

TechnoLux



GEBRAUCHSANLEITUNG

HEISSLUFT-FRITTEUSE 4,0 LITER + 4,0 LITER

Art.-Nr.: 29065 / Artikel-Nr. Roller: 10151201 / Artikel-Nr. fsm: 10185192 / #BE0000000

DE / EN / FR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions



EINFÜHRUNG

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

WICHTIGE INFORMATION VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt und nicht für vergleichbare Umgebungen wie:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen.

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.

 Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/30/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.



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

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 Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion . Oberflächen, auch andere als Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen an und verwenden Sie einen Hitzeschutz, z.B. Handschuhe oder ähnliches. Anderen Flächen als den vorgesehenen Greifflächen muss vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Theken hängen und berühren Sie keine

heißen Oberflächen.

- Positionieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Ausschalten stellen Sie den entsprechenden Regler auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Verwendungszweck, als den dafür vorgesehenen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

GEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

- Das Gerät ist von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, fernzuhalten.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und den Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Um zu verhindern, dass es mit den Heizelementen in Kontakt kommt, legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftauslassöffnungen nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb hoch sein.
- sen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. (Abb. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

WARNUNG!

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Las-

VORSICHT!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohn-umgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts für professionelle oder

semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für daraus resultierende Schäden ablehnen.

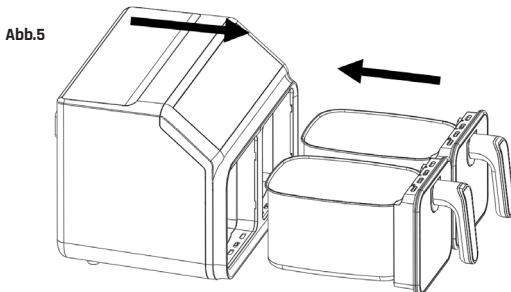
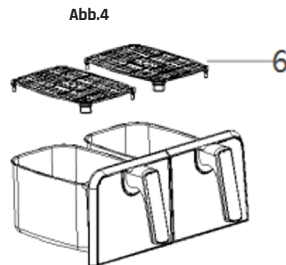
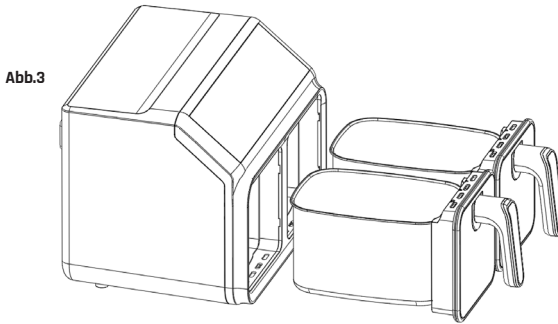
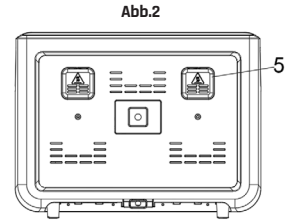
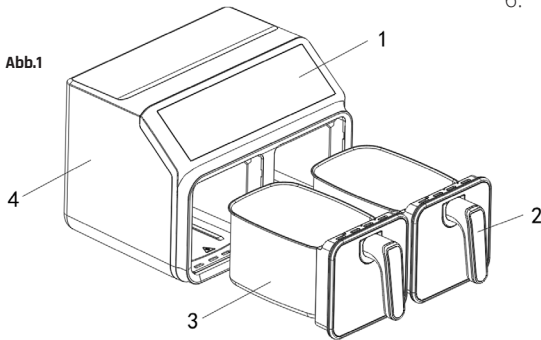
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Für eine sichere Handhabung oder Reinigung benötigt das Gerät etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Korbgriff
3. Topf
4. Hauptgehäuse
5. Luftauslass
6. Gestell



TECHNISCHE DATEN

Modell:	29065 / ZHAF-850A
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	2200 Watt
Fassungsvermögen des Korbes:	je 4,0 Liter
Einstellbare Temperatur:	60 °C-200 °C
Timer:	0 – 60 Min.

Schutzklasse I

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

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



VORSICHT:

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

1. Verpackungsmaterial entfernen.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das passiert bei

vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

2. Positionieren Sie die Platte der Fritteuse im Topf **(Abb. 4)**.

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse **(Abb. 3)**
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf. **(Abb. 4)**
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse **(Abb. 5)**
Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.
Benutzen Sie den Topf niemals ohne Frittierplatte darin.
5.  **ACHTUNG!** Berühren Sie den Topf während und eine gewisse Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitelabschnitt).
6. Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die

Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse.

