

**MICHELINO®**  
— since 1951 —



## GEBRAUCHSANLEITUNG

### **HEISSLUFT-FRITTEUSE 8,0 L**

Art.-Nr.: 20202

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Talimatlar



## WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

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

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

## WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



### **GEFAHR! Hohes Risiko:**

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



### **WARNUNG! Mittleres Risiko:**

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



### **VORSICHT! Geringes Risiko:**

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

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



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).

## SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn Sie die Sicherheitshinweise ignorieren, kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie dieses Gerät NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⚠ Heiße Oberflächen NICHT berühren. Zugängliche Flächen können bei Benutzung heiß werden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Griffe.
- Bei Verwendung dieses Geräts sollten Ofenhandschuhe verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene, stabile Fläche.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung, vor der Reinigung und während der Reparatur unbedingt vom Netz.

- Das Netzkabel sollte regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt ist. Bei etwaigen Anzeichen von Beschädigungen sollte das Gerät nicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät NICHT mit beschädigtem Stecker oder Kabel, nach einer Fehlfunktion, nachdem es umgefallen ist oder in irgendeiner anderen Art beschädigt wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel NICHT über scharfen Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es zur Lagerung verstauen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien oder Hochdruckbehältern auf.
- Verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH Zubehör oder Zusatzgeräte mit diesem Gerät, die vom Lieferanten geliefert oder empfohlen wurden.
- Schieben Sie KEINE Gegenstände in Öffnungen, da dies zu einer Beschädigung des Geräts und/oder einem elektrischen Schlag führen kann.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Heißluftfritteuse in einem offenen, gut belüfteten Bereich weit entfernt von anderen Geräten und Hindernissen verwendet wird.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht vor, in der Nähe oder unter brennbaren Materialien wie Kunststoffen, Vorhängen oder Schränken.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch. Den Netzstecker immer nur am Stecker herausziehen, auf keinen Fall am Kabel.
- Decken Sie dieses Gerät NICHT ab.
- Stellen Sie dieses Gerät auf keinen Fall auf ein Elektro-, Gas- oder eine andere Art von Kochfeld.

 **GEFAHR!** Versuchen Sie nicht, die Heißluftfritteuse zu bewegen, während sie heiß ist oder heißes Gargut oder Flüssigkeiten enthält. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker heraus und lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es bewegen.

 **VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Beim Öffnen und schließen des Geräts während des Gebrauchs kann heißer Dampf entweichen.

 **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

## LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Abnehmbarer Griff
3. Sichtfenster
4. Frittierkorb
5. Abnehmbarer Frittiereinsatz mit Silikonfüße
6. Gehäuse
7. Entlüftungsöffnung

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	20202
Netzspannung:	220-240V~; 50/60Hz
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen des Korbs:	8,0 Liter
Einstellbare Temperatur:	30 °C - 200 °C
Leistung:	1800 Watt

### Schutzklasse I

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

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

### VORSICHT!

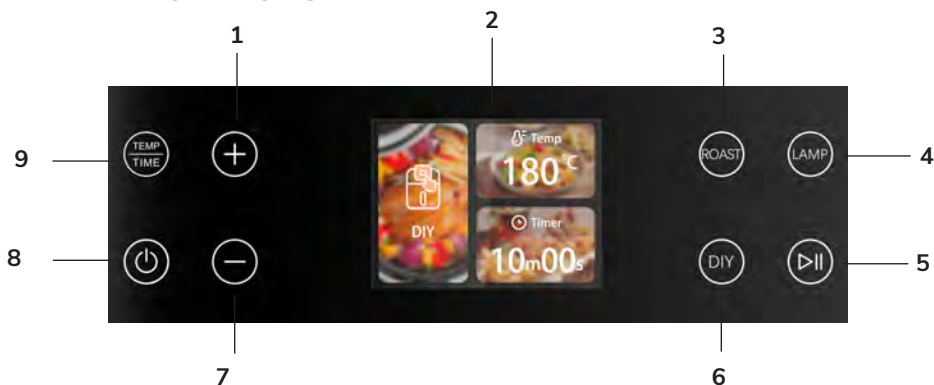
Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie die Frittierkorb und den Frittiereinsatz vor Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Füllen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT mit Speiseöl, da dies zu einem Brand und Verbrühungsgefahr führt.
- Füllen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT mit Wasser, da sonst Verbrühungsgefahr besteht.
- Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse KEINE Metallkochwerkzeuge, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse nur Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff (Nylon).
- Entfernen Sie die Silikonfüße NICHT vom Frittiereinsatz, da diese so angebracht sind, dass sie den Untersetzer an Ort und Stelle halten und eine Beschädigung des Frittierkorb verhindern.

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

**HINWEIS:** Wenn ein wenig Öl für die zusätzliche Bräunung benötigt wird, verwenden Sie eine moderate Menge an Speiseöl aus der Sprühflasche. Die Heißluftfritteuse gart Ihre Speisen schnell mit einem rasch zirkulierendem heißen Luftstrom.

## BEDIENEINSTELLUNG



1. Erhöhen
2. Display
3. Braten
4. Innenbeleuchtung
5. Start/Pause
6. DIY (Manuelle Einstellung)
7. Verringern
8. Ein-/ Ausschalten
9. Temperatur/Zeit

## MONTAGE DES ABNEHMBAREM GRIFFS

Der Griff ist lose in der Originalverpackung enthalten.

1. Ziehen Sie den Korb heraus, der Griff befindet sich im Inneren.
2. Setzen Sie den Griff nach unten auf den Befestigungspunkt, bis er einrastet.
3. Der Griff sollte sich nicht mehr lösen, sobald er eingerastet ist.



**⚠ ACHTUNG!** Achten Sie darauf, beim Umgang mit dem Frittierkorb die empfohlenen Ofenhandschuhe zu verwenden.








- Entfernen Sie den Einsatz im Frittierkorb, indem Sie die Unterseite des Korbs herausziehen.



- Stellen Sie sicher, dass der Einsatz platziert ist.
- Stellen Sie sicher, dass die vier Silikonfüße am Einsatz angebracht sind, bevor Sie ihn in den Boden des Frittierkorbs einsetzen. Entfernen Sie die Silikonfüße nicht, bevor Sie den Einsatz in die Heißluftfritteuse eingesetzt haben. Der Einsatz muss am Boden des Korbs angebracht werden, da dieser das Gargut vom Boden abhebt und so für eine gute Luftzirkulation sorgt, um das Gargut effizient zu garen. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse und achten Sie darauf, dass sie vollständig in die Startposition geschoben wird. Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht, wenn der Frittierkorb nicht vollständig in die Heißluftfritteuse eingesetzt ist.



## INBETRIEBNAHME


- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Nach dem Einschalten des Geräts, ca. 8 Sekunden während des Startvorgangs, leuchtet das Bedienfeld auf.
- Legen Sie das Gargut in den Frittierkorb und achten Sie darauf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist, nicht bis zum Rand füllen. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse zurück. Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht, wenn der Frittierkorb entfernt wurde oder nicht vollständig eingeschoben ist.
- Das Gargut muss zur besseren Erkennung gleichmäßig in den Frittierkorb gelegt werden.
- Drücken Sie die Ein-/ Ausschalttaste , um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Das Bedienfeld leuchtet auf.
- Drücken Sie die BRATEN -Taste , damit die Heißluftfritteuse, die Art des Garguts erkennt und die Zeit- und Temperatureinstellungen empfiehlt. Alternativ drücken Sie die Taste DIY  für die manuelle Einstellung.
- Wenn gewünscht, drücken Sie die Temp/Zeit-Taste , dann drücken Sie  oder  Tasten, um die Temperatur und die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause , um mit dem Kochen zu beginnen. Das Gerät beginnt, rückwärts zu zählen.
- Die Heißluftfritteuse erinnert Sie daran, das Gargut während des Garvorgangs zu schütteln.



