



DOPPEL-HEISLUFT-FRITTEUSE 5,5 + 5,5 Liter

Art.-Nr.: 77783

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

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
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 persönlichen Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder haushaltsähnliche Anwendungen, z.B. in Hotels, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Orten.
- 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.

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

ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

~ Wechselstrom



Schutzklasse I

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



Das Hersteller CE-Kennzeichen sagt aus, dass das Produkt allen relevanten Europäischen Richtlinien und Sicherheitsstandards entspricht.



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



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

VERWENDUNGSZWECK

- Dieses Gerät ist für die Zubereitung einer Vielzahl von Lebensmitteln vorgesehen, darunter Gemüse, Fleisch, tiefgefrorene Snacks und Backwaren. Dabei wird mithilfe von Heißluftzirkulation ohne Frittieren eine knusprige Konsistenz erreicht.
- Das Gerät ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche oder haushaltsähnliche Anwendungen, z.B. in Hotels, Büros, Personalküchen oder ähnlichen Orten.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche verursacht wurden. Gleiches gilt für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



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

- Das Gerät darf niemals unbeaufsichtigt betrieben werden. Während der Kochzeit muss das Gerät stets unter Aufsicht bleiben.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähig-

keiten 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.
- Wenn Sie die Sicherheitshinweise ignorieren, kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen (nicht nur die Funktionsflächen) können hohe Temperaturen entwickeln. Da Menschen Temperatur unterschiedlich wahrnehmen, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen und verwenden Sie einen Hitzeschutz, z. B. Ofenhandschuhe. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten Sie erst abkühlen lassen, bevor Sie sie berühren.

- 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.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verschieben.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- 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.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- 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

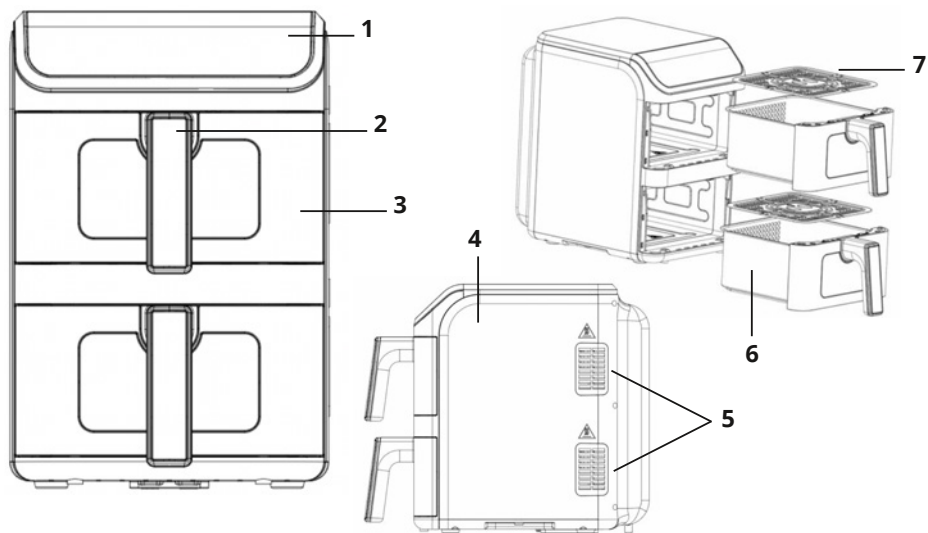
- Stellen Sie sicher, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten und Betriebsmitteln, die elektrische Komponenten enthalten, kommt.

- 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.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
- Schützen Sie das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, hartnäckiger Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.
- Legen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Verbindungskabel.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um sicherzustellen, dass es keine Störungen gibt, die den Betrieb des Geräts beeinträchtigen könnten, und um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder andere scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel. Sie könnten die Beschichtung der Schubladen und Einlegeböden beschädigen.

LIEFERUMFANG

1. **Doppel-Heißluft-Fritteuse**
2. **Bedienungsanleitung**

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. **Bedienfeld**
2. **Korbgriff**
3. **Korbabdeckung**
4. **Abdeckung des Hauptkörpers**
5. **Luftauslass**
6. **Korb**
7. **Frittierplatte**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	77783
Netzspannung:	220-240 V~50-60 Hz
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	5,5 Liter + 5,5 Liter
Leistung:	1100 Watt + 1100 Watt
Einstellbare Temperatur:	60°C - 200°C
Timer:	1-60 Minuten

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

VORSICHT!

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

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Frittierplatte und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Diese Heißluftfritteuse arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Bitte füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht-hitzebeständige Oberfläche.
- Platzieren Sie Frittierplatte in den Topf. Stellen Sie nichts auf das Gerät da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

HINWEIS: Beim ersten Erhitzen der Heißluftfritteuse kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt nicht die Sicherheit des Geräts.

Lassen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung etwa 5–10 Minuten bei 100 °C ohne Lebensmittel laufen.

EINSTELLUNGEN UND TIPPS

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 nicht garantieren, dass Ihre Zutaten optimal eingestellt sind. Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erwärmt, stört in kurzes Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis 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 Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würste zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.

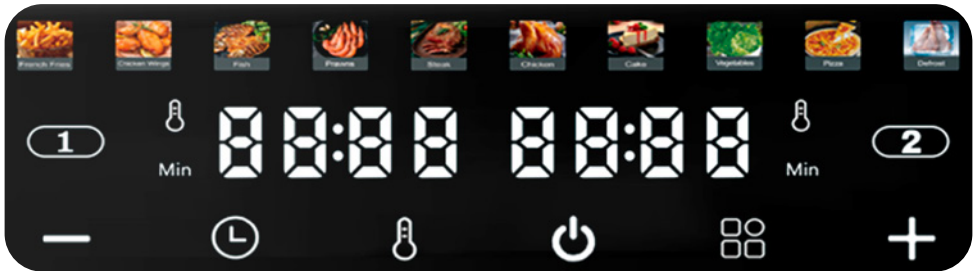
Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.

- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.


Lebensmittel	Min-Max (Gewicht)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln
Tiefgekühlte Pommes Frites	200-400	21	200	Ja
Hähnchenflügel	200-600	22	200	Ja
Fisch	200-500	20	180	Ja
Garnelen	200-400	15	180	Ja
Steak	100-600	13	200	Ja
Pizza	100-400	17	180	Nein
Huhn	600-800	45	200	Ja
Gemüse	100-400	17	160	Ja
Dessert	200-500	12	160	Nein
Abtauen	100-500	5	80	Ja






HINWEIS: Falls Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten. Bei gleichzeitigem Gebrauch beider Körbe bitte die Garzeit um 5 Minuten verlängern.

BEDIENFELD



1. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Anzeigen und Digitalanzeigen 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Betriebsanzeige  leuchtet auf.
2. Drücken Sie die Taste  0,5 Sekunden lang, um das Gerät zu starten. Nach dem Start des Geräts bleibt die Schalteranzeige an und andere Anzeigen sind eingeschaltet.  und ; die anderen Lichter auf den beiden Bildschirmen zeigen „----“.
3. An dieser Stelle können die Nutzer je nach Bedarf Korb 1 oder Korb 2 wählen. Wählen Sie , dann blinkt das Licht. Das Display von Korb 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180°C/15 Min. an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken Anzeigen des Displays werden angezeigt. Entsprechend wird „----“ auf dem Bildschirm für Korb 2 angezeigt.
4. Drücken Sie die Menüaste , um das Menü auszuwählen. Die entsprechende Menüanzeige blinkt, die andere Menüanzeige leuchtet dauerhaft, das Display zeigt die Temperatur des entsprechenden Menüs an. Nach 3 Sekunden ohne Bedienung werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst die Temperatur - und Zeitauswahltaaste  aus. Wenn die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie  , um die Temperatur und die Zeit anzupassen.
Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Starttaste , um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Menüanzeige leuchtet dauerhaft, die andere Menüanzeige ist aus. Das Gerät geht in den Arbeitsmodus; das Display zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an. Nach dem Start kann die Menüaste nicht mehr ausgewählt werden. Bei der Auswahl von Korb 2 wiederholen Sie bitte die Schritte 3 und 4.
5. Wenn das Menü für „Korb 1“ ausgewählt ist und keine Arbeit ausgeführt wird, wählen Sie „Korb 2“ aus. Die Anzeige  leuchtet. Korb 1 zeigt abwechselnd die Menütemperatur und die Zeit an. Wiederholen Sie Schritt 3 und Schritt 4 für Korb 2. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, wenn die Auswahl abgeschlossen ist . Wenn beide Körbe im Betriebsmodus sind, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit in den Menüs an. Wenn Sie Korb 2 ausgewählt haben, aber Korb 1 einstellen möchten, drücken Sie zuerst Korb 1 . Nach der Einstellung drücken Sie die Start-Taste . Beide Körbe sind nun gleichzeitig im Betriebsmodus.
6. Drücken Sie die Taste , während das Gerät in Betrieb ist. Die entsprechenden Menü- und Korbleuchten  blinken, das Gerät pausiert beide Erhitzungen und der Lüfter

stoppt für 60 Sekunden. Die beiden Körbe, die in Betrieb sind, werden dann gleichzeitig pausiert. Wenn Sie den Korb ❶ pausieren möchten, müssen Sie den Korb ❶ auswählen. Drücken Sie erneut die Einschalttaste , Korb 1 wird für die Einstellung pausiert. Im Pausenmodus werden auf dem entsprechenden Bildschirm abwechselnd Temperatur und Zeit des Programms angezeigt; Korb 2 pausiert ebenfalls.

7. Drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste  2 Sekunden lang gedrückt, um den Betrieb für beide Körbe einzustellen. Das Gerät summt, die beiden Körbe hören gleichzeitig auf zu arbeiten, der Bildschirm zeigt AUS/OFF an , alle anderen Lichter sind aus. Wenn Sie Korb 1 oder Korb 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie entsprechend ❶ oder ❷ aus. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste  2 Sekunden lang. Wenn der entsprechende Korb nicht mehr arbeitet, zeigt der entsprechende Bildschirm AUS/OFF an.
8. Betriebsstatus der Maschine. Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst ❶ oder ❷ aus, wählen Sie dann die Temperatur  und Zeitauswahlkosten  aus, passen Sie Temperatur und Zeit an. Ohne weitere Eingabe verlassen Sie 5 Sekunden nach der Anpassung den Debugging-Modus.
9. Der Summertone bei der herkömmlichen Tastenbedienung: Bei kurzem Drücken ertönt ein kurzer Ton, bei langem Drücken ein langer Ton. Der Summer gibt 6 Signaltöne ab, die mit der Bildschirmanzeige AUS und der entsprechenden Anzeige AUS übereinstimmen, gleiches gilt für den Modus „Nicht in Betrieb“.
10. Nachdem Sie Korb 1 oder Korb 2 ausgewählt haben, drücken und halten Sie die entsprechende Taste, um den Vorgang abzubrechen.
11. **Memory-Funktion:** Dieses Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Wenn Sie beispielsweise Korb ❷ und das Hähnchenflügel-Menü verwenden: Wenn nach der Verwendung des Geräts die Stromversorgung nicht unterbrochen wird und Sie den Korb ❷ erneut wählen, wird das Menü für Hähnchenflügel direkt angezeigt. Die Speicherfunktion erlischt nach 1 Stunde ohne Strom.
12. Gleichzeitiger Betrieb von zwei Körben: Die Anzeige ❶ und die entsprechende Menüanzeige des Korbs blinken gleichzeitig einmal für 6 Sekunden und die Ausschaltzeit beträgt weniger als 0,5 Sekunden. Nach 3 Sekunden blinken von Korb ❷ das Tastenanzeigelicht und das entsprechende Menüanzeigelicht des Korbs ❷ gleichzeitig einmal für 6 Sekunden, wobei die Ausschaltzeit weniger als 0,5 Sekunden beträgt. Wenn die linken und rechten Lichter abwechselnd blinken, beträgt die Intervallzeit für links und rechts 3 Sekunden.
13. Funktion zum Schütteln des Korbs: Wenn Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit Schütteln müssen, ertönt der Summer 5 Mal, das Display zeigt (Schütteln) an.

INBETRIEBNAHME

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse und geben Sie die Zutaten rein.
3. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten. Verwenden Sie den Korb nicht ohne eingesetzte Frittierplatte.

VORSICHT: Berühren Sie den Korb während und auch noch einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

4. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“ in diesem Kapitel).
5. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“ in diesem Kapitel). So schütteln Sie die Zutaten: Ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb nun zurück in die Heißluftfritteuse.
6. **VORSICHT:** Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.

