

MICHELINO®
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

FRITTEUSE 2,5 LITER

Art.-Nr.: 74293 + 74304 / DF-165

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar



WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

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

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

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.

CE Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/30/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.

SICHERHEITSHINWEISE


Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

⚠️ WARNUNG!

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftsbetrieben;
 - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnlichen Einrichtungen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur durch den Hersteller, einen Service-Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ GEFAHR!

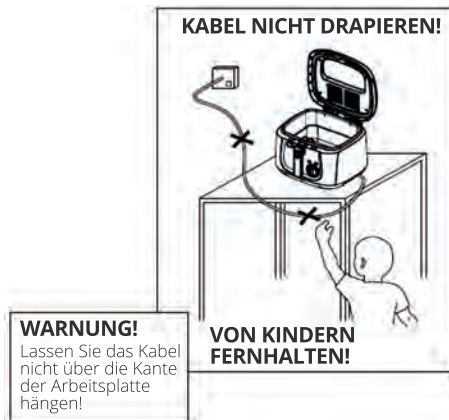
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Unter ständiger Aufsicht kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit wenig Erfahrung benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen, die damit einhergehen. Das Gerät und dessen Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden. Es darf nicht von Kindern unter 8 Jahren gereinigt oder gewartet werden.
- Kochgeräte müssen immer auf einer stabilen Fläche und mit den Griffen (falls vorhanden) so ausgerichtet aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen  heiß.
- Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Zur Reinigung der Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem gesteuert werden.

⚠️ VORSICHT!

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

⚠️ VORSICHT!

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

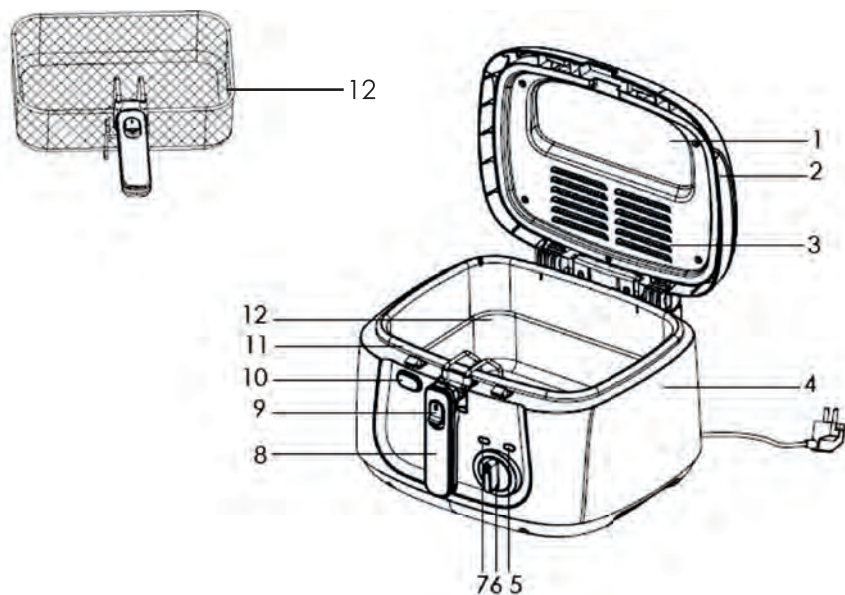


- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsfläche hängen und halten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

LIEFERUMFANG

1. Fritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



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

TECHNISCHE DATEN

| | |
|---------------|------------------------|
| Modell: | 74293 + 74304 / DF-165 |
| Netzspannung: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Schutzklasse: | I |
| Leistung: | 1.800 Watt |

Schutzklasse I

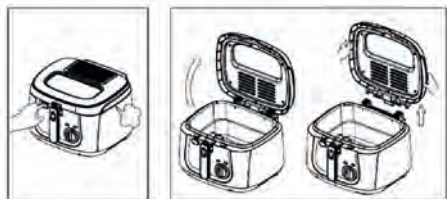
Das bedeutet, dass ein Schutzleiter alle metallischen Komponenten, die berührbar und stromführend sind, mit der Erdung verbindet.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

⚠ VORSICHT!

