



## EDELSTAHL-FRITTEUSE 3 L

Art.-Nr.: 10200 / HD3301

**DE** **EN** **FR** **NL** **TR**

Bedienungsanleitung  
instruction manual  
manuel d'instructions  
gebruiksaanwijzing  
Kullanım Kilavuzu

## Abbildung A / Image A

### Bereitschaftsanzeigelampe:

*Ready indicator light:*

HINWEIS: Diese Leuchte schaltet sich als Thermostat ein und aus, um die korrekte Öltemperatur aufrechtzuerhalten.

*NOTE: This luminaire turns on and off as a thermostat to maintain the correct oil temperature.*

### Temperaturregler-Knopf:

*Temperature control button:*

Einstellung von 302°F bis 374°F  
*Adjustment from 302°F to 374°F*

### Betriebskontrollleuchte:

*Operation control lamp:*



- Frittierkorb mit Cool-Touch-Griff.
- Drainage-Unterstützung.
- Füllen Sie den Korb nicht über die Hälfte mit Lebensmitteln

*- Frying basket with Cool-Touch handle.*

*- Drainage support.*

*- Do not fill more than half of the basket with food*

- Eintauchbares Heizelement mit Temperaturregelknopf.
- Rote Funktionsleuchte.
- Nicht in Wasser tauchen.

*- Immersible heating element with temperature control knob.*

*- Red functional light.*

*- Do not immerse in water.*

- Abnehmbare Topf mit Antihaf-Beschichtung.

*- Removable pot with Non-stick coating.*



## 1. Wichtige Information 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.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Haus und nicht im Freien.

## 3. 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.

beachtet werden sollten.

- Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder flüssiges Fett ein, da dies zu Schäden an der Maschine führen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.

- Stellen Sie die Friteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche. Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, achten Sie darauf, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.

- Diese Fritteuse ist nur für die Verwendung mit Öl oder Flüssigem Fett und nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. bei der Verwendung von festem Fett kann Wasser im Inneren eingeschlossen werden und das heiße Fett kann mit erheblicher Kraft herauspritzen.

## 4. Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie gegebenenfalls Griffe oder Knöpfe.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und andere Materialien vom Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch.

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung in die nächste autorisierte Kundendienststelle.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie die Schnur nicht über die Tischkante oder die Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Nicht auf oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Trennen der Verbindung

drehen Sie einen beliebigen Regler auf AUS und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

- Übergroße Lebensmittel oder Metallgeschirr dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.
- Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt ist oder entflammbare Materialien wie Vorhänge, Vorhänge, Wände und dergleichen berührt.
- Nicht mit Metallschweurschwämmen reinigen. Stücke können das Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderem Material als Metall oder Glas hergestellt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Legen Sie keines der folgenden Materialien in die Einheit: Papier, Karton, Plastik und/oder ähnliche Non-Food-Materialien.

## 5. Lieferumfang

Zum Lieferumfang gehören:

- 1 Fritteuse
- 1 Bedienungsanleitung

## 6. Gerätebeschreibung

Abbildung A: Seite 2

## 7. Technische Daten


Modell:	10200 / HD3301
Nennspannung:	220-240V~50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W

## 8. Bedienung

1. Stellen Sie die Fritteuse stets auf eine stabile Oberfläche und halten Sie während des Betriebs alle brennbaren Materialien vom Gerät fern.

2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse niemals in der Nähe oder auf einem eingeschalteten Herd oder einer Kochfläche befindet.

3. Bevor Sie die Fritteuse benutzen, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett gefüllt werden.

 Benutzen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen könnte.

4. Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Das Öl wird sehr heiß. Warten Sie, bis das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Fritteuse bewegen.

5. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung geschützt, die die Maschine automatisch abschaltet, wenn sie überhitzt wird.

6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

7. Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.

8. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, wenn sie sich in der Nähe der

Fritteuse aufhalten.

9. Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einer professionellen Serviceabteilung repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder das beschädigte Kabel auszutauschen. Dies erfordert Spezialwerkzeug.

10. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht verbiegen oder eindellen)

11. Das elektrische Bauteil wird mit einem Sicherheitswärmeschalter benötigt, der sicherstellt, dass das Heizelement nur funktionieren kann, wenn das Element korrekt auf der Fritteuse platziert ist.


12. Im Falle einer Überhitzung schaltet die thermische Schutzvorrichtung die Fritteuse automatisch ab. Bei dieser Vorrichtung handelt es sich um einen kleinen roten Knopf, der sich entweder an der Unterseite der elektrischen Komponente oder im Kabelaufbewahrungsfach befindet. Sie kann durch erneutes Eindringen des Knopfes mit einem spitzen Gegenstand (z.B. einem Stift) wieder aktiviert werden.

 Vor der Reinigung von der Steckdose trennen!

### Vor dem ersten Gebrauch:

- Entfernen Sie alle gedruckten Dokumente und alle anderen Verpackungsmaterialien.

- Ziehen Sie alle abnehmbaren Teile heraus und waschen Sie sie vorsichtig mit heißem Wasser.

 Tauchen Sie das Netzkabel und die Steuerkastenbaugruppe und das Heizelement der Fritteuse nicht in Flüssigkeiten ein.

- Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.

- Betreiben Sie die Fritteuse nicht ohne genügend Öl im Öltank.
- Die Fritteuse sollte immer auf einer flachen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, wo das Netzkabel für Kinder unerreichbar ist und sich nicht versehentlich verfangen kann.

### TIPPS:

- Wenn Sie mehrere verschiedene Arten von Speisen braten, braten Sie immer zuerst die Speisen, die die niedrigste Temperatureinstellung verwenden.
- Mischen Sie zum Frittieren keine verschiedenen Ölsorten.
- Das Frittieren bereits vorgekochter Lebensmittel kann weniger Zeit in Anspruch nehmen als vollständig rohe Lebensmittel.
- Ersetzen Sie das Öl nach jeweils 10-15 Benutzungen; oder früher, wenn das Öl braun und dickflüssig wird.


### 9. Inbetriebsname

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse nicht eingesteckt ist.
- Montieren Sie den Steuerkasten in die Ölwanne. Vergewissern Sie sich, dass der Steuerkasten richtig befestigt ist und der kleine schwarze Sicherheitsschalter aktiviert ist. Andernfalls lässt sich die Fritteuse nicht richtig einschalten.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und lassen Sie ihn an der Rückseite der Ölwanne hängen und ruhen.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Frittieröl wie Erdnussöl, Pflanzenöl, reines Maisöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl oder leichtes Olivenöl. (Es wird empfohlen, Öl nicht zu mischen)
- Füllen Sie Öl in den Ölbehälter ungefähr zwischen der MIN-Markierung und der MAX-Markierung ein.


Nicht über die MAX-Markierung oder niedriger als die MIN-Mar-

kierung füllen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregelknopf auf die Position OFF oder 0 gestellt ist.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
- Bewegen Sie den Thermostat-Knopf auf die gewünschte Temperatureinstellung entsprechend dem jeweiligen Rezept, das Sie verwenden. Die ROTE und die GRÜNE Kontrollleuchte leuchten auf.
- Während das Öl vorgewärmt wird, bereiten Sie das Essen vor, das frittiert werden soll.
- Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt das GRÜNE Licht.

 **HINWEIS:** Die GRÜNE Leuchte schaltet sich mit dem Thermostat ein und aus, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die ROTE Leuchte leuchtet während der gesamten Verwendung.

- Wenn Sie die Lebensmittel in den Korb legen, achten Sie darauf, dass sie so trocken wie möglich sind. Fügen Sie kein Wasser, Eis oder nasse Lebensmittel hinzu, da dies zu einem HOT OIL SPLATTER führen kann.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel braten, entfernen Sie alle Eispartikel und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.
- Korb mit Lebensmitteln in heißes Öl absenken und Fritteuse mit Deckel abdecken.

 **WARNUNG:** berühren sie während des Frittiervorgangs nicht den Bedienungsknopf. heisser Dampf kann freigesetzt werden und Verletzungen verursachen.

