control
7. Power indicator (red)
8. Basket handle
9. Release button Handle
10. Release button Ceiling
11. Oil reservoir
12. Frying basket

TECHNICAL DATA

Model:	74293 + 74304
Nominal voltage:	220V–240V~, 50/60Hz
Protection class:	I
IP protection class:	IPX0
Nominal power:	1.800 Watt

BEFORE FIRST USE



CAUTION!

Packaging material is not a child's toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- 1. Open the lid by pressing the lid release button.
- 2. Remove the lid from the appliance.
- 3. Clean the lid, the frying basket and its handle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 4. Attach the lid back to the appliance.



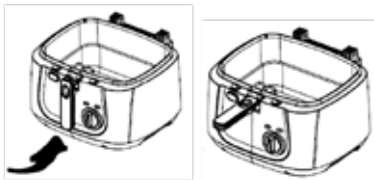
Clean the interior and exterior of the main body and lid with a damp cloth. Dry thoroughly.

OPERATION

Introducing the oil

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil.

1. Open the lid by pressing the lid release button.



2. Raise the frying basket by lifting the basket handle to the horizontal position and then remove the frying basket.



3. Pour oil into the fryer bowl up to the MAX mark indicated on the inside of the bowl. Do not fill above the MAX mark or below the MIN mark.
 - Always use oil which can withstand high temperature.
 - Do not mix different types of oil and never add fresh oil to used oil.
 - The deep frying food in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended because of lower smoking temperatures.
4. Close the lid.

FRYING

1. Plug in the fryer.
 - The red power indicator light will illuminate.
2. Turn the thermostat knob to the desired temperature depending on what you are going to cook.
 - The oil will heat up and the green temperature indicator light will illuminate.
 - For the required temperature, see the illustration marked in the fryer body.
 - The frying time given in the chart below is only for reference.

Food		Temperature	Weight	Time (minutes)
Whole shrimp		170 °C	400 g	3–5
Mushrooms			450 g	3–5
Fish cakes			650 g	3–5
Fish fillet			650 g	3–5
Onions		190 °C	450 g	2–4
Breaded poultry			800 g	10–14
French fries frozen			800 g	8–12
fresh fries / potatoes			800 g	12–18

- When the oil has reached its set temperature, the green temperature indicator light will go out. The fryer is now ready for use.
- Open the lid by pressing the lid release button and place the basket in the fryer.
- With the basket in the raised position, add the food.

PREPARING FOOD:

- Cut food such as chips to the same size and choose similar sized pieces of fish and chicken.
 - Make sure food is as dry as possible before frying. Use kitchen paper to absorb excess water from food such as fish, meat and vegetables
- Pull the handle release button backwards with your thumb and gently lower the basket into the hot oil.
 - Watch the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate.

⚠ WARNING! Lowering the basket too quickly or introducing wet food could cause the oil to explode or spalter.
RISK OF SEVERE BURN INJURY.



7. Close the lid until it clicks.
 - During frying, the temperature indicator light will cycle ON and OFF as the temperature rises and falls due to the thermostat action..
8. When the food is cooked, turn the thermostat knob to "0" to turn off the fryer.

NOTE:

- Do not overfill the basket (e.g. maximum capacity: 800 g fresh-cut potatoes / frozen fries). This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy. It is not recommended to fill the basket with more than $\frac{2}{3}$ of food.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the thermostat knob to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the fried food in the basket in the draining position too long. The vapours could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be fried in the basket without being defrosted.

AFTER FRYING

- Raise the frying basket by lifting the basket handle to the horizontal position. This will allow excess oil to drain from the food.
- Open the lid by pressing the lid release button. Beware of hot steam and possible spattering of oil.
- Lift the basket out of the fryer and place it onto a drip tray and/or kitchen paper.
- Allow the oil and the fryer to completely cool before moving or cleaning the fryer.
- It is recommended that once the oil has cooled completely, remove the oil from the fryer and clean the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow the oil and appliance to cool completely before cleaning.
- Do not immerse any part of the body, mains lead or plug in water or any other liquid.
- Never use abrasive or chemical cleaning agents.
- Drain the oil from the fryer bowl. Dispose of the oil in an environmentally safe way. Never pour the oil into drains. Contact your recycling centre for advice on the disposal of the oil.

Cleaning the frying basket and lid

- Open the lid by pressing the lid release button and then pull it upwards.
- Clean the basket and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before use or storage.

Cleaning the frying bowl and body

- Remove any food deposits from the frying bowl using kitchen paper.
- Wipe over the frying bowl and body with a slightly damp cloth and dry thorough.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

DISPOSAL



Dispose of the packaging separately according to type. Put cardboard and paperboard in the waste paper bin and plastic film in the recycling bin. Always dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner and in accordance with the applicable local waste disposal regulations.

The symbol of a crossed-out wheeled bin shown on electrical and electronic equipment indicates that old appliances and associated components at the end of their service life must not be disposed of with household waste in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU) and national laws.

Separate collection of waste equipment

Electrical and electronic equipment becomes waste at the end of its service life, which is referred to as waste equipment. Owners of waste equipment must dispose of it separately from unsorted municipal waste. Waste equipment does not belong in household waste, but in special collection and return systems.

Options for returning old appliances

Owners of old appliances from private households can return them free of charge to collection points run by public waste disposal authorities or to take-back points set up by manufacturers or distributors in accordance with the ElektroG. In Germany, distributors are obliged to take back old appliances free of charge in accordance with Section 17 (1) and (2) of the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). The separate collection of waste electrical and electronic equipment is intended to enable the reuse, recycling and other forms of recovery of waste equipment, as well as to avoid negative consequences for the environment and human health from the disposal of hazardous substances that may be contained in the equipment.

WARRANTY

You receive a 3-year guarantee on this device from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original receipt. It is proof of purchase.
- Within three years from the date of purchase, if a material or manufacturing defect occurs, we will replace or repair the product free of charge according to the option we have chosen.
- It is assumed that the device is returned within the specified period with a receipt and a brief written description of the defect. The description must include details of the defect and when it occurred.
- The replacement, repair or exchange of the product does not start a new warranty period.
- Any damage or defects already existing at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Material or manufacturing defects are guaranteed, but slightly damaged or fragile components such as batteries or glass are not covered by the guarantee.
- The warranty does not cover defects or damage caused by improper use, non-compliance with the operating instructions or maintenance.

PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- If functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail.

There, the further procedure will be described to you in detail.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil !

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS

Au besoin, les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel :



DANGER ! Haut élevé :

Le non-respect de l'avertissement peut porter atteinte à l'intégrité corporelle et à la vie.



AVERTISSEMENT ! Risque moyen :

Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des blessures ou de graves dommages matériels.



ATTENTION ! Faible mineur :

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE :

Faits et caractéristiques spéciales à observer lors de la manipulation de l'appareil.



Classe de protection I

Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques accessibles et conducteurs de courant.



Le marquage CE du fabricant indique que le produit est conforme à toutes les directives européennes et normes de sécurité applicables.



Le symbole de la fourchette et du verre, valable dans toute l'UE, identifie les matériaux adaptés au contact alimentaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

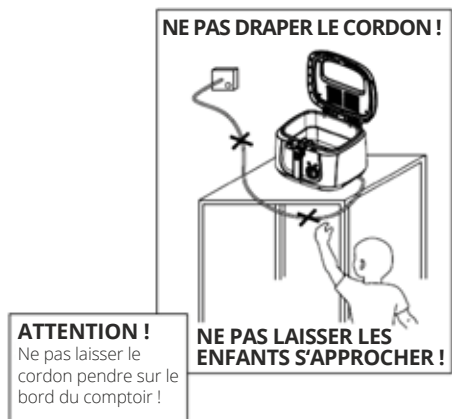
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de cette dernière concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Le nettoyage et les travaux d'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télégestion séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils électriques peuvent présenter des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. Il convient donc de tenir les animaux à l'écart des appareils électriques.
- Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes d'eau et des éclaboussures. Il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble. Pour éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas les câbles, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes ⚠ pendant son fonctionnement.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil ne doit pas être commandé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION!

- NE PAS DRAPER LE CORDON !
- NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'APPROCHER !

⚠ ATTENTION!

- DE TRÈS GRAVES BRÛLURES PEUVENT SE PRODUIRE SI LA FRITEUSE TOMBE ACCIDENTELLEMENT DU PLAN DE TRAVAIL. NE LAISSEZ EN AUCUN CAS LE CÂBLE PENDRE DU HAUT DU PLAN DE TRAVAIL : IL POURRAIT ALORS ÊTRE ATTRAPÉ PAR UN ENFANT OU QUELQU'UN POURRAIT TRÉBUCHER DESSUS.



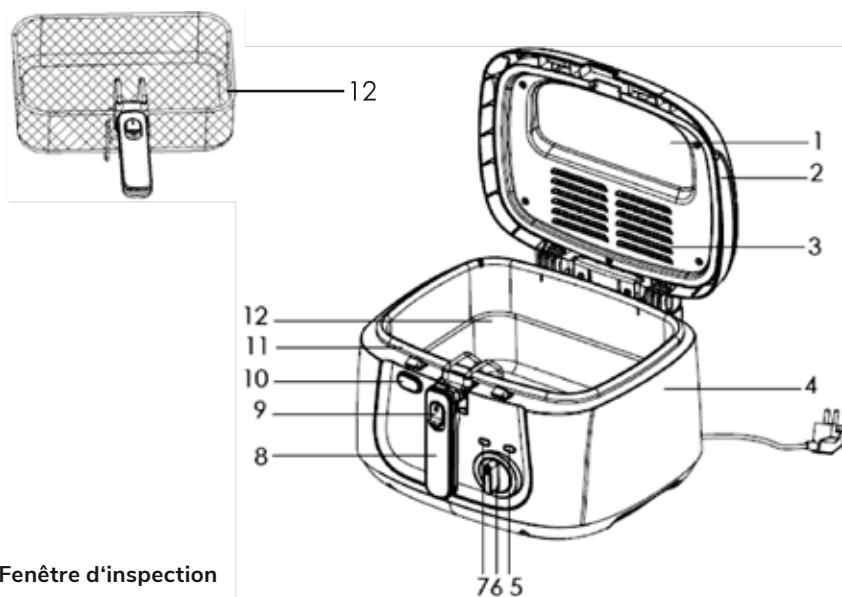
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Il est déconseillé d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- Une fois la friteuse éteinte, l'huile reste chaude pendant une certaine durée. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur au trait minimum ou supérieur au trait maximum.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant d'être utilisé pour la première fois.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide.
- N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez pas la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, vous risqueriez de vous brûler.
- N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi à température ambiante, **RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!**

- Cette friteuse est équipée d'un coupe-circuit thermique; en cas de dysfonctionnement du thermostat, le circuit électrique est coupé automatiquement, évitant ainsi tout risque de surchauffe.
- Évitez d'introduire une trop grande quantité d'aliments ou d'ustensiles dans la friteuse.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse
2. Mode d'emploi

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Fenêtre d'inspection
2. Couvercle
3. Le filtre
4. Boîtier
5. Indicateur de température (vert)
6. Bouton de température
7. Indicateur de fonctionnement (rouge)
8. Poignée du panier à friture
9. Bouton d'ouverture de la poignée
10. Bouton d'ouverture du couvercle
11. Récipient à huile
12. Panier à friture

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	74293 + 74304
Tension de réseau :	220V-240V~, 50/60Hz
Classe de protection :	I
Indice de protection IP :	IPX0
Le pouvoir :	1.800 Watt

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION !

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.

- Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Retirez également les éventuelles protections de transport.
- 1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
- 2. Retirez le couvercle de l'appareil.
- 3. Lavez le couvercle, le panier et sa poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
- 4. Remontez le couvercle sur l'appareil.



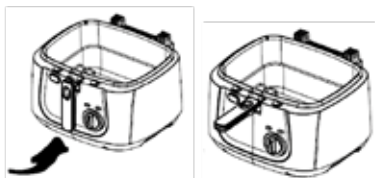
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon mouillé. Séchez bien.

UTILISATION

Remplissage de la cuve

Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir rempli la cuve avec de l'huile.

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.



2. Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis sortez le panier de l'appareil.



3. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile jusqu'au niveau MAX indiqué sur la paroi intérieure. Ne remplissez pas la cuve en deçà du niveau MIN ou au-delà du niveau MAX.
 - Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.
 - Ne mélangez pas des huiles de types différents et ne mettez jamais de l'huile neuve dans de l'huile usagée.
 - Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale car ceux-ci produisent de la fumée à une température plus basse.
4. Refermez le couvercle.

FRITURE

1. Branchez la friteuse.
 - Le témoin d'alimentation rouge s'allume.
2. Positionnez le bouton du thermostat sur la température correspondant à l'aliment à cuire.
 - L'huile commence à chauffer et le témoin de température (vert) s'allume.
 - Pour connaître la température requise, référez-vous aux illustrations figurant sur la friteuse.
 - Les durées de cuisson indiquées ne sont données qu'à titre de référence.

Aliment		Temperature	Weight	Time (minutes)
Température		170°C	400 g	3-5
Poids			450 g	3-5
Temps (minutes)			650 g	3-5
Filet de poisson			650 g	3-5

Aliment		Temperature	Weight	Time (minutes)
Oignons		190°C	450 g	2-4
Volaille panée			800 g	10-14
Frites congelées			800 g	8-12
frites fraîches / pommes de terre			800 g	12-18

- Une fois l'huile à la température requise, le témoin de température vert s'éteint. La friteuse est maintenant prête à l'emploi.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture, puis placez le panier dans la friteuse.
- Remplissez le panier (en position relevée) avec les aliments.

PRÉPARATION DES ALIMENTS :

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex: frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.).
 - Les aliments à frire doivent être les plus secs possible. Absorbent l'excédent d'humidité avec du papier essuie-tout (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).
- Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers l'arrière avec le pouce et faites descendre lentement le panier dans l'huile
 - Vérifiez la hauteur de la mousse afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas le trait maximum et que le niveau d'huile est donc adéquat.

⚠ ATTENTION ! Évitez de faire descendre le panier trop rapidement ou d'y mettre des aliments mouillés : l'huile risquerait d'exploser ou de gicler.
RISQUE DE GRAVES BRÛLURES.



- Refermez le couvercle (un clic indique qu'il est correctement verrouillé).
 - En cours de cuisson, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence ; cela est dû au

fonctionnement du thermostat qui maintient l'huile à la température réglée.

8. Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur « 0 » et éteignez la friteuse.

REMARQUE :

- Évitez de trop remplir le panier (exemples de capacités maximales: 800 g de pommes de terre fraîchement coupées ou de frites surgelées). Cela causerait une chute de température et les aliments seraient très huileux. Il est déconseillé de remplir le panier au-delà des $\frac{2}{3}$.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps ; elle perdrait ses propriétés.
- Entre deux fournées, positionnez le thermostat sur la température minimum.
- Après la cuisson, évitez de laisser les aliments s'égoutter pendant trop longtemps : les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Les aliments surgelés peuvent aller dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

APRÈS LA CUISSON

- Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis remontez le panier. Cela permet d'égoutter la plus grande partie de l'huile.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.
- Sortez le panier de la friteuse et placez-le sur un bac d'écoulement et/ou sur une feuille de papier essuie-tout.
- Avant de déplacer ou nettoyer la friteuse, attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi.
- Une fois l'huile complètement refroidie, il est conseillé de la jeter et de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Aucune partie de l'appareil (câble et prise y compris) ne doit être mise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Videz la cuve de son huile. L'huile doit être mise au rebut d'une manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Pour la procédure de mise au rebut de l'huile, renseignez-vous auprès du centre de recyclage le plus près de chez vous.

Nettoyage du couvercle et du panier

- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle puis relevez celui-ci. Lavez le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser ou de les ranger.

Nettoyage de la cuve et du boîtier

- Enlevez tous les dépôts de résidus alimentaires dans la cuve avec du papier essuie-tout.
- Frottez la cuve et le boîtier avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et séchez-les bien.

STOCKAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Assurez-vous que tous les éléments soit propres et secs.

ÉLIMINATION



Jetez les emballages triés par type. Mettez le carton et les boîtes en carton dans le bac à papier, les films plastiques dans le bac de recyclage. Jetez toujours les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement et conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Le symbole représentant une poubelle barrée figurant sur les appareils électriques et électroniques indique que les appareils usagés et leurs composants ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie, conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) et aux lois nationales.

COLLECTE SÉPARÉE DES APPAREILS USAGÉS

À la fin de leur durée de vie, les appareils électriques et électroniques deviennent des déchets, appelés appareils usagés. Les propriétaires d'appareils usagés doivent les déposer dans des points de collecte séparés des déchets municipaux non triés. Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais dans des systèmes de collecte et de reprise spéciaux.

POSSIBILITÉS DE RETOUR DES ANCIENS APPAREILS

Les propriétaires d'appareils usagés provenant de ménages privés peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes publics chargés de l'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs au sens de la loi ElektroG. En Allemagne, les distributeurs sont tenus de reprendre gratuitement les appareils usagés conformément à l'article 17, paragraphes 1 et 2, de la loi sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG). La collecte séparée des appareils électriques et électroniques usagés vise à permettre la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation des appareils usagés, ainsi qu'à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine liées à l'élimination des substances dangereuses que ces appareils peuvent contenir.

GARANTIE

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conserve le ticket de caisse original. Il constitue la preuve d'achat.
- Dans un délai de trois ans à compter de la date d'achat, en cas de défaut de matériel ou de production, nous remplacerons ou réparerons gratuitement le produit selon l'option que nous aurons choisie.
- Il est supposé que l'appareil est soumis dans la période indiquée avec un reçu et une brève description écrite du défaut. La description doit contenir des informations sur le défaut et le moment où il s'est produit.
- L'échange, la réparation ou le remplacement du produit ne fait pas démarrer une nouvelle période de garantie.
- Les dommages ou défauts déjà existants au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont garantis, mais les composants légèrement endommagés ou fragiles tels que les accumulateurs ou le verre ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie ne couvre pas les défauts ou dommages résultant d'une utilisation inappropriée, du non-respect du mode d'emploi ou de l'entretien.

TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail.
La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tél.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het toestel.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Indien u het toestel aan een derde doorgeeft, vergeet dan niet deze gebruiksaanwijzing mee te geven.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:



GEVAAR! Hoog risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.



WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan lichamelijk letsel of ernstige materiële schade veroorzaken.



LET OP! Laag risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan licht lichamelijk letsel of materiële schade veroorzaken.

OPMERKING: Feiten en bijzonderheden waarmee rekening moet worden gehouden bij de omgang met het apparaat.



Beschermingsklasse I

Dit betekent dat een aardleiding alle metalen onderdelen die aantakbaar en stroomvoerend zijn, met de aarding verbindt.



Het CE-keurmerk van de fabrikant geeft aan dat het product voldoet aan alle relevante Europese richtlijnen en veiligheidsnormen.



Het in de hele EU geldige glas-vork-symbool geeft aan dat materialen geschikt zijn voor contact met levensmiddelen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en als zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het aansluitsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Bovendien kunnen dieren ook schade toebrengen aan het toestel. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- Bescherm het apparaat tegen vocht, druipend of spattend water. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of geplet wordt.
- Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd aan de stekker trekken, nooit aan het snoer.
- Om gevaren te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het toestel aanbrengen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Raak geen hete oppervlakken aan.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mogen kabels, stekkers of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat  heet.
- Zie het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie.
- Het apparaat mag niet worden bediend via een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠ LET OP!

- Laat het snoer niet over de randen hangen!
- Buiten bereik van kinderen houden!

⚠ LET OP!

- Als de friteuse van het werkoppervlak wordt getrokken, kan de hete olie ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak hangen, want kinderen kunnen eraan trekken of de gebruiker kan erin verstrikt raken.

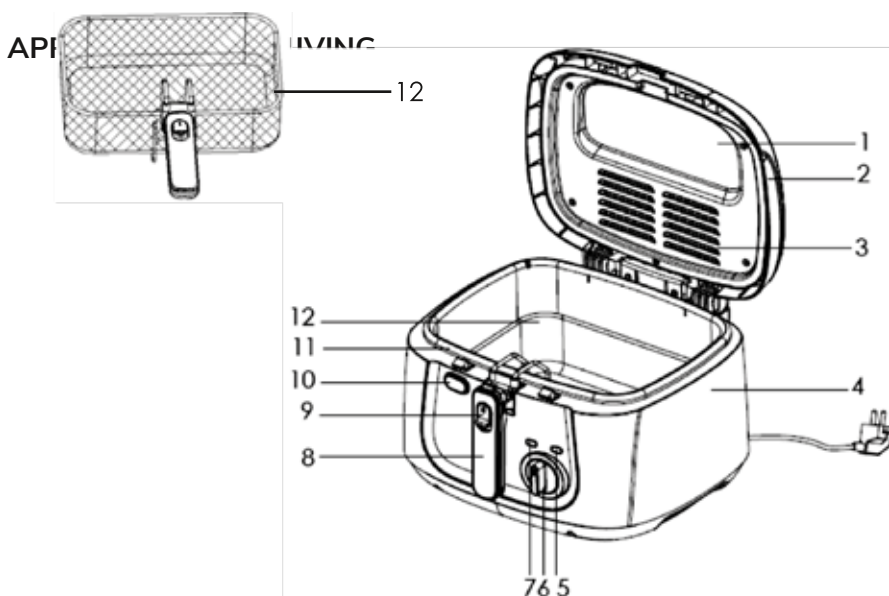


- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waar het voor bedoeld is.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en houd het uit de buurt van hete oppervlakken.
- Gebruik alleen de door de fabrikant geleverde accessoires.
- Als het apparaat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, mag het alleen met uiterste voorzichtigheid worden verplaatst.
- Na het uitschakelen van het apparaat blijft de olie in de friteuse nog enige tijd heet. Verplaats het apparaat pas als de olie volledig is afgekoeld.
- Schakel het apparaat pas in als het oliepeil tussen de minimum- en maximummarkering staat.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond voordat u het inschakelt.
- Verwarm het apparaat niet als er geen voedsel in zit.
- Open het deksel niet tijdens het frituren.
- Het oppervlak van het apparaat wordt heet tijdens het frituren. Raak het apparaat pas aan nadat het is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

- Verplaats het apparaat pas als het is afgekoeld tot kamertemperatuur, anders bestaat er **ACUTE BRANDRISICO!**
- Deze friteuse heeft een temperatuurbeveiliging; als de temperatuurregelaar uitvalt, wordt het circuit automatisch uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
- Plaats niet te veel voedsel of kookgerei in de friteuse.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. Friteuse
2. Gebruiksaanwijzing



1. Kijkvenster
2. Deksel
3. Filter
4. Behuizing
5. Temperatuurweergave (groen)
6. Temperatuurregelaar
7. Bedrijfsindicator (rood)
8. Handvat mand
9. Ontgrendelingsknop Handgreep
10. Ontgrendelingsknop Deksel
11. Oliecontainer
12. Frituurmand

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	74293 + 74304
Netspanning:	220V-240V~, 50/60Hz
Beschermingsklasse:	I
IP-beschermingsklasse:	IPX0
Vermogen:	1.800 Watt

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



LET OP!

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikkingsgevaar.

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- 1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
- 2. Neem het deksel van het apparaat.
- 3. Reinig het deksel, het frituurmandje en de handgreep met warm zeepwater. Spoel alle onderdelen af en droog ze grondig.
- 4. Bevestig het deksel weer op het apparaat.



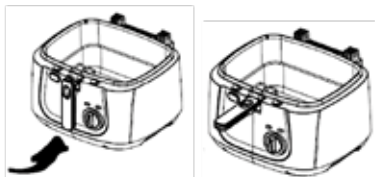
Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat en het deksel met een vochtige doek. Droog alle onderdelen grondig af.

COMMISSIE

Olie vullen

Vul olie bij voordat u het apparaat inschakelt.

1. Open hiervoor het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.



2. Verwijder de frituurmand door de handgreep horizontaal te plaatsen en de mand op te tillen.



3. Vul de oliecontainer met olie tot aan de MAX-markering in de container. De hoeveelheid bijgevoelde olie mag niet hoger of lager zijn dan de markeringen MIN en MAX.
 - Gebruik alleen olie die tot een hoge temperatuur kan worden verhit.
 - Meng nooit verschillende soorten olie of verse olie met gebruikte olie.
 - Boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten zijn niet geschikt voor het frituren van voedsel vanwege hun lage rookpunt.
4. Sluit het deksel.