12. Wenn der Frittierkorb entfernt wird, um das Gargut zu schütteln/drehen, pausiert die Heißluftfritteuse das aktuelle Programm und die LED-Anzeige zeigt „Pause“ an. Die Heißluftfritteuse startet neu, wenn der Frittierkorb wieder eingesetzt wird.
13. Am Ende der Garzeit zeigt die LED-Anzeige „Fertig“ an. Das Heizrohr schaltet sich sofort aus. Der Summer ertönt dreimal.
14. Um bessere Garergebnisse zu erzielen, drehen Sie das Gargut um, indem Sie den Frittierkorb während des Garvorgangs herausziehen und schütteln.
15. Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse KEINE Metallkochwerkzeuge, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie für Ihre Heißluftfritteuse nur Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff (Nylon).
16. Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Start/Pause-Taste unterbrochen werden.

**HINWEIS:** Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

## INNENBELEUCHTUNG

Drücken Sie die Lichttaste , um das Licht im Korb einzuschalten und den Garfortschritt über das Sichtfenster zu überprüfen.

## KI-TECHNOLOGIE

Die Heißluftfritteuse hat eine kleine eingebaute Kamera, die das Gargut scannt, seine Art identifiziert und sein Gewicht berechnet, um für perfekte Ergebnisse die ideale Temperatur und die ideale Garzeit vorzuschlagen.

## KI-VOREINSTELLUNGEN ZUR AUTOMATISCHEN ERKENNUNG

Menü	Temperaturbereich	Zeitspanne	Hinweis
Manuelle Einstellung DIY	30 °C ~ 200 °C	1 min - 60 min	DIY-Modus Standardtemperatur 180 °C, 10 Minuten.
Goujon-Hähnchen	180 °C	11-28 min	
Hähnchenschenkel	200 °C	28-40 min	
Burger	200 °C	15 - 25 min	

Menü	Temperaturbereich	Zeitspanne	Hinweis
Pommes	200 °C + 180 °C (zwischendurch auto- matischer Temperatur- wechsel)	10 - 33 min	
Fischstäbchen	200 °C	11 - 20 min	
Kartoffelspalten	200 °C	14 - 32 min	
Würstchen	160 °C + 180 °C (zwischendurch auto- matischer Temperatur- wechsel)	13 - 26 min	
Kartoffeln	200 °C + 180 °C (zwischendurch auto- matischer Temperatur- wechsel)	19 - 38 min	
Gemüse	200 °C	3 - 32 min	
Steak	200 °C	8 - 18 min	
Rinderbraten	160 °C + 200 °C (zwischendurch auto- matischer Temperatur- wechsel)	26 - 80 min	
Kichererbsen	180 °C + 160 °C (zwischendurch auto- matischer Temperatur- wechsel)	18 - 43 min	

## REINIGUNG DER KAMERA

Es ist wichtig, die Kamera sauber zu halten, wenn die KI-Technologie zur automatischen Erkennung verwendet wird.

1. Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff heraus.
2. Wischen Sie die Kamera mit einem weichen, feuchten und dann mit einem anderen Tuch trocken.



Kamera      Licht

## REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker von der Heißluftfritteuse und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Wischen Sie überschüssiges Öl vom Frittierkorb und dem Einsatz mit einem Küchenrollen-Papier oder ähnlichem ab.
- Frittierkorb und Einsatz können in warmem Seifenwasser gespült werden. Trocknen Sie beides vor der Wiederverwendung sorgfältig ab.
- Entfernen Sie die Silikonfüße vor dem Abwaschen vom Einsatz, damit sie nicht verloren gehen. Setzen Sie die Silikonfüße nach dem Trocknen des Einsatzes wieder auf.
- Reinigen Sie KEINE Teile der Heißluftfritteuse mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Lassen Sie das Produkt nach der Reinigung vor der Wiederverwendung gründlich trocknen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Stromkabel ist nicht angeschlossen</li> <li>2. Sie haben den Ein-/Ausschalter nicht betätigt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete geerdete Steckdose</li> <li>2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten</li> </ol>
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht gar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es sind zu viele Zutaten im Korb.</li> <li>2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie eine kleinere Menge von Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert</li> <li>2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung</li> </ol>
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach Ablauf der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach Ablauf der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Lösungsmethode</b>
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie haben zu viele Zutaten im Korb, die für eine herkömmliche Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX.-Markierung.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie frittieren fettige Zutaten.</li> <li>2. Der Korb enthält immer noch fettige Rückstände von der vorherigen Verwendung</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn Sie in der Heißluftfritteuse fettige Zutaten frittieren, entweicht eine große Menge Öl in die Pfanne, das Öl verursacht weißen Rauch und die Pfanne kann sich mehr als üblich erhitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Ergebnis.</li> <li>2. Weißer Rauch wird von sich in der Pfanne erhitzendem Fett verursacht. Stellen Sie sicher, dass Sie den Korb nach jedem Einsatz gründlich reinigen.</li> </ol>
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie haben nicht die richtige Kartoffelart verwendet.</li> <li>2. Sie haben den Kartoffelstreifen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass Sie während des Frittiervorgangs fest bleiben.</li> <li>2. Spülen Sie die Kartoffelstreifen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Streifen zu entfernen.</li> </ol>
Frische Pommes kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Öl- und Wassergehalt in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstreifen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstreifen schmaler damit sie knuspriger werden.

## AUFBEWAHRUNG

Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## 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](mailto:reklamation@hatex24.de)

## IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

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

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

## WARNINGS

The following warnings are used in this manual:



### **DANGER! High risk:**

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.



### **WARNING! Average risk:**

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.



### **CAUTION! Low risk:**

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

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




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.


## SAFETY INSTRUCTIONS


- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Keep these instructions in a safe place for future reference.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance work to be carried out by the user should not be carried out by children.
- The appliance must not be used by children under any circumstances.
- The appliance and the connecting cable must be kept away from children.
- This device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Electrical equipment can pose hazards to pets and livestock. Furthermore, animals can also cause damage to the device. Therefore, always keep animals away from electrical devices.
- Protect the device from moisture, dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.
- When using the device, make sure that the power cord is not pinched or crushed.
- To pull the power plug out of the socket, always pull on the plug, never on the cable.
- To avoid hazards, do not make any modifications to the unit.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Check that the voltage specified on the rating plate matches the local mains voltage before connecting the appliance to the mains.
- DO NOT immerse this appliance in water or other liquids.
-  DO NOT touch hot surfaces. Accessible surfaces may become hot during use. Always use the handles provided.
- Oven gloves should be used when using this appliance.
- Always place the appliance on a flat, stable surface.
- Always disconnect the appliance from the mains after use, before cleaning and during repairs.
- The mains cable should be checked regularly to ensure that it is not damaged. If there are any signs of damage, the appliance should not be used.
- DO NOT operate the appliance with a damaged plug or cord, after a



- malfunction, after it has been dropped or damaged in any other way.
- DO NOT allow the power cord to hang over sharp edges or come into contact with hot surfaces.
  - Allow the appliance to cool down before putting it away for storage.
  - DO NOT place the appliance near flammable materials or high pressure containers.
  - ONLY use accessories or attachments supplied or recommended by the supplier with this appliance.
  - DO NOT insert objects into openings as this may damage the appliance and/or cause electric shock.
  - Before use, ensure that the Air Fryer is used in an open, well ventilated area away from other appliances and obstructions.
  - Do not use the Hot Air Fryer in front of, near or under flammable materials such as plastics, curtains or cupboards.
  - Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
  - Do not place any objects on top of the appliance.
  - Disconnect the mains plug after each use. Always pull out the mains plug by the plug only, never by the cable.
  - Do NOT cover this appliance.
  - Never place this appliance on an electric, gas or other type of hob.

 **DANGER!** Do not attempt to move the Hot Air Fryer while it is hot or contains hot food or liquids. Switch off the appliance, pull out the mains plug and allow it to cool down sufficiently before moving it.

 **RISK OF SCALDING!** When opening and closing the hot steam can escape when opening and closing the appliance during use.

