

MICHELINO[®]
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

FRITTEUSE 2,5 LITER

Art.-Nr.: 74325 / DF-165

DE / EN / FR / IT

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Istruzioni per l'uso



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.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.

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.

SICHERHEITSHINWEISE


Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

⚠️ WARNUNG!

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftsbetrieben;
 - Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnlichen Einrichtungen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur durch den Hersteller, einen Service-Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠️ GEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Unter ständiger Aufsicht kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit wenig Erfahrung benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen, die damit einhergehen. Das Gerät und dessen Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden. Es darf nicht von Kindern unter 8 Jahren gereinigt oder gewartet werden.
- Kochgeräte müssen immer auf einer stabilen Fläche und mit den Griffen (falls vorhanden) so ausgerichtet aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen  heiß.
- Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Zur Reinigung der Flächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ .
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem gesteuert werden.

⚠️ VORSICHT!

- Kabel nicht über Kanten hängen lassen!
- Ausserhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!

⚠️ VORSICHT!

- Wenn die Fritteuse von der Arbeitsfläche gezogen wird, kann das heiße Öl schwere Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen, da Kinder daran ziehen könnten oder der Nutzer daran hängenbleiben konnte.

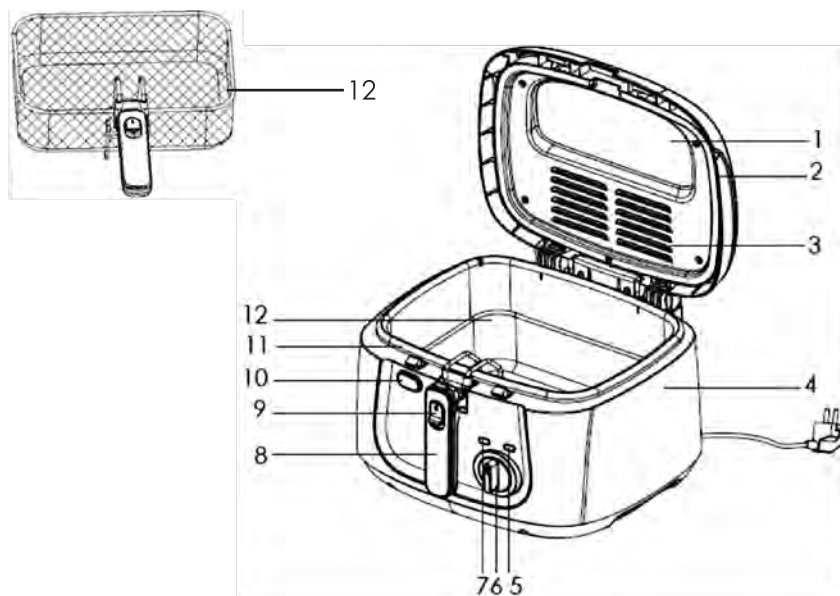


- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches bzw. der Arbeitsfläche hängen und halten Sie es von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferten Zubehörteile.
- Wenn das Gerät heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, darf es nur mit äußerster Vorsicht bewegt werden.
- Nach dem Ausschalten des Geräts bleibt das Öl in der Fritteuse noch eine Zeit lang heiß. Bewegen Sie das Gerät erst, wenn das Öl vollständig abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn sich der Ölstand zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung befindet.
- Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Heizen Sie das Gerät nicht auf, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.
- Öffnen Sie während des Frittiervorgangs nicht den Deckel.
- Die Geräteoberfläche wird während des Frittiervorgangs heiß. Berühren Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät erst, wenn es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, ansonsten besteht **AKUTE VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Diese Fritteuse verfügt über eine Temperatursicherung; bei einem Ausfall des Temperaturreglers wird der Stromkreis automatisch abgeschaltet, um ein Überhitzen zu verhindern.
- Es dürfen keine zu großen Lebensmittelmengen oder zu viele Kochutensilien in die Fritteuse gegeben werden.

LIEFERUMFANG

1. Fritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Filter
4. Gehäuse
5. Temperaturanzeige (grün)
6. Temperaturregler
7. Betriebsanzeige (rot)
8. Korbgriff
9. Entriegelungsknopf Griff
10. Entriegelungsknopf Deckel
11. Ölbehälter
12. Frittierkorb

TECHNISCHE DATEN

Modell:	74325 / DF-165
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.800 Watt

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

⚠ VORSICHT!

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

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts sämtliche Verpackungen und Etiketten.
 1. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.
 2. Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab.
 3. Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und dessen Griff mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab und trocknen Sie sie gründlich.
 4. Befestigen Sie den Deckel wieder am Gerät.



Reinigen Sie den Gerätekorpus und den Deckel von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

INBETRIEBNAME

Einfüllen des Öls

Füllen Sie erst das Öl ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

1. Öffnen Sie dazu den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.







2. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, indem Sie dessen Griff in eine waagerechte Position bringen und den Korb anheben.







3. Füllen Sie den Ölbehälter bis zur Markierung MAX im Behälter mit Öl. Die eingefüllte Ölmenge darf die MIN- und MAX-Markierung nicht unter- bzw. überschreiten.
 - Verwenden Sie nur Öle, die hoch erhitzen sind.
 - Mischen Sie niemals verschiedene Ölarten oder frisches mit gebrauchtem Öl.
 - Butter, Margarine, Olivenöl oder tierische Fette eignen sich aufgrund ihres niedrigen Rauchpunkts nicht zum Frittieren von Lebensmitteln.
4. Schließen Sie den Deckel.