FRITUREN

1. Sluit de friteuse aan op een stopcontact.
 - De rode bedrijfsindicator gaat branden.
2. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur voor het voedsel dat u wilt bereiden.
 - De olie wordt verwarmd en de groene temperatuurindicator gaat branden.
 - U kunt de gewenste temperatuur aflezen van de illustraties op de behuizing.
 - De baktijden in de tabel zijn slechts richtlijnen.

Levensmiddelen		Temperatuur	Hoeveelheid	Duur (minuten)
Hele garnalen		170 °C	400 g	3–5
Champignons			450 g	3–5
Viskoekjes			650 g	3–5
Visfilet			650 g	3–5

Levensmiddelen		Temperatuur	Hoeveelheid	Duur (minuten)
Uien		190 °C	450 g	2-4
Gevogelte gepaneerd			800 g	10-14
Bevroren friet			800 g	8-12
Verse frietjes / aardappelen			800 g	12-18

- Als de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat de groene temperatuurindicator uit. De friteuse is nu klaar voor gebruik.
- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en plaats het mandje in de friteuse.
- Voor het vullen moet het mandje omhoog staan.

HET VOEDSEL VOORBEREIDEN:

- Snijd voedsel, zoals frietjes, in gelijke stukken.
Kies voor vis of kip stukken van ongeveer dezelfde grootte.
 - Het voedsel moet zo droog mogelijk zijn voor het frituren. Dep overtollig vocht van vis, vlees of groenten af met wat keukenpapier.
- Trek met uw duim de ontgrendelingsknop op de handgreep van het mandje naar u toe en laat het mandje langzaam in de hete olie zakken.
 - Zorg ervoor dat de olie of het ontstane schuim niet de rand van de oliecontainer bereikt en dat het oliepeil correct blijft.

⚠ WAARSCHUWING! Als het mandje te snel wordt ondergedompeld of als het voedsel nog nat is, kan de olie spatten of exploderen. Er bestaat een **ACUUT VERBRANDINGSRISICO**.



- Sluit het deksel zodat het vastklikt.
 - Tijdens het frituren schakelt het temperatuursdisplay verschillende keren aan en uit als

de temperatuur eerst onder de ingestelde temperatuur zakt en dan weer stijgt.

8. Wanneer het voedsel gaar is, draait u de temperatuurregelknop naar "0" om de friteuse uit te schakelen.

LET OP:

- Doe niet te veel voedsel in het mandje (bijvoorbeeld maximaal 800 g verse aardappelen/ bevroren friet). Hierdoor daalt de olietemperatuur te veel en neemt het voedsel te veel olie op. Het mandje mag niet meer dan 2/3 gevuld zijn.
- Bewaar de olie niet te lang op een hoge temperatuur, want dan verliest het zijn bak- en braadeigenschappen.
- Stel de temperatuurregeling in op de laagste temperatuur tussen twee porties.
- Laat het voedsel niet te lang in de mand in de uitlekstand staan, want door de opstijgende stoom kan het zacht worden en zal het niet meer knapperig zijn.
- Bevroren voedsel hoeft niet ontdooid te worden voor het frituren.

NA HET FRITUREN

- Zet de handgreep van het frituurmandje in de horizontale stand om het mandje op te tillen. Hierdoor kan overtollige olie van het voedsel druipen.
- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
- Pas op voor hete stoom en mogelijke oliespatten als je dit doet. Til het mandje uit de friteuse en plaats het op een afdrouiprek en/of keukenpapier.
- Laat de olie en de friteuse volledig afkoelen voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt.
- Het wordt aanbevolen om de olie uit de friteuse te verwijderen zodra deze volledig is afgekoeld en het apparaat vervolgens schoon te maken.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat de olie en het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel de behuizing van het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Giet de olie uit de frituurpan. Gooi de olie op een milieuvriendelijke manier weg. Olie mag nooit in de gootsteen worden gegoten. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum hoe u de olie op de juiste manier kunt weggooien.

De frituurmand en het deksel reinigen

- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het vervolgens omhoog te trekken. Maak het mandje en het deksel schoon met warm zeepwater. Spoel de onderdelen af en droog ze goed af voordat je ze weer gebruikt of opbergt.

De frituurmand en behuizing schoonmaken

- Verwijder etensresten van de frituurbak met keukenpapier.
- Neem de frituurbak en de behuizing af met een vochtige doek en droog ze daarna goed af.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

VERWIJDERING



Gooi de verpakking op de juiste manier weg. Gooi karton en kartonnen dozen bij het oud papier, folie bij het recyclebare afval. Gooi verpakkingsmaterialen altijd op een milieuvriendelijke manier weg en volgens de geldende lokale afvalvoorschriften.

Het symbool van een doorgestreepte vuilnisbak op elektrische en elektronische apparaten geeft aan dat oude apparaten en bijbehorende onderdelen aan het einde van hun levensduur niet bij het huisvuil mogen worden weggegooid, conform de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (2012/19/EU) en nationale wetgeving.

GESCEIDEN INZAMELING VAN OUDE APPARATEN

Elektrische en elektronische apparaten worden aan het einde van hun levensduur afval, dat als oud apparaat wordt aangeduid. Eigenaars van oude apparaten moeten deze gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijk afval inleveren. Oude apparaten horen niet thuis in het huisvuil, maar in speciale inzamel- en terugbrengsystemen.

MOGELIJKHEDEN VOOR HET INLEVEREN VAN OUDE APPARATEN

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis inleveren bij de inzamelpunten van de openbare afvalverwerkingsbedrijven of bij de inzamelpunten die door fabrikanten of distributeurs in de zin van de ElektroG zijn opgezet. In Duitsland geldt de verplichting voor distributeurs om oude apparaten gratis terug te nemen overeenkomstig § 17, lid 1 en 2, van de Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG (Duitse wet op elektrische en elektronische apparatuur). Door de gescheiden inzameling van oude elektrische en elektronische apparaten moet hergebruik, materiaalrecycling en andere vormen van recycling van oude apparaten mogelijk worden gemaakt en moeten negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid bij de verwijdering van de mogelijk in de apparaten aanwezige gevaarlijke stoffen worden voorkomen.

