



HEISLUFT-FRITTEUSE 2,6 Liter

Art.-Nr.: 77798



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Manuel d'instructions
Kullanım kılavuzu



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.

~ Wechselstrom



GEFAHRENSYMBOL: Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

DIESES GERÄT IST GS GEPRÜFT UND ENTSPRICHT DEN CE-RICHTLINIEN.

VERWENDUNGSZWECK

- Das Gerät wird ausschließlich mit Heißluft betrieben. Gießen Sie kein Öl oder Fett in das Gerät, wie Sie es bei einer herkömmlichen Fritteuse tun würden!
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder Eintöpfen geeignet!
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche verursacht wurden. Gleiches gilt für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die mit diesem Gerät geliefert werden. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und -anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verletzungen führen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstanden haben, die sich aus der Nichteinhaltung der einschlägigen Sicherheitsvorkehrungen ergeben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen vom Gerät und dem Anschlusskabel ferngehalten werden.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

Das Gerät und das Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Kommen Sie während oder nach dem Gebrauch des Gerätes nicht mit erhitzten Teilen in Berührung! Berühren Sie das Gerät während es in Betrieb ist oder unmittelbar nachdem es ausgeschaltet wurde ausschließlich an den Griffen oder dem Bedienfeld. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es transportieren, reinigen oder einlagern. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Zubehör umgehen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Verbindungskabel niemals in Wasser

oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen oder setzen Sie ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät ein. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät muss immer vom Stromnetz getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor das Gerät transportiert oder gereinigt wird.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Tauschen Sie auch das Anschlusskabel nicht selbst aus. Wenn das Gerät, das Anschlusskabel oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese vom Hersteller, Kundendienst oder einer Fachwerkstatt repariert oder ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Lagerung“!



GEFAHR – Gefahr eines elektrischen Schlags

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, während es mit dem Stromnetz verbunden ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Erst danach sollten Sie das Gerät aus dem Wasser holen. Versuchen Sie niemals, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Lassen Sie es vor der erneuten Verwendung vom Hersteller, Kundendienst oder einem autorisierten Händler überprüfen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät und das Anschlusskabel niemals mit nassen Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab und halten Sie die Belüftungsöffnungen frei, um ein Feuer zu verhindern.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Achten Sie darauf, dass sich das Verbindungskabel immer außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren befindet. Es besteht die Gefahr der Strangulation.
- Während des Betriebs und beim Herausziehen der Schubladen kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Halten Sie daher Kopf und Hände aus der Gefahrenzone fern. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

HINWEIS: Risiko von Sach- und Sachschäden

- Stellen Sie sicher, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Betriebsmitteln, die elektrische Komponenten enthalten, kommt.
- Tritt während des Betriebs ein Fehler auf, ziehen Sie den Netzstecker.
- Ansonsten schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Trennen Sie das Gerät vor einem Gewitter oder bei einem Stromausfall vom Stromnetz.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker und niemals das Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, hartnäckiger Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Verbindungskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um sicherzustellen, dass es keine Störungen gibt, die den Betrieb des Geräts beeinträchtigen könnten, und um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder andere scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Einlegeböden beschädigen.

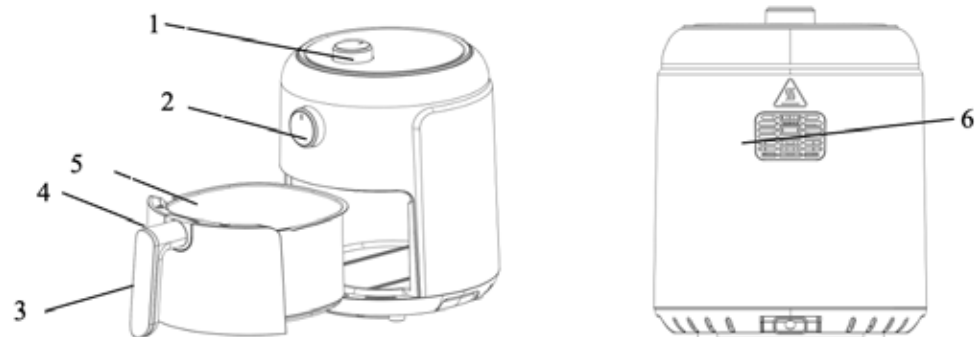
AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

- Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

LIEFERUMFANG

1. **Heißluftfritteuse**
2. **Bedienungsanleitung**

GERÄTEBESCHREIBUNG (Abb. 1)



1. **Timer-Knopf**
2. **Hauptgehäuse**
3. **Korbgriff**
4. **Topfdeckel**
5. **Frittiertopf**
6. **Luftauslass**



Abb. 2

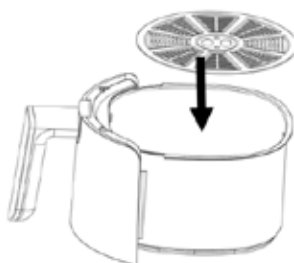


Abb. 3

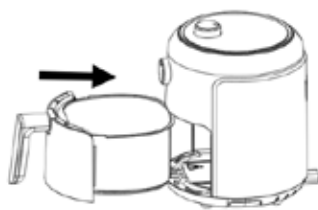


Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

TECHNISCHE DATEN

Modell:	77798
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.000 Watt
Fassungsvermögen des Korbes:	2,6 Liter
Einstellbare Temperatur:	80 °C-200 °C
Timer:	0-60 Min.

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.
- Reinigen Sie den Topf und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

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.

FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie den Korb in den Topf (Abb. 3). Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Abb. 6)
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse. (Abb. 4)
Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Korb darin.

⚠ ACHTUNG! Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Frittiertopf immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitelabschnitt).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse.

⚠ ACHTUNG! Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff. (Abb. 3)

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus dem Topf nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu den Topf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie den Knopf am Griff und heben Sie den Korb aus dem Topf.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer auf 0.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie die Korb Entriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf.
Drehen Sie den Topf nicht um, während das Gestell noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Topfboden angesammelt hat, auf die Zutaten auslaufen kann. Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Anhaltspunkte zu betrachten sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Denn die Rapid Air-Technologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder, ein kurzes Herausnehmen des Frittiertopfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens stört den Prozess kaum.

Informationen zum Einstellen von Zeit und Temperatur finden Sie in Abb. 7.

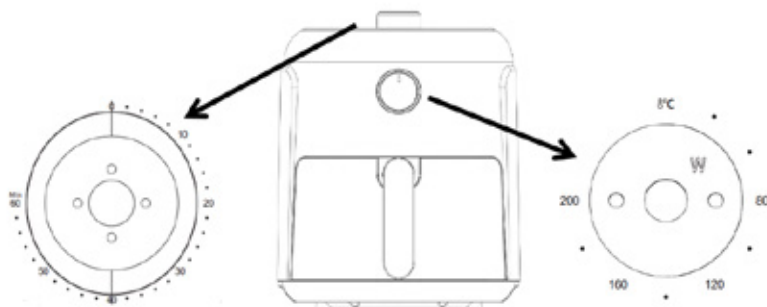


Abb. 7

Tipp:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.

- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das End-
ergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heiß-
luftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfrit-
teuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 250
Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie
einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittie-
ren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die
Zutaten erneut aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C für bis zu 10 Minu-
ten ein.

Lebensmitteltyp	Mindest-/Höchst- menge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Vorbereitung
Tiefgekühlte Pommes Frites	200–300	15–23	200	Schütteln
Keulen	200–300	20–25	200	Schütteln
Fisch	150–260	15–20	160	Schütteln
Krabben	150–250	15–20	160	Schütteln
Steak	100–200	10–20	180	Schütteln
Speck	150–260	10–15	180	Schütteln
Kuchen	120–160	13–18	160	–

HINWEIS:

1. Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse
noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.
2. Während des Backens einmal wenden oder schütteln.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. 2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Timertaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“). 3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es sind zu viele Zutaten im Frittiertopf. 2. Das Gestell wird nicht richtig im Topf positioniert.	1. Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	1. Sie bereiten fettige Zutaten zu. 2. Der Topf enthält noch Fett-rückstände vom vorherigen Gebrauch.	1. Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. 2. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet. 2. Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren festbleiben. 2. Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstücke gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. 2. Für ein knusprigeres Ergebnis die Kartoffelstücke kleiner schneiden. 3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Topf und der Korb sind mit Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, weil das die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden festklebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

- Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

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

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.

~ Alternating current



Hazard symbols: These symbols indicate possible hazards. Read the associated safety instructions carefully and follow them.

 CAUTION: Hot surfaces!

This appliance is GS tested and complies with CE directives.

INTENDED USE

- The appliance is intended for grilling, baking, defrosting, heating and drying food.
- The appliance is operated exclusively with hot air. Do not pour oil or grease into the appliance as you would with a conventional deep fryer!
- The appliance is not suitable for preparing liquid food such as soups, sauces or stews!
- The appliance is intended for personal use only and not for commercial or household-like applications, such as in hotels, offices, staff kitchens, or similar locations.
- Only use the appliance for the stated purpose and as described in the user manual. Any other use is considered improper.
- The warranty does not extend to defects caused by improper handling, damage or attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this appliance. Failure to follow the safety information and instructions may result in electric shock, fire, or injury.

- This appliance may be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or a lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have received instruction on the safe use of the appliance and understand the dangers resulting from non-compliance with relevant safety precautions.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years of age and supervised.
- Children younger than 8 and animals must be kept away from the appliance and the power cord.



CAUTION: Hot surfaces!

The appliance and the accessories get very hot during use. Do not touch hot parts during or after using the appliance! Only touch the appliance by the handles or control panel while it is in operation or immediately after it has been turned off. Wait until the appliance completely cools down before transporting, cleaning or storing it. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the appliance and the power cord in water or other liquids, and ensure that they cannot fall into water or get wet. There is a risk of electric shock!
- Do not pour liquids (e.g., oil or water) directly into the appliance or the drawers or insert a vessel filled with liquid into the appliance. It works exclusively with hot air.
- The appliance must always be disconnected from the power supply if it is left unattended and before the appliance is transported or cleaned.
- Do not make any changes to the appliance. Also, do not replace the power cord yourself. If the appliance, power cord, or accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service, or a professional workshop to avoid hazards.
- The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or separate remote control.
- Follow the instructions in the „cleaning and storage“ section!

DANGER – Risk of electric shock

- Only use and store the appliance in closed rooms.
- Do not use and store the appliance in rooms with high humidity levels.
- If the appliance falls into water while connected to the mains, remove the plug from the socket immediately. Only then should you remove the appliance from the water. Do not attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains! Have it inspected by the manufacturer, customer service, or an authorised dealer before using it again to avoid potential hazards.
- Never touch the appliance and the power cord with wet hands when the appliance is connected to the mains power supply.

WARNING – Risk of fire

- Do not operate the unit in the presence of flammable gases. Do not place any flammable materials (e.g., cardboard, paper, plastic) on or in the appliance.
- Do not cover the appliance during operation and keep the vents clear to prevent fire.
- In case of fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

WARNING – Risk of injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a risk of suffocation.
- Ensure that the power cord is always out of reach of small children and animals. There is a risk of strangulation.
- Hot steam may escape from the appliance during operation and when the drawers are pulled out. Therefore, keep your head and

hands out of the danger zone. There is a risk of scalding due to heat, hot steam or condensation.

- The appliance should not be moved when in use. Failure to comply to safety instructions may result in burns.

NOTE: Risk of material and property damage

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

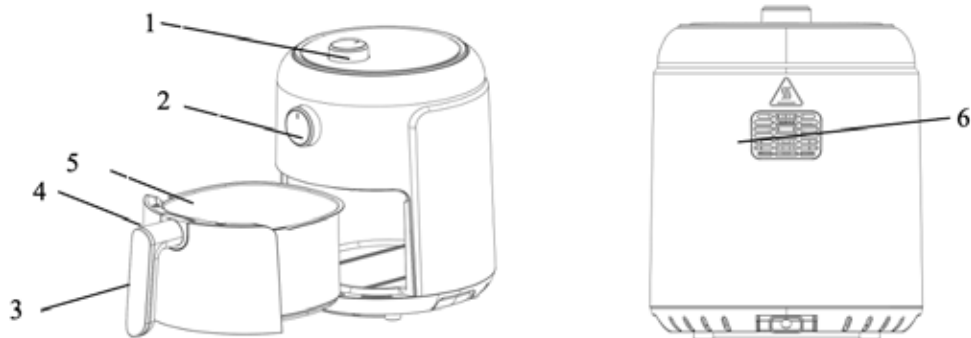
AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance will produce a bell sound and switch off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

SCOPE OF DELIVERY

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

DEVICE DESCRIPTION (Fig. 1)



1. **Timer knob**
2. **Main housing**
3. **Basket handle**
4. **Pot cover**
5. **Frying Pot**
6. **Air outlet**



Fig. 2

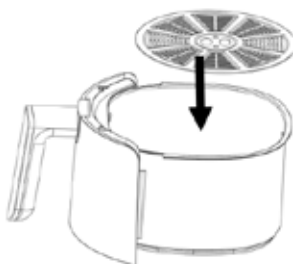


Fig. 3

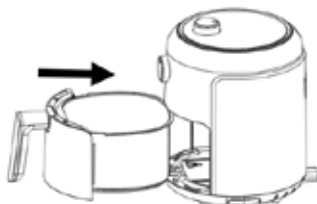


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

TECHNICAL DATA

Model:	77798
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	1.000 Watt
Capacity of basket:	2.6 litres
Adjustable temperature:	80 °C-200 °C
Timer:	0-60 Min.