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

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts sämtliche Verpackungen und Etiketten.
 1. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.
 2. Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab.
 3. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und dessen Griff mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab und trocknen Sie sie gründlich.
 4. Befestigen Sie den Deckel wieder am Gerät.



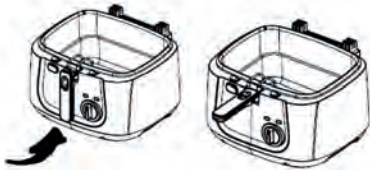
Reinigen Sie den Gerätekorpus und den Deckel von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

INBETRIEBNAME

Einfüllen des Öls

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

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











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



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

FRITTIEREN

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

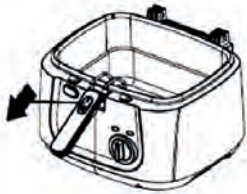
| Lebensmittel | | Temperatur | Menge | Dauer (Minuten) |
|-----------------------------|---|------------|-------|-----------------|
| Ganze Garnelen |  | 170 °C | 400 g | 3–5 |
| Pilze |  | | 450 g | 3–5 |
| Fischfrikadellen |  | | 650 g | 3–5 |
| Fischfilet |  | | 650 g | 3–5 |
| Zwiebeln |  | 190 °C | 450 g | 2–4 |
| Paniertes Geflügel |  | | 800 g | 10–14 |
| Pommes tiefgefroren |  | | 800 g | 8–12 |
| frische Pommes / Kartoffeln |  | | 800 g | 12–18 |

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

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL:

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

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



7. Schließen Sie den Deckel so, dass er einrastet.
 - Während des Frittiervorgangs schaltet sich die Temperaturanzeige mehrmals ein und aus, da die Temperatur zunächst unter die eingestellte Temperatur fällt und dann wieder ansteigt.
8. Wenn die Lebensmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „0“, um die Fritteuse auszuschalten.

HINWEIS:

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

NACH DEM FRITTIEREN

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigung des Frittierkorbs und Deckels

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

Reinigung der Frittierwanne und des Gehäuses

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

AUFBEWAHRUNG

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

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. 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 appliance is designed only for the domestic use and not for the commercial use.
- Use the appliance only inside the house and not outdoors.

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:

⚠ DANGER! High risk:

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.

⚠ WARNING! Average risk:

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.

⚠ CAUTION! Low risk:

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

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

CE This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/35/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/30/EU), as amended.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.

⚠ WARNING!

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ DANGER!

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Surfaces **⚠** are liable to get hot during use.
- This appliance must not be immersed.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, refer to the section “Cleaning and Maintenance”.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

⚠ CAUTION!

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

⚠ CAUTION!