- Wenn die Lebensmittel fertig getrocknet sind, entfernen Sie den Deckel. Heben Sie den Korb langsam aus dem heißen Öl heraus und stellen Sie den Korb auf den Abtropfstutzen auf der Rückseite des Frittierkorbs.
- Nachdem das überschüssige Öl abgetropft ist, legen Sie die Lebensmittel auf ein mit Papierhandtuch ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl ablaufen kann.
- Wenn Sie mehr als eine Ladung braten, stellen Sie sicher, dass das Öl wieder auf die erforderliche Temperatur erwärmt wird.

## Frittieranleitung

Die in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind nur als Richtwerte zu verstehen und sollten entsprechend der Menge der frittierten Lebensmittel angepasst werden.

LEBENSMITTEL	Temp. °F/°C	Gewicht (Unzen)	Geschätzte Zeit
Garnelen	302°/150	8	3-5 Minuten
Zwiebel	302°/150	5	3-4 Minuten
Pilze	302°/150	10,5	6-8 Minuten
Fisch-Filet	302°/150	8	5-6 Minuten
Fischfilet im Teig	302°/150	14	6-8 Minuten
Fischfrikadellen oder -kugeln	302°/150	14	6-8 Minuten
Geschnittenes Fleisch	338°/170	14	7-10 Minuten
Steak	338°/170	14	7-10 Minuten
Hühnerstreifen	356°/180	18	7-10 Minuten
Pommes Frites (1. Mal)	374°/190	18	6-10 Minuten
Pommes Frites (zum 2. Mal)	374°/190	8	3-5 Minuten

\*Pommes frites, die ein zweites Mal gebraten werden, werden leichter und knuspriger sein.

## Nachdem das Essen gebraten wurde:

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der Position OFF befindet und ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose.

2. Wenn das Essen fertig frittiert ist, entfernen Sie den Deckel, hängen Sie den Korb an den Haken und lassen Sie überschüssiges Öl in den Öltopf tropfen.

**⚠️ WARNUNG:** Beim Entfernen des Deckels wird heißer Dampf freigesetzt. Gehen Sie bei der Handhabung äußerst vorsichtig vor. Halten Sie Gesicht und nackte Haut von der Dampfabgabe fern.

3. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Lebensmittel auf Papiertücher, um überschüssiges Öl aufzusaugen. Berühren Sie den Korb nicht, solange er noch heiß ist. Benutzen Sie immer den Griff.

4. Nachdem das überschüssige Öl abgetroft ist, legen Sie die Lebensmittel auf ein mit Papierhandtuch ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl ablaufen kann.

5. Legen Sie den Korb in die Fritteuse.

6. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

7. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und bewahren Sie es auf.

## 10. Reinigung

1. Entfernen Sie den Deckel und den Korb.

**⚠️ WARNUNG:** Vor dem Reinigen der Fritteuse sicherstellen, dass sie vom Stromnetz getrennt ist und dass das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt

sind. Das Öl behält seine Temperatur über einen langen Zeitraum nach dem Gebrauch bei. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu tragen oder zu bewegen, während das Öl heiß ist.

2. Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist, heben Sie die Steuerkastenbaugruppe und das Heizelement heraus.

3. Entfernen Sie den Öltopf und gießen Sie das Öl aus. Es wird empfohlen, das Öl nach jedem Gebrauch zu filtern, wenn Sie das Öl wieder verwenden wollen.

4. Nach Entfernen des Öltopfes kann die Fritteuse zum Reinigen in mehrere separate Baugruppen aufgeteilt werden.

5. Der Öltopf und der Körper können zur Reinigung in Wasser eingetaucht werden.

6. Der Schaltkasten und das Heizelement sollten mit saugfähigen Papiertüchern abgewischt werden. Verwenden Sie dann ein feuchtes Tuch und eine milde Seife zum Reinigen.

**⚠️ WARNUNG:** Tauchen Sie den Schaltkasten und das Heizelement zum Reinigen nicht in Wasser ein.

7. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

**⚠️ HINWEIS:** Verwenden Sie keine scheuernden Scheuerbürsten oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Geräts.

## Wie man die Filter austauscht:

Ihr Kohlefilter sollte alle 6 Monate gewechselt werden. Der Ölfilter sollte alle 12 Monate gewechselt werden.



- 1) Lösen und entfernen Sie den Filterdeckel.
- 2) Nehmen Sie sowohl weiße als auch schwarze Filterstücke heraus.
- 3) Werfen Sie alte Filter weg und ersetzen Sie sie durch neue Filter. Stellen Sie sicher, dass das weiße Filterstück auf der Metalloberfläche UNTER dem Kohlefilter (schwarzes Stück) aufliegt.

## 11. 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.

## 12. Garantie der Hatex AS GmbH & Co. KG

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

### Garantiebedingungen:

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Es ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, Wir werden es gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.

- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit von drei Jahren sowie die Quittung, einschließlich einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wenn es 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 behoben werden nach dem Auspacken der Ware benachrichtigt.

- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter Garantie abgedeckt.

- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung oder Wartung entstanden sind zur Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung.

Im Falle einer Garantie wenden Sie sich bitte an den folgenden Service Abteilung per Telefon oder E-Mail.

Tel.: +49 2154 470 26-630

E-Mail: info@hatex24.de

## 1. Important information before use

- Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.

## 2. Normal use

- The appliance is designed only for the domestic use and not for the commercial use.
- Use the appliance only inside the house and not outdoors.

## 3. WARNINGS

If necessary, the following warnings in this operating manual are used:

 **DANGER!** HIGH RISK:

Violation of the warning can lead to damage to life and limb.

 **WARNING!** AVERAGE RISK:

Violation of the warning can lead to injuries or severe property damage.

 **CAUTION:** MINOR RISK:

Violation of the warning can lead to mild injuries or serious property damage.

**PLEASE NOTE:** Issues and specific features, which should be considered within the framework of the appliance.

**This deep fryer is only suitable for use with oil or liquid fat and not for use with solid fat. If solid fat is used, water can become trapped inside and the hot fat may spurt out with considerable force.**

- Never switch on the deep fryer without oil or liquid fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other

substances in the pan.

- Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.

## 4. Safety instructions

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

- Read all instructions before operating.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs if applicable.
- Remove all packaging plastics and other materials from unit before operating.
- Wash all removable accessories before using for the first time.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions

or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- Extreme caution should be

exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.

- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.
- Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.

## 5. Items delivered

The following is included in the items delivered:

- 1 deep fryer
- 1 operating manual

## 6. Appliance description


Image A: page 2

## 7. Technical Data

Model:	10200 / HD3301
Nominal voltage:	220-240V-50/60 HZ
Protection class:	I
power rating:	2000 W

## 8. Operation

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away from the unit during operation.
2. Make sure that the deep fryer is never near or on a switched-on stove or cooking surface.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.

 Never use the deep fryer without oil or fat because this

could damage the unit.

4. Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot. Wait until the unit and the oil has completely cooled down before moving.

5. This deep fryer is protected with a thermal safety device which switches the machine off automatically if it overheats.

6. Never immerse the appliance in water.

7. Never leave the deep fryer unattended while in use.


8. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.

9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department. Do not try to repair the unit yourself or replace the damaged cord. This requires special tools.

10. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent)

11. The electrical component is required with a safety heat switch, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

12. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small red button found either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated by pushing the button in again with a pointed object (e.g. a pen).

 **Disconnect from power outlet before re-activating!**

### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:**

- Remove all printed documents and any other packaging materials.
- Pull out all removable parts and wash gently with hot water.

Do not immerse the power cord and Control Box Assembly & Heating Element of the deep fryer into any liquids.

- Dry all parts thoroughly before assembling.
- Do not operate the fryer without enough oil in the oil tank.
- The Deep Fryer should always be placed on a flat and stable surface where the power cord is out of reach from children and away from accidental entanglement.

### **TIPS:**

- When you fry several different kinds of food, always fry the food that uses the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of oil for frying.
- Frying already pre-cooked foods may take less time to fry than completely raw food.
- Replace the oil after each 10-15 uses; or earlier if the oil becomes brown and thick.

