



DOPPEL-HEISSLUFT-FRITTEUSE 5,5 L + 5,5 L (11L)

Art.-Nr.: 77780

DE EN NL FR TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Manuel d'instructions
Kullanım kılavuzu


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.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt und nicht für vergleichbare Umgebungen wie:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen.

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.

   **Gefahrensymbole:** Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese.

 **ACHTUNG: Heiße Oberflächen!**

~ Wechselstrom

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

VERWENDUNGSZWECK

- Das Gerät wird ausschließlich mit Heißluft betrieben. Gießen Sie kein Öl oder Fett in das Gerät, wie Sie es bei einer herkömmlichen Fritteuse tun würden!
- Das Gerät ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder haushaltsähnliche Anwendungen, z.B. in Hotels, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Orten.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche verursacht wurden. Gleiches gilt für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die mit diesem Gerät geliefert werden. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und -anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verletzungen führen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstanden haben, die sich aus der Nichteinhaltung der einschlägigen Sicherheitsvorkehrungen ergeben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen vom Gerät und dem Anschlusskabel ferngehalten werden.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

Das Gerät und das Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Kommen Sie während oder nach dem Gebrauch des Gerätes nicht mit

erhitzten Teilen in Berührung! Berühren Sie das Gerät während es in Betrieb ist oder unmittelbar nachdem es ausgeschaltet wurde ausschließlich an den Griffen oder dem Bedienfeld. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren, reinigen oder einlagern. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Zubehör umgehen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Verbindungskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen oder setzen Sie ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät ein. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor das Gerät transportiert oder gereinigt wird.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Tauschen Sie auch das Anschlusskabel nicht selbst aus. Wenn das Gerät, das Anschlusskabel oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese vom Hersteller, Kundendienst oder einer Fachwerkstatt repariert oder ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Lagerung“!



GEFAHR – Gefahr eines elektrischen Schlags

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, während es mit dem Stromnetz verbunden ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Erst danach sollten Sie das Gerät aus dem Wasser holen. Versuchen Sie niemals, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Lassen Sie es vor der erneuten Verwendung vom Hersteller, Kundendienst oder einem autorisierten Händler überprüfen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

- Berühren Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals mit nassen Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

WARNUNG – Brandgefahr

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und halten Sie die Belüftungsöffnungen frei, um ein Feuer zu verhindern.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich das Verbindungskabel immer außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren befindet. Es besteht die Gefahr der Strangulation.
- Während des Betriebs und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Halten Sie daher Kopf und Hände aus der Gefahrenzone fern. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS: Risiko von Sach- und Sachschäden

- Stellen Sie sicher, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Betriebsmitteln, die elektrische Komponenten enthalten, kommt.
- Tritt während des Betriebs ein Fehler auf, ziehen Sie den Netzstecker.
- Ansonsten schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Trennen Sie das Gerät vor einem Gewitter oder bei einem Stromausfall vom Stromnetz.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker und niemals das Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, hartnäckiger Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Verbindungskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um sicherzu-

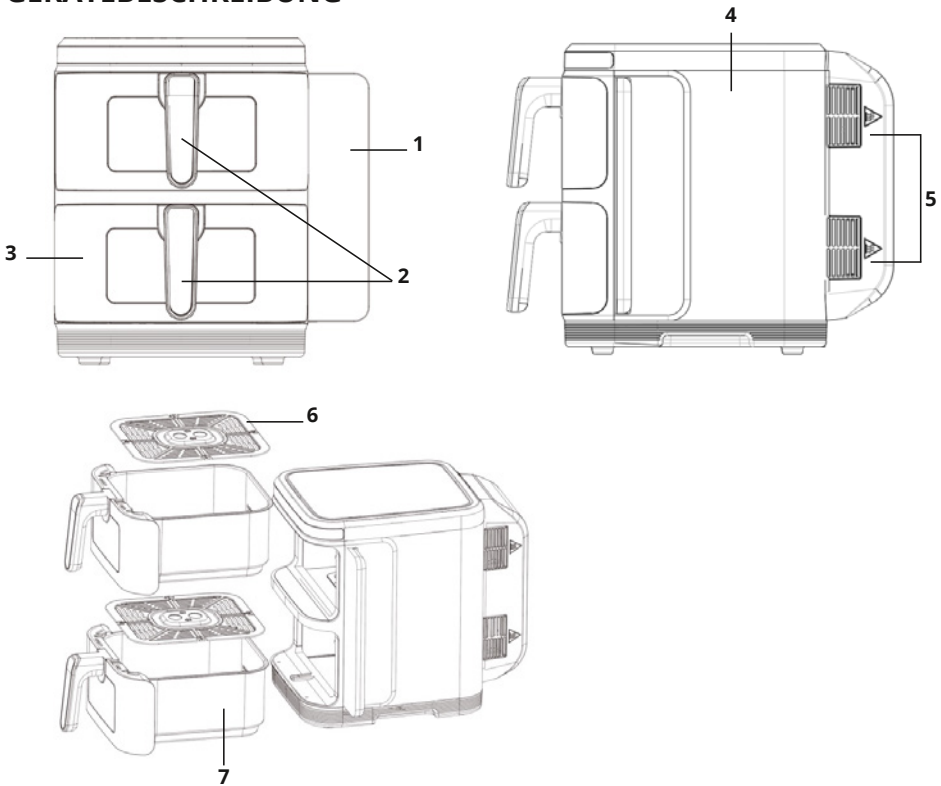
stellen, dass es keine Störungen gibt, die den Betrieb des Geräts beeinträchtigen könnten, und um mögliche Schäden zu vermeiden.

- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder andere scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Einlegeböden beschädigen.

LIEFERUMFANG

1. **Heißluftfritteuse**
2. **Bedienungsanleitung**

GERÄTEBESCHREIBUNG

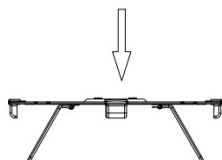
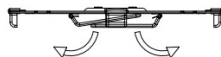
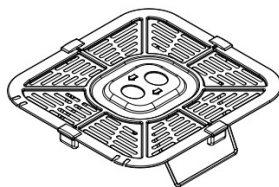
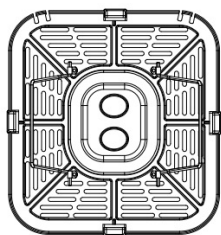


1. **Bedienfeld**
2. **Korbgriff**
3. **Topfabdeckung**
4. **Abdeckung des Hauptkörpers**






5. **Luftauslass**
6. **Backblech**
7. **Topf**

HINWEIS:

- Die FüÙe des Blechs sind ausklappbar, sodass es erhöht stehen kann, wenn Lebensmittel wie Pommes Frites gegart werden. Damit erreicht die Heißluftfritteuse eine perfekte Garleistung, wenn Sie knusprigere und schmackhaftere Speisen zubereiten möchten. Es erlaubt auch ein schnelleres Kocherlebnis, das Zeit spart.



BEDIENFELDANLEITUNG

1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und Digitalanzeigen 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Betriebsanzeige  leuchtet auf.
2. Drücken Sie die Taste  0,5 Sekunden lang, um das Gerät zu starten. Nach dem Start des Geräts bleibt die Schalteranzeige an und andere Anzeigen sind eingeschaltet.  und ; die anderen Lichter auf den beiden Bildschirmen zeigen „----“.
3. An dieser Stelle können die Nutzer je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 wählen. Wählen Sie , dann blinkt das Licht . Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15 Min. an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken Anzeigen des Displays werden angezeigt. Entsprechend wird „----“

- auf dem Bildschirm für Topf 2 angezeigt.
4. Drücken Sie die Menütaste, um das Menü auszuwählen. Die entsprechende Menüanzeige blinkt, die andere Menüanzeige leuchtet dauerhaft, das Display zeigt die Temperatur des entsprechenden Menüs an. Nach 3 Sekunden ohne Bedienung werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst die Temperatur- und Zeitauswahl-taste  aus. Wenn die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie  , um die Temperatur und die Zeit anzupassen. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Starttaste , um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Menüanzeige leuchtet dauerhaft, die andere Menüanzeige ist aus. Das Gerät geht in den Arbeitsmodus; das Display zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an. Nach dem Start kann die Menütaste nicht mehr ausgewählt werden. Bei der Auswahl von Topf 2 wiederholen Sie bitte die Schritte 3 und 4.
 5. Wenn das Menü „Topf 1“ ausgewählt ist und keine Arbeit ausgeführt wird, wählen Sie „Topf 2“ aus. Die Anzeige  leuchtet. Topf 1 zeigt abwechselnd die Menütemperatur und die Zeit an. Wiederholen Sie Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, wenn die Auswahl abgeschlossen ist . Wenn beide Töpfe im Betriebsmodus sind, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit in den Menüs an. Wenn Sie Topf 2 ausgewählt haben, aber Topf 1 einstellen möchten, drücken Sie zuerst Topf 1 . Nach der Einstellung drücken Sie die Start-Taste . Beide Töpfe sind nun gleichzeitig im Betriebsmodus.
 6. Drücken Sie die Taste , während das Gerät in Betrieb ist. Die entsprechenden Menüleuchten und Topfleuchten  blinken, das Gerät hat das Heizen angehalten, der Lüfter verzögert 60 Sekunden, bis er stoppt. Die beiden Töpfe, die in Betrieb sind, werden dann gleichzeitig pausiert. Wenn Sie den Topf  pausieren möchten, müssen Sie den Topf  auswählen. Drücken Sie erneut die Einschalttaste , Topf 1 wird für die Einstellung pausiert. Im Pausenmodus werden auf dem entsprechenden Bildschirm abwechselnd



- selnd Temperatur und Zeit des Programms angezeigt; Topf 2 pausiert ebenfalls.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  2 Sekunden lang, während das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät summt, die beiden Töpfe hören gleichzeitig auf zu arbeiten, der Bildschirm zeigt AUS/OFF an , alle anderen Lichter sind aus. Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie entsprechend **1** oder **2** aus. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste  2 Sekunden lang. Wenn der entsprechende Topf nicht mehr arbeitet, zeigt der entsprechende Bildschirm AUS/OFF an.
 8. Betriebsstatus der Maschine. Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst **1** oder **2** aus, wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitauswahl-tasten  aus, passen Sie Temperatur und Zeit an. Ohne weitere Eingabe verlassen Sie 5 Sekunden nach der Anpassung den Debugging-Modus.
 9. Der Summertone bei der herkömmlichen Tastenbedienung: Bei kurzem Drücken ertönt ein kurzer Ton, bei langem Drücken ein langer Ton. Der Summer gibt 5 Signaltöne ab, die mit der Bildschirmanzeige AUS und der entsprechenden Anzeige AUS übereinstimmen, gleiches gilt für den Modus „Nicht in Betrieb“.
 10. Nachdem Sie Topf 1 oder Topf 2 ausgewählt haben, drücken und halten Sie die entsprechende Taste, um den Vorgang abzubrechen.
 11. Memory-Funktion: Dieses Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Wenn Sie beispielsweise Gerät **2** und das Hähnchenflügel-Menü verwenden: Wenn nach der Verwendung des Geräts die Stromversorgung nicht unterbrochen wird und Sie Topf **2** erneut wählen, wird das Menü für Hähnchenflügel direkt angezeigt. Die Speicherfunktion erlischt nach 1 Stunde ohne Strom.
 12. Zwei Töpfe arbeiten gleichzeitig: Die Tastenanzeige **1** und die entsprechende Menüanzeige des Topfes blinken gleichzeitig einmal alle 6 Sekunden, wobei die Aussetzzeit nach 3 Sekunden weniger als 0,5 Sekunden beträgt. Die Tastenanzeige **1** und die entsprechende Menüanzeige des Topfes **2** blinken gleichzeitig einmal alle 6 Sekunden, wobei die Aussetzzeit weniger als 0,5 Sekunden beträgt. Links und rechts blinken abwechselnd und der Abstand zwischen links und rechts beträgt 3 Sekunden.
 13. Synchronisierte Endfunktion: Wählen Sie nach dem Einschalten Topf **1** und Topf **2** im Menü aus. Wenn die Garzeit der 2 Töpfe unterschiedlich ist, drücken Sie die Taste **MATCH** und die **SYNC-Anzeige** bleibt eingeschaltet. Drücken Sie die Start-Taste; der Topf mit der längeren Garzeit beginnt zu laufen, der Topf mit kurzer Zeit zeigt „HOLD“ an und stoppt den Betrieb; sobald beide Töpfe die gleiche Endzeit erreicht haben, laufen sie synchron.
 14. Menüfunktion kopieren: Nach dem Einschalten stellen Sie die Temperatur/Zeit eines Topfes ein, drücken Sie die Taste **MATCH**, die **MATCH-Anzeige** bleibt eingeschaltet, der andere, inaktive Topf kopiert die gleiche Menüfunktion des aktiven Topfes. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste , beide Töpfe laufen unter dem gleichen Menü. Wenn sie zu laufen beginnen, geht die Kopieranzeige aus und diese Taste reagiert nicht mehr auf Eingabe.
 15. Funktion zum Schütteln des Topfes: Wenn Sie den Topf des Rezepts nach der Hälfte der Garzeit Schütteln müssen, ertönt der Summer 5 Mal, das Display zeigt „Turn“ (Schütteln) an.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	77780
Netzspannung:	220-240V~ 50-60Hz
Leistung:	2800 Watt
Kapazität:	5,5 Liter + 5,5 Liter (11L)
Temperaturbereich:	60°C - 200 °C
Timer:	0-60 Minuten