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

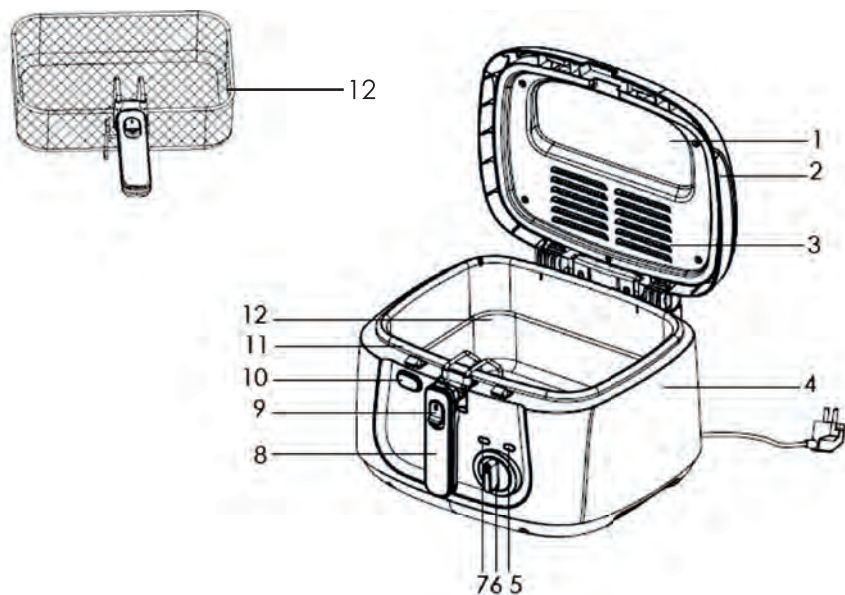


- Unplug the appliance from the mains socket when not in use and before cleaning.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of attachments other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

SCOPE OF DELIVERY

1. Deep fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



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

TECHNICAL DATA

| | |
|-------------------|------------------------|
| Model: | 74293 + 74304 / DF-165 |
| Nominal voltage: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Protection class: | I |
| Nominal power: | 1.800 watts |

Protection class I

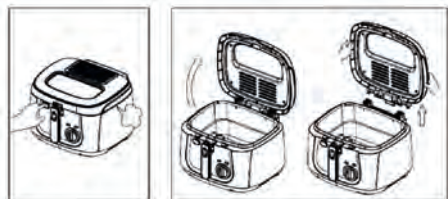
This means that a protective conductor connects all metallic components that are touchable and live to earth.

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.

- Before using the appliance for the first time, remove all packaging and stickers.
 1. Open the lid by pressing the lid release button.
 2. Remove the lid from the appliance.
 3. Clean the lid, the frying basket and its handle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 4. Attach the lid back to the appliance.



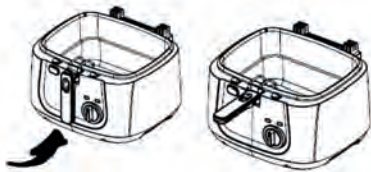
Clean the interior and exterior of the main body and lid with a damp cloth. Dry thoroughly.

OPERATION

Introducing the oil

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

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











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



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

FRYING

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

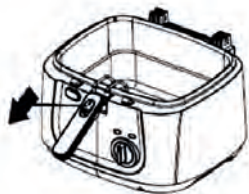
| Food | | Temperature | Weight | Time (minutes) |
|------------------------|---|-------------|--------|----------------|
| Whole shrimp |  | 170 °C | 400 g | 3-5 |
| Mushrooms |  | | 450 g | 3-5 |
| Fish cakes |  | | 650 g | 3-5 |
| Fish fillet |  | | 650 g | 3-5 |
| Onions |  | 190 °C | 450 g | 2-4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

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

PREPARING FOOD:

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

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



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

NOTE:

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

AFTER FRYING

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the frying basket and lid

- Open the lid by pressing the lid release button and then pull it upwards.

- Clean the basket and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before use or storage.

Cleaning the frying bowl and body

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

STORAGE

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

DISPOSAL

Dispose of the packaging 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 guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective device.
- The replacement or repair of the product does not start a new guarantee period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the guarantee period. The warranty period is not extended by the guarantee.

- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods. Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the guarantee period is the product and the receipt, including a brief written description of the defect. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective product. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the warranty are material or manufacturing defects.
- Not covered by the guarantee are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

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.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage commercial.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur de la maison et non à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS

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

DANGER ! Haut élevé :

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


AVERTISSEMENT ! Risque moyen :

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

ATTENTION ! Faible mineur :

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

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

 Ce produit est marqué CE pour indiquer la conformité avec les directives 2014/35/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/30/UE), telles que modifiées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

- Lire toutes les consignes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide pour éviter tout risque de décharge électrique.

AVERTISSEMENT !

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

DANGER!

