

**MICHELINO®**  
— since 1951 —



## GEBRAUCHSANLEITUNG

### HEISSLUFTFRITTEUSE

Art.-Nr.: 77778 / KS-AF05W

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.
- 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!**

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

~ Wechselstrom

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

 Das GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) bescheinigt, dass das Produkt sicher ist, wenn es korrekt eingesetzt wird. Das GS-Zeichen bedeutet, dass die Sicherheit des Produkts geprüft worden ist. Produkte, die mit diesem Zeichen versehen sind, entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

## VERWENDUNGSZWECK

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln bestimmt.
- 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 nicht für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder Eintöpfen geeignet!
- 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.
- 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.

- 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**

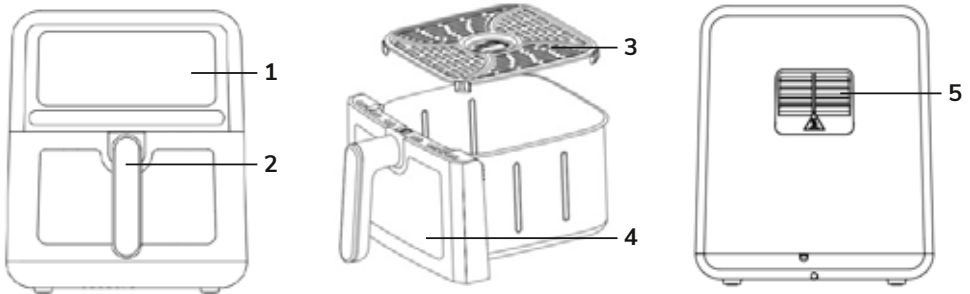
- Stellen Sie sicher, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Betriebsmitteln, die elektrische Komponenten enthalten, kommt.
- Tritt während des Betriebs ein Fehler auf, ziehen Sie den Netzstecker.
- Ansonsten schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor der 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.

- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, hartnäckiger Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Verbindungskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um sicherzustellen, 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

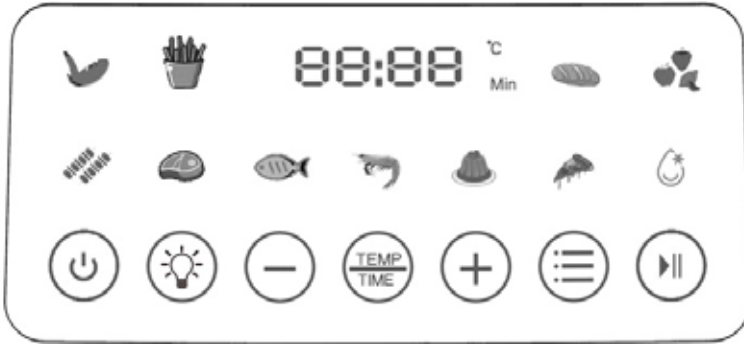
1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Griff
3. Gestell
4. Schublade
5. Luftauslass

## SCHALTAFEL



	Start/ Pause-Taste
	Ein-/ Aus-Taste
	Taste zur Temperatur-/Zeiteinstellung
	Symbol -, Symbol +
	Temperatur-/Zeit-Kontrollleuchte
	Digitaler Bildschirm: Uhrzeit und Temperatur anzeigen
	Licht Ein/Aus-Taste
	Menü-Symbol
Menü-Taste:	

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	77778
Netzspannung:	220-240V~
Frequenz:	50-60 Hz
Leistung:	1500 Watt
Zeitschaltuhr:	1-720 Minuten (Dörrvorgang: 1-720 Minuten)
Temperaturbereich:	40-200 °C
Fassungsvermögen:	5 L

## 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 Schublade und den Korb mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Das Gerät sollte zum ersten Mal ohne Lebensmittel verwendet werden, da es aufgrund von Beschichtungsrückständen Rauch oder Gerüche erzeugen kann. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den Kapiteln „Einrichtung und Verbindung“ und „Nutzung“. Heizen Sie das Gerät auf der höchsten Temperaturstufe ca. 5 Minuten ohne Essen darin auf.
- Reinigen Sie es anschließend erneut.












## LERNEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE KENNEN

Ihre Heißluftfritteuse verwendet eine schnelle 360°-Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu kochen und schnelle, knusprige und köstliche Speisen zu erhalten. Mit benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienelementen und einem intuitiven, sicheren Design ist die Heißluftfritteuse der Star Ihrer Küche.





## FUNKTIONEN



Als Anhaltspunkt zeigt Ihnen die folgende Tabelle eine Übersicht für verschiedene Programme:

Funktion	Standardtemperatur	Einstellbarer Bereich	Vorgabezeit	Einstellbare Zeit
	200 °C	60–200 °C	ca. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	200 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	160 °C	60–200 °C	ca. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	60 °C	40–80 °C	360 Minuten	1 - 720 Minuten
	200 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	200 °C	60–200 °C	10 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	ca. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	8 Minuten	1 - 60 Minuten
	170 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	14 Minuten	1 - 60 Minuten
	60 °C	60–200 °C	ca. 20 Minuten	1 - 60 Minuten

**HINWEIS:** Sie können die Temperatur oder die Zeit entsprechend dem tatsächlichen Gareffekt anpassen, wenn Sie die Heißluftfritteuse verwenden.



## EINSTELLEN DER TEMPERATUR UND DER GARZEIT

Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie zuerst die Taste „TEMP/TIME “. Drücken Sie dann die Taste „+ / -“, um die Standardeinstellung zu ändern. (Hinweis: Sie müssen zuerst die Taste „TEMP/TIME “ drücken, um die Einstellung „TEMP/TIME“ aufzurufen.)

**Zeiteinstellung:** Drücken Sie die Taste „TEMP/TIME “, bis die Anzeige „“ aufleuchtet. Die Menüfunktion Dörren kann mit einem 1min-Intervall innerhalb von 60 Minuten geändert werden und diese Menüfunktion mit einem Zeitwert von mehr als 60 Minuten kann in 30-Mi-

nuten-Schritten geändert werden.

Bei den anderen Menüfunktionen werden die Zeiteinstellungen in 1-Minuten-Einheit erhöht oder verringert, indem die Taste „+ / -“ einmal gedrückt wird.

**Temperatureinstellung:** Drücken Sie die Taste „TEMP/TIME “, bis die Anzeige „“ aufleuchtet. Drücken Sie einmal die Taste „+ / -“, die Temperatureinstellungen werden in Schritten von 5 °C vorgenommen.

Wenn Sie die Temperatureinstell Tasten länger als 2 Sekunden gedrückt halten, werden die Temperatureinstellungen schnell in Schritten von 5 °C vorgenommen.

**(Hinweis:** Zeit und Temperatur können während des Garvorgangs angepasst werden.)

### Ein- und Ausschalten der Garraumleuchte:

Dieses Gerät ist mit einer Leuchte im Garraum ausgestattet, die per Tastendruck manuell ein- und ausgeschaltet werden kann. Berühren Sie die Licht-Ein-/Aus-Taste, wenn die Garraumleuchte ausgeschaltet ist, um sie einzuschalten. Drücken Sie diese Taste erneut, während das Licht leuchtet, um es auszuschalten.

- **Standby-Zustand:** Das System wechselt in den Standby-Modus, ohne eine Taste zu drücken.
- **Einschaltzustand:** Drücken Sie den Netzschalter, um das Modell einzuschalten.
- **Betriebsstatus:** Wählen Sie das Menü aus und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Vorgang zu starten.

## TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird in der Regel kein oder nur eine geringe Menge Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Sehr leichte Lebensmittelstücke könnten durch die zirkulierende Luft herumgewirbelt werden. Gegebenenfalls empfehlen wir, diese mit Zahnstochern oder ähnlichem zusammenzukleben.
- Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Menge der Speisen und von der Temperatur. In der Regel ist die Garzeit jedoch kürzer als bei einem herkömmlichen Backofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf schrittweise.
- Mischen Sie die Speisen von Zeit zu Zeit und wenden Sie sie mit einer Plastik- oder Holzgabel, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
- Kontrollieren Sie zwischendurch den Zustand der Lebensmittel und wenn sie gar sind, Schalten Sie das Gerät aus, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

## EINRICHTUNG UND ANSCHLUSS

### Bitte beachten Sie!

- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel jedes Mal auf Beschädigungen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es unbeschädigt und

funktionstüchtig ist.

- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine weiche Oberfläche. Die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden.
  - Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten ausreichend Freiraum vorhanden ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränken oder ähnlichen Schränken auf. Der aufsteigende Dampf könnte diese beschädigen!
  - Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert ist und zu den technischen Daten des Gerätes passt. Auch die Steckdose muss nach dem Anschluss gut zugänglich sein, damit der Anschluss an das Stromnetz schnell getrennt werden kann.
  - Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
  - Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattzahl) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und einen möglichen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
  - Stellen Sie sicher, dass von der Anschlussleitung keine Stolpergefahr ausgeht. Diese darf nicht von der Oberfläche herunterhängen, auf der das Gerät platziert ist, um zu verhindern, dass das Gerät heruntergezogen wird.
  - Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, gebogen oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Oberflächen (z.B. des Gerätes) in Berührung kommt.
1. Stellen Sie das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten ausreichend Freiraum vorhanden ist (mindestens 20 cm zu den Seiten und 50 cm oben).
  2. Wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

## GEBRAUCH


Generell können Sie mit diesem Gerät alle Speisen zubereiten, die auch in einem herkömmlichen Umluftofen zubereitet werden können. Für gute Ergebnisse lesen Sie das Kapitel „Tipps“.


### Bitte beachten Sie!



- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät und die Außenseiten der Schublade sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist (abgesehen vom „Abbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Legen Sie keine Lebensmittel, die noch in Frischhaltefolie oder Plastiktüten eingewickelt sind, in das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Überfüllen Sie die Schublade nicht, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Füllen Sie sie nicht mehr als 1/3 voll.

- Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Lebensmittel nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Stellen Sie die heißen Schubladen nach Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

**Hinweis:** Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.

1. Bereiten Sie das Essen zum Kochen vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Schublade und setzen Sie dann die Schublade in die Kammer ein.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Ein Signalton zeigt an, dass die Heißluftfritteuse mit Strom versorgt wird. Nachdem das Display eine Sekunde lang geleuchtet hat, wechselt das gesamte Display in den Standby-Zustand. Im Standby-Zustand blinkt das Licht der „Ein- / Aus-Taste “.

**HINWEIS:** Zu diesem Zeitpunkt kann nur die „Ein- / Aus-Taste “ bedient werden.

4. Drücken Sie die „Ein- / Aus-Taste “, um den Status der Starteinstellungen aufzurufen. Standardmäßig blinkt die erste Menütaste, Sie können die andere Menütaste wählen und bei Bedarf die Temperatur und Garzeit mit den Tasten „TEMP/TIME “ einstellen. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Start/Pause“, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS 1:** Ziehen Sie während des Betriebs des Menüs die Schublade heraus, stoppen die Heizung und der Motor den Betrieb. Die verbleibende Garzeit kann nach dem Schließen der Schublade auf dem Display abgelesen werden.

**HINWEIS 2:** Während des Betriebs können Sie die Taste „Start/Pause“ drücken, um den Betrieb zu stoppen. Nach dem Anhalten können Sie andere Menüs auswählen. Wenn 5 Minuten lang kein Vorgang ausgewählt ist, kehrt das Gerät in den Standby-Zustand zurück.

5. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, beendet die Heizung das Heizen und piept 10 Mal, um Sie daran zu erinnern.
6. Ziehen Sie die Schublade heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sich nicht auf das Gerät!
7. Schalten Sie das Gerät mit der „Power“-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Schublade.
9. Lassen Sie die Schublade und das Gestell abkühlen. Reinigen Sie sie anschließend (siehe Kapitel „Reinigung und Lagerung“).

## REINIGUNG UND LAGERUNG

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberflächen beschädigen.

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.

4. Lassen Sie alle Teile vollständig abtrocknen oder trocknen Sie sie ab.
5. 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.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.</li> <li>2. Die Schublade ist nicht richtig verschlossen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete geerdete Steckdose.</li> <li>2. Verschließen Sie die Schublade.</li> </ol>
Lebensmittel sind noch nicht gar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es sind zu viele Zutaten in der Schublade.</li> <li>2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie kleinere Mengen in die Fritteuse; Kleinere Mengen garen schneller und gleichmäßiger.</li> <li>2. Temperatur erhöhen.</li> </ol>
Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Große Mengen an Lebensmitteln und Lebensmittel, die übereinander liegen, können ungleichmäßig garen.</li> <li>2. Die Lebensmittel sind nicht frisch oder nicht richtig zubereitet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lebensmittel sollten nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden.</li> <li>2. Achten Sie darauf, frische Lebensmittel zu verwenden und sie richtig zum Braten vorzubereiten (z. B. Kartoffeln von Stärke befreien).</li> </ol>
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.
Während des Gebrauchs wird ein unangenehmer Geruch festgestellt.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Der Geruch sollte verschwinden, wenn das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.</li> <li>2. Lebensmittel in der Heißluftfritteuse sind fettig.</li> <li>3. Enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erhitzen Sie das Gerät auf der höchsten Temperaturstufe ca. 5 Minuten ohne Essen darin.</li> <li>2. Leichte Rauchentwicklung beim Braten von fettigen Speisen in der Heißluftfritteuse ist normal und stellt kein Problem dar.</li> <li>3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.</li> </ol>
Bildschirmanzeige E1/E2.	Sensor gestört / nicht korrekt angeschlossen.	Zur Reparatur an das zuständige Servicecenter senden.
Lüfter funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Lüfter klemmt fest.</li> <li>2. Motorschäden oder Kurzschluss anderer Komponenten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zur Reparatur an das zuständige Servicecenter senden.</li> <li>2. Zur Reparatur an das zuständige Servicecenter senden.</li> </ol>

## KONFORMITÄT MIT RICHTLINIEN

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.

## 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!**




The EU-wide glass fork symbol identifies materials that are suitable for contact with food.

~ Alternating current



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

 The GS mark (Tested Safety) certifies that the product is safe when used correctly. The GS mark means that the safety of the product has been tested. Products bearing this mark comply with the requirements of the Product Safety Act.

## INTENDED USE

- The appliance is intended for grilling, baking, defrosting, heating and drying food.
- The appliance is operated exclusively with hot air. Do not pour oil or grease into the appliance as you would with a conventional deep fryer!
- The appliance is not suitable for preparing liquid food such as soups, sauces or stews!
- The appliance is intended for personal use only and not for commercial or household-like applications, such as in hotels, offices, staff kitchens, or similar locations.
- Only use the appliance for the stated purpose and as described in the user manual. Any other use is considered improper.
- The warranty does not extend to defects caused by improper handling, damage or attempts at repair. 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 and the power cord 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 liquids (e.g., oil or water) directly into the appliance or the drawers or insert a vessel filled with liquid into the appliance. It works exclusively with hot air.
- 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. Also, do not replace the power cord yourself. If the appliance, power cord, or accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service, or a professional workshop to avoid hazards.
- The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or 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 and store the appliance in rooms with high humidity levels.
- If the appliance falls into water while connected to the mains, remove the plug from the socket immediately. Only then should you remove the appliance from the water. Do not attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains! Have it inspected by the manufacturer, customer service, or an authorised dealer before using it again to avoid potential hazards.
- Never touch the appliance and the power cord with wet hands when the appliance is connected to the mains power supply.

**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 steam does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If an error occurs during operation, unplug the appliance.
- Otherwise, always switch off the appliance first before unplugging it.
- Disconnect from the power supply before a thunderstorm or in the event of a power failure.
- Always unplug the appliance by pulling the plug, not the power cord, when disconnecting it from the power supply.
- Do not pull or carry the appliance by the cord.
- Protect the appliance from other sources of heat, open fire, persistent moisture, direct sunlight or shocks.
- Keep the appliance in a dry place at temperatures between 0 and 40°C.
- Never place anything on top of the appliance or power cord.
- Use only original accessories from the manufacturer to ensure that there are no malfunctions that could impair the operation of the appliance and to avoid possible damage.
- Do not use metal utensils or other sharp objects to turn or remove food. They could damage the coating of the drawers and shelves.

## **SCOPE OF DELIVERY**

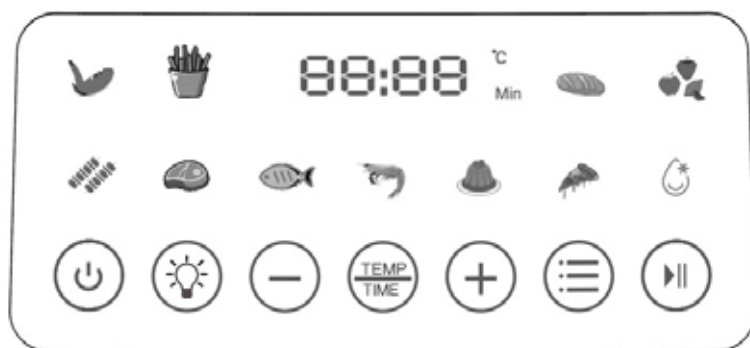
1. **Air Fryer**
2. **Instruction manual**

## DEVICE DESCRIPTION






1. Control panel
2. Handle
3. Rack
4. Drawer
5. Air outlet

## CONTROL PANEL



	Start/pause button
	On/off button
	Temperature/time setting button
	- icon, + icon
	Temperature/time indicator light
	Digital screen: display time and temperature

	Light on/off button
	Menu-Symbol
Menu icon	
	

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modell:	77778
Mains voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60 Hz
Power:	1500 Watt
Timer:	1–720 minutes (dehydration: 1–720 minutes)
Temp range:	40-200 °C
Capacity:	5 L

## 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 down the outside of the appliance with a clean, damp cloth. Clean the drawer and basket with washing-up liquid and warm water or in the dishwasher.
- The appliance should be used for the first time without food, as coating residues may cause smoke or odours. To do this, follow the instructions in the „Setup and connection“ and „Usage“ chapters. Heat the appliance at the highest temperature for about 5 minutes without food.
- Then clean it again.

## KNOW YOUR AIR FRYER

Your air fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil for quick, crispy, and delicious meals. With user-friendly one-touch controls and an intuitive, safe design, the air fryer will be the star of your kitchen.

## FEATURES


As a guide, the following table shows you an overview for different programs:


Feature	Default temperature	Adjustable range	Specified time	Adjustable time
	200 °C	60–200 °C	ca. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	200 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	160 °C	60–200 °C	ca. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	60 °C	40–80 °C	360 Minutes	1 - 720 Minutes
	200 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	200 °C	60–200 °C	10 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	ca. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	8 Minutes	1 - 60 Minutes
	170 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	14 Minutes	1 - 60 Minutes
	60 °C	60–200 °C	ca. 20 Minutes	1 - 60 Minutes

**NOTE:** You can adjust the temperature or time according to the actual cooking results when using the air fryer.

## SETTING THE TEMPERATURE AND THE COOKING TIME


After selecting a program, first press the „TEMP/TIME“ .

Then press the „+ / -“ button to change the default setting. (Note: You must first press the „TEMP/TIME“  to enter the „TEMP/TIME“ setting.)

**Setting the time:** Press the „TEMP/TIME“  until the „Me“ indicator lights up. The Dehydrate menu feature can be adjusted in 1-minute intervals within 60 minutes, and for times exceeding 60 minutes, it can be adjusted in 30-minute increments.