GARANTIE

U krijgt 3 jaar garantie op dit toestel vanaf de datum van aankoop.

GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de aankoopdatum. Bewaar de originele kassabon. Dit is het bewijs van aankoop.
- Binnen drie jaar na de aankoopdatum zullen wij bij een materiaal- of fabricagefout het product kosteloos vervangen of repareren, afhankelijk van de gekozen optie.
- Er wordt van uitgegaan dat het apparaat binnen de aangegeven periode wordt gerepareerd met een aankoopbewijs en een korte schriftelijke beschrijving van het defect. De beschrijving moet details bevatten over het defect en wanneer het defect zich heeft voorgedaan.
- De vervanging, reparatie of omruiling van het product start geen nieuwe garantieperiode.
- Eventuele schade of defecten die al bestonden op het moment van aankoop moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gegarandeerd, maar licht beschadigde of breekbare onderdelen zoals batterijen of glas vallen niet onder de garantie.
- De garantie dekt geen defecten of schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, het niet naleven van de gebruiksaanwijzing of onderhoud.

VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Om ervoor te zorgen dat uw verzoek snel wordt verwerkt, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Raadpleeg het typeplaatje van het toestel, de verkoopdoos of de gebruiksaanwijzing voor het artikelnummer.
- Bij functiestoringen of andere defecten kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met de volgende servicedienst. Zij zullen u gedetailleerde instructies geven over hoe te handelen.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun!

- Kullanım kılavuzuna uyulmaması ciddi yaralanmalara veya cihazda hasara neden olabilir.
- Kullanım kılavuzunu ileride kullanmak üzere saklayın.
- Cihazı üçüncü şahıslara vermeniz halinde yanında mutlaka bu kullanım kılavuzunu da verin.
- Cihaz yalnızca ev tipi özel kullanıma yöneliktir ve ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece iç mekânlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.

UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:



TEHLİKE! Yüksek risk:

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.



UYARI! Orta risk:

Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.



DİKKAT! Düşük risk:

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

NOT: Cihazı kullanırken dikkat edilmesi gereken gerçekler ve özel özellikler.



Koruma sınıfı I

Bu, bir koruma iletkeninin dokunulabilir ve elektrik taşıyan tüm metal bileşenleri topraklamaya bağladığı anlamına gelir.



Üreticinin CE işareti, ürünün tüm ilgili Avrupa Direktifleri ve güvenlik standartlarına uygun olduğunu belirtir.



EU genelinde geçerli olan cam çatal sembolü, gıda ile temasa uygun malzemeleri belirtir.

EMNİYET

- Güvenlik talimatları göz ardı edilirse, üretici zarardan sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz hiçbir koşulda çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bu cihazın bağlantı hattı hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli ev aletleri evcil ve çiftlik hayvanları için tehlike oluşturabilir. Ayrıca, hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle, prensip olarak hayvanları elektrikli aletlerden uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlamaktan veya su sıçramasından koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken, bağlantı kablosunun sıkıştırılmadığını veya sıkıştırılmadığını unutmayın.
- Güç fişini prizden çıkarmak için, her zaman fişi takın, kabloyu asla çekmeyin.
- Tehlikeleri önlemek için cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Çalışma sırasında cihazı başıboş bırakmayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Elektrik çarpmasından korunmak için kablolar, fişler veya cihaz suya veya diğer sıvılara daldırılmamalıdır.
- Çalışma sırasında cihaz yüzeyleri ⚠️ sıcaklaşır.
- Gıda veya yağ ile temas eden yüzeylerin temizlenmesi için “Temizlik ve Bakım” bölümüne bakın.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kontrol edilmemelidir.

⚠️ DİKKAT!

- Kablonun kenarlardan sarkmasına izin vermeyin!
- Çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın!

⚠ DİKKAT!

- Fritöz çalışma yüzeyinden çekilirse, sıcak yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Çocukların çekmesine veya kullanıcının takılmasına neden olabileceğinden, kablounun tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.



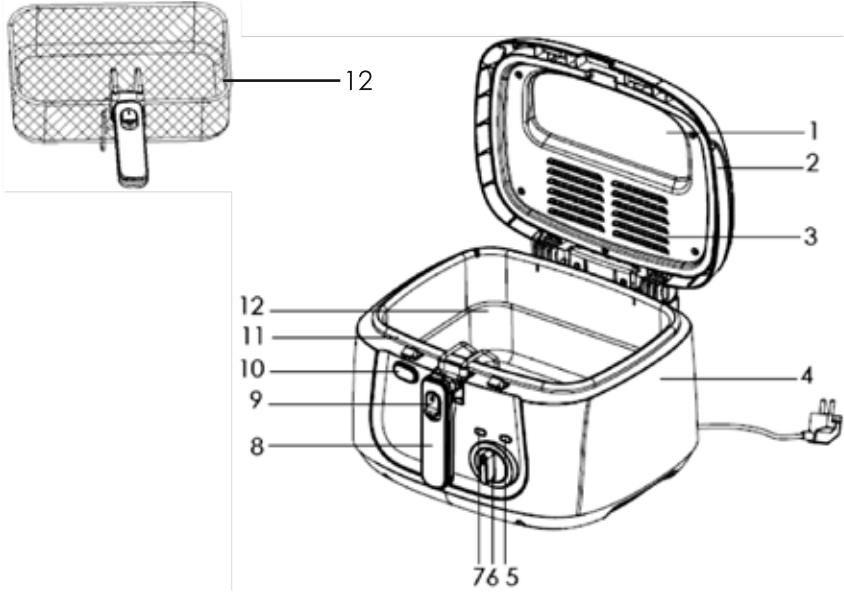
Kullanılmadığında ve temizlemeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısını kesin.