Schutzklasse I

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

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.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Frittierplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht-hitzebeständige Oberfläche.
- Platzieren Sie Frittierplatte in den Topf. Stellen Sie nichts auf das Gerät da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

EINSTELLUNGEN UND TIPPS

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Anhaltspunkte zu betrachten sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihre Zutaten optimal eingestellt sind. Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört in kurzes Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würste zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-Max (Gewicht)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln
Tiefgekühlte Pommes Frites	200-400	24	200	Ja
Hähnchenflügel	200-600	22	200	Ja
Fisch	200-500	18	200	Ja
Garnelen	200-400	14	200	Ja
Steak	100-600	17	200	Ja
Pizza	100-400	17	180	Nein
Huhn	600-800	45	200	Ja
Gemüse	100-400	10	160	Ja
Dessert	200-500	18	170	Nein
Abtauen	100-500	5	80	Ja

HINWEIS: Falls Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten. Bei gleichzeitigem Gebrauch beider Töpfe bitte die Garzeit um 5 Minuten verlängern.

INBETRIEBNAHME

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
4. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.
Den Topf niemals ohne eingesetzte Frittierplatte nutzen.
Vorsicht: Berühren Sie den Topf während und auch noch einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“ in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“ in diesem Kapitel). So schütteln Sie die Zutaten: Ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Topf nun zurück in die Heißluftfritteuse.
7. **Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.**
Tipps: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff und heben Sie den Korb aus dem Topf.
Tipps: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.
8. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer auf 1.
Tipps: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Belieben anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 10 Minuten lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.
9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie den Topf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
10. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Untersatz. Stellen Sie die Frittierplatte nicht mit dem Topf auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist.

tigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Lebensmittel ausläuft. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

11. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
12. Sobald eine Charge Lebensmittel fertig ist, können Sie mit der Heißluftfritteuse sofort die nächste Charge zubereiten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Lebensmittel sind noch nicht gar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. 2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“). 3. Siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“).
Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Durch- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Bestimmte Lebensmittel eignen sich besser zum Heißluftfrittieren.	Bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl oder verwenden Sie ofenfertige Snacks in der Heißluftfritteuse.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es sind zu viele Zutaten im Korb. 2. Der Korb wird nicht richtig im Topf positioniert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. 2. Lebensmittel in der Heißluftfritteuse sind fettig. 3. Enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erhitzen Sie das Gerät auf der höchsten Temperaturstufe ca. 5 Minuten ohne Essen darin. 2. Leichte Rauchentwicklung beim Braten von fettigen Speisen in der Heißluftfritteuse ist normal und stellt kein Problem dar. 3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet. 2. Sie haben die Pommes Frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben. 2. Spülen Sie die Pommes Frites gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes Frites gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. 2. Schneiden Sie die Pommes Frites kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. 3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Verwenden Sie zum Reinigen keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Reinigen Sie die Schublade und den Korb mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten diese vorzugsweise von Hand gespült werden.
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen vorher in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts sowie die Kammern und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Lassen Sie alle Teile vollständig abtrocknen oder trocknen Sie sie ab.
4. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, der außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren liegt, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Das Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

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.
- This appliance is intended for indoor domestic use only and not for similar environments such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - use by customers in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfasts.

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.

   **Hazard symbols:** These symbols indicate possible hazards. Read the associated safety instructions carefully and follow them.

 **CAUTION: Hot surfaces!**

~ Alternating current

This appliance is GS tested and complies with CE directives.

INTENDED USE

- The appliance is operated exclusively with hot air. Do not pour oil or fat into the appliance as you would with a conventional deep fryer!
- The appliance is intended for personal use only and not for commercial or household applications, e.g. in hotels, offices, staff kitchens or similar places.
- Only use the appliance for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is considered improper.
- The warranty does not cover defects caused by improper handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this appliance. Failure to follow the safety information and instructions may result in electric shock, fire, or injury.

- This appliance may be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or a lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have received instruction on the safe use of the appliance and understand the dangers resulting from non-compliance with relevant safety precautions.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years of age and supervised.
- Children younger than 8 and animals must be kept away from the appliance and the power cord.



CAUTION: Hot surfaces!

The appliance and the accessories get very hot during use. Do not touch hot parts during or after using the appliance! Only touch the appliance by the handles or control panel while it is in operation or immediately after it has been turned off. Wait until the appliance completely cools down before transporting, cleaning or storing it. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the appliance or the connecting cable in water or

other liquids and ensure that they cannot fall into water or get wet. There is a risk of electric shock!

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the appliance or the drawers or insert a container filled with liquid into the appliance. It works exclusively with hot air.
- During hot air frying, hot vapour escapes through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air vents.
- Also watch out for hot steam and hot air when you remove the pan from the appliance.
- The appliance must always be disconnected from the power supply if it is left unattended and before the appliance is transported or cleaned.
- Do not make any changes to the appliance. Do not replace the connection cable yourself. If the appliance, the connection cable or the accessories of the appliance are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service or a specialised workshop in order to avoid danger.
- The appliance is not designed for operation with an external timer or a separate remote control.
- Follow the instructions in the 'Cleaning and storage' section!

DANGER – Risk of electric shock

- Only use and store the appliance in closed rooms.
- Do not use or store the appliance in rooms with high humidity.
- Always place the ingredients to be fried in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
- If the appliance falls into water while it is connected to the mains, unplug it from the socket immediately. Only then should you remove the appliance from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service or an authorised dealer to avoid possible dangers.
- Never touch the appliance or the connection cable with wet hands when the appliance is connected to the mains.

WARNING – Risk of fire

- Do not operate the unit in the presence of flammable gases. Do not place any flammable materials (e.g., cardboard, paper, plastic) on or in the appliance.
- Do not cover the appliance during operation and keep the vents clear to prevent fire.
- In case of fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

WARNING – Risk of injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a risk of suffocation.
- Ensure that the power cord is always out of reach of small children and animals. There is a risk of strangulation.
- Hot steam may escape from the appliance during operation and when the drawers are pulled out. Therefore, keep your head and hands out of the danger zone. There is a risk of scalding due to heat, hot steam or condensation.
- The appliance should not be moved when in use. Failure to comply to safety instructions may result in burns.

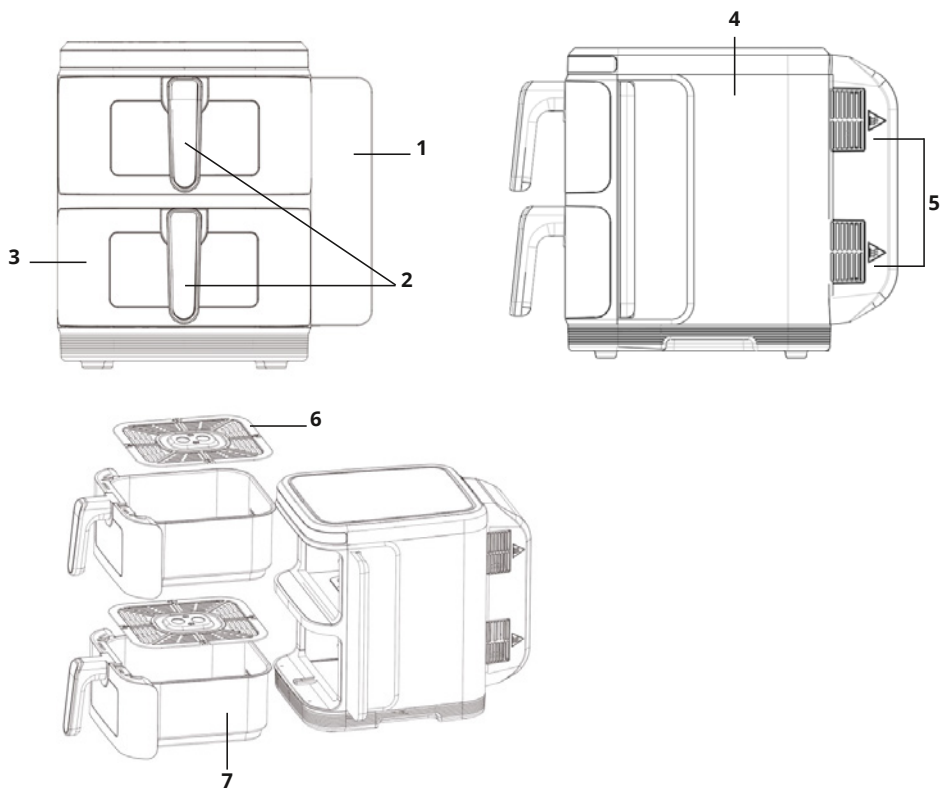
NOTE: Risk of material and property damage

- Ensure that the escaping vapour does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug.
- Otherwise, always switch off the appliance before pulling out the mains plug.
- Disconnect the appliance from the mains before a thunderstorm or in the event of a power failure.
- Always pull out the mains plug and never the mains cable when disconnecting the appliance from the mains.
- Do not pull or carry the appliance by the mains cable.
- The appliance requires approx. 30 minutes to cool down before it can be safely handled or cleaned.
- Protect the appliance from other sources of heat, naked flames, stubborn moisture, direct sunlight or impact.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Only use original accessories from the manufacturer to ensure that there is no interference that could affect the operation of the appliance and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove food. They could damage the coating of the drawers and shelves.

SCOPE OF DELIVERY

1. **Air Fryer**
2. **Instruction manual**

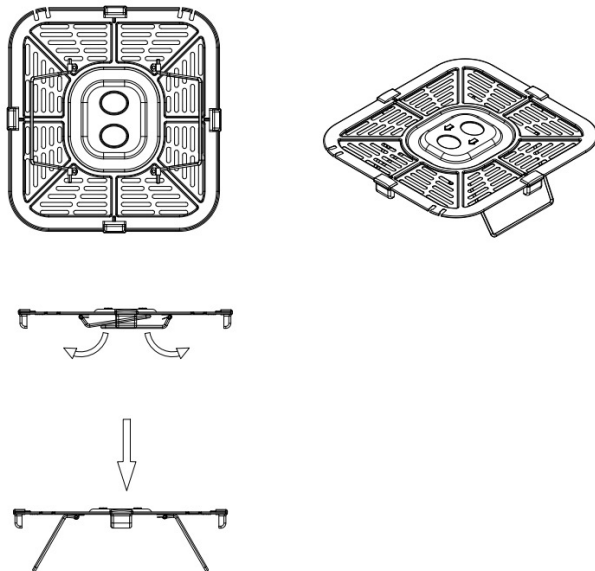
DEVICE DESCRIPTION













1. **Control panel**
2. **Basket handle**
3. **Pot cover**
4. **Main body cover**
5. **Air outlet**
6. **Baking tray**
7. **Pot**

NOTE:

The feet of the tray can be folded out so that it can be raised when cooking food such as chips. This allows the air fryer to achieve perfect cooking performance when you want to prepare crispier and tastier food. It also allows for a faster cooking experience that saves time.

**CONTROL PANEL INSTRUCTIONS**

1. After switching on the appliance, all displays and digital displays light up for 1 second and then go out. At the same time, the buzzer sounds and the power indicator  lights up.
2. Press the button  for 0.5 seconds to start the appliance. After the appliance has started, the switch display remains on and other displays are switched on.  and ; the other lights on the two screens show '----'.
3. At this point, users can select pot 1 or pot 2 as required. Select , then the light flashes . The display for pan 1 lights up and shows the standard menu of 180°C/15 min. The temperature and time are displayed alternately. The left-hand indicators of the display are shown. Accordingly, '----' is displayed on the screen for pan 2.
4. Press the menu button to select the menu. The corresponding menu display flashes, the other menu display lights up continuously, the display shows the temperature of the corresponding menu. After 3 seconds without operation, the temperature and time are displayed alternately. If you need to adjust the temperature, first select the temperature and time selection button . When the corresponding indicator lights up on both sides of the screen, press   to adjust the temperature and time.

