

**MICHELINO**<sup>®</sup>  
— since 1951 —



## GEBRAUCHSANLEITUNG

### HEISSLUFT-FRITTEUSE 2 LITER

Art.-Nr.: 29045 / ZNC201

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Talimatlar



## 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.
- Die Induktionskochplatte ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen.
- 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 Schlags.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Oberflächen mit hoher Temperatur berührt.
- Stecken Sie niemals nasse Hände in die Stecker und das Bedienfeld des Geräts.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, und es ist darauf zu achten, dass diese korrekt eingesteckt ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen usw.
- Stellen Sie das Gerät niemals gegen die Wand oder andere Produkte. Auf der Rückseite, den linken und rechten Seiten und der Oberseite des Geräts sollte mindestens 10 cm Platz sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät muss während des Betriebs von einer Person beaufsichtigt werden.
- Während des fettfreien Frittierens tritt Dampf mit hoher Temperatur aus der Luftauslassöffnung aus. Hände und Gesicht sollten vom Dampf und der Luftaustrittsöffnung ferngehalten werden. Und man sollte sich vor dem heißen

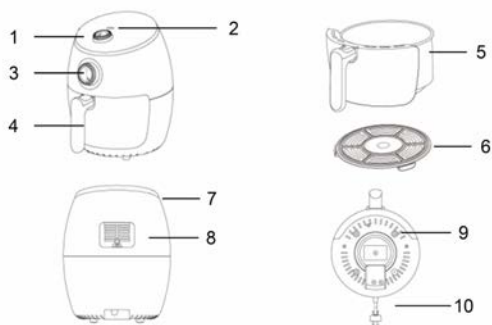
Dampf und der Luft in Acht nehmen, wenn man die Fritteuse vom Produkt wegbewegt.

- Wenn Sie das Gerät benutzen, kann die Oberfläche, die es berührt, sehr heiß werden.
- Wenn das Gerät raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Entfernen Sie den Frittierbehälter von dem Gerät, wenn es nicht mehr raucht.

## LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Temperaturregler
2. Betriebskontrollleuchte
3. Timer
4. Griff des Frittierbehälters
5. Frittierbehälter
6. Frittierblett
7. Lufteintrittsöffnung
8. Luftauslassöffnung
9. Rutschfeste Füße
10. Netzkabel

## TECHNISCHE DATEN

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Modell:       | 29045 / ZNC201     |
| Netzspannung: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Schutzklasse: | I                  |
| Leistung:     | 1.000 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.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen und reinigen Sie das Gerät.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch.
- Die Fritteuse arbeitet mit der Technologie der Heißluftzerhitung. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse, sondern verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge, die direkt auf die Lebensmittel gegeben wird.
- Decken Sie die Lufteinlassöffnung des Geräts niemals mit Gegenständen ab, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluftzerhitung verringert.
- Wenn die Fritteuse ohne Vorwärmfunktion gestartet wird, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.

## INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Unterlage, die hitzebeständig ist und stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Fritteuse heraus, aber nicht vollständig. Der Behälter sollte eine ausreichend große Öffnung haben, um die Lebensmittel in den Frittierbehälter geben zu können.
3. Die Menge der Lebensmittelzutaten darf niemals zu groß oder zu klein sein, da dies die Qualität des Frittierens beeinträchtigen kann.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in die Fritteuse. Berühren Sie die Fritteuse nicht kurz nach dem Betrieb, um Verbrühungen zu vermeiden. Man kann die Fritteuse nur am Griff bewegen.
5. Stellen Sie durch Drehen des Temperaturreglers die richtige Temperatur ein (Siehe dazu den Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG“).
6. Legen Sie die Zeit für das Garen der Lebensmittelzutaten fest (Siehe dazu den Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG“).
7. Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Drehknopf des Timers auf die gewünschte Garzeit ein.
8. Wenn das Gerät mit kaltem Boot gestartet wird, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.
9. Der Timer beginnt, die Zeit entsprechend der eingestellten Zeit herunterzuzählen. Wenn der Timer die Zeit bis 0 herunterzählt, klingelt das Gerät und schließt sich automatisch.
10. Während des Betriebs der Fritteuse leuchtet die Heizungs-Kontrollleuchte kontinuierlich auf und ab. Dies zeigt an, dass sich die Heizkomponenten kontinuierlich ein- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu halten.
11. Das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln wird am Boden des Frittierbehälters aufgefangen. Kippen Sie den Frittierbehälter nicht um, da sonst das überschüssige Öl, das sich am Boden des Behälters angesammelt hat, auf die Lebensmittel ausläuft.
12. Nach dem Garen mit der Heißluftfritteuse sind der Frittierbehälter und die Lebensmittel noch sehr heiß, vermeiden Sie Verbrühungen und berühren Sie die Lebensmittel nicht direkt mit der Hand. Bei verschiedenen Arten von Lebensmittelzutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Fritteuse austreten.
13. Einige Lebensmittel müssen in der Mitte des Garvorgangs gewendet werden. Um die Lebensmittel zu wenden, halten Sie den Griff fest, ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und wenden Sie den Inhalt. Danach setzen Sie den Behälter wieder in die Fritteuse ein.
14. Im Vergleich zu den Lebensmittelzutaten mit größerer Größe benötigen die kleinen Lebensmittelzutaten weniger

Zeit zum Kochen.

15. Das Klingeln des Timers bedeutet, dass die Einstellzeit abgelaufen ist. Ziehen Sie dann den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
16. Sie können den Garvorgang auch manuell beenden, wenn es in Betrieb ist. Drehen Sie dazu den Timer-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.
17. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel reif gegart sind. Wenn die Lebensmittel mehr Garzeit benötigen, schieben Sie den Frittierbehälter in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.
18. Verwenden Sie einen Löffel oder eine Zange, um die Lebensmittel aus dem Frittierbehälter zu entnehmen.
19. Nach Abschluss des Garvorgangs kann die Fritteuse jederzeit mit dem Garen einer weiteren Charge von Lebensmittelzutaten beginnen.
20. Achten Sie darauf, dass die im Produkt gebratenen Lebensmittel eine goldene Farbe annehmen und nicht schwarz oder braun werden. Die verbrannten Stellen sollten nicht verzehrt werden.

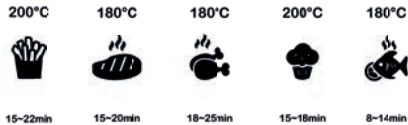
## HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

- Bei einer größeren Menge an Lebensmittelzutaten muss die Kochzeit nur ein wenig verlängert werden, bei einer geringeren Menge an Lebensmittelzutaten muss die Zeit nur ein wenig verkürzt werden.
- Während des Kochvorgangs kann das Umdrehen der kleinen Lebensmittel den endgültigen Kocheffekt fördern und dazu beitragen, dass die Lebensmittelzutaten gut verteilt gebraten werden.
- Wenn man den frischen Kartoffeln eine kleine Menge Öl hinzufügt, können die Lebensmittel knuspriger werden. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Lebensmittel einige Minuten ruhen, bevor sie in der Fritteuse frittiert werden.
- Garen Sie keine Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt in der Fritteuse, wie z. B. Würstchen usw.
- Sie können die Luftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Zum Aufwärmen der Lebensmittelzutaten, stellen Sie bitte die Temperatur auf 150°C. Die maximale Kochzeit beträgt 10 Minuten.
- Die Luftfritteuse kann zum Garen vieler Arten von Lebensmitteln verwendet werden. Die zusätzliche Anleitung (Siehe Seite xxx) für die Zubereitung von Lebensmitteln wird Ihnen helfen, dieses Produkt zu verstehen.
- Bitte denken Sie daran, dass diese Einstellungen nur einen Anhaltspunkt darstellen. Da sich die Lebensmittelzutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass wir die besten Einstellungen für Ihre Lebensmittelzutaten finden. Da die Technologie des schnellen Luftwechsels die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizen kann, wird das Herausnehmen des Frittierbehälters aus der Fritteuse während des Betriebs den Garprozess kaum beeinträchtigen.
- Für nähere Informationen verwenden Sie unsere Tabelle zur Lebensmittelzubereitung.

## LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Die folgenden Tabellen helfen Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

Für die Schnellauswahl können Sie sich an den Symbolen auf der Geräteoberseite orientieren.



## KARTOFFELGERICHTE

| Lebensmitteltyp                | Mindest-/Höchstmenge (in Gramm) | Zeit (in Minuten) | Temperatur (in °C) | Zubereitung | Zusätzliche Information      |
|--------------------------------|---------------------------------|-------------------|--------------------|-------------|------------------------------|
| Gefrorene dünne Pommes         | 200-400                         | 12-16             | 200                | Mit Wenden  |                              |
| Gefrorene dicke Pommes         | 200-400                         | 12-20             | 200                | Mit Wenden  |                              |
| Selbstgemachte Pommes (8*8 mm) | 200-350                         | 18-25             | 180                | Mit Wenden  | Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl |
| Selbstgemachte Kartoffelchips  | 200-400                         | 18-22             | 180                | Mit Wenden  | Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl |
| Kartoffelkuchen                | 200                             | 15-18             | 180                | Ohne Wenden |                              |
| Butter-Kartoffeln              | 300                             | 18-22             | 180                | Ohne Wenden |                              |

## SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

- Um den besten Effekt zu erzielen, raten wir Ihnen, vorgebackene Pommes (z. B. tiefgefrorene) zu verwenden. Um Pommes frites selbst herzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Stifte.
- Weichen Sie die Kartoffelchips mindestens 20 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen.
- Geben Sie Olivenöl mit einem Löffel in die Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte in die Schüssel und rühren Sie diese um, bis alle Kartoffelstücke gleichmäßig eingeölt sind.
- Legen Sie den Frittierereinsatz in den Frittierbehälter, bevor Sie die Kartoffelchips in den Frittierbehälter geben.
- Holen Sie mit den Händen oder Küchenutensilien die Kartoffelstifte aus der Schüssel und lassen Sie das überflüssige Öl in der Schüssel. Geben Sie die Kartoffelstifte in den Frittierbehälter.
- Geben Sie nicht alle Kartoffelstifte auf einmal in den Frittierbehälter, damit sich nicht zu viel Öl am Boden des Behälters sammelt.