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.
- Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

NOTE: When your air fryer is heated for the first time, it may emit a slight amount of smoke or odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot (Fig.3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance – that will disrupt the airflow and affect the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free fryer can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains power plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the hot-air fryer. (Fig. 6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)
4. Slide the frying pot back into the hot-air fryer. (Fig. 4)
Carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

⚠ CAUTION! Do not touch the frying pot during and after use, because it gets very hot. Please always hold the frying pot with the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see the 'Settings' in this chapter section).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the 'Settings' in this chapter section). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

⚠ CAUTION! Do not press the button on the handle during shaking. (Fig. 3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle, and lift the basket out of the pot.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

NOTE: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the timer to 0.

8. Check if the ingredients are ready or not.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (for example, fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface, press the basket release button, and lift the basket out of the pan.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, because any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. Once a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer will be instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. Because ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pulling the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

To set time and temperature refer to Fig. 7.

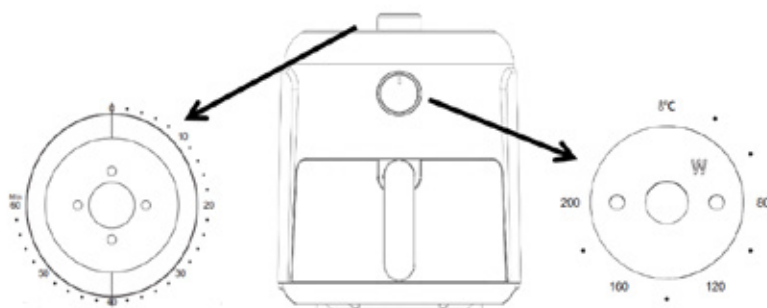


Fig. 7

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Type of food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Preparation
Frozen French fries	200–300	15–23	200	Shake
Drumsticks	200–300	20–25	200	Shake
Fish	150–260	15–20	160	Shake
Shrimp	150–250	15–20	160	Shake
Steak	100–200	10–20	180	Shake
Bacon	150–260	10–15	180	Shake
Cake	120–160	13–18	160	–

NOTE:

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during baking.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solving Method
The hot-air fryer does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not set the timer.	1. Put the mains power plug in an earthed wall socket. 2. Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	1. The amount of ingredients in the basket is too big. 2. The set temperature is too low. 3. The preparation time is too short.	1. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. 2. Set the temperature key to the required temperature setting (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter). 3. Set the timer to the required preparation time (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (for example, fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	1. There are too many ingredients in the basket. 2. The basket is not placed in the pot correctly.	1. Do not fill the basket beyond the MAX indication. 2. Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	1. You are preparing greasy ingredients. 2. The pot still contains grease residues from previous use.	1. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. 2. White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.

Problem	Possible Causes	Solving Method
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	1. You did not use the right potato type. 2. You did not rinse the potato pieces properly before you fried them.	1. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. 2. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	1. Make sure you dry the potato pieces properly before you add the oil. 2. Cut the potato pieces smaller for a crispier result. 3. Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING

- Clean the appliance after every use.
 - The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, because that may damage the non-stick coating.
1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

NOTE: Remove the pot to let the hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some cleaning liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

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

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.

~ Courant alternatif

REMARQUE :

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

 **Symboles de danger :** ces symboles indiquent les dangers potentiels. Lisez attentivement les consignes de sécurité qui s'y rapportent et respectez-les.

ATTENTION : Surfaces chaudes !

Cet appareil a été testé GS et est conforme aux directives CE.

USAGE PRÉVU

- L'appareil est conçu pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme pour une friteuse classique !
- L'appareil n'est pas adapté à la préparation de plats liquides tels que des soupes, des sauces ou des ragoûts !
- L'appareil est uniquement destiné à un usage personnel et non à des utilisations professionnelles ou de type domestique, par exemple dans les hôtels, les bureaux, les cuisines du personnel ou des endroits similaires.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins spécifiées et comme indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise manipulation, des dommages ou des tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION : Respectez l'ensemble des consignes de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Le non-respect des consignes et des instructions de sécurité peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers résultant du non-respect des précautions de sécurité pertinentes.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.



ATTENTION : surfaces chaudes !

L'appareil et les accessoires deviendront très chauds pendant l'utilisation. N'entrez pas en contact avec des pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son arrêt, ne le touchez qu'au niveau des poignées ou du panneau de commande. Attendez que l'appareil ait complètement re-

froidi pour le transporter, pour le nettoyer ou pour le ranger. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires chauds.

- Ne plongez jamais l'appareil ni le câble de raccordement dans l'eau ou dans d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ni être mouillés. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne versez aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs et ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement avec de l'air chaud.
- L'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant d'être transporté ou nettoyé.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas non plus le câble de raccordement vous-même. Si l'appareil, le câble de raccordement ou les accessoires de l'appareil sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Suivez les instructions de la section « Nettoyage et stockage ».



DANGER – Risque d'électrocution

- N'utilisez et ne stockez l'appareil que dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché sur secteur, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Ce n'est qu'alors que vous pourrez sortir l'appareil de l'eau. N'essayez jamais de le sortir de l'eau lorsqu'il est branché sur le secteur ! Avant de l'utiliser à nouveau, faites-le vérifier par le fabricant, le service client ou un distributeur agréé afin d'éviter d'éventuels dangers.
- Ne touchez jamais l'appareil et le câble de raccordement avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché sur le secteur.



ATTENTION – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne placez pas de matériaux inflammables (par exemple du carton, du papier, du plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il est en marche et gardez les ouvertures d'aération dégagées afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- Si un incendie survient, ne l'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté.



ATTENTION – Risque de blessure

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il y a un risque d'étouffement.

- Assurez-vous de toujours tenir le câble de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il y a un risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsque celui-ci est en marche et lorsque les tiroirs sont retirés. Par conséquent, gardez la tête et les mains hors de la zone de danger. Il existe un risque de brûlure dû à la chaleur, à la vapeur chaude ou à la condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en marche. Il existe un risque de brûlure.

REMARQUE : risque de dommages au matériel et à la propriété

- Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'entre pas en contact direct avec des appareils électriques et des équipements contenant des composants électriques.
- Si un défaut survient pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur.
- Sinon, éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche secteur.
- Débranchez l'appareil du secteur avant un orage ou en cas de coupure de courant.
- Retirez toujours la fiche secteur et jamais le câble d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du secteur.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec à des températures comprises entre 0 et 40 °C.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou sur le câble de raccordement.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'il n'y ait aucune interférence qui pourrait affecter le fonctionnement de l'appareil et d'éviter d'éventuels dommages.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'autres objets tranchants pour retourner et retirer les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des compartiments.