## **9. Operating instructions**

- Make sure the Deep Fryer is UNPLUGGED.
- Assemble the control box into the oil pan. Make sure the control box is secured properly and the small black safety switch is activated. Otherwise the fryer will not power on properly.
- Remove the frying basket and allow it to hang and rest on the backside of the oil pan.
- Use only good quality frying oil such as Peanut oil, Vegetable oil, pure Corn oil, Sunflower oil, Canola oil, or Light Olive oil. (Recommended not to mix oil)
- Fill oil into the oil container approximately between the MIN marking and the MAX marking.
- Do not fill over the MAX marking or lower than the MIN marking.
- Make sure the temperature control knob is

set to the OFF or 0 position.

- PLUG the power cord into an outlet.
- Move the Thermostat knob to desired temperature setting according to the particular recipe you are using. The RED and the GREEN indicator light will turn on.
- While the oil is preheating, prepare the food that is going to be fried.
- When the oil has reached the set temperature, the GREEN light will turn off.

**⚠ NOTE:** The GREEN ready light will cycle On and Off with the thermostat to maintain the set temperature. The RED power light will remain illuminated throughout use.

- When placing the food into the basket, make sure it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food, it may cause HOT OIL SPLATTER.
- When frying Frozen food, clear off any ice particles and thaw food thoroughly.
- Do not overfill the basket.
- Lower basket of food into hot oil and cover fryer w/ lid.
- Cover with lid.

**⚠ WARNING:** do not touch the control knob during the frying process. Hot steam may be released and may cause injury.

- When food has finished drying, remove the lid. Lift the basket up slowly out of the hot oil and place the basket on the drain support located on the back of the fry basket.
- After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to

allow any remaining oil to drain away.

- If you are frying more than one load, ensure the oil re-heats to the required temperature.

## FRYING GUIDE .

The frying times given in the chart are only a guide and should be adjusted accordingly to the quantity of food being fried.

FOOD	Temp. °F/°C	Weight (ounces)	Estimated Time
Shrimp	302°/150	8	3-5 minutes
Onion	302°/150	5	3-4 minutes
Mushrooms	302°/150	10.5	6-8 minutes
Fish Fillet	302°/150	8	5-6 minutes
Fish Fillet in batter	302°/150	14	6-8 minutes
Fish Cakes or Balls	302°/150	14	6-8 minutes
Sliced Meat	338°/170	14	7-10 minutes
Steak	338°/170	14	7-10 minutes
Chicken Strips	356°/180	18	7-10 minutes
French Fries (1st time)	374°/190	18	6-10 minutes
French Fries (2nd time)	374°/190	8	3-5 minutes

\*French Fries being fried a 2nd time will be lighter and crispier.

### After the food is fried:

1. Make sure to turn the temperature control knob to the OFF position and unplug the deep fryer.
2. Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let excessive oil drip into the oil pot.

**⚠ WARNING:** Removing the lid will release hot steam. Take extreme care when handling. Keep face and bare skin clear of the steam release.

3. Take out the basket and place the food on paper towels to absorb excess oil. Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.

4. After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
5. Place the basket into the deep fryer.
6. Do not move the deep fryer until it is cooled entirely.
7. Unplug the power cord and store away.

### 10. Cleaning

- Remove the lid and basket.

**⚠ WARNING:** Before cleaning the deep fryer, make sure that it is disconnected from the power outlet, make sure the unit and the oil has completely cooled. Oil retains its temperature for

a long period after use. Do not attempt to carry or move the deep fryer while the oil is hot.

- Wait for the fryer to cool, lift out the Control Box Assembly & Heating element.
- Remove the oil pot and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you are to re-use the oil again.
- After removing the oil pot, the fryer can be divided into several separate assemblies to clean.
- The oil pot and the body can immerse into water to clean.
- The Control Box & Heating Element should be wiped clean with absorbent paper towels. Then use a damp cloth and a mild soap to clean.

**⚠ WARNING:** Do not immerse the Control Box & Heating Element into water to clean.

- Dry thoroughly all parts.

**⚠ NOTE:** Do not use abrasive scrubbing brushes or chemical cleaners to clean the unit.

### How to replace the filters:

Your carbon filter should be changed every 6 months. The oil filter should be changed every 12 months.

- 1) Unclip and remove the filter cover.
- 2) Take out both white and black filter pieces.
- 3) Throw out old filters and replace with new filters. Make sure the White filter piece rests on the metal surface BELOW the carbon filter (black piece).

## 11. Disposal

Dispose of the packaging after sorting it correctly. Give the cardboard and carton for the waste paper collection, foils for the collection of recyclables.

Do not throw away the appliance in the normal household waste. The product is governed by the European directive 2012/19/EU.



Dispose of the appliance using an approved waste management process or using municipal waste disposal facility. Consider the currently applicable regulations. In case of doubt, get in touch with your waste-disposal facility.

## 12. Guaranty of Hatex AS GmbH & Co. KG

You obtain a guaranty of 3 years on this appliance from the date of purchase.

### Guaranty conditions:

- The guaranty period begins with the purchase date. Keep the original-receipt. It is the proof of purchase.
- Within three years from the purchase date if a material or production fault occurs, we shall replace or repair it free of cost according to the option chosen by us.
- It is taken for granted that within the specified term of three years, the appliance as well as the receipt, including a brief

written description of the defect shall be submitted. The description must include the information regarding what is the defect and when it has occurred.

- By exchanging, repairing or replacing the product, new guaranty period does not start.
- The damages or defects already existing while purchasing must be immediately notified after unpacking the goods.
- Material or fabrication faults are covered under guaranty, but easily damaged or breakable components such as accumulators or glass are not covered under guaranty.
- The guaranty does not cover any defects or damages, due to improper use or maintenance which have occurred due to non-compliance with the operating manual.

In case of guaranty process, please contact the following service department via telephone or E-Mail.

Tel.: +49 2154 470 26-630

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



## 1. Consignes importantes avant l'utilisation

- Lisez attentivement ce mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- Le non-respect des consignes de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure.
- Si vous confiez l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

## 2. Utilisation normale


- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage commercial.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur de la maison et non à l'extérieur.

## 3. Avertissements

Au besoin, les avertissements suivants contenus dans ce mode d'emploi sont utilisés :

 **DANGER!** RISQUE ÉLEVÉ:

Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des risques pour la

 **ATTENTION!** RISQUE MOYEN:

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

 **ATTENTION:** RISQUE MINEUR:

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

**REMARQUE:** Indications et caractéristiques spécifiques à prendre en compte dans le cadre de l'utilisation de cet appareil.

**• Cette friteuse ne peut être utilisée qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et non avec de la graisse solide. Si l'on utilise de la graisse solide, de l'eau peut s'y trouver emprisonnée et la graisse chaude peut jaillir avec une force considérable.**

- Ne mettez jamais la friteuse en marche sans huile ou graisse liquide, car cela pourrait endommager la machine. De même, ne placez pas d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans la cuve.
- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable. Comme la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, veillez à ce qu'elle ne soit pas trop proche d'autres objets.

## 4. Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons, le cas échéant.
- Retirez tous les plastiques d'emballage et autres matériaux de l'appareil avant de l'utiliser.
- Lavez tous les accessoires amovibles avant de les utiliser pour la première fois.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou d'autres liquides.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
- Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez toute commande en position OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Les aliments ou les ustensiles métalliques de grande taille ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui implique un risque de choc électrique.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans un matériau autre que le métal ou le verre.
- Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'unité : Papier, carton, plastique et/ou autres matériaux non alimentaires similaires.

## 5. Articles fournis

Les éléments suivants figurent parmi les articles fournis :

- 1 Friteuse
- 1 Manuel d'instructions

## 6. Description de l'appareil

Image A: Page 2

### 7. Données techniques

Modèle :	10200 / HD3301
Tension nominale :	220-240V~50/60 HZ
Classe de protection :	I
Puissance nominale :	2000 W

### 8. Fonctionnement

1. Placez toujours la friteuse sur une surface stable et tenez tous les matériaux inflammables à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.

2. Veillez à ce que la friteuse ne se trouve jamais à proximité ou sur une cuisinière ou une surface de cuisson allumée.

3. Avant d'utiliser la friteuse, elle doit être remplie de la quantité d'huile ou de graisse requise.

 N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela pourrait endommager l'appareil.

4. Ne déplacez jamais la friteuse pendant son utilisation. L'huile devient très chaude. Attendez que l'appareil et l'huile aient complètement refroidi avant de la déplacer.

5. Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique qui éteint automatiquement la machine en cas de surchauffe.

6. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

7. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.

8. Veillez toujours à la sécurité des enfants s'ils se trouvent à proximité de la friteuse.


9. Si la friteuse et/ou le cordon sont

endommagés, ils doivent être réparés par un service professionnel. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou de remplacer le cordon endommagé. Cela nécessite des outils spéciaux.

10. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas plier ou bosseler)

11. Le composant électrique doit être équipé d'un interrupteur de sécurité, qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que lorsque l'élément est correctement placé sur la friteuse.


12. En cas de surchauffe, le dispositif de protection thermique éteint automatiquement la friteuse. Ce dispositif est un petit bouton rouge qui se trouve soit sur la face inférieure du composant électrique, soit dans le compartiment de rangement du cordon. Il peut être réactivé en enfonçant à nouveau le bouton à l'aide d'un objet pointu (par exemple, un stylo).

 **Déconnectez-vous de la prise de courant avant de le réactiver !**

#### **Avant de l'utiliser pour la première fois :**

- Retirez tous les documents imprimés et tout autre matériel d'emballage.

- Retirez toutes les parties amovibles et lavez-les doucement à l'eau chaude.

 **Ne pas immerger le cordon d'alimentation et le boîtier de contrôle et l'élément chauffant de la friteuse dans un liquide.**

- Séchez bien toutes les pièces avant de les assembler.

- Ne faites pas fonctionner la friteuse sans avoir suffisamment d'huile dans le réservoir.

- La friteuse doit toujours être placée sur

une surface plane et stable où le cordon d'alimentation est hors de portée des enfants et à l'abri de tout risque d'emmêlement accidentel.

## 9. Conseils :

- Assurez-vous que la friteuse n'est pas branchée.
- Montez le boîtier de commande dans le carter d'huile. Assurez-vous que le boîtier de commande est correctement fixé et que le petit interrupteur de sécurité noir est activé. Sinon, la friteuse ne s'allumera pas correctement.
- Retirez le panier à friture et laissez-le pendre et reposer sur la face arrière de la poêle à huile.
- N'utilisez que des huiles de friture de bonne qualité, telles que l'huile d'arachide, l'huile végétale, l'huile de maïs pure, l'huile de tournesol, l'huile de canola ou l'huile d'olive légère. (Il est recommandé de ne pas mélanger les huiles)
- Remplissez le réservoir d'huile approximativement entre le marquage MIN et le marquage MAX.
- Ne remplissez pas le marquage MAX ou inférieur au marquage MIN.
- Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est réglé sur la position OFF ou 0.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- Déplacez le bouton du thermostat sur la température souhaitée en fonction de la recette particulière que vous utilisez. Les voyants ROUGE et VERT s'allument.
- Pendant que l'huile est préchauffée, préparez les aliments qui vont être frits.
- Lorsque l'huile a atteint la température réglée, le voyant VERT s'éteint.

**⚠ NOTE :** Le voyant VERT prêt à s'allumer et à s'éteindre avec le thermostat pour maintenir la température réglée. Le voyant d'alimentation ROUGE restera allumé pendant toute l'utilisation.

- Lorsque vous placez les aliments dans le panier, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments humides, cela peut provoquer des SPLATTES D'HUILE CHAUDE.
- Lorsque vous faites frire des aliments congelés, enlevez toutes les particules de glace et décongelez les aliments à fond.
- Ne pas trop remplir le panier.
- Abaisser le panier de nourriture dans l'huile chaude et couvrir la friteuse avec le couvercle.

**⚠ AVERTISSEMENT :** ne pas toucher le bouton de commande pendant la friture. De la vapeur chaude pourrait se dégager et causer des blessures.

- Lorsque les aliments ont fini de sécher, retirez le couvercle. Soulevez lentement le panier pour le sortir de l'huile chaude et placez le panier sur le support de vidange situé à l'arrière du panier à friture.
- Une fois l'excédent d'huile écoulé, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler.
- Si vous faites frire plusieurs chargements, veillez à ce que l'huile soit chauffée à nouveau à la température requise.

## GUIDE DE LA FRITURE .

Les durées de friture indiquées dans le tableau ne sont qu'un guide et doivent être adaptées en fonction de la quantité d'aliments à frire.

ALIMENTATION	Temp. °F/°C	Poids (en onces)	Durée estimée
Crevettes	302°/150	8	3-5 minutes
Oignon	302°/150	5	3-4 minutes
Champignons	302°/150	10.5	6-8 minutes
Filet de poisson	302°/150	8	5-6 minutes
Filet de poisson en pâte à frire	302°/150	14	6-8 minutes
Gâteaux ou boulettes de poisson	302°/150	14	6-8 minutes
Viande en tranches	338°/170	14	7-10 minutes
Steak	338°/170	14	7-10 minutes
Lanières de poulet	356°/180	18	7-10 minutes
Frites (1ère fois)	374°/190	18	6-10 minutes
Frites (2ème fois)	374°/190	8	3-5 minutes

\*Les frites françaises frites une deuxième fois seront plus légères et plus croustillantes.

### APRÈS QUE LA NOURRITURE AIT ÉTÉ FRITE :

1. Veillez à tourner le bouton de réglage de la température en position OFF et à débrancher la friteuse.

2. Une fois la cuisson des aliments terminée, retirez le couvercle, accrochez le panier au crochet et laissez l'excès d'huile s'égoutter dans la marmite.

**⚠ AVERTISSEMENT :** En retirant le couvercle, vous libérez de la vapeur chaude. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation. Ne laissez pas la vapeur s'échapper sur le visage et la peau nue.

3. Sortez le panier et placez les aliments sur des serviettes en papier pour absorber l'excès d'huile. Ne touchez pas le panier lorsqu'il est encore chaud. Utilisez toujours la poignée.

4. Une fois l'excédent d'huile écoulé, placez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier absorbant pour permettre à l'huile restante de s'écouler.

5. Placez le panier dans la friteuse.

6. Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit entièrement refroidie.

7. Débranchez le cordon d'alimentation et rangez-le.

## 10. Nettoyage

1. Retirez le couvercle et le panier.

**⚠ AVERTISSEMENT :** avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous qu'elle est débranchée de la prise de courant, que l'appareil et l'huile ont complètement refroidi. L'huile conserve sa température pendant une longue période après utilisation. N'essayez pas de transporter ou de déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude.

2. Attendez que la friteuse refroidisse, sortez le boîtier de contrôle et l'élément chauffant.

3. Retirez le pot d'huile et versez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous devez réutiliser l'huile.

4. Après avoir retiré la marmite à huile, la friteuse peut être divisée en plusieurs ensembles distincts à nettoyer.

5. Le pot à huile et le corps peuvent être plongés dans l'eau pour se nettoyer.

6. La boîte de contrôle et l'élément chauffant doivent être essuyés avec du papier absorbant. Utilisez ensuite un chiffon humide et un savon doux pour le nettoyer.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne pas immerger le boîtier de contrôle et l'élément chauffant dans l'eau pour les nettoyer.

7. Séchez soigneusement toutes les parties.

**NOTE :** N'utilisez pas de brosses à récurer abrasives ou de nettoyants chimiques pour nettoyer l'appareil.

**Comment remplacer les filtres :**

Votre filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 mois. Le filtre à huile doit être remplacé tous les 12 mois.

1) Déclipser et retirer le couvercle du filtre.

2) Retirez les pièces de filtre blanches et noires.

3) Jetez les vieux filtres et remplacez-les par des filtres neufs. Assurez-vous que la pièce blanche du filtre repose sur la surface métallique EN DESSOUS du filtre au charbon (pièce noire).

## 11. élimination

Éliminez l'emballage en fonction de son type. Ajoutez du carton et des boîtes aux déchets de papier, des feuilles à la collecte des produits recyclables.

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères normales. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil dans une entreprise d'élimination agréée ou dans votre installation locale d'élimination des déchets. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, contactez votre centre local d'élimination des déchets.