 **RISK OF BURNS!** Always hold the appliance with both hands. Use oven gloves.

## SCOPE OF DELIVERY

1. Hot air fryer
2. Instruction manual

## DEVICE DESCRIPTION



1. Control panel
2. Removable handle
3. Viewing window
4. Frying basket
5. Removable frying insert with silicone feet
6. Housing
7. Ventilation opening

## TECHNICAL DATA

Model:	20202
Nominal voltage:	220-240V~; 50/60Hz
Protection class:	I
Basket capacity:	8.0 litres
Adjustable temperature:	30 °C - 200 °C
Nominal power:	1800 watts

### Protection class I

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

## BEFORE FIRST USE

### CAUTION!

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

- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. Wash the frying basket and the frying insert with warm soapy water before use.
- DO NOT fill your air fryer with cooking oil as this will cause a fire and risk of scalding.
- DO NOT fill your air fryer with water as this may cause scalding.
- DO NOT use metal cooking tools with this air fryer as this may damage the non-stick coating. Only use wooden or plastic (nylon) tools with your air fryer.
- DO NOT remove the silicone feet from the frying basket as they are designed to hold the trivet in place and prevent damage to the frying basket.

**NOTE:** When your air fryer is heated for the first time, it may produce a slight smoke or odour.

This happens with many heating appliances. This has no effect on the safety of your appliance.

**NOTE:** If a little oil is needed for extra browning, use a moderate amount of cooking oil from the spray bottle. The Hot Air Fryer cooks your food quickly with a rapidly circulating stream of hot air.

## OPERATING SETTING



1. Increase
2. Display
3. Roast
4. Interior lighting
5. Start/Pause
6. DIY (manual setting)
7. Decrease
8. Switch on/off
9. Temperature/time

## FITTING THE REMOVABLE HANDLE

The handle is included loose in the original packaging.

1. Pull out the basket, the handle is inside..
2. Place the handle down onto the fixing point fixing point until it clicks into place.
3. The handle should no longer come loose, once it has clicked into place.



**⚠ CAUTION:** Make sure you use the recommended oven gloves when handling the frying basket.

4. Remove the insert from the deep-frying basket by pulling out the pulling out the bottom of the basket.










5. Make sure that the insert is in place.

Make sure that the four silicone feet are attached to the insert are attached to the insert before inserting it into the base of the frying basket. Do not remove the silicone feet until you have placed the insert into the air fryer. The insert must be placed at the bottom of the basket, as this lifts the food off the the base and ensures good air circulation to cook the food efficiently. Place the basket back into the air fryer and ensure that it is pushed fully into the start position. The air fryer will not work if the frying basket is not fully inserted into the air fryer.




## COMMISSIONING

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
3. Do not fill the pan with oil or other liquids.
4. Insert the mains plug into an earthed socket.
5. After switching on the appliance, the control panel lights up for approx. 8 seconds during the start-up process.
6. Place the food in the frying basket and ensure that there is sufficient space for air circulation, do not fill to the brim. Put the basket back into the air fryer. The deep fryer will not work if the frying basket has been removed or is not fully inserted.
7. The food must be placed evenly in the frying basket for better recognition.
8. Press the on/off button  to switch on the deep fryer. The control panel lights up
9. Press the Fry button , so that the air fryer recognises the type of food and recommends the time and temperature settings. Alternatively, press the DIY button  for manual setting.
10. If desired, press the Temp/Time button , then press  or  buttons to set the temperature and cooking time.
11. Press the Start/Pause button  to start cooking. The appliance starts counting down.
12. The air fryer reminds you to shake the food during the cooking process.
13. If the frying basket is removed to shake/rotate the food, the air fryer pauses the current programme and the LED display shows 'Pause'. The deep fryer restarts when the frying basket is reinserted.
14. At the end of the cooking time, the LED display shows 'Done'. The heating tube switches off immediately. The buzzer sounds three times.

15. To achieve better cooking results, turn the food over by pulling out and shaking the frying basket during the cooking process.
16. DO NOT use metal cooking tools with this air fryer as this may damage the non-stick coating. Only use wooden or plastic (nylon) tools for your air fryer.
17. The cooking process can be interrupted at any time by pressing the corresponding start/pause button.

**NOTE:** Do not leave the appliance unattended during operation.

## INTERIOR LIGHTING

Press the light button  to switch on the light in the basket and check the cooking progress via the viewing window.

## AI TECHNOLOGY

The air fryer has a small built-in camera that scans the food, identifies its type and calculates its weight to suggest the ideal temperature and cooking time for perfect results.

## AI PRESETS FOR AUTOMATIC DETECTION

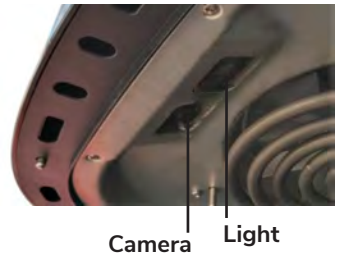
Menu settings	Temperature range	Time period	Hint
Manual setting DIY	30 °C ~ 200 °C	1 min - 60 min	DIY mode Standard temperature 180 °C, 10 minutes.
Goujon chicken	180 °C	11-28 min	
Chicken thigh	200 °C	28-40 min	
Burger	200 °C	15 - 25 min	
Fries	200 °C + 180 °C (automatic temperature change in between)	10 - 33 min	
Fish fingers	200 °C	11 - 20 min	
Potato wedges	200 °C	14 - 32 min	

Menu settings	Temperature range	Time period	Hint
Sausages	160 °C + 180 °C (automatic temperature change in between)	13 - 26 min	
Potatoes	200 °C + 180 °C (automatic temperature change in between)	19 - 38 min	
Vegetables	200 °C	3 - 32 min	
Steak	200 °C	8 - 18 min	
Roast beef	160 °C + 200 °C (automatic temperature change in between)	26 - 80 min	
Chickpeas	180 °C + 160 °C (automatic temperature change in between)	18 - 43 min	

## CLEANING THE CAMERA

It is important to keep the camera clean when using AI technology for automatic detection.

1. Pull out the frying basket by the handle.
2. Wipe the camera with a soft, damp cloth and then dry with another cloth.



## CLEANING

- Always disconnect the mains plug from the deep fryer and allow it to cool down before cleaning.
- The housing, power cord and power plug must NOT be immersed in water or other liquids.
- Wipe the housing of the air fryer with a soft, damp cloth.
- Wipe off excess oil from the frying basket and the insert with kitchen roll paper or similar.
- The frying basket and insert can be rinsed in warm soapy water. Dry both carefully before reuse.
- Remove the silicone feet from the insert before washing so that they are not lost. Replace the silicone feet after the insert has dried.
- DO NOT clean any parts of the Hot Air Fryer with harsh or abrasive cleaning agents.
- After cleaning, allow the product to dry thoroughly before reuse.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
The air fryer is not working.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The power cable is not connected</li> <li>2. You have not pressed the on/off switch</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the mains plug into a suitable earthed socket</li> <li>2. Press the on/off button to switch on the appliance</li> </ol>
The ingredients prepared with the air fryer are undercooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. There are too many ingredients in the basket.</li> <li>2. The set temperature is too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place a smaller quantity of ingredients in the basket. Smaller quantities are fried more evenly</li> <li>2. Set the temperature control to the desired temperature setting</li> </ol>
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time	Ingredients that are on top of or on top of each other (e.g. chips) must be shaken halfway through the cooking time.
Deep-fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You have too many ingredients in the basket that are intended for a conventional deep fryer.	Use oven snacks or brush some oil on the snacks to get a crispier result.



Problem	Possible causes	Solution method
I can't push the basket into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX. mark.
White smoke is coming out of the appliance	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are frying greasy ingredients.</li> <li>2. The basket still contains greasy residue from previous use</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil escapes into the pan, the oil causes white smoke and the pan may heat up more than usual. This has no effect on the appliance or the result.</li> <li>2. White smoke is caused by fat heating up in the pan. Make sure that you clean the basket thoroughly after each use.</li> </ol>
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You have not used the right type of potato.</li> <li>2. You have not rinsed the potato strip properly before frying</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use fresh potatoes and make sure they remain firm during the frying process.</li> <li>2. Rinse the potato strips properly to remove starch from the outside of the strips.</li> </ol>
Fresh fries do not come out of the air fryer crispy	The crispiness of the fries depends on the oil and water content in the fries.	Make sure you dry the potato strips well before adding the oil and cut the potato strips narrower to make them crispier.