- Frittieren Sie die Pommes gemäß den Anweisungen in der oberen Tabelle.

## FLEISCH

| Lebensmitteltyp  | Mindest-/<br>Höchstmenge<br>(in Gramm) | Zeit<br>(in Minuten) | Temperatur<br>(in °C) | Zubereitung | Zusätzliche<br>Information      |
|------------------|--|----------------------|-----------------------|-------------|---------------------------------|
| Beefsteak        | 100-300                                | 8-12                 | 180                   | Mit Wenden  |                                 |
| Schweinekotelett | 100-300                                | 10-14                | 180                   | Mit Wenden  |                                 |
| Hamburger        | 100-300                                | 7-14                 | 180                   | Mit Wenden  | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Wurstsemmeln     | 100-300                                | 13-15                | 200                   | Mit Wenden  | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Hühnerkeule      | 100-300                                | 18-22                | 180                   | Mit Wenden  | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Hühnerbrust      | 100-300                                | 10-15                | 180                   | Ohne Wenden |                                 |

## GEFRORENE LEBENSMITTEL

| Lebensmitteltyp                  | Mindest-/<br>Höchstmenge<br>(in Gramm) | Zeit<br>(in Minuten) | Temperatur<br>(in °C) | Zubereitung | Zusätzliche<br>Information      |
|----------------------------------|--|----------------------|-----------------------|-------------|---------------------------------|
| Frühlingsrolle                   | 100-300                                | 8-10                 | 200                   | Mit Wenden  | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Gefrorene Hähnchen-<br>Nuggets   | 100-300                                | 6-10                 | 200                   | Mit Wenden  | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Gefrorene Bratfisch-<br>Scheiben | 100-300                                | 6-10                 | 200                   | Ohne Wenden | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Gefrorener Käse-Snack            | 100-300                                | 8-10                 | 200                   | Ohne Wenden | Hinzufügen von<br>1/2 Löffel Öl |
| Vorgekochtes Gemüse              | 100-300                                | 10                   | 180                   | Ohne Wenden |                                 |
| Butter-Kartoffeln                | 300                                    | 18-22                | 180                   | Ohne Wenden |                                 |

## STÖRUNG UND BEHANDLUNGSMETHODE

| Problem   | Mögliche Ursachen  | Lösungsmethode  |
|---|--|---|
| Die Fritteuse funktioniert nicht                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt.</li> <li>2. Überprüfen Sie, ob Sie den Timer eingestellt haben. Erst wenn dieser eingestellt ist, beginnt die Fritteuse zu kochen.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.</li> <li>2. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die richtige Garzeit einzustellen, und schalten Sie das Gerät dann ein.</li> </ol>  |
| Die in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar genug | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu viele Lebensmittelzutaten im Frittierbehälter.</li> <li>2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig.</li> <li>3. Die Garzeit ist zu kurz.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in kleinen Chargen in den Frittierbehälter. In kleinen Chargen kann das Frittieren gleichmäßiger verteilt werden.</li> <li>2. Drehen Sie den Temperaturregler, um eine höhere Temperatur einzustellen</li> <li>3. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Zeit für das Garen zu verlängern.</li> </ol>   |
| Die Lebensmittel werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig gebacken | Einige Lebensmittelzutaten sollten während des Garvorgangs umgedreht werden.   | Wenn einige Lebensmittel oben liegen oder sich mit anderen Lebensmitteln verbinden (z. B. frittierte Pommes frites), müssen sie während des Garvorgangs umgedreht werden (siehe Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG“).   |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie braten Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt.</li> <li>2. Im Frittierbehälter sind noch Ölreste vom letzten Gebrauch vorhanden.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn Sie Lebensmittel mit einem relativ hohen Ölgehalt in der Heißluftfritteuse zubereiten, dringt eine große Menge an Öldämpfen in den Frittierbehälter ein. Das Öl erzeugt weißen Öirauch, und der Frittierbehälter kann heißer als gewöhnlich sein. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den endgültigen Kocheffekt.</li> <li>2. Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett in der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter jedes Mal nach der Benutzung zu reinigen.</li> </ol> |
| Frische Pommes werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig gebacken   | Sie haben es versäumt, die Kartoffelchips vor dem Frittieren richtig einzuweichen.   | Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES“.  |



| Problem   | Mögliche Ursachen   | Lösungsmethode  |
|---|---|---|
| Die frittierten Pommes, die aus der Fritteuse kommen, sind nicht knusprig | Die Knusprigkeit wird durch den Ölgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffelchips bestimmt. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Achten Sie darauf, die Kartoffelchips richtig abtropfen zu lassen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.</li> <li>2. Wenn Sie die Kartoffelchips in kleinere Stücke schneiden, werden sie leichter und knuspriger.</li> <li>3. Die Kartoffelchips werden leichter und knuspriger, wenn man ihnen eine kleine Menge Öl hinzufügt.</li> </ol> |

## REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Vor der Behandlung oder Reinigung muss das Gerät 30 Minuten abkühlen.
- Die Innenseite des Frittierbehälters, der Frittierschale und des Geräts sind mit einer antihafbeschichteten Schicht überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel, da dies die antihafbeschichtete Schicht beschädigt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.
- Reinigen Sie den Bratbehälter oder die Bratwanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm, geben Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Bratbehälter. Legen Sie die Bratwanne in die Bratwanne, und weichen Sie die Bratwanne 10 Minuten lang ein.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizelemente zu reinigen, und fegen Sie Lebensmittelreste weg.
- Reinigen Sie die Lufteinlassöffnung und die Luftauslassöffnung rechtzeitig mit einer sauberen Bürste, um den Lufteinlass und den Luftauslass nicht zu beeinträchtigen.

## AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## 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 26-630

E-Mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)



## IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

**Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device!**

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

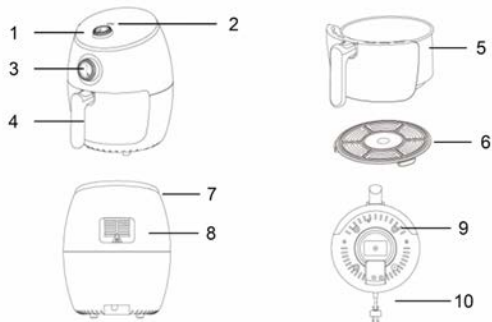
## SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 unit and the connecting cable.
- This unit 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.
- Make sure that the power cable does not touch any surfaces with high temperature.
- Never put wet hands into the plugs and the control panel of the device.
- The device must be plugged into a grounded outlet and make sure it is plugged in correctly.
- Never place the unit on or near combustible material such as tablecloths, curtains, etc.
- Never place the unit against the wall or other products. There should be at least 10 cm of space on the back, left and right sides and top of the device. Do not place any objects on the device.
- The device must be supervised by a person during operation.
- During fat-free frying, steam with high temperature escapes from the air outlet. Hands and face should be kept away from the steam and air outlet. And you should be careful of the hot steam and air when moving the fryer away from the product.
- When you use the device, the surface it touches can become very hot.
- If the device smokes, unplug it immediately. Remove the fryer container from the unit when it stops smoking.

## SCOPE OF DELIVERY

1. Hot air fryer
2. Instruction manual

## DEVICE DESCRIPTION



1. Temperature controller
2. Operation indicator light
3. Timer
4. Handle of the frying container
5. Frying container
6. Frying tray
7. Air inlet opening
8. Air outlet opening
9. Non-slip feet
10. Power cord

## TECHNICAL DATA

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Model:            | 29045 / ZNC201     |
| Nominal voltage:  | 220-240V, 50/60 HZ |
| Protection class: | I                  |
| Nominal power:    | 1.000 Watt         |

## BEFORE 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 locks.
- Check the scope of delivery for completeness and damage and clean the unit.

- Clean the inside and outside of the device with a warm, damp cloth.
- The deep fryer uses hot air heating technology. Never add oil or grease to the fryer, but use a small amount added directly to the food as needed.
- Never cover the air inlet of the appliance with objects, as this will obstruct the air flow and reduce the effect of the hot air heating.
- If the fryer is started without the preheat function, the cooking time should be 3 minutes longer.