For the other menu features, the time settings are increased or decreased in 1-minute units by pressing the „+ / -“ button once.

### Temperature setting:

Press the „TEMP/TIME“  until the „C“ indicator lights up. Press the „+ / -“ button once to adjust the temperature settings in 5 °C increments.

If you press and hold the temperature setting buttons for more than 2 seconds, the temperature settings are quickly adjusted in 5 °C increments.

(Note: Time and temperature can be adjusted during the cooking process.)

### Switching the oven light on and off:

This appliance is equipped with a light in the cooking chamber, which can be switched on and off manually at the touch of a button. Touch the light on/off button when the cooking compartment light is off to turn it on. Press this button again while the light is on to turn it off.

- **Standby mode:** The system enters standby mode without pressing any button.
- **Power-on mode:** Press the power button to turn on the model.
- **Operating status:** Select the menu and press the power key to start work.

## TIPS

- Food preparation usually requires no or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons).
- Very light pieces of food could be blown around by the circulating air. If necessary, we recommend holding them together with toothpicks or the like.
- The cooking time depends on the size and quantity of the food and on the temperature. However, the cooking time is usually shorter than with a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if necessary.
- Stir the food from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to ensure an even cooking result.
- In between, check the condition of the food and when it is cooked, switch off the appliance, even if the program has not yet ended.

## SETUP AND CONNECTION

### Please note:

- Check the appliance and the power cord for damage each time before putting it into service. Only use the appliance if it is undamaged and in working order.
  - Never place the appliance on a soft surface. The ventilation openings on the underside of the appliance must not be covered.
  - Make sure there is enough clearance on all sides. Do not place the appliance under kitchen cabinets or similar cabinets. The rising steam could damage them!
  - Only connect the appliance to a socket that is properly installed and matches the appliance's technical specifications. The socket must also be easily accessible after connection to ensure that the connection to the electricity grid can be disconnected quickly.
  - Do not use an extension cord.
  - Do not connect the appliance to a power strip alongside other high-wattage appliances to avoid overloading and the risk of a short circuit (fire).
  - Ensure that the power cord does not pose a tripping hazard. This must not hang down from the surface on which the appliance is placed to prevent the appliance from being pulled down.
  - Make sure that the power cord is not crushed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g., the appliance).
1. Place the appliance on the kitchen counter or another dry, clean, flat, and heat-resistant surface. Make sure there is enough clearance on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
  2. Unwind the power cord completely and plug the power plug into a socket.

## USAGE


In general, you can use this appliance to prepare all foods that can also be prepared in a conventional convection oven. For good results, read the chapter „Tips“.

### Please note:



- Before use, make sure that the appliance and the outer sides of the drawer are clean and dry.
- Do not use the appliance for more than 4 hours without a break.
- Do not leave the appliance switched on when it is empty (except for „burning in“ before first use).
- Do not place any food still wrapped in cling film or plastic bags in the appliance.
- Ensure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overload the drawer to allow hot air to circulate optimally in the cooking area. Do not fill it more than 1/3 full.
- Ensure that oily and fatty foods are not overheated. They have the potential to ignite.
- Always place the hot drawers on a heat-resistant surface after use.

**Note:** Preheating of the appliance is not necessary.



1. Prepare the food for cooking.
2. Place the food in the drawer and then insert the drawer into the chamber.
3. Plug the appliance into the power socket. A beep indicates that the air fryer is powered on. After the display is lit for one second, the entire display will enter the standby mode. In the standby mode, the light of the „on/off“  will flash.

**NOTE:** At this time, only the „on/off“  can be operated.

4. Press the „on/off“  to enter the status of the start-up settings. By default, the first menu button flashes, you can select the other menu button and, if necessary, set the temperature and cooking time with the „TEMP/TIME“ . After the setting is complete, press the „start/pause“ button to start the cooking process.

**NOTE 1:** Pulling out the drawer during menu operation will stop the heating and motor functions. The remaining cooking time can be read on the display after closing the drawer.

**NOTE 2:** During operation, you can press the „start/pause“ button to stop the operation. After pausing, you can select other menus. If no operation is selected for 5 minutes, the appliance will return to the standby state.

5. Once the cooking time has elapsed, the heater stops heating and beeps 10 times to remind you.
6. Pull out the drawer and place it on a heat-resistant surface. Do not stand it on top of the appliance!
7. Switch off the appliance with the „Power“ button and remove the plug from the socket.
8. Take the food out of the drawer.
9. Allow the drawer and rack to cool. Then clean them (see „Cleaning and storage“ chapter).

## CLEANING AND STORAGE

To clean the appliance, do not use harsh or abrasive detergents or cleaning pads. These can damage the surfaces.

1. Clean the drawer and basket with washing-up liquid and warm water or clean it in the dishwasher. In order to maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.
2. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and washing-up liquid beforehand.
3. If necessary, wipe down the outside of the appliance, as well as the chambers and heating elements, with a clean, dry cloth.
4. Allow all parts to dry completely or dry them.
5. Store the appliance in a clean, dry place out of the reach of children and animals when not in use for long periods of time.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
The air fryer does not work.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The appliance is not connected correctly.</li> <li>2. The drawer is not properly closed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plug the mains power plug into a suitable earthed wall socket.</li> <li>2. Close the drawer.</li> </ol>
The food is not yet cooked.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. There are too many ingredients in the drawer.</li> <li>2. The set temperature is too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place smaller amounts in the fryer; smaller amounts cook faster and more evenly.</li> <li>2. Increase the temperature.</li> </ol>
The food is fried unevenly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Large quantities of food and food stacked on top of each other can cook unevenly.</li> <li>2. The food is not fresh or not prepared properly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Food should be stirred halfway through the cooking process.</li> <li>2. Make sure to use fresh ingredients and prepare them properly for frying (e.g., removing the starch from potatoes).</li> </ol>
Fried snacks aren't crispy when they come out of the fryer.	Certain foods are better for hot air frying.	Lightly coat the snacks with a little oil, or use oven-ready snacks in the air fryer.
An unpleasant odour is detected during use.	The appliance is being used for the first time.	The smell should disappear if the appliance has been used several times.
White smoke comes out of the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The appliance is being used for the first time.</li> <li>2. The food in the air fryer is greasy.</li> <li>3. The air fryer contains grease residues from previous use.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heat the appliance at the highest temperature for about 5 minutes without food.</li> <li>2. Slight smoke when frying greasy food in the air fryer is normal and does not pose a problem.</li> <li>3. Make sure you clean the air fryer properly after each use.</li> </ol>
Screen display E1/E2.	Sensor faulty / not connected correctly.	Send to the appropriate service centre for repair.
The fans don't work.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The fan is stuck.</li> <li>2. Motor damage or short circuit of other components.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Send to the appropriate service centre for repair.</li> <li>2. Send to the appropriate service centre for repair.</li> </ol>

## CONFORMITY WITH DIRECTIVES

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

## 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](mailto: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 !**

 Le symbole de la fourche et du verre reconnu dans toute l'Union européenne désigne les matériaux appropriés pour entrer en contact avec des denrées alimentaires.

~ Courant alternatif

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

 Le sigle GS (sécurité contrôlée) certifie que le produit est sûr s'il est utilisé correctement. Le sigle GS signifie que la sécurité du produit a été contrôlée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

## USAGE PRÉVU

- L'appareil est conçu pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme pour une friteuse classique !
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation de plats liquides tels que des soupes, des sauces ou des ragoûts !
- L'appareil est uniquement destiné à un usage personnel et non à des utilisations professionnelles ou de type domestique, par exemple dans les hôtels, les bureaux, les cuisines du personnel ou des endroits similaires.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins spécifiées et comme indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise manipulation, 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'utilisation. 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 ni le câble de raccordement dans l'eau ou dans d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ni être mouillés. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne versez aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs et ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement avec de l'air chaud.
- L'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant d'être transporté ou nettoyé.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas non plus le câble de raccordement vous-même. 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 pièces fermées.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché sur secteur, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ce n'est qu'alors que vous pourrez sortir l'appareil de l'eau. N'essayez jamais de le sortir de l'eau lorsqu'il est branché sur le secteur ! Avant de l'utiliser à nouveau, faites-le vérifier par le fabricant, le service client ou

un distributeur agréé afin d'éviter d'éventuels dangers.

- 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 ! Éteuffez 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 des appareils électriques et des équipements contenant des composants électriques.
- Si un défaut survient pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur.
- Sinon, éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche secteur.
- Débranchez l'appareil du secteur avant un orage ou en cas de coupure de courant.
- Retirez toujours la fiche secteur et jamais le câble d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du secteur.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec à des températures comprises entre 0 et 40 °C.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou sur le câble de raccordement.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'il n'y ait aucune interférence qui pourrait affecter le fonc-



tionnement de l'appareil et d'éviter d'éventuels dommages.

