MICHELINO®
since 1951

HEISSLUFTFRITTEUSE 4,4 L

Art.-Nr.: 29044 / GLA-301

DE / EN

Bedienungsanleitung
instruction manual

WICHTIGE INFORMATION VOR GEBRAUCH

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden.
- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Die Heißluftfritteuse kann verwendet werden zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Gemüse, Pommes, Kartoffelecken, Kroketten und außerdem für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

- Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt.
- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede ander
- Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren-Nachlesen auf.

⚠ WARNUNG-VERLETZUNGSGEFAHR!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

1. Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit
2. Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).
3. Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden ,es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

7. Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

⚠ GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken, durch Einatmen von Kleinteilen oder durch Folien die vor Mund und Nase geraten.

8. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
9. Kinder dürfen nicht mit der Verpackung spielen.

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Kurzschlusses durch stromführende Teile.

10. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an.
11. Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
12. Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
13. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
14. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei nicht vorhandener Aufsicht grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
15. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.
16. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
17. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
18. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
19. Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche oder wenn Sie nasse Hände haben in Betrieb.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.
22. Im Störungsfall oder wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an die in dieser Bedienungsanleitung angegebene Adresse.
23. Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
24. Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
25. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
27. Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:

- hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
- extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
- direkte Sonneneinstrahlung,
- offenes Feuer.

PRODUKTÜBERSICHT

1 – Heißluftfritteuse
2 – Frittierkorb
3 – Frittiergitter
4 – Temperaturregler
5 – Timer

TECHNISCHE DATEN

Modell:	29044 / GLA-301
Netzspannung:	220-240V~50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 Watt

AUSPACKEN

⚠ GEFAHR ERSTICKUNGSGEFAHR!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken, durch Einatmen von Kleinteilen oder durch Folien die vor Mund und Nase geraten.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder dürfen nicht mit der Verpackung spielen.

AUSPACKEN UND KONTROLLE DES GERÄTES

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie

auch eventuelle Transportsicherungen.

2. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an die in dieser Bedienungsanleitung angegebene Adresse.
3. Prüfen Sie alle Einzelteile auf Beschädigungen. Gibt es Beschädigungen, benutzen Sie das Gerät nicht.
4. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

INTRIEBNAHME

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z.B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen
- Abstand von mind. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfs nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Verwenden Sie zum Zubereiten der Speisen unbedingt das Frittiergitter, damit die Speisen nicht verbrennen.
- Stellen Sie den Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Fett, Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bis Sie den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
- Extrem fetthaltige Speisen sind nicht für die Zubereitung geeignet. Das Fett würde auf den Boden des Frittierkorbes tropfen und dort verbrennen.

⚠ ACHTUNG-HEISSE OBERFLÄCHE!

- Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.
- Da das Dampfaustrittsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff und den Bedienelementen!**
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, auf oder in den Frittierkorb oder auf die Heizplatte.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.

- Wenn Sie den Frittierkorb beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Beim Betrieb wird der Frittierkorb sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Stellen Sie ihn nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

⚠ VORSICHT! GESUNDHEITS-GEFÄHRDUNG!

Zu heißes Zubereiten kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden.

⚠ HINWEIS! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und dadurch Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

INBETRIEBNAHME:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche, stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie das Frittiergitter in den Frittierkorb. Verwenden Sie grundsätzlich den Frittierkorb zusammen mit dem Frittiergitter um das An- oder Verbrennen von Speisen zu vermeiden.
3. Schließen Sie nun den Netzstecker unter Berücksichtigung der Sicherheitshinweise an eine gut zugängliche Steckdose an.
4. Legen Sie die zur Zubereitung vorgesehenen Speisen in den Frittierkorb auf das Frittiergitte.
5. Schieben Sie den Frittierkorb wieder zurück in das Gerät.
6. Stellen Sie die richtige Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein. Bitte beachten Sie unsere Empfehlungen weiter unten in diesem Kapitel.
7. Bestimmen Sie nun die Zeit für den Garprozess. Drehen Sie dazu den Knopf des Timers auf die gewünschte Zeit.
8. Wenn es sich um kalte Speisen handelt, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein. Das Gerät startet unmittelbar nach einstellen der Garzeit mit dem Aufheizen.
9. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte kontinuierlich ein und aus. Dies zeigt, dass die Heizkomponenten kontinuierlich ein- und ausgeschaltet werden, um die eingestellte Temperatur zu halten. Das Leuchten signalisiert das Erreichen der gewünschten Temperatur.
10. Öl, welches während der Zubereitung aus den Speisen austritt, wird am Boden des Frittierkorbes gesammelt.
11. Je nach Art der Speise muss diese nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt bzw. umgelagert werden um eine gleichmäßige Bräunung und Temperaturverteilung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie unsere Empfehlungen weiter unten in diesem Kapitel.
12. Um das Gargut umzulagern, ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät heraus. Das Gerät schaltet sich sofort automatisch ab. Der Timer läuft allerdings weiter. Wenden oder schütteln Sie das Gargut äußerst vorsichtig. Wenn nötig, stellen Sie dazu den Frittierkorb auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