## STORAGE

Make sure that the appliance is stored out of the reach of small children, in a dry, dust-free and frost-free place, away from direct sunlight.

## 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.

## AVERTISSEMENTS

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

### **DANGER ! Haut élevé :**

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

### **AVERTISSEMENT ! Risque moyen :**


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


### **ATTENTION ! Faible mineur :**

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

## REMARQUE :

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

 Ce produit est marqué CE pour indiquer la conformité avec les directives 2014/30/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.


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de cette dernière concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Le nettoyage et les travaux d'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télégestion séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils électriques peuvent présenter des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. Il convient donc de tenir les animaux à l'écart des appareils électriques.
- Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes d'eau et des éclaboussures. Il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble. Pour éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- NE PAS immerger cet appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- ⚠ NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Utilisez toujours les poignées fournies avec l'appareil.
- Des gants de four doivent être utilisés lors de l'utilisation de cet appareil.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- Débranchez impérativement l'appareil du secteur après utilisation,

avant le nettoyage et pendant les réparations.

- Le cordon d'alimentation doit être vérifié régulièrement afin de s'assurer qu'il n'est pas endommagé. Si l'appareil présente des signes d'endommagement, il ne doit pas être utilisé.
- N'utilisez PAS l'appareil si la fiche ou le câble sont endommagés, après un dysfonctionnement, après qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre sur des bords tranchants ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
- NE PAS placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de récipients à haute pression.
- Utilisez EXCLUSIVEMENT avec cet appareil les accessoires ou équipements supplémentaires fournis ou recommandés par le fournisseur.
- NE PAS insérer d'objets dans les ouvertures, car cela pourrait endommager l'appareil et/ou entraîner un choc électrique.
- Avant d'utiliser la friteuse à air chaud, assurez-vous qu'elle est utilisée dans une zone ouverte et bien ventilée, loin d'autres appareils et d'obstacles.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud devant, à proximité ou sous des matériaux inflammables tels que des plastiques, des rideaux ou des armoires.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation après chaque utilisation. Débranchez toujours la fiche d'alimentation par la prise, en aucun cas par le câble.
- Ne couvrez PAS cet appareil.
- Ne placez en aucun cas cet appareil sur une plaque électrique, une plaque à gaz ou tout autre type de plaque de cuisson.

 **DANGER !** N'essayez pas de déplacer la friteuse à air chaud lorsqu'elle est chaude ou qu'elle contient des aliments ou des liquides chauds. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir suffisamment avant de le déplacer.

 **RISQUE DE BRÛLURES !** De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture et de la fermeture de l'appareil pendant l'utilisation.

 **RISQUE DE BRÛLURES !** Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

## CONTENU DE LA LIVRAISON

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande
2. Poignée amovible
3. Hublot de contrôle
4. Panier à friture
5. Insert à friture amovible avec pieds en silicone
6. Boîtier
7. Ouverture d'aération

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	20202
Tension de réseau :	220-240V~; 50/60Hz
Classe de protection :	I
Capacité du panier :	8,0 litres
Température réglable :	30 °C - 200 °C
Puissance :	1800 watts

### Classe de protection I

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### ATTENTION !

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour 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.
- Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Lavez le panier et l'insert de la friteuse à l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser.
- **NE REMPLISSEZ PAS** votre friteuse à air chaud avec de l'huile de cuisson, car cela provoquerait un incendie et un risque de brûlure.
- **NE REMPLISSEZ PAS** votre friteuse à air chaud avec de l'eau, car vous risqueriez de vous ébouillanter.
- N'utilisez **PAS** d'ustensiles de cuisine en métal pour cette friteuse à air chaud, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez uniquement des outils en bois ou en plastique (nylon) avec votre friteuse à air chaud.
- N'enlevez **PAS** les pieds en silicone de l'insert de la friteuse, car ils sont placés de manière à maintenir le dessous de plat en place et à éviter d'endommager le panier de la friteuse.

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

**REMARQUE :** si un peu d'huile est nécessaire pour un brunissement supplémentaire, utilisez une quantité modérée d'huile de cuisson du flacon pulvérisateur. La friteuse à air chaud cuit rapidement vos aliments grâce à un flux d'air chaud qui circule rapidement.



## RÉGLAGE DE LA COMMANDE



1. Augmenter
2. Affichage
3. Rôtissage
4. Éclairage intérieur
5. Démarrage/Pause
6. DIY (réglage manuel)
7. Diminuer
8. Activer/désactiver
9. Température/temps

## MONTAGE DE LA POIGNÉE AMOVIBLE

La poignée est livrée en vrac dans l'emballage d'origine.

1. Retirez le panier, la poignée se trouve à l'intérieur.
2. Placez la poignée vers le bas sur le point de fixation point de fixation jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. La poignée ne doit plus se détacher, dès qu'elle est enclenchée.



**⚠ ATTENTION :** Veillez à utiliser les gants de four recommandés lorsque vous manipulez le panier à friture.

4. Retirez l'insert du panier à friture en tirant sur le bas du panier  
tirez sur la partie inférieure du panier.



5. Assurez-vous que l'insert est bien en place.

Assurez-vous que les quatre pieds en silicone sont bien fixés à l'insert avant de l'insérer dans le fond du panier à friture.

Ne retirez pas les pieds en silicone avant d'avoir placé l'insert dans la friteuse.








La friteuse à air chaud. L'insert doit être fixé au fond du panier, car il soulève les aliments du fond et assure ainsi une bonne circulation de l'air pour une cuisson efficace des aliments.

Remettez le panier dans la friteuse à air chaud et veillez à ce qu'elle soit complètement poussée en position de démarrage.

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas si le panier n'est pas complètement inséré dans la friteuse à air chaud.




## MISE EN SERVICE

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
2. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
3. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou d'autres liquides.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.
5. Après avoir allumé l'appareil, pendant environ 8 secondes au cours de la procédure de démarrage, le panneau de commande s'allume.
6. Placez les aliments dans le panier à friture en veillant à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour que l'air puisse circuler, ne le remplissez pas jusqu'au bord. Remettez le panier dans la friteuse à air chaud. La friteuse à air chaud ne fonctionne pas si le panier à friture a été retiré ou s'il n'est pas complètement inséré.
7. Les aliments doivent être placés uniformément dans le panier de friture pour une meilleure détection.
8. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour mettre la friteuse à air chaud en marche. Le panneau de commande s'allume.
9. Appuyez sur la touche RÔTIR  pour que la friteuse à air chaud reconnaisse le type d'aliment et recommande les réglages de temps et de température. Vous pouvez également appuyer sur la touche DIY  pour un réglage manuel.
10. Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche Temp/Time  , puis sur les touches  ou  pour régler la température et le temps de cuisson.
11. Appuyez sur la touche Start/Pause  pour commencer la cuisson. L'appareil commence à compter à rebours.
12. La friteuse à air chaud vous rappelle de secouer les aliments pendant la cuisson.

13. Si le panier de friture est retiré pour secouer/tourner les aliments, la friteuse à air chaud met en pause le programme en cours et l'affichage LED indique « Pause ». La friteuse à air chaud redémarre lorsque le panier à friture est remis en place.
14. À la fin du temps de cuisson, l'affichage LED indique « Terminé ». Le tube chauffant s'éteint immédiatement. Le buzzer retentit trois fois.
15. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, retournez les aliments en tirant et en secouant le panier à friture pendant la cuisson.
16. N'utilisez PAS d'ustensiles de cuisson en métal pour cette friteuse à air chaud, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez que des outils en bois ou en plastique (nylon) pour votre friteuse à air chaud.
17. Le processus de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche Start/Pause correspondante.

**REMARQUE :** ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

## ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Appuyez sur le bouton d'éclairage  pour allumer la lumière dans le panier et vérifier l'avancement de la cuisson par le hublot.