## COMMISSIONING

1. Place the appliance on a flat, even and stable surface that is resistant to heat and insert the plug into a grounded outlet.
2. Carefully pull the frying container out of the fryer, but not completely. The container should have a large enough opening to allow food to be placed in the fryer container.
3. The amount of food ingredients should never be too large or too small, as this may affect the quality of the frying.
4. Push the frying container back into the fryer. Do not touch the fryer shortly after operation to avoid scalding. You can only move the fryer by the handle.
5. Set the correct temperature by turning the temperature control knob (Refer to the section „FOOD PREPARATION“).
6. Set the time for cooking the food ingredients (See the section „FOOD PREPARATION“).
7. To turn the unit on, set the timer knob to the desired cooking time.
8. If the unit is started with a cold boat, the cooking time should be 3 minutes longer.
9. The timer will start counting down according to the set time. When the timer counts down the time to 0, the unit will ring and close automatically.
10. While the fryer is operating, the heat indicator light will continuously light up and down. This indicates that the heating components are continuously turning on and off to maintain the set temperature.
11. The excess oil from the food will be collected at the bottom of the fryer container. Do not tip the frying container over or the excess oil that has accumulated at the bottom of the container will spill out onto the food.
12. After cooking with the hot air fryer, the frying container and the food are still very hot, avoid scalding and do not touch the food directly with your hand. With different types of food ingredients in the fryer, steam may leak from the fryer.
13. Some foods need to be turned over in the middle of the cooking process. To turn the food, hold the handle, pull the frying container out of the device and turn the contents. Then place the container back into the fryer.
14. Compared to the food ingredients with larger size, the small food ingredients take less time to cook.
15. The ringing of the timer means that the setting time has expired. Then pull the frying container out of the unit and place it on a heat-resistant surface.
16. You can also stop the cooking process manually when it is in operation. To do so, turn the timer knob counterclockwise to 0.
17. Check if the food is cooked ripe. If the food needs more cooking time, slide the frying container into the unit and set the timer for a few more minutes.
18. Use a spoon or tongs to remove the food from the frying container.
19. Once the cooking process is complete, the fryer can begin cooking another batch of food ingredients at any time.
20. Make sure that the food fried in the product takes on a golden color and does not turn black or brown. The burnt parts should not be consumed.

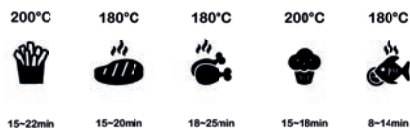
## NOTES ON PREPARATION

- If the amount of food ingredients is larger, the cooking time needs to be increased just a little, and if the amount of food ingredients is smaller, the time needs to be shortened just a little.
- During the cooking process, turning over the small food items can promote the final cooking effect and help the food ingredients to be fried well distributed.
- Adding a small amount of oil to the fresh potatoes can make the food crispier. After adding the oil, let the food rest for a few minutes before frying in the fryer.
- Do not cook foods with a high oil content in the air fryer, such as sausages, etc.
- You can use the air fryer to reheat food. To reheat the food ingredients, please set the temperature to 150°C. The maximum cooking time is 10 minutes.
- The air fryer can be used to cook many types of food. The additional instructions (See page xxx) for food preparation will help you understand this product.
- Please remember that these settings are only a guide. Because food ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee that we will find the best settings for your food ingredients. Because rapid air exchange technology can instantly reheat the air inside the unit, removing the frying container from the fryer during operation is unlikely to affect the cooking process.
- For more detailed information, use our food preparation table.

## FOOD PREPARATION

The following table will help you select the basic settings for the food you want to prepare.

For quick selection, you can use the icons on the top of the device as a guide.



## POTATOES AND CHIPS

| Type                     | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (in minutes) | Temperature (in °C) | Preparation    | Additional information  |
|--------------------------|---|-------------------|---------------------|----------------|-------------------------|
| Frozen Thin Chips        | 200-400                                 | 12-16             | 200                 | Overturning    |                         |
| Frozen Thick Chips       | 200-400                                 | 12-20             | 200                 | Overturning    |                         |
| Self-made Chips (8*8 mm) | 200-350                                 | 18-25             | 180                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Self-made Potato Chips   | 200-400                                 | 18-22             | 180                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Potato Cakes             | 200                                     | 15-18             | 180                 | No overturning |                         |
| Butter Potatoes          | 300                                     | 18-22             | 180                 | No overturning |                         |

## MAKE FRYING CHIPS BY YOURSELF

- To achieve the best effect, we advise you to use pre-baked fries (e.g. frozen). To make your own fries, please proceed as follows:
- Peel the potatoes and cut them into small sticks.
- Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, remove them and drain them on paper towels.
- Add olive oil to the bowl with a spoon, add the potato sticks to the bowl and stir until all the potato pieces are evenly oiled.
- Place the frying insert in the frying container before placing the potato chips in the frying container.
- Using your hands or kitchen utensils, get the potato sticks out of the bowl and leave the excess oil in the bowl. Put the potato sticks into the frying container.
- Do not put all the potato sticks into the frying container at once, so that too much oil does not collect at the bottom of the container.
- Fry the fries according to the instructions in the table above.

## MEAT

| Type              | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (in minutes) | Temperature (in °C) | Preparation    | Additional information  |
|-------------------|---|-------------------|---------------------|----------------|-------------------------|
| Beefsteak         | 100-300                                 | 8-12              | 180                 | Overturning    |                         |
| Pork Chop         | 100-300                                 | 10-14             | 180                 | Overturning    |                         |
| Hamburger         | 100-300                                 | 7-14              | 180                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Sausage Rolls     | 100-300                                 | 13-15             | 200                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Chicken Drumstick | 100-300                                 | 18-22             | 180                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Chicken Breast    | 100-300                                 | 10-15             | 180                 | No overturning |                         |

## FROZEN FOOD

| Type                        | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (in minutes) | Temperature (in °C) | Preparation    | Additional information  |
|-----------------------------|---|-------------------|---------------------|----------------|-------------------------|
| Spring Roll                 | 100-300                                 | 8-10              | 200                 | Overturning    | Adding % spoon of oil   |
| Frozen Chicken Nuggets      | 100-300                                 | 6-10              | 200                 | Overturning    | Adding 1/2 spoon of oil |
| Frozen Frying Fish Slices   | 100-300                                 | 6-10              | 200                 | No overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Frozen Branded Cheese Snack | 100-300                                 | 8-10              | 200                 | No overturning | Adding 1/2 spoon of oil |



| Type             | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (in minutes) | Temperature (in °C) | Preparation    | Additional information |
|------------------|---|-------------------|---------------------|----------------|------------------------|
| Brewed Vegetable | 100-300                                 | 10                | 180                 | No overturning |                        |

## DISORDER AND TREATMENT METHOD

| Problem  | Possible Causes   | Solving Method   |
|--|---|--|
| The fryer does not work                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. The plug of product is not inserted into the power socket.</li> <li>2. User have failed to set the timer.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.</li> <li>2. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die richtige Garzeit einzustellen, und schalten Sie das Gerät dann ein.</li> </ol>   |
| Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food ingredients in the frying tank.</li> <li>2. The heating temperature enacted is too low.</li> <li>3. The cooking time is too short.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the food ingredients in the frying container in small batches. Frying can be more evenly distributed in small batches.</li> <li>2. Turn the temperature control knob to set a higher temperature.</li> <li>3. Turn the timer knob to increase the time for cooking.</li> </ol> |
| Food ingredients not baked evenly in the fryer       | Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.   | If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking (See the „FOOD PREPARATION“ section).   |

| Problem   | Possible Causes  | Solving Method  |
|---|--|---|
| White smoke coming out of the product                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the air fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect.</li> <li>2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.</li> </ol> |
| Fresh crisps are not fried evenly inside the fryer    | You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.  | Use fresh potatoes and following the instructions in „MAKE FRYING CHIPS BY YOURSELF“ chapter.   |
| The fried chips coming out of the fryer is not crispy | The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them.</li> <li>2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp.</li> <li>3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.</li> </ol>  |

## CLEANING

- Clean the device after each use. Before treating or cleaning the device, allow it to cool down for 30 minutes.
- The inside of the frying container, the frying tray and the device are coated with a non-stick layer. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaners for cleaning, as this will damage the non-stick coating.
- Unplug the appliance from the power outlet, let it cool down.
- Use a damp cloth to wipe the outside of the appliance.
- Clean the roasting tray or roasting pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge, put hot water and some detergent in the roasting tray.
- Place the roasting tray in the roasting pan and soak the roasting pan for 10 minutes.
- Clean the inside of the unit with hot water and a non-abrasive sponge.
- Use a cleaning brush to clean the heating elements and sweep away food debris.
- Clean the air inlet and the air outlet in time with a clean brush so as not to interfere with the air inlet and the air outlet.

## STORAGE

Store the device in a clean, dust-free and dry place.

## DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil as recyclable material. Do not dispose of the device in normal household waste. The product is subject to the European Directive 2012/19/EU.



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

## WARRANTY

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

### WARRANTY CONDITIONS

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

- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

#### **PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM**

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- If functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail. There, the further procedure will be described to you in detail.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-Mail: [info@hatex24.de](mailto:info@hatex24.de)

## INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil!

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- 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

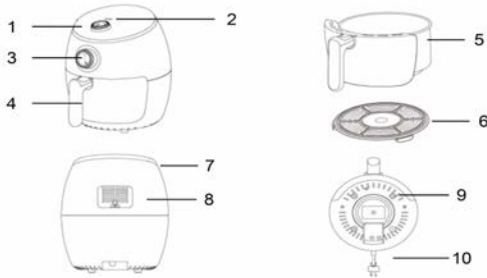
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les 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.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces à haute température.
- N'insérez jamais vos mains mouillées dans les prises et le panneau de commande de l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre et il faut s'assurer que celle-ci est correctement branchée.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que nappes, rideaux, etc.
- Ne placez jamais l'appareil contre un mur ou un autre produit. Il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés gauche et droit et sur le dessus de l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- L'appareil doit être surveillé par une personne pendant son fonctionnement.
- Pendant la friture sans graisse, de la vapeur à haute température s'échappe de l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être tenus à l'écart de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Et il faut faire attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque l'on éloigne la friteuse du produit.

- Lorsque vous utilisez l'appareil, la surface qu'il touche peut devenir très chaude.
- Si l'appareil dégage de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation. Retirez le récipient de friture de l'appareil lorsqu'il ne fume plus.