⚠ VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR!

- Durch versehentliches fallenlassen des Frittierkorbes kann es zu Verletzungen durch Verbrennung kommen.
- Schütteln Sie das Gargut vorsichtig und verwenden Sie zum Umlagern von Speisen keine Hilfsmittel welche die Beschichtung des Frittierkorbs beschädigen könnten, wie zum Beispiel Küchenhelfer aus Metall!
- Berühren Sie den Frittierkorb nur am dafür vorgesehenen Griff. Beim Betrieb wird der Frittierkorb sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Durch versehentliches fallenlassen des Frittierkorbes kann es zu Verletzungen durch Verbrennung kommen.
- Schütteln Sie das Gargut vorsichtig und verwenden Sie zum Umlagern von Speisen keine Hilfsmittel welche die Beschichtung des Frittierkorbs beschädigen könnten, wie zum Beispiel Küchenhelfer aus Metall!
- Berühren Sie den Frittierkorb nur am dafür vorgesehenen Griff. Beim Betrieb wird der Frittierkorb sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, in den Frittierkorb oder auf die Heizplatte.
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, in den Frittierkorb oder auf die Heizplatte.
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.

13. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich sofort automatisch wieder ein. Stellen Sie den Timer gegebenenfalls neu ein.
14. Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab.
15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
16. Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkorb auf eine hitzebeständige Unterlage.

EMPFEHLUNGEN ZUR TEMPERATUREINSTELLUNG

Empfehlungen zur Temperatureinstellung

Speise	Portion/Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300-400	18-25	200	Ja
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300-400	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja
Steak	100-500	8-12	180	Nein
Schweinekoteletts	100-500	8-12	180	Nein
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein
Hühnerbein	100-500	16-20	200	Nein
Hühnerbrust	100-500	15-20	200	Nein
Braten	100-400	20-25	200	Nein
Fisch	100-400	18-20	180	Nein
Shrimps	100-400	12-15	180	Nein
Frühlingsrollen*	100-400	8-10	200	Ja
Gefrorene Chicken Nuggets*	100-500	12-15	200	Ja
Gefrorene Fischstäbchen*	100-400	6-10	200	Nein
Panierter Backkäse*	100-400	8-10	180	Nein
Kuchen**	300	8-10	190	Nein
Quiche**	400	20-22	180	Nein
Muffins**	300	15-18	200	Nein

* Angaben für Ofen- Fertiggerichte

** Back- oder Auflaufform verwenden

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker.

⚠ ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHEN!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

⚠ HINWEIS! MÖGLICHER GERÄTESCHADEN!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes. Für die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und das Frittiergitter mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie beides gut mit klarem Wasser ab und trocknen beides danach mit einem trockenen Tuch ab.
- Reinigen Sie die Frittierkammer mit einem weichen, leicht befeuchteten Schwamm.
- Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
- Der Frittierkorb und das Frittiergitter sind spülmaschinengeeignet. Wir raten zur Handwäsche.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Gerätes laufen.

AUFBEWAHRUNG

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.

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 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.

Im Falle einer Garantie wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung per Telefon oder E-Mail:

Tel.: +49 2154 470 26-610
E-Mail: info@hatex24.de

IMPORTANT INFORMATION

- Read the operating manual and safety instructions carefully before using the appliance.
- Non-compliance with the operating manual can lead to serious injuries or damages to the appliance.
- Retain the operating manual for future use.
- If you share the appliance with third person, give the operating manual along with it without fail.