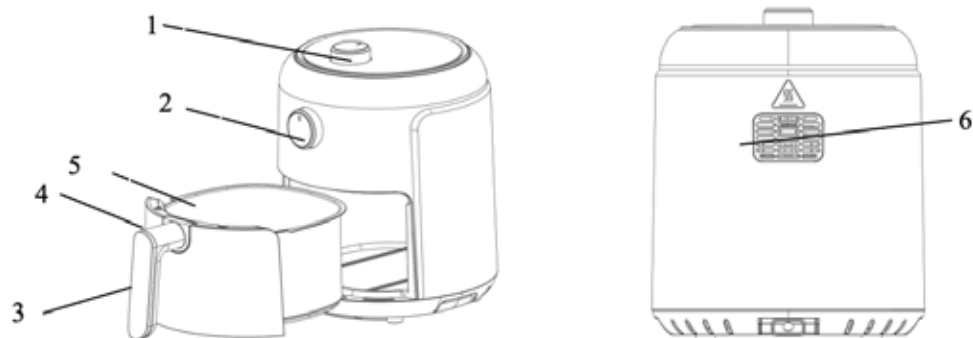
ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie aura atteint 0, l'appareil émettra un son de cloche et s'éteindra automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à 0.

CONTENU DE LA LIVRAISON

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)



1. Bouton de minuterie
2. Logement principal
3. Poignée du panier
4. Couvercle de la casserole
5. Friteuse
6. Sortie d'air



Fig. 2

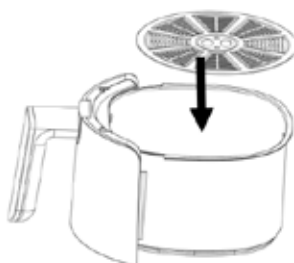


Fig. 3

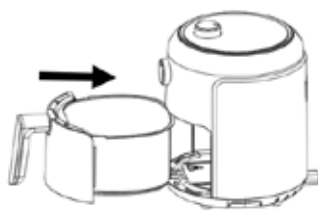


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	77798
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	1.000 watts
Capacité du panier :	2,6 litres
Température réglable :	80 °C-200 °C
Minuterie :	0-60 Min.

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.
- Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

REMARQUE : Lorsque votre friteuse à convection est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère quantité de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants. La sécurité de votre appareil n'est pas affectée.

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la casserole (Fig. 3).
Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

FRIRE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud. (Fig. 6)
3. Mettez les ingrédients dans le panier. (Fig.5)
4. Remettez la cuve de friture dans la friteuse à air chaud. (Fig. 4)
Alignez soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans la grille à l'intérieur.

⚠ ATTENTION ! Ne touchez pas le pot pendant et après un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Veuillez toujours tenir le pot par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans cette section du chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le pot de l'appareil par la poignée et le secouer. Faites glisser le pot dans la friteuse.

⚠ ATTENTION ! N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez. (Fig. 3)

Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du pot et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, retirez le pot de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors du pot.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendez l'alarme de la minuterie lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau pour le temps de préparation restant après avoir remué.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, qui indique que le temps de préparation réglé s'est écoulé, retirez la friteuse de l'appareil.

REMARQUE : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 0.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, faites glisser tout simplement le pot dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer des ingrédients (par exemple, des frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la casserole.

Ne retournez pas le pot avec le support toujours attaché, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole fuira sur les ingrédients.

Le pot et les ingrédients sont chauds : de la vapeur peut s'échapper du pot selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

REMARQUE : gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer le pot brièvement hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus. Pour régler l'heure et la température, reportez-vous à la Fig. 7.

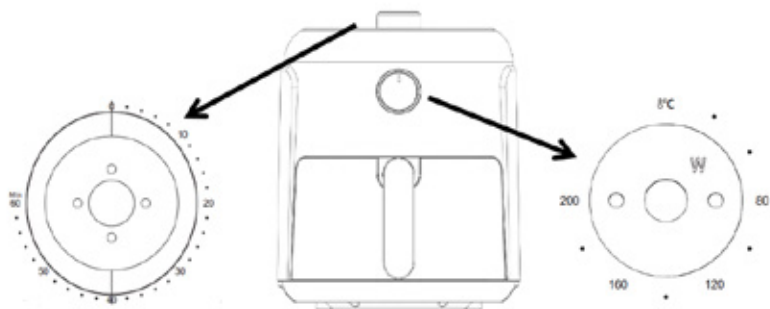


Fig. 7

Astuce :

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.

- Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant. Faites frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud dans quelques minutes après l'ajout d'huile.
- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des en-cas qui se préparent au four peuvent aussi être cuits dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Frites surgelées	200-300	15-23	200	secouer
Pilons de poulet	200-300	20-25	200	secouer
Poisson	150-260	15-20	160	secouer
Crevettes	150-250	15-20	160	secouer
Steak	100-200	10-20	180	secouer
Bacon	150-260	10-15	180	secouer
Gâteau	120-160	13-18	160	-

REMARQUE :

1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire tandis que la friteuse est encore froide.
2. Retournez ou secouez une fois pendant la cuisson.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie.	1. Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. 2. La température réglée est trop basse. 3. Le temps de préparation est trop court.	1. Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément. 2. Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »). 3. Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-parcours.	Les ingrédients superposés ou se trouvant les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou frottez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus crouillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	1. Il y a trop d'ingrédients dans le pot. 2. La grille n'est pas placée correctement dans la friteuse.	1. Ne remplissez pas la friteuse au-delà de l'indication MAX. 2. Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	1. Vous préparez des ingrédients gras. 2. Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	1. Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final. 2. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. 2. Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. 2. Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les pommes de terre frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	1. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les morceaux de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. 3. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - Le pot et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : retirez la casserole pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute la saleté restante.
Astuce : si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

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.

~ Wisselstroom

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

   **Gevarensymbolen:** deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijbehorende veiligheidsinstructies zorgvuldig door en volg ze op.

WAARSCHUWING: Opgepast voor hete oppervlakken!

Dit apparaat is GS-getest en voldoet aan de CE-richtlijnen.

GEBRUIKSDOEL

- Het apparaat is bedoeld voor het grillen, bakken, ontdooien, opwarmen en drogen van levensmiddelen.
- Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Giet geen olie of vet in het apparaat zoals bij een conventionele friteuse!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of stoofschotels!
- Het apparaat is alleen bedoeld voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële of huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld in hotels, kantoren, personeelskeukens of vergelijkbare plaatsen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als ongepast beschouwd.
- De garantie dekt geen defecten veroorzaakt door onjuiste behandeling, schade of pogingen tot reparatie. Hetzelfde geldt voor normale slijtage.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsinformatie, instructies, illustraties en technische gegevens in acht die bij dit apparaat worden geleverd. Het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies kan leiden tot elektrische schokken, brand of letsel.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die voortvloeien uit het niet naleven van de relevante veiligheidsmaatregelen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar en dieren uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel.