When the setting is complete, press the  start button to switch the appliance on. The selected menu display lights up permanently, the other menu display is off. The appliance goes into operating mode; the display alternately shows the temperature and time. After starting, the menu button can no longer be selected. When selecting pan 2, please repeat steps 3 and 4.

5. If the 'Pot 1' menu is selected and no work is being carried out, select 'Pot 2'. The display lights up . Pot 1 alternately displays the menu temperature and the time. Repeat step 3 and step 4 for pan 2. Press the start/pause button when the selection is complete . When both pans are in operating mode, the display alternately shows the temperature and time in the menus. If you have selected pan 2 but want to set pan 1, press pan 1 first . After setting, press the Start button . Both pots are now in operating mode at the same time.
6. Press the button  while the appliance is in operation. The corresponding menu lights and pan lights flash , the appliance has stopped heating, the fan delays for 60 seconds until it stops. The two pots that are in operation are then paused simultaneously. If you want to pause the pan , you must select the pan . Press the On button again , pan 1 is paused for the setting. In pause mode, the temperature and time of the programme are displayed alternately on the corresponding screen; pan 2 is also paused.
7. Press the On/Off button  for 2 seconds while the appliance is in operation. The appliance hums, the two pots stop working simultaneously, the screen displays OFF/OFF  and all other lights are off. If you want to switch off pan 1 or pan 2 separately, select  or  off accordingly. Then press the On/Off button  for 2 seconds. When the corresponding pan stops working, the corresponding screen will display OFF/OFF.
8. Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, first select  or , then select the temperature and time selection  buttons, adjust the temperature and time. Without further input, exit debugging mode 5 seconds after



- the adjustment.
9. The buzzer for conventional button operation: A short press emits a short beep, a long press emits a long beep. The buzzer emits 5 beeps that correspond to the OFF screen display and the corresponding OFF display, the same applies to the 'Not in operation' mode.
 10. Once you have selected pot 1 or pot 2, press and hold the corresponding button to cancel the process.
 11. Memory function: This appliance has a memory function. For example, if you use the appliance **2** and the chicken wings menu: If the power supply is not interrupted after using the appliance and you select Pot **2** again, the menu for chicken wings will be displayed directly. The memory function is cancelled after 1 hour without power.
 12. Two pots work simultaneously: The button display **1** and the corresponding menu display of the pot flash simultaneously once every 6 seconds, with an off time of less than 0.5 seconds after 3 seconds. The button display **1** and the corresponding menu display of the pan **2** flash simultaneously once every 6 seconds, with an off time of less than 0.5 seconds. Left and right flash alternately and the interval between left and right is 3 seconds.
 13. Synchronised end function: After switching on, select the pan **1** and pan **2** in the menu. If the cooking time of the 2 pots is different, press the **MATCH** button and the **SYNC display** remains switched on. Press the start button; the pan with the longer cooking time starts to run, the pan with the shorter time displays 'HOLD' and stops operation; as soon as both pans have reached the same end time, they run synchronised.
 14. Copy menu function: After switching on, set the temperature/time of one pan, press the **MATCH button**, the **MATCH** display remains switched on, the other, inactive pan copies the same menu function of the active pan. Then press the on/off button **1**, both pots run under the same menu. When they start to run, the copy indicator goes off and this button no longer responds to input. Pot shaking function: If you need to shake the pot of the recipe halfway through the cooking time, it will shake.
 15. If you need to shake the pot halfway through the cooking time, the buzzer will sound 5 times and the display will show 'Turn'.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modell:	77780
Mains voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Power:	2800 Watt
Capacity:	5.5 litres + 5.5 litres (11L)
Temp range:	60°C - 200 °C
Timer:	0-60 minutes

Protection class I

This means that a protective conductor connects all metallic components that are touchable and live to earth.

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.
- Wipe the outside of the appliance with a clean, damp cloth. Clean the frying plate and the pan thoroughly with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- This is an oil-free deep fryer that works with hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
- Place the frying plate in the pan. Do not place anything on top of the appliance as this will disrupt the air flow and affect the results of hot air frying.

NOTE: When your air fryer is heated for the first time, a slight smoke or odour may develop. This happens with many heating appliances. This has no effect on the safety of your appliance.

SETTINGS AND TIPS

The following table will help you to select the basic settings for the ingredients Note: Please note that these settings should only be used as a guide. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee that your ingredients will be optimally set. As the Rapid Air technology immediately reheats the air inside the appliance, briefly removing the pan from the appliance during the hot air frying process hardly disturbs the process.

- Smaller ingredients generally require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer preparation time, a smaller quantity of ingredients only a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time optimises the end result and can help to avoid unevenly cooked ingredients.
- Add a little oil to fresh potatoes to achieve a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimum quantity for preparing crispy chips is 500 grams.
- Use ready-made batter to prepare filled snacks quickly and easily. The preparation time is also shorter than with homemade batter.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or deep-fry delicate or filled ingredients.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-Max (weight)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake
Frozen French fries	200-400	24	200	Yes
Chicken wings	200-600	22	200	Yes
Fish	200-500	18	200	Yes
Prawns	200-400	14	200	Yes
Steak	100-600	17	200	Yes
Pizza	100-400	17	180	No
Chicken	600-800	45	200	Yes
Vegetables	100-400	10	160	Yes
Dessert	200-500	18	170	No
Defrosting	100-500	5	80	Yes

NOTE: If you start frying when the air fryer is still cold, the preparation time will be extended by 3 minutes. If both pans are used at the same time, please extend the cooking time by 5 minutes.

COMMISSIONING

- Insert the mains plug into an earthed socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Place the ingredients in the pan.
- Push the frying pot back into the deep fryer.
- Ensure that it is carefully aligned with the guides in the deep fryer housing.
Never use the pan without the frying plate in place.
Caution: Do not touch the pan during and for some time after use, as it becomes very hot. Only hold the pan by the handle.
- Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings and tips' in this chapter).
- Some ingredients must be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings and tips' in this chapter). To shake the ingredients: Pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Now push the pan back into the air fryer.

8. **Caution: Do not press the button on the handle while shaking.**
Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and only shake the basket. To do this, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle and lift the basket out of the pot.
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer buzzer when you need to shake the ingredients. However, this means that you will have to set the timer to the remaining preparation time again after shaking.
9. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Remove the pan from the appliance.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the timer to 1.
Tip: You can adjust the temperature or time as you wish during use. Your settings are retained for about 10 minutes after you have removed the pan from the housing.
10. Check whether the ingredients are ready. If the ingredients are not yet ready, simply push the pot back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. chips), pull the pan out of the air fryer and place it on a heat-resistant stand. Do not turn the deep-frying plate upside down with the pan still attached to it, otherwise excess oil that has collected at the bottom of the pan will spill onto the food. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
13. As soon as one batch of food is ready, you can immediately prepare the next batch with the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
The air fryer does not work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The mains plug is not plugged in. 2. You have not set the timer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the mains plug into an earthed socket. 2. Turn the timer button to the desired preparation time to switch on the appliance.
The food is not yet cooked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many ingredients in the drawer. 2. The set temperature is too low. 3. The preparation time is too short. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place smaller amounts in the fryer; smaller amounts cook faster and more evenly. 2. Set the temperature button to the desired setting (see section 'Settings and tips'). 3. See section 'Settings and tips'.
The food is fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that are stacked or overlapping (e.g. French fries) must be shaken halfway through the cooking time. See section 'Settings and tips'

Problem	Possible causes	Solution method
Fried snacks aren't crispy when they come out of the fryer.	Certain foods are better for hot air frying.	Coat the snacks lightly with a little oil or use oven-ready snacks in the air fryer.
I can't push the pan into the appliance properly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many ingredients in the basket. 2. The basket is not positioned correctly in the pan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not fill the basket beyond the MAX indicator. 2. Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is being used for the first time. 2. The food in the air fryer is greasy. 3. The air fryer contains grease residues from previous use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heat the appliance at the highest temperature for about 5 minutes without food. 2. Slight smoke when frying greasy food in the air fryer is normal and does not pose a problem. 3. Make sure you clean the air fryer properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. You have not used the correct type of potato. 2. You have not rinsed the chips thoroughly before frying. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh potatoes and make sure that they remain firm when frying. 2. Rinse the fries thoroughly to remove the starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure you dry the fries well before adding the oil. 2. Cut the fries smaller to achieve a crispier result. 3. Add a little more oil for a crispier result.

CLEANING AND STORAGE

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning agents for cleaning, as this can damage the non-stick coating.

1. Clean the drawer and basket with washing-up liquid and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be washed by hand.
2. For stubborn stains, soak in warm water and washing-up liquid beforehand.
3. Wipe the outside of the appliance and the chambers and heating elements with a clean, dry cloth if necessary and heating elements with a clean, dry cloth if necessary. Allow all parts to dry completely or dry them.
4. Store the appliance in a clean, dry place that is out of the reach of children and animals if it is not to be used for a long period of time.

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil as recyclable material. Do not dispose of the device in normal household waste. The product is subject to the European Directive 2012/19/EU.



Dispose of the device via an authorized disposal company or your municipal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, contact your waste disposal facility.

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.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique en intérieur et non à des environnements similaires tels que :
 - les cuisines de magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences ;
 - les chambres d'hôtes.

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.

   **Symboles de danger :** ces symboles indiquent les dangers potentiels. Lisez attentivement les consignes de sécurité qui s'y rapportent et respectez-les.

ATTENTION : Surfaces chaudes !

~ Courant alternatif

Cet appareil a été testé GS et est conforme aux directives CE.

USAGE PRÉVU

- L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse traditionnelle !
- L'appareil est uniquement destiné à un usage personnel et non à des applications commerciales ou domestiques, par exemple dans des hôtels, des bureaux, des cuisines du personnel ou des lieux similaires.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage indiqué et comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise utilisation, des dommages ou des tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION : Respectez l'ensemble des consignes de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Le non-respect des consignes et des instructions de sécurité peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers résultant du non-respect des précautions de sécurité pertinentes.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.

ATTENTION : surfaces chaudes !

L'appareil et les accessoires deviendront très chauds pendant l'utili-

sation. N'entrez pas en contact avec des pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son arrêt, ne le touchez qu'au niveau des poignées ou du panneau de commande. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi pour le transporter, pour le nettoyer ou pour le ranger. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais l'appareil et le câble de connexion dans l'eau ou dans d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ou être mouillés. Il y a un risque de choc électrique !
- Ne versez pas de liquides (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs, et n'insérez pas un récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à l'air chaud.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant d'être transporté ou nettoyé.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas non plus vous-même le câble de raccordement. Si l'appareil, le câble de raccordement ou les accessoires de l'appareil sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Suivez les instructions de la section « Nettoyage et stockage » !



DANGER – Risque d'électrocution

- N'utilisez et ne stockez l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché sur le secteur, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Ce n'est qu'ensuite que vous devez sortir l'appareil de l'eau. N'essayez jamais de le sortir de l'eau alors qu'il est branché sur le secteur ! Avant de le réutiliser, faites-le contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un revendeur agréé afin d'éviter tout danger potentiel.
- Ne touchez jamais l'appareil et le câble de raccordement avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché sur le secteur.

ATTENTION – Risque d’incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne placez pas de matériaux inflammables (par exemple du carton, du papier, du plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il est en marche et gardez les ouvertures d'aération dégagées afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- Si un incendie survient, ne l'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté.

ATTENTION – Risque de blessure

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il y a un risque d'étouffement.
- Assurez-vous de toujours tenir le câble de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il y a un risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsque celui-ci est en marche et lorsque les tiroirs sont retirés. Par conséquent, gardez la tête et les mains hors de la zone de danger. Il existe un risque de brûlure dû à la chaleur, à la vapeur chaude ou à la condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en marche. Il existe un risque de brûlure.