NORMAL USE

- The hot air deep fryer can be used for baking, cooking and grilling of food such as vegetables, fries, potato wedges, croquettes and also for preparation of fish, meat and poultry.
- This appliance is designed to be used in private household and similar household applications, such as:

- In Kitchen for employees in shops, offices and other industrial areas;
- in agricultural premises;
- By customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed and breakfast.

- The appliance is designed only for private and not for the industrial/commercial purpose.
- Please note that in case of unintended use, the warranty expires.
- Do not reconstruct the appliance without our permission and do not use any attachments other than the attachments approved or provided by us.
- Use only the spare parts and accessories provided or approved by us.
- Please note all the information in this operating manual, especially the safety instructions. Every other operation is considered to be not according to the instructions and can lead to personal or property damage
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read the entire operating manual carefully before using the device and keep it for future reference.

⚠ WARNING! Risk of injury!

Incorrect electrical installation or very high supply voltage can lead to electric shock.

- Risk of injury for children and people with reduced physical, sensory or mental abilities (for example, partially disabled person, old people with restricted physical and mental abilities) or lack of experience and knowledge (for example older children).
- Keep the appliance and accessories out of reach of children.
- This appliance can be used by the children, who are 8 years old or above, by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or are instructed about the safe use of the appliance and have understood the hazards resulting out of it.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children younger than 8 years should be kept away from the appliance and the connecting cable.

⚠ HAZARD! SUFFOCATION HAZARD!

There is suffocation hazard due to swallowing, due to inhaling of small parts or due to foils, which get in front of mouth

and nose.

- Keep all used packing materials out of reach of children.
- Children are not allowed to play with the packaging material.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

There is a risk of electric shock or short circuit due to current-carrying parts.

- Connect the appliance only to the properly installed, grounded and electrically secured electrical socket an.
- Check before operating the appliance whether the voltage data is in agreement with the local supply voltage.
- In case if the appliance has to be taken away quickly from the power supply, the electrical socket should be freely accessible.
- Do not use any extension cable.
- Pull out the connector from the electrical socket after every use, before every cleaning and if unattended.
- Always pull out the power cable of the connector from the electrical socket, do not hold the cable and pull out.
- Do not fold and squeeze the power cable.
- Ensure that the power cable is undamaged and does not go under the appliance or on the hot surfaces or sharp edges.
- Lay the power cable in such a way that nobody can step on it or trip over it.
- Do not operate the appliance on a wet utility space or if your hands are wet.
- Do not handle the power supply connector with wet hands.
- Do not use the appliance in any case if it is damaged or you notice damage to the power cable or connector.
- In case of failure or if you notice a damage in transit, contact immediately at the address specified in this operating manual.
- Get the power cable repaired in a specialist workshop or contact the service department to avoid the hazards.
- In any case, do not try to open or repair the appliance part on your own.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Following should be avoided:

- High humidity or moisture,
- extremely high or low temperatures,
- direct sunlight,
- Open fire.

APPLIANCE DESCRIPTION

1 – Hot air deep fryer
2 – Deep-frying basket
3 – Deep-frying grill
4 – Thermostat
5 – Timer

TECHNICAL DATA

Model:	29026 / GLA-301
Rated Voltage:	220-240V~50/60 HZ
Protection class:	I
Rated power:	1400 Watt

UNPACKING AND CHECKING OF THE APPLIANCE

⚠ HAZARD! SUFFOCATION HAZARD!

There is suffocation hazard due to swallowing, due to inhaling of small parts or due to foils, which get in front of mouth and nose.

- Keep all used packing materials out of reach of children.
- Children are not allowed to play with the packaging material.

1. Remove all parts from the package and remove complete packaging material. Remove also the transportation safety appliances, which may be there.
2. Check the delivered items for completeness. If the parts are missing or damaged, please reach on the address specified in this operating manual.
3. Check all the individual parts for damages. If there are damages, do not use the appliance.
4. Before the first use, clean all the parts of the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

START-UP OPERATION AND USE

- ### ⚠ WARNING! FIRE HAZARD!

  There is a fire hazard due to hot surfaces.

