



FRITTEUSE

Art.-Nr.: 21205, 21206 / DF-165

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

SICHERHEITSHINWEISE:

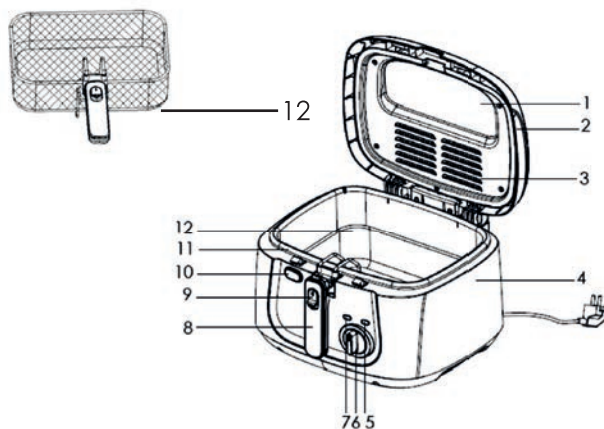
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- 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.
- 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

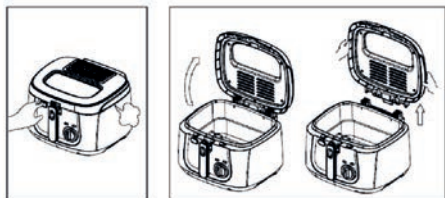
Modell:	21205, 21206 / DF-165
Netzspannung:	220-240V-50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 Watt

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- 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. Entfernen Sie darüber hinaus Aufkleber und Schutzfolie vom Gerät.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen und reinigen Sie das Gerät.

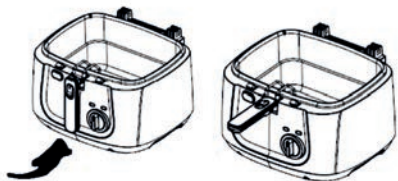
INBETRIEBNAHME

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



Einfüllen des Öls

- Füllen Sie erst das Öl ein, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Öffnen Sie dazu den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, indem Sie dessen Griff in eine waagerechte Position bringen und den Korb anheben.











- 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 erhitzbar 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.
- Schließen Sie den Deckel.



Frittieren

- Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
- 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.
- Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die grüne Temperaturanzeige. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken des Entriegelungsknopfs und setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.
- Zum Befüllen muss sich der Korb in angehobener Stellung befinden.

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
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

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.
- 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.
- 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.
- Wenn die Lebensmittel gar sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „0“, um die Fritteuse auszuschalten.
- 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 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

- 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 Ausguss 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.
- 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

- Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker dem Tischgrill, bevor Sie ihn aufbewahren.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kühl und trocken ist, bevor Sie es lagern.
- Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung vorsichtig in die Grillpfanne gelegt werden.

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 Entsorgungs-

einrichtung. 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 Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Original-Kassenbon auf. Er dient als Nachweis für den Kauf.
- Sollte innerhalb der drei Jahre ab dem Kaufdatum ein Material oder Produktionsfehler auftreten, werden wir das Produkt, nach unserer Wahl ersetzen oder den Kaufpreis erstatten.
- Dies setzt voraus, dass uns innerhalb der genannten Frist von drei Jahren, sowohl das Gerät als auch der Kassenbon inklusive einer schriftlichen kurzen Beschreibung des Defekts vorgelegt wird. Die Beschreibung muss enthalten, worin der Defekt besteht und wann er aufgetreten ist.
- Sollte der Defekt von unserer Garantie gedeckt sein, erhalten Sie ein neues Produkt zurück oder erhalten eine Erstattung des Kaufpreises.
- Mit dem Austausch oder einer Reparatur des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.
- Das Ersetzen oder Reparieren von Teilen des Gerätes verlängert die Garantiezeit nicht.
- Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert.
- Bereits beim Kauf vorhandene Schäden oder Mängel müssen umgehend nach dem Auspacken der Ware gemeldet werden.
- Von der Garantie abgedeckt sind Material- oder Fabrikationsfehler.
- Nicht von der Garantie abgedeckt sind Teile des Produktes, die normaler Abnutzung unterliegen und als Verschleißteile gelten. Auch sind leicht zerbrechliche oder leicht zu beschädigende Komponenten, wie zum Beispiel Akkus oder Teile aus Glas nicht von der Garantie gedeckt.
- Der Garantieanspruch verfällt durch die Beschädigung des Produktes von außen, durch unsachgemäßen Gebrauch und durch unsachgemäße Wartung. Entnehmen und befolgen Sie alle Informationen und Anweisungen für einen sachgemäßen Gebrauch und die sachgemäße Wartung des Produktes der Bedienungsanleitung.
- Die Garantie deckt auch keine Defekte oder Beschädigungen ab, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstanden sind.
- Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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 manual and safety instructions carefully before using the device!