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, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu den Timer auf 1.

Tipp: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Belieben anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 10 Minuten lang erhalten, nachdem Sie den Korb aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sollten die Zutaten noch nicht fertig sein, schieben Sie den Korb einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes) zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drehen Sie die Frittierplatte nicht um, wenn der Korb noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Zutaten gelangt. Je nach der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Korb entweichen.
10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Sobald eine Charge Lebensmittel fertig ist, können Sie mit der Heißluftfritteuse sofort die nächste Charge zubereiten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Lebensmittel sind noch nicht gar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. 2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“). 3. Siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“).
Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Durch- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen und Tipps“
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Bestimmte Lebensmittel eignen sich besser zum Heißluftfrittieren.	Bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl oder verwenden Sie ofenfertige Snacks in der Heißluftfritteuse.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es sind zu viele Zutaten im Korb. 2. Der Korb wird nicht richtig im Topf positioniert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. 2. Lebensmittel in der Heißluftfritteuse sind fettig. 3. Enthält noch Fettreste von früherem Gebrauch. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erhitzen Sie das Gerät auf der höchsten Temperaturstufe ca. 5 Minuten ohne Essen darin. 2. Leichte Rauchentwicklung beim Braten von fettigen Speisen in der Heißluftfritteuse ist normal und stellt kein Problem dar. 3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet. 2. Sie haben die Pommes Frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben. 2. Spülen Sie die Pommes Frites 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes Frites gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. 2. Schneiden Sie die Pommes Frites kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. 3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Verwenden Sie zum Reinigen keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Reinigen Sie die Schublade und den Korb mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten diese vorzugsweise von Hand gespült werden.
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen vorher in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts sowie die Kammern und Heizelemente bei Bedarf mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Lassen Sie alle Teile vollständig abtrocknen oder trocknen Sie sie ab.
4. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, der außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren liegt, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

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. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien stets umweltgerecht und nach den geltenden örtlichen Entsorgungsvorschriften.

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Altgeräte sowie zugehörige Komponenten am Ende Ihrer Lebensdauer gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte werden am Ende Ihrer Lebensdauer zu Abfall, welcher als Altgeräte bezeichnet wird. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

In Deutschland gilt die Pflicht der Vertreter zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten nach § 17 Absatz 1 und 2 gemäß Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG. Durch die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten soll die Wiederverwendung, die stoffliche Verwertung und andere Formen der Verwertung von Altgeräten ermöglicht, sowie negative Folgen bei der Entsorgung der in den Geräten möglicherweise enthaltenen gefährlichen Stoffe auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

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 intended for personal use only and not for commercial or domestic applications, e.g. in hotels, offices, staff kitchens or similar locations.
- 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.


   **Hazard symbols:** These symbols indicate potential hazards. Read the accompanying safety instructions carefully and follow them.

CAUTION: Hot surfaces!

~ **Alternating current**

Protection class I

This means that a protective conductor connects all metal components that are accessible and carry current to the earth.

 The manufacturer's CE mark indicates that the product complies with all relevant European directives and safety standards.



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



The glass fork symbol, which is valid throughout the EU, identifies materials that are suitable for contact with food.

INTENDED USE

- This appliance is designed for preparing a variety of foods, including vegetables, meat, frozen snacks and baked goods. Hot air circulation is used to achieve a crispy texture without frying.
- The appliance is intended for personal use only and is not suitable for commercial or domestic-type applications, e.g. in hotels, offices, staff kitchens or similar locations.
- Only use the appliance for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is considered improper. The warranty does not cover defects caused by improper handling, damage or repair attempts. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY INSTRUCTIONS



CAUTION: Observe all safety instructions, illustrations and technical data supplied with this device. Failure to observe the safety instructions and instructions may result in electric shock, fire or injury.

- The appliance must never be left unattended during operation. The appliance must be supervised at all times during cooking.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards arising from non-compliance with the safety instructions.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised.
- Children under 8 years of age and animals must be kept away from the appliance and the connection cable.
- If you ignore the safety instructions, the manufacturer cannot be held liable for any damage.

CAUTION: Hot surfaces!

This electrical appliance has a heating function. Surfaces (not just the functional surfaces) can reach high temperatures. As people perceive temperature differently, this device should be used with **CAUTION**. Only touch the device on the handles and grip surfaces provided and use heat protection, e.g. oven gloves. Surfaces other than the designated grip surfaces should be allowed to cool before touching them.

- Never immerse the appliance and the connection cable 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 drawers, or place a container filled with liquid in the appliance. It works exclusively with hot air.
- During hot air frying, hot steam escapes through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and air vents.
- Be particularly careful when moving a device containing hot oil or other hot liquids.
- Also be aware of hot steam and hot air when removing the pot from the device.
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unattended and before the appliance is transported or cleaned.
- Do not make any modifications to the appliance. Do not replace the connection cable yourself. If the appliance, the connection cable or the accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service or a specialist workshop in order to avoid hazards.
- The appliance is not designed for operation with an external timer or a separate remote control.
- Follow the instructions in the 'Cleaning and storage' section!

DANGER – Risk of electric shock

- Only use and store the appliance indoors.
- Do not use or store the appliance in rooms with high humidity.
- Always place the ingredients to be fried in the basket so that they do not come into contact with the heating elements.
- If the appliance falls into water while connected to the mains, immediately unplug the mains plug from the socket. Only then should you remove the appliance from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service or an authorised dealer to avoid potential hazards.
- Never touch the appliance or the connection cable with wet hands when the appliance is connected to the mains.

 WARNING – Fire hazard

- Do not operate the appliance near flammable materials. 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 ventilation openings clear to prevent fire.
- In case of fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

 WARNING – Risk of injury

- Keep packaging material away from children and animals. There is a risk of suffocation.
- Ensure that the connection cable 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 pulling out the drawers. Therefore, keep your head and hands away from the danger zone. There is a risk of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The appliance must not be moved during operation. There is a risk of burns.

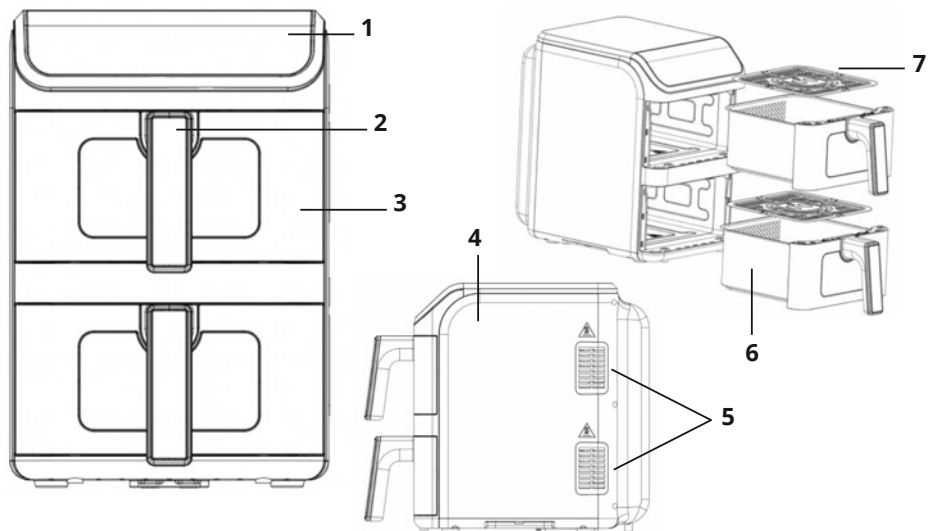
NOTE: Risk of damage to property and personal injury

- Ensure that the escaping steam does not come into direct contact with electrical appliances and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, disconnect the mains plug.
- Otherwise, always switch off the device before disconnecting the mains plug.
- Disconnect the device from the mains before a thunderstorm or in the event of a power failure.
- Always disconnect the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains.
- Do not pull or carry the device by the power cord.
- The device needs approx. 30 minutes to cool down before it can be safely handled or cleaned.
- Protect the device from other heat sources, open flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Never place objects on the device or the connection cable.
- Only use original accessories from the manufacturer to ensure that there are no malfunctions that could affect the operation of the appliance and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp objects to turn and remove food. They could damage the coating on the drawers and shelves.

SCOPE OF DELIVERY

1. Double hot air fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



1. Control panel
2. Basket handle
3. Basket cover
4. Main body cover
5. Air outlet
6. Basket
7. Frying platet

TECHNICAL DATA

Model:	77783
Mains voltage:	220-240 V~50-60 Hz
Protection class:	I
Capacity:	5.5 litres + 5.5 litres
Power:	1100 watts + 1100 watts
Adjustable temperature:	60°C - 200°C
Timer:	1-60 minutes

BEFORE FIRST USE

CAUTION!

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

- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- Wipe the outside of the appliance with a clean, damp cloth. Clean the frying plate and the pan thoroughly with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- This hot air fryer works exclusively with hot air. Please do not fill the container with oil, frying fat or other liquids.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
- Place the frying plate in the pan. Do not place anything on top of the appliance as this will disrupt the air flow and affect the results of hot air frying.

NOTE: When heating the hot air fryer for the first time, there may be a slight amount of smoke or odour. This is normal for many heating appliances and does not affect the safety of the appliance. Before using the appliance for the first time, run it for about 5–10 minutes at 100°C without any food inside.

SETTINGS AND TIPS

The following table will help you to select the basic settings for the ingredients. Note: Please note that these settings should only be used as a guide. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee that your ingredients will be optimally set. As the Rapid Air technology immediately reheats the air inside the appliance, briefly removing the pan from the appliance during the hot air frying process hardly disturbs the process.

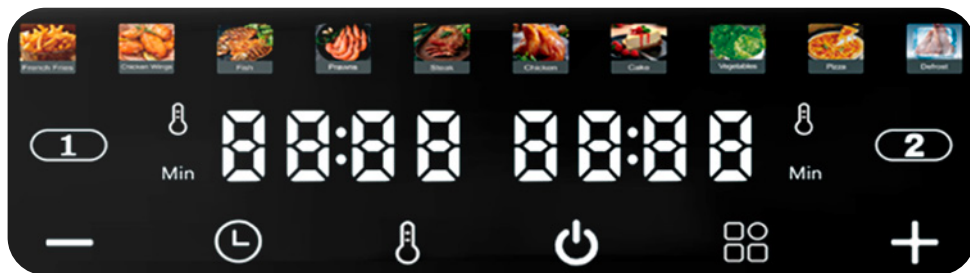
- Smaller ingredients generally require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer preparation time, a smaller quantity of ingredients only a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time optimises the end result and can help to avoid unevenly cooked ingredients.
- Add a little oil to fresh potatoes to achieve a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimum quantity for preparing crispy chips is 500 grams.
- Use ready-made batter to prepare filled snacks quickly and easily. The preparation time is also shorter than with homemade batter.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or deep-fry delicate or filled ingredients.





- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Food	Min-Max (weight)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake
Frozen French fries	200-400	21	200	Yes
Chicken wings	200-600	22	200	Yes
Fish	200-500	20	180	Yes
Prawns	200-400	15	180	Yes
Steak	100-600	13	200	Yes
Pizza	100-400	17	180	No
Chicken	600-800	45	200	Yes
Vegetables	100-400	17	160	Yes
Dessert	200-500	12	160	No
Defrosting	100-500	5	80	Yes
























NOTE: If you start frying when the air fryer is still cold, the preparation time will be extended by 3 minutes. If both pans are used at the same time, please extend the cooking time by 5 minutes.

CONTROL PANEL








- After switching on the device, all indicators and digital displays light up for 1 second and then go out. At the same time, the buzzer sounds and the operating indicator  lights up.
- Press the button  for 0.5 seconds to start the appliance. After the appliance has started, the switch indicator remains lit and other indicators are on.  and ; the other

lights on the two screens show '----'.