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

## CONTENU DE LA LIVRAISON

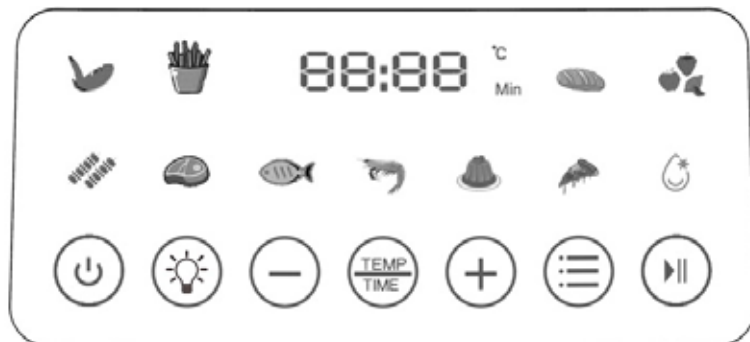
1. Friteuse à air chaud
2. Mode d'emploi

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Châssis
4. Tiroir
5. Sortie d'air

## PANNEAU DE COMMANDE



	Bouton « Démarrage/Pause »
	Bouton Marche/Arrêt
	Bouton de réglage de la température/de l'heure
	Symbole -, Symbole +
	Voyant de température/temps
<b>88:88</b>	Écran numérique : affichage de l'heure et de la température
	Bouton marche/arrêt de la lumière
	Icône de menu
Bouton de menu :	

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	77778
Tension du réseau :	220-240V~
Fréquence :	50-60 Hz
Puissance :	1500 Watt
Minuterie :	1-720 minutes (séchage : 1-720 minutes)
Réglage de la température :	de 40 à 200 °C
Capacité :	5 L

## 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 le tiroir et le panier avec un détergent et de l'eau tiède ou au lave-vaisselle.
- L'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aucun aliment car il peut produire de la fumée ou des odeurs dues aux résidus de revêtement. Pour ce faire, suivez les instructions des chapitres « Configuration et connexion » et « Utilisation ». Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant env. 5 minutes sans aucun aliment.
- Ensuite, nettoyez-le à nouveau.

## DÉCOUVREZ VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Votre friteuse à air chaud utilise une technologie de circulation d'air rapide à 360 ° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile, pour des plats rapides, croustillants et délicieux. Avec ses commandes conviviales à une touche et sa conception intuitive et sûre, la friteuse à air chaud est la star de votre cuisine.



## FONCTIONS



À titre indicatif, le tableau suivant vous montre un aperçu des différents programmes :

Fonction	Température standard	Plage réglable	Heure par défaut	Temps réglable
	200 °C	60–200 °C	env. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	200 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	160 °C	60–200 °C	env.. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	60 °C	40–80 °C	360 Minutes	1 - 720 Minutes
	200 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	200 °C	60–200 °C	10 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	env.. 20 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	8 Minutes	1 - 60 Minutes
	170 °C	60–200 °C	15 Minutes	1 - 60 Minutes
	180 °C	60–200 °C	14 Minutes	1 - 60 Minutes
	60 °C	60–200 °C	env. 20 Minutes	1 - 60 Minutes

**REMARQUE :** Vous pouvez régler la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez la friteuse à air chaud.

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON



Une fois qu'un programme a été choisi, appuyez d'abord sur le bouton « TEMP/TIME  ». Appuyez ensuite sur le bouton « + / - » pour modifier le paramètre par défaut. (Remarque : vous devez d'abord appuyer sur le bouton « TEMP/TIME  » pour accéder au paramètre « TEMP/TIME ».)

**Réglage de l'heure :** Appuyez sur le bouton « TEMP/TIME  » jusqu'à ce que le voyant «  » s'allume. La fonction de menu Déshydratation peut être modifiée par incréments de 1 minute

si le temps est inférieur à 60 minutes. Cette fonction de menu peut être modifiée par incréments de 30 minutes si le temps est supérieur à 60 minutes.

Pour les autres fonctions du menu, le temps peut être réglé par incréments d'une minute en appuyant une fois sur le bouton « + / - ».

### Réglage de la température :

Appuyez sur le bouton « TEMP/TIME  » jusqu'à ce que le voyant «  » s'allume. Appuyez une fois sur le bouton « + / - », la température peut être réglée par incréments de 5 °C.

Si vous maintenez les boutons de réglage de la température enfoncés pendant plus de 2 secondes, les réglages de température seront effectués rapidement par incréments de 5 °C.

**(Remarque :** le temps et la température peuvent être ajustés pendant le processus de cuisson.)

### Allumer et éteindre le voyant de la chambre de cuisson :

La chambre de cuisson de cet appareil est équipée d'une lampe qui peut être allumée et éteinte manuellement en appuyant sur un bouton. Lorsque la lampe de la chambre de cuisson est éteinte, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt de la lumière pour l'allumer. Pour éteindre la lumière, appuyez une nouvelle fois sur ce bouton pendant qu'elle est allumée.

- **Mode veille :** le système entre en mode de veille sans appuyer sur aucun bouton.
- **État de mise sous tension :** appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le modèle.
- **État de fonctionnement :** sélectionnez le menu et appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer l'opération.

## ASTUCES

- Généralement, aucune huile n'est nécessaire pour préparer les aliments, ou seulement une petite quantité d'huile (2 à 3 cuillères à café).
- Les morceaux d'aliments très légers peuvent être ballottés par l'air qui circule. Si nécessaire, nous vous recommandons de les fixer ensemble avec des cure-dents ou un objet similaire.
- Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de la température. Cependant, en général, le temps de cuisson est plus court que dans un four classique. Commencez par un temps de cuisson plus court et augmentez-le progressivement si nécessaire.
- Mélangez les aliments de temps en temps ou retournez-les avec des pinces en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Vérifiez entre-temps l'état des aliments et, s'ils sont cuits, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas encore terminé.

## CONFIGURATION ET RACCORDEMENT

### Important !

- Vérifiez à chaque fois que l'appareil et le câble de raccordement ne sont pas endommagés avant de le mettre en service. N'utilisez l'appareil que s'il est en bon état et en état de marche.
  - Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les ouvertures d'aération situées au bas de l'appareil ne doivent pas être couvertes.
  - Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés. Ne placez pas l'appareil sous des armoires de cuisine ou des armoires similaires. La vapeur montante pourrait les endommager !
  - Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et correspondant aux données techniques de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible après le branchement afin de permettre un débranchement rapide du réseau électrique.
  - N'utilisez pas de rallonges.
  - Ne branchez pas l'appareil à une prise multiple avec d'autres consommateurs (puissants) afin d'éviter toute surcharge et tout court-circuit éventuel (incendie).
  - Assurez-vous que le câble de raccordement ne présente aucun risque de trébuchement. Il ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est posé afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
  - Assurez-vous que le câble de raccordement n'est pas écrasé, plié ou posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
1. Placez l'appareil sur le meuble de cuisine ou sur une autre surface de travail sèche, propre, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre de tous les côtés (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
  2. Déroulez entièrement le câble de raccordement et branchez la fiche secteur dans une prise de courant.

## UTILISATION

De manière générale, vous pouvez utiliser cet appareil pour préparer tous les plats qui peuvent également être préparés dans un four à convection traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, lisez le chapitre « Astuces ».


### Important !

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur du tiroir sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (à part le « brûlage » avant la première utilisation).
- Ne placez pas d'aliments encore emballés dans du film alimentaire ou des sacs en



plastique dans l'appareil.

- Assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas trop le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers.
- Assurez-vous que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne soient pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.
- Placez toujours les tiroirs chauds sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.

**Remarque :** il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

1. Préparez les aliments pour la cuisson.
2. Mettez les aliments dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans la chambre.
3. Branchez le câble d'alimentation dans la prise. Un signal sonore indique que la friteuse à air chaud est sous tension. L'écran s'allume pendant une seconde, puis passe entièrement en mode veille. En mode veille, le voyant du bouton « Marche / Arrêt  » clignote.

**REMARQUE :** à ce stade, seul le bouton « Marche / Arrêt  » peut être utilisé.

4. Appuyez sur le bouton « Marche / Arrêt  » pour afficher l'état des paramètres de démarrage. Par défaut, le premier bouton de menu clignote, vous pouvez sélectionner l'autre bouton de menu et, si nécessaire, régler la température et le temps de cuisson à l'aide des boutons « TEMP/TIME  ». Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton « Démarrage/Pause » pour lancer le processus de cuisson.

**REMARQUE 1 :** Si vous retirez le tiroir pendant que le menu est en cours de fonctionnement, le chauffage et le moteur cessent de fonctionner. Le temps de cuisson restant peut être lu sur l'écran après la fermeture du tiroir.

**REMARQUE 2 :** Lorsque l'appareil est en marche, vous pouvez appuyer sur le bouton « Démarrage/Pause » pour arrêter l'appareil. Une fois l'appareil à l'arrêt, vous pouvez sélectionner d'autres menus. Si aucune opération n'est sélectionnée pendant 5 minutes, l'appareil revient en mode veille.

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, le chauffage cessera de fonctionner et émettra 10 bips pour vous le rappeler.
6. Retirez le tiroir et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne vous tenez pas debout sur l'appareil !
7. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton « Power » et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
8. Retirez les aliments du tiroir.
9. Laissez le tiroir et le support refroidir. Nettoyez-les ensuite (voir chapitre « Nettoyage et stockage »).

## NETTOYAGE ET STOCKAGE

N'utilisez pas de produits de nettoyage ni de tampons de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ils risquent d'endommager les surfaces.

1. Nettoyez le tiroir et le panier avec du détergent et de l'eau chaude ou au 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 détrempier au préalable dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les chambres et les éléments chauffants avec un chiffon propre et sec si nécessaire.
4. Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.
5. 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 période prolongée.

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas bien branché.</li> <li>2. Le tiroir n'est pas bien fermé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez la fiche secteur sur une prise murale mise à la terre.</li> <li>2. Fermez le tiroir.</li> </ol>
Les aliments ne sont pas encore cuits.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a trop d'ingrédients dans le tiroir.</li> <li>2. La température réglée est trop basse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez des quantités plus petites dans la friteuse ; les quantités moins importantes cuisent plus rapidement et de manière plus homogène.</li> <li>2. Augmentez la température.</li> </ol>
Les aliments sont frits de manière inégale.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De grandes quantités d'aliments et des aliments qui se superposent risquent de cuire de manière inégale.</li> <li>2. Les aliments ne sont pas frais ou préparés correctement</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les aliments doivent être remués à mi-cuisson.</li> <li>2. Veillez à utiliser des aliments frais et à les préparer correctement pour la cuisson (par exemple, enlevez l'amidon des pommes de terre).</li> </ol>
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.
Une odeur désagréable est détectée pendant l'utilisation.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	L'odeur devrait disparaître lorsque l'appareil aura été utilisé plusieurs fois.