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

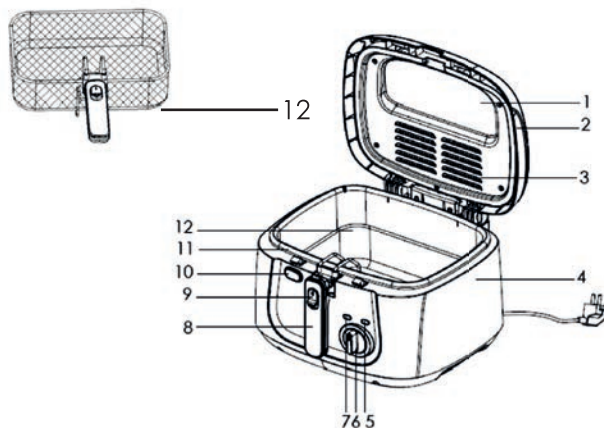
SAFETY INSTRUCTIONS

- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Keep these instructions in a safe place for future reference.
- This appliance can be used by children aged from 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 involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision, unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the device and the connecting cable.
- This device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Electrical equipment can pose hazards to pets and livestock. Furthermore, animals can also cause damage to the device. Therefore, always keep animals away from electrical devices.
- Protect the device from moisture, dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.
- When using the device, make sure that the power cord is not pinched or crushed.
- To pull the power plug out of the socket, always pull on the plug, never on the cable.
- To avoid hazards, do not make any modifications to the device.
- 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. **inspection window**
2. **lid**
3. **filter**
4. **housing**
5. **temperature indicator (green)**
6. **temperature knob**
7. **operation indicator (red)**
8. **frying basket handle**
9. **handle release button**
10. **lid release button**
11. **oil container**
12. **frying basket**

TECHNICAL DATA

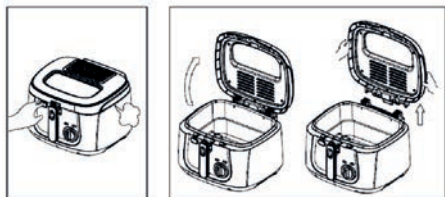
Model:	21205, 21206 / DF-165
Mains voltage:	220-240V-50/60 HZ
Protection class:	I
Power:	1800Watt

BEFORE THE FIRST USE

- 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 safety devices. In addition, remove any stickers and protective film from the device.
- Check the scope of delivery for completeness and damage and clean the device.

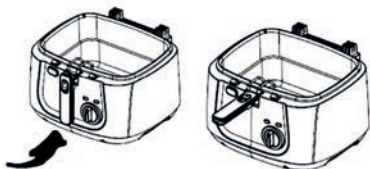
COMMISSIONING

1. Before using the appliance for the first time, remove all packaging and stickers.
2. Open the lid by pressing the lid release button.
3. Remove the lid from the appliance.
4. Clean the lid, the frying basket and its handle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Attach the lid back to the appliance.
6. Clean the interior and exterior of the main body and lid with a damp cloth. Dry thoroughly.



Introducing the Oil

- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil.
- 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.
- When the oil has reached its set temperature, the green temperature indicator light will go out. The fryer is now ready for use.
- Open the lid by pressing the lid release button and place the basket in the fryer.
- With the basket in the raised position, add the food.

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
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

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.
- 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.
- Lowering the basket too quickly or introducing wet food could cause the oil to explode or spatter.
- 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.
- When the food is cooked, turn the thermostat knob to „0“ to turn off the fryer.
- 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 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

- 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

- Store the device in a clean, dust-free and dry place.
- Always unplug the tabletop grill before storing it.
- Make sure the unit is cool and dry before storing it.
- The power cord can be carefully placed in the grill pan for storage.

DISPOSAL

Dispose of the packaging after sorting it correctly. Give the cardboard and carton for the waste paper collection, foils for the collection of recyclables.

Do not throw away the appliance in the normal household waste. The product is governed by the European directive 2012/19/EU.



Dispose of the appliance using an approved waste management process or using municipal waste disposal facility. Consider the currently applicable regulations. In case of doubt, get in touch with your waste-disposal facility.

WARRANTY

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

Warranty conditions:

- The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt. It serves 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 refund the purchase price.
- This is subject to the condition that within the aforementioned period of three years, both the device and the receipt including a written brief description of the defect are submitted to us. The description must include what the defect is and when it occurred.
- If the defect is covered by our warranty, you will receive a new product back or a refund of the purchase price.
- Replacing or repairing the product does not start a new warranty period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the warranty period.
- The warranty period is not extended by the warranty.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the product.
- Material or manufacturing defects are covered by the warranty.
- Not covered by the warranty 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 warranty.
- The warranty 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 user manual.