## TECHNOLOGIE IA

La friteuse à air chaud est équipée d'une petite caméra intégrée qui scanne les aliments, identifie leur type et calcule leur poids afin de proposer la température et le temps de cuisson idéaux pour des résultats parfaits.

## PRÉFÉRENCES DE L'IA POUR LA RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE

Menu	Plage de température	Période	Remarque
Réglage manuel DIY	30 °C ~ 200 °C	1 min - 60 min	Mode DIY Température standard 180 °C, 10 min.
Poulet Goujon	180 °C	11-28 min	
Cuisses de poulet	200 °C	28-40 min	
Burger	200 °C	15 - 25 min	

Menu	Plage de température	Période	Remarque
Frites	200 °C + 180 °C (changement de température automatique entre-temps)	10 - 33 min	
Bâtonnets de poisson	200 °C	11 - 20 min	
Pommes de terre en tranches	200 °C	14 - 32 min	
Saucisses	160 °C + 180 °C (changement de température automatique entre-temps)	13 - 26 min	
Pommes de terre	200 °C + 180 °C (changement de température automatique entre-temps)	19 - 38 min	
Légumes	200 °C	3 - 32 min	
Steak	200 °C	8 - 18 min	
Rôti de bœuf	160 °C + 200 °C (changement de température automatique entre-temps)	26 - 80 min	
Pois chiches	180 °C + 160 °C (changement de température automatique entre-temps)	18 - 43 min	

## NETTOYAGE DE LA CAMÉRA

Il est important de garder la caméra propre lorsque la technologie d'intelligence artificielle est utilisée pour la reconnaissance automatique.

1. Retirez le panier à friture par la poignée.
2. Essuyez la caméra avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la avec un autre chiffon.



Caméra      Lumière

## NETTOYAGE

- Débranchez toujours la friteuse à air chaud et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation ne doivent PAS être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Essuyez le boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide.
- Essuyez l'excédent d'huile du panier de friture et de l'insert avec du papier essuie-tout ou un produit similaire.
- Le panier à friture et l'insert peuvent être rincés à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Retirez les pieds en silicone de l'insert avant de le laver afin de ne pas les perdre. Remettez les pieds en silicone en place après le séchage de l'insert.
- Ne nettoyez AUCUNE partie de la friteuse à air chaud avec des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Après le nettoyage, laissez le produit sécher soigneusement avant de le réutiliser.

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le câble d'alimentation n'est pas branché.</li> <li>2. Vous n'avez pas actionné l'interrupteur marche/arrêt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée avec mise à la terre.</li> <li>2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.</li> </ol>
Les ingrédients préparés avec la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier.</li> <li>2. La température réglée est trop basse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.</li> <li>2. Réglez la commande de température sur le réglage de température souhaité.</li> </ol>
Les ingrédients ne sont pas frits de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent sur ou au-dessus les uns des autres (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez trop d'ingrédients dans le panier qui sont destinés à une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou appliquez un peu d'huile sur les snacks pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à insérer correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère MAX.
De la fumée blanche sort de l'appareil	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vous faites frire des ingrédients gras.</li> <li>2. Le panier contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud, une grande quantité d'huile s'échappe dans la lèchefrite, l'huile provoque une fumée blanche et la lèchefrite peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a aucun effet sur l'appareil ou le résultat.</li> <li>2. La fumée blanche est causée par la graisse qui se réchauffe dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.</li> </ol>
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.</li> <li>2. Vous n'avez pas correctement rincé la bande de pommes de terre avant de la faire frire.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.</li> <li>2. Rincez correctement les lamelles de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon de l'extérieur des lamelles.</li> </ol>
Les frites fraîches ne sortent pas croustillantes de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la teneur en huile et en eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les lamelles de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les lamelles de pommes de terre plus étroites pour qu'elles soient plus croustillantes.

## CONSERVATION

Veillez à ce que l'appareil soit conservé hors de portée des jeunes enfants, dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil.

## 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.

## WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

### **GEVAAR! Hoog risico:**

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.


### **WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:**

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

### **LET OP! Laag risico:**

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

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


 Dit product is CE-gemarkeerd om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/30/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.


## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en als zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een bijzonder afstandsbedieningssysteem.
- Indien het aansluitsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Bovendien kunnen dieren ook schade toebrengen aan het toestel. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- Bescherm het apparaat tegen vocht, druipend of spattend water. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of geplet wordt.
- Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd aan de stekker trekken, nooit aan het snoer.
- Om gevaren te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het toestel aanbrengen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit.
- Dompel dit apparaat NIET onder in water of andere vloeistoffen.
- ⚠ Raak hete oppervlakken NIET aan. Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de bijgeleverde handgrepen.
- Gebruik tijdens het gebruik van dit apparaat ovenwanten.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, voor reiniging en tijdens reparaties.

- Controleer regelmatig of het netsnoer niet beschadigd is. Als er tekenen van beschadiging zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat NIET met een beschadigde stekker of beschadigd snoer, na een storing, nadat het is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- Laat het netsnoer NIET over scherpe randen hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
- Plaats het apparaat NIET in de buurt van ontvlambare materialen of hogedrukvat.
- Gebruik ALLEEN accessoires of hulpstukken die door de leverancier bij dit apparaat worden geleverd of aanbevolen.
- Steek GEEN voorwerpen in de openingen, want dit kan schade aan het apparaat en/of een elektrische schok veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse vóór gebruik wordt gebruikt in een open, goed geventileerde ruimte, uit de buurt van andere apparaten en obstructies.
- Gebruik de heteluchtfriteuse niet voor, in de buurt van of onder brandbare materialen zoals plastic, gordijnen of kasten.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. Trek de stekker altijd alleen aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer.
- Dek dit apparaat NIET af.
- Plaats dit apparaat nooit op een elektrische, gas- of ander soort kookplaat.

 **GEVAAR!** Probeer de heteluchtfriteuse niet te verplaatsen als hij heet is of hete etenswaren of vloeistoffen bevat. Schakel het toestel uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel voldoende afkoelen alvorens het te verplaatsen.

 **VERBRANDINGSGEVAAR!** Hete stoom kan ontsnappen bij het openen en sluiten van het apparaat tijdens het gebruik.

 **VERBRANDINGSGEVAAR!** Houd het apparaat altijd met beide handen vast. Gebruik ovenwanten.

## OMVANG VAN DE LEVERING

1. Hete lucht friteuze
2. Gebruiksaanwijzing

## APPARAATBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Verwijderbare handgreep
3. Kijkvenster
4. Frituurmandje
5. Verwijderbare frituurinzet met siliconen voetjes
6. Behuizing
7. Ventilatieopening

## TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	20202
Netspanning:	220-240V~; 50/60Hz
Beschermingsklasse:	I
Inhoud mand:	8,0 liter
Instelbare temperatuur:	30 °C - 200 °C
Vermogen:	1800 watt

### Beschermingsklasse I

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

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK



### LET OP!

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

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Was het frituurmandje en de frituurinzet met warm zeepwater voor gebruik.
- Vul uw air fryer NIET met bakolie, want dit kan brand en verbranding veroorzaken.
- Vul uw air fryer NIET met water, want dat kan verbranding veroorzaken.
- Gebruik GEEN metalen kookgereedschap met deze air fryer, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik alleen houten of plastic (nylon) gereedschap met uw air fryer.
- Verwijder de siliconen voetjes NIET van het frituurmandje omdat ze ontworpen zijn om het onderzettertje op zijn plaats te houden en schade aan het frituurmandje te voorkomen.

**OPMERKING:** Wanneer uw air fryer voor de eerste keer wordt opgewarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen.

Dit gebeurt bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

**OPMERKING:** Als u een beetje olie nodig heeft voor extra bruining, gebruik dan een bescheiden hoeveelheid bakolie uit de spuitfles. De hete-luchtfriteuse maakt je eten snel gaar met een snel circulerende stroom hete lucht.

## WERKINGSINSTELLING



1. Verhoog
2. Weergeven
3. Braden
4. Binnenverlichting
5. Starten/Pauzeren
6. DIY (handmatige instelling)
7. Verlagen
8. In-/uitschakelen
9. Temperatuur/tijd

## DE AFNEEMBARE HANDGREEP MONTEREN

De handgreep zit los in de originele verpakking.