3. At this point, users can select basket 1 or basket 2 as required. Select , then the light flashes. The basket 1 display lights up and shows the default menu of 180°C/15 min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators on the display are shown. Accordingly, '----' is displayed on the screen for basket 2.
4. Press the menu button  to select the menu. The corresponding menu indicator flashes, the other menu indicator lights up continuously, and the display shows the temperature of the corresponding menu. After 3 seconds without operation, the temperature and time are displayed alternately. If you need to adjust the temperature, first select the temperature  and time selection  button. When the corresponding indicator lights up on both sides of the screen, press   to adjust the temperature and time. When the setting is complete, press the start button  to switch on the appliance. The selected menu indicator lights up continuously, the other menu indicator is off. The appliance enters operating mode; the display alternately shows the temperature and time. Once started, the menu button can no longer be selected. To select basket 2, please repeat steps 3 and 4.
5. If the menu for 'basket 1' is selected and no work is being performed, select 'basket 2'. The display lights up . Basket 1 alternately displays the menu temperature and time. Repeat steps 3 and 4 for basket 2. Press the start/pause  button when the selection is complete. When both baskets are in operating mode, the display alternates between showing the temperature and time in the menus. If you have selected basket 2 but want to set basket 1 , press basket 1 first. After setting, press the start button . Both baskets are now in operating mode at the same time.
6. Press the button  while the appliance is in operation. The corresponding menu and basket lights flash , the appliance pauses both heating processes and the fan stops for 60 seconds. The two baskets that are in operation will then be paused simultaneously. If you want to pause the basket , you must select the basket. Press the power button  again, and basket 1 will be paused for setting. In pause mode, the corresponding screen will alternately display the temperature and time of the programme; basket 2 will also pause.
7. Press and hold the power button  for 2 seconds to stop operation for both baskets. The appliance will beep, both baskets will stop working simultaneously, the screen will display OFF , and all other lights will be off. If you wish to switch off basket 1 or basket 2 separately, select  or  as appropriate. Then press the on/off  button for 2 seconds. When the corresponding basket stops working, the corresponding screen will display OFF.
8. Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, first select  or , then select the temperature and time selection buttons, adjust the temperature  and time. Without further input, you will exit debugging mode 5 seconds after the adjustment.
9. The buzzer tone for conventional button operation: A short press produces a short tone, a long press produces a long tone. The buzzer emits 6 signal tones, which correspond to the OFF screen display and the corresponding OFF indicator; the same applies to the 'Not in operation' mode.
10. After selecting basket 1 or basket 2, press and hold the corresponding button to cancel

the operation.

11. **Memory function:** This device has a memory function. For example, if you use basket  and the chicken wing menu: If the power supply is not interrupted after using the appliance and you select basket  again, the chicken wings menu will be displayed immediately. The memory function expires after 1 hour without power.
12. Simultaneous operation of two baskets: The indicator  and the corresponding menu indicator for the basket flash simultaneously once for 6 seconds, and the off time is less than 0.5 seconds. After 3 seconds, the button indicator light  and the corresponding menu indicator light  for the basket flash simultaneously once for 6 seconds, with the off time being less than 0.5 seconds. When the left and right lights flash alternately, the interval time for left and right is 3 seconds.
13. Basket shaking function: If you need to shake the basket halfway through the cooking time, the buzzer sounds 5 times and the display shows (shake).

COMMISSIONING

1. Plug the power cord into a grounded socket.
2. Carefully remove the basket from the hot air fryer and add the ingredients.
3. Push the frying basket back into the hot air fryer. Make sure to align it carefully with the guides in the fryer housing. Do not use the basket without the frying plate inserted.
CAUTION: Do not touch the basket during and for some time after use, as it becomes very hot. Only hold the basket by the handle.
4. Determine the required cooking time for the ingredients (see the 'Settings and tips' section in this chapter).
5. Some ingredients need to be shaken halfway through the cooking time (see the 'Settings and tips' section in this chapter). To shake the ingredients: Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Now push the basket back into the hot air fryer.
6. **CAUTION:** Do not press the button on the handle while shaking.
Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake only the basket. To do this, 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 the cooking time, you will hear the timer buzzer when you need to shake the ingredients. However, this means that you will need to reset the timer to the remaining cooking time after shaking.
7. When you hear the timer buzzer, the set cooking time has elapsed. Remove the basket from the appliance.
NOTE: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the timer to 1.
Tip: You can adjust the temperature or time during use as you wish. Your settings will remain in place for about 10 minutes after you remove the basket from the housing.
8. Check whether the ingredients are ready. If the ingredients are not yet ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. chips), pull the basket out of the hot air fryer and place it

on a heat-resistant surface. Do not turn the frying plate over while the basket is still attached to it, as excess oil that has collected at the bottom of the basket will spill onto the ingredients. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the basket.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. Once one batch of food is ready, you can immediately prepare the next batch using the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
The air fryer does not work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The mains plug is not plugged in. 2. You have not set the timer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the mains plug into an earthed socket. 2. Turn the timer button to the desired preparation time to switch on the appliance.
The food is not yet cooked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many ingredients in the drawer. 2. The set temperature is too low. 3. The preparation time is too short. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place smaller amounts in the fryer; smaller amounts cook faster and more evenly. 2. Set the temperature button to the desired setting (see section 'Settings and tips'). 3. See section 'Settings and tips'.
The food is fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that are stacked or overlapping (e.g. French fries) must be shaken halfway through the cooking time. See section 'Settings and tips'
Fried snacks aren't crispy when they come out of the fryer.	Certain foods are better for hot air frying.	Coat the snacks lightly with a little oil or use oven-ready snacks in the air fryer.
I can't push the pan into the appliance properly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many ingredients in the basket. 2. The basket is not positioned correctly in the pan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not fill the basket beyond the MAX indicator. 2. Push the basket down into the pan until you hear a click.

Problem	Possible causes	Solution method
White smoke comes out of the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is being used for the first time. 2. The food in the air fryer is greasy. 3. The air fryer contains grease residues from previous use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heat the appliance at the highest temperature for about 5 minutes without food. 2. Slight smoke when frying greasy food in the air fryer is normal and does not pose a problem. 3. Make sure you clean the air fryer properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. You have not used the correct type of potato. 2. You have not rinsed the chips thoroughly before frying. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh potatoes and make sure that they remain firm when frying. 2. Rinse the fries thoroughly to remove the 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure you dry the fries well before adding the oil. 2. Cut the fries smaller to achieve a crispier result. 3. Add a little more oil for a crispier result.

CLEANING AND STORAGE

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning agents for cleaning, as this can damage the non-stick coating.

1. Clean the drawer and basket with washing-up liquid and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be washed by hand.
2. For stubborn stains, soak in warm water and washing-up liquid beforehand.
3. Wipe the outside of the appliance and the chambers and heating elements with a clean, dry cloth if necessary and heating elements with a clean, dry cloth if necessary. Allow all parts to dry completely or dry them.
4. Store the appliance in a clean, dry place that is out of the reach of children and animals if it is not to be used for a long period of time.

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 separately according to type. Put cardboard and paperboard in the waste paper bin and plastic film in the recycling bin. Always dispose of packaging materials in an environmentally friendly manner and in accordance with the applicable local waste disposal regulations.

The symbol of a crossed-out wheeled bin shown on electrical and electronic equipment indicates that old appliances and associated components at the end of their service life must not be disposed of with household waste in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU) and national laws.

Separate collection of waste equipment

Electrical and electronic equipment becomes waste at the end of its service life, which is referred to as waste equipment. Owners of waste equipment must dispose of it separately from unsorted municipal waste. Waste equipment does not belong in household waste, but in special collection and return systems.

Options for returning old appliances

Owners of old appliances from private households can return them free of charge to collection points run by public waste disposal authorities or to take-back points set up by manufacturers or distributors in accordance with the ElektroG. In Germany, distributors are obliged to take back old appliances free of charge in accordance with Section 17 (1) and (2) of the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). The separate collection of waste electrical and electronic equipment is intended to enable the reuse, recycling and other forms of recovery of waste equipment, as well as to avoid negative consequences for the environment and human health from the disposal of hazardous substances that may be contained in the equipment.

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 destiné à un usage personnel uniquement et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou domestiques, par exemple dans des hôtels, des bureaux, des cuisines collectives ou des lieux similaires.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS

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

DANGER ! Haut élevé :

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

AVERTISSEMENT ! Risque moyen :




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

ATTENTION ! Faible mineur :

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

REMARQUE :

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

   **Symboles de danger :** Ces symboles indiquent des dangers potentiels. Lisez attentivement les consignes de sécurité correspondantes et respectez-les.

ATTENTION : Surfaces chaudes !

~ **Courant alternatif**



Classe de protection I

Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques accessibles et conducteurs de courant.



Le marquage CE du fabricant indique que le produit est conforme à toutes les directives européennes et normes de sécurité applicables.



Le label GS (Geprüfte Sicherheit, sécurité testée) certifie que le produit est sûr lorsqu'il est utilisé correctement. Le label GS signifie que la sécurité du produit a été testée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits (ProdSG).



Le symbole de la fourchette et du verre, valable dans toute l'UE, identifie les matériaux adaptés au contact alimentaire.

UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à la préparation d'une grande variété d'aliments, notamment des légumes, de la viande, des snacks surgelés et des pâtisseries. La circulation d'air chaud permet d'obtenir une texture croustillante sans friture.
- L'appareil est destiné à un usage personnel uniquement et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou domestiques, par exemple dans des hôtels, des bureaux, des cuisines du personnel ou des lieux similaires.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et conformément au mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme abusive. La garantie ne couvre pas les défauts causés par une mauvaise utilisation, des dommages ou des tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



ATTENTION : Respectez toutes les consignes de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies ou des blessures.

- L'appareil ne doit jamais être utilisé sans surveillance. Pendant la cuisson, l'appareil doit rester sous surveillance constante.
- 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 limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers liés au non-respect des mesures de sécurité applicables.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages.



ATTENTION : surfaces chaudes !

Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage. Les surfaces (pas seulement les surfaces fonctionnelles) peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que chaque personne perçoit la température différemment, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. Ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées et des surfaces prévues à cet effet et utilisez une protection thermique, par exemple des gants de cuisine. Laissez refroidir les surfaces autres que les surfaces prévues pour la préhension avant de les toucher.

- Ne plongez jamais l'appareil et le câble de connexion dans l'eau ou d'autres liquides et veillez à ce qu'ils ne tombent pas dans l'eau et ne soient pas mouillés. Il existe un risque d'électrocution !
- Ne versez pas de liquides (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou les tiroirs et ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à l'air chaud.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant d'être transporté ou nettoyé.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Ne remplacez pas vous-même le câble d'alimentation. Si l'appareil, le câble d'alimentation 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

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- N'utilisez et ne rangez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Placez toujours les aliments à frire dans le panier afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché au secteur, débranchez immédiatement la fiche de la prise. Ne retirez l'appareil de l'eau qu'après avoir débranché la fiche. N'essayez jamais de le retirer de l'eau alors qu'il est branché au secteur ! Avant de le réutiliser, faites-le vérifier par le fabricant, le service après-vente ou un revendeur agréé afin d'éviter tout danger potentiel.
- Ne touchez jamais l'appareil et le câble d'alimentation avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché au secteur.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne placez pas de matériaux inflammables (par exemple, carton, papier, plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement et veillez à ce que les ouvertures d'aération restent dégagées afin d'éviter tout risque d'incendie.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il existe un risque d'étouffement.
- Veillez à ce que le câble de raccordement soit toujours hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il existe un risque d'étranglement.
- Pendant le fonctionnement et lors du retrait des tiroirs, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil. Tenez donc votre tête et vos mains à l'écart de la zone dangereuse. Il existe un risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement. Il existe un risque de brûlure.

REMARQUE : risque de dommages matériels

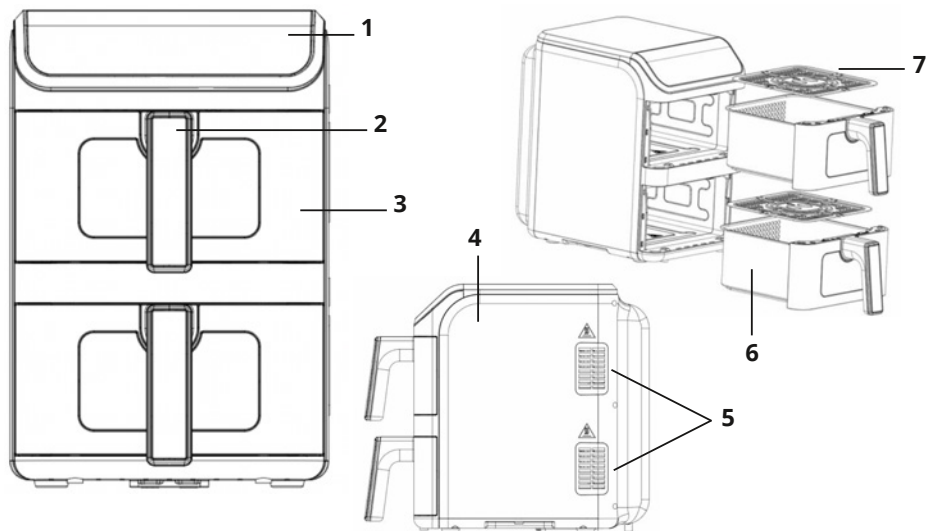
- Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'entre pas en contact direct avec des appareils électriques et des équipements contenant des composants électriques.
- Si une erreur survient pendant le fonctionnement, débranchez la fiche secteur.
- Sinon, éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche secteur.