REMARQUE : risque de dommages au matériel et à la propriété

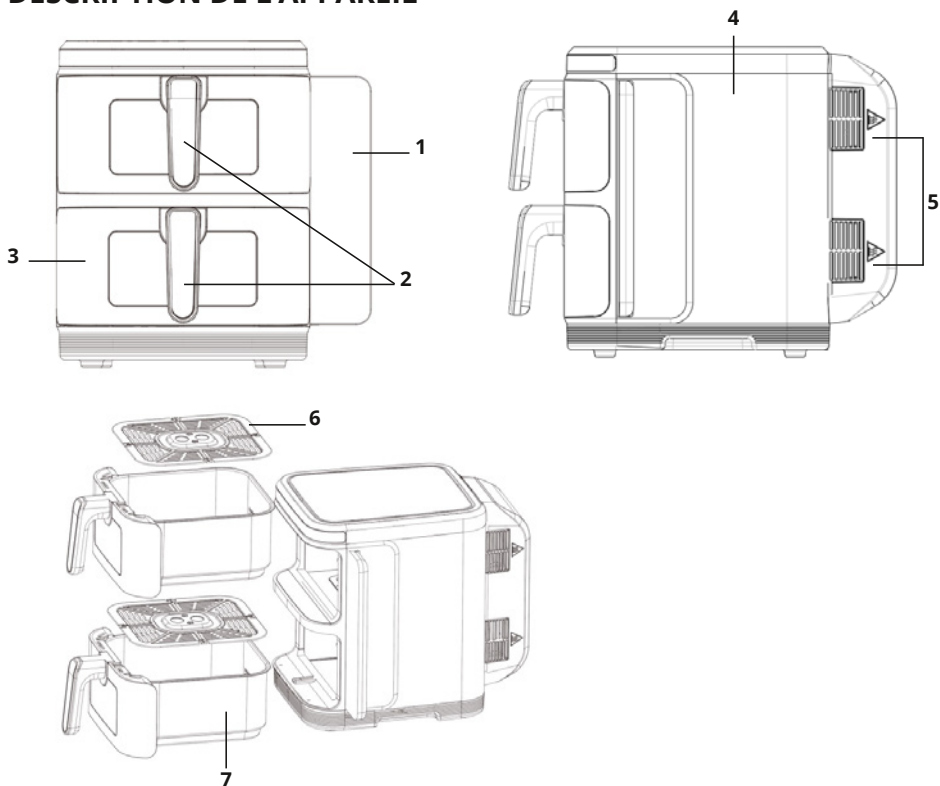
- Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'entre pas en contact direct avec les appareils électriques et les équipements contenant des composants électriques.
- Si une erreur se produit pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur.
- Sinon, mettez toujours l'appareil hors tension avant de le débrancher.
- Débranchez l'appareil avant un orage ou en cas de panne de courant.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation et jamais le câble d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Ne tirez pas ou ne portez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Ne posez jamais d'objets sur l'appareil ou sur le câble de connexion.
- N'utilisez que des accessoires d'origine du fabricant pour vous assurer qu'il n'y a pas d'interférences qui pourraient affecter le fonctionnement de l'appareil et pour éviter d'éventuels dommages.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'autres objets à arêtes vives pour retourner ou retirer les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des clayettes.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse à air chaud
2. Mode d'emploi

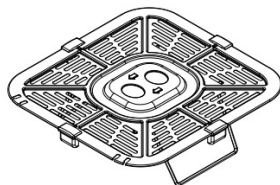
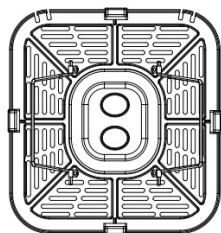
DESCRIPTION DE L'APPAREIL









1. Panneau de commande
2. Poignée du panier
3. Couvercle du pot
4. Couvercle du corps principal
5. Sortie d'air
6. Plaque de cuisson
7. Casserole





REMARQUE :


- Les pieds de la plaque sont escamotables, ce qui permet de la surélever lorsque des aliments comme des frites sont cuits. La friteuse à air chaud atteint ainsi une performance de cuisson parfaite si vous souhaitez préparer des aliments plus croustillants et plus savoureux. Elle permet également une expérience de cuisson plus rapide qui fait gagner du temps.



MANUEL DU PANNEAU DE COMMANDE





- Après la mise en marche de l'appareil, tous les indicateurs et affichages numériques s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent. En même temps, le buzzer retentit et le témoin de fonctionnement  s'allume.
- Appuie sur le bouton pendant  0,5 seconde pour démarrer l'appareil. Après le démarrage de l'appareil, le voyant de l'interrupteur reste allumé et d'autres voyants sont allumés.  et ; les autres voyants des deux écrans indiquent « ---- ».
- À ce stade, les utilisateurs peuvent choisir le pot 1 ou le pot 2, selon leurs besoins. Sélectionnez , puis le voyant clignote . L'écran de la casserole 1 s'allume et affiche le menu standard de 180°C/15 min. La température et l'heure s'affichent en alternance. Les indications de gauche de l'écran s'affichent. En conséquence, « ---- » s'affiche sur l'écran de la casserole 2.
- Appuyez sur la touche de menu pour sélectionner le menu. L'indicateur de menu correspondant clignote, l'autre indicateur de menu est allumé en permanence, l'écran affiche la température du menu correspondant. Après 3 secondes sans manipulation, la

température et l'heure s'affichent en alternance. Si vous devez adapter la température, sélectionnez d'abord la touche de sélection de la température et de l'heure . Lorsque l'indicateur correspondant s'allume des deux côtés de l'écran  , appuyez sur  pour ajuster la température et l'heure.

Lorsque le réglage est terminé, appuyez sur le bouton  de démarrage pour mettre l'appareil en marche. L'indicateur de menu sélectionné est allumé en permanence, l'autre indicateur de menu est éteint. L'appareil passe en mode travail ; l'écran affiche alternativement la température et l'heure. Après le démarrage, la touche de menu ne peut plus être sélectionnée. Pour la sélection du pot 2, veuillez répéter les étapes 3 et 4.

5. Si le menu « Pot 1 » est sélectionné et qu'aucun travail n'est effectué, sélectionnez « Pot 2 ». Le voyant s'allume . La casserole 1 affiche alternativement la température du menu et le temps. Répétez les étapes 3 et 4 pour le pot 2. Appuyez sur le bouton Start/Pause lorsque la sélection est terminée . Lorsque les deux casseroles sont en mode de fonctionnement, l'écran affiche alternativement la température et le temps dans les menus. Si vous avez sélectionné le pot 2 mais que vous souhaitez régler le pot 1, appuyez d'abord sur le pot 1 . Après le réglage, appuyez sur la touche Start . Les deux casseroles sont maintenant en mode de fonctionnement en même temps.
6. Appuyez sur la touche  pendant que l'appareil est en marche. Les voyants de menu et de casserole correspondants clignotent , l'appareil a arrêté de chauffer, le ventilateur retarde de 60 secondes avant de s'arrêter. Les deux casseroles en fonctionnement sont alors mises en pause simultanément. Si vous souhaitez mettre le pot  en pause, vous devez sélectionner le pot . Appuyez à nouveau sur le bouton  de mise en marche, le pot 1 est mis en pause pour le réglage. En mode pause, la température et la durée du programme s'affichent en alternance sur l'écran correspondant ; la casserole 2 est également en pause.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pendant 2 secondes alors que l'appareil est en



fonctionnement. L'appareil bourdonne, les deux casseroles cessent de fonctionner en même temps, l'écran affiche AUS/OFF , tous les autres voyants sont éteints. Si vous souhaitez éteindre séparément la casserole 1 ou la casserole 2, sélectionnez ou non  en  conséquence. Appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt pendant  2 secondes. Lorsque la casserole correspondante ne fonctionne plus, l'écran correspondant affiche AUS/OFF.

8. État de fonctionnement de la machine. Si vous devez ajuster la température, sélectionnez d'abord  ou , puis sélectionnez les boutons de sélection de la température et du temps , ajustez la température et le temps. Sans autre saisie, vous quittez le mode de débogage 5 secondes après l'adaptation.
9. Le buzzer lors de l'utilisation traditionnelle des touches : un court bip retentit en cas de pression courte, un long bip en cas de pression longue. Le buzzer émet 5 bips qui correspondent à l'affichage de l'écran OFF et à l'affichage correspondant OFF, il en va de même pour le mode « Pas en service ».
10. Après avoir sélectionné Casserole 1 ou Casserole 2, appuyez sur la touche correspondante et maintenez-la enfoncée pour annuler l'opération.
11. Fonction de mémoire : cet appareil dispose d'une fonction de mémoire. Par exemple, si vous utilisez l'appareil et le menu Ailes de poulet  : Si l'alimentation électrique n'est pas coupée après l'utilisation de l'appareil et que vous sélectionnez à nouveau Casserole , le menu Ailes de poulet s'affiche directement. La fonction de mémoire s'éteint après 1 heure sans alimentation électrique.
12. Deux casseroles fonctionnent simultanément : l'affichage des touches  et l'affichage du menu correspondant de la casserole clignotent simultanément une fois toutes les 6 secondes, le temps d'arrêt étant inférieur à 0,5 seconde après 3 secondes. L'affichage des touches  et l'affichage du menu correspondant du pot  clignotent simultanément une fois toutes les 6 secondes, le temps d'arrêt étant inférieur à 0,5 seconde. La gauche et la droite clignotent en alternance et l'intervalle entre la gauche et la droite est de 3 secondes.
13. Fonction de fin de cuisson synchronisée : après avoir allumé le four, sélectionnez le pot  et la casserole  dans le menu. Si le temps de cuisson des 2 casseroles est différent, appuyez sur la touche **MATCH** et l'affichage **SYNC reste** allumé. Appuyez sur la touche Start ; le pot avec le temps de cuisson le plus long commence à fonctionner, le pot avec le temps le plus court affiche « HOLD » et arrête de fonctionner ; dès que les deux pots ont atteint le même temps de fin, ils fonctionnent de manière synchronisée.
14. Copier la fonction de menu : Après la mise en marche, réglez la température/le temps d'un pot, appuyez sur la touche **MATCH**, l'affichage **MATCH** reste allumé, l'autre pot inactif copie la même fonction de menu du pot actif. Appuyez ensuite sur la touche Marche/Arrêt , les deux pots fonctionnent sous le même menu. Lorsqu'ils commencent à fonctionner, le voyant de copie s'éteint et cette touche ne réagit plus à l'entrée.
15. Fonction de secouage du récipient : si vous devez secouer le récipient de la recette à la moitié de la cuisson, vous pouvez le faire temps de cuisson, le buzzer retentit 5 fois et l'écran affiche « Turn » (secouer).

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	77780
Tension du réseau :	220-240V~ 50-60Hz
Puissance :	2800 Watt
Capacité :	5,5 litres + 5,5 litres (11L)
Réglage de la température :	60°C - 200 °C
Minuterie :	0-60 minutes

Classe de protection I

Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques qui peuvent être touchés et qui conduisent le courant.

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.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez soigneusement la plaque de friture et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de graisse à frire.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez la plaque de friture dans la casserole. Ne placez rien sur l'appareil car cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

REMARQUE : lorsque votre friteuse à air chaud est chauffée pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée ou d'odeur. Cela se produit avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de votre appareil.

RÉGLAGES ET CONSEILS

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. Remarque : veuillez noter que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir que vos ingrédients seront réglés de manière optimale. Étant donné

que la technologie Rapid Air réchauffe immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les grands ingrédients.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-parcours de la préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient pas cuits de manière uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. Le temps de préparation est également plus court qu'avec de la pâte faite maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou frire des ingrédients délicats ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes au maximum.

	Min-Max (poids)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Frites surgelées	200-400	24	200	Oui
Ailes de poulet	200-600	22	200	Oui
Poisson	200-500	18	200	Oui
Crevettes	200-400	14	200	Oui
Steak	100-600	17	200	Oui
Pizza	100-400	17	180	Non
Poulet	600-800	45	200	Oui

	Min-Max (poids)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Légumes	100-400	10	160	Oui
Dessert	200-500	18	170	Non
Dégivrage	100-500	5	80	Oui

REMARQUE : Si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide, vous prolongez le temps de préparation de 3 minutes. Si vous utilisez les deux casseroles en même temps, veuillez prolonger le temps de cuisson de 5 minutes.

MISE EN SERVICE

1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le récipient de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans la marmite.
4. Remettez la marmite dans la friteuse à air chaud.
5. Veillez à l'aligner soigneusement sur les guides du boîtier de la friteuse.

N'utilisez jamais la marmite sans la plaque de friture en place.