FRITTIEREN

1. Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.
 - Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur für das jeweilige Lebensmittel, das Sie zubereiten möchten, ein.
 - Das Öl wird erhitzt und die grüne Temperaturanzeige leuchtet auf.
 - Die benötigte Temperatur können Sie an den Abbildungen am Gehäuse ablesen.
 - Die in der Tabelle angegebenen Frittierzeiten sind lediglich Richtwerte.

Lebensmittel		Temperatur	Menge	Dauer (Minuten)
Ganze Garnelen		170°C	400 g	3-5
Pilze			450 g	3-5
Fischfrikadellen			650 g	3-5
Fischfilet			650 g	3-5

Lebensmittel		Temperatur	Menge	Dauer (Minuten)
Zwiebeln		190°C	450 g	2–4
Paniertes Geflügel			800 g	10–14
Pommes tiefgefroren			800 g	8–12
frische Pommes / Kartoffeln			800 g	12–18

3. Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Temperaturanzeige. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.
4. Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs und setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.
5. Zum Befüllen muss sich der Korb in angehobener Stellung befinden.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL:

- Schneiden Sie Lebensmittel, wie z. B. Pommes frites, in gleichmäßige Stücke. Wählen Sie bei Fisch oder Hühnchen ungefähr gleich große Stücke aus.
 - Die Lebensmittel sollten vor dem Frittieren möglichst trocken sein. Tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit von Fisch, Fleisch oder Gemüse mit etwas Küchenpapier ab.
6. Ziehen Sie den Entriegelungsknopf des Korbgriffs mit dem Daumen zu sich und senken Sie den Korb langsam in das heiße Öl ab.
 - Achten Sie dabei darauf, dass das Öl bzw. der entstehende Schaum nicht bis zum Rand des Ölbehälters reicht und der Ölstand korrekt bleibt.

⚠️ WARNUNG! Wenn der Korb zu schnell eingetaucht wird oder die Lebensmittel noch feucht sind, kann das Öl spritzen oder explodieren. Es besteht **AKUTE VERBRENNUNGSGEFAHR**.



7. Schließen Sie den Deckel so, dass er einrastet.

- Während des Frittiervorgangs schaltet sich die Temperaturanzeige mehrmals ein und aus, da die Temperatur zunächst unter die eingestellte Temperatur fällt und dann wieder ansteigt.
8. Wenn die Lebensmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „0“, um die Fritteuse auszuschalten.

HINWEIS:

- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Korb (z. B. maximal 800 g frische Kartoffeln/ gefrorene Pommes frites). Dadurch sinkt die Öltemperatur zu stark ab und die Lebensmittel saugen zu viel Öl auf. Der Korb sollte höchstens zu $\frac{2}{3}$ befüllt werden.
- Halten Sie das Öl nicht zu lange auf hoher Temperatur, da es dadurch seine Back- und Brateigenschaften verliert.
- Stellen Sie den Temperaturregler zwischen zwei Portionen auf die niedrigste Temperatur.
- Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange in der Abtropfposition im Korb, da sie durch den aufsteigenden Dampf weich werden können und dann nicht mehr knusprig sind.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Frittieren nicht aufgetaut werden.

NACH DEM FRITTIEREN

- Bringen Sie den Griff des Frittierkorbs in die waagerechte Position, um den Korb anzuheben. So kann überschüssiges Öl von den Speisen abtropfen.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs. Nehmen Sie sich dabei vor heißem Dampf und eventuellen Ölspritzern in Acht.
- Heben Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf ein Abtropfblech und/oder Küchenpapier.
- Lassen Sie das Öl und die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
- Es wird empfohlen, das Öl, sobald es vollständig abgekühlt ist, aus der Fritteuse zu entfernen und das Gerät anschließend zu reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung und lassen Sie das Öl und das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie weder den Gerätekörper noch das Stromkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel oder chemischen Reiniger.
- Gießen Sie das Öl aus der Frittierwanne. Entsorgen Sie das Öl umweltgerecht. Öl darf niemals in den Abguss geschüttet werden. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Abfallentsorgungsstelle nach, wie das Öl richtig zu entsorgen ist.

Reinigung des Frittierkorbs und Deckels

- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs und ziehen Sie ihn dann nach oben ab. Reinigen Sie den Korb und den Deckel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie erneut verwenden oder verstauen.

Reinigung der Frittierwanne und des Gehäuses

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste mit Küchenpapier aus der Frittierwanne.
- Wischen Sie die Frittierwanne und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie danach gründlich.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Das Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden wir das Produkt gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.
- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist.
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-Mail: info@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 appliance is designed only for the domestic use and not for the commercial use.
- Use the appliance only inside the house 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.

⚠ WARNING!

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ DANGER!

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Surfaces **⚠** are liable to get hot during use.
- This appliance must not be immersed.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, refer to the section “Cleaning and Maintenance”.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

⚠ CAUTION!

- DO NOT DRAPE CORD!
- KEEP AWAY FROM CHILDREN!

⚠ CAUTION!

- SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM THE DEEP FRYER BEING PULLED OFF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG-OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

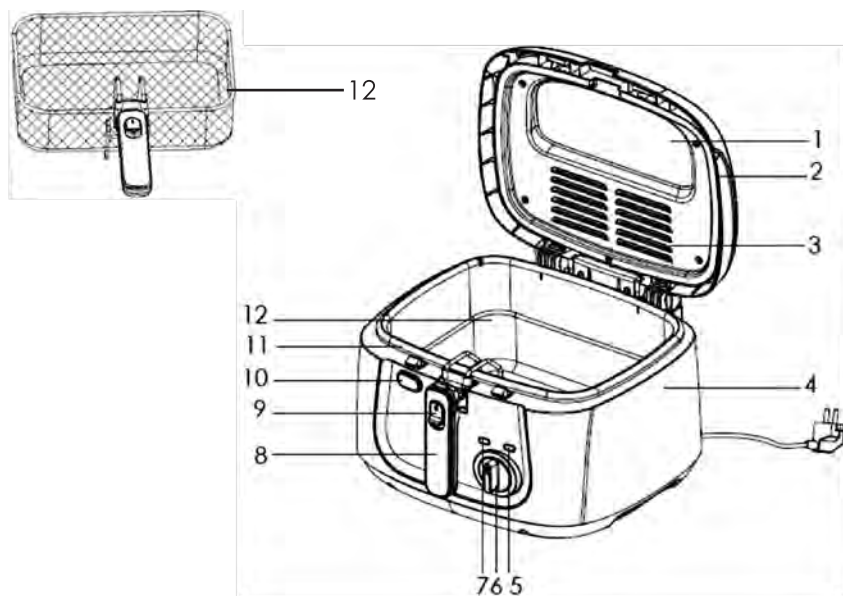


- Unplug the appliance from the mains socket when not in use and before cleaning.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of attachments other than those supplied by the manufacturer is not recommended.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The oil in the fryer will stay hot for some time after it has been switched off. Never attempt to move the fryer until it has completely cooled.
- Never operate the fryer with the oil level below the minimum mark or above the maximum mark.
- Place the appliance on a stable flat surface before use.
- Do not heat without food inside.
- Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald.
- Do not move the fryer until it has cooled down to room temperature, **RISK OF SERIOUS BURNING!**
- This fryer has a thermal safety device, in case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cut-out, thus preventing overheating.
- Excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

SCOPE OF DELIVERY

1. Deep fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



1. Viewing window
2. Lid
3. Filter
4. Housing
5. Temperature indicator (green)
6. Temperature control
7. Power indicator (red)
8. Basket handle
9. Release button
10. Handle
11. Release button
12. Ceiling I
13. Oil reservoir
14. Frying basket

TECHNICAL DATA

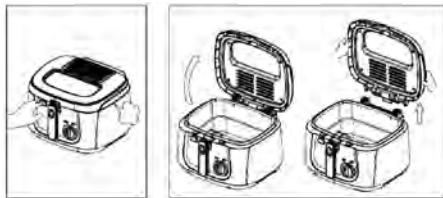
Model:	74325 / DF-165
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	1.800 Watt

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.

- Before using the appliance for the first time, remove all packaging and stickers.
1. Open the lid by pressing the lid release button.
 2. Remove the lid from the appliance.
 3. Clean the lid, the frying basket and its handle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 4. Attach the lid back to the appliance.



Clean the interior and exterior of the main body and lid with a damp cloth. Dry thoroughly.

OPERATION

Introducing the oil

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil.

1. Open the lid by pressing the lid release button.







- Raise the frying basket by lifting the basket handle to the horizontal position and then remove the frying basket.







- Pour oil into the fryer bowl up to the MAX mark indicated on the inside of the bowl. Do not fill above the MAX mark or below the MIN mark.
 - Always use oil which can withstand high temperature.
 - Do not mix different types of oil and never add fresh oil to used oil.
 - The deep frying food in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended because of lower smoking temperatures.
- Close the lid.

FRYING

- Plug in the fryer.
 - The red power indicator light will illuminate.
- Turn the thermostat knob to the desired temperature depending on what you are going to cook.
 - The oil will heat up and the green temperature indicator light will illuminate.
 - For the required temperature, see the illustration marked in the fryer body.
 - The frying time given in the chart below is only for reference.

Food		Temperature	Weight	Time (minutes)
Whole shrimp		170°C	400 g	3-5
Mushrooms			450 g	3-5
Fish cakes			650 g	3-5
Fish fillet			650 g	3-5

Food		Temperature	Weight	Time (minutes)
Onions		190°C	450 g	2-4
Breaded poultry			800 g	10-14
French fries frozen			800 g	8-12
fresh fries / potatoes			800 g	12-18

3. When the oil has reached its set temperature, the green temperature indicator light will go out. The fryer is now ready for use.
4. Open the lid by pressing the lid release button and place the basket in the fryer.
5. With the basket in the raised position, add the food.

PREPARING FOOD:

- Cut food such as chips to the same size and choose similar sized pieces of fish and chicken.
 - Make sure food is as dry as possible before frying. Use kitchen paper to absorb excess water from food such as fish, meat and vegetables
6. Pull the handle release button backwards with your thumb and gently lower the basket into the hot oil.
 - Watch the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate.

⚠ WARNING! Lowering the basket too quickly or introducing wet food could cause the oil to explode or spalter. **RISK OF SEVERE BURN INJURY.**



7. Close the lid until it clicks.
 - During frying, the temperature indicator light will cycle ON and OFF as the temperature rises and falls due to the thermostat action..
8. When the food is cooked, turn the thermostat knob to "0" to turn off the fryer.