- Débranchez l'appareil du secteur avant un orage ou en cas de panne de courant.
- Débranchez toujours la fiche secteur et jamais le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du secteur.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Protégez l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou le câble de connexion.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'aucun dysfonctionnement ne vienne perturber le fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout dommage éventuel.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou d'autres objets tranchants pour retourner et retirer les aliments. Vous risqueriez d'endommager le revêtement des tiroirs et des clayettes.

CONTENU DE LA LIVRAISON

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. **Panneau de commande**
2. **Poignée du panier**
3. **Couvercle du panier**
4. **Couvercle du corps principal**
5. **Sortie d'air**
6. **Panier**
7. **Plaque de friture**

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	77783
Tension secteur :	220-240 V~50-60 Hz
Classe de protection :	I
Capacité :	5.5 litres + 5.5 litres
Puissance :	1100 watts + 1100 watts
Température réglable :	60°C - 200°C
Minuterie :	1-60 minutes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION !

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.

- Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Retirez également les éventuelles protections de transport.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez soigneusement la plaque de friture et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Cette friteuse à air chaud fonctionne exclusivement à l'air chaud. Veuillez ne pas remplir le récipient d'huile, de graisse de friture ou d'autres liquides.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez la plaque de friture dans la casserole. Ne placez rien sur l'appareil car cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

REMARQUE : Lors du premier chauffage de la friteuse à air chaud, un léger dégagement de fumée ou d'odeur peut se produire. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affecte pas la sécurité de l'appareil. Avant la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner à 100 °C pendant environ 5 à 10 minutes sans aliments.

RÉGLAGES ET CONSEILS

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients. Remarque : veuillez noter que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir que vos ingrédients seront réglés de manière optimale. Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

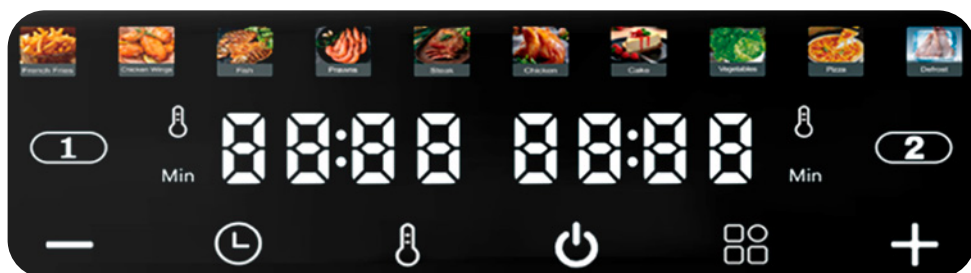
- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les grands ingrédients.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-parcours de la préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient pas cuits de manière uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte précuite pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés. Le temps de préparation est également plus court qu'avec de la pâte faite maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou frire des ingrédients délicats ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes au maximum.










Aliments	Min-Max (poids)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Frites surgelées	200-400	21	200	Oui
Ailes de poulet	200-600	22	200	Oui
Poisson	200-500	20	180	Oui
Crevettes	200-400	15	180	Oui
Steak	100-600	13	200	Oui




Aliments	Min-Max (poids)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Pizza	100-400	17	180	Non
Poulet	600-800	45	200	Oui
Légumes	100-400	17	160	Oui
Dessert	200-500	2	160	Non
Dégivrage	100-500	5	80	Oui





















REMARQUE : Si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide, vous prolongez le temps de préparation de 3 minutes. Si vous utilisez les deux casseroles en même temps, veuillez prolonger le temps de cuisson de 5 minutes.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Après la mise sous tension de l'appareil, tous les voyants et affichages numériques s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent. Simultanément, le buzzer retentit et le voyant de fonctionnement  s'allume.
2. Appuyez sur la touche  pendant 0,5 seconde pour démarrer l'appareil. Après le démarrage de l'appareil, le voyant de l'interrupteur reste allumé et les autres voyants sont allumés.  et  ; les autres voyants sur les deux écrans affichent « ---- ».
3. À ce stade, les utilisateurs peuvent sélectionner le panier 1 ou le panier 2 selon leurs besoins. Sélectionnez , puis le voyant  clignote. L'écran du panier 1 s'allume et affiche le menu standard de 180 °C/15 min. La température et l'heure s'affichent en alternance. Les voyants de gauche de l'écran s'allument. De même, « ---- » s'affiche sur l'écran du panier 2.
4. Appuyez sur la touche Menu  pour sélectionner le menu. L'affichage du menu correspondant clignote, l'autre affichage du menu reste allumé en permanence, l'écran affiche la température du menu correspondant. Après 3 secondes sans utilisation, la température et l'heure s'affichent en alternance. Si vous devez régler la température, sélectionnez d'abord la touche de sélection de la température  et de l'heure . Lorsque l'affichage correspondant

s'allume des deux côtés de l'écran, appuyez sur   pour régler la température et la durée. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche de démarrage  pour mettre l'appareil en marche. L'affichage du menu sélectionné reste allumé en permanence, l'autre affichage du menu est éteint. L'appareil passe en mode de fonctionnement ; l'écran affiche alternativement la température et la durée. Une fois démarré, le bouton Menu ne peut plus être sélectionné. Pour sélectionner le panier 2, répétez les étapes 3 et 4.

5. Si le menu « Panier 1 » est sélectionné et qu'aucune tâche n'est en cours, sélectionnez « Panier 2 ». L'indicateur  s'allume. Le panier 1 affiche alternativement la température et la durée du menu. Répétez les étapes 3 et 4 pour le panier 2. Appuyez sur la touche Démarrer/Pause lorsque la sélection est terminée . Lorsque les deux paniers sont en mode de fonctionnement, l'écran affiche alternativement la température et le temps dans les menus. Si vous avez sélectionné le panier 2, mais que vous souhaitez régler le panier 1, appuyez d'abord sur Panier 1. . Une fois le réglage effectué, appuyez sur le bouton Démarrer . Les deux paniers sont désormais en mode de fonctionnement simultané.
6. Appuyez sur le bouton  pendant que l'appareil est en fonctionnement. Les voyants correspondants du menu et du panier  clignotent, l'appareil met les deux chauffages en pause et le ventilateur s'arrête pendant 60 secondes. Les deux paniers en fonctionnement sont alors mis en pause simultanément. Si vous souhaitez mettre le panier  en pause, vous devez sélectionner le panier . Appuyez à nouveau sur le bouton de mise en marche , le panier 1 est mis en pause pour le réglage. En mode pause, la température et la durée du programme s'affichent en alternance sur l'écran correspondant ; le panier 2 est également mis en pause.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour arrêter le fonctionnement des deux paniers. L'appareil émet un bourdonnement, les deux paniers s'arrêtent de fonctionner simultanément, l'écran affiche AUS/OFF  et tous les autres voyants sont éteints. Si vous souhaitez désactiver séparément le panier 1 ou le panier 2, sélectionnez respectivement  ou . Appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt  pendant 2 secondes. Lorsque le panier correspondant ne fonctionne plus, l'écran correspondant affiche AUS/OFF.
8. État de fonctionnement de la machine. Si vous devez régler la température, sélectionnez d'abord  ou , puis sélectionnez la température  et les touches de sélection de l'heure  pour régler la température et l'heure. Sans autre saisie, vous quittez le mode de débogage 5 secondes après le réglage.
9. Sonnerie lors de l'utilisation des touches classiques : une pression brève déclenche une sonnerie courte, une pression longue déclenche une sonnerie longue. La sonnerie émet 6 signaux sonores qui correspondent à l'affichage « OFF » à l'écran et à l'affichage correspondant « OFF », il en va de même pour le mode « Hors service ».
10. Après avoir sélectionné le panier 1 ou le panier 2, appuyez sur la touche correspondante et maintenez-la enfoncée pour annuler l'opération.
11. **Fonction mémoire** : cet appareil dispose d'une fonction mémoire. Si vous utilisez par exemple le panier  et le menu « Ailes de poulet » : Si, après avoir utilisé l'appareil, l'alimentation électrique n'est pas coupée et que vous sélectionnez à nouveau le panier , le menu pour les ailes de poulet s'affiche directement. La fonction mémoire s'éteint après 1 heure sans alimentation électrique.

12. Fonctionnement simultané de deux paniers : l'indicateur ❶ et l'indicateur de menu correspondant du panier clignotent simultanément une fois pendant 6 secondes et le temps d'extinction est inférieur à 0,5 seconde. Après 3 secondes de clignotement du panier ❷, le voyant lumineux de la touche et le voyant lumineux de menu correspondant du panier ❷ clignotent simultanément une fois pendant 6 secondes, le temps d'extinction étant inférieur à 0,5 seconde. Lorsque les voyants gauche et droit clignotent en alternance, l'intervalle entre les clignotements gauche et droit est de 3 secondes.
13. Fonction d'agitation du panier : si vous devez agiter le panier à mi-cuisson, le buzzer retentit 5 fois et l'écran affiche (agiter).

MISE EN SERVICE

1. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air chaud et ajoutez-y les ingrédients.
3. Remplacez le panier dans la friteuse à air chaud. Veillez à l'aligner soigneusement sur les guides situés dans le boîtier de la friteuse. N'utilisez pas le panier sans la plaque de friture.

ATTENTION : Ne touchez pas le panier pendant et après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

4. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages et conseils » dans ce chapitre).
5. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages et conseils » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le panier de l'appareil en le tenant par la poignée et secouez-le. Remplacez ensuite le panier dans la friteuse à air chaud.
6. **ATTENTION :** n'appuyez pas sur le bouton situé sur la poignée pendant que vous secouez le panier.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, placez-la sur un support résistant à la chaleur, appuyez sur le bouton situé sur la poignée et soulevez le panier de la cuve.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez le buzzer de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Cela signifie toutefois que vous devrez régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant après avoir secoué.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de cuisson réglé est écoulé. Retirez le panier de l'appareil.

REMARQUE : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 1.

Conseil : Vous pouvez régler la température ou la durée à votre convenance pendant l'utilisation. Vos réglages sont conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré le panier de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remplacez simplement le panier

- dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez le panier de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne retournez pas la plaque de friture lorsque le panier y est encore fixé, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du panier se répandrait sur les ingrédients. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air chaud, de la vapeur peut s'échapper du panier.
 10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
 11. Une fois qu'une fournée d'aliments est prête, vous pouvez immédiatement préparer la suivante avec la friteuse à air chaud.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fiche d'alimentation n'est pas branchée. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments ne sont pas encore cuits.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. Les petits lots sont cuits plus uniformément. 2. Réglez le bouton de température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages et conseils ».) 3. Voir la section « Réglages et conseils »).
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours de la préparation.	Les ingrédients qui se croisent ou se superposent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages et conseils ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Certains aliments se prêtent mieux à la friture à l'air chaud.	Badigeonnez légèrement les snacks d'huile ou utilisez des snacks prêts à cuire à la friteuse à air chaud.
Je n'arrive pas à insérer correctement le récipient dans l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier. 2. Le panier n'est pas correctement positionné dans la casserole. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indicateur MAX. 2. Poussez le panier vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Problème	Causes possibles	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil est utilisé pour la première fois. 2. Les aliments dans la friteuse à air chaud sont gras. 3. Contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faites chauffer l'appareil à la température la plus élevée pendant environ 5 minutes sans y mettre d'aliments. 2. Il est normal qu'une légère fumée se dégage lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse à air chaud et cela ne constitue pas un problème. 3. Assurez-vous de nettoyer correctement la friteuse à air chaud après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse à air chaud.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. 2. Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire frire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. 2. Rincez soigneusement les frites afin d'éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les frites plus petites pour obtenir un résultat plus croustillant. 3. Pour un résultat plus croustillant, ajoutez un peu plus d'huile.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Nettoyez le tiroir et le panier avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle. Pour conserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, il est préférable de les laver à la main.
2. En cas de salissures tenaces, faites-les tremper au préalable dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
3. Si nécessaire, essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les chambres et les éléments chauffants avec un chiffon propre et sec. Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.
4. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période.