Problème	Causes possibles	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil est utilisé pour la première fois.</li> <li>2. Les aliments dans la friteuse à air chaud sont gras.</li> <li>3. Contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Faites chauffer l'appareil à la température la plus élevée pendant environ 5 minutes sans y mettre d'aliments.</li> <li>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.</li> <li>3. Assurez-vous de nettoyer correctement la friteuse à air chaud après chaque utilisation.</li> </ol>
E1/E2 s'affiche à l'écran.	Capteur défaillant / mal raccordé.	Envoyez l'appareil au centre de service compétent pour le faire réparer.
Le ventilateur ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le ventilateur est bloqué.</li> <li>2. Moteur endommagé ou autres composants court-circuités.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envoyez l'appareil au centre de service compétent pour le faire réparer.</li> <li>2. Envoyez l'appareil au centre de service compétent pour le faire réparer.</li> </ol>

## CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES

Ce produit est marqué CE pour indiquer sa conformité avec les directives 2014/35/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/30/UE), dans leur version en vigueur.

## 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!**



Het in de hele EU geldige glazen-vorksymbool geeft materialen aan die geschikt zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen.

~ Wisselstroom



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



De GS-markering (Tested Safety) certificeert dat het product veilig is bij correct gebruik. Het GS-keurmerk betekent dat de veiligheid van het product is getest. Producten met dit keurmerk voldoen aan de eisen van de Wet Productveiligheid.

## **GEBRUIKSDOEL**

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en drogen van levensmiddelen.
- Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Giet geen olie of vet in het apparaat zoals bij een conventionele friteuse!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is alleen bedoeld voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële of huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld in hotels, kantoren, personeelskeukens of vergelijkbare plaatsen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als ongepast beschouwd.
- De garantie dekt geen defecten veroorzaakt door onjuiste behandeling, schade of pogingen tot reparatie. 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 verwarmde 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 een elektrische schok!
- 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 werkt uitsluitend met hete lucht.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt getransporteerd of schoongemaakt.
- 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 deze door de fabrikant, de klantenservice of een gespecialiseerde reparatiedienst gerepareerd of vervangen worden om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Volg de instructies in de paragraaf „Reiniging en opslag“

### **GEVAAR – Gevaar voor elektrische schokken**

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal het apparaat dan pas uit het water. Probeer het nooit uit het water te halen terwijl het op het elektriciteitsnet is aangesloten! Laat

het controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde dealer voordat u het opnieuw gebruikt om mogelijke gevaren te voorkomen.

- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit met natte handen aan als het apparaat op het elektriciteitsnet 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 gevarezone. 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 vrijkomende stoom niet in direct contact komt met elektrische apparaten en apparatuur die elektrische componenten bevatten.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik een fout optreedt.
- Schakel het apparaat anders altijd uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Haal bij onweer of stroomuitval de stekker uit het stopcontact.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en nooit het netsnoer als het apparaat uit het stopcontact wordt gehaald.
- Trek of draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, hardnekkig vocht, direct zonlicht of stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij een temperatuur tussen 0 en 40 °C.
- Leg nooit voorwerpen op het apparaat of de verbindingskabel.

- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om er zeker van te zijn dat er geen fouten zijn die de werking van het apparaat kunnen beïnvloeden en om mogelijke schade te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei of andere scherpe voorwerpen om het voedsel te keren en eruit te halen. Ze kunnen de coating van de lades en schappen beschadigen.

## OMVANG VAN DE LEVERING

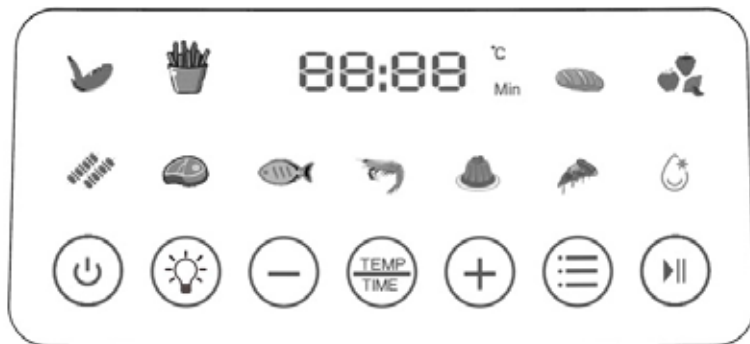
1. Heteluchtfriteuse
2. Gebruiksaanwijzing

## APPARAATBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Greep
3. Gestel
4. Lade
5. Luchtuitlaat

## BEDIENINGSPANEEL



	Start-/pauzeknop
	Aan-/Uit-toets
	Toets voor temperatuur-/tijdstelling
	Symbol -, symbool +
	Controlelampje temperatuur/tijd
<b>88:88</b>	Digitaal scherm: tijd en temperatuur weergeven
	Licht aan/uit-knop
	Menupictogram
Menu-toets:	



## TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	77778
Netspanning:	220-240V~
Frequentie:	50-60 Hz
Vermogen:	1500 Watt
Timer:	1-720 minuten (droogproces: 1-720 minuten)
Temperatuurbereik:	40-200 °C
Capaciteit:	5 L

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### **LET OP!**

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












- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Reinig de lade en de mand met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser.
- Gebruik het apparaat de eerste keer zonder voedsel, want het kan rook of geuren produceren door coatingresten. Volg de instructies in de hoofdstukken „Instellen en aansluiten“ en „Gebruik“. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten op de hoogste temperatuurstand zonder voedsel erin.
- Reinig het vervolgens opnieuw.

## LEER UW HETELUCHTFRITEUSE KENNEN

De heteluchtfriteuse maakt gebruik van snelle 360° luchtcirculatietechnologie om te bakken met weinig tot geen olie voor snel, knapperig en heerlijk eten. Met de gebruiksvriendelijke bediening met één druk op de knop en een intuïtief, veilig ontwerp is de heteluchtfriteuse dé ster van de keuken.

## FUNCTIES


De volgende tabel geeft een overzicht van de verschillende programma's:

Werking	Standaardtemperatuur	Instelbaar bereik	Ingestelde tijd	Instelbare tijd
	200 °C	60–200 °C	ongeveer. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	200 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	160 °C	60–200 °C	ongeveer. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	60 °C	40–80 °C	360 Minuten	1 - 720 Minuten
	200 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	200 °C	60–200 °C	10 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	ongeveer. 20 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	8 Minuten	1 - 60 Minuten
	170 °C	60–200 °C	15 Minuten	1 - 60 Minuten
	180 °C	60–200 °C	14 Minuten	1 - 60 Minuten
	60 °C	60–200 °C	ongeveer. 20 Minuten	1 - 60 Minuten

**OPMERKING:** Bij gebruik van de heteluchtfriteuse kan de temperatuur of tijd worden aangepast, afhankelijk van het werkelijke kookresultaat.

## INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR EN DE KOOKTIJD



Als er een programma wordt gekozen, druk dan eerst op de knop "TEMP/TIME ".

Druk vervolgens op de knop „+ / -“ om de standaardinstelling te wijzigen. (**Opmerking:** druk eerst op de knop "TEMP/TIME " om de instelling "TEMP/TIME" te openen).

### Tijdstelling:

Druk op de knop „TEMP/TIME  „ tot de indicator „“ oplicht. De menufunctie Drogen kan

worden gewijzigd met een interval van 1 minuut binnen 60 minuten en deze menufunctie met een tijdswaarde van meer dan 60 minuten kan worden gewijzigd in stappen van 30 minuten. Bij de andere menufuncties worden de tijdstellingen in een eenheid van 1 minuut verhoogd of verlaagd door eenmaal op de knop „+ / -“ te drukken.

**Temperatuurstelling:** Druk op de knop „TEMP/TIME “ tot de indicator „  “ oplicht. Druk eenmaal op de knop „+ / -“, de temperatuurstellingen worden uitgevoerd in stappen van 5 °C. Als de knoppen voor het instellen van de temperatuur langer dan 2 seconden worden ingedrukt, verandert de temperatuur sneller in stappen van 5 °C.

(**Opmerking:** de tijd en temperatuur kunnen tijdens het koken worden aangepast).

### In- en uitschakelen van de ovenlamp:

Dit apparaat is uitgerust met een lamp in de ovenruimte, die met een druk op de knop handmatig kan worden in- en uitgeschakeld. Raak de licht aan/uit-knop aan als de ovenlamp is uitgeschakeld om deze in te schakelen. Druk nogmaals op deze knop terwijl het lampje brandt om het uit te schakelen.

- **Standby-stand:** Het systeem schakelt over naar de standby-modus zonder op een knop te drukken.
- **Inschakeltoestand:** Druk op de aan/uit-knop om het model in te schakelen.
- **Bedrijfsstatus:** Selecteer het menu en druk op de aan/uit-knop om het proces te starten.

## TIPS

- Voor de bereiding van voedsel is meestal geen of slechts een kleine hoeveelheid olie (2 tot 3 theelepels) nodig.
- Zeer lichte stukken voedsel kunnen door de circulerende lucht worden rondgedraaid. Indien nodig raden wij aan om deze met tandenstokers of iets dergelijks aan elkaar te lijmen.
- De kooktijd is afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van het voedsel en de temperatuur. In de regel is de kooktijd echter korter dan bij een conventionele oven. Begin met een kortere kooktijd en verhoog deze indien nodig geleidelijk.
- Meng het voedsel van tijd tot tijd of draai het om met een plastic of houten tang voor een gelijkmatig kookresultaat.
- Controleer tussentijds de staat van het voedsel en als het gaar is, schakel het apparaat uit, zelfs als het programma nog niet is voltooid.