Attention : ne touchez pas la marmite pendant et même quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la casserole que par la poignée.

6. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages et conseils » de ce chapitre).
7. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages et conseils » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, procédez comme suit : Retirez le pot de l'appareil par la poignée et secouez-le. Repoussez ensuite le récipient dans la friteuse à air chaud.
8. **Attention : n'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez la casserole.**

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la marmite et ne secouer que le panier. Pour ce faire, retirez le pot de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier du pot.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez le buzzer de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cela signifie toutefois que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

9. Si vous entendez le buzzer de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil.

Remarque : vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 1.

Conseil : vous pouvez régler la température ou la durée à votre guise pendant l'utilisation. Vos réglages sont conservés pendant environ 10 minutes après que vous ayez retiré le récipient du boîtier.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la marmite de la friteuse à air chaud et placez-la sur un support résistant à la chaleur. Ne retournez pas la plaque de friture avec la marmite alors que celle-ci y est encore fixée, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite risque de couler sur les aliments. La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.
12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
13. Dès qu'un lot d'aliments est prêt, vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour préparer immédiatement le lot suivant.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fiche d'alimentation n'est pas branchée. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments ne sont pas encore cuits.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. 2. La température réglée est trop basse. 3. Le temps de préparation est trop court. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. Les petits lots sont cuits plus uniformément. 2. Réglez le bouton de température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages et conseils ».) 3. Voir la section « Réglages et conseils ».
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours de la préparation.	Les ingrédients qui se croisent ou se superposent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages et conseils ».

Problème	Causes possibles	Solution
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Certains aliments se prêtent mieux à la friture à l'air chaud.	Badigeonnez légèrement les snacks d'huile ou utilisez des snacks prêts à cuire à la friteuse à air chaud.
Je n'arrive pas à insérer correctement le récipient dans l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier. 2. Le panier n'est pas correctement positionné dans la casserole. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indicateur MAX. 2. Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil est utilisé pour la première fois. 2. Les aliments dans la friteuse à air chaud sont gras. 3. Contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faites chauffer l'appareil à la température la plus élevée pendant environ 5 minutes sans y mettre d'aliments. 2. Il est normal qu'une légère fumée se dégage lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse à air chaud et cela ne constitue pas un problème. 3. Assurez-vous de nettoyer correctement la friteuse à air chaud après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. 2. Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire frire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. 2. Rincez soigneusement les frites afin d'éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les frites plus petites pour obtenir un résultat plus croustillant. 3. Pour un résultat plus croustillant, ajoutez un peu plus d'huile.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Nettoyez le tiroir et le panier avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle. Pour conserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, il est préférable de les laver à la main.
2. En cas de salissures tenaces, faites-les tremper au préalable dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
3. Si nécessaire, essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les chambres et les éléments chauffants avec un chiffon propre et sec. Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.
4. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en respectant le tri sélectif. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via votre service d'élimination des déchets communal.

Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

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.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en niet voor vergelijkbare omgevingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - van klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts.

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.

   **Gevarensymbolen:** deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijbehorende veiligheidsinstructies zorgvuldig door en volg ze op.

WAARSCHUWING: opgepast voor hete oppervlakken!

~ Wisselstroom

Dit apparaat is GS-getest en voldoet aan de CE-richtlijnen.

GEBRUIKSDOEL

- Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Giet geen olie of vet in het apparaat zoals bij een conventionele friteuse!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële of huishoudelijke toepassingen, bijv. in hotels, kantoren, personeelskeukens en dergelijke.
- Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.
- De garantie dekt geen defecten die het gevolg zijn van onjuist gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Hetzelfde geldt voor normale slijtage.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsinformatie, instructies, illustraties en technische gegevens in acht die bij dit apparaat worden geleverd. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot elektrische schokken, brand of letsel.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die voortvloeien uit het niet naleven van de relevante veiligheidsmaatregelen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar en dieren uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel.

WAARSCHUWING: opgepast voor hete oppervlakken!

Het apparaat en de accessoires worden tijdens gebruik erg heet. Kom tijdens of na het gebruik van het apparaat niet in contact met ver-

warmde onderdelen! Raak het apparaat tijdens het gebruik of onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld uitsluitend aan op de handgrepen of het bedieningspaneel. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt vervoerd, gereinigd of opgeborgen. Gebruik ovenhandschoenen bij het omgaan met de hete accessoires.

- Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of de laden en plaats geen met vloeistof gevulde bak in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.
- Tijdens het heteluchtfrituren ontsnapt er hete damp door de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtroosters.
- Pas ook op voor hete stoom en hete lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
- Het apparaat moet altijd van het stroomnet worden losgekoppeld als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt vervoerd of gereinigd.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Vervang de aansluitkabel niet zelf. Als het apparaat, het aansluitsnoer of de accessoires van het apparaat beschadigd zijn, moeten ze worden gerepareerd of vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een gespecialiseerde werkplaats om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en opslag"!



GEVAAR – Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Plaats de te bakken ingrediënten altijd zo in het mandje dat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het lichtnet is aangesloten, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Pas daarna mag u het apparaat uit het water halen. Probeer het nooit uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het stroomnet! Laat het apparaat voor hergebruik controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde dealer om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Raak het apparaat of het aansluitsnoer nooit met natte handen aan als het apparaat op het lichtnet is aangesloten.

WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Plaats geen brandbaar materiaal (bijv. karton, papier, plastic) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand te voorkomen.
- In geval van brand: niet blussen met water! Smoor de vlammen met een vuurvaste deken of een geschikt brandblusapparaat.

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel altijd buiten het bereik van kleine kinderen en dieren is. Gevaar voor wurging.
- Tijdens het gebruik van het apparaat en bij het uittrekken van de laden kan hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd daarom het hoofd en de handen uit de gevarenzone. Er bestaat gevaar voor brandletsel door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen. Er is risico op brandwonden.

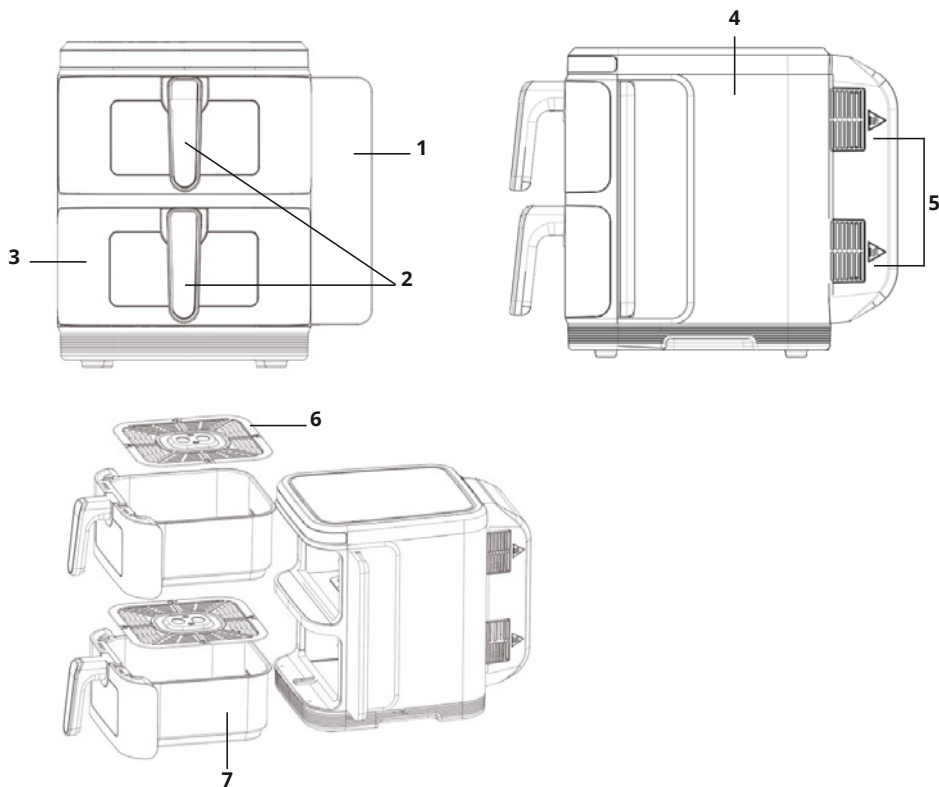
OPMERKING: Risico op materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende damp niet in direct contact komt met elektrische apparaten en apparatuur met elektrische onderdelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik een storing optreedt.
- Schakel het apparaat anders altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor onweer of bij stroomuitval.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en nooit het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, hardnekkig vocht, direct zonlicht of schokken.
- Plaats nooit voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om er zeker van te zijn dat er geen storing is die de werking van het apparaat zou kunnen beïnvloeden en om mogelijke schade te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei of andere voorwerpen met scherpe randen om voedsel te draaien en te verwijderen. Deze kunnen de coating van de laden en planken beschadigen.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. **Heteluchtfriteuse**
2. **Gebruiksaanwijzing**

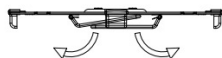
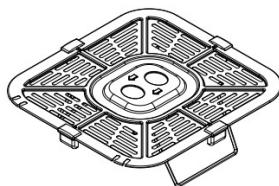
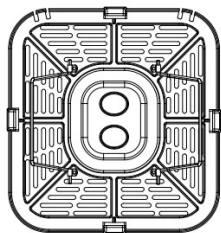
APPARAATBESCHRIJVING





1. **Bedieningspaneel**
2. **Handvat mand**
3. **Pot deksel**
4. **Deksel van het hoofdgedeelte**
5. **Luchtuitlaat**
6. **Bakplaat**
7. **Pan**




OPMERKING:


- De voetjes van de lade kunnen worden uitgeklappt zodat deze omhoog kan worden gezet wanneer je voedsel zoals frietjes bereidt. Hierdoor kan de air fryer perfecte kookprestaties leveren als u krokanter en smakelijker voedsel wilt bereiden. Het zorgt ook voor een snellere kookervaring die tijd bespaart.














BEDIENINGSPANEEL INSTRUCTIES













- Na het inschakelen van het apparaat lichten alle displays en digitale displays 1 seconde op en gaan dan uit. Tegelijkertijd klinkt de zoemer en gaat de voedingsindicator  branden.
- Druk de knop  0,5 seconden in om het apparaat te starten. Nadat het apparaat is opgestart, blijft het display van de schakelaar branden en worden andere displays ingeschakeld. **1** en **2**; de andere lampjes op de twee schermen geven "----" aan.
- Op dit punt kunnen gebruikers naar wens pot 1 of pot 2 selecteren. Selecteer **1**, dan knippert het lampje **1**. Het display voor pan 1 licht op en toont het standaardmenu van 180°C/15 min. De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven. De linker indicatoren van het display worden weergegeven. Dienovereenkomstig wordt "----" weergegeven op het scherm voor pan 2.
- Druk op de menuknop om het menu te selecteren. Het corresponderende menudisplay knippert, het andere menudisplay licht continu op, het display toont de temperatuur van het corresponderende menu. Na 3 seconden zonder bediening worden afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven. Als u de temperatuur wilt aanpassen,

selecteert u eerst de selectieknop voor temperatuur  en tijd. Wanneer de overeenkomstige indicator aan beide zijden van het scherm oplicht, drukt u op   u op om de temperatuur en de tijd aan te passen.

Wanneer de instelling voltooid is, drukt u op de starttoets  om het apparaat in te schakelen. Het geselecteerde menudisplay licht permanent op, het andere menudisplay is uit. Het apparaat gaat in de gebruiksmodus; het display toont afwisselend de temperatuur en de tijd. Na het starten kan de menu-toets niet meer worden geselecteerd. Wanneer u pan 2 selecteert, herhaalt u stap 3 en 4.