## **12. Garantie de Hatex AS GmbH & Co. KG**

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. Veuillez conserver l'original du reçu. C'est la preuve d'achat.
- Dans les trois ans à compter de la date d'achat si un défaut de matériel ou de production se produit, Nous la remplacerons ou la réparerons gratuitement selon l'option choisie.
- Il est supposé que le dispositif sera présenté dans le délai spécifié de trois ans, accompagné du reçu, comprenant une brève description écrite du défaut. La description doit comprendre des détails sur le défaut et la date à laquelle il s'est produit.
- Le remplacement, la réparation ou l'échange du produit ne fait pas commencer une nouvelle période de garantie.
- Tout dommage ou défaut existant déjà au moment de l'achat doit être réparé immédiatement après le déballage du produit et le client doit en être informé immédiatement.
- Les défauts matériels ou de fabrication sont garantis, mais les composants légèrement endommagés ou fragiles tels que les accumulateurs ou le verre ne le sont pas couverts par la garantie.
- La garantie ne couvre pas les défauts ou les dommages causés par une utilisation ou un entretien inappropriés pour ne pas avoir suivi le mode d'emploi.

En cas de garantie, veuillez contacter le service suivant par téléphone ou par e-mail.

téléphone : +49 2154 470 26-630

Courrier électronique : [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)

## 1. Belangrijke informatie vóór gebruik

- Lees de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies vóórdat u het apparaat gebruikt.
- Het niet volgen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Als u het apparaat met een ander persoon deelt, geef dan altijd de gebruiksaanwijzing mee met het apparaat.

## 2. Normaal gebruik

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

## 3. Waarschuwingen

- Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

 **GEVAAR!** HOOG RISICO:

Schending van de waarschuwing kan leiden tot schade aan ledematen of de.

 **WAARSCHUWING!** GEMIDDELD RISICO: Schending van de waarschuwing kan leiden tot letsel of ernstige materiële schade.

 **VOORZICHTIG:** GERING RISICO: Schending van de waarschuwing kan leiden tot lichte verwondingen of materiële schade.

**LET OP:** Problemen en specifieke kenmerken, die in het kader van het apparaat moeten worden overwogen.

## 4. Veiligheidsinstructies

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

- Lees alle instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen indien van toepassing.
- Verwijder alle verpakkingskunststoffen en andere materialen uit het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Was alle afneembare accessoires voor het eerste gebruik.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of het apparaat zelf niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Nauwe supervisie is noodzakelijk wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt en voor het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of afneemt.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of



op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of afstelling.

- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het koord niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven plaatsen.
- Steek de stekker altijd eerst in het apparaat en steek dan het snoer in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u het apparaat in de stand OFF en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Overgedimensioneerd voedsel of metalen gereedschap mag niet in het apparaat worden geplaatst, omdat dit brand kan veroorzaken of gevaar voor elektrische schokken kan opleveren.
- Er kan brand ontstaan als het toestel tijdens het gebruik bedekt is met of in aanraking komt met brandbaar materiaal zoals gordijnen, draperieën,

muren en dergelijke.

- Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Stukken kunnen het schuurkussen afbreken en elektrische onderdelen aanraken, wat een risico op elektrische schokken met zich meebrengt.
- Bij het gebruik van recipiënten die van ander materiaal dan metaal of glas zijn vervaardigd, moet uiterst voorzichtig te werk worden gegaan.
- Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in dit toestel wanneer het niet in gebruik is.
- Plaats geen van de volgende materialen in het apparaat: Papier, karton, plastic en/of soortgelijke non-food materialen.

## 5. Geleverde items

De volgende items zijn geleverd:

- 1 Friteuse
- 1 en gebruiksaanwijzing

## 6. Beschrijving van het apparaat

Afbeelding A: Pagina 2

## 7. Technische gegevens

Model:	10200 / HD3301
Nominale spanning:	220-240V~50/60 HZ
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2000 W

## 8. Inbedrijfstellingsnaam

1. Plaats de friteuse altijd op een stabiele ondergrond en houd alle brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.

2. Zorg ervoor dat de friteuse nooit in de buurt van of op een ingeschakeld fornuis of kookoppervlak staat.

3. Voordat u de friteuse gebruikt moet deze gevuld zijn met de benodigde hoeveelheid olie of vet.

**\*\*Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, omdat dit het apparaat kan beschadigen.**

4. Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt erg heet. Wacht tot het apparaat en de olie volledig is afgekoeld voordat u de friteuse verplaatst.

5. Deze friteuse is beveiligd met een thermische beveiliging die de machine automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt.

6. Dompel het apparaat nooit onder in water.

7. Laat de friteuse nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

8. Zorg altijd voor de veiligheid van kinderen als ze in de buurt van de friteuse zijn.

9. Als de friteuse en/of het snoer beschadigd zijn, moeten ze worden gerepareerd door een professionele serviceafdeling. Probeer het apparaat niet zelf te repareren of het beschadigde snoer te vervangen. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.

10. Zorg ervoor dat u het verwarmingselement niet beschadigt. (Niet buigen of deuken)

11. De elektrische component is nodig met een veiligheidswarmteschakelaar, die ervoor zorgt dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als het element op de

juiste manier op de friteuse is geplaatst.

12. Bij oververhitting schakelt de thermische beveiliging de friteuse automatisch uit. Dit apparaat is een kleine rode knop die zich ofwel aan de onderkant van het elektrische onderdeel bevindt, ofwel in het opbergvak voor de snoeren. Het kan opnieuw worden geactiveerd door de knop opnieuw in te drukken met een puntig voorwerp (bijv. een pen).

**\*\*Trek de stekker uit het stopcontact voordat u hem weer activeert!**

### Het klaarmaken van je frituur...

#### Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle gedrukte documenten en alle andere verpakkingsmaterialen.
- Trek alle afneembare onderdelen eruit en was ze voorzichtig met warm water.

Dompel het netsnoer en het bedieningspaneel van de friteuse niet onder in een vloeistof.

- Droog alle onderdelen grondig af voor de montage.
- Bedien de friteuse niet zonder voldoende olie in de olietank.
- De friteuse moet altijd op een vlak en stabiel oppervlak worden geplaatst, waar het netsnoer buiten het bereik van kinderen ligt en niet per ongeluk verstrikt kan raken.

#### Tips:

- Wanneer u verschillende soorten voedsel bakt, bakt u altijd eerst het voedsel dat de laagste temperatuurinstelling gebruikt.
- Meng geen verschillende soorten olie voor het bakken.
- Het bakken van reeds voorgedroogd voedsel

kan minder tijd in beslag nemen dan het bakken van volledig rauw voedsel.

- Vervang de olie na elk 10-15 gebruik; of eerder als de olie bruin en dik wordt.

### Veiligheidstijden ...

• Deze friteuse is alleen geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan het water binnenin vast komen te zitten en kan het hete vet met grote kracht naar buiten spatten.

• Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vloeibaar vet, omdat dit de machine kan beschadigen. Plaats ook geen andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de pan.

• Plaats de friteuse op een droge, stabiele ondergrond. Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.

### Bedieningsaanwijzingen ...

• Zorg ervoor dat de friteuse uitgestekt is.

• Monteer de besturingskast in de oliepan. Zorg ervoor dat het bedieningskastje goed is vastgezet en dat de kleine zwarte veiligheidsschakelaar is geactiveerd. Anders wordt de friteuse niet goed ingeschakeld.

• Verwijder de koekenpan en laat deze aan de achterkant van de oliepan hangen en rusten.

• Gebruik alleen frituurolie van goede kwaliteit zoals Pindaolie, Plantaardige olie, zuivere Maïsolie, Zonnebloemolie, Canolaolie of Lichte Olijfolie. (Aanbevolen wordt om geen olie te mengen)

• Vul de olie in het olievat ongeveer tussen

de MIN-markering en de MAX-markering.

• Vul niet over de MAX-markering of lager dan de MIN-markering.

• Zorg ervoor dat de temperatuurregelknop in de stand OFF of 0 staat.

• PLUG het netsnoer in een stopcontact.

• Zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuurinstelling, afhankelijk van het recept dat u gebruikt. Het rode en het groene controlelampje gaan branden.

• Terwijl de olie voorverwarmt, bereidt u het voedsel dat gaat worden gebakken.

• Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene lampje uit.

**⚠️ OPMERKING:** Het GROENE klaar-lampje zal aan en uit gaan met de thermostaat om de ingestelde temperatuur te handhaven. Het rode stroom-lampje blijft gedurende het gebruik branden.