1. Trek de mand eruit, de handgreep zit erin.
2. Plaats de handgreep op het bevestigingspunt bevestigingspunt totdat het vastklikt.
3. De handgreep mag niet meer loskomen, zodra het op zijn plaats is geklikt.



**⚠ LET OP:** Zorg ervoor dat je de aanbevolen ovenwanten gebruikt bij het hanteren van het frituurmandje.








4. Verwijder het inzetstuk uit het frituurmandje door de onderkant van het mandje uit te trekken.



5. Zorg ervoor dat het inzetstuk op zijn plaats zit. Zorg ervoor dat de vier siliconenvoetjes aan het inzetstuk bevestigd zijn voordat u het in de bodem van het frituurmandje plaatst. Verwijder de siliconenvoetjes pas nadat u het inzetstuk in de friteuse hebt geplaatst. Het inzetstuk moet bevestigd zijn aan de bodem van het mandje omdat dit het voedsel van de bodem tilt en zorgt voor een goede luchtcirculatie om het voedsel efficiënt te bakken. Plaats het mandje terug in de airfryer en zorg ervoor dat het volledig in de startpositie is geduwd. De airfryer werkt niet als het frituurmandje niet volledig in de airfryer is geplaatst.



## INGEBRUIKNAME


1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Plaats het apparaat niet op een niet-verhitte ondergrond.
3. Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.
4. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
5. Na het inschakelen van het apparaat licht het bedieningspaneel tijdens het opstartproces ongeveer 8 seconden op.
6. Plaats het voedsel in het frituurmandje en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie, niet tot de rand vullen. Plaats het mandje terug in de friteuse. De friteuse werkt niet als het frituurmandje is verwijderd of niet volledig is geplaatst.
7. Het voedsel moet gelijkmatig in het frituurmandje worden geplaatst voor een betere herkenning.
8. Druk op de aan/uit-knop  om de friteuse in te schakelen. Het bedieningspaneel licht op.
9. Druk op de knop Frituur  zodat de friteuse het type voedsel herkent en de instellingen voor tijd en temperatuur aanbeveelt. U kunt ook op de doe-het-zelf-knop  drukken voor handmatige instelling.
10. Druk desgewenst op de knop Temp/Time , en druk vervolgens op  of  op de knoppen om de temperatuur en kooktijd in te stellen.
11. Druk op de toets Start/Pauze  om het koken te starten. Het apparaat begint af te tellen.
12. De airfryer herinnert u eraan het voedsel tijdens het kookproces te schudden.
13. Als het frituurmandje wordt verwijderd om het voedsel te schudden/draaien, pauzeert de friteuse het huidige programma en geeft het LED-display "Pauze" weer. De friteuse start opnieuw wanneer het frituurmandje wordt teruggeplaatst.
14. Aan het einde van de kooktijd verschijnt "Done" op de LED-display. De verwarmingsbuis

schakelt onmiddellijk uit. De zoemer klinkt drie keer.

15. Voor een beter kookresultaat kunt u het voedsel omdraaien door het frituurmandje tijdens het kookproces uit te trekken en te schudden.
16. Gebruik GEEN metalen kookgereedschap met deze air fryer, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik alleen houten of plastic (nylon) gereedschap voor uw air fryer.
17. Het kookproces kan op elk moment worden onderbroken door op de betreffende start/pauzeknop te drukken.

**OPMERKING:** Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens de werking.

## BINNENVERLICHTING

Druk op de lichtknop  om het licht in het mandje in te schakelen en controleer de kookvoortgang via het kijkvenster.

## AI-TECHNOLOGIE

De air fryer heeft een kleine ingebouwde camera die het voedsel scant, het type identificeert en het gewicht berekent om de ideale temperatuur en kooktijd voor te stellen voor perfecte resultaten.

## AI-VOORINSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCHE DETECTIE

Het menu	Temperatuurbereik	Tijdperiode	hint
Handmatige instelling DIY	30 °C ~ 200 °C	1 min - 60 min	Doe-het-zelf-stand Standaard temperatuur 180°C, 10 minuten.
Goujon kip	180 °C	11-28 min	
Kippendij	200 °C	28-40 min	
Hamburger	200 °C	15 - 25 min	
Friet	200 °C + 180 °C (automatische temperatuurwisseling tussendoor)	10 - 33 min	
Vissticks	200 °C	11 - 20 min	



Het menu	Temperatuurbereik	Tijdsperiode	hint
Aardappelpartjes	200 °C	14 - 32 min	
Worstjes	160 °C + 180 °C (automatische temperatuurwisseling tussendoor)	13 - 26 min	
Aardappelen	200 °C + 180 °C (automatische temperatuurwisseling tussendoor)	19 - 38 min	
Groenten	200 °C	3 - 32 min	
Biefstuk	200 °C	8 - 18 min	
Rosbief	160 °C + 200 °C (automatische temperatuurwisseling tussendoor)	26 - 80 min	
Kikkererwten	180 °C + 160 °C (automatische temperatuurwisseling tussendoor)	18 - 43 min	

## DE CAMERA SCHOONMAKEN

Het is belangrijk om de camera schoon te houden als je AI-technologie gebruikt voor automatische detectie.

1. Trek het frituurmandje aan het handvat naar buiten.
2. Veeg de camera af met een zachte, vochtige doek en droog hem daarna af met een andere doek.



Camera      Licht

## SCHOONMAKEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- De behuizing, het netsnoer en de stekker mogen NIET in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Neem de behuizing van de friteuse af met een zachte, vochtige doek.
- Veeg overtollige olie van het frituurmandje en de inzet af met keukenrolpapier of iets dergelijks.
- Het frituurmandje en de inzet kunnen worden afgespoeld in een warm sopje. Droog beide zorgvuldig af voor hergebruik.
- Verwijder de siliconen voetjes van de inzetbak voor het wassen zodat ze niet verloren gaan. Plaats de siliconenvoetjes terug nadat de inzet is gedroogd.
- Maak GEEN onderdelen van de heteluchtfriteuse schoon met agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Laat het product na het schoonmaken goed drogen voordat u het opnieuw gebruikt.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Het probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De friteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het netsnoer is niet aangesloten</li> <li>2. U hebt de aan/uit-schakelaar niet ingedrukt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact</li> <li>2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen</li> </ol>
De met de air fryer bereide ingrediënten zijn niet gaar genoeg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.</li> <li>2. De ingestelde temperatuur is te laag.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats een kleinere hoeveelheid ingrediënten in het mandje. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken</li> <li>2. Stel de temperatuurregeling in op de gewenste temperatuur</li> </ol>
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud	Ingrediënten die op of boven elkaar liggen (bijv. chips) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen	Je hebt te veel ingrediënten in het mandje die bedoeld zijn voor een conventionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met olie voor een knapperiger resultaat.

Het probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Ik kan het mandje niet goed in het apparaat duwen	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul het mandje niet boven de MAX. markering.
Er komt witte rook uit het apparaat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. U frituurt vette ingrediënten.</li> <li>2. Het mandje bevat nog vetresten van vorig gebruik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wanneer u vette ingrediënten frituurt in de air fryer, ontsnapt er een grote hoeveelheid olie in de pan, de olie veroorzaakt witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het resultaat.</li> <li>2. Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat u het mandje na elk gebruik goed schoonmaakt.</li> </ol>
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt.</li> <li>2. U heeft de aardappelreep niet goed afgespoeld voor het frituren.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.</li> <li>2. Spoel de aardappelreepjes goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.</li> </ol>
Verse frietjes komen niet knapperig uit de airfryer	De knapperigheid van de frietjes hangt af van het olie- en watergehalte in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelreepjes goed droogt voordat je de olie toevoegt en snijd de aardappelreepjes smaller om ze krokanter te maken.

## OPSLAG

Zorg ervoor dat het apparaat buiten het bereik van kleine kinderen wordt opgeborgen, op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats en uit de buurt van direct zonlicht.