NOTE:

- Do not overfill the basket (e.g. maximum capacity: 800 g fresh-cut potatoes / frozen fries). This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy. It is not recommended to fill the basket with more than $\frac{2}{3}$ of food.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the thermostat knob to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the fried food in the basket in the draining position too long. The vapours could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be fried in the basket without being defrosted.

AFTER FRYING

- Raise the frying basket by lifting the basket handle to the horizontal position. This will allow excess oil to drain from the food.
- Open the lid by pressing the lid release button. Beware of hot steam and possible spattering of oil.
- Lift the basket out of the fryer and place it onto a drip tray and/or kitchen paper.
- Allow the oil and the fryer to completely cool before moving or cleaning the fryer.
- It is recommended that once the oil has cooled completely, remove the oil from the fryer and clean the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow the oil and appliance to cool completely before cleaning.
- Do not immerse any part of the body, mains lead or plug in water or any other liquid.
- Never use abrasive or chemical cleaning agents.
- Drain the oil from the fryer bowl. Dispose of the oil in an environmentally safe way. Never pour the oil into drains. Contact your recycling centre for advice on the disposal of the oil.

Cleaning the frying basket and lid

- Open the lid by pressing the lid release button and then pull it upwards.
- Clean the basket and lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before use or storage.

Cleaning the frying bowl and body

- Remove any food deposits from the frying bowl using kitchen paper.
- Wipe over the frying bowl and body with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil as recyclable material. Do not dispose of the device in normal household waste.

The product is subject to the European Directive 2012/19/EU.



Dispose of the device via an authorized disposal company or your municipal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, contact your waste disposal facility.

WARRANTY

You receive a 3-year guarantee on this device from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective device.
- The replacement or repair of the product does not start a new guarantee period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the guarantee period. The warranty period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods. Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the guarantee period is the product and the receipt, including a brief written description of the defect. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective product. Take and follow all information and instructions for proper use and

maintenance of the product from the operating instructions.

- The guarantee period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the warranty are material or manufacturing defects.
- Not covered by the guarantee are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

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 26-610

E-Mail: info@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.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage commercial.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur de la maison et non à l'extérieur.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :


- Lire toutes les consignes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide pour éviter tout risque de décharge électrique.

AVERTISSEMENT !

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins,

- bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

DANGER!

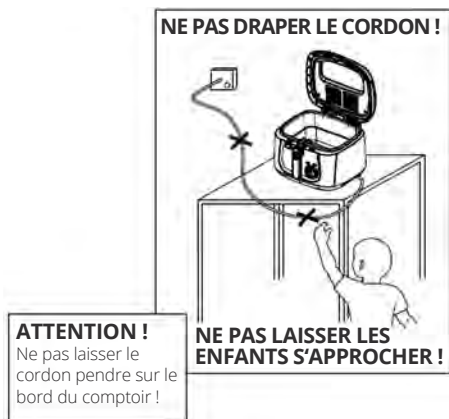
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces  de l'appareil deviennent chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » en pages
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

ATTENTION!

- NE PAS DRAPER LE CORDON !
- NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'APPROCHER !

ATTENTION!

- DE TRÈS GRAVES BRÛLURES PEUVENT SE PRODUIRE SI LA FRITEUSE TOMBE ACCIDENTELLEMENT DU PLAN DE TRAVAIL. NE LAISSEZ EN AUCUN CAS LE CÂBLE PENDRE DU HAUT DU PLAN DE TRAVAIL : IL POURRAIT ALORS ÊTRE ATTRAPÉ PAR UN ENFANT OU QUELQU'UN POURRAIT TRÉBUCHER DESSUS.