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces  de l'appareil deviennent chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » en pages
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

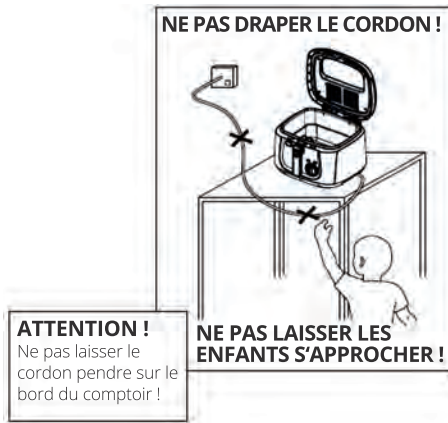
ATTENTION!

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

ATTENTION!

- DE TRÈS GRAVES BRÛLURES PEUVENT SE PRODUIRE SI LA FRITEUSE TOMBE ACCIDENTELLEMENT DU PLAN DE TRAVAIL.

NE LAISSEZ EN AUCUN CAS LE CÂBLE PENDRE DU HAUT DU PLAN DE TRAVAIL : IL POURRAIT ALORS ÊTRE ATTRAPÉ PAR UN ENFANT OU QUELQU'UN POURRAIT TRÉBUCHER DESSUS.



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

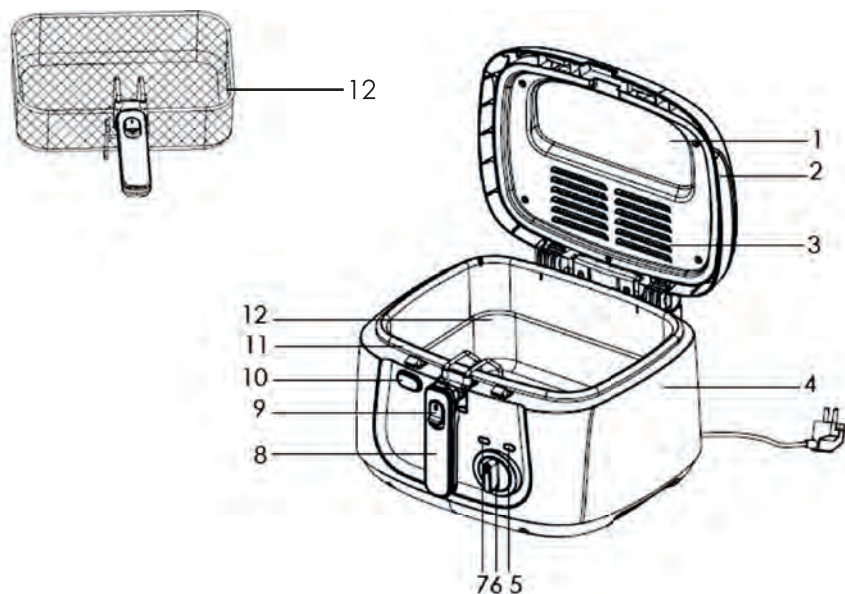
automatiquement, évitant ainsi tout risque de surchauffe.

- Évitez d'introduire une trop grande quantité d'aliments ou d'ustensiles dans la friteuse.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse
2. Mode d'emploi

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------|------------------------|
| Modèle : | 74293 + 74304 / DF-165 |
| Tension de réseau : | 220-240V, 50/60 HZ |
| Classe de protection : | I |
| Le pouvoir : | 1.800 watts |

Classe de protection I

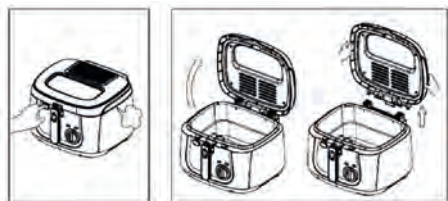
Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques qui peuvent être touchés et qui conduisent le courant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ ATTENTION !

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

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage.
1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
 2. Retirez le couvercle de l'appareil.
 3. Lavez le couvercle, le panier et sa poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
 4. Remontez le couvercle sur l'appareil.



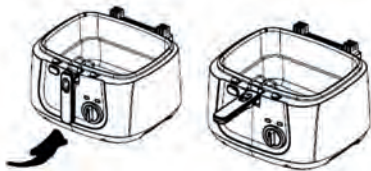
Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon mouillé. Séchez bien.