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



Jetez les emballages triés par type. Mettez le carton et les boîtes en carton dans le bac à papier, les films plastiques dans le bac de recyclage. Jetez toujours les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement et conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Le symbole représentant une poubelle barrée figurant sur les appareils électriques et électroniques indique que les appareils usagés et leurs composants ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie, conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) et aux lois nationales.

Collecte séparée des appareils usagés

À la fin de leur durée de vie, les appareils électriques et électroniques deviennent des déchets, appelés appareils usagés. Les propriétaires d'appareils usagés doivent les déposer dans des points de collecte séparés des déchets municipaux non triés. Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais dans des systèmes de collecte et de reprise spéciaux.

Possibilités de retour des anciens appareils

Les propriétaires d'appareils usagés provenant de ménages privés peuvent les remettre gratuitement aux points de collecte des organismes publics chargés de l'élimination des déchets ou aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs au sens de la loi ElektroG. En Allemagne, les distributeurs sont tenus de reprendre gratuitement les appareils usagés conformément à l'article 17, paragraphes 1 et 2, de la loi sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG). La collecte séparée des appareils électriques et électroniques usagés vise à permettre la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation des appareils usagés, ainsi qu'à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine liées à l'élimination des substances dangereuses que ces appareils peuvent contenir.

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 bedoeld voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële of huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld in hotels, kantoren, personeelskeukens of soortgelijke locaties.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

GEVAAR! Hoog risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.

WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:

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

LET OP! Laag risico:

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

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

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

 **LET OP: Hete oppervlakken!**

~ **Wisselstroom**



Beschermingsklasse I

Dit betekent dat een aardleiding alle metalen onderdelen die aanraakbaar en stroomvoerend zijn, met de aarding verbindt.



Het CE-keurmerk van de fabrikant geeft aan dat het product voldoet aan alle relevante Europese richtlijnen en veiligheidsnormen.



Het GS-keurmerk (Geprüfte Sicherheit) certificeert dat het product veilig is bij correct gebruik. Het GS-keurmerk betekent dat de veiligheid van het product is getest. Producten die van dit keurmerk zijn voorzien, voldoen aan de eisen van de productveiligheidswet (ProdSG).



Het in de hele EU geldige glas-vork-symbool geeft aan dat materialen geschikt zijn voor contact met levensmiddelen.

GEBRUIKSDOEL

- Dit apparaat is bedoeld voor het bereiden van een groot aantal voedingsmiddelen, waaronder groenten, vlees, diepvriessnacks en gebak. Door middel van hete luchtcirculatie wordt een knapperige consistentie bereikt zonder frituren.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor persoonlijk gebruik en niet voor commerciële of huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld in hotels, kantoren, personeelskeukens of soortgelijke locaties.
- Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.

De garantie dekt geen defecten die zijn veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Hetzelfde geldt voor normale slijtage.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



LET OP: Neem alle veiligheidsvoorschriften, instructies, afbeeldingen en technische gegevens in acht die bij dit apparaat worden geleverd. Het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften en instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand of letsel.

- Het apparaat mag nooit zonder toezicht worden gebruikt. Tijdens het koken moet het apparaat altijd onder toezicht blijven.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of

instructies hebben gekregen over het veilige 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 onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel worden gehouden.
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade.



LET OP: Hete oppervlakken!

Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Oppervlakken (niet alleen de functionele oppervlakken) kunnen hoge temperaturen bereiken. Aangezien mensen temperatuur verschillend waarnemen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIGHEID** worden gebruikt. Raak het apparaat alleen aan bij de daarvoor bestemde handgrepen en greepvlakken en gebruik een hittebescherming, bijvoorbeeld ovenwanten. Oppervlakken die niet als greepvlak zijn bedoeld, moet u eerst laten afkoelen voordat u ze aanraakt.

- Dompel het apparaat en 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 elektrische schokken!
- 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.
- Bij het frituren met hete lucht ontsnapt hete stoom via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen.
- Wees bijzonder voorzichtig wanneer u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen verplaatst.
- Let ook op hete stoom en hete lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Het apparaat moet altijd van het stroomnet worden losgekoppeld wanneer het zonder toezicht wordt achtergelaten en voordat het wordt vervoerd of gereinigd.
- Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Vervang ook niet zelf de aansluitkabel. Als het apparaat, de aansluitkabel of de accessoires van het apparaat beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, de klantenservice of een gespecialiseerde werkplaats worden gerepareerd of vervangen om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en opslag"!

GEVAAR – Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Leg de te frituren ingrediënten altijd in het mandje, zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Als het apparaat in het water valt terwijl het op het elektriciteitsnet is aangesloten, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal het apparaat pas daarna uit het water. Probeer het nooit uit het water te halen terwijl het op het elektriciteitsnet is aangesloten! Laat het apparaat voor hergebruik controleren door de fabrikant, de klantenservice of een erkende dealer om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit aan met natte handen als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.

WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Bedek het apparaat niet tijdens het gebruik en houd de ventilatieopeningen vrij om brand te voorkomen.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof de vlammen met een brandwerende deken of een geschikte brandblusser.

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 blijft. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Tijdens het gebruik en bij het uittrekken van de laden kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd daarom uw hoofd en handen uit de gevarezone. Er bestaat gevaar voor verbranding door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

OPMERKING: risico op materiële schade

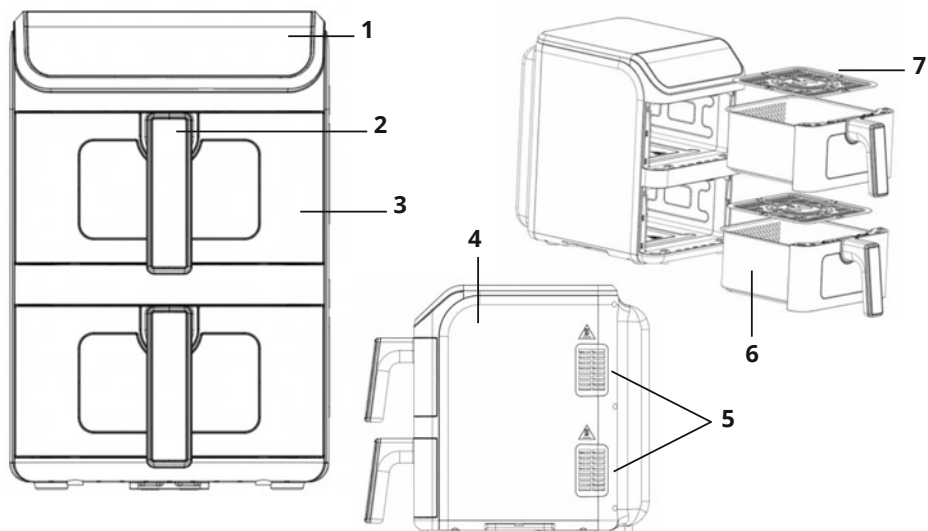
- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet in direct contact komt met elektrische apparaten en bedrijfsmiddelen die elektrische componenten bevatten.
- Als er tijdens het gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat anders altijd eerst uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.

- Koppel het apparaat los van het stroomnet vóór een onweer of bij een stroomstoring.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en nooit aan het netsnoer wanneer u het apparaat loskoppelt van het stroomnet.
- Trek of draag het apparaat niet aan de netsnoer.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, hardnekkige vochtigheid, direct zonlicht of stoten.
- Leg nooit voorwerpen op het apparaat of de verbindingkabel.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om ervoor te zorgen dat er geen storingen optreden 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 om te draaien en eruit te halen. Deze kunnen de coating van de laden en legplanken beschadigen.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. **Dubbele hoteluchtfriteuse**
2. **Gebruiksaanwijzing**

APPARAATBESCHRIJVING



1. **Bedieningspaneel**
2. **Handgreep van de mand**
3. **Afdekking van de mand**
4. **Afdekking van het hoofdgedeelte**
5. **Luchtuitlaat**
6. **Mand**
7. **Frituurschotel**

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	77783
Netspanning:	220-240 V~50-60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Inhoud:	5,5 liter + 5,5 liter
Vermogen:	1100 watt + 1100 watt
Instelbare temperatuur:	60°C - 200°C
Timer:	1-60 minuten

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 alle verpakkingsmaterialen. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Neem de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de frituurplaat en de pan grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Deze heteluchtfriteuse werkt uitsluitend met hete lucht. Vul de bak niet met olie, frituurvet of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet hittebestendig oppervlak.
- Plaats de bakplaat in de pan. Plaats niets bovenop het apparaat omdat dit de luchtstroom verstoort en het resultaat van het heteluchtfrituren beïnvloedt.

OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de heteluchtfriteuse kan er een lichte rook- of geurontwikkeling optreden. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen en heeft geen invloed op de veiligheid van het apparaat. Laat het apparaat voor het eerste gebruik ongeveer 5-10 minuten op 100 °C draaien zonder voedsel.

INSTELLINGEN EN TIPS

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten. Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als richtlijn moeten worden gebruikt. Aangezien de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat uw ingrediënten optimaal zijn ingesteld. Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de pan tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt gehaald.

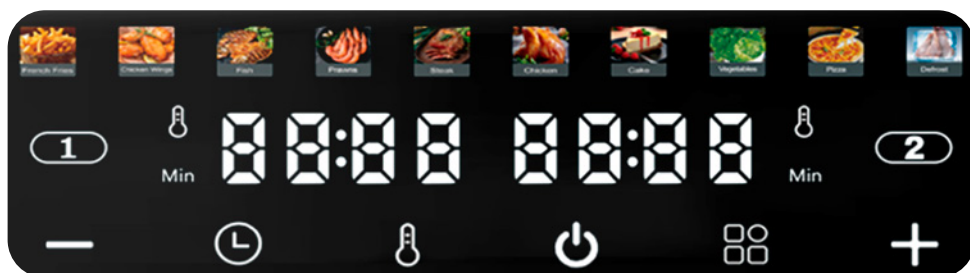
- Kleinere ingrediënten vereisen over het algemeen een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gekookte ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak je ingrediënten in de airfryer binnen een paar minuten na het toevoegen van de olie.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de air fryer.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de air fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar beslag om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. De bereidingstijd is ook korter dan met zelfgemaakt beslag.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje van de air fryer als je een cake of quiche wilt bakken of delicate of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Je kunt de air fryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om de ingrediënten opnieuw op te warmen, stel je de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.

Voedsel	Min-Max (Gewicht)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden
Bevroren friet	200-400	21	200	Ja
Kippenvleugels	200-600	22	200	Ja
Vis	200-500	20	180	Ja
Garnalen	200-400	15	180	Ja
Biefstuk	100-600	13	200	Ja
Pizza	100-400	17	180	Nee
Kip	600-800	45	200	Ja
Groenten	100-400	17	160	Ja

Voedsel	Min-Max (Gewicht)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden
Dessert	200-500	12	160	Nee
Ontdooien	100-500	5	80	Ja

OPMERKING: Als u begint met frituren wanneer de air fryer nog koud is, wordt de bereidingstijd met 3 minuten verlengd. Als u beide pannen tegelijk gebruikt, verlengt u de bereidingstijd met 5 minuten.

BEDIENINGSPANEEL



1. Nadat het apparaat is ingeschakeld, lichten alle indicatoren en digitale displays 1 seconde op en gaan vervolgens uit. Tegelijkertijd klinkt de zoemer en gaat het bedrijfsindicatielampje  branden.
2. Druk  0,5 seconde op de toets om het apparaat te starten. Nadat het apparaat is gestart, blijft het schakelaarindicatielampje branden en zijn andere indicatoren ingeschakeld  en ; de andere lampjes op de twee schermen geven "----" weer.
3. Op dit punt kunnen gebruikers naar behoefte mand 1 of mand 2 selecteren. Selecteer , dan knippert het lampje . Het display van mand 1 licht op en geeft het standaardmenu van 180 °C/15 min. weer. De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven. De linkerindicatoren van het display worden weergegeven. Dienovereenkomstig wordt "----" weergegeven op het scherm voor mand 2.
4. Druk op de menu-toets  om het menu te selecteren. De betreffende menu-indicator knippert, de andere menu-indicator brandt continu en het display geeft de temperatuur van het betreffende menu weer. Na 3 seconden zonder bediening worden de temperatuur en de tijd afwisselend weergegeven. Als u de temperatuur moet aanpassen, selecteert u eerst de temperatuur-  en tijdsselectietoets . Als de betreffende indicator aan beide zijden van het scherm oplicht, drukt u op   om de temperatuur en de tijd aan te passen. Als de instelling is voltooid, drukt u op de startknop  om het apparaat in te schakelen. Het geselecteerde menu-icoontje brandt continu, het andere menu-icoontje is uit. Het apparaat gaat naar de werkmodus; het display geeft afwisselend de temperatuur en de tijd weer. Na het starten kan de menuknop niet meer worden geselecteerd. Bij het selecteren van mand 2 herhaalt u stap 3 en 4.