- The warranty 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.

Warranty case handling

To ensure that your request 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.
- Should 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.

Phone: +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.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

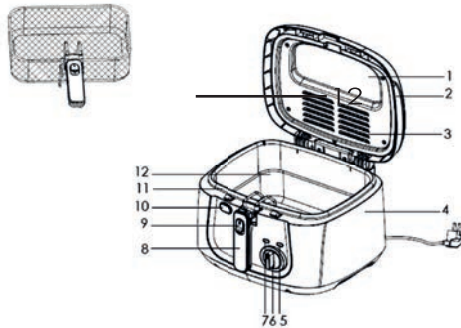
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils électriques peuvent présenter des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. Il convient donc de tenir les animaux à l'écart des appareils électriques.
- Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes d'eau et des éclaboussures. Il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- Pour éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Si la friteuse est retirée du plan de travail, l'huile chaude peut provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord du plan de travail, car les enfants pourraient le tirer ou l'utilisateur pourrait s'y accrocher.
- Si l'appareil contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds, ne le déplacez qu'avec la plus grande prudence.
- Après l'arrêt de l'appareil, l'huile reste chaude dans la friteuse pendant un certain temps. Ne déplacez pas l'appareil tant que l'huile n'a pas complètement refroidi.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le niveau d'huile se trouve entre les repères minimum et maximum.
- Avant la mise en service, placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne faites pas chauffer l'appareil s'il ne contient pas d'aliments.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la friture.

- La surface de l'appareil devient chaude pendant la friture. Ne touchez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi, afin d'éviter les brûlures.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il n'est pas revenu à température ambiante, sinon vous risquez de vous brûler !
- Cette friteuse dispose d'une sécurité de température ; en cas de défaillance du régulateur de température, le circuit électrique est automatiquement coupé pour éviter une surchauffe.
- Ne pas mettre de trop grandes quantités d'aliments ou trop d'ustensiles de cuisine dans la friteuse.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. **friteuse**
2. **manuel d'instructions**

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. **réceptacle à huile**
12. **panier à friture**

DONNÉES TECHNIQUES

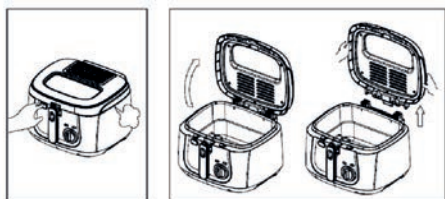
Modèle:	21205, 21206 / DF-165
Tension du réseau:	220-240V-50/60 HZ
Classe de protection:	I
Puissance:	1800 Watt

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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.
- Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Retirez également les éventuelles protections de transport. Retirez en outre les autocollants et le film de protection de l'appareil.
- Vérifiez que la livraison est complète et qu'elle n'est pas endommagée, puis nettoyez l'appareil.

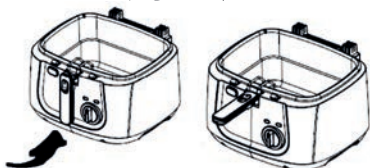
MISE EN SERVICE

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les étiquettes et les matériaux d'emballage.
2. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.
3. Retirez le couvercle de l'appareil.
4. Lavez le couvercle, le panier et sa poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
5. Remontez le couvercle sur l'appareil.
6. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier et du couvercle avec un chiffon mouillé. Séchez bien.



Remplissage de la cuve

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

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
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

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.
- 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.
- Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur „0“ et éteignez la friteuse.
- 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 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

- 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.

- 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.
- 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.

CONSERVATION

- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et exempt de poussière.
- Débranchez toujours le gril de table avant de le ranger.
- Assurez-vous que l'appareil est frais et sec avant de le ranger.
- Le cordon d'alimentation peut être délicatement placé dans la lèchefrite pour être rangé.

ÉLIMINATION

Éliminez l'emballage en fonction de son type. Ajoutez du carton et des boîtes aux déchets de papier, des feuilles à la collecte des produits recyclables.

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères normales. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil dans une entreprise d'élimination agréée ou dans votre installation locale d'élimination des déchets. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, contactez votre centre local d'élimination des déchets.

GARANTIE

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat.