## 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.

## UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:



**TEHLİKE! Yüksek risk:**

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.



**UYARI! Orta risk:**

Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.



**DİKKAT! Düşük risk:**

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

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



Bu ürün, değiştirildiği şekliyle 2014/30/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.

## EMNİYET

- Güvenlik talimatları göz ardı edilirse, üretici zarardan sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz hiçbir koşulda çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bu cihazın bağlantı hattı hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli ev aletleri evcil ve çiftlik hayvanları için tehlike oluşturabilir. Ayrıca, hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle, prensip olarak hayvanları elektrikli aletlerden uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlamaktan veya su sıçramasından koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken, bağlantı kablosunun sıkıştırılmadığını veya sıkıştırılmadığını unutmayın.
- Güç fişini prizden çıkarmak için, her zaman fişi takın, kabloyu asla çekmeyin.
- Tehlikeleri önlemek için cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Çalışma sırasında cihazı başıboş bırakmayın.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce anma değeri plakasında belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olduğunu kontrol edin.
- Bu cihazı suya veya diğer sıvılara DALDIRMAYIN.
- ⚠ Sıcak yüzeylere DOKUNMAYIN. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir. Her zaman verilen tutamakları kullanın.
- Bu cihazı kullanırken fırın eldivenleri kullanılmalıdır.
- Cihazı her zaman düz, sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Kullanımdan sonra, temizlikten önce ve onarım sırasında cihazın elektrik bağlantısını her zaman kesin.
- Hasar görmediğinden emin olmak için şebeke kablosu düzenli olarak kontrol edilmelidir. Herhangi bir hasar belirtisi varsa, cihaz kullanılmamalıdır.
- Cihazı hasarlı bir fiş veya kabloyla, bir arızadan sonra, düşürüldükten veya başka bir şekilde hasar gördükten sonra ÇALIŞTIRMAYIN.
- Güç kablosunun keskin kenarlardan sarkmasına veya sıcak yüzeylerle

temas etmesine İZİN VERMEYİN.

- Saklama için kaldırmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Cihazı yanıcı maddelerin veya yüksek basınçlı kapların yakınına YERLEŞTİRMEYİN.
- SADECE tedarikçi tarafından bu cihazla birlikte verilen veya önerilen aksesuarları veya ekleri kullanın.
- Cihaza zarar verebileceğinden ve/veya elektrik çarpmasına neden olabileceğinden açıklıklara nesne SOKMAYIN.
- Kullanmadan önce, Hava Fritözünün diğer cihazlardan ve engellerden uzak, açık ve iyi havalandırılan bir alanda kullanıldığından emin olun.
- Sıcak Hava Fritözünü plastikler, perdeler veya dolaplar gibi yanıcı malzemelerin önünde, yakınında veya altında kullanmayın.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayamayın. Cihazın arkasında ve yanlarında en az 10 cm ve üstünde 10 cm boş alan bırakın.
- Cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Her kullanımdan sonra elektrik fişini çekin. Elektrik fişini her zaman sadece fişten çekin, asla kablodan çekmeyin.
- Bu cihazın üzerini KAPATMAYIN.
- Bu cihazı asla elektrikli, gazlı veya diğer tipte bir ocağın üzerine koymayın.

**⚠ TEHLİKE!** Sıcak Hava Fritözü sıcakken veya içinde sıcak yiyecek ya da sıvı varken hareket ettirmeye çalışmayın. Cihazı kapatın, elektrik fişini çekin ve hareket ettirmeden önce yeterince soğumasını bekleyin.

**⚠ HAŞLANMA RISKİ!** Kullanım sırasında cihazı açarken ve kapatırken sıcak buhar çıkabilir.

**⚠ YANMA TEHLİKESİ!** Cihazı her zaman iki elinizle tutun. Fırın eldivenleri kullanın.



## TESLİMAT KAPSAMI

1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

## AYGIT AÇIKLAMASI



1. Kontrol paneli
2. Çıkarılabilir tutamak
3. Görüntüleme penceresi
4. Kızartma sepeti
5. Silikon ayaklı çıkarılabilir kızartma parçası
6. Konut
7. Havalandırma açıklığı

## TEKNIK BİLGİLER

Model:	20202
Şebeke gerilimi:	220-240V~; 50/60Hz
Koruma sınıfı:	I
Sepet kapasitesi:	8,0 litre
Ayarlanabilir sıcaklık:	30 °C - 200 °C
Güç:	1800 watt

### Koruma sınıfı I

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

## 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 içini ve dışını nemli bir bezle silin. Kullanmadan önce kızartma sepetini ve kızartma ek parçasını ılık sabunlu suyla yıkayın.
- Yangına ve haşlanma riskine neden olabileceğinden fritözünüzü yemeklik yağ ile DOLDURMAYIN.
- Haşlanmaya neden olabileceğinden fritözünüzü su ile DOLDURMAYIN.
- Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden bu fritöz ile metal pişirme aletleri KULLANMAYIN. Hava fritözünüzle sadece ahşap veya plastik (naylon) aletler kullanın.
- Silikon ayakları kızartma sepetinden ÇIKARMAYIN çünkü bunlar sac ayağını yerinde tutmak ve kızartma sepetinin hasar görmesini önlemek için tasarlanmıştır.

**NOT:** Hava fritözünüz ilk kez ısıtıldığında hafif bir duman veya koku oluşabilir.

Bu durum birçok ısıtma cihazında görülür. Bunun cihazınızın güvenliği üzerinde hiçbir etkisi yoktur.

**NOT:** Ekstra kızartma için biraz yağ gerekiyorsa, sprey şişesinden orta miktarda yemeklik yağ kullanın. Sıcak Hava Fritözü, hızla dolaşan sıcak hava akımı ile yiyeceklerinizi hızlı bir şekilde pişirir.

## ÇALIŞMA AYARI



1. Artış
2. Ekran
3. Kızartma
4. İç aydınlatma
5. Başlat/Duraklat
6. DIY (manuel ayar)
7. Azalma
8. Açma/kapama
9. Sıcaklık/zaman

## ÇIKARILABİLİR TUTAMAĞIN TAKILMASI

Kulp orijinal ambalajında gevşek olarak bulunur.

1. Sepeti dışarı çekin, sap içeridedir.
2. Tutamağı yerine oturana kadar bağlantı noktasına yerleştirin.
3. Kulp yerine oturduktan sonra gevşememelidir.



**⚠ DİKKAT:** Kızartma sepetini tutarken önerilen fırın eldivenlerini kullandığınızdan emin olun.

4. Sepetin alt kısmını dışarı çekerek kızartma sepetinden ek parçayı çıkarın.










5. Ek parçanın yerinde olduğundan emin olun.

Kızartma sepetinin altına yerleştirmeden önce dört silikon ayağın ek parçaya takılı olduğundan emin olun. Ek parçayı fritöze yerleştirene kadar silikon ayakları çıkarmayın. Ek parça sepetin tabanına takılmalıdır çünkü bu, yiyeceği tabandan kaldırır ve yiyeceği verimli bir şekilde pişirmek için iyi bir hava sirkülasyonu sağlar. Sepeti tekrar fritözün içine yerleştirin ve tamamen başlangıç konumuna itildiğinden emin olun. Kızartma sepeti fritöze tam olarak yerleştirilmezse fritöz çalışmayacaktır.