## CONTENU DE LA LIVRAISON

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Régulateur de température
2. Témoin de fonctionnement
3. Minuteur
4. Poignée du récipient de friture
5. Cuve de friture
6. Plateau de friture
7. Ouverture d'entrée d'air
8. Ouverture de sortie d'air
9. Pieds antidérapants
10. Cordon d'alimentation

## DONNÉES TECHNIQUES

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Modèle :               | 29045 / ZNC201     |
| Tension de réseau :    | 220-240V, 50/60 HZ |
| Classe de protection : | I                  |
| Le pouvoir :           | 1.000 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.
- Vérifiez que le contenu de la livraison est complet et qu'il n'est pas endommagé, puis nettoyez l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide.
- La friteuse utilise la technologie de chauffage à l'air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse, mais utilisez si nécessaire une petite quantité à verser directement sur les aliments.
- Ne couvrez jamais l'entrée d'air de l'appareil avec des objets, car cela entraverait le flux d'air et réduirait l'effet du chauffage à l'air chaud.
- Si la friteuse est démarrée sans préchauffage, le temps de cuisson devrait être plus long de 3 minutes.

## MISE EN SERVICE

1. Placez l'appareil sur une surface plane, uniforme et stable, qui résiste à la chaleur, et branchez la fiche dans une prise de courant reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le récipient de la friteuse, mais pas complètement. Le récipient doit avoir une ouverture suffisamment grande pour pouvoir y placer les aliments à frire.
3. La quantité d'ingrédients alimentaires ne doit jamais être trop grande ou trop petite, car cela peut nuire à la qualité de la friture.
4. Repoussez le bac de friture dans la friteuse. Ne touchez pas la friteuse juste après l'avoir utilisée afin d'éviter les brûlures. On ne peut déplacer la friteuse que par la poignée.
5. Réglez la bonne température en tournant le bouton de réglage de la température (voir à ce sujet la section „PRÉPARATION DES ALIMENTS“).
6. Définissez le temps de cuisson des ingrédients alimentaires (voir la section „PRÉPARATION DES ALIMENTS“).
7. Pour mettre l'appareil en marche, réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
8. Si l'appareil est démarré avec un bateau froid, le temps de cuisson devrait être plus long de 3 minutes.
9. La minuterie commence à décompter le temps en fonction de la durée programmée. Lorsque la minuterie décompte le temps jusqu'à 0, l'appareil sonne et se ferme automatiquement.
10. Pendant le fonctionnement de la friteuse, le voyant lumineux du chauffage s'allume et s'éteint en continu. Cela indique que les composants de chauffage s'allument et s'éteignent continuellement pour maintenir la température réglée.
11. L'huile excédentaire des aliments est recueillie au fond du récipient de friture. Ne renversez pas le récipient de friture, sinon l'huile excédentaire accumulée au fond du récipient s'écoulera sur les aliments.
12. Après la cuisson avec la friteuse à air chaud, le récipient de friture et les aliments sont encore très chauds, évitez de vous ébouillanter et ne touchez pas les aliments directement avec la main. Avec différents types d'ingrédients alimentaires dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la friteuse.
13. Certains aliments doivent être retournés au milieu de la cuisson. Pour retourner les aliments, tenez la poignée, retirez le récipient de friture de l'appareil et retournez son contenu. Remettez ensuite le récipient dans la friteuse.
14. Par rapport aux ingrédients alimentaires de plus grande taille, les petits ingrédients alimentaires nécessitent moins de temps pour être cuits.
15. La sonnerie de la minuterie indique que le temps de réglage est écoulé. Retirez ensuite le récipient de friture de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

16. Vous pouvez également arrêter la cuisson manuellement lorsqu'il est en marche. Pour ce faire, tournez le bouton rotatif de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur 0.
17. Vérifiez si les aliments sont cuits à point. Si les aliments ont besoin de plus de temps de cuisson, insérez le bac à friture dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
18. Utilisez une cuillère ou une pince pour retirer les aliments du bac à friture.
19. Une fois la cuisson terminée, la friteuse peut commencer à cuire un autre lot d'ingrédients alimentaires à tout moment.
20. Veillez à ce que les aliments cuits dans le produit prennent une couleur dorée et ne deviennent pas noirs ou bruns. Les parties brûlées ne doivent pas être consommées.






## CONSEILS DE PRÉPARATION

- Si la quantité d'ingrédients alimentaires est importante, il suffit de prolonger légèrement le temps de cuisson ; si la quantité d'ingrédients alimentaires est plus faible, il suffit de raccourcir légèrement le temps de cuisson.
- Pendant la cuisson, le fait de retourner les petits aliments peut favoriser l'effet de cuisson final et contribuer à ce que les ingrédients alimentaires soient cuits de manière bien répartie.
- Si l'on ajoute une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches, les aliments peuvent devenir plus croustillants. Après avoir ajouté l'huile, les aliments doivent reposer quelques minutes avant d'être frits dans la friteuse.
- Ne faites pas cuire dans la friteuse des aliments à forte teneur en huile, comme les saucisses, etc.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer les ingrédients alimentaires, veuillez régler la température sur 150°C. Le temps de cuisson maximal est de 10 minutes.
- La friteuse à air peut être utilisée pour cuire de nombreux types d'aliments. Les instructions supplémentaires (Voir page xxx) pour la préparation des aliments vous aideront à comprendre ce produit.
- N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients alimentaires varient en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir que nous trouverons les meilleurs réglages pour vos ingrédients alimentaires. Étant donné que la technologie de renouvellement rapide de l'air permet de réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer le bac de la friteuse en cours de fonctionnement n'affectera pratiquement pas le processus de cuisson.
- Pour plus d'informations, utilisez notre tableau de préparation des aliments.

## PRÉPARATION DES ALIMENTS

Le tableau suivant vous aide à choisir les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.

Pour une sélection rapide, vous pouvez vous référer aux icônes sur le dessus de l'appareil.

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| <b>200°C</b>  | <b>180°C</b>  | <b>180°C</b>  | <b>200°C</b>  | <b>180°C</b>  |
|  |  |  |  |  |
| 15-22min  | 15-20min  | 18-25min  | 15-18min  | 8-14min   |



## PLATS DE POMMES DE TERRE

| Type d'aliment                            | Quantité minimale/<br>maximale d'ingrédients<br>alimentaires (en gram) | Temps<br>(en minutes) | Température<br>(in °C) | Preparation           | Additional<br>information       |
|---|--|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Chips minces<br>congelées                 | 200-400  | 12-16                 | 200                    | Avec<br>retournement  |                                 |
| Chips épaisses<br>congelées               | 200-400  | 12-20                 | 200                    | Avec<br>retournement  |                                 |
| Chips maison<br>(8*8 mm)                  | 200-350  | 18-25                 | 180                    | Avec<br>retournement  | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Chips de pommes de<br>terre faites maison | 200-400  | 18-22                 | 180                    | Avec r<br>etournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Galettes de pommes<br>de terre            | 200  | 15-18                 | 180                    | Sans<br>retournement  |                                 |
| Pommes de terre au<br>beurre              | 300  | 18-22                 | 180                    | Sans<br>retournement  |                                 |

## FRITES FAITES MAISON

- Pour obtenir le meilleur effet, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par exemple, congelées). Pour préparer des frites maison, procédez comme suit:
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits bâtonnets.
- Faites tremper les chips de pommes de terre dans un bol pendant au moins 20 minutes, retirez-les et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant.
- Versez de l'huile d'olive dans le bol à l'aide d'une cuillère, ajoutez les bâtonnets de pommes de terre dans le bol et remuez jusqu'à ce que tous les morceaux de pommes de terre soient uniformément huilés.
- Placez l'insert de friture dans le bac de friture avant de mettre les chips de pommes de terre dans le bac de friture.
- À l'aide de vos mains ou d'ustensiles de cuisine, retirez les bâtonnets de pommes de terre du bol et laissez l'huile superflue dans le bol. Placez les bâtonnets de pommes de terre dans le bac de friture.
- Ne mettez pas tous les bâtonnets de pommes de terre à la fois dans le bac à friture, afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile ne s'accumule au fond du bac.
- Faites frire les frites selon les instructions du tableau ci-dessus.

## VIANDE

| Type d'aliment | Quantité minimale/<br>maximale d'ingrédients<br>alimentaires (en gram) | Temps<br>(en minutes) | Température<br>(in °C) | Preparation          | Additional<br>information |
|----------------|--|-----------------------|------------------------|----------------------|---------------------------|
| Bifteck        | 100-300  | 8-12                  | 180                    | Avec<br>retournement |                           |
| Côte de porc   | 100-300  | 10-14                 | 180                    | Avec<br>retournement |                           |

| Type d'aliment                | Quantité minimale/<br>maximale d'ingrédients<br>alimentaires (en gram) | Temps<br>(en minutes) | Température<br>(in °C) | Preparation           | Additional<br>information       |
|-------------------------------|--|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Hamburgers                    | 100-300  | 7-14                  | 180                    | Avec<br>retournement  | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Petits pains à la<br>saucisse | 100-300  | 13-15                 | 200                    | Avec<br>retournement  | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Cuisse de poulet              | 100-300  | 18-22                 | 180                    | Avec r<br>etournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Poitrine de poulet            | 100-300  | 10-15                 | 180                    | Sans<br>retournement  |                                 |