5. Als het menu "Pot 1" geselecteerd is en er wordt niet gewerkt, selecteer dan "Pot 2". Het display licht op . Pan 1 geeft afwisselend de menu-temperatuur en de tijd weer. Herhaal stap 3 en stap 4 voor pan 2. Druk op de start/pauzeknop wanneer de selectie voltooid is . Wanneer beide pannen in de bedrijfsmodus staan, geeft het display afwisselend de temperatuur en de tijd in de menu's weer. Als u pan 2 hebt geselecteerd maar pan 1 wilt instellen, drukt u eerst op pan 1 . Druk na het instellen op de knop Start . Beide pannen staan nu tegelijkertijd in de gebruiksmodus.
6. Druk op de knop  terwijl het apparaat in werking is. De bijbehorende menulampjes en panlampjes  knipperen, het apparaat is gestopt met verwarmen, de ventilator vertraagt 60 seconden totdat hij stopt. De twee pannen die in werking zijn, worden dan tegelijkertijd gepauzeerd. Als u de pan  wilt pauzeren, moet u de pan  selecteren. Druk nogmaals op de Aan-knop , pan 1 wordt gepauzeerd voor de instelling. In de pauzmodus worden de temperatuur en de tijd van het programma afwisselend weergegeven op het bijbehorende scherm; pan 2 wordt ook gepauzeerd.
7. Druk de aan/uit-knop  2 seconden in terwijl het apparaat in werking is. Het apparaat zoemt, de twee pannen stoppen tegelijkertijd met werken, op het scherm verschijnt OFF/OFF  en alle andere lampjes zijn uit. Als u pan 1 of pan 2 apart wilt uitschakelen, selecteert  u  dienovereenkomstig of uit. Druk vervolgens 2 seconden op de aan/



- uit-knop . Wanneer de overeenkomstige pan stopt met werken, verschijnt OFF/OFF op het overeenkomstige scherm.
8. Werkingsstatus van de machine. Als je de temperatuur moet aanpassen, selecteer  dan  eerst of , selecteer dan de temperatuur- en tijdselectieknoppen  en pas de temperatuur en tijd aan. Verlaat zonder verdere invoer de debugmodus 5 seconden na de aanpassing.
 9. De zoektoon voor conventionele toetsbediening: Kort indrukken geeft een korte toon, lang indrukken geeft een lange toon. De zoemer laat 5 pieptonen horen die overeenkomen met de schermweergave OFF en de bijbehorende OFF-weergave, hetzelfde geldt voor de modus "Niet in bedrijf".
 10. Als je pot 1 of pot 2 hebt geselecteerd, houd je de bijbehorende knop ingedrukt om het proces te annuleren.
 11. Geheugenfunctie: Dit apparaat heeft een geheugenfunctie. Bijvoorbeeld, als u het apparaat gebruikt  en het menu voor kippenvleugels: Als de stroomtoevoer niet wordt onderbroken nadat u het apparaat hebt gebruikt en u opnieuw Pot  selecteert, wordt het menu voor kippenvleugels direct weergegeven. De geheugenfunctie wordt geannuleerd na 1 uur zonder stroom.
 12. Twee pannen werken gelijktijdig: De knopdisplay  en de bijbehorende menudisplay van de pan knipperen gelijktijdig om de 6 seconden, met een uitlooptijd van minder dan 0,5 seconde na 3 seconden. De knopdisplay  en de bijbehorende menuweergave van de pan  knipperen tegelijkertijd om de 6 seconden, met een uitlooptijd van minder dan 0,5 seconde. Links en rechts knipperen afwisselend en het interval tussen links en rechts is 3 seconden.
 13. Functie gesynchroniseerd einde: Selecteer na het inschakelen de pan  en de pan  in het menu. Als de kooktijd van de 2 pannen verschillend is, drukt u op de **MATCH-toets** en blijft het **SYNC-display** ingeschakeld. Druk op de startknop; de pan met de langere kooktijd begint te draaien, de pan met de kortere tijd geeft "HOLD" weer en stopt met werken; zodra beide pannen dezelfde eindtijd hebben bereikt, draaien ze synchroon.
 14. Menufunctie kopiëren: Stel na het inschakelen de temperatuur/tijd van de ene pan in, druk op de **MATCH knop**, het **MATCH** display blijft ingeschakeld, de andere, inactieve pan kopieert dezelfde menufunctie van de actieve pan. Druk vervolgens op de aan/uit-knop , beide pannen draaien onder hetzelfde menu. Als ze beginnen te draaien, gaat de kopieerindicator uit en reageert deze knop niet meer op invoer.
 15. Schudfunctie van de pan: Als u de pan van het recept halverwege de kooktijd moet schudden, zal deze schudden kooktijd, klinkt de zoemer 5 keer en toont het display "Turn".

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	77780
Netspanning:	220-240V~ 50-60Hz
Vermogen:	2800 Watt
Capaciteit:	5,5 liter + 5,5 liter (11L)
Temperatuurbereik:	60-200 °C
Timer:	0-60 minuten

Beschermingsklasse I

Dit betekent dat een beschermende geleider alle metalen onderdelen die aanraakbaar zijn en onder spanning staan, verbindt met aarde.

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 alle verpakkingsmaterialen. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Neem de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de frituurplaat en de pan grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet hittebestendig oppervlak.
- Plaats de bakplaat in de pan. Plaats niets bovenop het apparaat omdat dit de luchtstroom verstoort en het resultaat van het heteluchtfrituren beïnvloedt.

OPMERKING: Wanneer uw friteuse voor de eerste keer wordt opgewarmd, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit gebeurt bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

INSTELLINGEN EN TIPS

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als richtlijn moeten worden gebruikt. Aangezien de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat uw ingrediënten optimaal zijn ingesteld. Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het

proces nauwelijks verstoord als de pan tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt gehaald.

- Kleinere ingrediënten vereisen over het algemeen een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gekookte ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten na het toevoegen van de olie.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de air fryer.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar beslag om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. De bereidingstijd is ook korter dan met zelfgemaakt beslag.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de air fryer als je een cake of quiche wilt bakken of delicate of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de air fryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om de ingrediënten opnieuw op te warmen, stel je de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.

	Min-Max (Gewicht)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden
Bevroren friet	200-400	24	200	Ja
Kippenvleugels	200-600	22	200	Ja
Vis	200-500	18	200	Ja
Garnalen	200-400	14	200	Ja
Biefstuk	100-600	17	200	Ja
Pizza	100-400	17	180	Nee
Kip	600-800	45	200	Ja
Groenten	100-400	10	160	Ja
Dessert	200-500	18	170	Nee
Ontdooien	100-500	5	80	Ja

OPMERKING: Als u begint met frituren wanneer de air fryer nog koud is, wordt de bereidingstijd met 3 minuten verlengd. Als u beide pannen tegelijk gebruikt, verlengt u de bereidingstijd met 5 minuten.

INGEBRUIKNAME

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de air fryer.
3. Doe de ingrediënten in de pan.
4. Duw de frituurpan terug in de friteuse.
5. Zorg ervoor dat hij zorgvuldig is uitgelijnd met de geleiders in de behuizing van de friteuse. **Gebruik de pan nooit zonder de frituurplaat op zijn plaats.**
Let op: Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.
6. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten (zie paragraaf 'Instellingen en tips' in dit hoofdstuk).
7. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf 'Instellingen en tips' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden: Trek de pan aan het handvat uit het apparaat en schud hem. Duw nu de pan terug in de air fryer.
8. **Let op: Druk niet op de knop op het handvat tijdens het schudden. .**
Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u het mandje uit de pan halen en alleen het mandje schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats hem op een hittebestendig oppervlak, druk op de knop op het handvat en til het mandje uit de pan.
Tip: Als je de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoor je de timer zoemen wanneer je de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer na het schudden opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.
9. Als u de timer hoort zoemen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat.
Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timer op 1.
Tip: U kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen tijdens het gebruik. Uw instellingen blijven ongeveer 10 minuten bewaard nadat u de pan uit de behuizing hebt gehaald.
10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, duwt u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer een paar minuten langer in.
11. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, trekt u de pan uit de airfryer en plaatst u deze op een hittebestendige standaard. Draai de frituurplaat niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, anders lekt overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld op het voedsel. De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.
12. Leeg het mandje in een kom of op een bord.
13. Zodra een portie voedsel klaar is, kun je meteen de volgende portie bereiden met de air fryer.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De stekker zit niet in het stopcontact. 2. U hebt de timer niet ingesteld. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
Voedsel is nog niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot. 2. De ingestelde temperatuur is te laag. 3. De bereidingstijd is te kort. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats kleinere porties ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gaar. 2. Stel de temperatuurknop in op de gewenste instelling (zie hoofdstuk "Instellingen en tips"). 3. Zie hoofdstuk "Instellingen en tips".
Voedsel wordt ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die gestapeld zijn of elkaar overlappen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie hoofdstuk "Instellingen en tips".
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de friteuse komen.	Bepaalde etenswaren zijn beter geschikt om met hete lucht te frituren.	Bestrijk de snacks licht met een beetje olie of gebruik ovenklare snacks in de airfryer.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat duwen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er zitten te veel ingrediënten in het mandje. 2. Het mandje zit niet goed in de pan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vul het mandje niet verder dan de MAX-indicator. 2. Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt. 2. Voedsel in de heteluchtfriteuse is vet. 3. Bevat nog vetresten van eerder gebruik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten op de hoogste temperatuurstand zonder voedsel erin. 2. Lichte rookontwikkeling bij het bakken van vet voedsel in de heteluchtfriteuse is normaal en vormt geen probleem. 3. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse na elk gebruik goed wordt schoongemaakt.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt. 2. U hebt de frieten niet goed afgespoeld voor het frituren. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. 2. Spoel de frietjes goed af om het zetmeel van de buitenkant van de stokjes te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg ervoor dat je de friet goed droogt voordat je de olie toevoegt. 2. Snijd de frietjes kleiner voor een knapperiger resultaat. 3. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

REINIGING EN OPSLAG

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Reinig de lade en het mandje met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden, moeten ze bij voorkeur met de hand worden afgewassen.
2. Laat hardnekkige vlekken vooraf weken in warm water en afwasmiddel.
3. Veeg indien nodig de buitenkant van het apparaat en de kamers en verwarmingselementen af met een schone, droge doek. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
4. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats buiten het bereik van kinderen en dieren als het langere tijd niet wordt gebruikt.

VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Doe karton en karton bij het oud papier en plastic folie bij de recycleerbare stoffen.

Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil. Het product is onderworpen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU.



Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijk afvalverwerkingsbedrijf.

Neem de thans geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

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 geretourneerd 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.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve takip eden ortamlar için uygun değildir:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından kullanım;
 - Pansiyonlar.

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.



Tehlike sembolleri: Bu semboller olası tehlikeleri gösterir.

İlgili güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bunlara uyun.



DİKKAT: sıcak yüzeyler!

~ Alternatif akım

Bu cihaz GS testinden geçmiştir ve CE direktiflerine uygundur.

KULLANIM AMACI

- Cihaz sadece sıcak hava ile çalışır. Geleneksel bir fritözde olduğu gibi cihazın içine yağ veya katı yağ dökmeyin!
- Cihaz sadece kişisel kullanım için tasarlanmıştır ve örneğin otellerde, ofislerde, personel mutfaklarında veya benzer yerlerde ticari veya ev uygulamaları için tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece belirtilen amaç için ve kullanım talimatlarında açıklandığı şekilde kullanın. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir.
- Garanti, yanlış kullanım, hasar veya onarım girişimlerinden kaynaklanan kusurları kapsamaz. Aynı durum normal aşınma ve yıpranma için de geçerlidir.

GÜVENLİK TALİMATLARI

DİKKAT: Bu cihazla birlikte verilen tüm güvenlik uyarılarına, talimatlara, çizimlere ve teknik verilere uyun. Güvenlik uyarılarına ve talimatlarına uyulmaması elektrik çarpmasına, yangına veya yaralanmalara neden olabilir.

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve ilgili güvenlik önlemlerine uyulmamasından kaynaklanan tehlikeleri anlamaları koşuluyla, 8 yaş ve üstündeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri kısıtlı veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş üstü ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar ve hayvanlar cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutulmalıdır.

DİKKAT: sıcak yüzeyler!

Cihaz ve aksesuarları kullanım sırasında çok ısınır. Cihazın kullanımı sırasında veya sonrasında ısınan parçalara temas etmeyin! Çalışırken veya kapatıldıktan hemen sonra cihaza yalnızca tutamaklardan veya kontrol panelinden dokununuz. Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak aksesuarları tutarken fırın eldivenleri kullanın.

- Cihazı ve bağlantı kablolarını asla suya veya başka sıvılara daldır-

mayın Cihazı veya bağlantı kablosunu asla suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve suya düşmemelerini veya ıslanmamalarını sağlayın. Elektrik çarpması riski vardır!