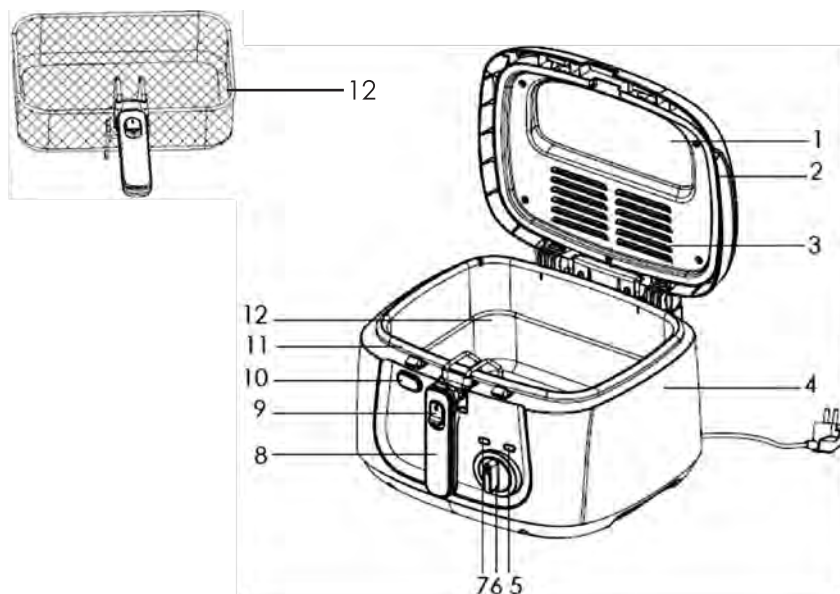


- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Il est déconseillé d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis par le fabricant.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- Une fois la friteuse éteinte, l'huile reste chaude pendant une certaine durée. N'essayez en aucun cas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse avec un niveau d'huile inférieur au trait minimum ou supérieur au trait maximum.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant d'être utilisé pour la première fois.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide.
- N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Les surfaces de l'appareil sont portées à haute température pendant la cuisson. Ne touchez pas la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi, vous risqueriez de vous brûler.
- N'essayez pas de déplacer la friteuse avant qu'elle n'ait refroidi à température ambiante, **RISQUE DE GRAVES BRÛLURES!**
- Cette friteuse est équipée d'un coupe-circuit thermique; en cas de dysfonctionnement du thermostat, le circuit électrique est coupé automatiquement, évitant ainsi tout risque de surchauffe.
- Évitez d'introduire une trop grande quantité d'aliments ou d'ustensiles dans la friteuse.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse
2. Mode d'emploi

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Fenêtre d'inspection
2. Couvercle
3. Le filtre
4. Boîtier
5. Indicateur de température (vert)
6. Bouton de température
7. Indicateur de fonctionnement (rouge)
8. Poignée du panier à friture
9. Bouton d'ouverture de la poignée
10. Bouton d'ouverture du couvercle
11. Récipient à huile
12. Panier à friture

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	74325 / DF-165
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	1.800 watts

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ ATTENTION !

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

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage.
 1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
 2. Retirez le couvercle de l'appareil.
 3. Lavez le couvercle, le panier et sa poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
 4. Remontez le couvercle sur l'appareil.



Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon mouillé. Séchez bien.

UTILISATION

Remplissage de la cuve

Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir rempli la cuve avec de l'huile.

1. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.







- Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis sortez le panier de l'appareil.







- Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile jusqu'au niveau MAX indiqué sur la paroi intérieure. Ne remplissez pas la cuve en deçà du niveau MIN ou au-delà du niveau MAX.
 - Utilisez toujours de l'huile capable de supporter de hautes températures.
 - Ne mélangez pas des huiles de types différents et ne mettez jamais de l'huile neuve dans de l'huile usagée.
 - Il est déconseillé d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale car ceux-ci produisent de la fumée à une température plus basse.
- Refermez le couvercle.

FRITURE

- Branchez la friteuse.
 - Le témoin d'alimentation rouge s'allume.
- Positionnez le bouton du thermostat sur la température correspondant à l'aliment à cuire.
 - L'huile commence à chauffer et le témoin de température (vert) s'allume.
 - Pour connaître la température requise, référez-vous aux illustrations figurant sur la friteuse.
 - Les durées de cuisson indiquées ne sont données qu'à titre de référence.

Aliment		Temperature	Weight	Time (minutes)
Température		170°C	400 g	3-5
Poids			450 g	3-5
Temps (minutes)			650 g	3-5
Filet de poisson			650 g	3-5

Aliment		Temperature	Weight	Time (minutes)
Oignons		190°C	450 g	2-4
Volaille panée			800 g	10-14
Frites congelées			800 g	8-12
frites fraîches / pommes de terre			800 g	12-18

- Une fois l'huile à la température requise, le témoin de température vert s'éteint. La friteuse est maintenant prête à l'emploi.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture, puis placez le panier dans la friteuse.
- Remplissez le panier (en position relevée) avec les aliments.

PRÉPARATION DES ALIMENTS :

- Coupez les aliments en morceaux de taille identique (ex: frites) ou choisissez des aliments de taille identique (poisson, poulet etc.).
 - Les aliments à frire doivent être les plus secs possible. Absorbent l'excédent d'humidité avec du papier essuie-tout (notamment pour le poisson, la viande et les légumes).
- Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers l'arrière avec le pouce et faites descendre lentement le panier dans l'huile
 - Vérifiez la hauteur de la mousse afin de vous assurer qu'elle ne dépasse pas le trait maximum et que le niveau d'huile est donc adéquat.

⚠ ATTENTION ! Évitez de faire descendre le panier trop rapidement ou d'y mettre des aliments mouillés : l'huile risquerait d'exploser ou de gicler. **RISQUE DE GRAVES BRÛLURES.**



- Refermez le couvercle (un clic indique qu'il est correctement verrouillé).

- En cours de cuisson, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence ; cela est dû au fonctionnement du thermostat qui maintient l'huile à la température réglée.
8. Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur « 0 » et éteignez la friteuse.

REMARQUE :

- Évitez de trop remplir le panier (exemples de capacités maximales: 800 g de pommes de terre fraîchement coupées ou de frites surgelées). Cela causerait une chute de température et les aliments seraient très huileux. Il est déconseillé de remplir le panier au-delà des $\frac{2}{3}$.
- Évitez de garder l'huile à haute température pendant trop longtemps ; elle perdrait ses propriétés.
- Entre deux fournées, positionnez le thermostat sur la température minimum.
- Après la cuisson, évitez de laisser les aliments s'égoutter pendant trop longtemps : les vapeurs d'huile pourraient les ramollir et leur faire perdre leur croustillant.
- Les aliments surgelés peuvent aller dans la friteuse sans être décongelés au préalable.