- Cihazı açık havada kullanmayın.
- Cihazı sadece amacına uygun olarak kullanın.
- Güç kablosunun masanın veya çalışma yüzeyinin kenarından sarkmasına izin vermeyin ve sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Sadece üretici tarafından sağlanan aksesuarları kullanın.
- Cihaz sıcak yağ veya diğer sıcak sıvılar içeriyorsa, sadece çok dikkatli bir şekilde hareket ettirilmelidir.
- Cihaz kapatıldıktan sonra fritözdeki yağ bir süre daha sıcak kalacaktır. Yağ tamamen soğuyana kadar cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihazı sadece yağ seviyesi minimum ve maksimum işaretleri arasındayken çalıştırın.
- Cihazı çalıştırmadan önce sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- İçinde yiyecek yoksa cihazı ısıtmayın.
- Kızartma işlemi sırasında kapağı açmayın.
- Kızartma işlemi sırasında cihazın yüzeyi ısınır. Yanıkları önlemek için soğuyana kadar cihaza dokunmayın.
- Oda sıcaklığına kadar soğuyana kadar cihazı hareket ettirmeyin, aksi takdirde **AKUT YANMA RİSKİ** vardır!
- Bu fritöz bir sıcaklık güvenlik cihazına sahiptir; sıcaklık kontrolörü arızalanırsa, aşırı ısınmayı önlemek için devre otomatik olarak kapatılır.
- Fritöze çok fazla yiyecek veya çok fazla pişirme aleti koymayın.

TESLİMAT KAPSAMI

1. Fritöz
2. Kullanım kılavuzu

AYGIT AÇIKLAMASI



1. Görüntüleme penceresi
2. Kapak
3. Filtre
4. Konut
5. Sıcaklık göstergesi (yeşil)
6. Sıcaklık kontrolü
7. Çalışma göstergesi (kırmızı)
8. Sepet tutacağı
9. Serbest bırakma düğmesi Kol
10. Serbest bırakma düğmesi Kapak
11. Yağ kabı
12. Kızartma sepeti

TEKNİK BİLGİLER

Model:	74293 + 74304
Şebeke gerilimi:	220V–240V~, 50/60Hz
Koruma sınıfı:	I
IP koruma sınıfı:	IPX0
Güç:	1.800 Watt

İLK KULLANIMADAN ÖNCE



DIKKAT!

Ambalaj malzemesi bir çocuk oyuncak değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin verilmez. Boğulma riski var.

- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve üm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ayrıca tüm taşıma sigortalarını çıkarın.
- 1. Açma düğmesine basarak kapağı açın.
- 2. Kapağı cihazdan çıkarın.
- 3. Kapağı, kızartma sepetini ve sapını ılık sabunlu suyla temizleyin. Tüm parçaları durulayın ve iyice kurulayın.
- 4. Kapağı cihaza tekrar takın.



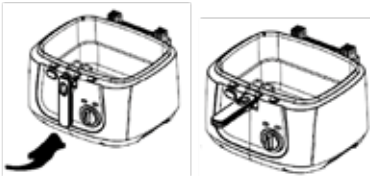
Cihaz gövdesinin ve kapağın içini ve dışını nemli bir bezle temizleyin. Tüm parçaları iyice kurulayın.

İŞLETİME ALMA

Yağ doldurma

Cihazı çalıştırmadan önce yağ doldurun.

1. Bunu yapmak için, açma düğmesine basarak kapağı açın.



2. Kızartma sepetini, sapını yatay konuma getirerek ve sepeti kaldırarak çıkarın.



3. Yağ kabını, kaptaki MAX işaretine kadar yağ ile doldurun. Doldurulan yağ miktarı MIN ve MAX işaretlerini aşmamalı veya bu işaretlerin altına düşmemelidir.
- Sadece yüksek sıcaklığa kadar ısıtılabilen yağları kullanın.
 - Farklı yağ türlerini veya taze yağı asla kullanılmış yağ ile karıştırmayın.
 - Tereyağı, margarin, zeytinyağı veya hayvansal yağlar, düşük dumanlanma noktaları nedeniyle yiyecekleri kızartmak için uygun değildir.
4. Kapağı kapatın.

DERİN KIZARTMA

1. Fritözü bir elektrik prizine bağlayın.
- Kırmızı çalışma göstergesi yana
2. Sıcaklık kontrolünü pişirmek istediğiniz yiyecek için istediğiniz sıcaklığa ayarlayın.
- Yağ ısınır ve yeşil sıcaklık göstergesi yanar.
 - Gerekli sıcaklığı gövde üzerindeki resimlerden okuyabilirsiniz.
 - Tabloda verilen kızartma süreleri sadece kılavuz niteliğindedir.

Yemek		Sıcaklık	Miktar	Süre (dakika)
Bütün karidesler		170 °C	400 g	3-5
Mantarlar			450 g	3-5
Balık Kekleri			650 g	3-5
Balık filetosu			650 g	3-5

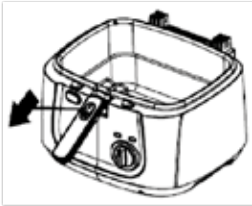
Yemek		Sıcaklık	Miktar	Süre (dakika)
Soğan		190 °C	450 g	2-4
Ekmekli kümes hayvanları			800 g	10-14
Dondurulmuş patates kızartması			800 g	8-12
taze patates kızartması / patates			800 g	12-18

- Yağ ayarlanan sıcaklığa ulaştığında yeşil sıcaklık göstergesi söner. Fritöz artık kullanıma hazırdır.
- Açma düğmesine basarak kapağı açın ve sepeti fritözün içine yerleştirin.
- Doldurma işlemi için sepet kaldırılmış konumda olmalıdır.

YİYECEKLERİ HAZIRLAMA:

- Patates kızartması gibi yiyecekleri eşit parçalar halinde kesin. Balık veya tavuk için yaklaşık aynı büyüklükte parçalar seçin.
 - Kızartmadan önce yiyecekler mümkün olduğunca kuru olmalıdır. Balık, et veya sebzelerdeki fazla nemi mutfak kağıdı ile temizleyin.
- Sepet tutamağındaki serbest bırakma düğmesini başparmağınızla kendinize doğru çekin ve sepeti yavaşça kızgın yağın içine indirin.
 - Yağın veya oluşan köpüğün yağ kabının kenarına ulaşmadığından ve yağ seviyesinin doğru kaldığından emin olun.

⚠ UYARI! Sepet çok hızlı daldırılırsa veya yiyecek hala ıslaksa, yağ sıçrayabilir veya patlayabilir. **AKUT YANMA RİSKİ** vardır.



- Kapağı yerine oturacak şekilde kapatın.