Conditions de garantie

- La période de garantie commence à la date d'achat. 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

suisant 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

BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het toestel.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Indien u het toestel aan een derde doorgeeft, vergeet dan niet deze gebruiksaanwijzing mee te geven.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het aansluitsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Bovendien kunnen dieren ook schade toebrengen aan het toestel. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- Bescherm het apparaat tegen vocht, druipend of spattend water. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of geplet wordt.
- Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd aan de stekker trekken, nooit aan het snoer.
- Om gevaren te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het toestel aanbrengen.
- Als de friteuse van het werkblad wordt getrokken, kan de hete olie ernstige brandwonden veroorzaken. laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen, omdat kinderen eraan kunnen trekken of de gebruiker eraan kan blijven haken.
- Als het toestel hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, verplaats het dan alleen met uiterste voorzichtigheid.
- Na het uitschakelen van het apparaat blijft de olie in de friteuse nog enige tijd heet. Verplaats het apparaat niet totdat de olie volledig is afgekoeld.
- Schakel het apparaat alleen in wanneer het oliepeil tussen de minimum- en maximummarkering staat.
- Plaats het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond alvorens het op te starten.
- Verwarm het toestel niet als er geen voedsel in zit.
- Open het deksel niet tijdens het frituren.
- Het oppervlak van het apparaat wordt heet tijdens het frituren. Raak het apparaat niet aan voordat het is afgeko-

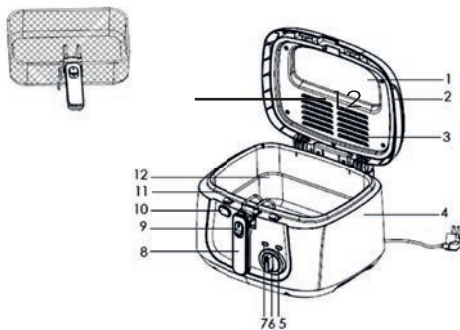
eld om brandwonden te voorkomen.

- Verplaats het apparaat niet voordat het is afgekoeld tot kamertemperatuur, anders bestaat er acuut gevaar voor brandwonden!
- Deze friteuse heeft een temperatuurzekering; als de temperatuurregelaar uitvalt, wordt het circuit automatisch uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
- Doe niet te grote hoeveelheden voedsel of te veel kookgerei in de frituurpan.

LEVERINGSOMVANG

1. **Friteuse**
2. **Gebruiksaanwijzing**

APPARAATBESCHRIJVING



1. **Kijkvenster**
2. **Deksel**
3. **Filter**
4. **Huisvesting**
5. **Temperatuurindicator (groen)**
6. **Temperatuurregelaar**
7. **Bedrijfsindicator (rood)**
8. **Handvat mand**
9. **Knop voor handvatontgrendeling**
10. **Ontgrendelknop Deksel**
11. **Oliecontainer**
12. **Frituurmand**

TECHNISCHE GEGEVENS

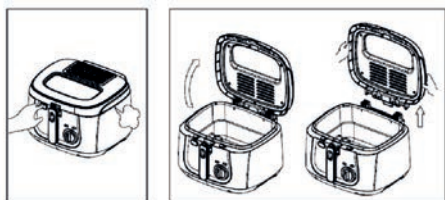
Model:	21205, 21206 / DF-165
Netspanning:	220-240V-50/60 HZ
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1800 W

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikkingsgevaar.
- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen. Verwijder bovendien alle stickers en beschermfolie van het toestel.
- Controleer de leveringsomvang op volledigheid en beschadiging en reinig het toestel.

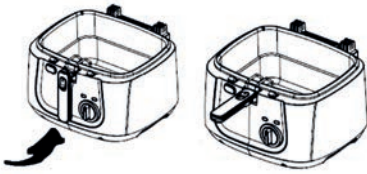
COMMISSIE

1. Verwijder alle verpakking en etiketten voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
2. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
3. Verwijder het deksel van het toestel.
4. Maak het deksel, de frituurmand en de handgreep schoon met warm zeepwater. Spoel alle onderdelen en droog ze goed af.
5. Bevestig het deksel weer op het toestel.
6. Reinig de binnen- en buitenkant van de behuizing van het toestel en het deksel met een vochtige doek. Droog alle onderdelen goed af.



Vullen van de olie

- Vul eerst de olie bij voordat u het apparaat inschakelt.
- Om dit te doen, opent u het deksel door op de ontgrendelknop te drukken.
- Verwijder de frituurmand door de hendel in horizontale positie te brengen en de mand op te tillen.











- Vul de olietank met olie tot aan het merkteken MAX in de tank. De hoeveelheid bijgevoelde olie mag niet onder of boven de MIN en MAX merktekens komen.
- Gebruik alleen oliën die tot een hoge temperatuur kunnen worden verhit.
- Meng nooit verschillende soorten olie of verse olie met gebruikte olie.
- Boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten zijn niet geschikt om voedsel in te bakken vanwege hun lage rookpunt.
- Sluit het deksel.



Frituren

- Steek de stekker van de friteuse in een stopcontact. Het rode stroomindicatielampje licht op.
- Stel de temperatuurregeling in op de gewenste temperatuur voor het specifieke voedsel dat u wilt bereiden.
- De olie wordt verwarmd en de groene temperatuurindicator licht op.
- U kunt de vereiste temperatuur aflezen van de illustraties op de behuizing.
- De baktijden in de tabel zijn slechts richtlijnen.
- Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, dooft de groene temperatuurindicator. De friteuse is nu klaar voor gebruik.
- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en plaats het mandje in de friteuse.
- Voor het vullen moet de korf in de geheven stand staan.