5. Als het menu voor “mand 1” is geselecteerd en er geen werk wordt uitgevoerd, selecteert u “mand 2”. Het display  brandt. Mand 1 geeft afwisselend de menutemperatuur en de tijd weer. Herhaal stap 3 en stap 4 voor mand 2. Druk op de start-/pauzeknop wanneer de selectie is voltooid . Als beide manden in de bedrijfsmodus staan, geeft het display afwisselend de temperatuur en de tijd in de menu's weer. Als u mand 2 hebt geselecteerd, maar mand 1 wilt instellen, drukt u eerst op mand 1 . Druk na het instellen op de startknop . Beide manden staan nu tegelijkertijd in de bedrijfsmodus.
6. Druk op de knop  terwijl het apparaat in bedrijf is. De bijbehorende menu- en mandlampjes  knipperen, het apparaat pauzeert beide verwarming en de ventilator stopt gedurende 60 seconden. De twee manden die in bedrijf zijn, worden dan tegelijkertijd gepauzeerd. Als u de mand  wilt pauzeren, moet u mand  selecteren. Druk nogmaals op de aan/uit-knop , mand 1 wordt gepauzeerd voor de instelling. In de pauzmodus worden op het betreffende scherm afwisselend de temperatuur en de tijd van het programma weergegeven; mand 2 wordt ook gepauzeerd.
7. Houd de aan/uit-knop  2 seconden ingedrukt om de werking van beide manden te stoppen. Het apparaat zoemt, beide manden stoppen tegelijkertijd met werken, het scherm geeft AUS/OFF  weer en alle andere lampjes zijn uit. Als u mand 1 of mand 2 afzonderlijk wilt uitschakelen, selecteert u  of . Druk vervolgens 2 seconden op de aan/uit-knop . Als de betreffende mand niet meer werkt, geeft het betreffende scherm AUS/OFF weer.
8. Bedrijfsstatus van de machine. Als u de temperatuur moet aanpassen, selecteert u eerst  of  en vervolgens de temperatuur  - en tijdselectietoetsen  om de temperatuur en tijd aan te passen. Zonder verdere invoer verlaat u 5 seconden na de aanpassing de debugmodus.
9. Het zoemgeluid bij de conventionele toetsbediening: bij kort indrukken klinkt een kort geluid, bij lang indrukken een lang geluid. De zoemer geeft 6 signaalgeluiden af, die overeenkomen met de schermweergave UIT en de bijbehorende weergave UIT, hetzelfde geldt voor de modus “Niet in bedrijf”.
10. Nadat u mand 1 of mand 2 hebt geselecteerd, houdt u de betreffende toets ingedrukt om het proces te annuleren.
11. **Geheugenfunctie:** Dit apparaat beschikt over een geheugenfunctie. Als u bijvoorbeeld mand  en het menu voor kippenvleugels gebruikt: Als na gebruik van het apparaat de stroomtoevoer niet wordt onderbroken en u de mand  opnieuw selecteert, wordt het menu voor kippenvleugels direct weergegeven. De geheugenfunctie verdwijnt na 1 uur zonder stroom.
12. Gelijkijdig gebruik van twee manden: het display  en het bijbehorende menudisplay van de mand knipperen tegelijkertijd één keer gedurende 6 seconden en de uitschakeltijd bedraagt minder dan 0,5 seconden. Na 3 seconden knipperen het toetsindicatielampje van de mand  en het bijbehorende menudisplay van de mand  tegelijkertijd één keer gedurende 6 seconden, waarbij de uitschakeltijd minder dan 0,5 seconden bedraagt. Als de linker- en rechterlampjes afwisselend knipperen, bedraagt de interval voor links en rechts 3 seconden.
13. Functie om de mand te schudden: Als u de mand halverwege de bereidingstijd moet schudden, klinkt de zoemer 5 keer en geeft het display (schudden) weer.

INBEDRIJFSTELLING

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse en doe de ingrediënten erin.
3. Schuif de frituurmand terug in de heteluchtfriteuse. Zorg ervoor dat u deze zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de behuizing van de friteuse. Gebruik de mand niet zonder de frituurplaat.
LET OP: Raak de mand tijdens en ook nog enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.
4. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten (zie het gedeelte 'Instellingen en tips' in dit hoofdstuk).
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie het gedeelte 'Instellingen en tips' in dit hoofdstuk). Zo schudt u de ingrediënten: trek de mand aan het handvat uit het apparaat en schud deze. Schuif de mand nu terug in de heteluchtfriteuse.
6. **LET OP:** Druk tijdens het schudden niet op de knop op het handvat.
Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Haal hiervoor de pan uit het apparaat, zet deze op een hittebestendige ondergrond, druk op de knop op het handvat en til de mand uit de pan.
Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd instelt, hoort u de timeralarm wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer na het schudden opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.
7. Als u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat.
OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de timer in op 1.
Tip: U kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik naar wens aanpassen. Uw instellingen blijven ongeveer 10 minuten behouden nadat u de mand uit de behuizing hebt gehaald.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuift u de mand gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op enkele extra minuten.
9. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, trekt u de mand uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. Draai de frituurplaat niet om als de mand er nog aan vastzit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de mand heeft verzameld, op de ingrediënten terecht komt. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit de mand ontsnappen.
10. Leeg de mand in een kom of op een bord.
11. Zodra een portie voedsel klaar is, kunt u met de heteluchtfriteuse meteen de volgende portie bereiden.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De stekker zit niet in het stopcontact. 2. U hebt de timer niet ingesteld. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Draai de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
Voedsel is nog niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot. 2. De ingestelde temperatuur is te laag. 3. De bereidingstijd is te kort. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats kleinere porties ingrediënten in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gaar. 2. Stel de temperatuurknop in op de gewenste instelling (zie hoofdstuk "Instellingen en tips"). 3. Zie hoofdstuk "Instellingen en tips").
Voedsel wordt ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die gestapeld zijn of elkaar overlappen (bijv. frietjes) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie hoofdstuk 'Instellingen en tips'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de friteuse komen.	Bepaalde etenswaren zijn beter geschikt om met hete lucht te frituren.	Bestrijk de snacks licht met een beetje olie of gebruik ovenklare snacks in de airfryer.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat duwen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er zitten te veel ingrediënten in het mandje. 2. Het mandje zit niet goed in de pan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vul het mandje niet verder dan de MAX-indicator. 2. Duw het mandje in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt. 2. Voedsel in de heteluchtfriteuse is vet. 3. Bevat nog vetresten van eerder gebruik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten op de hoogste temperatuurstand zonder voedsel erin. 2. Lichte rookontwikkeling bij het bakken van vet voedsel in de heteluchtfriteuse is normaal en vormt geen probleem. 3. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse na elk gebruik goed wordt schoongemaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt. 2. U hebt de frieten niet goed afgespoeld voor het frituren. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. 2. Spoel de frietjes goed af om het zetmeel van de buitenkant van de stokjes te verwijderen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg ervoor dat je de friet goed droogt voordat je de olie toevoegt. 2. Snijd de frietjes kleiner voor een knapperiger resultaat. 3. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

REINIGING EN OPSLAG

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Reinig de lade en het mandje met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden, moeten ze bij voorkeur met de hand worden afgewassen.
2. Laat hardnekkige vlekken vooraf weken in warm water en afwasmiddel.
3. Veeg indien nodig de buitenkant van het apparaat en de kamers en verwarmingselementen af met een schone, droge doek. Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
4. Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats buiten het bereik van kinderen en dieren als het langere tijd niet wordt gebruikt.

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 op de juiste manier weg. Gooi karton en kartonnen dozen bij het oud papier, folie bij het recyclebare afval. Gooi verpakkingsmaterialen altijd op een milieuvriendelijke manier weg en volgens de geldende lokale afvalvoorschriften. Het symbool van een doorgestreepte vuilnisbak op elektrische en elektronische apparaten geeft aan dat oude apparaten en bijbehorende onderdelen aan het einde van hun levensduur niet bij het huisvuil mogen worden weggegooid, conform de richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (2012/19/EU) en nationale wetgeving.

Gescheiden inzameling van oude apparaten

Elektrische en elektronische apparaten worden aan het einde van hun levensduur afval, dat als oud apparaat wordt aangeduid. Eigenaars van oude apparaten moeten deze gescheiden van het ongesorteerde huishoudelijk afval inleveren. Oude apparaten horen niet thuis in het huisvuil, maar in speciale inzamel- en terugbrengsystemen.

Mogelijkheden voor het inleveren van oude apparaten

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis inleveren bij de inzamelpunten van de openbare afvalverwerkingsbedrijven of bij de inzamelpunten die door fabrikanten of distributeurs in de zin van de ElektroG zijn opgezet. In Duitsland geldt de verplichting voor distributeurs om oude apparaten gratis terug te nemen overeenkomstig § 17, lid 1 en 2, van de Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG (Duitse wet op elektrische en elektronische apparatuur). Door de gescheiden inzameling van oude elektrische en elektronische apparaten moet hergebruik, materiaalrecycling en andere vormen van recycling van oude apparaten mogelijk worden gemaakt en moeten negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid bij de verwijdering van de mogelijk in de apparaten aanwezige gevaarlijke stoffen worden voorkomen.

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 gere-tourneerd 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 sadece kişisel kullanım içindir ve ticari veya ev benzeri uygulamalar için, örneğin oteller, ofisler, personel mutfakları veya benzeri yerlerde kullanılamaz.
- Cihazı sadece iç mekânlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.

UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:

 **TEHLİKE! Yüksek risk:**

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.




 **UYARI! Orta risk:**

Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.

 **DİKKAT! Düşük risk:**

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

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

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

 **DİKKAT: Sıcak yüzeyler!**

~ **Alternatif akım**

 **Koruma sınıfı I**

Bu, bir koruma iletkeninin dokunulabilir ve elektrik taşıyan tüm metal bileşenleri topraklamaya bağladığı anlamına gelir.

 Üreticinin CE işareti, ürünün tüm ilgili Avrupa Direktifleri ve güvenlik standartlarına uygun olduğunu belirtir.



GS işareti (Geprüfte Sicherheit - Test Edilmiş Güvenlik), ürünün doğru kullanıldığında güvenli olduğunu onaylar. GS işareti, ürünün güvenliğinin test edildiği anlamına gelir. Bu işaretle donatılmış ürünler, Ürün Güvenliği Yasası (ProdSG) gerekliliklerine uygundur.



EU genelinde geçerli olan cam çatal sembolü, gıda ile temasa uygun malzemeleri belirtir.

KULLANIM AMACI

- Bu cihaz, sebze, et, dondurulmuş atıştırmalıklar ve unlu mamuller dahil olmak üzere çok çeşitli yiyeceklerin hazırlanması için tasarlanmıştır. Sıcak hava sirkülasyonu sayesinde, kızartma yapmadan gevrek bir kıvam elde edilir.
- Cihaz sadece kişisel kullanım içindir ve oteller, ofisler, personel mutfakları veya benzeri yerlerde ticari veya ev benzeri uygulamalar için kullanılamaz.
- Cihazı yalnızca belirtilen amaç için ve kullanım kılavuzunda açıklanan şekilde kullanın. Her türlü başka kullanım uygunsuz kullanım olarak kabul edilir.

Garanti, uygunsuz kullanım, hasar veya onarım girişimlerinden kaynaklanan kusurları kapsamaz. Aynısı normal aşınma ve yıpranma için de geçerlidir..

GÜVENLİK UYARILARI



DİKKAT: Bu cihazla birlikte verilen tüm güvenlik uyarılarını, talimatları, resimleri ve teknik verileri dikkate alın. Güvenlik uyarılarına ve talimatlarına uyulmaması elektrik çarpmasına, yangına veya yaralanmalara neden olabilir.

- Cihaz asla gözetimsiz çalıştırılmamalıdır. Pişirme süresi boyunca cihaz sürekli gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda eğitim almış ve ilgili güvenlik önlemlerine uyulmamasının yol açabileceği tehlikeleri anlamış olmaları koşuluyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar ve hayvanlar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güvenlik talimatlarını dikkate almazsanız, üretici hasarlardan sorumlu tutulamaz.

DİKKAT: Sıcak yüzeyler!