⚠️ ACHTUNG! DRÜCKEN SIE WÄHREND DES SCHÜTTELNS NICHT DEN KNOPF AM GRIFF. (ABB. 3)

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

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

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

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1 ein.

Tipp: Temperatur oder Zeit können Sie während

der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 10 Minuten lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

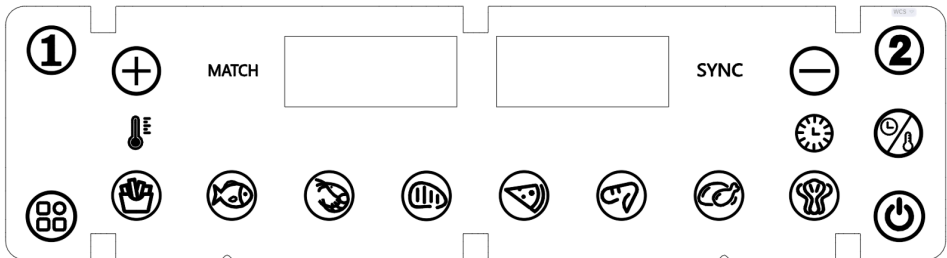
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Stellen Sie die Frittierplatte nicht mit dem Topf auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.

Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

BEDIENFELDANLEITUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren 1 Sekunde lang auf und schalten sich dann aus. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Betriebsan-

zeige leuchtet auf.

2. Drücken Sie die Taste 0,5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu starten. Nachdem das Gerät gestartet wurde, erlöschen 8 Lichter auf den beiden Bildschirmen und die anderen Lichter auf den beiden Bildschirmen zeigen „--“ an.

3. An dieser Stelle können Sie je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 wählen. Wählen Sie ❶, dann ❶ und das Licht blinkt Ⓢ. Die entsprechende Menüanzeige blinkt. Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180 °C/15 Min. oder 360 °F/15 Min. an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken und rechten Anzeigen des Displays werden „----“ auf dem Bildschirm anzeigen, Topf 2 entsprechend.
4. Wählen Sie das Menü Ⓢ aus. Wählen Sie die Nummer des Menüs aus und die entsprechende Menüleuchte blinkt, während die anderen Menüleuchten eingeschaltet bleiben. Auf dem Display wird die entsprechende Menütemperatur angezeigt. 3 Sekunden nach Inaktivität werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Um die Temperatur und Zeit anzupassen, wählen Sie zunächst die Temperatur- und Zeitauswahltaste Ⓢ aus. Wenn die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie, um die Temperatur und die Zeit anzupassen ⊕⊖. Drücken Sie nach der Einstellung die Start-/Pause-Taste Ⓢ. Das Licht geht an. Nach dem Start bleibt das ausgewählte Menü eingeschaltet, während die anderen Menülichter ausgeschaltet sind. Das Gerät geht in den Betriebsmodus über und auf dem Display werden abwechselnd Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Nach Gebrauch kann die Menüauswahltaste Ⓢ nicht erneut ausgewählt werden.
5. Bei der Auswahl von Topf 2 wiederholen Sie bitte die Schritte 3 und 4.
6. Wenn das Topf-1-Menü ausgewählt wird, ist keine Funktion aktiviert. Wählen Sie Topf 2 und das ❶ Licht geht an. Topf 1 zeigt abwechselnd die Menütemperatur und die Zeit an. Machen Sie dasselbe für Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste Ⓢ, wenn die Auswahl abgeschlossen ist. Wenn sich beide Töpfe im Betriebsmodus befinden, zeigt der Bildschirm abwechselnd die Temperatur und die Zeit ihrer Menüs an. Wenn Sie Topf 2 wählen, müssen Sie Topf 1 anpassen. Zuerst Topf 1 ❶ drücken; drücken Sie nach der Einstellung die Starttaste Ⓢ. Beide Töpfe sind jetzt gleichzeitig im Arbeitsmodus.
7. Drücken Sie die Start-Pause-Taste, während das Gerät in Betrieb ist, leuchtet Ⓢ auf. Die entsprechenden Menüleuchten und Topfleuchten blinken, andere Menüleuchten bleiben an und das Gerät unterbricht den Heizvorgang. Der Lüfter verzögert 20 Sekunden und pausiert; zwei Töpfe sind in Betrieb und werden dann gleichzeitig angehalten. Wenn Sie Topf 1 pausieren möchten, müssen Sie Topf 1 ❶ auswählen. Drücken Sie erneut die Ein-Taste Ⓢ. Topf 1 wird zur Anpassung angehalten. Im Pausenmodus werden auf dem entsprechenden Bildschirm abwechselnd Temperatur und Zeit des Programms angezeigt. Topf 2 wird ebenfalls pausieren.
8. Drücken und halten Sie den EIN-/AUS-Schalter Ⓢ, während das Gerät für 2 Sekunden arbeitet. Das Gerät klingelt, der Doppeltopf pausiert und gleichzeitig zeigt das Display den „AUS-Schalter“ Ⓢ an. Alle anderen Lichter sind ausgeschaltet. Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie das entsprechende ❶ oder ❷ aus und halten Sie dann die Ein-/Aus-Taste Ⓢ für 2 Sekunden gedrückt. Wenn der entsprechende Topf pausiert, wird auf dem entsprechenden Bildschirm AUS/OFF angezeigt.
9. **Betriebsstatus der Maschine**
Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst ❶ oder ❷ aus, wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitauswahltasten Ⓢ aus, passen Sie Temperatur und Zeit an. 5 Sekunden nach der Anpassung verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Betrieb.
10. Summer-Tonaufforderung, herkömmliche Tastenbedienung, kurzes Drücken für kurzes Klingeln, langes Drücken für langes Klingeln. Der Summer verfügt über 5 Aufforderungstöne und auf dem entsprechenden Bildschirm wird „AUS“ und die entsprechende Anzeige „AUS“ angezeigt, genau wie im Pausenmodus.