## INRICHTING EN AANSLUITING

### Let op!

- Controleer het apparaat en de aansluitkabel altijd op beschadigingen voordat het in gebruik wordt genomen. Gebruik het apparaat alleen als het onbeschadigd en functioneel is.

- Zet het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.
  - Zorg ervoor dat er aan alle zijden voldoende vrije ruimte is. Plaats het apparaat niet onder keukenkasten of soortgelijke kasten. De opstijgende stoom kan deze beschadigen!
  - Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Ook het stopcontact moet na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de aansluiting op het elektriciteitsnet snel kan worden losgekoppeld.
  - Gebruik geen verleng snoeren.
  - Sluit het apparaat niet samen met andere verbruikers (met een hoog wattage) aan op een meervoudig stopcontact om overbelasting en mogelijke kortsluiting (brand) te voorkomen.
  - Zorg ervoor dat er geen struikelgevaar is van de aansluitkabel. Deze mag niet hangen van het oppervlak waarop het apparaat is geplaatst om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
  - Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet wordt afgekneld, gebogen of over scherpe randen wordt gelegd en niet in contact komt met hete oppervlakken (bijv. het apparaat).
1. Plaats het apparaat op de kitchenette of een ander droog, schoon, vlak en hittebestendig werkoppervlak. Zorg ervoor dat er aan alle zijden voldoende vrije ruimte is (minimaal 20 cm aan de zijkanten en 50 cm aan de bovenkant).
  2. Wikkel het aansluitsnoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact.

## GEBRUIK

In principe kunnen alle gerechten die ook in een conventionele heteluchtoven kunnen worden bereid, met dit apparaat worden klaargemaakt. Lees voor goede resultaten het hoofdstuk „Tips“.

### Let op!

- Controleer voor gebruik of het apparaat en de buitenkant van de lade schoon en droog zijn.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 4 uur zonder pauze.
- Laat het apparaat niet aanstaan als het leeg is (afgezien van het „afbranden“ voor het eerste gebruik).
- Plaats geen voedsel dat nog in huishoudfolie of plastic zakken is verpakt in het apparaat.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met de verwarmingselementen.
- Vul de lade niet te vol, zodat de hete lucht optimaal in de ovenruimte kan circuleren. Vul hem niet meer dan 1/3.
- Zorg ervoor dat olie- en vethoudende voedingsmiddelen niet oververhit raken. Ze kunnen vlam vatten.
- Zet de hete laden na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.

**Opmerking:** het is niet nodig om het apparaat voor te verwarmen.

1. Bereid het eten voor om te koken.
2. Leg het voedsel in de lade en plaats de lade in de ovenruimte.
3. Sluit het snoer aan op het stopcontact. Een pieptoon geeft aan dat de heteluchtfriteuse van stroom wordt voorzien. Nadat het display een seconde heeft opgestoken, schakelt het hele display over naar de standby-stand. In de standby-stand knippert het lampje van de „Aan- / Uit-toets”.

**OPMERKING:** Op dit moment kan alleen de „aan/ uit-knop” worden bediend.

4. Druk op de „aan/ uit-knop” om de status van de startinstellingen op te roepen. Standdaard knippert de eerste menuknop, u kunt de andere menuknop kiezen en indien nodig de temperatuur en kooktijd instellen met de knoppen „TEMP/TIME”. Zodra de instelling is voltooid, druk dan op de knop “Start/Pauze” om het kookproces te starten.

**OPMERKING 1:** Trek tijdens het gebruik van het menu de lade uit, stop de verwarming en de motor stopt met werken. De resterende kooktijd kan na het sluiten van de lade op het display worden afgelezen.

**OPMERKING 2:** Tijdens de werking kunt u op de knop “Start/Pauze” drukken om de werking te stoppen. Na het stoppen kan een ander menu geselecteerd worden. Als er gedurende 5 minuten geen bewerking is geselecteerd, keert het apparaat terug naar de standby-stand.

5. Als de kooktijd is verstreken, stopt het verwarmingselement met verwarmen en geeft 10 piepjes als herinnering.
6. Trek de lade uit en leg deze op een hittebestendige ondergrond. Ga niet op het apparaat staan!
7. Schakel het apparaat uit met de „Power” -knop en trek de stekker uit het stopcontact.
8. Haal het voedsel uit de lade.
9. Laat de lade en het frame afkoelen. Reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk „Reiniging en opslag”).

## REINIGING EN BEWARING

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads om het apparaat schoon te maken. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

1. Reinig de lade en de mand 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 gespoeld.
2. Bij hardnekkig vuil eerst in warm water en afwasmiddel weken.
3. Veeg de buitenkant van het apparaat en de kamers en verwarmingselementen indien nodig af met een schone, droge doek.
4. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
5. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats die buiten het bereik van kinderen en dieren is wanneer het gedurende lange tijd niet wordt gebruikt.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het apparaat is niet correct aangesloten.</li> <li>2. De lade is niet goed gesloten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact.</li> <li>2. Sluit de lade.</li> </ol>
Voedsel is nog niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er liggen te veel ingrediënten in de lade.</li> <li>2. De ingestelde temperatuur is te laag.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Doe kleinere hoeveelheden in de friteuse; kleinere hoeveelheden garen sneller en gelijkmatiger.</li> <li>2. Verhoog de temperatuur.</li> </ol>
Voedsel wordt ongelijkmatig gebakken.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grote hoeveelheden voedsel en voedsel die boven elkaar liggen, kunnen ongelijkmatig garen.</li> <li>2. Het eten is niet vers of niet goed bereid.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voedsel moet halverwege het kookproces worden geschud.</li> <li>2. Zorg ervoor dat vers voedsel wordt gebruikt en bereid het op de juiste manier voor om te frituren (bijvoorbeeld zetmeel uit aardappelen wassen).</li> </ol>
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de friteuse komen.	Bepaalde voedingsmiddelen zijn beter geschikt voor het heteluchtfrituren.	Smeer de snacks lichtjes in met een beetje olie of gebruik ovenklare snacks in de heteluchtfriteuse.
Tijdens het gebruik wordt een onaangename geur waargenomen.	Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt.	De geur moet verdwijnen als het apparaat meerdere keren is gebruikt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt.</li> <li>2. Voedsel in de heteluchtfriteuse is vet.</li> <li>3. Bevat nog vetresten van eerder gebruik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten op de hoogste temperatuurstand zonder voedsel erin.</li> <li>2. Lichte rookontwikkeling bij het bakken van vet voedsel in de heteluchtfriteuse is normaal en vormt geen probleem.</li> <li>3. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse na elk gebruik goed wordt schoongemaakt.</li> </ol>
Beeldscherm E1/E2.	Sensor gestoord / niet correct aangesloten.	Voor reparatie naar het verantwoordelijke servicecentrum sturen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Ventilator werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De ventilator zit vast.</li> <li>2. Motorschade of kortsluiting van andere componenten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voor reparatie naar het verantwoordelijke servicecentrum sturen.</li> <li>2. Voor reparatie naar het verantwoordelijke servicecentrum sturen.</li> </ol>

## CONFORMITEIT MET RICHTLIJNEN

Dit product heeft een CE-markering om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EU (laagspanning) en de EMC-richtlijn (2014/30/EU) in de huidige versie.

## 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](mailto: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!**



AB çapında cam-çatal sembolü, gıda ile temasa uygun malzemeleri tanımlar.

~ Alternatif akım

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



GS işareti (Test Edilmiş Güvenlik) ürünün doğru kullanıldığında güvenli olduğunu onaylar. GS işareti, ürünün güvenliğinin test edildiği anlamına gelir. Bu işareti taşıyan ürünler Ürün Güvenliği Yasası gerekliliklerine uygundur.

## KULLANIM AMACI

- Cihaz yiyecekleri kızartmak, fırınlamak, çözdürmek, ısıtmak ve kurutmak için tasarlanmıştır.
- Cihaz sadece sıcak hava ile çalışır. Geleneksel bir fritözde olduğu gibi cihazın içine sıvı veya katı yağ dökmeyin!
- Cihaz çorbalar, soslar veya güveçler gibi sıvı yemekleri hazırlamak için uygun değildir!
- Cihaz yalnızca kişisel kullanım için tasarlanmıştır ve örn. oteller, ofisler, personel mutfakları veya benzeri yerlerdeki ticari veya ev benzeri uygulamalar için tasarlanmamıştır.
- Cihazı yalnızca belirtilen amaç için ve kullanım talimatlarında açıklandığı şekilde kullanın. Başka her türlü kullanım kurallara aykırı kabul edilir.
- Garanti, yanlış kullanım, hasar veya onarım girişimlerinden kaynaklanan kusurları kapsamaz. Aynı şey normal aşınma 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, duyuusal 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 kablosundan 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 dokunun. Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak aksesuarları tutarken fırın eldivenleri kullanın.

- Cihazı ve bağlantı kablosunu asla suya veya başka sıvılara daldırmayın ve bunların suya düşmemesine veya ıslanmamasına dikkat edin. Elektrik çarpması riski vardır!
- Sıvıları (örneğin sıvı yağ veya su) doğrudan cihaza veya çekmecelere dökmeyin veya cihazın içine sıvı dolu bir kap yerleştirmeyin. Cihaz sadece sıcak hava ile çalışır.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın fişi her zaman prizden çekilmelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın. Ayrıca, bağlantı kablosunu kendiniz değiştirmeyin. Cihaz, cihazın bağlantı kablosu veya aksesuarları hasar görürse, tehlikeleri önlemek için bunların üretici, müşteri hizmetleri veya bir uzman servis tarafından onarılması veya değiştirilmesi gerekmektedir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- „Temizleme ve Depolama“ bölümündeki talimatlara uyun!