UTILISATION

Remplissage de la cuve

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

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











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



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

FRITURE

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

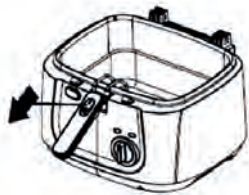
| Aliment | | Temperature | Weight | Time (minutes) |
|-----------------------------------|---|-------------|--------|----------------|
| Température |  | 170°C | 400 g | 3-5 |
| Poids |  | | 450 g | 3-5 |
| Temps (minutes) |  | | 650 g | 3-5 |
| Filet de poisson |  | | 650 g | 3-5 |
| Oignons |  | 190°C | 450 g | 2-4 |
| Volaille panée |  | | 800 g | 10-14 |
| Frites congelées |  | | 800 g | 8-12 |
| frites fraîches / pommes de terre |  | | 800 g | 12-18 |

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

PRÉPARATION DES ALIMENTS :

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

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



7. Refermez le couvercle (un clic indique qu'il est correctement verrouillé).
 - En cours de cuisson, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence ; cela est dû au fonctionnement du thermostat qui maintient l'huile à la température réglée.
8. Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur « 0 » et éteignez la friteuse.

REMARQUE :

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

APRÈS LA CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Aucune partie de l'appareil (câble et prise y compris) ne doit être mise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Videz la cuve de son huile. L'huile doit être mise au rebut d'une manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Pour la procédure de mise au rebut de l'huile, renseignez-vous auprès du centre de recyclage le plus près de chez vous.

Nettoyage du couvercle et du panier

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

Nettoyage de la cuve et du boîtier

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

STOCKAGE

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

ÉLIMINATION

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. Conservez le ticket de caisse original.

Il sert de preuve d'achat.

- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois années suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou le réparerions gratuitement, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse, accompagnés d'une brève description écrite du défaut, nous soient remis dans le délai de trois ans mentionné.
- La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit ou nous réparerons l'appareil défectueux.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la durée de la garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage de la marchandise.
- Les réparations effectuées après l'expiration de la garantie sont payantes.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

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

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

Tél.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

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

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

WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:



GEVAAR! Hoog risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.



WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:

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



LET OP! Laag risico:

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

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



Dit product is CE-gemarkeerd om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning) en de EMC-richtlijn (2014/30/EU), zoals gewijzigd.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan.
- Dompel het snoer, de stekker of het voetstuk niet onder in water of andere vloeistoffen ter bescherming tegen elektrische schokken.

WAARSCHUWING!

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik thuis of in een soortgelijke omgeving, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfasts en soortgelijke instellingen.
- Een beschadigd netsnoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant, een serviceprovider of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaren te voorkomen.

GEVAAR!

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Onder voortdurend toezicht kan het apparaat worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar. Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten en door personen met weinig ervaring, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Het apparaat en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden. Het mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kooktoestellen moeten altijd op een stabiele ondergrond worden geplaatst en met de handgrepen (indien aanwezig) in de juiste richting om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- De oppervlakken van het apparaat worden heet  tijdens het gebruik.
- Het apparaat mag niet in vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Zie voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD”.
- Het apparaat mag niet worden bediend via een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

LET OP!

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

LET OP!

- Als de friteuse van het werkoppervlak wordt getrokken, kan de hete olie ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het snoer niet over de

rand van het werkoppervlak hangen, want kinderen kunnen eraan trekken of de gebruiker kan erin verstrikt raken.