11. Nachdem Sie Topf 1 oder Topf 2 ausgewählt haben, drücken und halten Sie die entsprechende Taste, um den Vorgang abubrechen.

12. Memory-Funktion

Dieses Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Wenn Sie beispielsweise das Gerät (2) verwenden und das Drumstick-Flächenmenü verwenden, wird die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Nach der Verwendung des Geräts, lässt sich das Gerät nicht ausschalten. Die Memory-Funktion bleibt nach einem Stromausfall nicht länger als 1 Stunde erhalten.

13. Zwei TÖPFE arbeiten gleichzeitig

①. Die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige des Topfes blinken gleichzeitig einmal für 6 Sekunden und die Ausschaltzeit beträgt weniger als 0,5 Sekunden, nach 3 Sekunden.

②. Die Tastenanzeige leuchtet auf und die entsprechende Menüanzeige des Topfes ② blinkt gleichzeitig einmal für 6 Sekunden. Die verstrichene Zeit beträgt < 0,5 Sekunden. Die linke und rechte Seite blinken abwechselnd und die Intervallzeit für links und rechts beträgt 3 Sekunden.

EINSTELLUNGEN

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

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

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

Tipp:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

Lebensmitteltyp	Mindest-/Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Vorbereitung
Tiefgekühlte Pommes Frites	200-800	23	180	Schütteln
Hähnchenflügel	200-800	23	180	Schütteln
Fisch	200-800	18	200	Schütteln
Krabben	200-800	14	200	Schütteln
Steak	100-400	15	180	-
Pizza	100-400	17	200	-
Keulen	200-800	20	200	Schütteln
Huhn	1.000-2.000	45	200	-
Gemüse	100-400	8	160	-

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Fritteuse funktioniert nicht	- Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt. - Überprüfen Sie, ob Sie den Timer eingestellt haben. Erst wenn dieser eingestellt ist, beginnt die Fritteuse zu kochen.	- Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. - Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar genug	- Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. - Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. - Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	- Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. - Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“). - Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.

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

REINIGUNG

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

HINWEIS: ENTFERNEN SIE DEN TOPF, DAMIT DIE HEISSLUFTFRITTEUSE SCHNELLER ABKÜHLEN KANN.

2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit

einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden festklebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

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

KONFORMITÄT MIT RICHTLINIEN

Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/30/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.

ENTSORGUNG

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



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

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist

der Kaufnachweis.

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

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

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

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

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INTRODUCTION

This all new hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. It is able to make numerous dishes by using rapid hot air circulation and a top grill. Its best feature is that the hot-air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

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.
- Only use the device indoors and not outdoors.
- This appliance is intended for indoor household use only, and is not intended for comparable environments, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by customers in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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.

 This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/35/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/30/EU), as amended.