### **TEHLİKE – Elektrik çarpması tehlikesi**

- Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanın ve saklayın.
- Cihazı yüksek hava nemi oranına sahip ortamlarda kullanmayın veya saklamayın.
- Cihazın elektrik şebekesine bağlıyken suya düşmesi halinde hemen fişini prizden çekin. Ancak bundan sonra cihazı sudan çıkarabilirsiniz. Asla cihazı elektrik şebekesine bağlı durumdayken sudan çıkarmaya çalışmayın! Olası tehlikeleri önlemek için yeniden kullanmadan önce cihazı üreticiye, müşteri hizmetlerine veya yetkili bir satıcıya kontrol ettirin.
- Elektrik şebekesine bağlıyken asla cihaza ve bağlantı kablosuna 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 hava-

landırma 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.

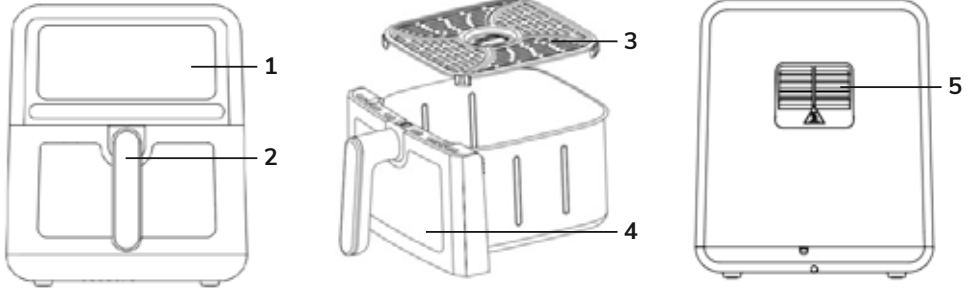
### **NOT: Maddi hasar tehlikesi**

- Sızan buharın elektrikli cihaz ve elektrikli bileşenler içeren ekipmanla doğrudan temas etmediğinden emin olun.
- Çalışma sırasında bir hata oluşursa, elektrik fişini çekin.
- Aksi takdirde, fişi çekmeden önce daima cihazı kapatın.
- Fırtına öncesinde veya elektrik kesintisi durumunda cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak istediğinizde daima fişten çekin ve asla kablodan çekmeyin.
- Cihazı elektrik kablosu üzerinden çekmeyin veya taşımayın.
- Cihazı diğer ısı kaynaklarından, açık alevlerden, inatçı nemden, doğrudan güneş ışığından veya darbelerden koruyun.
- Cihazı 0 ila 40 °C arasındaki sıcaklıklarda kuru bir yerde muhafaza edin.
- Asla cihazın veya bağlantı kablosunun üzerine eşyalar koymayın.
- Cihazın çalışmasını olumsuz etkileyebilecek herhangi bir arızanın ve olası hasarların önününe geçebilmek için yalnızca üreticinin orijinal aksesuarlarını kullanın.
- Yiyecekleri çevirmek ve çıkarmak için metal mutfak gereçlerini veya diğer keskin kenarlı nesnelere kullanılmaktan kaçınınız. Bunlar çekmecele- rin ve rafların kaplamasına zarar verebilirler.

## **TESLİMAT KAPSAMI**

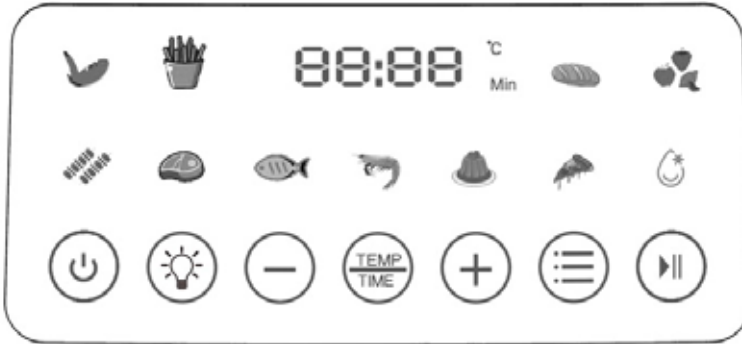
1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

## CİHAZ AÇIKLAMASI

















1. Kumanda paneli
2. Tutamak
3. Çerçeve
4. Çekmece
5. Hava çıkışı

## KONTROL PANELİ



	Başlat/ Duraklat tuşu
	Açma/kapatma tuşu
	Sıcaklık/zaman ayarı tuşu
	Sembol -, Sembol +
	Sıcaklık/Zaman kontrol lambası
	Dijital ekran: zaman ve sıcaklık gösterilir

	Işık açma/kapama tuşu				
	Menü simgesi				
Menü düğmesi:					
					
					

## TEKNİK BİLGİLER

Model:	77778
Şebeke gerilimi:	220-240V~
Frekans:	50-60 Hz
Güç:	1500 Watt
Zamanlayıcı:	1 -720 dakika (kurutma işlemi: 1 -720 dakika)
Sıcaklık aralığı:	40-200 °C
Kapasite:	5 L

## İLK KULLANIMADAN ÖNCE

### **DIKKAT!**

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












- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ayrıca tüm taşıma sigortalarını çıkarın.
- Cihazın dışını temiz, nemli bir bezle silin. Çekmeceyi ve sepeti deterjan ve ılık suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Kaplama artıkları nedeniyle duman veya koku üretebileceğinden, cihaz ilk başta içinde yiyecek olmadan kullanılmalıdır. Bunu yapmak için “Kurulum ve Bağlantı” ve “Kullanım” bölümlerindeki talimatlara uyun. Cihazı içinde yemek olmadan yaklaşık 5 dakika boyunca en yüksek sıcaklık kademesinde ısıtın.
- Sonra tekrar temizleyin.

## SICAK HAVA FRİTÖZÜ CİHAZINIZI TANIYIN

Sıcak hava fritözünüz hızlı, gevrek ve lezzetli yemekler hazırlamak için çok az yağ kullanarak veya hiç yağ kullanmadan yemek pişirmeye yönelik hızlı 360° hava sirkülasyonu teknolojisini kullanır. Kullanıcı dostu tek dokunuşla kontrol öğeleri ve sezgisel, güvenli bir tasarımla, sıcak hava fritözü mutfağınızın yıldızı.


### İŞLEVLER


Aşağıdaki tablo size referans olması açısından farklı programlara genel bir bakış sunmaktadır:

İşlev	Standart sıcaklık	Ayarlanabilir aralık	Varsayılan süre	Ayarlanabilir süre
	200 °C	60–200 °C	yaklaşık 20 dakika	1 - 60 Dakika
	200 °C	60–200 °C	15 Dakika	1 - 60 Dakika
	160 °C	60–200 °C	yaklaşık 20 Dakika	1 - 60 Dakika
	60 °C	40–80 °C	360 Dakika	1 - 720 Dakika
	200 °C	60–200 °C	15 Dakika	1 - 60 Dakika
	200 °C	60–200 °C	10 Dakika	1 - 60 Dakika
	180 °C	60–200 °C	yaklaşık 20 Dakika	1 - 60 Dakika
	180 °C	60–200 °C	8 Dakika	1 - 60 Dakika
	170 °C	60–200 °C	15 Dakika	1 - 60 Dakika
	180 °C	60–200 °C	14 Dakika	1 - 60 Dakika
	60 °C	60–200 °C	yaklaşık 20 Dakika	1 - 60 Dakika



**NOT:** Sıcak hava fritözünü kullanırken sıcaklığı veya süreyi gerçek pişirme etkisine göre ayarlayabilirsiniz.

## SICAKLIK VE PIŞİRME SÜRESİNİN AYARLANMASI

Bir program seçtikten sonra, önce “TEMP/TIME ” tuşuna basın.



Ardından standart ayarı değiştirmek için “+/-” tuşuna basın. (Not: “TEMP/TIME ” ayarına girmek için önce “TEMP/TIME” tuşuna basmalısınız.)

### Zaman ayarı:

„“ göstergesi yanana kadar „TEMP/TIME “ tuşuna basın. Kurutma menü işlevi 60 dakika içinde 1 dakikalık aralıklarla değiştirilebilir ve 60 dakikadan fazla zaman değerine sahip bu menü işlevi 30 dakikalık adımlarla değiştirilebilir.

Diğer menü işlevlerinde “+/-” tuşuna bir kez basılarak 1 dakikalık birimlerde zaman ayarları artırılır veya azaltılır.

### Sıcaklık ayarı:

„“ göstergesi yanana kadar „TEMP/TIME “ tuşuna basın. “+/-” düğmesine bir kez basın, sıcaklık ayarları 5°C'lik kademelerle yapılır.

Sıcaklık ayar düğmelerine 2 saniyeden fazla basılı tutarsanız, sıcaklık ayarları hızlı bir şekilde 5 °C'lik adımlarla yapılır.

(**Not:** Zaman ve sıcaklık, pişirme işlemi sırasında değiştirilebilir.)

### Pişirme haznesi ışığını açma ve kapatma:

Bu cihaz, pişirme haznesinde bir tuşa basılarak manuel olarak açılıp kapatılabilen bir lambayla donatılmıştır. Pişirme haznesi lambası kapalı durumdaysa açmak için ışık açma/kapama tuşuna dokununuz. Kapatmak için lamba yanarken bu tuşa tekrar basın.

- **Bekleme durumu:** Sistem herhangi bir tuşa basmadan bekleme moduna geçer.
- **Açık durum:** Modeli açmak için güç düğmesine basın.
- **Çalışma durumu:** Menüü seçin ve işlemi başlatmak için açma/kapama tuşuna basın.