APRÈS LA CUISSON

- Positionnez la poignée du panier à l'horizontale, puis remontez le panier. Cela permet d'égoutter la plus grande partie de l'huile.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture. Faites attention aux jets de vapeur brûlants et aux possibles projections d'huile.
- Sortez le panier de la friteuse et placez-le sur un bac d'écoulement et/ou sur une feuille de papier essuie-tout.
- Avant de déplacer ou nettoyer la friteuse, attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi.
- Une fois l'huile complètement refroidie, il est conseillé de la jeter et de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez que l'huile (et l'appareil lui-même) ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Aucune partie de l'appareil (câble et prise y compris) ne doit être mise dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
- Videz la cuve de son huile. L'huile doit être mise au rebut d'une manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez en aucun cas l'huile dans les canalisations. Pour la procédure de mise au rebut de l'huile, renseignez-vous auprès du centre de recyclage le plus près de chez vous.

Nettoyage du couvercle et du panier

- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle puis relevez celui-ci. Lavez le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser ou de les ranger.

Nettoyage de la cuve et du boîtier

- Enlevez tous les dépôts de résidus alimentaires dans la cuve avec du papier essuie-tout.
- Frottez la cuve et le boîtier avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et séchez-les bien.

STOCKAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Assurez-vous que tous les éléments soit propres et secs.

ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en respectant le tri sélectif. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via votre service d'élimination des déchets communal.

Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 3 ans à compter de la date d'achat.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois ans suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou rembourserions le prix d'achat, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse nous soient présentés dans le délai de trois ans mentionné, accompagnés d'une brève description écrite du défaut. - La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.

- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit en retour ou vous serez remboursé.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la période de garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

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 26-610

E-mail: info@hatex24.de

INFORMAZIONI IMPORTANTI PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza!

- La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio.
- Conservare le istruzioni per l'uso per un uso futuro.
- Se si cede l'apparecchio a terzi, assicurarsi di includere queste istruzioni per l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi e non all'aperto.
- L'apparecchio è progettato solo per uso domestico e non per uso commerciale.

AVVERTENZE

Se necessario, nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

⚠ PERICOLO! Rischio elevato:

La mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni alla vita e all'incolumità delle persone.

⚠ AVVERTENZA! Rischio medio:

La mancata osservanza dell'avvertenza può causare lesioni o gravi danni alle cose.

⚠ ATTENZIONE! Rischio basso:

L'inosservanza dell'avvertenza può causare lesioni minori o danni materiali.

NOTA: Fatti e caratteristiche particolari che devono essere osservati quando si maneggia l'unità.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:


- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o altri liquidi.

⚠ AVVERTENZA!

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o ad ambienti simili, come ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - aziende agricole;

- da parte degli ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast e strutture simili.
- Un cavo di rete danneggiato può essere sostituito solo dal produttore, da un fornitore di servizi o da una persona altrettanto qualificata, per evitare pericoli.

PERICOLO!

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli 8 anni, sotto costante supervisione. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone con poca esperienza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi. L'apparecchio e il suo cavo devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Non deve essere pulito o riparato da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Gli apparecchi per la cottura devono essere sempre posizionati su una superficie stabile e con le maniglie (se presenti) allineate, per evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
- Durante il funzionamento, le superfici  dell'apparecchio si surriscaldano.
- Non immergere l'apparecchio all'interno di liquidi.
- Per la pulizia delle superfici che entrano in contatto con alimenti o olio, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- L'apparecchio non deve essere controllato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE!

- NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA DAI BORDI!
- POSIZIONARLO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI!

ATTENZIONE!

- SE LA FRIGGITRICE VIENE SOLLEVATA DALLA SUPERFICIE DI LAVORO, L'OLIO CALDO PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI. NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA OLTRE IL BORDO DELLA SUPERFICIE DI LAVORO, PERCHÉ I BAMBINI POTREBBERO TIRARLO O L'UTENTE POTREBBE RIMANERVI IMPIGLIATO.