• Wanneer u het voedsel in de mand legt, zorg er dan voor dat het zo droog mogelijk is. Voeg geen water, ijs of nat voedsel toe, het kan hete olie spetter veroorzaken.

• Bij het bakken van diepgevroren voedsel moeten eventuele ijsdeeltjes worden verwijderd en moet het voedsel grondig worden ontdooid.

• Vul de mand niet te veel.

• Laat de mand met levensmiddelen in hete olie zakken en sluit de frituurpan af met het deksel.

**⚠️ WAARSCHUWING:** raak de bedieningsknop niet aan tijdens het frituren. Er kan hete stoom vrijkomen en dit kan letsel veroorzaken.

- Wanneer het voedsel klaar is met drogen, verwijder dan het deksel. Til het mandje langzaam uit de hete olie en plaats het mandje op de afvoersteun die zich aan de achterkant van het bakkorfje bevindt.
- Nadat de overtollige olie is geloosd, legt u het voedsel op een met papier gevoerde bakplaat, zodat de resterende olie kan wegllopen.
- Als u meer dan één lading frituurt, zorg er dan voor dat de olie opnieuw opwarmt tot de gewenste temperatuur.

## Frituurgids...

De braadtijden in de tabel zijn slechts een leidraad en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel die wordt gebakken.

FOOD	Temp. °F/°C	Gewicht (ounces)	Geschatte tijd
Garnalen	302°/150	8	3-5 minuten
Ui	302°/150	5	3-4 minuten
Champignons	302°/150	10,5	6-8 minuten
Visfilet	302°/150	8	5-6 minuten
Visfilet in beslag	302°/150	14	6-8 minuten
Viskoeken of ballen	302°/150	14	6-8 minuten
Gesneden vlees	338°/170	14	7-10 minuten
Biefstuk	338°/170	14	7-10 minuten
Kippenstrips	356°/180	18	7-10 minuten
Friet (1e keer)	374°/190	18	6-10 minuten
Friet (2e keer)	374°/190	8	3-5 minuten

\*Frites die voor de 2e keer wordt gebakken is lichter en knapperiger.

### Nadat het eten is gebakken:

1. Zorg ervoor dat u de temperatuurregelknop in de OFF-stand zet en de stekker van de friteuse uit het stopcontact haalt.
2. Als het eten klaar is met koken, verwijder dan het deksel en hang het mandje aan de haak en laat overtollige olie in de oliepot

druppelen.

 **WAARSCHUWING:** Als u het deksel verwijderd, komt er hete stoom vrij. Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren. Houd het gezicht en de blote

huid vrij van de stoomafgifte.

3. Neem de mand en leg het voedsel op papieren handdoeken om overtollige olie te absorberen. Raak het mandje niet aan zolang het nog warm is. Gebruik altijd het handvat.

4. Nadat de overtollige olie is geloosd, legt u het voedsel op een met papier gevoerde bakplaat, zodat de resterende olie kan weglopen.

5. Plaats de mand in de friteuse.

6. Verplaats de friteuse niet voordat deze volledig is afgekoeld.

7. Trek de stekker uit het stopcontact en berg hem op.

## 9. Reiniging

1. Verwijder het deksel en de mand.

**⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat de friteuse is losgekoppeld van het stopcontact en dat het apparaat en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de friteuse reinigt. De olie behoudt zijn temperatuur gedurende een lange periode na gebruik. Probeer de friteuse niet te dragen of te verplaatsen terwijl de olie heet is.

2. Wacht tot de friteuse is afgekoeld, haal de Control Box Assembly & Heating element eruit.

3. Verwijder de oliepot en giet de olie uit. Het is aan te raden om de olie na elk gebruik te filteren als u de olie opnieuw wilt gebruiken.

4. Na het verwijderen van de oliepot kan de friteuse worden opgedeeld in verschillende afzonderlijke samenstellingen om te reinigen.

5. De oliepot en het lichaam kunnen worden ondergedompeld in water om te reinigen.

6. De Control Box & Heating Element moet worden schoongeveegd met absorberende papieren handdoeken. Gebruik vervolgens een vochtige doek en een milde zeep om te reinigen.

**⚠ WAARSCHUWING:** Dompel de Control Box & Heating Element niet onder in water om te reinigen.

7. Droog alle onderdelen grondig.

**⚠ OPMERKING:** Gebruik geen schurende schuurborstels of chemische reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.

## Hoe de filters te vervangen:

Uw koolstoffilter moet om de 6 maanden worden vervangen. Het oliefilter moet om de 12 maanden worden vervangen.

- 1) Maak het filterdeksel los en verwijder het.
- 2) Neem zowel witte als zwarte filteronderdelen.
- 3) Gooi oude filters weg en vervang ze door nieuwe. Zorg ervoor dat het witte filterstukje op het metalen oppervlak rust ZONDER het koolstoffilter (zwart stuk).

## 11. Verwijdering

Gooi de verpakking weg volgens het type. Voeg karton en karton toe aan het oud papier, glijdt in de recyclagecollectie. Gooi het apparaat niet in de normale Huishoudelijk afval. Het product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.



Gooi het apparaat weg via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-

lijke afvalverwerking.

Let op de momenteel geldende Reglementering. Bij twijfel...

geval met uw afvalverwijderingsinstallatie in Verbinding.

### **13. Garantie van Hatex AS GmbH & Co. KG**

U krijgt hier 3 jaar garantie op apparaat vanaf de aankoopdatum.

#### **Garantievoorwaarden:**

- De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Bewaar de originele bon. Het is het aankoopbewijs.
- Binnen drie jaar na de aankoopdatum als zich een materiaal- of productiefout voordoet, wij zullen het kosteloos vervangen of repareren volgens de door ons gekozen optie.
- Aangenomen wordt dat het toestel binnen de gestelde termijn van drie jaar evenals de ontvangst, inclusief een korte schriftelijke beschrijving van het gebrek zal zijn ingediend. De beschrijving moet de informatie bevatten over wat het defect is en wanneer het is gebeurd.
- Door vervanging, reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.
- De reeds bij aankoop bestaande beschadigingen of gebreken moeten onmiddellijk zijn gemeld na het uitpakken van de goederen.
- Materiaal- of fabricagefouten vallen onder de garantie, maar gemakkelijk beschadigde of breekbare componenten zoals accu's of glas niet gedekt door garantie.
- De garantie dekt geen defecten of schade als gevolg van onjuist gebruik of onderhoud dat is ontstaan niet-naleving van de handleiding.

Neem in geval van een garantieproces contact op met de volgende serviceafdeling via telefoon of e-mail.

Tel.: +49 2154 470 26-630

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

## 1. Kullanmadan önce önemli bilgiler

- Cihazı kullanmadan önce kullanım talimatlarını ve güvenlik talimatlarını okuyun.
- Talimatlara uyulmaması, ciddi yaralanmalara veya cihazda hasara neden olabilir.
- Talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.
- Cihazı başka bir kişiyle paylaşıyorsanız, her zaman cihazla birlikte kılavuzu verin.

## 2. Normal kullanım

- Cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için değildir.
- Cihazı sadece içeride kullanın, dışarıda değil.

## 3. Uyarılar

- Gerekirse, bu kılavuzda aşağıdaki uyarılar kullanılır:



### **TEHLİKE!** YÜKSEK RISK:

Uyarının ihlali, uzuvlara veya kollara zarar verebilir.



### **UYARI!** ORTA RISK: Uyarının ihlali,

yaralanmaya veya ciddi mal hasarına neden olabilir.



### **DİKKAT:** DÜŞÜK RISK:

Uyarının ihlali, küçük yaralanmalara veya mal hasarına neden olabilir.

**DİKKAT:** Cihaz bağlamında dikkate alınması gereken sorunlar ve belirli özellikler.

## 4. Güvenlik talimatları

Elektrikli aletleri kullanırken, aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik tedbirlerine her zaman uyulmalıdır:

- Çalıştırmadan önce tüm talimatları okuyun.

• Sıcak yüzeylere dokunmayın. Mümkünse kulpları veya butonları kullanın.

• Çalıştırmadan önce tüm ambalaj plastiklerini ve diğer malzemeleri üniteden çıkarın.

• İlk kullanımdan önce tüm çıkarılabilir aksesuarları yıkayın.