## İPUÇLARI

- Yemek hazırlamak için genellikle yağ gerekmez veya sadece az miktarda yağ gerekir (2 ila 3 çay kaşığı).
- Çok hafif yiyecek parçaları dolaşan hava nedeniyle savrulabilir. Bunları gerekirse, kürdan veya benzeri bir şeyle birbirine yapıştırmanızı öneririz.
- Pişirme süresi, yemeklerin boyutu ile miktarına ve sıcaklığa bağlıdır. Ancak pişirme süresi genellikle geleneksel bir fırından daha kısadır. Daha kısa bir pişirme süresiyle başlayın ve gerekirse bunu adım adım artırın.
- Dengeli bir pişirme neticesi için yiyecekleri zaman zaman karıştırın veya plastik ya da ahşap maşayla çevirin.
- Ara sıra yemeğin durumunu kontrol edin ve piştiğinde program henüz sona ermemiş olsa bile cihazı kapatın.



## KURULUM VE BAĞLANTI

### Lütfen dikkat edin!

- Cihazı ve bağlantı kablosunu çalıştırmadan önce her seferinde hasarlara karşı kontrol edin. Cihazı sadece zarar görmemişse ve işlevsel durumdaysa kullanın.
  - Cihazı asla yumuşak bir yüzeye koymayın. Cihazın alt kısmındaki havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.
  - Her tarafta yeterli boşluk olduğundan emin olun. Cihazı mutfak dolaplarının veya benzeri dolapların altlarına yerleştirmeyin. Yükselen buhar bunlara zarar verebilir!
  - Cihazı sadece uygun şekilde bağlanmış ve cihazın teknik özelliklerine uygun bir prize takın. Priz, bağlantıdan sonra da kolayca erişilebilir olmalıdır, böylece elektrik şebekesine olan bağlantı hızlı bir şekilde kesilebilir.
  - Uzatma kabloları kullanmayın.
  - Aşırı yüklenmeyi ve olası bir kısa devreyi (yangın) önlemek için cihazı diğer tüketicilerle birlikte (yüksek watt sayısı) bir grup prize bağlamayın.
  - Bağlantı kablosunun bir tökezleme tehlikesine neden olmadığından emin olun. Bağlantı kablosu cihazın aşağı çekilmesini önlemek için cihazın yerleştirildiği yüzeyden aşağı sarkmamalıdır.
  - Bağlantı kablosunun ezilmediğinden, bükülmediğinden veya keskin kenarların üzerinden döşenmediğinden ve sıcak yüzeylerle (örneğin cihazın) temas etmediğinden emin olun.
1. Cihazı bir mutfak ünitesine veya başka bir kuru, temiz, düz ve ısıya dayanıklı çalışma yüzeyine yerleştirin. Her tarafta yeterli boşluk olduğundan emin olun (yanlara doğru en az 20 cm ve üstte 50 cm).
  2. Bağlantı kablosunu tamamen çözün ve elektrik fişini bir prize takın.





## KULLANIM

Bu cihazla genel olarak geleneksel bir fanlı fırınında da hazırlanabilecek tüm yemekleri hazırlayabilirsiniz. İyi sonuçlar için „İpuçları“ bölümünü okuyun.

### Lütfen unutmayın!

- Kullanımdan önce cihazın ve çekmecenin dış taraflarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı aralıksız olarak 4 saatten uzun bir süre kullanmayın.
- Cihazı boşken açık bırakmayın (ilk kullanımdan önce “yakarak temizleme” hariç).
- Halen streç filme veya plastik torbalara sarılı olan yiyecekleri cihaza koymayın.
- Yiyeceklerin ısıtma elemanlarına temas etmediğinden emin olun.
- Sıcak havanın pişirme haznesinde en iyi şekilde dolaşabilmesi için çekmeceyi aşırı doldurmayın. 1/3 ,ten fazla doldurmayın.
- Sıvı ve katı yağlı yiyecekleri aşırı ısıtmamaya dikkat edin. Bunlar tutuşabilir.
- Kullandıktan sonra sıcak çekmeceleri daima ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.

**Not:** Cihazda bir ön ısıtma yapılması gerekli değildir.

1. Yiyecekleri pişirmek için hazırlayın.
2. Yiyecekleri çekmeceye koyun, ardından çekmeceyi hazneye yerleştirin.
3. Güç kablosunu prize takın. Bir sinyal sesi, sıcak hava fritözüne akım geldiğini gösterir. Ekran bir saniye yandıktan sonra tüm ekran bekleme moduna geçer. Bekleme modunda, „açma /kapatma tuşu  ışığı yanıp söner.  
**NOT:** Bu durumda yalnızca „açma /kapama tuşu  kontrol edilebilir.
4. Başlangıç ayarlarının durumunu çağırmak için “Açma/ Kapama düğmesine  basın. Standart olarak, ilk menü tuşu yanıp söner, diğer menü tuşları seçebilir ve gerekirse „TEMP/TIME  tuşlarıyla sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Ayar tamamlandıktan sonra, pişirme işlemini başlatmak için “Başlat/Duraklat” tuşuna basın.  
**NOT 1:** Menü çalışırken çekmeceyi açarsanız, ısıtıcı ve motor durur. Kalan pişirme süresi, çekmeceyi kapattıktan sonra ekran üzerinden okunabilir.  
**NOT 2:** Çalışma sırasında çalışmayı durdurmak için “Başlat/Duraklat” tuşuna basabilirsiniz. Duraklattıktan sonra diğer menüleri seçebilirsiniz. 5 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa cihaz bekleme durumuna geri döner.
5. Pişirme süresi sona erdiğinde, ısıtıcı ısıtmayı durdurur ve bu durumu size hatırlatmak için 10 kez bip sesi çıkarır.
6. Çekmeceyi dışarı çekin ve bunu ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin. Cihazın üzerinde durmayın!
7. „Güç“ tuşuyla cihazı kapatın ve fişi prizden çekin.
8. Yiyecekleri çekmecedan dışarı alın.
9. Çekmeceyi ve rafı soğumaya bırakın. Ardından bunu temizleyin (bkz. „Temizlik ve Depolama“).

## TEMİZLEME VE DEPOLAMA

Cihazı temizlemek için keskin veya aşındırıcı deterjanlar veya temizleme bezleri kullanmayın. Bunlar yüzeylere zarar verebilir.

1. Çekmeceyi ve sepeti deterjanla ve ılık suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. Parçaların kalitesini mümkün olduğunca uzun süre korumak için tercihen elle durulama yapılmalıdır.
2. İnatçı kirlerde önceden ılık su ve deterjan içinde yumuşatma yapın.
3. Gerekmesi halinde cihazın dışını, bölmelerini ve ısıtma elemanlarını temiz, kuru bir bezle silin.
4. Tüm parçaların tamamen kurumasını bekleyin veya bunları kurutun.
5. Uzun süre kullanılmadığında cihazı çocukların ve hayvanların erişemeyeceği, temiz ve kuru bir yerde saklayın.

## ARIZA GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Sıcak hava fritözü çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cihaz doğru bağlanmamış.</li> <li>2. Çekmece doğru şekilde kapanmamıştır.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fişi uygun bir topraklı prize takın.</li> <li>2. Çekmeceyi kapatın.</li> </ol>
Yemek henüz tam pişmemiş.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çekmecenin içinde çok fazla malzeme var.</li> <li>2. Ayarlanmış olan sıcaklık çok düşük.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fritöze daha az miktarda malzeme koyun; daha az miktarlar daha hızlı ve daha eşit pişecektir.</li> <li>2. Sıcaklığı artırın.</li> </ol>
Yiyecekler eşit olmayan bir şekilde kızarıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Üst üste konmuş büyük miktarlarda yiyecekler eşit olmayan bir şekilde pişirilebilir.</li> <li>2. Yiyecekler taze değil veya doğru hazırlanmamış</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yemekler pişirme işleminin yarısından sonra çalkalanmalıdır.</li> <li>2. Taze yiyecekler kullandığınızdan ve kızartmaya uygun şekilde hazırladığınızdan emin olun (örneğin, patatesleri nişastadan arındırmak).</li> </ol>
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktığında çıtır değil.	Belirli yiyecekler sıcak havada kızartmak için daha uygundur.	Atıştırmalıklara biraz yağ sürün veya sıcak hava fritözünde fırına hazır atıştırmalıklar kullanın.
Kullanım sırasında hoş olmayan bir koku tespit edildi.	Cihaz ilk kez kullanılıyor.	Cihaz birden fazla kez kullanılmışsa koku kaybolmalıdır.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cihaz ilk kez kullanılıyor.</li> <li>2. Sıcak hava fritözündeki yiyecekler yağlı.</li> <li>3. Önceki kullanımdan kalan yağ artıkları içeriyor.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cihazı içinde yemek olmadan yaklaşık 5 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta ısıtın.</li> <li>2. Yağlı yiyecekleri sıcak hava fritözünde kızartırken hafif duman oluşumu normaldir ve bir sorun değildir.</li> <li>3. Her kullanımdan sonra sıcak hava fritözünü kurallara uygun bir şekilde temizlediğinizden emin olun.</li> </ol>
Ekran görüntüsü E1/E2.	Sensör arızalı / doğru bağlanmamış.	Onarım için ilgili servis merkezine gönderin.
Fan çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fan sıkışmış.</li> <li>2. Motor hasarı veya diğer bileşenlerde kısa devre.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Onarım için ilgili servis merkezine gönderin.</li> <li>2. Onarım için ilgili servis merkezine gönderin.</li> </ol>

## YÖNETMELİKLERE UYGUNLUK

Bu ürün, her defasında güncel metni olmak üzere 2014/35/AB (Alçak gerilim) sayılı direktife ve EMC Direktifi'ne (2014/30/AB) uygunluğu göstermek amacıyla bir CE işaretine sahiptir.

## 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





**MICHELINO**<sup>®</sup>  
— since 1951 —

Hergestellt für / Produced for:

**Hatex AS GmbH & Co. KG**

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

E-Mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156