WAARSCHUWING: opgepast voor hete oppervlakken!

Het apparaat en de accessoires worden tijdens gebruik erg heet. Kom tijdens of na het gebruik van het apparaat niet in contact met verwarmde onderdelen! Raak het apparaat tijdens het gebruik of onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld uitsluitend aan op de handgrepen of het bedieningspaneel. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt vervoerd, gereinigd of opgeborgen. Gebruik ovenhandschoenen bij het omgaan met de hete accessoires.

- Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of de laden en plaats geen met vloeistof gevulde bak in het apparaat. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat het apparaat wordt getransporteerd of schoongemaakt.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Vervang de aansluitkabel niet zelf. Als het apparaat, het aansluitsnoer of de accessoires van het apparaat beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, de klantenservice of een gespecialiseerde reparatiedienst gerepareerd of vervangen worden om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Volg de instructies in de paragraaf „Reiniging en opslag“

GEVAAR – Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het is aangesloten op het elektriciteitsnet, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal het apparaat dan pas uit het water. Probeer het nooit uit het water te halen terwijl het op het elektriciteitsnet is aangesloten! Laat het controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde dealer voordat u het opnieuw gebruikt om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit met natte handen aan als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.

WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Plaats geen brandbaar materiaal (bijv. karton, papier, plastic) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand te voorkomen.
- In geval van brand: niet blussen met water! Smoor de vlammen met een vuurvaste deken of een geschikt brandblusapparaat.

WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.

- Zorg ervoor dat de aansluitkabel altijd buiten het bereik van kleine kinderen en dieren is. Gevaar voor wurging.
- Tijdens het gebruik van het apparaat en bij het uittrekken van de lades kan hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd daarom het hoofd en de handen uit de gevarenszone. Er bestaat gevaar voor brandletsel door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen. Er is risico op brandwonden.

OPMERKING: Risico op materiële schade

- Zorg ervoor dat de vrijkomende stoom niet in direct contact komt met elektrische apparaten en apparatuur die elektrische componenten bevatten.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik een fout optreedt.
- Schakel het apparaat anders altijd uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Haal bij onweer of stroomuitval de stekker uit het stopcontact.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en nooit het netsnoer als het apparaat uit het stopcontact wordt gehaald.
- Trek of draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, hardnekkig vocht, direct zonlicht of stoten.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij een temperatuur tussen 0 en 40 °C.
- Leg nooit voorwerpen op het apparaat of de verbindingenkabel.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om er zeker van te zijn dat er geen fouten zijn die de werking van het apparaat kunnen beïnvloeden en om mogelijke schade te voorkomen.
- Gebruik geen metalen keukengerei of andere scherpe voorwerpen om het voedsel te keren en eruit te halen. Ze kunnen de coating van de lades en schappen beschadigen.

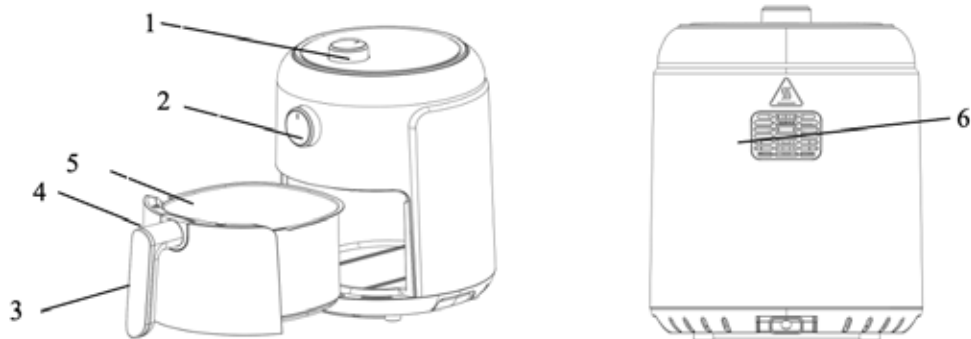
AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Als de timer heeft afgeteld tot 0, laat het apparaat een bel rinkelen en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timerknop tegen de klok in naar 0.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. Friteuse à air chaud
2. Gebruiksaanwijzing

APPARAATBESCHRIJVING (Fig. 1)



1. Bouton de minuterie
2. Logement principal
3. Poignée du panier
4. Couvercle de la casserole
5. Friteuse
6. Sortie d'air



Fig. 2

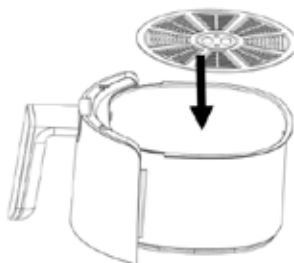


Fig. 3

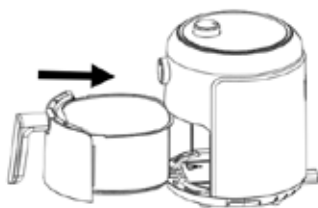


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	77798
Netspanning:	220-240V, 50/60 HZ
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.000 Watt
Inhoud mand:	2,6 liter
Instelbare temperatuur:	80 °C – 200 °C
Timer:	0 – 60 min.

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.
- Reinig de pan en het rooster grondig met warm water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat af met een natte doek.

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

LET OP: Wanneer uw hetelucht-friteuse voor het eerst wordt verwarmd, kan er een kleine hoeveelheid rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het mandje in de pan (Afb. 3).
Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats niets bovenop het apparaat: dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

De olievrije friteuse kan een breed gamma aan ingrediënten bereiden.

HETELUCHTFRITUREN

1. Stop de stekker in een geaard stopcontact.
 2. Trek de pan voorzichtig uit de hetelucht-friteuse. (Afb. 6)
 3. Stop de ingrediënten in de mand. (Afb.5)
 4. Schuif de frituurpan terug in de hetelucht-friteuse. (Afb. 4)
- Zorg dat ze goed aansluit in de geleidingen binnenin de behuizing van de friteuse.

Gebruik de frituurpan nooit zonder de mand erin.

⚠ OPGELET! Raak de frituurpan tijdens gebruik en voor een tijdje nadien niet aan: deze wordt namelijk erg heet. Houd de frituurpan altijd vast bij het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd van de ingrediënten (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om het voedsel te schudden, trekt u de frituurpan uit het apparaat aan het handvat en schudt u ermee. Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse.

⚠ OPGELET! Druk tijdens het schudden niet op de knop op het handvat. (Afb. 3)

Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats haar op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop op het handvat om de mand uit de pan te tillen.

Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd zet, dan hoort u de timerzoemer als u de ingrediënten moet omschudden. Dit betekent wel dat u na het schudden de timer weer moet instellen op de resterende bereidingstijd.