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
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

Het bereiden van het voedsel

- Snijd voedsel, zoals patat, in gelijke stukken. Voor vis of kip, kies stukken die ongeveer even groot zijn.
- Het voedsel moet zo droog mogelijk zijn voordat het wordt gebakken. Dep overtollig vocht van vis, vlees of groenten af met wat keukenpapier.
- Trek met uw duim de ontgrendelknop van de handgreep van de mand naar u toe en laat de mand langzaam in de hete olie zakken.
- Zorg ervoor dat de olie of het schuim dat zich vormt niet de rand van de olietank bereikt en dat het oliepeil correct blijft.
- Sluit het deksel zodat het vastklikt.
- Tijdens het frituren schakelt de temperatuurdisplay een aantal keren aan en uit, omdat de temperatuur eerst onder de ingestelde temperatuur daalt en daarna weer stijgt.
- Wanneer het voedsel gaar is, draait u de temperatuurregelknop naar „0“ om de friteuse uit te schakelen.
- Doe geen te grote hoeveelheden in het mandje (bv. maximum 800 g verse aardappelen/ diepvriesfrietten). Hierdoor zal de temperatuur van de olie te veel dalen en zal het voedsel te veel olie absorberen. De mand mag voor niet meer dan 2/3 gevuld zijn.
- Bewaar de olie niet te lang op een hoge temperatuur, want dan verliest ze haar bak- en bakeigenschappen.
- Zet de temperatuurregeling op de laagste temperatuur tussen twee porties.
- Laat het voedsel niet te lang in de afdruijstand in het mandje staan, want door de opstijgende stoom kan het zacht worden en zal het niet meer krokant zijn.
- Bevroren voedsel hoeft niet te worden ontdooid voordat het wordt gefrituurd.

- 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.
- Lorsque les aliments sont cuits, positionnez le thermostat sur „0“ et éteignez la friteuse.
- 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 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.

Na het bakken

- Zet de handgreep van de frituurmand in de horizontale stand om de mand omhoog te zetten. Zo kan overtollige olie van het voedsel afdruipe.
- Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken. Pas op voor hete stoom en mogelijke oliespatten wanneer u dit doet.
- Til het mandje uit de friteuse en leg het op een afdruiprek en/of keukenpapier.
- Laat de olie en de friteuse volledig afkoelen voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt.
- Het verdient aanbeveling de olie uit de friteuse te verwijderen zodra deze volledig is afgekoeld en vervolgens het apparaat te reinigen.

SCHOONMAKEN

- Ontkoppel het apparaat van de stroomvoorziening voordat u het reinigt en laat de olie en het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel de behuizing van het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen voor het reinigen.
- Giet de olie uit de frituurpan. Voer de olie op een milieuvriendelijke manier af. Giet nooit olie in de gootsteen. Vraag uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf hoe u de olie op de juiste manier kunt afvoeren.
- De frituurmand en het deksel reinigen Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het vervolgens naar boven toe eraf te trekken.
- Maak de mand en het deksel schoon met warm zeepwater.
- Spoel af en droog grondig alvorens het product opnieuw te gebruiken of op te bergen.
- Verwijder eventuele etensresten van de bakplaat met keukenpapier.
- Veeg de frituurpan en de behuizing af met een vochtige doek en droog ze daarna goed af.

OPSLAG

- Bewaar het apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats.

VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Voeg karton en karton toe aan het oud papier, glijdt in de recyclagecollectie. Gooi het apparaat niet in de normale Huishoudelijk afval. Het product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/ EU.



Gooi het apparaat weg via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Let op de momenteel geldende Reglementering. Bij twijfel... geval met uw afvalverwijderingsinstallatie in Verbinding.

GARANTIE

U krijgt 3 jaar garantie op dit toestel vanaf de datum van aankoop.

Garantievoorwaarden:

- De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele ontvangstbewijs. Het dient als bewijs van aankoop.
- Indien een materiaal- of productiefout optreedt binnen de drie jaar vanaf de aankoopdatum, zullen wij het product vervangen of de aankoopprijs terugbetalen, naar onze keuze.
- Voorwaarde is wel dat zowel het product als het aankoopbewijs, met een korte schriftelijke omschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend. De beschrijving moet de aard van het gebrek en het tijdstip waarop het zich heeft voorgedaan, bevatten.
- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of krijgt u het aankoopbedrag terug.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het product leidt niet tot verlenging van de garantieperiode.
- De garantieperiode wordt niet verlengd door de garantie.
- Beschadigingen of gebreken die reeds bij de aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

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 26-610

E-mail: info@hatex24.de

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun!