## ALIMENTS CONGELÉS

| Type d'aliment                        | Quantité minimale/<br>maximale d'ingrédients<br>alimentaires (en gram) | Temps<br>(en minutes) | Température<br>(in °C) | Preparation          | Additional<br>information       |
|---------------------------------------|--|-----------------------|------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Rouleau de printemps                  | 100-300  | 8-10                  | 200                    | Avec<br>retournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Nuggets de poulet<br>congelés         | 100-300  | 6-10                  | 200                    | Avec<br>retournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Tranches de poisson<br>frit congelées | 100-300  | 6-10                  | 200                    | Sans<br>retournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Snack au fromage<br>congelé           | 100-300  | 8-10                  | 200                    | Sans<br>retournement | Ajouter 1/2 cuillère<br>d'huile |
| Légumes précuits                      | 100-300  | 10                    | 180                    | Sans<br>retournement |                                 |

## DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL ET MÉTHODE DE TRAITEMENT

| Problème                      | Causes possibles  | Méthode de résolution  |
|-------------------------------|---|--|
| La friteuse ne fonctionne pas | <ol style="list-style-type: none"> <li>La fiche de l'appareil n'est pas branchée dans la prise de courant.</li> <li>Vérifiez que vous avez bien réglé la minuterie. Ce n'est que lorsque celle-ci est réglée que la friteuse commence à cuire.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Branchez la fiche dans la prise de courant reliée à la terre.</li> <li>Tournez le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson correct, puis allumez l'appareil.</li> </ol> |

| Problème   | Causes possibles   | Méthode de résolution   |
|--|--|---|
| Les aliments préparés dans la friteuse ne sont pas assez cuits       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trop d'ingrédients alimentaires dans la cuve de friture.</li> <li>2. La température de chauffage réglée est trop basse.</li> <li>3. Le temps de cuisson est trop court.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez les ingrédients alimentaires en petits lots dans la cuve de friture. Les petits lots permettent de répartir la friture de manière plus homogène.</li> <li>2. Tournez le bouton de réglage de la température pour régler une température plus élevée</li> <li>3. Tournez le bouton de la minuterie pour prolonger le temps de cuisson.</li> </ol>   |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément dans la friteuse         | Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.  | Si certains aliments se trouvent sur le dessus ou se mélangent à d'autres aliments (par exemple les frites), ils doivent être retournés pendant la cuisson (voir le paragraphe "PRÉPARATION DES ALIMENTS").   |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.</li> </ol>                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lorsque vous préparez des aliments avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse à air chaud, une grande quantité de vapeurs d'huile pénètre dans la cuve de friture. L'huile produit des fumées d'huile blanches et la cuve de friture peut être plus chaude que d'habitude. Cela n'a toutefois aucune influence sur l'effet de cuisson final.</li> <li>2. La fumée blanche est produite par le chauffage de l'huile et de la graisse dans la friteuse. Veillez à nettoyer le récipient de la friteuse chaque fois que vous l'utilisez.</li> </ol> |
| Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse | Vous avez omis de faire tremper correctement les chips de pommes de terre avant de les faire frire.  | Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre "FRITES FAITES MAISON".  |

| Problème  | Causes possibles  | Méthode de résolution  |
|---|---|--|
| Les frites frites sortant de la friteuse ne sont pas croustillantes | Le croustillant est déterminé par la teneur en huile et en humidité des chips de pommes de terre. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veillez à égoutter correctement les chips de pommes de terre avant de les enduire d'huile.</li> <li>2. Si vous coupez les chips de pommes de terre en plus petits morceaux, elles seront plus légères et plus croustillantes.</li> <li>3. Les chips de pommes de terre seront plus légères et plus croustillantes si vous leur ajoutez une petite quantité d'huile.</li> </ol> |

## NETTOYAGE

- Nettoyez à l'appareil après chaque utilisation. Avant de traiter ou de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir pendant 30 minutes.
- L'intérieur du bac à friture, de la lèchefrite et de l'appareil est recouvert d'une couche antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage, car cela endommagerait la couche antiadhésive.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez le récipient à rôtir ou la cuve à rôtir avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge non abrasive, versez de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle dans le récipient à rôtir. Placez le bac à rôtir dans le bac à rôtir et faites-le tremper pendant 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants et balayez les restes d'aliments.
- Nettoyez l'entrée et la sortie d'air à temps avec une brosse propre afin de ne pas gêner l'entrée et la sortie d'air.

## 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

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois ans suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou rembourserions le prix d'achat, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse nous soient présentés dans le délai de trois ans mentionné, accompagnés d'une brève description écrite du défaut. - La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit en retour ou vous serez remboursé.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la période de garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

### TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes:

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail. La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tél.: +49 2154 470 26-610

E-mail: info@hatex24.de

## 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.
- De inductiekookplaat is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

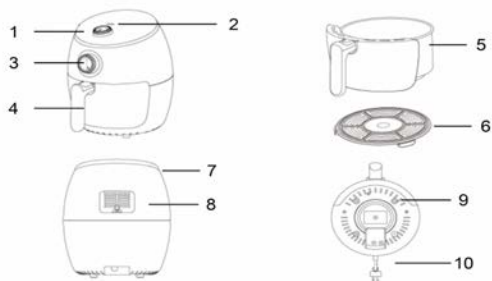
- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende een 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.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in aanraking komt met oppervlakken met een hoge temperatuur.
- Steek nooit natte handen in de stekkers en het bedieningspaneel van het apparaat.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact zit.
- Plaats het toestel nooit op of in de buurt van brandbaar materiaal, zoals tafelkleden, gordijnen, enz.
- Plaats het toestel nooit tegen de muur of tegen andere producten. Er moet ten minste 10 cm ruimte zijn aan de achterkant, de linker- en rechterkant en de bovenkant van het toestel. Plaats geen voorwerpen op het toestel.
- Het apparaat moet tijdens het gebruik onder toezicht staan van een persoon.
- Tijdens het vetvrij frituren ontsnapt stoom met een hoge temperatuur uit de luchtuitlaat. Handen en gezicht moeten uit de buurt van de stoom- en luchtuitlaat worden gehouden. En u moet oppassen voor de hete stoom en lucht wanneer u de friteuse van het product weghaalt.
- Wanneer u het toestel gebruikt, kan het oppervlak dat het aanraakt zeer heet worden.

- Als het apparaat rookt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Haal de frituurpan uit het apparaat wanneer deze niet meer rookt.

## OMVANG VAN DE LEVERING

1. Hete lucht fritouse
2. Gebruiksaanwijzing

## APPARAATBESCHRIJVING



1. Temperatuurregelaar
2. Bedrijfscontrolelampje
3. Timer
4. Handvat van de frituurpan
5. Frituurpan
6. Frituurbak
7. Luchtinlaatopening
8. Luchtuitlaatopening
9. Antislip voetjes
10. Netkabel

## TECHNISCHE GEGEVENS

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Model:              | 29045 / ZNC201     |
| Netspanning:        | 220-240V, 50/60 HZ |
| Beschermingsklasse: | I                  |
| Vermogen:           | 1.000 Watt         |

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikingsgevaar.
- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Controleer de leveringsomvang op volledigheid en beschadiging en reinig het toestel.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een warme, vochtige doek.
- De friteuse maakt gebruik van hete lucht verwarmingstechnologie. Voeg nooit olie of vet toe aan de frituurpan, maar gebruik indien nodig een kleine hoeveelheid rechtstreeks op het voedsel.
- Bedek de luchtinlaat van het toestel nooit met voorwerpen, aangezien dit de luchtstroom belemmert en het effect van de heteluchtverwarming vermindert.
- Als de friteuse wordt gestart zonder de voorverwarmingsfunctie, moet de kooktijd 3 minuten langer zijn.

## INGEBRUIKNEMING

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de frituurpan voorzichtig uit de frituurpan, maar niet helemaal. De bak moet een opening hebben die groot genoeg is om het voedsel in de bak te kunnen doen.
3. De hoeveelheid ingrediënten mag nooit te groot of te klein zijn, omdat dit de kwaliteit van het frituren kan beïnvloeden.
4. Duw de frituurpan terug in de frituurpan. Raak de friteuse kort na gebruik niet aan om verbranding te voorkomen. U kunt de friteuse alleen aan het handvat verplaatsen.
5. Stel de juiste temperatuur in door aan de temperatuurregelknop te draaien (Zie het hoofdstuk „VOEDSELBEREIDING“).
6. Stel de tijd in voor het bereiden van de ingrediënten (Zie het hoofdstuk „VOEDSELBEREIDING“).
7. Om het toestel in te schakelen, zet u de timerknop op de gewenste kooktijd.
8. Als het toestel wordt gestart met een koude boot, moet de kooktijd 3 minuten langer zijn.
9. De timer begint af te tellen volgens de ingestelde tijd. Wanneer de timer de tijd tot 0 heeft afgeteld, gaat het toestel over en sluit het automatisch.
10. Terwijl de friteuse in bedrijf is, gaat het verwarmingscontrolelampje continu op en neer. Dit wijst erop dat de verwarmingscomponenten voortdurend in- en uitschakelen om de ingestelde temperatuur te handhaven.
11. De overtollige olie van het voedsel wordt op de bodem van de frituurpan opgevangen. Kantel de frituurpan niet om, anders zal de overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op het voedsel terechtkomen.
12. Na het koken met de heteluchtfriteuse zijn de frituurpan en het voedsel nog zeer heet, voorkom verbranding en raak het voedsel niet rechtstreeks met uw hand aan. Als er verschillende soorten voedsel in de friteuse zitten, kan er stoom uit de friteuse ontsnappen.
13. Sommige gerechten moeten tijdens het koken worden omgedraaid. Om het voedsel om te draaien, houdt u de handgreep vast, trekt u de frituurpan uit het apparaat en draait u de inhoud om. Zet dan de container terug in de frituurpan.
14. Vergeleken met de grotere voedselingrediënten hebben de kleine voedselingrediënten minder tijd nodig om te koken.
15. Het rinkelen van de timer betekent dat de insteltijd verstreken is. Trek vervolgens de frituurpan uit het toestel en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.