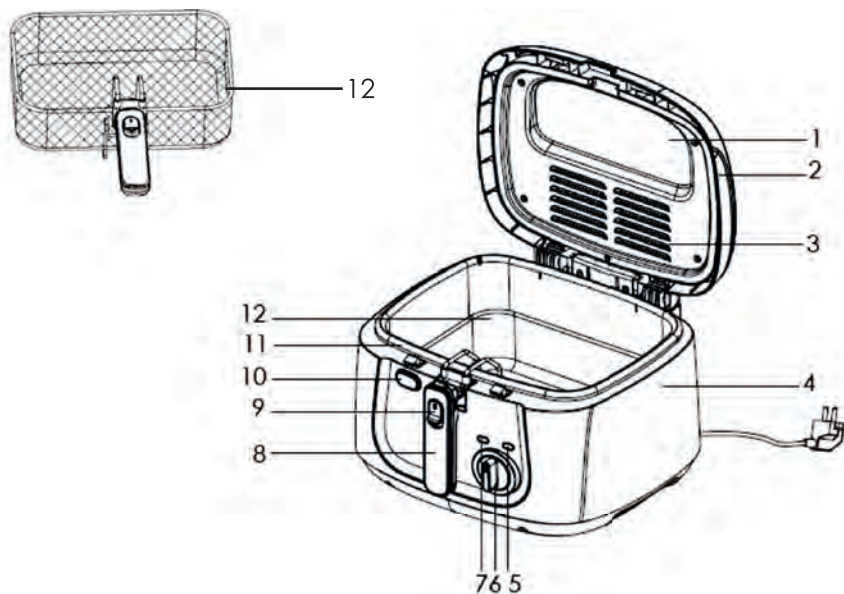


- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waar het voor bedoeld is.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en houd het uit de buurt van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

OMVANG VAN DE LEVERING

1. Friteuse
2. Gebruiksaanwijzing

APPARAATBESCHRIJVING



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

TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---------------------|------------------------|
| Model: | 74293 + 74304 / DF-165 |
| Netspanning: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Beschermingsklasse: | I |
| Vermogen: | 1.800 watt |

Beschermingsklasse I

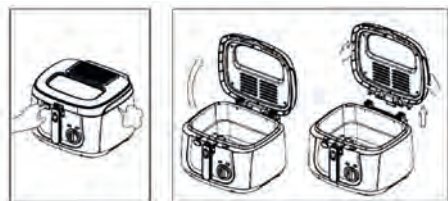
Dit betekent dat een beschermende geleider alle metalen onderdelen die aanraakbaar zijn en onder spanning staan, verbindt met aarde.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP!

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

- Verwijder alle verpakkingen en etiketten voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
 1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
 2. Neem het deksel van het apparaat.
 3. Reinig het deksel, het frituurmandje en de handgreep met warm zeepwater. Spoel alle onderdelen af en droog ze grondig.
 4. Bevestig het deksel weer op het apparaat.



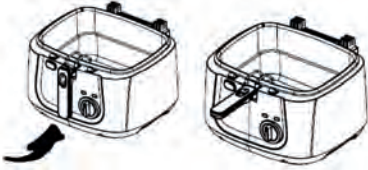
Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat en het deksel met een vochtige doek. Droog alle onderdelen grondig af.

COMMISSIE

Olie vullen

Vul olie bij voordat u het apparaat inschakelt.

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











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



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

FRITUREN

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

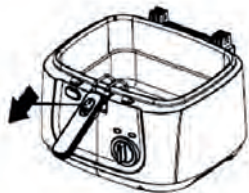
| Levensmiddelen | | Temperatuur | Hoeveelheid | Duur (minuten) |
|------------------------------|---|-------------|-------------|----------------|
| Hele garnalen |  | 170 °C | 400 g | 3-5 |
| Champignons |  | | 450 g | 3-5 |
| Viskoekjes |  | | 650 g | 3-5 |
| Visfilet |  | | 650 g | 3-5 |
| Uien |  | 190 °C | 450 g | 2-4 |
| Gevogelte gepaneerd |  | | 800 g | 10-14 |
| Bevroren friet |  | | 800 g | 8-12 |
| Verse frietjes / aardappelen |  | | 800 g | 12-18 |

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

HET VOEDSEL VOORBEREIDEN:

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

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



7. Sluit het deksel zodat het vastklikt.
 - Tijdens het frituren schakelt het temperatuursdisplay verschillende keren aan en uit als de temperatuur eerst onder de ingestelde temperatuur zakt en dan weer stijgt.
8. Wanneer het voedsel gaar is, draait u de temperatuurregelknop naar "0" om de friteuse uit te schakelen.