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

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 electrical appliance contains a heating function . Surfaces, including those other than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures

are differently perceived by different people, this appliance must be used with CAUTION. Only grip the appliance with its intended handles and gripping surfaces, and use heat protection, such as gloves or something similar. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to the cool down before touching them.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent, or by similarly qualified people, in order to avoid hazards.
- Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the relevant control to „OFF;“ then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years old.
- These appliances are not intended to be operated using an external

timer or separate remote-control system.

DANGER!

- This appliance can be used by children aged 8 and older and by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised and have been instructed in how to 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 undertaken by children unless they aged 8 or older and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water, and do not rinse it under the tap.
- To prevent electric shock, do not let any water or other liquid enter the appliance.
- To prevent it from coming into contact with the heating elements, always put the ingredients to be fried in the basket,.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil, because that may result in a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING!

- Check if the voltage indicated on

the appliance fits the local mains power voltage.

- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains power cord, or other parts.
- Do not go to any unauthorised person to replace or fix a damaged mains power cord.
- Keep the mains power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee will become invalid and we could refuse any liability for resulting damage.
- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance requires approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning it safely.

COPE OF DELIVERY

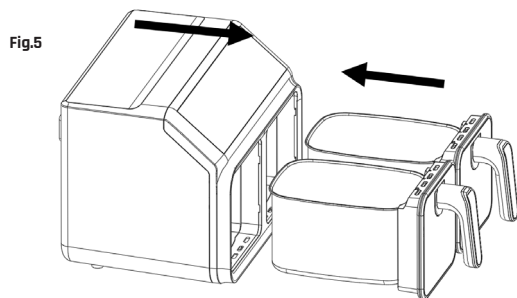
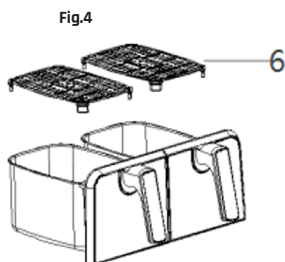
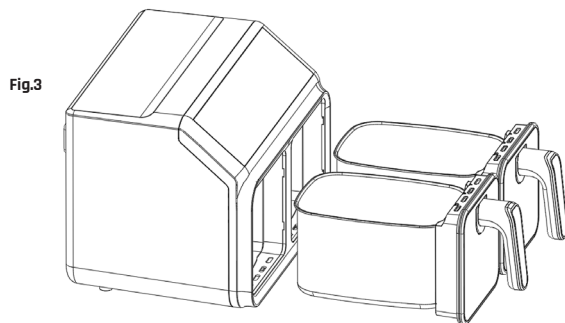
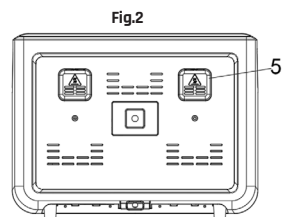
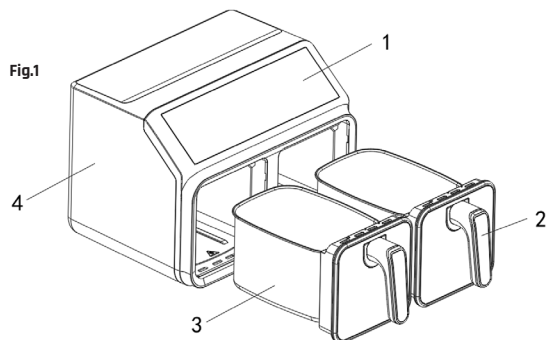
1. Hot air fryer
2. Instruction manual

CAUTION!

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.

DEVICE DESCRIPTION

1. Control panel
2. Basket handle
3. Pot
4. Main housing
5. Air outlet
6. Rack



TECHNICAL DATA

Model:	29065 / ZHAF-850A
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	2200 Watt
Capacity of basket:	4.0 litres each
Adjustable temperature:	60 °C-200 °C
Timer:	1 – 60 min.

Protection class I

This means that a protective conductor connects all metallic components that are touchable and live to earth.

BEFORE FIRST USE



CAUTION:

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

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

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

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the fryer plate in the pot (**Fig. 4**).
Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance – that will disrupt the airflow and affect the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

HOT AIR FRYING

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

Never use the pot without the fryer plate in it.
⚠ CAUTION! Do not touch the pot during and for a period after use, because it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

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

⚠ CAUTION! DO NOT PRESS THE BUTTON ON THE HANDLE DURING SHAKING. (**FIG. 3**)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake just the basket. To

do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle, and lift the basket out of the pot.