- Doğrudan cihazın veya çekmecelerin içine herhangi bir sıvı (örn. yağ veya su) dökmeyin veya cihazın içine sıvı dolu bir kap sokmayın. Sadece sıcak hava ile çalışır.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında, sıcak buhar havalandırma deliklerinden dışarı çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutun.
- Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve sıcak havaya dikkat edin.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve cihaz taşınmadan veya temizlenmeden önce cihazın güç kaynağı bağlantısı mutlaka kesilmelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın. Bağlantı kablosunu kendiniz değiştirmeyin. Cihaz, bağlantı kablosu veya cihaz aksesuarları hasar görürse, tehlikeyi önlemek için bunlar üretici, müşteri hizmetleri veya uzman bir atölye tarafından onarılmalı veya değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- "Temizlik ve saklama" bölümündeki talimatlara uyun!

TEHLİKE – Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı sadece kapalı odalarda kullanın ve saklayın.
- Cihazı yüksek nemli odalarda kullanmayın veya saklamayın.
- Kızartılacak malzemeleri her zaman ısıtma elemanlarıyla temas etmeyecek şekilde sepete yerleştirin.
- Cihaz şebekeye bağlıyken suya düşerse, derhal fişini prizden çekin. Ancak o zaman cihazı sudan çıkarmalısınız. Şebekeye bağlıyken asla sudan çıkarmaya çalışmayın! Tekrar kullanmadan önce, olası tehlikeleri önlemek için üretici, müşteri hizmetleri veya yetkili bir bayi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
- Cihaz şebekeye bağlıyken cihaza veya bağlantı kablosuna asla ıslak elle dokunmayın.

UYARI – Yangın riski

- Cihazı yanıcı maddelerin yakınında çalıştırmayın. Cihazın üzerine veya içine yanıcı maddeler (örneğin karton, kağıt, plastik) koymayın.
- Çalışırken cihazın üzerini örtmeyin ve bir yangını önlemek için havalandırma açıklıklarını açık tutun.
- Yangın durumunda: Su ile söndürmeyin! Alevleri yanmaz bir battaniye veya uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.



UYARI - Yaralanma tehlikesi

- Ambalaj malzemesini çocuklardan ve hayvanlardan uzak tutun. Boğulma tehlikesi söz konusudur.
- Bağlantı kablosunun her zaman küçük çocukların ve hayvanların erişemeyeceği bir yerde olmasına dikkat edin. Boyna dolanarak boğulma riski vardır.
- Çalışma sırasında ve çekmeceleri çekerken cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Bu nedenle, başınızı ve ellerinizi tehlike bölgesinden uzak tutun. Isı, sıcak buhar veya yoğunlaşma suyu nedeniyle haşlanma riski vardır.
- Cihaz çalışırken hareket ettirilmemelidir. Yanma riski vardır.

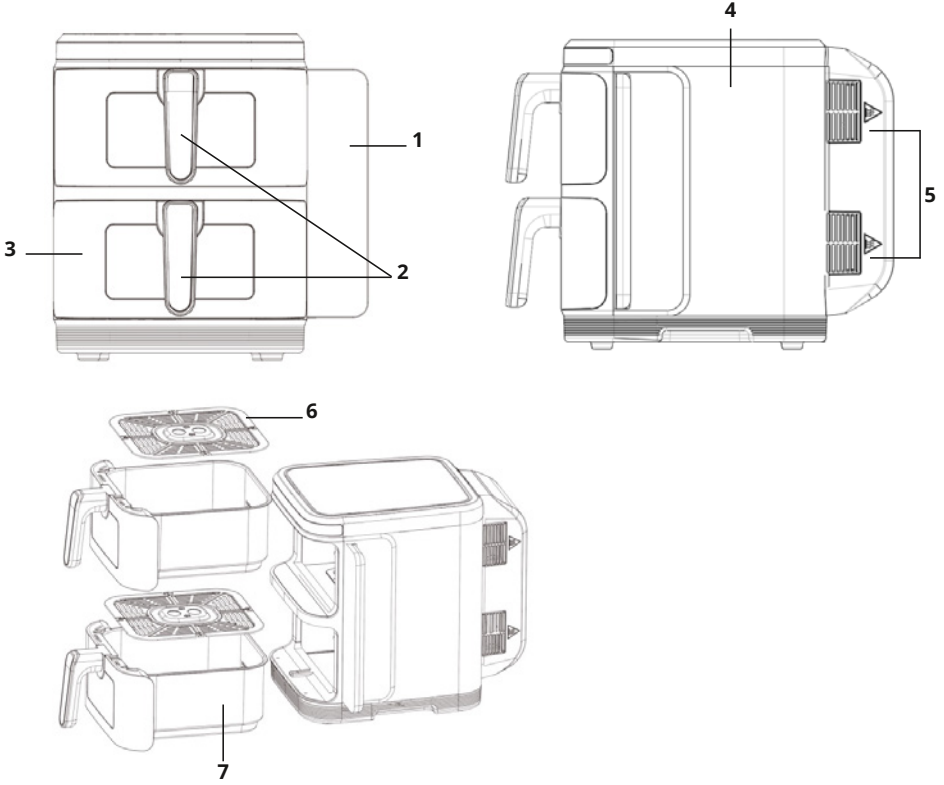
NOT: Maddi hasar tehlikesi

- Çıkan buharın elektrikli cihazlarla ve elektrikli bileşenler içeren ekipmanlarla doğrudan temas etmemesini sağlayın.
- Çalışma sırasında bir arıza meydana gelirse, elektrik fişini çekin.
- Aksi takdirde, elektrik fişini çekmeden önce her zaman cihazı kapatın.
- Fırtına öncesinde veya elektrik kesintisi durumunda cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazı şebekeden ayırırken her zaman şebeke fişini çekin ve asla şebeke kablosunu çekmeyin.
- Cihazı şebeke kablosundan çekmeyin veya taşımayın.
- Cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesi veya temizlenebilmesi için yaklaşık 30 dakika soğuması gerekir.
- Cihazı diğer ısı kaynaklarından, çıplak alevden, inatçı nemden, doğrudan güneş ışığından veya darbelerden koruyun.
- Cihazın veya bağlantı kablosunun üzerine asla bir nesne koymayın.
- Cihazın çalışmasını etkileyebilecek herhangi bir parazit olmadığından emin olmak ve olası hasarları önlemek için yalnızca üreticinin orijinal aksesuarlarını kullanın.
- Yiyecekleri çevirmek ve çıkarmak için metal mutfak aletleri veya diğer keskin kenarlı nesnelere kullanmayın. Çekmecelerin ve rafların kaplamasına zarar verebilirler.

TESLİMAT KAPSAMI

1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

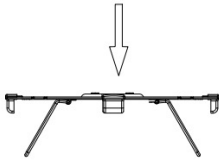
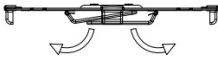
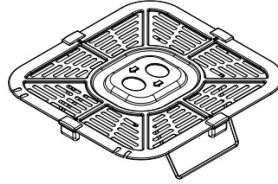
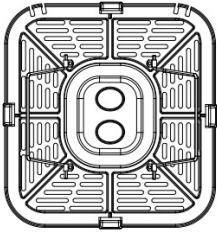
CİHAZ AÇIKLAMASI













1. Kontrol paneli
2. Sepet tutacağı
3. Tencere kapağı
4. Ana gövde kapağı
5. Hava çıkışı
6. Fırın tepsi
7. Tencere

NOT:

- Tepsinin ayakları, cips gibi yiyecekleri pişirirken yükseltilebilmesi için katlanabilir. Bu, daha gevrek ve daha lezzetli yiyecekler hazırlamak istediğinizde fritözün mükemmel pişirme performansı elde etmesini sağlar. Ayrıca zamandan tasarruf sağlayan daha hızlı bir pişirme deneyimi sağlar.

**KONTROL PANELİ TALİMATLARI**

1. Cihazı açtıktan sonra, tüm ekranlar ve dijital göstergeler 1 saniye boyunca yanar ve sonra söner. Aynı zamanda sesli uyarı duyulur ve güç göstergesi  yanar.
2. Cihazı çalıştırmak için düğmeye  0,5 saniye basın. Cihaz başladıktan sonra, anahtar ekranı açık kalır ve diğer ekranlar açılır.  ve  ; iki ekrandaki diğer ışıklar "----" gösterir.
3. Bu noktada, kullanıcılar pot 1 veya pot 2'yi gerektiği gibi seçebilir. 'yi seçin  , ardından ışık yanıp söner  . Tava 1'in ekranı yanar ve 180°C/15 dakika standart menüsünü gösterir. Sıcaklık ve zaman dönüşümlü olarak görüntülenir. Ekranın sol tarafındaki göstergeler gösterilir. Buna göre, tava 2 için ekranda "----" görüntülenir.
4. Menüyi seçmek için menü düğmesine basın. İlgili menü ekranı yanıp söner, diğer menü ekranı sürekli yanar, ekranda ilgili menünün sıcaklığı gösterilir. İşlem yapılmadan geçen 3 saniyeden sonra, sıcaklık ve saat dönüşümlü olarak görüntülenir. Sıcaklığı ayarlamanız gerekiyorsa, önce sıcaklık ve zaman seçim  düğmesini seçin. Ekranın her iki tarafında ilgili gösterge yandığında   , sıcaklığı ve saati ayarlamak için düğmesine basın.

Ayarlama tamamlandığında, cihazı açmak için başlat  düğmesine basın. Seçilen menü ekranı sürekli olarak yanar, diğer menü ekranı söner. Cihaz çalışma moduna geçer; ekranda dönüşümlü olarak sıcaklık ve saat gösterilir. Başladıktan sonra menü düğmesi artık seçilemez. Tava 2'yi seçerken lütfen 3. ve 4. adımları tekrarlayın.

5. "Pot 1" menüsü seçiliyse ve herhangi bir çalışma yapılmıyorsa, 'Pot 2' yi seçin. Ekran yanar . Tencere 1 dönüşümlü olarak menü sıcaklığını ve saati gösterir. Tencere 2 için 3. ve 4. adımları tekrarlayın. Seçim tamamlandığında başlat/duraklat düğmesine basın . Her iki tava da çalışma modundayken, ekranda dönüşümlü olarak menülerdeki sıcaklık ve saat gösterilir. Tava 2'yi seçtiyseniz ancak tava 1'i ayarlamak istiyorsanız, önce tava  1'e basın. Ayarladıktan sonra Başlat düğmesine basın . Artık her iki tencere de aynı anda çalışma modundadır.
6. Cihaz çalışır durumdayken düğmeye basın . İlgili menü ışıkları ve tava ışıkları yanıp söner , cihaz ısıtmayı durdurmuştur, fan durana kadar 60 saniye gecikir. Çalışmakta olan iki tencere aynı anda duraklatılır. Tencereyi duraklatmak istiyorsanız  1, tencereyi seçmelisiniz . Açma düğmesine tekrar basın , tava 1 ayar için duraklatılır. Duraklatma modunda, programın sıcaklığı ve süresi dönüşümlü olarak ilgili ekranda görüntülenir; tava 2 de duraklatılır.
7. Cihaz çalışır durumdayken düğmeye basın . İlgili menü ışıkları ve tava ışıkları yanıp söner , cihaz ısıtmayı durdurmuştur, fan durana kadar 60 saniye gecikir. Çalışmakta olan iki tencere  1 aynı anda duraklatılır. Tencereyi duraklatmak istiyorsanız, tencereyi  1 seçmelisiniz. Açma düğmesine tekrar basın , tava 1 ayar için duraklatılır. Duraklatma modunda, programın sıcaklığı ve süresi dönüşümlü olarak ilgili ekranda görüntülenir; tava 2 de duraklatılır.
8. Cihaz çalışır durumdayken Açma/Kapama  düğmesine 2 saniye basın. Cihaz uğuldar, iki tencere aynı anda çalışmayı durdurur, ekranda OFF/OFF  görüntülenir ve diğer tüm ışıklar söner. Tava 1 veya tava 2'yi ayrı ayrı kapatmak istiyorsanız, uygun şekilde  1 veya  2 kapalı seçeneğini seçin. Ardından Açma/Kapama düğmesine 2 saniye basın.