Bu elektrikli cihaz bir ısıtma işlevine sahiptir. Yüzeyler (sadece işlevsel yüzeyler değil) yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. İnsanlar sıcaklığı farklı algıladığından, bu cihaz **DİKKATLİ** bir şekilde kullanılmalıdır. Cihazı sadece bunun için tasarlanmış tutma yerlerinden ve tutma yüzeylerinden tutun ve ısı koruyucu, örneğin fırın eldiveni kullanın. Tasarlanmış tutma yüzeyleri dışındaki diğer yüzeyleri dokunmadan önce soğumasını bekleyin.

- Cihazı ve bağlantı kablosunu asla suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve bunların suya düşmemesine veya ıslanmamasına dikkat edin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Cihazın veya çekmecelerin içine doğrudan sıvı (örneğin yağ veya su) dökmeyin veya cihazın içine sıvı dolu bir kap koymayın. Cihaz sadece sıcak hava ile çalışır.
- Sıcak hava ile kızartma yaparken, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun.
- Sıcak yağ veya diğer sıcak sıvıların dolu bir cihazı taşıırken özellikle dikkatli olun.
- Cihazdan tencereyi çıkarırken de sıcak buhar ve sıcak havaya dikkat edin.
- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında ve taşınmadan veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden çıkarılmalıdır.
- Cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın. Bağlantı kablosunu da kendiniz değiştirmeyin. Cihaz, bağlantı kablosu veya cihazın aksesuarları hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için bunlar üretici, müşteri hizmetleri veya uzman bir servis tarafından onarılmalı veya değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- “Temizlik ve Saklama” bölümündeki talimatları izleyin!

TEHLİKE – Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı yalnızca kapalı mekanlarda kullanın ve saklayın.
- Cihazı nem oranı yüksek mekanlarda kullanmayın ve saklamayın.
- Kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun, böylece ısıtma elemanlarıyla temas etmesinler.
- Cihaz elektrik şebekesine bağlıyken suya düşerse, derhal fişi prizden çekin. Ancak bundan sonra cihazı sudan çıkarın. Cihaz elektrik şebekesine bağlıyken asla sudan çıkarmaya çalışmayın! Olası tehlikeleri önlemek için, tekrar kullanmadan önce cihazı üreticiye, müşteri hizmetlerine veya yetkili bir satıcıya kontrol ettirin.
- Cihaz elektrik şebekesine bağlıyken, cihazı ve bağlantı kablosunu asla ıslak ellerle dokunmayın.



UYARI - Yangın tehlikesi

- Cihazı yanıcı maddelerin yakınında kullanmayın. Cihazın üzerine veya içine yanıcı maddeler (örneğin karton, kağıt, plastik) koymayın.
- Yangını önlemek için, cihaz çalışırken üzerini örtmeyin ve havalandırma deliklerini 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 vardır.
- Bağlantı kablosunun her zaman küçük çocukların ve hayvanların erişemeyeceği bir yerde olduğundan emin olun. Boğulma tehlikesi vardır.
- Çalışma sırasında ve çekmeceleri çıkarırken cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Bu nedenle başınızı ve ellerinizi tehlike bölgesinden uzak tutun. Isı, sıcak buhar veya yoğunlaşma suyu nedeniyle haşlanma tehlikesi vardır.
- Cihaz çalışırken hareket ettirilmemelidir. Yanma tehlikesi vardır.

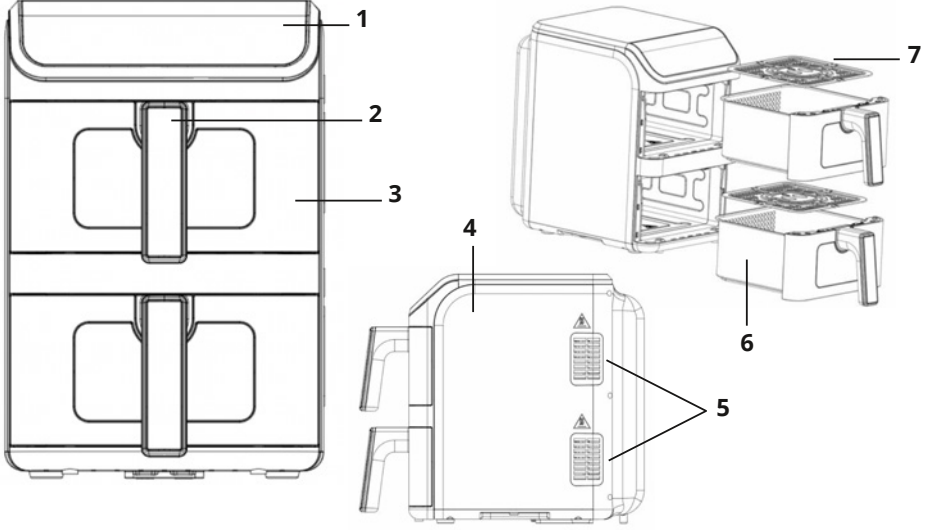
NOT: Maddi hasar ve eşya hasarı riski

- Çıkan buharın elektrikli cihazlar ve elektrikli bileşenler içeren işletme malzemeleriyle doğrudan temas etmediğinden emin olun.
- Çalışma sırasında bir hata meydana gelirse, fişi prizden çekin.
- Aksi takdirde, fişi prizden çekmeden önce her zaman önce cihazı kapatın.
- Fırtına veya elektrik kesintisi durumunda cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırırken her zaman fişi prizden çekin, asla güç kablosunu çekmeyin.
- Cihazı güç kablosundan çekmeyin veya taşımayın.
- Cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesi veya temizlenebilmesi için yaklaşık 30 dakika soğuması gerekir.
- Cihazı diğer ısı kaynaklarından, açık ateşten, aşırı nemden, doğrudan güneş ışığından veya darbelerle karşı koruyun.
- Cihazın veya bağlantı kablosunun üzerine asla herhangi bir nesne koymayın.
- Cihazın çalışmasını etkileyebilecek arızaların oluşmamasını sağlamak ve olası hasarları önlemek için yalnızca üreticinin orijinal aksesuarlarını kullanın.
- Yiyecekleri çevirmek ve çıkarmak için metal mutfak aletleri veya diğer keskin nesnelere kullanmayın. Bunlar çekmecelerin ve rafların kaplamasına zarar verebilir.

TESLİMAT KAPSAMI

1. Çift sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

AYGIT AÇIKLAMASI



1. Kontrol paneli
2. Sepet tutacağı
3. Sepet kapağı
4. Ana gövde kapağı
5. Hava çıkışı
6. Sepet
7. Kızartma plakası

TEKNİK BİLGİLER

Model:	77783
Ağ gerilimi:	220-240 V~50-60 Hz
Koruma sınıfı:	I
Kapasite:	5,5 litre + 5,5 litre
Güç:	1100 Watt + 1100 Watt
Ayarlanabilir sıcaklık:	60°C - 200°C
Zamanlayıcı:	1-60 dakika

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ DİKKAT!

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

- Tüm parçaları ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Taşıma kilitlerini de çıkarın.
- Cihazın dışını temiz, nemli bir bezle silin. Kızartma plakasını ve tavayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
- Bu sıcak hava fritözünü yalnızca sıcak hava ile çalıştırın. Lütfen hazneyi yağ, kızartma yağı veya diğer sıvılarla doldurmayın.
- Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin. Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Kızartma plakasını tavaya yerleştirin. Hava akışını engelleyeceği ve sıcak havayla kızartma sonuçlarını etkileyeceği için cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.

NOT: Sıcak hava fritözünü ilk kez ısıtıldığında hafif duman veya koku oluşabilir. Bu, birçok ısıtma cihazında normaldir ve cihazın güvenliğini etkilemez. Cihazı ilk kez kullanmadan önce, içinde yiyecek olmadan 100 °C'de yaklaşık 5-10 dakika çalıştırın.

AYARLAR VE İPUÇLARI

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır. Not: Lütfen bu ayarların yalnızca bir kılavuz olarak kullanılması gerektiğini unutmayın. Malzemeler menşei, boyutu, şekli ve markası bakımından farklılık gösterdiğinden, malzemelerinizin en iyi şekilde ayarlanacağını garanti edemeyiz. Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı hemen yeniden ısıttığından, sıcak hava ile kızartma işlemi sırasında tavayı cihazdan kısa süreliğine çıkarmak işlemi neredeyse hiç bozmaz.

- Daha küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelerden biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Daha büyük miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlama süresi, daha küçük miktarda malzeme ise sadece biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Küçük malzemeleri pişirme süresinin yarısında sallamak nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde pişmesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç elde etmek için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi fritözde kızartın.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri fritözde hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar fritözde de hazırlanabilir.
- Çıtır cips hazırlamak için optimum miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için hazır hamur kullanın. Hazırlık süresi de ev yapımı hamura göre daha kısadır.
- Kek veya kiş pişirmek ya da hassas veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız fritöz

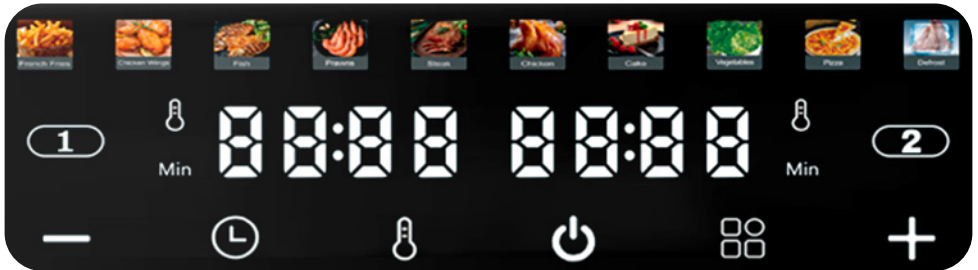
sepetine bir fırın kabı veya fırın tepsisi yerleştirin.

- Hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150 °C'ye ayarlayın.

Yiyecekler	Min-Maks (aralık)	Zaman (dakika)	Sıcaklık (°C)	Sallama
Dondurulmuş cips	200-400	21	200	Evet
Tavuk kanadı	200-600	22	200	Evet
Balık	200-500	20	180	Evet
Karides	200-400	15	180	Evet
Biftek	100-600	13	200	Evet
Pizza	100-400	17	180	Hayır
Tavuk	600-800	45	200	Evet
Sebzeler	100-400	17	160	Evet
Tatlı	200-500	12	160	Hayır
Buz çözme	100-500	5	80	Evet

NOT: Fritöz hala soğukken kızartmaya başlarsanız, hazırlık süresi 3 dakika uzayacaktır. Her iki tava da aynı anda kullanılıyorsa, lütfen pişirme süresini 5 dakika uzatın.

KONTROL PANELİ



- Cihazı açtıktan sonra, tüm göstergeler ve dijital ekranlar 1 saniye boyunca yanar ve ardından söner. Aynı anda, sesli uyarı sesi duyulur ve çalışma göstergesi yanar (🔌).
- Cihazı başlatmak için düğmeye (🔌) 0,5 saniye boyunca basın. Cihaz başlatıldıktan sonra,

anahtar göstergesi yanık kalır ve diğer göstergeler yanar. ❶ ve ❷ ; diğer ışıklar iki ekranda “----” gösterir.