• Elektrik çarpmalarından korunmak için kabloyu, fişleri veya cihazı suya ya da başka sıvılara batırmayın.

• Cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında, yakın denetim gereklidir.

• Kullanmadığınızda ve temizlemeden önce fişi prizden çıkarın. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumaya bırakın.

• Hasarlı bir kablo ya da fişi olan veya arızalanmış ya da herhangi bir şekilde hasar almış hiçbir cihazı çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayarlama için cihazı en yakın yetkili servise götürün.

• Cihaz üreticisi tarafından önerilmeyen aksesuarların kullanımı yaralanmalara neden olabilir.

• Açık havada kullanmayın.

• Kablonun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.

• Sıcak gazlı veya elektrikli ocak üzerine veya yakınına veya ısıtılmış bir fırının içine koymayın.

• Her zaman önce fişi cihaza takın, ardından kabloyu prize takın. Bağlantıyı kesmek için herhangi bir kontrol düğmesini “KAPALI” konuma getirin, ardından fişi prizden çıkarın.

• Büyük boy yiyecekler ya da metal kap kacaklar yangına veya elektrik çarpması riskine neden olabileceğinden cihaza yerleştirilmemelidir.

• Cihaz çalışırken örtülürse veya perdeler, kumaşlar, duvarlar ve benzeri gibi yanıcı maddelere temas ederse yangın çıkabilir.

• Metal ovma süngeri ile temizlemeyin. Parçalar süngeri kesebilir ve elektrikli parçalara temas edebilir. Bu da elektrik çarpması riski içerir.

• Metal veya cam dışında başka malzemelerden yapılmış kaplar kullanılırken son derece dikkatli olunmalıdır.

• Kullanılmadığı zaman bu üniteye üreticinin tavsiye ettiği aksesuarlar dışında herhangi bir malzeme saklamayın.

• Üniteye aşağıdaki malzemelerden hiçbirini koymayın: Kağıt, karton, plastik ve / veya benzer gıda dışı malzemeler.

## 5. Sağlanan öğeler

Aşağıdaki öğeler teslim edildi:

- 1 Fritöz
- 1 ve kullanım talimatları

## 6. Cihazın açıklaması

Şekil A: Sayfa 2

## 7. Teknik veri

Manken:	10200 / HD3301
Nominal gerilim:	220-240V-50/60 HZ
Koruma sınıfı:	I
Güç:	2000 W

## 8. Kurulum

1. Kızartıcıyı daima sabit bir yüzeye yerleştirin ve çalışma sırasında tüm yanıcı malzemeleri üniteye uzak tutun.
2. Kızartıcının asla açık bir ısıtıcının veya pişirme yüzeyinin yakınında veya üstünde olmadığından emin olun.
3. Kızartıcıyı kullanmadan önce gerekli miktarda sıvı veya katı yağ ile doldurulmalıdır.

**\*\* Kızartıcıyı asla yağsız kullanmayın çünkü bu üniteye zarar verebilir.**

4. Kullanım sırasında kızartıcıyı asla taşımayın. Yağ çok ısınır. Taşımadan önce ünite ve yağın tamamen soğumasını bekleyin.
5. Kızartıcı, aşırı ısındığında makineyi otomatik olarak kapatan bir termal güvenlik cihazı ile korunmaktadır.
6. Cihazı asla suya batırmayın.
7. Kızartıcıyı çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın.
8. Kızartıcının yakınında olmaları durumunda daima çocukların güvenliğini sağlayın.
9. Kızartıcı ve/veya kablo hasar görürse,



profesyonel bir servis departmanı tarafından onarılmalıdır. Üniteyi kendiniz onarmaya veya hasarlı kabloyu değiştirmeye kalkışmayın. Bu, özel araçlar gerektirir.

10. Isıtma elemanına zarar vermemeye dikkat edin. (bükmeyin veya çöktürmeyin)

11. Elektrikli bileşen için, ısıtma elemanının yalnızca eleman kızartıcı üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinde çalışabilmesini sağlayan bir emniyet ısı anahtarı gereklidir.

12. Aşırı ısınma durumunda, termal koruyucu cihaz kızartıcıyı otomatik olarak kapatacaktır. Bu cihaz, elektrikli bileşenin altında veya kablo saklama bölümünde bulunan küçük kırmızı bir düğmedir. Düğmeye sivri uçlu bir nesneyle (örneğin bir kalem) tekrar basılarak yeniden etkinleştirilebilir.

**\*\*Yeniden etkinleştirmeden önce elektrik prizi bağlantısını kesin!**

### **Kızartıcınızın hazırlanması İLK KULLANIMDAN ÖNCE:**

- Tüm basılı belgeleri ve diğer ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Çıkarılabilir tüm parçaları sökün ve sıcak suyla nazikçe yıkayın.

Kızartıcının güç kablosunu ve Kontrol Kutusu Tertibatını ve Isıtma Elemanını herhangi bir sıvıya batırmayın.

- Montajdan önce tüm parçaları iyice kurulaştırın.
- Yağ haznesinde yeterli miktarda yağ olmadan kızartıcıyı çalıştırmayın.
- Derin Kızartıcı her zaman, güç kablosunun çocukların erişemeyeceği ve dolaşma durumunun olmadığı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirilmelidir.

### **İpuçları:**

- Birkaç farklı türde yiyeceği kızartırken, her zaman önce en düşük sıcaklık ayarını kullanan yiyecekleri kızartın.
- Kızartma için farklı yağ türlerini karıştırmayın.
- Önceden pişirilmiş yiyecekleri kızartmak, tamamen çiğ yiyecekleri kızartmaktan daha az zaman alabilir.
- Her 10-15 kullanımdan sonra yağı değiştirin; veya eğer yağ koyulaşmış ve kalınlaşmışsa daha erken değiştirin.

### **Veiligheidstijden ...**

**BU DERİN KIZARTICI YALNIZCA YAĞ VEYA SIVI YAĞ İLE KULLANILMAK İÇİN UYGUNDUR VE KATI YAĞ İLE KULLANILMAMALIDIR. KATI YAĞ KULLANILMASI HALİNDE SU İÇERİDE HAPSOLABİLİR VE SICAK YAĞ OLDUKÇA SERT BİR ŞEKİLDE FIŞKIRABİLİR.**

- Makineye zarar verebileceğinden kızartıcıyı yağ veya sıvı yağ olmadan asla çalıştırmayın. Ayrıca, kızartma tavasına su veya diğer maddeler gibi başka sıvılar koymayın.
- Kızartıcıyı kuru, sabit bir yüzeye yerleştirin. Kızartıcı kullanım sırasında ısındığı için diğer nesnelere çok yakın olmadığından emin olun.

### **KULLANIM TALİMATLARI ...**

- Derin Kızartıcının fişinin TAKILI OLMADIĞINDAN emin olun.
- Kontrol kutusunu yağ tavasına monte edin. Kontrol kutusunun doğru şekilde sabitlendiğinden ve küçük **siyah güvenlik anahtarının** etkinleştirildiğinden emin olun. Aksi takdirde kızartıcı düzgün açılmayacaktır.

• Kızartma sepetini kaldırın ve yağ tavaasının arka tarafına asılmasına ve dayanmasına izin verin.

• Sadece Yerfıstığı yağı, Bitkisel yağ, saf Mısır yağı, Ayçiçek yağı, Kanola yağı veya Hafif Zeytinyağı gibi iyi kalitede kızartma yağı kullanın. (Yağların karıştırılmaması önerilir)

• Yağ haznesine yaklaşık olarak MİN işareti ile MAKS işareti arasında yağ doldurun.

MAKS işaretinin üzerinde veya MİN işaretinin altında doldurmayın.

• Sıcaklık kontrol düğmesinin KAPALI veya 0 konumuna getirildiğinden emin olun.

• Güç kablosunu prize TAKIN.

• Termostat düğmesini kullandığınız tarife göre istenen sıcaklık ayarına getirin. KIRMIZI ve YEŞİL gösterge ışığı yanacaktır.

• Yağ ön ısıtması yapılırken kızartılacak yiyeceği hazırlayın.

• Yağ ayarlanan sıcaklığa ulaştığında YEŞİL ışık söner.