- Kullanım kılavuzuna uyulmaması ciddi yaralanmalara veya cihazda hasara neden olabilir.
- Kullanım kılavuzunu ileride kullanmak üzere saklayın.
- Cihazı üçüncü şahıslara vermeniz halinde yanında mutlaka bu kullanım kılavuzunu da verin.
- Cihaz yalnızca ev tipi özel kullanıma yöneliktir ve ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece iç mekânlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.

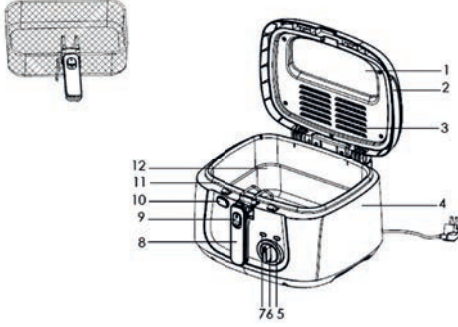
EMNİYET

- Güvenlik talimatları göz ardı edilirse, üretici zarardan sorumlu tutulamaz.
- Bu kılavuzu daha sonra başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve cihazın güvenli kullanımı konusunda gözetim altında ted veya talimat almış ve bundan kaynaklanan tehlikeleri anlamışlarsa, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmez.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bu cihazın bağlantı hattı hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli ev aletleri evcil ve çiftlik hayvanları için tehlike oluşturabilir. Ayrıca, hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle, prensip olarak hayvanları elektrikli aletlerden uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlamaktan veya su sıçramasından koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken, bağlantı kablosunun sıkıştırılmadığını veya sıkıştırılmadığını unutmayın.
- Güç fişini prizden çıkarmak için, her zaman fişi takın, kabloyu asla çekmeyin.
- Tehlikeleri önlemek için cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Fritözün çalışma yüzeyinden çekilmesi halinde sıcak yağ ciddi yanıklara neden olabilir. Çocuklar kabloyu çekebileceği veya kullanıcı kabloya takılabileceği için kabloyu çalışma yüzeyinin kenarından sarkıtmayın.
- Cihazın içinde sıcak yağ veya başka sıcak sıvılar bulunması halinde taşınırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Cihaz kapatıldıktan sonra fritözün içindeki yağ bir süre daha sıcak kalır. Cihazı ancak yağ tamamen soğuduktan sonra taşıyın.
- Cihazı sadece yağ seviyesi minimum ve maksimum işaretleri arasında olduğunda çalıştırın.
- İşletime almadan önce cihazı dengeli, düz bir yüzeye yerleştirin.
- İçinde gıda maddesi yokken cihazı ısıtmayın.
- Kızartma işlemi sırasında kapağı açmayın.
- Cihazın yüzeyi kızartma işlemi sırasında ısınır. Yanmayı önlemek için cihaza soğuduktan sonra dokunun.
- Cihazı oda sıcaklığına soğuduktan sonra taşıyın, aksi takdirde akut yanık tehlikesi vardır!
- Bu fritöz, bir termik sigortaya sahiptir; sıcaklık ayarı düğmesinin arızalanması halinde aşırı ısınmayı önlemek için elektrik devresi otomatik olarak kapatılır.
- Fritözün içine çok fazla miktarda gıda maddesi veya çok fazla sayıda pişirme aleti koyulmamalıdır.

TESLİMAT KAPSAMI

1. **Fritöz**
2. **Kullanım kılavuzu**

AYGIT AÇIKLAMASI



1. **İzleme penceresi**
2. **Kapak**
3. **Filtre**
4. **Gövde**
5. **Sıcaklık göstergesi (yeşil)**
6. **Sıcaklık ayarı düğmesi**
7. **Çalışma göstergesi (kırmızı)**
8. **Sepet kulpu**
9. **Kulp kilidini açma düğmesi**
10. **Kapak kilidini açma düğmesi**
11. **Yağ haznesi**
12. **Kızartma sepeti**

TEKNİK BİLGİLER

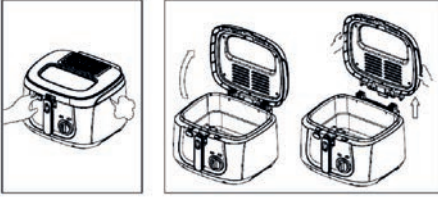
Model:	21205, 21206 / DF-165
Şebeke voltajı:	220-240V-50/60 HZ
Koruma sınıfı:	I
Güç:	1800 W

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

- Ambalaj malzemesi çocuk oyuncakçı değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin. Boğulma tehlikesi söz konusudur.
- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve tüm ambalaj malzemesini kaldırın. Varsa nakliye sırasında sabitlemek için kullanılan malzemeleri de kaldırın.
- Teslimat kapsamında eksiklik ve hasar olup olmadığını kontrol edin ve cihazı temizleyin.