7. Als u de timerzoemer hoort die aangeeft dat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, trekt u de frituurpan uit het apparaat.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de timer op 0.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn of niet. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en zet u de timer op een paar extra minuten.
9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de hetelucht-friteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. Vervolgens drukt u op de ontgrendelingsknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.

Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op het voedsel zal lekken. De pan en de ingrediënten zijn heet en er kan stoom uit de pan komen, afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse.

10. Leeg de mand in een kom of op een bord.
11. Wanneer de ingrediënten klaar zijn, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een volgende lading te bereiden.

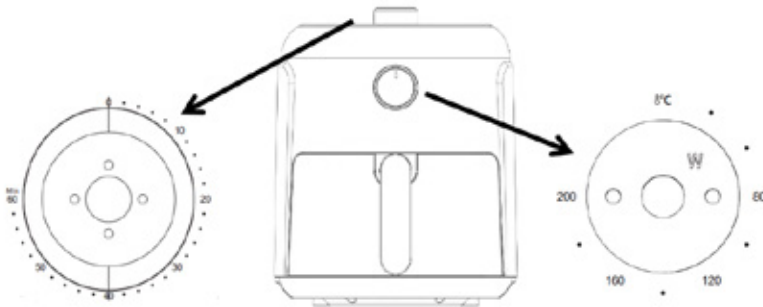
INSTELLINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

LET OP: Hou er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, wordt het proces nauwelijks gestoord door de frituurpan kort uit het apparaat te trekken tijdens het frituren met hete lucht.

Raadpleeg Afb. 7 voor het instellen van tijd en temperatuur.



Afb. 7

Tip:

- Kleinere ingrediënten vragen meestal om een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het even omschudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig gefrituurd worden.
- Voor een knapperig resultaat voegt u wat olie toe aan verse aardappelen. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bak geen extreem vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse, zoals worstjes.

- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vraagt ook om een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u brokkelige of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, zet u de temperatuur op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Type voedsel	Min./max. hoeveelheid (in grammen)	Tijd (in minuten)	Temperatuur (in °C)	Bereiding
Diepvriesfriet	200–300	15–23	200	schud
Kippenbouten	200–300	20–25	200	schud
Vis	150–260	15–20	160	schud
Garnalen	150–250	15–20	160	schud
Steak	100–200	10–20	180	schud
Spek	150–260	10–15	180	schud
Taart	120–160	13–18	160	–

LET OP:

1. Tel bij de bereidingstijd 3 minuten op als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.
2. Draai of schud één keer tijdens het bakken.

TROUBLESHOOTING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet.	1. Het apparaat is niet ingeschakeld. 2. U heeft de timer niet ingesteld.	1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Stel de timertoets in op de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
De met de heteluchtfriteuse gebakken ingrediënten zijn niet gaar.	1. Er zijn teveel ingrediënten in de mand. 2. De ingestelde temperatuur is te laag. 3. De bereidingstijd is te kort.	1. Stop kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden zijn meer gelijk gebakken. 2. Zet de temperatuurtoets op de gewenste temperatuurstand (zie 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'). 3. Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) dient u halverwege de bereidingstijd even om te schudden. Zie het hoofdstuk 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U gebruikte een soort snacks bedoeld om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	1. Er zitten te veel ingrediënten in de frituurpan. 2. De mand is niet correct in de pan geplaatst.	1. Vul de frituurpan niet verder dan de MAX-aanduiding. 2. Duw de mand omlaag in de pan tot u een klik hoort.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Er komt witte rook uit het apparaat.	1. U bereidt vette ingrediënten. 2. De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	1. Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. 2. Witte rook wordt veroorzaakt door verhitting van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik.
Verse frieten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	1. U heeft niet de juiste aardappelsort gebruikt. 2. U heeft de frieten niet goed gespoeld voordat u ze frituurt.	1. Gebruik verse aardappels en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. 2. Spoel de frieten goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frieten zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Hoe krokant de frieten zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en het water in de frieten.	1. Zorg ervoor dat u de frieten goed droogt voordat u de olie toevoegt. 2. Snijd de frieten kleiner voor een krokanter resultaat. 3. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

REINIGING

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
 - De pan en de mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

LET OP: verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en mand grondig met warm water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil vastkleeft aan de mand of de bodem van de pan, vul de pan dan met warm water met wat schoonmaakmiddel. Zet de mand in de pan en laat de pan en mand ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurend sponsje.
5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

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 getoetst 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

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.

~ Alternatif akım

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

   **Tehlike sembolleri:** Bu semboller olası tehlikeleri gösterir. İlgili güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bunlara uyun.

DİKKAT: Sıcak yüzeyler!

Bu cihaz GS testinen geçmiştir ve CE direktiflerine uygundur.

KULLANIM AMACI

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

GÜVENLİK TALİMATLARI

DİKKAT: Bu cihazla birlikte verilen tüm güvenlik uyarılarına, talimatlara, çizimlere ve teknik verilere uyun. Güvenlik uyarılarına ve talimatlarına uyulmaması elektrik çarpmasına, yangına veya yaralanmalara neden olabilir.

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve ilgili güvenlik önlemlerine uyulmamasından kaynaklanan tehlikeleri anlamaları koşuluyla, 8 yaş ve üstündeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri kısıtlı veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş üstü ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar ve hayvanlar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır.



DİKKAT: sıcak yüzeyler!

Cihaz ve aksesuarları kullanım sırasında çok ısınır. Cihazın kullanımı sırasında veya sonrasında ısınan parçalara temas etmeyin! Çalışırken veya kapatıldıktan hemen sonra cihaza yalnızca tutamaklardan veya kontrol panelinden dokununuz. Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak aksesuarları tutarken fırın eldivenleri kullanın.

- Cihazı ve bağlantı kablosunu asla suya veya başka sıvılara daldırmayın ve bunların suya düşmemesine veya ıslanmamasına dikkat edin. Elektrik çarpması riski vardır!
- Sıvıları (örneğin sıvı yağ veya su) doğrudan cihaza veya çekmecelere

dökmeyin veya cihazın içine sıvı dolu bir kap yerleştirmeyin. Cihaz sadece sıcak hava ile çalışır.

- Gözetimsiz bırakıldığında ve cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın fişi her zaman prizden çekilmelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın. Ayrıca, bağlantı kablolarını kendiniz değiştirmeyin. Cihaz, cihazın bağlantı kablosu veya aksesuarları hasar görürse, tehlikeleri önlemek için bunların üretici, müşteri hizmetleri veya bir uzman servis tarafından onarılması veya değiştirilmesi gerekmektedir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- „Temizleme ve Depolama“ bölümündeki talimatlara uyun!