- İlgili tava çalışmayı durdurduğunda, ilgili ekranda OFF/OFF  görüntülenecektir.
9. Makinenin çalışma durumu. Sıcaklığı ayarlamanız gerekiyorsa, önce **1** veya **2** ögesini seçin, ardından sıcaklık ve zaman  seçim düğmelerini seçin, sıcaklığı ve zamanı ayarlayın. Başka bir giriş yapmadan, ayarlamadan 5 saniye sonra hata ayıklama modundan çıkın.
 10. Geleneksel düğme kullanımı için sesli uyarı tonu: Kısa bir basış kısa bir ton, uzun bir basış uzun bir ton çıkarır. Zil, KAPALI ekran görüntüsüne ve ilgili KAPALI ekranına karşılık gelen 5 bip sesi çıkarır, aynı durum “Çalışmıyor” modu için de geçerlidir.
 11. Pot 1 veya pot 2’yi seçtikten sonra, işlemi iptal etmek için ilgili düğmeyi basılı tutun.
 12. Hafıza fonksiyonu: Bu cihaz bir hafıza fonksiyonuna sahiptir. Örneğin, cihazı **2** ve tavuk kanadı menüsünü kullanırsanız: Cihazı kullandıktan sonra güç kaynağı kesilmezse ve tekrar Pot’u **2** seçerseniz, tavuk kanadı menüsü doğrudan görüntülenecektir. Hafıza fonksiyonu 1 saat elektriksiz kaldıktan sonra iptal edilir.
 13. İki tencere aynı anda çalışır: Tencerenin düğme **1** ekranı ve ilgili menü ekranı aynı anda her 6 saniyede bir yanıp söner ve 3 saniye sonra kapanma süresi 0,5 saniyeden azdır. Tencerenin düğme **1** ekranı ve ilgili menü ekranı aynı anda her 6 saniyede bir yanıp söner **2** ve kapanma süresi 0,5 saniyeden azdır. Sol ve sağ dönüşümlü olarak yanıp söner ve sol ve sağ arasındaki aralık 3 saniyedir.
 14. Senkronize bitiş fonksiyonu: Açıldıktan sonra menüden tava **1** ve tencereyi **2** seçin. Eğer 2 tencerenin pişirme süresi farklıysa, **MATCH** düğmesine basın ve **SYNC göstergesi** açık kalır. Başlatma düğmesine basın; daha uzun pişirme süresine sahip tencere çalışmaya başlar, daha kısa süreye sahip tencere “HOLD” gösterir ve çalışmayı durdurur; her iki tencere de aynı bitiş süresine ulaşır ulaşmaz senkronize olarak çalışırlar.
 15. Menü fonksiyonunu kopyalama: Açıldıktan sonra, bir tencerenin sıcaklığını/saatini ayarlayın, **MATCH** düğmesine basın, **MATCH** ekranı açık kalır, diğer aktif olmayan tencere aktif tencerenin aynı menü fonksiyonunu kopyalar. Ardından açma/kapama  düğmesine basın, her iki tencere de aynı menü altında çalışır. Çalışmaya başladıklarında, kopyalama göstergesi söner ve bu düğme artık girişe yanıt vermez.
 16. Tencere sallama fonksiyonu: Pişirme süresinin yarısında tarifi tenceresini sallamanız gerekirse, sallanacaktır pişirme süresinin yarısına gelindiğinde sesli uyarı 5 kez duyulur ve ekranda “Turn” (Dön) ibaresi görüntülenir.

TEKNİK BİLGİLER

Model:	77780
Şebeke gerilimi:	220-240V~ 50-60Hz
Güç:	2800 Watt
Kapasite:	5,5 litre + 5,5 litre (11L)
Sıcaklık aralığı:	60-200 °C
Zamanlayıcı:	0-60 dakika

Koruma sınıfı I

Bu, bir koruyucu iletkenin dokunulabilir ve canlı olan tüm metalik bileşenleri toprağa bağladığı anlamına gelir.

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ DİKKAT!

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

- Tüm parçaları ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Taşıma kilitlerini de çıkarın.
- Cihazın dışını temiz, nemli bir bezle silin. Kızartma plakasını ve tavayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Bu, sıcak hava ile çalışan yağsız bir fritözdür. Tavayı yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.
- Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin. Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Kızartma plakasını tavaya yerleştirin. Hava akışını engelleyeceği ve sıcak havayla kızartma sonuçlarını etkileyeceği için cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.

NOT: Hava fritözünüz ilk kez ısıtıldığında hafif bir duman veya koku oluşabilir. Bu durum birçok ısıtma cihazında meydana gelir. Bunun cihazınızın güvenliği üzerinde hiçbir etkisi yoktur.

AYARLAR VE İPUÇLARI

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır. Not: Lütfen bu ayarların yalnızca bir kılavuz olarak kullanılması gerektiğini unutmayın. Malzemeler menşei, boyutu, şekli ve markası bakımından farklılık gösterdiğinden, malzemelerinizin en iyi şekilde ayarlanacağını garanti edemeyiz. Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı hemen yeniden ısıttığından, sıcak hava ile kızartma işlemi sırasında tavayı cihazdan kısa

sürelğine çıkarmak işlemi neredeyse hiç bozmaz.

- Daha küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelerden biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Daha büyük miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlama süresi, daha küçük miktarda malzeme ise sadece biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Küçük malzemeleri pişirme süresinin yarısında sallamak nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde pişmesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç elde etmek için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi fritözde kızartın.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri fritözde hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar fritözde de hazırlanabilir.
- Çıtır cips hazırlamak için optimum miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için hazır hamur kullanın. Hazırlık süresi de ev yapımı hamura göre daha kısadır.
- Kek veya kiş pişirmek ya da hassas veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız fritöz sepetine bir fırın kabı veya fırın tepsisi yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150 °C'ye ayarlayın.

	Min-Maks (aralık)	Zaman (dakika)	Sıcaklık (°C)	Sallama
Dondurulmuş cips	200-400	24	200	Evet
Tavuk kanadı	200-600	22	200	Evet
Balık	200-500	18	200	Evet
Karides	200-400	14	200	Evet
Biftek	100-600	17	200	Evet
Pizza	100-400	17	180	Hayır
Tavuk	600-800	45	200	Evet
Sebzeler	100-400	10	160	Evet
Tatlı	200-500	18	170	Hayır
Buz çözme	100-500	5	80	Evet

NOT: Fritöz hala soğukken kızartmaya başlarsanız, hazırlık süresi 3 dakika uzayacaktır. Her iki tava da aynı anda kullanılıyorsa, lütfen pişirme süresini 5 dakika uzatın.

DEVREYE ALMA

1. Elektrik fişini topraklı bir prize takın.
2. Tavayı dikkatlice fritözden dışarı çekin.
3. Malzemeleri tavaya yerleştirin.
4. Kızartma tavasını fritözün içine geri itin.
5. Fritöz muhafazasındaki kılavuzlarla dikkatlice hizalandığından emin olun.
Kızartma plakası yerinde olmadan tavayı asla kullanmayın.
Dikkat: Kullanım sırasında ve kullanımdan sonra bir süre tavaya dokunmayın, çünkü çok sıcak olur. Tavayı sadece sapından tutun.
6. Malzemeler için gerekli hazırlık süresini belirleyin (bu bölümdeki ‚Ayarlar ve ipuçları‘ kısmına bakın).
7. Bazı malzemeler hazırlama süresinin yarısında çalkalanmalıdır (bu bölümdeki ‚Ayarlar ve ipuçları‘ kısmına bakın). Malzemeleri çalkalamak için: Tencereyi sapından tutarak cihazdan dışarı çekin ve sallayın. Şimdi tencereyi fritözün içine geri itin.
8. **Dikkat: Çalkalarken sap üzerindeki düğmeye basmayın.**
İpucu: Ağırlığı azaltmak için sepeti tencereden çıkarabilir ve sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunu yapmak için tencereyi cihazdan çıkarın, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin, kulp üzerindeki düğmeye basın ve sepeti tencereden kaldırın.
İpucu: Zamanlayıcıyı hazırlık süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemeleri çalkalamanız gerektiğinde zamanlayıcının sesini duyarsınız. Ancak bu, çalkaladıktan sonra zamanlayıcıyı kalan hazırlama süresine tekrar ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.
9. Zamanlayıcının sesini duyduğunuzda, ayarlanan hazırlama süresi dolmuş demektir. Tencereyi cihazdan çıkarın.
Not: Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanlayıcıyı 1’e ayarlayın.
İpucu: Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Ayarlarınız, tavayı gövdeden çıkardıktan sonra yaklaşık 10 dakika boyunca korunur.
10. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Malzemeler henüz hazır değilse, tencereyi cihaza geri itin ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.
11. Malzemeleri (örn. cips) çıkarmak için tavayı fritözden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir standın üzerine yerleştirin. Tava hala takılıken derin kızartma plakasını ters çevirmeyin, aksi takdirde tavanın dibinde biriken fazla yağ yiyeceklerin üzerine dökülür. Tencere ve malzemeler sıcaktır. Hava fritözündeki malzemelerin türüne bağlı olarak tencereden buhar çıkabilir.
12. Sepeti bir kaseye veya bir tabağa boşaltın.
13. Bir parti yiyecek hazır olur olmaz, hava fritözü ile hemen bir sonraki partiyi hazırlayabilirsiniz.

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Sıcak hava fritözü çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrik fişi takılı değil. 2. Zamanlayıcıyı ayarlamadınız. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrik fişini topraklı bir prize takın. 2. Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini istediğiniz hazırlama süresine çevirin.
Yemek henüz tam pişmemiş.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepetteki malzeme miktarı çok fazla. 2. Ayarlanmış olan sıcaklık çok düşük. 3. Hazırlama süresi çok kısa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepete daha küçük malzeme grupları yerleştirin. Daha küçük partiler daha eşit pişer. 2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz ayara getirin ("Ayarlar ve ipuçları" bölümüne bakın). 3. "Ayarlar ve ipuçları" bölümüne bakın).
Yiyecekler eşit olmayan bir şekilde kızarıyor.	Bazı malzeme türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Bazı malzeme türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktığında çıtır değil.	Belirli yiyecekler sıcak havada kızartmak için daha uygundur.	Atıştırmalıkları biraz yağ ile hafifçe kaplayın veya fritözde fırında hazır atıştırmalıklar kullanın.
Tavayı cihazın içine düzgün şekilde itemiyorum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepette çok fazla malzeme var. 2. Sepet tencereye doğru yerleştirilmemiştir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepeti MAX göstergesinin ötesinde doldurmayın. 2. Bir klik sesi duyana kadar sepeti tencerenin içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihaz ilk kez kullanılıyor. 2. Sıcak hava fritözündeki yiyecekler yağlı. 3. Önceki kullanımdan kalan yağ artıkları içeriyor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazı içinde yemek olmadan yaklaşık 5 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta ısıtın. 2. Yağlı yiyecekleri sıcak hava fritözünde kızartırken hafif duman oluşumu normaldir ve bir sorun değildir. 3. Her kullanımdan sonra sıcak hava fritözünü kurallara uygun bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze cipsler fritözde eşit olmayan şekilde kızartılıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğru patates türünü kullanmadınız. 2. Kızartmadan önce cipsleri iyice durulamadınız. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. 2. Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için kızartmaları iyice durulayın.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Taze patates kızartmaları fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmazlar.	Kızartmaların çıtırlığı, kızartmaların içindeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kızartmaların çıtırlığı, kızartmaların içindeki yağ ve su miktarına bağlıdır. 2. Daha gevrek bir sonuç elde etmek için kızartmaları daha küçük kesin. 3. Daha gevrek bir sonuç için biraz daha fazla yağ ekleyin.

TEMİZLİK VE DEPOLAMA

Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, temizlik için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

1. Çekmeceyi ve sepeti bulaşık deterjanı ve ılık suyla veya bulaşık makinesinde temizleyin. Parçaların kalitesini mümkün olduğunca uzun süre korumak için tercihen elde yıkanmalıdır.
2. İnatçı lekeler için önceden ılık su ve bulaşık deterjanı ile ıslatın.
3. Gerekirse cihazın dışını, hazneleri ve ısıtma elemanlarını temiz ve kuru bir bezle silin. Tüm parçaların tamamen kurummasını bekleyin veya kurutun.
4. Uzun süre kullanılmayacaksa, cihazı çocukların ve hayvanların erişemeyeceği temiz ve kuru bir yerde saklayın.

BERTARAF

Ambalajı türüne göre ayırarak atın. Karton ve mukavvayı kâğıt çöpüne, folyoları geri dönüşüm kutusuna atın. Cihazı normal ev çöpüyle birlikte atmayın. Ürün, 2012/19/AB sayılı Avrupa Birliği Tüzüğü'ne tabidir.



Onaylı bir atık toplama kuruluşuna veya belediye atık tesislerine götürerek elden çıkarılması gerekir. Yürürlükteki yönetmelikleri dikkate alın. Tereddüt halinde bağlı bulunduğunuz atık yönetimi kuruluşuyla iletişime geçin.

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-Straße 12
47877 Willich, Germany
E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156