- Kızartma işlemi sırasında, sıcaklık önce ayarlanan sıcaklığın altına düşerken ve sonra tekrar yükselirken sıcaklık göstergesi birkaç kez açılıp kapanır.
8. Yiyecek piştiğinde, fritözü kapatmak için sıcaklık kontrol düğmesini "0" konumuna getirin.

NOT:

- Sepete çok fazla yiyecek koymayın (örneğin maksimum 800 g taze patates/dondurulmuş patates kızartması). Bu, yağ sıcaklığının çok fazla düşmesine ve yiyeceklerin çok fazla yağ emmesine neden olacaktır. Sepet en fazla 2/3 oranında doldurulmalıdır.
- Pişirme ve kızartma özelliklerini kaybedeceği için yağı çok uzun süre yüksek sıcaklıkta tutmayın.
- Sıcaklık kontrolünü iki porsiyon arasında en düşük sıcaklığa ayarlayın.
- Yiyecekleri sepette süzme konumunda çok uzun süre bırakmayın, çünkü yükselen buhar yumuşatabilir ve artık çtırır olmaz.
- Dondurulmuş yiyeceklerin kızartılmadan önce çözündürülmesine gerek yoktur.

KIZARTMADAN SONRA

- Sepeti kaldırmak için kızartma sepetinin sapını yatay konuma getirin. Bu, fazla yağın yiyeceklerden damlamasını sağlar.
- Serbest bırakma düğmesine basarak kapağı açın.
- Bunu yaparken sıcak buhara ve olası yağ sıçramalarına dikkat edin. Sepeti fritözden çıkarın ve bir boşaltma tepsisi ve/veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce yağı ve fritözün tamamen soğumasını bekleyin.
- Tamamen soğuduktan sonra yağı fritözden çıkarmanız ve ardından cihazı temizlemeniz önerilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlemeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısını kesin ve yağı ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazın gövdesini, güç kablosunu veya fişi suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Temizlik için aşındırıcı temizleyiciler veya kimyasal temizleyiciler kullanmayın.
- Yağı kızartma tepsisinden dışarı dökün. Yağı çevre dostu bir şekilde bertaraf edin. Yağ asla lavaboya dökülmemelidir. Yerel atık imha merkezimize yağı nasıl doğru şekilde imha edeceğinizi sorun.

Kızartma sepetinin ve kapağının temizlenmesi

- Kapağı açma düğmesine basarak açın ve ardından yukarı doğru çekin. Sepeti ve kapağı ılık sabunlu suyla temizleyin. Parçaları durulayın ve tekrar kullanmadan veya saklamadan önce iyice kurulayın.

Kızartma tepsisi ve muhafazanın temizlenmesi

- Kızartma tepsisindeki yemek artıklarını mutfak kağıdı ile temizleyin.
- Kızartma tepsisini ve gövdeyi nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın.

SAKLAMA

1. Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

BERTARAF



Ambalajı türlerine göre ayrıştırarak atın. Karton ve karton kutuları eski kağıtlara, folyoları geri dönüşüm kutularına atın. Ambalaj malzemelerini her zaman çevreye uygun ve geçerli yerel atık yönetmeliklerine göre atın.

Elektrikli ve elektronik cihazların üzerinde bulunan çöp kutusu simgesi, eski cihazların ve ilgili bileşenlerin kullanım ömürlerinin sonunda Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları Direktifi (2012/19/EU) ve ulusal yasalara göre evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir.

ESKİ CİHAZLARIN AYRI TOPLANMASI

Elektrikli ve elektronik cihazlar, kullanım ömürlerinin sonunda atık haline gelir ve eski cihazlar olarak adlandırılır. Eski cihazların sahipleri, bunları ayrıştırılmamış evsel atıklardan ayrı olarak toplamalıdır. Eski cihazlar evsel atıklara atılmamalı, özel toplama ve iade sistemlerine teslim edilmelidir.

ESKİ CİHAZLARIN İADE EDİLME OLANAKLARI

Özel hanelerden çıkan eski cihazların sahipleri, bu cihazları kamu hukuku kapsamındaki atık bertaraf kuruluşlarının toplama merkezlerine veya ElektroG kapsamında üreticiler veya dağıtıcılar tarafından kurulan geri alma merkezlerine ücretsiz olarak teslim edebilirler. Almanya'da, Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG (Elektrikli ve Elektronik Cihazlar Yasası) § 17 paragraf 1 ve 2 uyarınca, dağıtıcılar eski cihazları ücretsiz olarak geri almakla yükümlüdür. Elektrikli ve elektronik eski cihazların ayrı olarak toplanması, eski cihazların yeniden kullanımı, geri dönüşümü ve diğer geri kazanım biçimlerini mümkün kılmak ve cihazlarda bulunabilecek tehlikeli maddelerin bertarafının çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerini önlemek amacıyla yapılmaktadır.

GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

GARANTI KOŞULLARI

- Garanti süresi satın alma tarihinde başlar. Orijinal makbuzu saklayın. Bu makbuz satın aldığınızın belgesidir.
- Satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde malzeme veya üretim hatası oluşması durumunda kendi tercihimize göre ürünü ücretsiz olarak değiştirir veya onarırız.
- Cihazın belirtilen süre içerisinde makbuz ve arızanın kısa bir yazılı açıklaması ile teslim edileceği varsayılır. Açıklama, kusur ve ne zaman ortaya çıktığı hakkında bilgi içermelidir.
- Ürünün onarımı veya değişimi yeni bir garanti süresi başlatmaz.
- Satın alma sırasında mevcut olan herhangi bir hasar veya kusur, ürün ambalajından çıkarıldıktan hemen sonra bildirilmelidir.
- Malzeme veya üretim kusurları garantilidir, ancak pil veya cam gibi hafif hasarlı veya kırılabilir bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Usulüne uygun olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna veya bakıma uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar veya hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

İsteğinizin hızlı bir şekilde işlenmesini sağlamak için lütfen aşağıdaki yönergeleri izleyin:

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanına telefon veya e-posta yoluyla başvurun.
Orada, diğer prosedürü ayrıntılı olarak açıklayacaksınız.

Telefon: +49 2154 470 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de



Hergestellt für / Produced for:

Hatex AS GmbH & Co. KG

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich – Germany

E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156