TEHLİKE – Elektrik çarpması tehlikesi

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



UYARI – Yangın riski

- Cihazı yanıcı maddelerin yakınında çalıştırmayın. Cihazın üzerine veya içine yanıcı maddeler (örneğin karton, kağıt, plastik) koymayın.
- Çalışırken cihazın üzerini örtmeyin ve bir yangını önlemek için havalandırma açıklıklarını açık tutun.
- Yangın durumunda: Su ile söndürmeyin! Alevleri yanmaz bir battaniye veya uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.



UYARI – Yaralanma tehlikesi

- Ambalaj malzemesini çocuklardan ve hayvanlardan uzak tutun. Boğulma tehlikesi söz konusudur.
- Bağlantı kablosunun her zaman küçük çocukların ve hayvanların erişemeyeceği bir yerde olmasına dikkat edin. Boyna dolanarak boğulma riski vardır.
- Çalışma sırasında ve çekmeceleri çekerken cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Bu nedenle, başınızı ve ellerinizi tehlike bölgesinden uzak tutun. Isı, sıcak buhar veya yoğunlaşma suyu nedeniyle haşlanma riski vardır.
- Cihaz çalışırken hareket ettirilmemelidir. Yanma riski vardır.

NOT: Maddi hasar tehlikesi

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

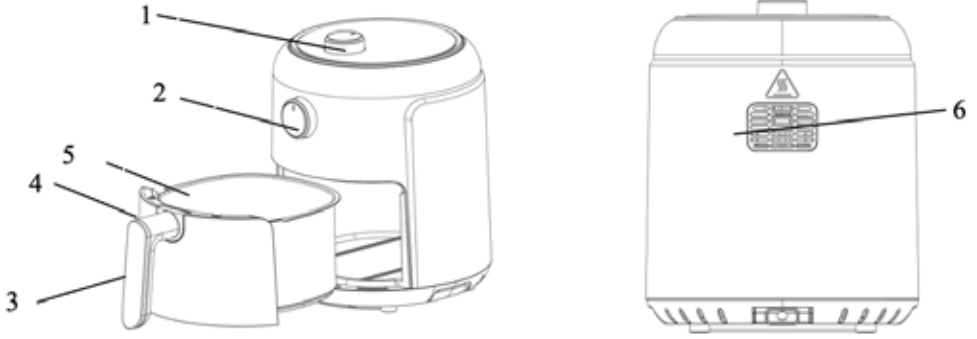
OTOMATİK KAPANMA

Bu cihaz, bir zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı 0'a kadar geri saydığında cihaz bir zil sesi çıkaracak ve otomatik olarak kapanacaktır. Cihazı manuel olarak kapatmak için zamanlayıcı düğmesini saat yönünün tersine 0'a çevirin.

TESLİMAT KAPSAMI

1. **Sıcak hava fritözü**
2. **Kullanım kılavuzu**

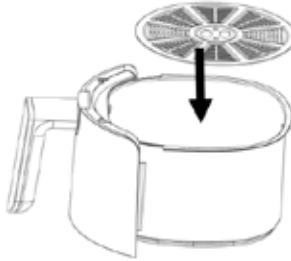
AYGIT AÇIKLAMASI (Şekil 1)



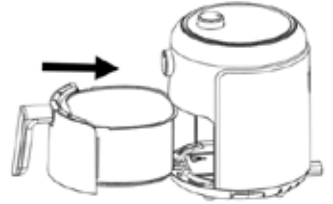
1. Zamanlayıcı düğmesi
2. Ana gövde
3. Sepet tutacağı
4. Tava kapağı
5. Kızartma Tavas
6. Hava çıkışı



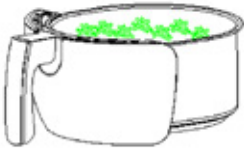
Şekil 2



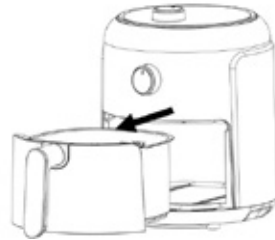
Şekil 3



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6

TEKNİK BİLGİLER

Model:	77798
Şebeke voltajı:	220-240V, 50/60 HZ
Koruma sınıfı:	I
Güç:	1.000 Watt
Sepet kapasitesi:	2,6 litre
Ayarlanabilir sıcaklık:	80 °C – 200 °C
Zamanlayıcı:	0-60 dakika

Koruma sınıfı I

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

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ DİKKAT!

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

- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ayrıca tüm taşıma sigortalarını çıkarın.
- 1. Tavayı & rafı sıcak su, biraz temizlik sıvısı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- 2. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

Bu, sıcak hava ile çalışan yağsız bir fritözdür. Tavayı yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.

UYARI: Air fryer'ınız ilk ısıtıldığında hafif miktarda duman veya koku yayabilir. Bu, birçok ısıtıcı cihaz için normal bir durumdur. Bu, cihazınızın güvenliğini etkilemez.

KULLANIMA HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin. Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzeye yerleştirmeyin.
2. Sepeti tavanın içine yerleştirin (Şekil 3). Tavayı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını bozacak ve sıcak hava ile kızartma sonucunu etkileyecektir.

CİHAZ KULLANIMI

Yağsız fritöz çok çeşitli yemekler hazırlayabilir.

SICAK HAVA İLE KIZARTMA

1. Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
2. Kızartma tavaını dikkatlice air fryer'dan dışarı çıkarın. (Şekil 6)
3. Malzemeleri sepete koyun. (Şekil 5)
4. Kızartma tavaını tekrar air fryer'ın içine yerleştirin. (Şekil 4)
Tavanın fritözün gövdesindeki kılavuzlarla dikkatlice hizaladığınızdan emin olun.
Tavayı içinde sepet olmadan asla kullanmayın.

⚠ DİKKAT! Kullanım sırasında ve kullanımdan sonra tava çok ısınacağı için bir süre dokunmayın. Kızartma tavaını her zaman sapından tutun.

5. Malzemeler için gerekli hazırlık süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakın).
6. Bazı malzemelerin hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakın). Malzemeleri sallamak için kızartma tavaını sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından tavayı tekrar air fryer'a yerleştirin.

⚠ DİKKAT! Karıştırma sırasında tutma sapındaki düğmeye basmayın. (Şekil 3)

İpucu: Ağırlığı azaltmak için sepeti tavadan çıkarabilir ve sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunun için tavayı cihazdan çıkarın; ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin; tutma sapındaki düğmeye basın ve sepeti tavadan çıkarın.

İpucu: Zamanlayıcıyı hazırlık süresinin yarısına ayarlarsanız malzemeleri karıştırmanız gerektiğinde zamanlayıcının sesini duyarsınız. Ancak bu, karıştırma işleminden sonra zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine tekrar ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.

7. Ayarlanan hazırlık süresinin dolduğunu gösteren zamanlayıcı sesini duyduğunuzda kızartma tavaını cihazdan çıkarın.

NOT: Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanlayıcıyı 0 olarak ayarlayın.

8. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.
Malzemeler henüz hazır değilse kızartma tavaını cihaza geri yerleştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya daha ayarlayın.
9. Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için tavayı air fryer'dan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepet çıkarma düğmesine basın ve sepeti tavadan çıkarın.

Raf hâlâ takılıyken tavayı ters çevirmeyin çünkü tavanın dibinde biriken fazla yağ malzemelerin üzerine sızabilir.

Tava ve malzemeler sıcak olduğu için air fryer'daki malzemelerin türüne de bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.

10. Sepeti bir kaseye veya bir tabağa boşaltın.
11. Bir grup malzeme hazır olduğunda air fryer bir başka parti hazırlamak için anında hazır olur.

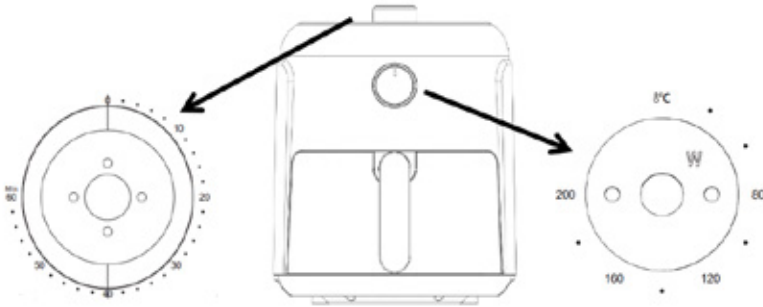
AYARLAR

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

NOT: Bu ayarların gösterge niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler menşe, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz.

Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için sıcak hava ile kızartma sırasında tavanın kısa süreliğine cihazdan çıkarılması işlemi sıcaklık derecesini neredeyse hiç bozmaz.

Süre ve sıcaklığı ayarlamak için Şekil 7'ye bakın.



Şekil 7

İpucu:

- Küçük malzemeler genellikle büyük malzemelere göre biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme biraz daha uzun bir hazırlık süresi gerektirirken daha az miktarda malzeme daha kısa süre gerektirir.
- Küçük malzemeleri hazırlama süresinin yarısında sallamak nihai sonucu en iyi hale getirir ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızarmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyebilirsiniz. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi air fryer'da kızartın.
- Air fryer'da sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamanız tavsiye edilmez.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar airfryer'da da hazırlanabilir.

- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamur, ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da hassas malzemeleri veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız air fryer sepetine bir pişirme kabı veya fırın kabı yerleştirin
- Air fryer'ı malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakika ve 150 C'ye ayarlayın.

Gıda türü	Min-maks Miktar (g)	Zaman (dk)	Sıcaklık (°C)	Hazırlık
Dondurulmuş patates kızartması	200-300	15-23	200	sallayın
Baget	200-300	20-25	200	sallayın
Balık	150-260	15-20	160	sallayın
Karides	150-250	15-20	160	sallayın
Biftek	100-200	10-20	180	sallayın
Pastırma	150-260	10-15	180	sallayın
Kek	120-160	13-18	160	-

NOT:

1. Air fryer henüz soğukken kızartmaya başladığınızda hazırlık süresine 3 dakika ekleyin.
2. Pişirme sırasında bir kez çevirin veya sallayın.

SORUN GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Air fryer çalışmıyor.	1. Cihaz prize takılmamış olabilir. 2. Zamanlayıcı ayarlanmamış olabilir.	1. Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın. 2. Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlık süresi kadar ayarlayın.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Air fryer ile kızartılan malzemeler pişmiyor.	1. Sepetteki malzeme miktarı çok fazla. 2. Ayarlanan sıcaklık çok düşük. 3. Hazırlık süresi çok kısa.	1. Sepete daha küçük partiler halinde malzemeler koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır. 2. Sıcaklık tuşunu gerekli sıcaklık ayarına getirin ('Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakın). 3. Zamanlayıcıyı gerekli hazırlık süresine ayarlayın ('Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakın).
Malzemeler air fryer'da eşit olmayan bir şekilde kızartılıyor.	Bazı malzeme türlerinin hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır. ,Cihazın kullanımı' bölümündeki ,ayarlar' kısmına bakın.
Kızarmış atıştırmalıklar air fryer'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir tür atıştırmalık kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç için fırın atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Tavayı cihazın içine düzgün bir şekilde kaydıramıyorum.	1. Kızartma tavaasında çok fazla malzeme olabilir. 2. Raf tavaya doğru yerleştirilememiş olabilir.	1. Kızartma tavaasını MAKS göstergesinden daha fazla doldurmayın. 2. Bir klik sesi duyana kadar sepeti tavanın içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	1. Yağlı malzemeler hazırlıyor olabilirsiniz. 2. Tava önceki kullanımdan kalma yağ kalıntıları içeriyor olabilir.	1. Yağlı malzemeleri air fryer'da kızarttığınızda tavaya büyük miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarabilir ve tava normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez. 2. Beyaz duman tavada ısınan yağdan kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Patatesler fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartıyor.	1. Doğru patates türünü kullanmamış olabilirsiniz. 2. Patates dilimlerini kızartmadan önce iyice yıkamamış olabilirsiniz.	1. Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. 2. Patates dilimlerinin dışındaki nişastayı temizlemek için dilimleri iyice yıkayın.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Taze patates kızartmaları air fryer'dan çıktıklarında çitir çitir olmuyor.	Patates kızartmasının çitirliği, patateslerdeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	1. Yağı eklemekten önce patates dilimlerini iyice kuruladığınızdan emin olun. 2. Daha gevrek bir sonuç için patates dilimlerini daha ince kesin. 3. Daha çitir bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

TEMİZLİK

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
 - Tava ve yapışmaz kaplama sepet. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden dolayı temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
1. Elektrik fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

NOT: Air fryer'ın daha çabuk soğumasını sağlamak için tavayı çıkarın.

2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
 3. Tavayı ve sepeti sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
Kalan kirleri temizlemek için yağ çözücü bir sıvı kullanabilirsiniz.
- İpucu:** Sepete veya tavanın dibine kir yapmışsa tavayı bir miktar bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla doldurun. Sepeti tavaya koyun ve tava ile sepeti yaklaşık 10 dakika bekletin.
4. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin.
 5. Yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

SAKLAMA

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

BERTARAF

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



Onaylı bir atık toplama kuruluşuna veya belediye atık tesislerine götürerek elden çıkarılması gerekir. Yürürlükteki yönetmelikleri dikkate alın. Tereddüt halinde bağlı bulunduğunuz 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 kırılğan bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Usulüne uygun olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna veya bakıma uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar veya hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

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

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanı-na 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-Straße 12
47877 Willich, Germany
E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156