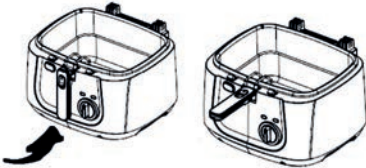
İŞLETİME ALMA

1. Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm ambalajları ve etiketleri çıkarın.
2. Kilit açma düğmesine basarak kapağı açın.
3. Kapağı cihazdan çıkarın.
4. Kapağı, kızartma sepetini ve kulpunu sabunlu sıcak suyla temizleyin. Tüm parçaları durulayın ve iyice kurutun.
5. Kapağı tekrar cihaza takın.
6. Nemli bir bezle cihazın gövdesini ve kapağı içeriden ve dışarıdan temizleyin. Tüm parçaları iyice kurutun.



Yağ doldurma

- Cihazı açmadan önce yağı doldurun.
- Bunun için kilit açma düğmesine basarak kapağı açın.
- Kızartma sepetinin kulpunu yatay bir konuma getirip sepeti kaldırarak kızartma sepetini çıkarın.



- Yağ haznesine içindeki MAX işaretine kadar yağ doldurun. Doldurulan yağ miktarı MIN işaretinin altına düşmemeli veya ve MAX işaretini aşmamalıdır.
- Sadece yüksek ısıya dayanıklı yağlar kullanın.
- Farklı yağ türlerini veya taze yağı kullanılmış yağ ile asla karıştırmayın.
- Tereyağı, margarinler, zeytinyağı veya hayvansal yağlar, dumanlanma noktalarının düşük olması nedeniyle gıdaların fritözde kızartılması için uygun değildir.

- Kapađı kapatın.



Kızartma

- Fritözü bir prize takın. Kırmızı renkli çalışma göstergesi yanar.
- Sıcaklık ayarı düğmesini hazırlamak istediđiniz gıda için gerekli sıcaklıđa ayarlayın.
- Yađ ısınsın ve yeşil sıcaklık göstergesi yanar.
- Gerekli sıcaklıđı gövde üzerinde bulunan şekillerden okuyabilirsiniz.
- Tabloda belirtilen kızartma süreleri sadece kılavuz deđerlerdir.
- Yađ ayarlanan sıcaklıđa ulaştıđında yeşil sıcaklık göstergesi söner. Fritöz artık kullanıma hazırdır.
- Kilit açma düğmesine basarak kapađı açın ve sepeti fritözün içine yerleřtirin.
- Doldurmak için sepetin kaldırılmıř konumda olması gerekir.

GIDA MADDELERİ		SICAKLIK	MIKTAR	SÜRE (DAKİKA)
(DAKİKA)		170°C	400 g	3-5
Mantar			450 g	3-5
Balık köftesi			650 g	3-5
Balık filtosu			650 g	3-5
Sođan		190°C	450 g	2-4
Panelemiř beyaz et			800 g	10-14
Derin dondurulmuř kızartmalık patates			800 g	8-12
Taze kızartmalık patates/patates			800 g	12-18

Gıda maddelerinin hazırlanması

- Örneğin kızartmalık patates gibi gıda maddelerini eşit büyüklükte parçalar halinde doğrayın. Balık ve tavuk için yaklaşık olarak eşit büyüklükte parçalar seçin.
- Fritözde kızartılmadan önce gıda maddelerinin mümkün olduğunca kuru olması gerekir. Balığın, etin veya sebzele-
rin fazla nemini bir parça mutfak havlusuyla kurulayın.
- Sepet kulpunun kilit açma düğmesini başparmağınızla kendinize doğru çekin ve sepeti yavaşça sıcak yağın içine indirin.
- Bu sırada yağın veya oluşan köpüğün yağ haznesi kenarına kadar ulaşmamasına ve yağ seviyesinin doğru kalmasına dikkat edin.
- Kapağı yerine oturacak şekilde kapatın.
- Kızartma işlemi sırasında sıcaklık göstergesi birkaç kez açılıp kapanır, çünkü sıcaklık önce ayarlanan sıcaklığın altına düşer ve ardından tekrar yükselir.
- Gıda maddeleri piştiğinde sıcaklık ayarı düğmesini „0“ konumuna çevirerek fritözü kapatın.
- Sepete fazla büyük miktarlar koymayın (ör. en fazla 800 g taze patates/donmuş kızartmalık patates). Bu, yağ sıcaklığının fazla düşmesine ve gıda maddelerinin çok fazla yağ emmesine neden olur. Sepet en fazla 2/3 oranında doldurulmalıdır.
- Yağı çok uzun bir süre yüksek sıcaklıkta tutmayın, çünkü bu durum pişirme ve kızartma özelliklerini kaybetmesine neden olur.
- Sıcaklık ayarı düğmesini iki bölümün arasındaki en düşük sıcaklığa getirin.
- Gıda maddelerini çok uzun bir süre sepetin içinde damlama konumunda bırakmayın, çünkü yükselen buhar yumuşamalarına ve çitir olmamalarına neden olabilir.
- Donmuş gıda maddelerinin fritözde kızartılmadan önce çözülmesi gerekmez.