LET OP:

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

NA HET FRITUREN

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat de olie en het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel de behuizing van het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.

- Giet de olie uit de frituurpan. Gooi de olie op een milieuvriendelijke manier weg. Olie mag nooit in de gootsteen worden gegoten. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum hoe u de olie op de juiste manier kunt weggooien.

De frituurmand en het deksel reinigen

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

De frituurmand en behuizing schoonmaken

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

OPSLAG

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

VERWIJDERING

Gooi de verpakking 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 datum van aankoop. Bewaar het originele ontvangstbewijs. Het dient als bewijs van aankoop.

- Indien zich binnen drie jaar na de aankoopdatum een materiaal- of productiefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos vervangen of repareren.
- Voorwaarde is dat zowel het apparaat als de kwitantie, met een korte schriftelijke beschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend.
- De beschrijving moet vermelden wat het gebrek is en wanneer het zich heeft voorgedaan.
- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of repareren wij het defecte product.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het apparaat leidt niet tot verlenging van de garantieperiode.
- De garantieperiode wordt niet verlengd door de garantie.
- Beschadigingen of gebreken die reeds bij de aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Voor reparaties na het verstrijken van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

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

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

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

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

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

UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:



TEHLİKE! Yüksek risk:

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.



UYARI! Orta risk:

Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.



DİKKAT! Düşük risk:

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

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



Bu ürün, değiştirildiği şekliyle 2014/35/EU (Düşük Gerilim) ve EMC direktiflerine (2014/30/EU) uygunluğunu göstermek üzere CE işaretine sahiptir.

EMNİYET

Elektrikli aletleri kullanırken, aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine uyulmalıdır:

- Tüm talimatları okuyun.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, fişi veya tabanı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.



UYARI!

- Bu cihaz yalnızca evde veya aşağıdakiler gibi benzer ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - Çiftlikler;
 - Oteller, moteller ve diğer konut ortamlarındaki konuklar tarafından;
 - Oda ve kahvaltı ve benzeri kuruluşlar.
- Hasarlı bir şebeke kablosu, tehlikeleri önlemek için yalnızca üretici, servis sağlayıcı veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

⚠️ TEHLİKE!

- Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Sürekli gözetim altında, cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler ve az deneyimli kişiler tarafından kullanılabilir. Cihaz ve kablosu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutulmalıdır. Cihaz 8 yaşından küçük çocuklar tarafından temizlenmemeli veya bakımı yapılmamalıdır.
- Pişirme cihazları her zaman sabit bir yüzeye ve sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için tutamaklar (varsa) yönlendirilerek yerleştirilmelidir.
- Cihazın yüzeyleri çalışma ⚠️ sırasında ısınır.
- Cihaz sıvıların içine daldırılmamalıdır.
- Gıda veya yağ ile temas eden yüzeyleri temizlemek için “TEMİZLİK VE BAKIM” bölümüne bakın.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kontrol edilmemelidir.

⚠️ DİKKAT!

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

⚠️ DİKKAT!