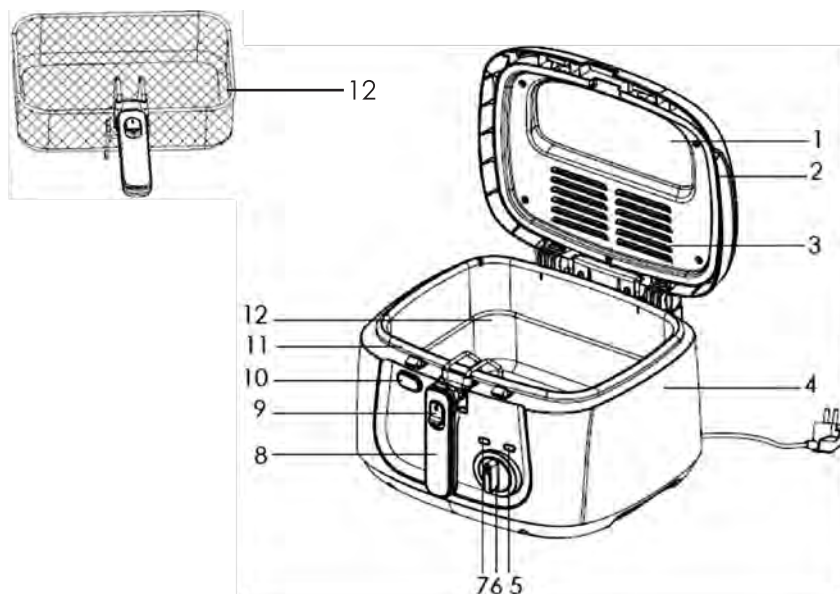


- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo del tavolo o della superficie di lavoro e tenerlo lontano da superfici calde.
- Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione dal produttore.
- Se l'apparecchio contiene olio caldo o altri liquidi caldi, spostarlo solo con estrema cautela.
- Dopo aver spento l'apparecchio, l'olio della friggitrice rimane caldo per un po' di tempo. Non spostare l'apparecchio finché l'olio non si è raffreddato completamente.
- Accendere l'apparecchio solo quando il livello dell'olio è compreso tra i segni minimo e massimo.
- Prima della messa in funzione, collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non riscaldare l'apparecchio se non sono presenti alimenti all'interno.
- Non aprire il coperchio durante il processo di frittura.
- La superficie dell'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento. Non toccare l'apparecchio finché non si è raffreddato per evitare ustioni.
- Non spostare l'apparecchio prima che si sia raffreddato a temperatura ambiente, in caso contrario vi è un **GRAVE RISCHIO DI BRUCIATURA!**
- Questa friggitrice è dotata di un fusibile di temperatura; se il regolatore di temperatura si guasta, il circuito si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento.
- Non introdurre nella friggitrice quantità eccessive di cibo o troppi utensili di cottura.

AMBITO DI FORNITURA

1. Friggitrice
2. Istruzioni per l'uso

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA



1. Finestra di visualizzazione
2. Coperchio
3. Filtro
4. Alloggiamento
5. Visualizzazione della temperatura (verde)
6. Regolatore di temperatura
7. Indicatore di funzionamento (rosso)
8. Impugnatura del cestello
9. Impugnatura del pulsante di sgancio
10. Coperchio del pulsante di sgancio
11. Serbatoio dell'olio
12. Cestello per friggere

DATI TECNICI

Modello:	74325 / DF-165
Tensione di rete:	220-240V, 50/60 HZ
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.800 watt

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ ATTENZIONE!

Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. C'è il rischio di soffocamento.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette.
 1. Aprire il coperchio premendo il pulsante di sgancio.
 2. Smontare il coperchio dall'apparecchio.
 3. Pulire il coperchio, il cestello della frittura e la sua impugnatura con acqua calda e sapone. Sciacquare tutte le parti e asciugarle accuratamente.
 4. Fissare nuovamente il coperchio all'apparecchio.



Pulire l'interno e l'esterno del corpo dell'apparecchio e del coperchio con un panno umido. Asciugare accuratamente tutte le parti.

MESSA IN FUNZIONE

Riempimento dell'olio

Riempire l'olio prima di accendere l'apparecchio.

1. Aprire il coperchio premendo il pulsante di sgancio.



2. Sollevare il cestello della frittura spostando l'impugnatura in posizione orizzontale e sollevando il cestello.







3. Riempire il serbatoio dell'olio con olio fino all'indicatore MAX nel serbatoio. La quantità di olio inserita non deve essere inferiore o superiore ai contrassegni MIN e MAX.
 - Utilizzare solo oli che sono altamente riscaldabili.
 - Non mescolare mai diversi tipi di olio oppure olio pulito con olio usato.
 - Il burro, la margarina, l'olio d'oliva o i grassi animali non sono adatti alla frittura di alimenti a causa del loro basso punto di fumo.
4. Chiudere il coperchio.

FRITTURA

1. Collegare la friggitrice a una presa di corrente.
 - L'indicatore di funzionamento rosso si illumina.
2. Impostare il regolatore di temperatura alla temperatura desiderata per il particolare cibo che si desidera preparare.
 - L'olio viene riscaldato e l'indicatore verde della temperatura si accende.
 - La temperatura richiesta può essere visualizzata sulle illustrazioni presenti sull'alloggiamento.
 - I tempi di frittura indicati nella tabella sono solo indicativi.

Alimenti		Temperatura	Quantità	Durata (minuti)
Gamberi interi		170°C	400 g	3-5
Funghi			450 g	3-5
Polpette di pesce			650 g	3-5
Filetto di pesce			650 g	3-5

Alimenti		Temperatura	Quantità	Durata (minuti)
Cipolle		190°C	450 g	2-4
Pollo impanato			800 g	10-14
Patate fritte surgelate			800 g	8-12
Patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche			800 g	12-18

- Quando l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, l'indicatore verde della temperatura si spegne. La friggitrice è ora pronta per l'uso.
- Aprire il coperchio premendo il pulsante di sgancio e inserire il cestello nella friggitrice.
- Durante il riempimento, il cestello deve essere in posizione sollevata.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI:

- Tagliare gli alimenti, come le patatine fritte, a pezzi uniformi. Per il pesce o il pollo, selezionare pezzi approssimativamente della stessa dimensione.
 - Gli alimenti devono essere il più possibile asciutti prima di friggerli. Tamponare l'umidità in eccesso di pesce, carne o verdure con un po' di carta da cucina.
- Tirare verso di sé il pulsante di sgancio dell'impugnatura del cestello con il pollice e abbassare lentamente il cestello nell'olio caldo.
 - Assicurarsi che l'olio o la schiuma risultante non raggiungano il bordo del serbatoio dell'olio e che il livello dell'olio rimanga adeguato.