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

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

NOTE: You can also switch off the appliance manually. To do that, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the housing.

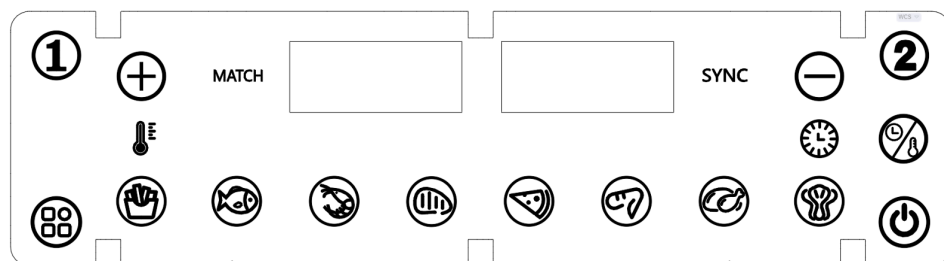
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (for example, fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Do not turn the fryer plate upside down with the pot still attached to it, because any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS

1. After the appliance is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then turn off. At the same time, the buzzer will sound and the power light will be on.
2. Press the button for 0.5 seconds to start the appliance. After the appliance is started, 8 lights on the two screens will be off, and the other lights on the two screens will show "--".
3. At this point, you can choose pot 1 or pot 2 according to your needs. Choose then and the light will blink . The corresponding menu indicator will blink. The display of pot 1 will light up and display the default menu of 180 °C/15 min or 360 °C/15 min. The temperature and time are displayed alternately. The left and right indicators of the display will correspondingly indicate "----" on the screen, corresponding to pot 2.
4. Select the menu , select the number of the menu, and the corresponding menu light will blink, while other menu lights will remain on. The display screen will indicate the corresponding menu temperature. 3 seconds

after no operation, temperature and time will display alternately. To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first . When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time . After adjustment, press the start/pause button . The light will turn on. After startup, the selected menu will remain on, while other menu lights will be off. The appliance will enter operating mode and the display screen will display the temperature and time alternately. After use, the menu selection button  can't be selected again.

5. When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4.
6. When the pot 1 menu is selected, no operation turned on. Choose pot 2 and the  light will turn on. Pot 1 will display the menu temperature and time alternately. Do the same for step 3 and step 4 for pot 2. Press the start/pause button when the selection is complete .

With both pans in working mode, the display screen will alternately display the temperature and time of their menus. If you choose pot 2, you will want to adjust pot 1. Press pot 1 first  and after adjustment, press the start button . Both POTS are now in working mode at the same time.

7. Press the start pause button while the appliance is working  will light, corresponding menu lights and pot lights will blink, other menu lights will remain on, and the appliance will pause heating, fan will delay 20 seconds and pause, two POTS will be working, then paused at the same time. If you want to pause pot 1  you need to select pot 1. Press the on button again . Pot 1 will pause for adjustment. When paused, the corresponding display screen will display the program temperature and time alternately. Pot 2 will pause too.
8. Press and hold the power button  while the machine is working for 2 seconds. The appliance will ring, the double pot will pause and at

the same time the display screen will indicate OFF, switch . All other lights will be off. If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding  or , then press and hold the power button  for 2 seconds. When the corresponding pot pauses, the corresponding screen will display OFF.

9. Operating status of the machine

If you need to adjust the temperature, select first  or  then select the temperature and time selection buttons  respectively. Adjust the temperature and time. 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation.

10. Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press for short ring, long press for long ring. The buzzer has 5 prompt tones, and the corresponding screen will display OFF, the corresponding indicator OFF, the same as pause mode.
11. After selecting pot 1 or pot 2, press and hold the corresponding button to cancel.

12. Memory function

This appliance has a memory function. For example, when using the appliance (2), and the drumstick wing menu is used, the temperature is set to 200 °C, and the time is set to 20 min. After using the appliance, the power will not turn off. The memory function will not be retained longer than 1 hour after a power failure.

13. Two POTS working at the same time

- . The button indicator and the corresponding menu indicator of the pot will blink once for 6 seconds at the same time, and the off time will be less than 0.5 seconds after 3 seconds.
- . The button indicator will light and the corresponding menu indicator light of the  pot will blink once for 6 seconds at the same time. The lapsed time is < 0.5 seconds. The left and right will blink alternately, and the left and right interval time will be 3 seconds.