16. U kunt het kookproces ook handmatig stoppen wanneer het in werking is. Om dit te doen, draait u de timerknop tegen de klok in naar 0.
17. Controleer of het voedsel gaar is wanneer het rijp is. Als het voedsel meer kooktijd nodig heeft, schuift u de frituurpan in het apparaat en zet u de timer op een paar minuten extra.
18. Gebruik een lepel of een tang om het voedsel uit de frituurpan te halen.
19. Zodra het kookproces is voltooid, kan de friteuse op elk gewenst moment beginnen met het koken van een andere partij voedsel ingrediënten.
20. Zorg ervoor dat het voedsel dat in het product wordt gebakken een gouden kleur krijgt en niet zwart of bruin wordt. De verbrande delen mogen niet worden geconsumeerd.






## OPMERKINGEN OVER DE VOORBEREIDING

- Voor een grotere hoeveelheid ingrediënten hoeft de kooktijd slechts een beetje te worden verlengd en voor een kleinere hoeveelheid ingrediënten hoeft de kooktijd slechts een beetje te worden verkort.
- Tijdens het koken kan het omdraaien van de kleine etenswaren het uiteindelijke kookeffect bevorderen en ervoor zorgen dat de ingrediënten tijdens het bakken goed verdeeld zijn.
- Door een kleine hoeveelheid olie aan de verse aardappelen toe te voegen, wordt het gerecht knapperiger. Laat het voedsel na het toevoegen van de olie enkele minuten rusten alvorens het in de frituurpan te bakken.
- Kook geen voedsel met een hoog oliegehalte in de luchtfriteuse, zoals worstjes, enz.
- U kunt de friteuse gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150ℓ. De maximale kooktijd bedraagt 10 minuten.
- De friteuse kan worden gebruikt om vele soorten voedsel te bereiden. De aanvullende instructies voor de bereiding van voedsel (Zie bladzijde xxx) zullen u helpen dit product te begrijpen.
- Onthoud dat deze instellingen slechts een leidraad zijn. Aangezien voedsel ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij niet garanderen dat wij de beste instellingen voor uw voedsel ingrediënten zullen vinden. Aangezien de snelle luchtverversingstechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw kan verwarmen, is het onwaarschijnlijk dat het verwijderen van de frituurpan uit de friteuse tijdens het gebruik van invloed is op het kookproces.
- Voor meer gedetailleerde informatie, gebruik onze voedselbereidingstabel.

## VOEDSELBEREIDING

De volgende tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor het voedsel dat u wilt bereiden.

Voor een snelle keuze kunt u de symbolen op de bovenkant van het toestel als leidraad gebruiken.

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 200°C   | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 180°C   |
|  |  |  |  |  |
| 15-22min  | 15-20min  | 18-25min  | 15-18min  | 8-14min   |

## AARDAPPELGERECHTEN

| Type voedsel                   | Minimum/maximumhoe-<br>veelheid voedselingre-<br>diënten (in grammen) | Tijd<br>(in minuten) | Temperatuur<br>(in °C) | Vorbereiding         | Aanvullende<br>informatie  |
|--------------------------------|---|----------------------|------------------------|----------------------|----------------------------|
| Bevroren dunne chips           | 200-400   | 12-16                | 200                    | Met draaiende        |                            |
| Bevroren dikke frieten         | 200-400   | 12-20                | 200                    | Met draaiende        |                            |
| Zelfgemaakte chips<br>(8*8 mm) | 200-350   | 18-25                | 180                    | Met draaiende        | Voeg 1/2 lepel<br>olie toe |
| Zelfgemaakte chips             | 200-400   | 18-22                | 180                    | Met draaiende        | Voeg 1/2 lepel<br>olie toe |
| Aardappeltaart                 | 200   | 15-18                | 180                    | Zonder te<br>draaien |                            |
| Boter aardappelen              | 300   | 18-22                | 180                    | Zonder te<br>draaien |                            |

## ZELF GEBAKKEN FRIETEN MAKEN

- Voor het beste effect raden wij u aan voorgebakken friet te gebruiken (bijv. diepvriesfrieten). Om uw eigen frieten te maken, gaat u als volgt te werk:
- Schil de aardappelen en snijd ze in kleine staaftjes.
- Week de chips minstens 20 minuten in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Doe met een lepel olijfolie in de kom, doe de aardappelstokjes erbij en roer tot alle aardappelstukjes gelijkmatig zijn ingeolied.
- Plaats de frituur inzet in de frituurpan voordat u de chips in de frituurpan plaatst.
- Gebruik uw handen of keukengerie om de aardappelstokjes uit de kom te halen en laat de overtollige olie in de kom. Doe de aardappelstokjes in de frituurpan.
- Doe niet alle aardappelstokjes tegelijk in de frituurpan, zodat zich niet te veel olie op de bodem van de pan verzamelt.
- Bak de frietjes volgens de aanwijzingen in de tabel hierboven.

## VLEES

| Type voedsel    | Minimum/maximumhoe-<br>veelheid voedselingre-<br>diënten (in grammen) | Tijd<br>(in minuten) | Temperatuur<br>(in °C) | Vorbereiding  | Aanvullende<br>informatie  |
|-----------------|---|----------------------|------------------------|---------------|----------------------------|
| Beefsteak       | 100-300   | 8-12                 | 180                    | Met draaiende |                            |
| Varkenskotelet  | 100-300   | 10-14                | 180                    | Met draaiende |                            |
| Hamburger       | 100-300   | 7-14                 | 180                    | Met draaiende | Voeg 1/2 lepel<br>olie toe |
| Worstenbroodjes | 100-300   | 13-15                | 200                    | Met draaiende | Voeg 1/2 lepel<br>olie toe |

| Type voedsel | Minimum/maximumhoeveelheid voedselingredienten (in grammen) | Tijd (in minuten) | Temperatuur (in °C) | Vorbereiding      | Aanvullende informatie  |
|--------------|---|-------------------|---------------------|-------------------|-------------------------|
| Kippenpoot   | 100-300   | 18-22             | 180                 | Met draaiende     | Voeg 1/2 lepel olie toe |
| Kipfilet     | 100-300   | 10-15             | 180                 | Zonder te draaien |                         |

## DIEPGEVROREN VOEDSEL

| Type voedsel                 | Minimum/maximumhoeveelheid voedselingredienten (in grammen) | Tijd (in minuten) | Temperatuur (in °C) | Vorbereiding      | Aanvullende informatie  |
|------------------------------|---|-------------------|---------------------|-------------------|-------------------------|
| Lenterolletje                | 100-300   | 8-10              | 200                 | Met draaiende     | Voeg 1/2 lepel olie toe |
| Bevroren kipnuggets          | 100-300   | 6-10              | 200                 | Met draaiende     | Voeg 1/2 lepel olie toe |
| Bevroren gebakken visreepjes | 100-300   | 6-10              | 200                 | Zonder te draaien | Voeg 1/2 lepel olie toe |
| Bevroren kaassnack           | 100-300   | 8-10              | 200                 | Zonder te draaien | Voeg 1/2 lepel olie toe |
| Voorgekookte groenten        | 100-300   | 10                | 180                 | Zonder te draaien |                         |

## AANDOENING EN BEHANDELINGSMETHODE

| Probleem               | Mogelijke oorzaken  | Oplossingsmethode  |
|------------------------|---|--|
| De friteuse werkt niet | <ol style="list-style-type: none"> <li>De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.</li> <li>Controleer of je de timer hebt ingesteld. De friteuse begint pas te koken als dit is ingesteld.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Steek de stekker in het gearde stopcontact.</li> <li>Draai aan de timerknop om de juiste kooktijd in te stellen en zet het toestel vervolgens aan.</li> </ol> |

| Probleem   | Mogelijke oorzaken   | Oplossingsmethode   |
|--|--|---|
| Het in de frituurpan bereide voedsel is niet gaar genoeg           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Te veel ingrediënten in de frituurpan.</li> <li>2. De ingestelde verwarmingstemperatuur is te laag.</li> <li>3. De kooktijd is te kort.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats de ingrediënten in kleine porties in de frituurpan. Bakken kan gelijkmatiger in kleine batches.</li> <li>2. Draai aan de temperatuurregelknop om een hogere temperatuur in te stellen.</li> <li>3. Draai aan de timerknop om de kooktijd te verlengen.</li> </ol>  |
| Het voedsel wordt niet gelijkmatig gebakken in de friteuse         | Sommige voedselingredienten moeten tijdens het koken worden omgedraaid.  | Als sommige etenswaren bovenop liggen of gecombineerd worden met andere etenswaren (bijv. gefrituurde frites), moeten ze tijdens het kookproces worden omgedraaid (zie hoofdstuk „VOEDSELBEREIDING“).   |
| Er komt witte rook uit het toestel                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. U frituurt voedsel met een hoog oliegehalte.</li> <li>2. Er zit nog olieresten in de frituurpan van het laatste gebruik.</li> </ol>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wanneer u voedsel met een relatief hoog oliegehalte in de heteluchtfriteuse bereidt, komt er een grote hoeveelheid oliedamp in het frituurbakje terecht. De olie produceert witte olierook en de frituurpan kan heter zijn dan normaal. Dit heeft echter geen invloed op het uiteindelijke kookeffect.</li> <li>2. De witte rook ontstaat door verhitte van de olie en het vet in de frituurpan. Zorg ervoor dat u de frituurpan elke keer na gebruik schoonmaakt.</li> </ol> |
| Verse frieten frituren niet gelijkmatig in de friteuse             | Je hebt verzuimd de chips goed te weken voor het frituren.   | Gebruik verse aardappelen en volg de instructies in het hoofdstuk „ZELF GEBAKKEN FRIETEN MAKEN“.  |
| De gefrituurde frites die uit de frituur komen zijn niet knapperig | De kroktheid wordt bepaald door het oliegehalte en het vochtgehalte van de chips.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zorg ervoor dat je de chips goed laat uitlekken voordat je ze met olie bestrijkt.</li> <li>2. Als je de chips in kleinere stukjes snijdt, zullen ze lichter en krokanter zijn.</li> <li>3. De chips zullen lichter en krokanter zijn als u er een klein beetje olie aan toevoegt.</li> </ol>  |