⚠ ATTENZIONE! Se il cestello viene immerso troppo rapidamente o se il cibo è ancora bagnato, l'olio potrebbe schizzare o esplodere. Ciò comporta un **GRAVE RISCHIO DI USTIONE**.



- Chiudere il coperchio in modo che scatti in posizione.
 - Durante il processo di frittura, il display della temperatura si accende e si spegne più volte, in quanto la temperatura scende prima al di sotto della temperatura impostata e poi risale.
- Quando il cibo è cotto, ruotare il regolatore di temperatura su „0“ per spegnere la friggitrice.

NOTA:

- Non aggiungere quantità eccessive nel cestello (ad es. massimo 800 g di patate fresche/ patatine fritte surgelate). Questo provoca un abbassamento eccessivo della temperatura dell'olio e quindi il cibo assorbe troppo olio. Il cestello deve essere riempito al massimo a $\frac{2}{3}$.
- Non mantenere l'olio a una temperatura elevata per troppo tempo, perché in questo modo perderà le sue proprietà di cottura e di frittura.
- Impostare il regolatore di temperatura alla temperatura più bassa tra due porzioni.
- Non lasciare il cibo in posizione di sgocciolamento nel cestello per troppo tempo, perché il vapore che sale potrebbe ammorbidirlo e non sarebbe più croccante.
- Gli alimenti congelati non devono essere scongelati prima di friggerli.

DOPO LA FRITTURA

- Per sollevare il cestello, spostare la maniglia del cestello in posizione orizzontale. In questo modo l'olio in eccesso può gocciolare dal cibo.
- Aprire il coperchio premendo il pulsante di sgancio. Prestare attenzione al vapore caldo e agli eventuali schizzi d'olio.
- Sollevare il cestello dalla friggitrice e posizionarlo su una teglia e/o carta da cucina.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio e la friggitrice prima di spostare o pulire l'apparecchio.
- Si consiglia di rimuovere l'olio dalla friggitrice una volta che si è raffreddato completamente e quindi pulire l'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di pulirlo e lasciare raffreddare completamente l'olio e l'apparecchio.
- Non immergere il corpo dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o chimici per la pulizia.
- Versare l'olio dal contenitore. Smaltire l'olio in modo ecologico. L'olio non deve mai essere versato nel lavandino. Rivolgersi all'ufficio locale per lo smaltimento dei rifiuti per conoscere le modalità corrette per lo smaltimento dell'olio.

Pulizia del cestello e del coperchio

- Aprire il coperchio premendo il pulsante di sgancio e quindi tirarlo verso l'alto. Pulire il cestello e il coperchio con acqua calda e sapone. Sciacquare le parti e asciugarle accuratamente prima di riutilizzarle o riporle.

Pulizia del contenitore e dell'alloggiamento

- Rimuovere gli eventuali residui di cibo dal contenitore con carta da cucina.
- Pulire il contenitore e l'alloggiamento con un panno umido e asciugarli accuratamente.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

SMALTIMENTO

Smaltire l'imballaggio in modo adeguato. Conferire il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia e la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Non smaltire il dispositivo insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE.



Smaltire l'apparecchio tramite un impianto di smaltimento autorizzato o tramite la propria struttura di smaltimento comunale. Attenersi alle norme vigenti. In caso di dubbio, contattare l'impianto di smaltimento.

GARANZIA

Questo dispositivo viene fornito con una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto..

CONDIZIONI DI GARANZIA:

- Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Conservare la ricevuta originale: costituisce la prova d'acquisto.
- Entro tre anni dalla data di acquisto, se si verifica un difetto di materiale o di fabbricazione, provvederemo a sostituirlo o a ripararlo gratuitamente in base all'opzione da noi scelta.
- Resta inteso che il dispositivo venga presentato entro il termine indicato di tre anni, unitamente alla ricevuta, con una breve descrizione scritta del difetto. La descrizione deve includere i dettagli del difetto e il momento in cui si è verificato.
- La sostituzione, la riparazione o il cambio del prodotto non dà origine a un nuovo periodo di garanzia.
- I danni o i difetti già esistenti al momento dell'acquisto devono essere riparati immediatamente dopo il disimballaggio della merce.
- I difetti nei materiali o nella lavorazione sono coperti da garanzia, ma i componenti legger-

mente danneggiati o fragili, come le batterie o il vetro, non rientrano nella garanzia.

- La garanzia non copre i difetti o i danni causati da un uso improprio o da una manutenzione non conforme alle istruzioni d'uso.

ELABORAZIONE DI UNA RICHIESTA DI GARANZIA

Per garantire una rapida elaborazione del reclamo, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Per garantire una rapida elaborazione del reclamo, seguire le istruzioni riportate di seguito:
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta dell'apparecchio, sulla scatola di vendita o sulle istruzioni per l'uso.
- Se si verificano errori di funzionamento o altri difetti, si prega di contattare il seguente servizio di assistenza per telefono o per e-mail. Il servizio di assistenza vi descriverà dettagliatamente la procedura da seguire.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-Mail: info@hatex24.de

MICHELINO[®]
— since 1951 —

Importiert durch / Imported by:
Hatex AS GmbH & Co. KG
Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich
Germany

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156

Importeur für die Schweiz:
Wolf Import
Wassermatte 3 – CH-6210 Sursee
Suisse