SETTINGS

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

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

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

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Type of food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Preparation
Frozen French fries	200-800	23	180	Shake
Chicken wings	200-800	23	180	Shake
Fish	200-800	18	200	Shake
Shrimp	200-800	14	200	Shake
Steak	100-400	15	180	-
Pizza	100-400	17	200	-
Drumsticks	200-800	20	200	Shake
Chicken	1.000-2.000	45	200	-
Vegetables	100-400	8	160	-

NOTE: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold, If both pans are being used at the same time, please extend the cooking time by 5 minutes.

TROUBLESHOOTING

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

CLEANING

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

STORAGE

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

CONFORMITY WITH DIRECTIVES

This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/35/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/30/EU), as amended.

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 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos ingrédients préférés. Elle est capable de préparer de nombreux plats en utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur. Sa meilleure caractéristique est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

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.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur uniquement et n'est pas destiné à des environnements comparables, tels que :
 - coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - les exploitations agricoles ;
 - par les clients dans les hôtels, des motels et des autres lieux à caractère résidentiel ;
 - hébergements de type chambre d'hôtes.

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.

 Ce produit est marqué CE pour indiquer la conformité avec les directives 2014/35/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/30/UE), telles que modifiées.

 Le sigle GS (sécurité contrôlée) certifie que le produit est sûr s'il est utilisé correctement. Le sigle GS signifie que la sécurité du produit a été contrôlée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

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.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou autres liquides chauds.
- Raccordez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ces appareils ne sont pas destinés à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT !

- Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage . Les surfaces, y compris celles autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont différemment perçues selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Ne saisissez l'appareil qu'avec les poignées et les surfaces de préhension prévues et utilisez une protection contre la chaleur, comme des gants ou quelque chose de similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour se refroidir avant de les toucher.
- Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service du fabricant ou par des personnes qualifiées, afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord des tables ou des comptoirs, ou toucher des surfaces chaudes.

DANGER !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être entrepris par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau

- et ne le rincez pas sous le robinet.
- Pour éviter tout choc électrique, ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil.
- Pour éviter tout contact avec les éléments chauffants, placez toujours les ingrédients à frire dans le panier.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation secteur ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon d'alimentation secteur endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et au dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

ATTENTION !

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il peut ne pas convenir à être utilisé dans certains environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des hôtels et d'autres espaces non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie deviendra caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages en résultant.

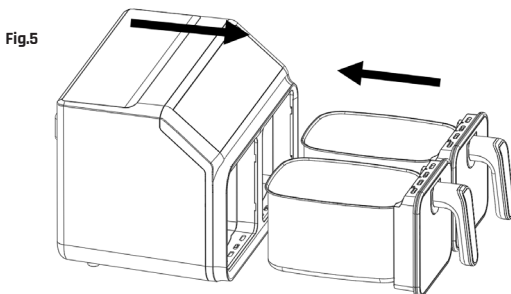
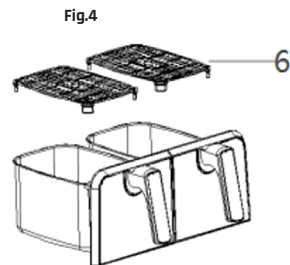
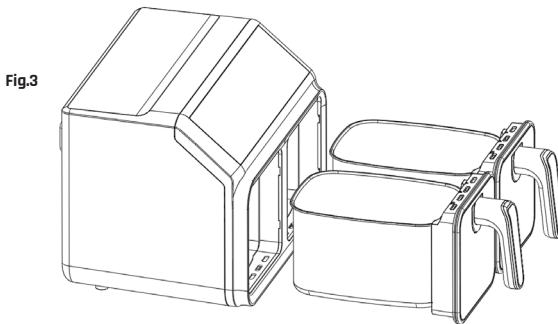
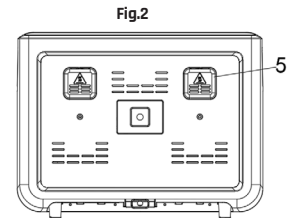
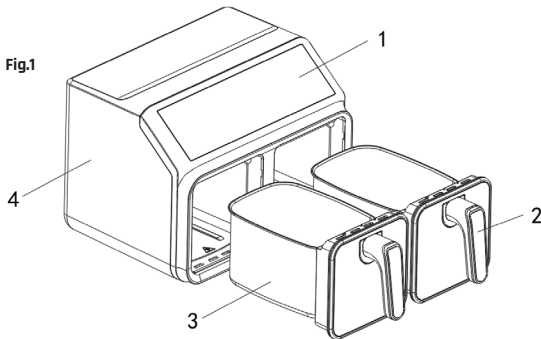
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes de refroidissement pour une manipulation ou un nettoyage en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Panneau de commande
2. Poignée du panier
3. Panier
4. Logement principal
5. Sortie d'air
6. Rack