  In order to avoid a hazard due to an unintended reset of safety temperature limiter, the appliance is not allowed to be supplied with an external switching apparatus like a timer or connected with an electric circuit, which is regularly switched on and off with an appliance.

- Place the appliance on a heat-resistant, dry and even surface.
- Do not place the appliance on the surfaces, which can become hot (e.g. hot plates, hot flames).
- Note that the appliance in operation does not come in contact with another object. Keep a distance of minimum 10 cm from other objects. Do not mount it near the easily inflammable materials (Sheers, curtains, paper etc.).
- Do not place the appliance in operation under the wall units or other objects, which could obstruct the free outlet of the steam upwards.

- Do not cover the appliance.
- Do not keep any objects on the appliance.
- Never keep the appliance unattended during the operation.
- Do not use the appliance near the explosives and/or ignitable vapours.
- For preparing the food use the deep-frying grill without fail so that the food does not burn.
- Always keep the deep-frying basket on a heat resistant pad.
- Do not fill the deep-frying basket with fats, oil or other liquids.
- Pull out the connector immediately from the electrical socket in case of development of dark smoke. Wait until the smoke development has weakened and until you remove the deep-frying basket out of the appliance.
- Extremely fatty food is not suitable for cooking. The fat would drip on the floor of the deep-frying basket and burn over there.

⚠ ATTENTION! HOT SURFACE!

There is risk of injury due to hot surfaces. During the operation, the accessible surfaces of the appliance and the accessories become very hot.

- As the steam outlet grill on the backside of the appliance becomes significantly hot due to functional reasons, the grill is not allowed to be touched during the operation in order to avoid burning.
- Touch the appliance during the operation only using the handle and the control element.
- Do not grasp the inner side of the appliance, do not touch the outer or inner side of the deep-frying basket or the hot plate.
- Never move the appliance during the operation.
- Do not move the heated appliance but let the appliance cool down completely in advance.
- When you remove the deep-frying basket during or after preparation of food, there exists burning hazard due to outgoing steam. Do not keep your head directly on the appliance and do not hold it in this steam.
- During operation, the deep-frying basket becomes very hot, do not grab it. Use oven gloves.
- Place it only on the heat resistant surface.

⚠ ATTENTION! HEALTH HAZARDS!

Very hot food preparations can give rise to harmful substances.

- Remove the burnt food remains.
- Do not let the food become very dark.

⚠ PLEASE NOTE! RISK OF DAMAGE!

Chemical additives in furniture coating can affect the material of the appliance feet and thus can lead to residues on the furniture surface.

- Where required, place the appliance on a pad impervious to heat.

START-UP OPERATION

1. Place the appliance on a flat and stable surface, do not place the appliance on a surface that is not heat-resistant.
2. Put the deep-frying grill in the deep-frying basket. Use the deep-frying basket along with the deep-frying grill to avoid the burning of food.
3. Connect the power supply connector now under consideration of the safety instructions to a well accessible electrical socket.
4. Place the food to be prepared in the deep-frying basket on the deep-frying grill.
5. Push the deep-frying basket again in the appliance.
6. Adjust the right temperature by turning the temperature controller. Please note our recommendations further in this chapter.
7. Decide now the time for cooking process. Rotate the knob of the timer to the intended time. If it is concerned with cold food, the cooking process should be 3 minutes longer. The appliance starts immediately after adjusting the cooking process on heating up.
8. During the operation, the control lamp switches continuously on and off. This shows that the heating components shall be continuously switched on and off to maintain the adjusted temperature. The glowing signalizes reaching the intended temperature.
9. Oil, which drips from the food during the preparation, shall be collected on the floor of the deep-frying basket.
10. According to the type of the food, it must be tossed or shifted midway during the cooking period to ensure a uniform browning and temperature distribution. Please note our recommendations further in this chapter.
11. In order to transfer the food to be cooked, pull out the deep-frying basket from the appliance. The appliance switches off immediately by default. The timer, however, continues. Be extremely cautious while turning or tossing the food to be cooked. If necessary, keep the deep-frying basket on a heat-resistant surface.

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!

Accidental dropping of the deep-frying basket can lead to injury due to burning.