## GÖREVLENDİRME

1. Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin.
2. Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzeye yerleştirmeyin.
3. Tavayı yağ veya diğer sıvılarla doldurmayın.
4. Elektrik fişini topraklı bir prize takın.
5. Cihazı açtıktan sonra, çalıştırma işlemi sırasında kontrol paneli yaklaşık 8 saniye boyunca yanar.
6. Yiyecekleri kızartma sepetine yerleştirin ve hava sirkülasyonu için yeterli alan olduğundan emin olun, ağzına kadar doldurmayın. Sepeti tekrar fritözün içine koyun. Kızartma sepeti çıkarılmışsa veya tam olarak yerleştirilmemişse fritöz çalışmayacaktır.
7. Yiyeceklerin daha iyi tanınması için kızartma sepetine eşit şekilde yerleştirilmesi gerekir.
8. Fritözü açmak için açma/kapama düğmesine  basın. Kontrol paneli yanar.
9. Fritözün yiyecek türünü tanıması ve zaman ve sıcaklık ayarlarını önermesi için Fry (Kızartma)  düğmesine basın. Alternatif olarak, manuel ayar için DIY  düğmesine basın.
10. İsterseniz Sıcaklık/Süre düğmesine basın  ardından sıcaklık  ve  pişirme süresini ayarlamak için veya düğmelerine basın.
11. Pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat  düğmesine basın. Cihaz geri saymaya başlar.
12. Hava fritözü, pişirme işlemi sırasında yiyeceği sallamanız gerektiğini hatırlatır.
13. Yiyeceği sallamak/döndürmek için kızartma sepeti çıkarılırsa fritöz mevcut programı duraklatır ve LED ekranda "Pause" (Duraklat) görüntülenir. Kızartma sepeti değiştirildiğinde fritöz yeniden başlar.
14. Pişirme süresinin sonunda LED ekranda "Done" (Bitti) görüntülenir. Isıtma borusu hemen kapanır. Sesli uyarı üç kez duyulur.
15. Daha iyi pişirme sonuçları elde etmek için, pişirme işlemi sırasında kızartma sepetini dışarı çekip sallayarak yiyeceği ters çevirin.

16. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden bu fritöz ile metal pişirme aletleri KULLANMAYIN. Hava fritözünüz için sadece ahşap veya plastik (naylon) aletler kullanın.
17. Pişirme işlemi, ilgili başlat/duraklat düğmesine basılarak herhangi bir zamanda kesilebilir.
- NOT:** Çalışma sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.

## İÇ AYDINLATMA

Sepetteki ışığı açmak için ışık  düğmesine basın ve görüntüleme penceresi aracılığıyla pişirme ilerlemesini kontrol edin.

## YAPAY ZEKA TEKNOLOJISI

Hava fritözünü, mükemmel sonuçlar için ideal sıcaklık ve pişirme süresini önermek üzere gıdayı tarayan, türünü tanımlayan ve ağırlığını hesaplayan küçük bir dahili kameraya sahiptir.

## OTOMATİK ALGILAMA İÇİN AI ÖN AYARLARI

Menü	Sıcaklık aralığı	Zaman aralığı	İPUCU
Manuel ayar DIY	30 °C ~ 200 °C	1 dakika - 60 dakika	DIY modu Standart sıcaklık 180 °C, 10 dakika.
Goujon tavuk	180 °C	11-28 dakika	
Tavuk but	200 °C	28-40 dakika	
Burger	200 °C	15 - 25 dakika	
Kızartmalar	200 °C + 180 °C (arada otomatik sıcaklık değişimi)	10 - 33 dakika	
Balık parmakları	200 °C	11 - 20 dakika	
Patates dilimleri	200 °C	14 - 32 dakika	
Sosisler	160 °C + 180 °C (arada otomatik sıcaklık değişimi)	13 - 26 dakika	

Menü	Sıcaklık aralığı	Zaman aralığı	İPUCU
Patates	200 °C + 180 °C (arada otomatik sıcaklık değişimi)	19 - 38 dakika	
Sebzeler	200 °C	3 - 32 dakika	
Biftek	200 °C	8 - 18 dakika	
Dana rosto	160 °C + 200 °C (arada otomatik sıcaklık değişimi)	26 - 80 dakika	
Nohut	180 °C + 160 °C (arada otomatik sıcaklık değişimi)	18 - 43 dakika	

## KAMERANIN TEMİZLENMESİ

Otomatik algılama için AI teknolojisini kullanırken kamerayı temiz tutmak önemlidir.

1. Kızartma sepetini sapından dışarı çekin.
2. Kamerayı yumuşak, nemli bir bezle silin ve ardından başka bir bezle kurulayın.



Kamera Işık

## TEMİZLİK

- Temizlemeden önce daima elektrik fişini fritözden çıkarın ve soğumasını bekleyin.
- Gövde, elektrik kablosu ve elektrik fişi suya veya diğer sıvılara DALDIRILMAMALIDIR.
- Fritözün gövdesini yumuşak, nemli bir bezle silin.
- Kızartma sepetindeki ve ek parçadaki fazla yağlı mutfak kağıdı veya benzeriyle silin.
- Kızartma sepeti ve ek parça ılık sabunlu suyla durulanabilir. Tekrar kullanmadan önce her ikisini de dikkatlice kurulaşın.
- Kaybolmalarını için yıkamadan önce silikon ayakları ek parçadan çıkarın. Ek parça kuruduktan sonra silikon ayakları yerine takın.
- Sıcak Hava Fritözünün hiçbir parçasını sert veya aşındırıcı temizlik maddeleriyle TEMİZLEMİYİN.
- Temizledikten sonra, tekrar kullanmadan önce ürünün iyice kurumasını bekleyin.

## SORUN GIDERME

Sorun	Olası nedenler	Çözüm yöntemi
Hava fritözünü çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Güç kablosu bağlı değil</li> <li>2. Açma/kapama düğmesine basmadınız</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elektrik fişini uygun bir topraklı prize takın</li> <li>2. Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine basın</li> </ol>
Hava fritözünü ile hazırlanan malzemeler az pişmiş	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sepette çok fazla malzeme var.</li> <li>2. Ayarlanan sıcaklık çok düşük.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sepete daha az miktarda malzeme yerleştirin. Daha küçük miktarlar daha eşit şekilde kızartılır</li> <li>2. Sıcaklık kontrolünü istenen sıcaklık ayarına getirin</li> </ol>
Malzemeler hava fritözünde eşit olmayan şekilde kızartılır	Bazı malzeme türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir	Üst üste veya üst üste gelen malzemeler (örn. patates kızartması) pişirme süresinin yarısında çalkalanmalıdır.
Derin yağda kızartılmış atıştırmalıklar fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmaz	Sepette geleneksel bir fritöz için tasarlanmış çok fazla malzeme var.	Daha gevrek bir sonuç elde etmek için fırın atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine biraz yağ sürün.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm yöntemi
Sepeti cihazın içine doğru şekilde itemiyorum	Sepette çok fazla malzeme var.	Sepeti MAX. işaretinin üzerinde doldurmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor	<ol style="list-style-type: none"> <li>Yağlı malzemeleri kızartıyorsunuz.</li> <li>Sepet hala önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar içeriyor</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Yağlı malzemeleri fritözde kızarttığınızda, tavaya büyük miktarda yağ kaçar, yağ beyaz dumana neden olur ve tava normalden daha fazla ısınabilir. Bunun cihaz veya sonuç üzerinde hiçbir etkisi yoktur.</li> <li>Beyaz duman yağın tavada ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra sepeti iyice temizlediğinizden emin olun.</li> </ol>
Taze kızartmalar fritözde eşit olmayan şekilde kızartılıyor	<ol style="list-style-type: none"> <li>Doğru patates türünü kullanmadınız.</li> <li>Patates şeridini kızartmadan önce düzgün bir şekilde durulamadınız</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Taze patates kullanın ve kızartma işlemi sırasında sert kaldıklarından emin olun.</li> <li>Patates şeritlerinin dış kısmındaki nişastayı gi-dermek için şeritleri iyice durulayın.</li> </ol>
Taze patates kızartması fritözden çıtır çıtır çıkmaz	Kızartmaların gevrekliği, kızartmalardaki yağ ve su içeriğine bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce patates şeritlerini iyice kuruldığınızdan ve daha gevrek olmaları için patates şeritlerini daha dar kestiğinizden emin olun.



## SAKLAMA

Cihazın küçük çocukların erişemeyeceđi, kuru, tozsuz ve donmayan bir yerde, doğrudan güneş ışığından uzakta saklandığından emin olun.

## BERTARAF

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



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

## GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

### GARANTİ KOŞULLARI

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

### GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

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

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

Telefon: +49 2154 470 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de





Hergestellt für / Produced for:

**Hatex AS GmbH & Co. KG**

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

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

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156