## SCHOONMAKEN

- Reinig het toestel na elk gebruik. Laat het toestel n30 minuten afkoelen alvorens het te hanteren of te reinigen.
- De binnenzijde van de frituurpan, de frituurbak en het toestel zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerie of schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen, aangezien dit de antiaanbaklaag zal beschadigen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat af te vegen.
- Maak de braadslede of braadslede schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons, doe heet water en wat afwasmiddel in de braadslede. Plaats de braadslede in de braadslede en laat de braadslede en de braadslede 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
- Gebruik een reinigingsborstel om de verwarmingselementen te reinigen en etensresten weg te vegen.
- Maak de luchtinlaat en de luchtuitlaat tijdig schoon met een schone borstel, zodat de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet in de weg zitten.

## OPSLAG

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

## VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Doe karton en karton bij het oud papier en plastic folie bij de recycleerbare stoffen.

Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil. Het product is onderworpen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU.



Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijk afvalverwerkingsbedrijf.

Neem de thans geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

## GARANTIE

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

### GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de 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.

Tél.: +49 2154 470 26-610

E-mail: [info@hatex24.de](mailto: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 evde kişisel kullanıma yöneliktir ve ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece iç mekanlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.

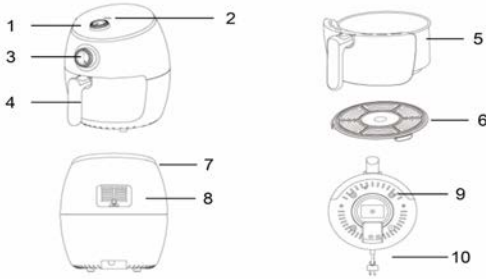
## GÜVENLİK NOTLARI

- Güvenlik notlarına uyulmaması durumunda, üretici hasarlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.
- Bu cihaz, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel becerileri kısıtlı ya da deneyimi ve/veya bilgisi az olan kişiler tarafından ancak gözetim altında ya da cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve bundan doğabilecek riskleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından yapılması gereken bakım, 8 yaşından büyük olmayan çocuklar tarafından ve başlarında bir büyük olmadan yapılamaz.
- 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve bağlantı kablосundan uzak tutulmalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın bağlantı kablосu hasar gördüğünde, olası tehlikelerden kaçınmak için üretici ya da müşteri hizmetleri veya benzer nitelikte kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli cihazlar, ev ve çiftlik hayvanları için risk oluşturabilir. Ayrıca hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle hayvanları elektrikli cihazlardan uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlayan veya sıçrayan sudan koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken bağlantı kablосunun sıkışmamasına veya ezilmemesine dikkat edin.
- Elektrik fişini prizden çıkarmak için daima fişten tutarak çekin, kablodan çekmeyin.
- Cihazda değişiklik yapmayın; tehlike yaratabilir.
- Elektrik kablосunun yüksek sıcaklıktaki yüzeylere temas etmediğinden emin olun.
- Islak ellerinizi asla cihazın fişlerine ve kontrol paneline sokmayın.
- Cihaz topraklı bir prize bağlanmalı ve fişinin doğru bir şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.
- Cihazı asla masa örtüsü, perde vb. gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı asla duvara veya başka ürünlere dayamayın. Cihazın arkasında, solunda, sağında ve üstünde en az 10 cm boşluk olmalıdır. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihaz, çalışma sırasında bir kişinin gözetimi altında olmalıdır.
- Yağsız kızartma sırasında hava çıkışı deliğinden yüksek sıcaklıkta buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı deliğinden uzak tutun. Fritözü üründen başka bir yere taşıırken sıcak buhara ve havaya dikkat edin.
- Cihazı kullanırken temas ettiği yüzey çok ısınabilir.
- Cihazdan duman çıkarsa elektrik kablосunu derhal prizden çekin. Duman durduğunda kızartma haznesini cihazdan çıkarın.

## TESLİMAT KAPSAMI

1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

## CİHAZ AÇIKLAMASI



1. Sıcaklık ayarı düğmesi
2. Çalışma gösterge ışığı
3. Zamanlayıcı
4. Kızartma haznesi kulpu
5. Kızartma haznesi
6. Kızartma tepsisi
7. Hava girişi deliği
8. Hava çıkışı deliği
9. Kaymaz ayaklar
10. Elektrik kablosu

## TEKNİK VERİLER

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Model:          | 29045 / ZNC201     |
| Şebeke voltajı: | 220-240V, 50/60 HZ |
| Koruma sınıfı:  | I                  |
| Güç:            | 1.000 Watt         |

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Ambalaj malzemesi çocuk oyuncakı 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.
- Teslim edilen üründe eksik parça ve hasar olup olmadığını kontrol edin ve cihazı temizleyin.
- Cihazın içini ve dışını ılık, nemli bir bezle temizleyin.
- Fritöz, sıcak hava ile ısıtma teknolojisiyle çalışmaktadır. Fritöze asla sıvı veya katı yağ doldurmayın; gerekirse doğrudan yiyeceklerin üzerine küçük bir miktar ekleyin.
- Hava akışını engelleyeceğinden ve sıcak hava ile ısıtma etkisini azaltacağından cihazın hava girişi deliğini asla hiçbir şeyle kapatmayın.
- Fritöz, hazne soğukken çalıştırıldığında pişirme süresi 3 dakika daha uzun olmalıdır.

## ÇALIŞTIRMA

1. Cihazı düz, eşit ölçülü, dengeli ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fişini topraklı bir prize takın.
2. Kızartma haznesini yavaşça çekerek tamamen olmayacak şekilde fritözden çıkarın. Hazne, yiyeceklerin kızartma haznesine yerleştirilmesine izin verecek kadar açık olmalıdır.
3. Yiyeceklerin miktarı asla çok fazla ya da çok az olmamalıdır, çünkü bu kızartma kalitesini olumsuz etkileyebilir.
4. Kızartma haznesini iterek tekrar fritözün içine sokun (Not: Yanmamak için çalıştırdıktan kısa bir süre sonra fritöze dokunmayın. Fritözü yalnızca kulpundan tutarak hareket ettirebilirsiniz).
5. Sıcaklık ayarı düğmesini çevirerek doğru sıcaklığı ayarlayın. (Bu konuda bu bölümdeki „Ayarlar“ başlığına bakın).
6. Yiyecekleri pişirmek için gereken zamanı ayarlayın. (Bu bölümdeki „Ayarlar“ başlığına bakın.)
7. Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini istediğiniz pişirme süresine ayarlayın. (Cihaz, hazne soğukken çalıştırıldığında pişirme süresi 3 dakika daha uzun olmalıdır.)
8. Zamanlayıcı, ayarlanan zamana göre geri saymaya başlar. Zamanlayıcı 0'a kadar ulaştığında cihaz otomatik olarak öter ve kapanır.
9. Fritöz çalışırken ısıtıcı göstergesi ışığı sürekli yanıp sönecektir. Bu, ayarlanan sıcaklığı korumak için ısıtma bileşenlerinin sürekli olarak açılıp kapandığını gösterir.
10. Yiyeceklerdeki fazla yağ, kızartma haznesinin dibinde toplanır. Kızartma haznesini yana yatırmayın, çünkü aksi takdirde haznenin dibinde biriken fazla yağ yiyeceklerin üzerine dökülür.
11. Sıcak hava fritözü ile pişirme işleminden sonra kızartma haznesi ve yiyecekler hala çok sıcak olur; yanmaktan kaçının ve yiyeceklere doğrudan elinizle dokunmayın. Fritözde farklı türde yiyecekler olduğunda fritözden buhar çıkabilir.
12. Bazı yiyeceklerin pişirme işleminin ortasında çevrilmesi gerekir. Yiyecekleri çevirmek için kulpu tutun, kızartma haznesini cihazdan dışarı çekin ve içindekileri çevirin. Ardından hazneyi fritöze geri koyun.
13. Büyük yiyeceklerle kıyasla küçük yiyeceklerin pişirilmesi daha az zaman alır.
14. Zamanlayıcının ötmesi, ayarlanan sürenin sona erdiği anlamına gelir. Bunun ardından kızartma haznesini cihazdan dışarı çekin ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
15. Cihaz çalışırken pişirme işlemini manuel olarak da sonlandırabilirsiniz. Bunun için zamanlayıcı düğmesini saat yönünün tersine çevirerek 0 konumuna getirin.
16. Yiyeceklerin yeterince pişip pişmediğini kontrol edin. Yiyeceklerin daha fazla pişmeye ihtiyacı varsa kızartma haznesini cihazın içine sokun ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya ayarlayın.
17. Yiyecekleri kızartma haznesinden almak için kaşık veya maşa kullanın.
18. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra fritöz istenildiği zaman tekrar başka bir parti yiyecek pişirmeye başlayabilir.
19. Üründe kızartılan yiyeceklerin altın rengine dönüşmesine, siyah veya kahverengi olmamasına dikkat edin. Yanmış bölgeler yenmemelidir.