**⚠ NOT: YEŞİL hazır ışığı, ayarlanan sıcaklığı korumak için termostatla birlikte Açılır ve Kapatılır. KIRMIZI güç ışığı kullanım boyunca yanıyor olacaktır.**

• Yiyecekleri sepete yerleştirirken mümkün olduğunca kuru olduğundan emin olun. Su, buz veya ıslak yiyecek eklemeyiniz, bu durum SICAK YAĞIN SIÇRAMASINA neden olabilir.

• Dondurulmuş yiyecekleri kızartırken, tüm buz parçacıklarını temizleyin ve yiyecekleri tamamen çözün.

• Sepeti aşırı doldurmayın.

• Yiyecek sepetini kızgın yağın içine koyun ve kızartıcının kapağını kapatın.

• Kapağı kapatın.

**⚠ UYARI: KIZARTMA İŞLEMİ SIRASINDA KONTROL DÜĞMESİNE DOKUNMAYIN. SICAK BUHAR SERBEST KALABİLİR VE YARALANMAYA SEBEP OLABİLİR.**

• Yiyecekler kızardığında kapağı kaldırın. Sepeti sıcak yağdan yavaşça yukarı kaldırın ve sepeti kızartma sepetinin arkasında bulunan tahliye desteğinin üzerine yerleştirin.

• Fazla yağ boşaltıldıktan sonra, kalan yağın akmasını sağlamak için yiyeceği kağıt havlu kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.

• Bir sepet dolusundan fazla kızartma yapıyorsanız, yağın gerekli sıcaklığa yeniden ulaşmasını sağlayın.

## KIZARTMA REHBERİ

Tabloda verilen kızartma süreleri yalnızca bir rehber niteliğindedir ve kızartılan yiyecek miktarına göre ayarlanmalıdır.

GIDA	Sıcaklık °F/°C	Ağırlık (Ons)	Tahmini Süre
Karides	302°/150	8	3-5 dakika
Soğan	302°/150	5	3-4 dakika
Mantarlar	302°/150	10,5	6-8 dakika
Balık Fileto	302°/150	8	5-6 dakika
Harçlı Balık Fileto	302°/150	14	6-8 dakika
Balık Köftesi	302°/150	14	6-8 dakika
Dilimlenmiş Et	338°/170	14	7-10 dakika
Biftek	338°/170	14	7-10 dakika
Tavuk Şeritleri	356°/180	18	7-10 dakika
Patates Kızartması (1inci kez)	374°/190	18	6-10 dakika
Patates Kızartması (2nci kez)	374°/190	8	3-5 dakika

\* 2<sup>nci</sup> kez kızartılan patatesler daha hafif ve çıtır olacaktır.

### GIDA KIZARTILDIKTAN SONRA:

1. Sıcaklık kontrol düğmesini KAPALI konuma getirdiğinizden ve kızartıcının fişini çektiğinizden emin olun.

2. Yemek pişirildikten sonra kapağı kaldırın ve sepeti kancaya asın ve fazla yağın yağ kabına damlamasına izin verin.

**⚠ UYARI:** Kapak çıkarıldığında sıcak buhar açığa çıkar. Kullanım sırasında çok dikkatli olun. Yüzü ve çıplak cildi buhar çıkışıdan uzak tutun.

3. Sepeti çıkarın ve fazla yağı emmesi için yiyeceği kağıt havluların üzerine koyun. Hala sıcakken sepete dokunmayın. Her zaman sapı kullanın.

4. Fazla yağ boşaltıldıktan sonra kalan yağın akmasını sağlamak için yiyeceği kağıt havlu

kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.

5. Sepeti derin kızartıcıya yerleştirin.

6. Tamamen soğuyuncaya kadar derin kızartıcıyı hareket ettirmeyin.

7. Güç kablosunu çıkartın ve uzakta saklayın.

### 9. TEMİZLENMESİ

1. Kapağı ve sepeti çıkarın.

**⚠ UYARI:** Derin kızartıcıyı temizlemeden önce elektrik prizine bağlantısının kesildiğinden emin olun, ünitenin ve yağın tamamen soğuduğundan emin olun. Yağ, kullanımdan sonra uzun süre sıcaklığını korur. Yağ sıcakken kızartıcıyı taşımaya veya hareket ettirmeye çalışmayın.

2. Kızartıcının soğumasını bekleyin, Kontrol Kutusu Tertibatı ve Isıtma elemanını kaldırın.

3. Yağ haznesini çıkarın ve yağı dökün. Yağı tekrar kullanacaksanız, her kullanımdan sonra yağı süzmeniz önerilir.

4. Yağ haznesini çıkardıktan sonra kızartıcı temizlik için birkaç ayrı parçaya bölünebilir.

5. Yağ haznesi ve gövde, temizlik için suya batırılabilir.

6. Kontrol Kutusu ve Isıtma Elemanı emici kağıt havlularla silinerek temizlenmelidir. Ardından temizlemek için nemli bir bez ve yumuşak bir sabun kullanın.

**⚠ UYARI:** Kontrol Kutusu ve Isıtma Elemanını temizlemek için suya batırmayın.

7. Tüm parçaları iyice kurulayın.

**⚠ NOT:** Üniteyi temizlemek için ovma fırçası veya kimyasal temizleyici kullanmayın.

### **Filtreler nasıl değiştirilir:**

Karbon filtreniz her 6 ayda bir değiştirilmelidir. Yağ filtresi her 12 ayda bir değiştirilmelidir.

- 1) Filtre kapağının klipsini açın ve çıkarın.
- 2) Hem beyaz hem de siyah filtre parçalarını çıkarın.
- 3) Eski filtreleri atın ve yeni filtrelerle değiştirin. Beyaz filtre parçasının karbon filtrenin (siyah parça) ALTINDA metal yüzeye dayandığından emin olun.

## **11. Yok etme**

Ambalajı türüne göre atınız. Mukavva ve karton atık kağıdına veriniz, folyoları geri dönüşüm koleksiyonuna. Cihazı normal evsel çöpe atmayınız. Ürün, 2012/19 / EU sayılı Avrupa Yönergesine tabidir.



Cihazı yok etmeye bir onaylı atık imha şirketine veya belediye atık imha tesisine veriniz. Şu anda geçerli olan yönetmeliklere dikkat ediniz. Şüphemiz varsa, atık imha tesisinize başvurunuz.

### **13. Hatex AS GmbH & Co. KG garantisi**

Satın alma tarihinden itibaren bu cihaza 3 Yıl garanti alırsınız.

#### **Garanti kořulları:**

- Garanti süresi satın alma tarihinden başlar. Orijinal fiři saklayın. O satın alma kanıtıdır.
- Bir malzeme veya üretim hatası meydana gelirse satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde, tarafımızdan seçilen seçeneğe göre ücretsiz olarak deęiřtireceęiz veya tamir edeceęiz.
- Belirtilen üç yıl içinde cihazın yanı sıra, makbuz, kusurun kısa bir yazılı açıklaması da dahil olmak üzere gönderilen. Açıklama, kusurun ne olduęuna iliřkin bilgileri içermelidir ve gerçekteřiği zaman.
- Ürünü deęiřtirerek, onararak veya deęiřtirerek yeni garanti süresi başlanmaz.
- Satın alma sırasında halihazırda mevcut olan hasarlar veya kusurlar derhal Malları paketinden çıkardıktan sonra haberdar edilir.
- Malzeme veya imalat hataları garanti kapsamındadır, ancak akümülatörler veya cam gibi kolayca hasar görebilen veya kırılabilen bileřenler garanti kapsamındadır.
- Garanti, uygun olmayan kullanım veya bakım nedeniyle meydana gelen arızaları veya hasarları kapsamaz. kullanım kılavuzuna uymamak.

Garanti süreci durumunda, lütfen ařaęıdaki servis departmanı ile telefon veya e-posta yoluyla iletiřime geçin.

Tel.: +49 2154 470 26-630

E-Mail: info@hatex24.de



Importeur der Ware  
Hergestellt für:

HATEX AS GmbH & Co. KG  
Jakob-Kaiser-Straße 12  
47877 Willich, Germany

[info@hatex-group.de](mailto:info@hatex-group.de)  
[www.hatex-group.de](http://www.hatex-group.de)

---