Kızartmadan sonra

- Sepeti kaldırmak için kızartma sepetinin kulpunu yatay konuma getirin. Böylece yemeklerdeki aşırı yağ akabilir.
- Kilit açma düğmesine basarak kapağı açın. Bu sırada sıcak buhara ve olası yağ sıçramalarına dikkat edin.
- Sepeti kaldırarak fritözden çıkarın ve bir damlama sacı ve/veya mutfak havlusu üzerine bırakın.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce yağın ve fritözün tamamen soğumasını bekleyin.
- Yağın tamamen soğuduktan sonra fritözden alınması ve ardından cihazın temizlenmesi önerilir.

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazı güç kaynağından ayırın, yağın ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazın gövdesini, güç kablosunu veya fişi suya veya başka sıvılara daldırmayın
- Temizlik için ovalama maddeleri veya kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın.
- Kızartma teknesindeki yağı dökün. Yağı çevreye zarar vermeyecek bir şekilde atın. Yağ asla lavaboya dökülmeme-
lidir. Yağın uygun şekilde nasıl atılacağını yerel atık bertarafı merkezimize sorun.
- Kızartma sepetinin ve kapağın temizlenmesi Kilit açma düğmesine basarak kapağı açın ve yukarı doğru çekerek çıkarın.
- Sepeti ve kapağı sabunlu sıcak suyla temizleyin.
- Tekrar kullanmadan veya kaldırmadan önce parçaları iyice durulayın ve kurulayın.
- Varsa kızartma teknesinde kalan yiyecek artıklarını kağıt havluyla temizleyin.

- Kızartma teknesini ve gövdeyi nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulaşın.

SAKLAMA

- Cihazı temiz, tozsuz ve kuru bir yerde saklaşın.
- Saklamadan önce masa ızgarasını daima çıkarın.
- Saklamadan önce cihazın serin ve kuru olduğından emin olun.
- Güç kablosu, depolama için ızgara tavasına dikkatlice yerlenebilir.

BERTARAF

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



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

GARANTİ

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

Garanti koşulları

- Garanti süresi satın alma tarihinde başlar. Orijinal makbuzu saklaşın. Satın alma kanıtı olarak hizmet eder.
- Satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde bir malzeme veya üretim hatası meydana gelirse, ürünü kendi takdiri-mize bağılı olarak değiştireceğiz veya satın alma fiyatını iade edeceğiz.
- Bu, kusurun yazılı kısa bir açıklamasını içeren cihazın ve makbuzun belirtilen üç yıl içinde bize sunulmasını öngörür. Açıklama, kusurun nelerden oluştuğunu ve ne zaman oluştuğunu içermelidir.
- Kusur garantimiz kapsamındaaysa, yeni bir ürün iadesi veya satın alma fiyatının iadesini alırsınız.
- Ürünün değiştirilmesi veya onarılması yeni bir garanti süresi başlatmaz.
- Cihazın parçalarının değiştirilmesi veya onarılması garanti süresini uzatmaz.
- Garanti süresi garanti ile uzatılmamıştır.
- Satın alma sırasında zaten mevcut olan hasar veya kusurlar, malların ambalajını açtıktan hemen sonra bildirilmelidir.
- Malzeme veya üretim kusurları garanti kapsamındadır.
- Ürünün normal aşınma ve yıpranmaya maruz kalan ve aşınma parçası olarak kabul edilen kısımları garanti kapsamında değildir. Ayrıca, piller veya camdan yapılmış parçalar gibi kolayca kırılabilir veya kolayca hasar görmüş bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Garanti talebi, ürünün dışarıdan zarar görmesi, yanlış kullanım ve yanlış bakım nedeniyle sona erer. Kullanım talimatlarında ürünün doğru kullanımı ve bakımı için tüm bilgi ve talimatları kaldırın ve uygululaşın.
- Garanti ayrıca kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan kusurları veya hasarları da kapsamaz.

- Kullanım talimatlarında caydırılan veya uyarılan kullanımlardan ve eylemlerden ne pahasına olursa olsun kaçınılmalıdır.

Garanti talebi durumunda işleme

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 26-610

E-posta: info@hatex24.de



SCHÄFER Home GmbH

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich

WEEE-Reg.-Nr. DE26258537