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse à air chaud
2. Manuel d'instructions



DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	29065 / ZHAF-850A
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	2200 watts
Capacité du panier :	4,0 litres chacun
Température réglable :	60 °C-200 °C
Minuterie :	0 - 60 Min.

Classe de protection I

Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques qui peuvent être touchés et qui conduisent le courant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION :

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

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

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

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le plat de friteuse dans le pot (**Fig. 4**).
Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
Cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

FRIRE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud (**Fig. 3**)
3. Mettez les ingrédients dans le pot. (**Fig. 4**)
4. Remettez le pot dans la friteuse à air chaud (**Fig. 5**)

Assurez-vous de l'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans le plaque de friteuse dedans.

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

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

⚠ ATTENTION ! N'APPUYEZ PAS SUR LE BOUTON DE LA POIGNÉE PENDANT QUE VOUS SECOUEZ. (FIG. 3)

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

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

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

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

Astuce : Vous pouvez régler la température ou

la durée selon vos goûts lors de l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré le pot du boîtier.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.

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

9. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

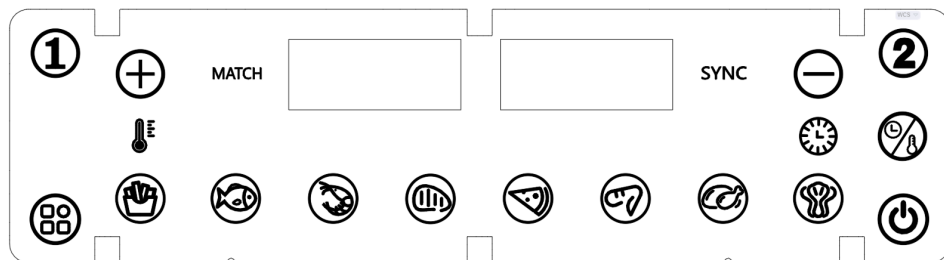
Ne tournez pas la plaque de friteuse à l'envers avec le pot toujours attachée, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond du pot fuira sur les ingrédients.

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

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDES



MODE D'EMPLOI

- Après la mise sous tension de l'appareil, tous les voyants et tubes numériques s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent. En même temps, le buzzer retentira et le voyant d'alimentation (🔌) sera allumé.
- Appuyez sur le (🔌) pendant 0,5 seconde pour

démarrer l'appareil. Après le démarrage de l'appareil, 8 voyants sur les deux écrans seront éteints et les autres voyants sur les deux écrans afficheront «--».

- À ce stade, vous pouvez choisir le pot 1 ou le pot 2 selon vos besoins. Choisissez ①, alors ① et le voyant clignotera (🔌). L'indicateur de menu correspondant clignotera. L'affichage du pot 1 s'allumera et affichera le

menu par défaut de 180 °C/15 min ou 360 °C/15 min. La température et l'heure sont affichées en alternance. Les indicateurs gauche et droit de l'affichage indiqueront en conséquence «----» sur l'écran, correspondant au pot 2.

4. Sélectionnez le menu , sélectionnez le numéro du menu et le voyant du menu correspondant clignotera, tandis que les autres voyants du menu resteront allumés. L'écran d'affichage indiquera la température du menu correspondant. 3 secondes après aucune opération, la température et l'heure s'affichent en alternance. Pour régler la température et l'heure, sélectionnez d'abord le bouton de sélection de la température et de l'heure . Lorsque l'indicateur correspondant s'allume des deux côtés de l'écran d'affichage, appuyez dessus pour régler la température et l'heure . Après le réglage, appuyez sur le bouton départ/pause . La lumière s'allumera. Après le démarrage, le menu sélectionné restera allumé, tandis que les autres voyants du menu seront éteints. L'appareil entrera en mode de fonctionnement et l'écran d'affichage affichera alternativement la température et l'heure. Après utilisation, le bouton de sélection de menu  ne peut pas être sélectionné à nouveau.
5. Lorsque vous sélectionnez le pot 2, répétez les étapes 3 et 4.
6. Lorsque le menu du pot 1 est sélectionné, aucune opération n'est activée. Choisissez le pot 2 et la  lumière s'allumera. Le pot 1 affichera alternativement la température et l'heure du menu. Faites de même pour l'étape 3 et l'étape 4 pour le pot 2. Appuyez sur le bouton de démarrage/pause lorsque la sélection est terminée . Avec les deux casseroles en mode de fonctionnement, l'écran d'affichage affichera alternativement la température et l'heure de leurs menus. Si vous choisissez le pot 2, vous voudrez ajuster le pot 1. Appuyez d'abord sur le pot 1  et après le réglage, appuyez sur le bouton de démarrage . Les deux POTS sont maintenant en mode