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

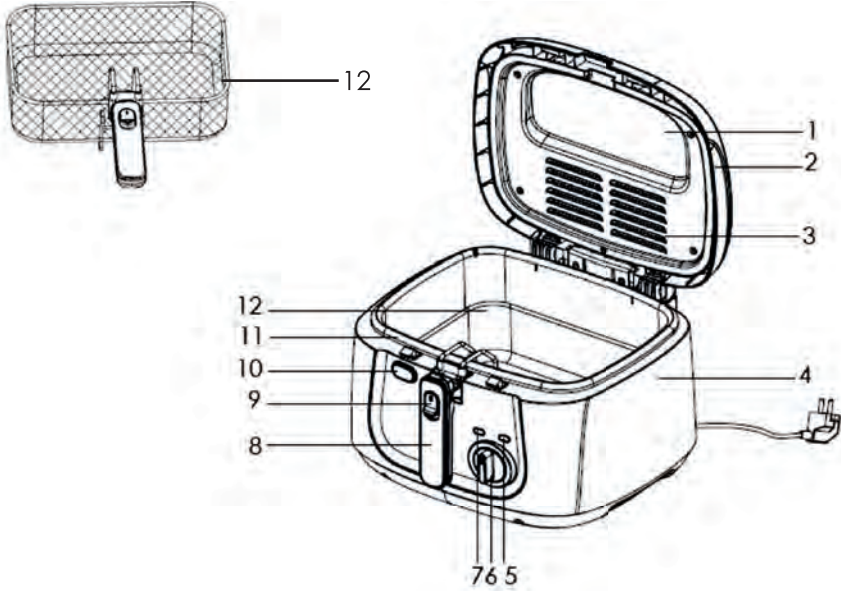


- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Cihazı açık havada kullanmayın.
- Cihazı sadece amacına uygun olarak kullanın.
- Güç kablosunun masanın veya çalışma yüzeyinin kenarından sarkmasına izin vermeyin ve sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Sadece üretici tarafından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

TESLİMAT KAPSAMI

1. Fritöz
2. Kullanım kılavuzu

AYGIT AÇIKLAMASI



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

TEKNİK BİLGİLER

| | |
|------------------|------------------------|
| Model: | 74293 + 74304 / DF-165 |
| Şebeke gerilimi: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Koruma sınıfı: | I |
| Güç: | 1.800 watt |

Koruma sınıfı I

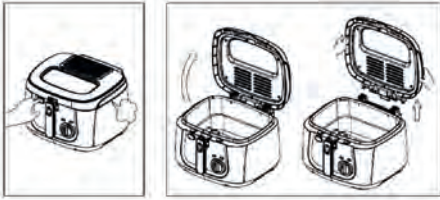
Bu, bir koruyucu iletkenin dokunulabilir ve canlı olan tüm metalik bileşenleri toprağa bağladığı anlamına gelir.

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ DİKKAT!

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

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm ambalaj ve etiketleri çıkarın.
1. Açma düğmesine basarak kapağı açın.
 2. Kapağı cihazdan çıkarın.
 3. Kapağı, kızartma sepetini ve sapını ılık sabunlu suyla temizleyin. Tüm parçaları durulayın ve iyice kurulayın.
 4. Kapağı cihaza tekrar takın.



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

İŞLETİME ALMA

Yağ doldurma

Cihazı çalıştırmadan önce yağ doldurun.

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







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







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

DERİN KIZARTMA

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

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

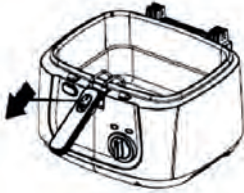
| Yemek | | Sıcaklık | Miktar | Süre (dakika) |
|-----------------------------------|---|----------|--------|---------------|
| Soğan |  | 190 °C | 450 g | 2-4 |
| Ekmekli kümes hayvanları |  | | 800 g | 10-14 |
| Dondurulmuş patates kızartması |  | | 800 g | 8-12 |
| taze patates kızartması / patates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

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

YİYECEKLERİ HAZIRLAMA:

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

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



- Kapağı yerine oturacak şekilde kapatın.

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

NOT:

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

KIZARTMADAN SONRA

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

Kızartma sepetinin ve kapağının temizlenmesi

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

Kızartma tepsisi ve muhafazanın temizlenmesi

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

SAKLAMA

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

BERTARAF

Ambalajı 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 olduğunuz atık yönetimi kuruluşuyla iletişime geçin.

GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

GARANTİ 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

ıkarıldıktan hemen sonra bildirilmelidir.

- Malzeme veya üretim kusurları garantilidir, ancak pil veya cam gibi hafif hasarlı veya kırılğan bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Usulüne uygun olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna veya bakıma uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar veya hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

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

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

Telefon: +49 2154 470 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de



Hergestellt für / Produced for:

Hatex AS GmbH & Co. KG

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

E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156