3. Bu noktada, kullanıcılar ihtiyaçlarına göre sepet 1 veya sepet 2'yi seçebilirler. ❶ seçtiğinizde, ışık ❶ yanıp söner. Sepet 1'in ekranı yanar ve 180°C/15 dakikalık standart menüyü gösterir. Sıcaklık ve saat sırayla gösterilir. Ekranın sol göstergeleri görüntülenir. Buna göre, sepet 2 ekranında “----” gösterilir.
4. Menü düğmesine basın ❸ menüyü seçmek için. İlgili menü göstergesi yanıp söner, diğer menü göstergesi sürekli yanar, ekran ilgili menünün sıcaklığını gösterir. 3 saniye boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, sıcaklık ve süre dönüşümlü olarak görüntülenir. Sıcaklığı ayarlamamanız gerekiyorsa, önce sıcaklık ❸ ve süre seçim tuşunu ❹ seçin. İlgili gösterge ekranın her iki tarafında da yandığında, ❺ ❻ tuşuna basarak sıcaklığı ve süreyi ayarlayın. Ayar tamamlandığında, cihazı çalıştırmak için başlat düğmesine ❼ basın. Seçilen menü göstergesi sürekli yanar, diğer menü göstergesi söner. Cihaz çalışma moduna geçer; ekranda sıcaklık ve süre dönüşümlü olarak görüntülenir. Başlatıldıktan sonra menü düğmesi seçilemez. Sepet 2'yi seçerken lütfen 3. ve 4. adımları tekrarlayın.
5. “Sepet 1” menüsü seçiliyken ve herhangi bir işlem yapılmıyorken, “Sepet 2”yi seçin. Ekran ❶ yanar. Sepet 1, menü sıcaklığını ve saati dönüşümlü olarak gösterir. Sepet 2 için 3. ve 4. adımları tekrarlayın. Seçim tamamlandığında Başlat/Duraklat düğmesine basın ❼. Her iki sepet de çalışma modundayken, ekran menülerdeki sıcaklık ve süreyi dönüşümlü olarak gösterir. Sepet 2'yi seçtiyseniz, ancak Sepet 1'i ayarlamak istiyorsanız, önce Sepet 1'e basın. ❶. Ayarlardan sonra Başlat düğmesine basın ❼. Her iki sepet de artık aynı anda çalışma modundadır.
6. Cihaz çalışırken ❼ düğmesine basın. İlgili menü ve sepet ışıkları ❼ yanıp söner, cihaz her iki ısıtmayı da duraklatır ve fan 60 saniye boyunca durur. Çalışan iki sepet aynı anda duraklatılır. Sepeti ❶ duraklatmak istiyorsanız, sepeti ❶ seçmeniz gerekir. Güç düğmesine ❼ tekrar basın, sepet 1 ayar için duraklatılır. Duraklatma modunda, ilgili ekranda programın sıcaklığı ve süresi dönüşümlü olarak görüntülenir; sepet 2 de duraklatılır.
7. Güç düğmesini ❼ 2 saniye basılı tutun, her iki sepetin çalışmasını durdurmak için. Cihaz vızıldar, her iki sepet aynı anda çalışmayı durdurur, ekranda AUS/OFF ❼ (KAPALI) yazısı görünür, diğer tüm ışıklar söner. Sepet 1 veya Sepet 2'yi ayrı ayrı kapatmak istiyorsanız, uygun olanı ❶ veya ❷ seçin. Ardından açma/kapama düğmesine ❼ 2 saniye basılı tutun. İlgili sepet çalışmayı durdurduğunda, ilgili ekranda AUS/OFF (KAPALI) yazısı görünür.
8. Makinenin çalışma durumu. Sıcaklığı ayarlamamanız gerekiyorsa, önce ❶ veya ❷ seçeneğini seçin, ardından sıcaklığı seçin ❸ - ve zaman seçme tuşlarını ❹ kullanarak sıcaklığı ve zamanı ayarlayın. Başka bir giriş yapmadan, ayarlardan 5 saniye sonra hata ayıklama modundan çıkın.
9. Geleneksel tuş kullanımı sırasında zil sesi: Kısa basıldığında kısa bir ses, uzun basıldığında uzun bir ses çıkar. Zil, ekran göstergesinde AUS ve ilgili göstergede AUS ile aynı olan 6 sinyal sesi çıkarır, aynı şey “Çalışmıyor” modu için de geçerlidir.
10. Sepet 1 veya Sepet 2'yi seçtikten sonra, işlemi iptal etmek için ilgili tuşa basılı tutun.
11. **Hafıza fonksiyonu:** Bu cihaz bir hafıza fonksiyonuna sahiptir. Örneğin, sepet ❷ ve tavuk kanadı menüsünü kullanıyorsanız: Cihazı kullandıktan sonra güç kaynağı kesilmezse ve sepeti ❷ tekrar seçerseniz, tavuk kanadı menüsü doğrudan görüntülenir. Hafıza işlevi, 1 saat boyunca güç kaynağı olmadığında silinir.

12. İki sepetin aynı anda çalıştırılması: Gösterge ① ve sepetin ilgili menü göstergesi aynı anda 6 saniye boyunca bir kez yanıp söner ve kapanma süresi 0,5 saniyeden azdır. 3 saniye sonra sepetin ② tuş göstergesi ışığı ve sepetin ilgili menü göstergesi ışığı ② aynı anda 6 saniye boyunca bir kez yanıp söner ve kapanma süresi 0,5 saniyeden azdır. Sol ve sağ ışıklar dönüşümlü olarak yanıp söndüğünde, sol ve sağ için aralık süresi 3 saniyedir.
13. Sepeti sallama işlevi: Pişirme süresinin yarısından sonra sepeti sallamanız gerektiğinde, buzzer 5 kez çalar ve ekranda (Sallama) mesajı görüntülenir.

ÇALIŞTIRMA

1. Güç kablosunu topraklı bir prize takın.
2. Sepeti sıcak hava fritözünden dikkatlice çıkarın ve malzemeleri içine koyun.
3. Fritöz sepetini tekrar sıcak hava fritözüne yerleştirin. Fritöz gövdesindeki kılavuzlara dikkatlice hizaladığınızdan emin olun. Kızartma plakası takılı olmadan sepeti kullanmayın.
DİKKAT: Sepet çok ısınır, bu nedenle kullanım sırasında ve kullanımdan sonra bir süre sepeti dokunmayın. Sepeti sadece tutacağından tutun.
4. Malzemeler için gerekli pişirme süresini belirleyin (bu bölümdeki “Ayarlar ve ipuçları” kısmına bakın).
5. Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında çalkalanmalıdır (bu bölümdeki “Ayarlar ve ipuçları” kısmına bakın). Malzemeleri çalkalamak için: Sepeti tutacağından tutup cihazdan çıkarın ve çalkalayın. Sepeti tekrar sıcak hava fritözüne yerleştirin.
6. **DİKKAT:** Çalkalama sırasında tutacağındaki düğmeye basmayın.
İpuçtu: Ağırılığı azaltmak için sepeti tencereden çıkarılabilir ve sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunun için tencereyi cihazdan çıkarın, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun, tutma kolundaki düğmeye basın ve sepeti tencereden kaldırın.
İpuçtu: Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemeleri sallamanız gerektiğinde zamanlayıcı zilini duyarsınız. Ancak bu, saldıktan sonra zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine göre yeniden ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.
7. Zamanlayıcı sesini duyduğunuzda, ayarlanan pişirme süresi dolmuş demektir. Sepeti cihazdan çıkarın.
NOT: Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunun için zamanlayıcıyı 1’e ayarlayın.
İpuçtu: Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Ayarlarınız, sepeti gövdeden çıkardıktan sonra yaklaşık 10 dakika boyunca korunur.
8. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Malzemeler henüz hazır değilse, sepeti cihaza geri koyun ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.
9. Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için sepeti sıcak hava fritözünden çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun. Sepet hala fritözün üzerindeyken fritöz tablasını ters çevirmeyin, aksi takdirde sepetin tabanında biriken fazla yağ malzemelerin üzerine sıçrayabilir. Sıcak hava fritözündeki malzemelerin türüne bağlı olarak, sepetten buhar çıkabilir.
10. Sepeti bir kaseye veya tabağa boşaltın.
11. Bir parti yiyecek hazır olduğunda, sıcak hava fritözünü hemen bir sonraki partiyi hazırlayabilirsiniz.

ARIZA GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Sıcak hava fritözünü çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrik fişi takılı değil. 2. Zamanlayıcıyı ayarlamadınız. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrik fişini topraklı bir prize takın. 2. Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini istediğiniz hazırlama süresine çevirin.
Yemek henüz tam pişmemiş.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepetteki malzeme miktarı çok fazla. 2. Ayarlanmış olan sıcaklık çok düşük. 3. Hazırlama süresi çok kısa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepete daha küçük malzeme grupları yerleştirin. Daha küçük partiler daha eşit pişer. 2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz ayara getirin ("Ayarlar ve ipuçları" bölümüne bakın). 3. "Ayarlar ve ipuçları" bölümüne bakın).
Yiyecekler eşit olmayan bir şekilde kızarıyor.	Bazı malzeme türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.	Bazı malzeme türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir.
Kızarmış atıştırmalıklar fritözden çıktığında çıtır değil.	Belirli yiyecekler sıcak havada kızartmak için daha uygundur.	Atıştırmalıkları biraz yağ ile hafifçe kaplayın veya fritözde fırında hazır atıştırmalıklar kullanın.
Tavayı cihazın içine düzgün şekilde itmiyorum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepette çok fazla malzeme var. 2. Sepet tencereye doğru yerleştirilmemiştir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepeti MAX göstergesinin ötesinde doldurmayın. 2. Bir klik sesi duyana kadar sepeti tencerenin içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihaz ilk kez kullanılıyor. 2. Sıcak hava fritözündeki yiyecekler yağlı. 3. Önceki kullanımdan kalan yağ artıkları içeriyor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazı içinde yemek olmadan yaklaşık 5 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta ısıtın. 2. Yağlı yiyecekleri sıcak hava fritözünde kızartırken hafif duman oluşumu normaldir ve bir sorun değildir. 3. Her kullanımdan sonra sıcak hava fritözünü kurallara uygun bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze cipsler fritözde eşit olmayan şekilde kızartılıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğru patates türünü kullanmadınız. 2. Kızartmadan önce cipsleri iyice durulamadınız. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. 2. Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için kızartmaları iyice durulayın.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Taze patates kızartmaları fritözden çıktıklarında çitir olmazlar.	Kızartmaların çitirliği, kızartmaların içindeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kızartmaların çitirliği, kızartmaların içindeki yağ ve su miktarına bağlıdır. 2. Daha gevrek bir sonuç elde etmek için kızartmaları daha küçük kesin. 3. Daha gevrek bir sonuç için biraz daha fazla yağ ekleyin.

TEMİZLİK VE DEPOLAMA

Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, temizlik için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

1. Çekmeceyi ve sepeti bulaşık deterjanı ve ılık suyla veya bulaşık makinesinde temizleyin. Parçaların kalitesini mümkün olduğunca uzun süre korumak için tercihen elde yıkanmalıdır.
2. İnatçı lekeler için önceden ılık su ve bulaşık deterjanı ile ıslatın.
3. Gerekirse cihazın dışını, hazneleri ve ısıtma elemanlarını temiz ve kuru bir bezle silin. Tüm parçaların tamamen kurummasını bekleyin veya kurutun.
4. Uzun süre kullanılmayacaksa, cihazı çocukların ve hayvanların erişemeyeceği temiz ve kuru bir yerde saklayın.

SAKLAMA

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

BERTARAF



Ambalajı türlerine göre ayrıştırarak atın. Karton ve karton kutuları eski kağıtlara, folyoları geri dönüşüm kutularına atın. Ambalaj malzemelerini her zaman çevreye uygun ve geçerli yerel atık yönetmeliklerine göre atın.

Elektrikli ve elektronik cihazların üzerinde bulunan çöp kutusu simgesi, eski cihazların ve ilgili bileşenlerin kullanım ömürlerinin sonunda Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları Direktifi (2012/19/EU) ve ulusal yasalara göre evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir.

Eski cihazların ayrı toplanması

Elektrikli ve elektronik cihazlar, kullanım ömürlerinin sonunda atık haline gelir ve eski cihazlar olarak adlandırılır. Eski cihazların sahipleri, bunları ayrıştırılmamış evsel atıklardan ayrı olarak toplamalıdır. Eski cihazlar evsel atıklara atılmamalı, özel toplama ve iade sistemlerine teslim edilmelidir.

Eski cihazların iade edilme olanakları

Özel hanelerden çıkan eski cihazların sahipleri, bu cihazları kamu hukuku kapsamındaki atık bertaraf kuruluşlarının toplama merkezlerine veya ElektroG kapsamında üreticiler veya dağıtıcılar tarafından kurulan geri alma merkezlerine ücretsiz olarak teslim edebilirler. Almanya'da, Elektro- und Elektronikgesetz – ElektroG (Elektrikli ve Elektronik Cihazlar Yasası) § 17 paragraf 1 ve 2 uyarınca, dağıtıcılar eski cihazları ücretsiz olarak geri almakla yükümlüdür. Elektrikli ve elektronik eski cihazların ayrı olarak toplanması, eski cihazların yeniden kullanımı, geri dönüşümü ve diğer geri kazanım biçimlerini mümkün kılmak ve cihazlarda bulunabilecek tehlikeli maddelerin bertarafının çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerini önlemek amacıyla yapılmaktadır.

GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

GARANTI KOŞULLARI

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

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

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

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

Telefon: +49 2154 470 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de



Importiert durch / Imported by:

HATEX AS GmbH & Co. KG
Otto-Brenner-Straße 3
47877 Willich, Germany
E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156