de fonctionnement en même temps ;

7. Appuyez sur le bouton de pause de démarrage pendant que l'appareil fonctionne  s'allumera, les voyants du menu et les voyants du pot correspondants clignoteront, les autres voyants du menu resteront allumés et l'appareil mettra le chauffage en pause, le ventilateur retardera de 20 secondes et fera une pause, deux POTS fonctionneront, puis s'arrêteront en même temps. Si vous voulez mettre en pause le pot 1  vous devez sélectionner le pot 1. Appuyez à nouveau sur le bouton marche . Le pot 1 s'arrêtera pour le réglage. En pause, l'écran d'affichage correspondant affichera alternativement la température et l'heure du programme. Le pot 2 s'arrêtera également.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant que la machine fonctionne  pendant 2 secondes. L'appareil sonnera, le pot double se mettra en pause et en même temps l'écran d'affichage indiquera OFF, interrupteur . Toutes les autres lumières seront éteintes. Si vous souhaitez désactiver le pot 1 ou le pot 2 séparément, sélectionnez le  ou , puis maintenez enfoncé le bouton d'alimentation  pendant 2 secondes, lorsque le pot correspondant fait une pause, l'écran correspondant affichera OFF.
9. **État de fonctionnement de la machine**
Si vous devez régler la température, sélectionnez d'abord  ou  puis sélectionnez les boutons de sélection de température et de temps  respectivement. Réglez la température et le temps. 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération.
10. Invite sonore du buzzer, fonctionnement du bouton conventionnel, appui court pour une sonnerie courte, appui long pour une sonnerie longue. Le buzzer a 5 tonalités d'invite, et l'écran correspondant affichera OFF, l'indicateur correspondant OFF, identique au mode pause.
11. Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, maintenez enfoncé le bouton correspondant pour annuler.

12. Fonction mémoire :

cet appareil dispose d'une fonction mémoire. Par exemple, lors de l'utilisation de l'appareil (2) et que le menu aile de pilon est utilisé, la température est réglée sur 200 °C et la durée est réglée sur 20 min. Après avoir utilisé l'appareil, l'alimentation ne s'éteindra pas. La fonction de mémoire ne sera pas conservée plus d'une heure après une panne de courant.

13. Deux POTS fonctionnant en même temps

- ① L'indicateur du bouton et l'indicateur de menu correspondant du pot clignoteront une fois pendant 6 secondes en même temps, et le temps d'arrêt sera inférieur à 0,5 seconde, après 3 secondes.
- ② Le voyant du bouton s'allume et le voyant du menu correspondant du pot ② clignote une fois pendant 6 secondes en même temps. Le temps écoulé est < 0,5 seconde. La gauche et la droite clignoteront alternativement et l'intervalle de temps gauche et droite sera de 3 secondes.

RÉGLAGES

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

REMARQUE : gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer le pot brièvement hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Astuce :

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.

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

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Frites surgelées	200-800	23	180	secouer
Ailes de poulet	200-800	23	180	secouer
Poisson	200-800	18	200	secouer
Crevettes	200-800	14	200	secouer
Steak	100-400	15	180	-
Pizza	100-400	17	200	-
Pilons	200-800	20	200	secouer
Poulet	1.000-2.000	45	200	-
Légumes	100-400	8	160	-

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

DÉPANNAGE

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

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

NETTOYAGE

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

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

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

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

STOCKAGE

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

CONSERVATION

Conservez l'appareil dans un endroit propre, sec et exempt de poussière.

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

- 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.
- 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.

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.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de



Importiert durch / Imported by:

Hatex AS GmbH & Co. KG
Jakob-Kaiser-Str. 12 - 47877 Willich - Germany
E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156