- Toss the food to be cooked with caution and do not use any accessories, which could damage the coating of the deep-frying basket while transferring the food, for example kitchen aids made out of metal!
- Touch the deep-frying basket only using the handle provided for it. During operation, the deep-frying basket becomes very hot, do not grab it. Use oven gloves.
- Do not touch the inner side of the appliance, the deep-frying basket or the hot plate.
- There is a risk of burning due to the outgoing steam. Do not keep your head directly on the appliance and do not hold it in this steam.

12. Insert the deep-frying basket again in the appliance. The appliance switches on again immediately by default. If necessary, adjust the timer again.
13. After end of the cooking time, a signal rings out and the appliance switches off.
14. Pull out the power plug from the socket.
15. Pull out the deep-frying basket out of the appliance by holding the handle. Keep the deep-frying basket on a heat-resistant pad.

RECOMMENDATIONS FOR TEMPERATURE ADJUSTMENT

Food	Portion/weight (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Tossing
Thin deep-frozen potato chips	300-400	18-25	200	Yes
Thick deep-frozen potato chips	300-400	20-25	200	Yes
Potatoes au gratin	500	20-25	200	Yes
Steak	100-500	8-12	180	No
Pork chops	100-500	8-12	180	No
Hamburger	100-500	10-20	180	No
Chicken drumstick	100-500	16-20	200	No
Chicken breast	100-500	15-20	200	No
Frying	100-400	20-25	200	No
Fish	100-400	18-20	180	No
Shrimps	100-400	12-15	180	No
Egg rolls*	100-400	8-10	200	Yes
Frozen Chicken Nuggets*	100-500	12-15	200	Yes
Frozen fish finger*	100-400	6-10	200	No
Breaded baker's cheese*	100-400	8-10	180	No
Cake**	300	8-10	190	No
Quiche**	400	20-22	180	No
Muffins**	300	15-18	200	No

* Information for oven - prepared dishes

** Use baking pan or baking dish

CLEANING

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

There is a risk of electric shock due to current-carrying parts.

- Pull out the power plug completely before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- If the appliance falls in the liquid, do not grab it in any circumstances. Pull out the power plug first.

⚠ CAUTION! HOT SURFACES!

There is a risk of burning due to hot surfaces

- Let the appliance cool down for at least 60 minutes before cleaning. Remove the deep-frying basket so that the appliance can cool down quickly.

⚠ NOTE! POSSIBLE APPLIANCE DAMAGES!

There is a possible appliance damage due to improper use.

- Do not use any rough or abradant cleaning material on and in the casing of the appliance. For the outer surface of the appliance, a soft, slightly damp cloth is suitable.

- Do not clean the hot air deep fryer in the dishwasher.
- Clean the deep-frying basket and the deep-frying grill with sponge and slightly milder soapsuds. Rinse off both of them with clear water and dry off both of them after that with a dry towel.
- Clean the deep-frying chamber with a soft, slightly damp sponge.
- If the heating rods become dirty, use a dishwashing brush Remove the leftover cautiously.
- The deep-frying basket and the deep-frying grill are suitable for the washing machine. We advise to use hand wash.
- Please take care without fail that liquids do not enter inside the appliance.

STORAGE

When you are not using the appliance, pull out the power plug and keep the equipment on a dry, dust and frost-free place without sun exposure.

Please take care that the equipment shall be kept beyond the reach of the children.

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Put cardboard and carton to the waste paper, foils to the recyclables collection. Do not throw the device into the 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 disposal facility.

WARRANTY

This device comes with a 3-year warranty from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty period starts from the date of purchase. Keep the original receipt. It is the 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 choose.
- It is assumed that the unit will be returned within the specified term with a receipt and a brief written description of the defect. The description must include details of the defect and when it occurred.
- Replacement, repair or exchange of the product does not start a new warranty period.
- The damage or defect already existing at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the product.

- Material or manufacturing defects are guaranteed, but slightly damaged or fragile components such as accumulators or glass are not covered under the warranty.
- The warranty does not cover defects or damage caused by improper use, failure to follow the operating instructions or maintenance.

In case of warranty, please contact our service department by phone or e-mail:

Tel.: +49 2154 470 26-610
E-mail: info@hatex24.de

Hergestellt für / Produced for:

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

info@hatex24.de
www.hatex24.de