## PIŞİRMEYE YÖNELİK NOTLAR

- Yiyecek miktarının büyük olması halinde pişirme süresinin sadece biraz uzatılması, yiyecek miktarının küçük olması halinde pişirme süresinin sadece biraz kısaltılması gerekir.
- Pişirme işlemi sırasında küçük yiyeceklerin çevrilmesi bunların iyi bir şekilde pişmesine yardımcı olabilir ve yiyeceklerin eşit oranlı bir şekilde kızarmasını destekleyebilir.
- Taze patateslere az miktarda yağ eklemek yiyecekleri daha çıtır hale getirebilir. Yağ eklendikten sonra yiyecekler fritözde kızartmadan önce birkaç dakika bekletilmelidir.
- Sosis, sucuk gibi yüksek miktarda yağ içeren yiyecekleri fritözde pişirmeyin.
- Hava fritözünü yiyecekleri ısıtmak için kullanabilirsiniz. Yiyecekleri ısıtmak için lütfen sıcaklığı 150°'ye ayarlayın. Maksimum pişirme süresi 10 dakikadır.
- Hava fritözü, birçok yiyecek türünü pişirmek için kullanılabilir. Yiyeceklerin pişirilmesine yönelik ek talimatlar (bkz. xxx. sayfa) bu ürünü anlamanıza yardımcı olacaktır.
- Lütfen bu ayarların yalnızca ipucu niteliğinde olduğunu unutmayın. Yiyeceklerin menşei, boyutu, şekli ve markası farklı olduğundan dolayı yiyecekleriniz için en iyi ayarları bulacağımızı garanti edemiyoruz. Hızlı hava değişimi teknolojisi cihazın içindeki havayı anında tekrar ısıtabildiğinden dolayı, çalışma sırasında kızartma haznesinin fritözden çıkarılması pişirme sürecini pek fazla olumsuz etkilemeyecektir.
- Daha fazla bilgi için xxx. sayfadaki yiyecek pişirme tablomuzu kullanabilirsiniz.

## YİYECEK PİŞİRME

Aşağıdaki tablo, pişirmek istediğiniz yiyecekler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Hızlı seçim için, cihazın üst kısmındaki simgelere başvurabilirsiniz.

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 200°C   | 180°C   | 180°C   | 200°C   | 180°C   |
|  |  |  |  |  |
| 15-22min  | 15-20min  | 18-25min  | 15-18min  | 8-14min   |

## PATATES YEMEKLERİ

| Yiyecek türü            | Minimum/maksimum yiyecek miktarı (gram cinsinden) | Süre (dakika cinsinden) | Sıcaklık (°C cinsinden) | Pişirme    | Ek bilgiler               |
|-------------------------|---|-------------------------|-------------------------|------------|---------------------------|
| Dondurulmuş ince cips   | 200-400   | 12-16                   | 200                     | Çevirerek  |                           |
| Dondurulmuş kalın cips  | 200-400   | 12-20                   | 200                     | Çevirerek  |                           |
| Ev yapımı cips (8*8mm)  | 200-350   | 18-25                   | 180                     | Çevirerek  | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Ev yapımı patates cipsi | 200-400   | 18-22                   | 180                     | Çevirerek  | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Patatesli kek           | 200   | 15-18                   | 180                     | Çevirmeden |                           |
| Tereyağlı patates       | 300   | 18-22                   | 180                     | Çevirmeden |                           |

## EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI

- En iyi etkiyi elde etmek için önceden kızartılmış patates kızartması (örn. derin dondurulmuş) kullanmanızı tavsiye ederiz. Patates kızartmasını evde kendiniz yapmak için lütfen aşağıdaki adımları uygulayın:
- Patatesleri soyun ve küçük çubuklar halinde doğrayın.
- Patates cipsini en az 20 dakika bir kasede bekletin, ardından kağıt havlu üzerine alıp süzün.
- Kaseye kaşıkla zeytinyağını koyun, patates çubuklarını kaseye koyun ve tüm patates parçaları eşit şekilde yağlanana kadar karıştırın.
- Patates cipsini kızartma haznesine koymadan önce kızartma sepetini kızartma haznesine yerleştirin.
- Patates çubuklarını ellerinizle veya mutfak gereçlerini kullanarak kaseden alın ve fazla yağı kasede bırakın. Patates çubuklarını kızartma haznesine koyun.
- Haznenin dibinde fazla yağ birikmemesi için tüm patates çubuklarını tek seferde kızartma haznesine koymayın.
- Patatesleri yukarıdaki tabloda verilen talimatlara göre kızartın.

## ET

| Yiyecek türü             | Minimum/maksimum yiyecek miktarı (gram cinsinden) | Süre (dakika cinsinden) | Sıcaklık (°C cinsinden) | Pişirme   | Ek bilgiler               |
|--------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-----------|---------------------------|
| Biftek                   | 100-300   | 8-12                    | 180                     | Çevirerek |                           |
| Domuz pizolosa           | 100-300   | 10-14                   | 180                     | Çevirerek |                           |
| Hamburger                | 100-300   | 7-14                    | 180                     | Çevirerek | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Salamlı küçük sandviçler | 100-300   | 13-15                   | 200                     | Çevirerek | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Tavuk budu               | 100-300   | 18-22                   | 180                     | Çevirerek | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Tavuk göğsü              | 100-300   | 10-15                   | 180                     |           |                           |

## DONDURULMUŞ YİYECEKLER

| Yiyecek türü                         | Minimum/maksimum yiyecek miktarı (gram cinsinden) | Süre (dakika cinsinden) | Sıcaklık (°C cinsinden) | Pişirme   | Ek bilgiler               |
|--------------------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-----------|---------------------------|
| Rulo börek                           | 100-300   | 8-10                    | 200                     | Çevirerek | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Dondurulmuş çtır tavuk parçaları     | 100-300   | 6-10                    | 200                     | Çevirerek | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Dondurulmuş kızarmış balık dilimleri | 100-300   | 6-10                    | 200                     |           | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |
| Dondurulmuş peynirli atıştırmalık    | 100-300   | 8-10                    | 200                     |           | 1/2 kaşık sıvı yağ ekleme |

| Yiyecek türü             | Minimum/maksimum yiyecek miktarı (gram cinsinden) | Süre (dakika cinsinden) | Sıcaklık (°C cinsinden) | Pişirme | Ek bilgiler |
|--------------------------|---|-------------------------|-------------------------|---------|-------------|
| Önceden pişirilmiş sebze | 100-300   | 10                      | 180                     |         |             |

## ARIZA VE GIDERME YÖNTEMİ

| Sorun   | Olası nedenleri   | Çözüm yöntemi  |
|---|---|--|
| Fritöz çalışmıyor                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>Cihazın fişi prize takılı değildir.</li> <li>Zamanlayıcıyı ayarlayıp ayarlamadığınızı kontrol edin. Fritöz, ancak zamanlayıcı ayarlandıktan sonra pişirmeye başlar.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Fişi topraklı prize takın.</li> <li>Doğru pişirme süresini ayarlamak için zamanlayıcı düğmesini çevirin ve ardından cihazı açın.</li> </ol>   |
| Fritözde hazırlanan yiyecekler yeterince pişmiyor | <ol style="list-style-type: none"> <li>Kızartma haznesinde çok fazla yiyecek vardır.</li> <li>Ayarlanan ısıtma sıcaklığı fazla düşüktür.</li> <li>Pişirme süresi çok kısadır.</li> </ol>                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>Yiyecekleri küçük partiler halinde kızartma haznesine koyun. Küçük partiler halinde kızartmanın daha eşit oranda dağılması sağlanabilir.</li> <li>İstenilen sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık ayarı düğmesini çevirin („Bu ürünün kullanılması" bölümündeki „Ayarlar" başlığına bakın).</li> <li>Pişirme süresini artırmak için zamanlayıcı düğmesini çevirin.</li> </ol> |
| Yiyecekler fritözde eşit bir şekilde pişmiyor     | Pişirme işlemi sırasında bazı yiyeceklerin çevrilmesi gerekir.  | Bazı yiyecekler üstteyse veya başka yiyeceklerle birleşiyorsa (örneğin kızarmış patates) pişirme işlemi sırasında bunların çevrilmeleri gerekir.   |

| Sorun  | Olası nedenleri  | Çözüm yöntemi   |
|--|--|---|
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>Yüksek miktarda yağ içeren yiyecekler kızartıyorsunuzdur.</li> <li>Kızartma haznesinde son kullanımdan kalan yağ kalıntıları vardır.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>Sıcak hava fritözünde nispeten yüksek miktarda yağ içeren yiyecekler pişirdiğinizde kızartma haznesine büyük miktarda yağ buharı girer. Yağ, beyaz yağ dumanı oluşturur ve kızartma haznesi de normal-den daha sıcak olabilir. Ancak bu durum, nihai pişirme etkisini etkilemez.</li> <li>Beyaz duman, fritözdeki sıvı ve katı yağın ısın-masıyla ortaya çıkar. Her kullanımdan sonra kızartma haznesini temizlemeye dikkat edin.</li> </ol> |
| Taze patatesler fritözde eşit bir şekilde pişmiyor | Patates cipsini kızartmadan önce iyice su emdir-meyi ihmal etmişsinizdir.  | Taze patates kullanın ve „Evde kendi kızarmış patatesinizi yapma“ bölümündeki talimatları izleyin.  |
| Fritözden çıkan kızarmış patatesler çıtır değil    | Ne kadar çıtır olacağı yağ miktarına ve patates cipsinin içerdiği nem miktarına bağlıdır.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Patates cipsine yağ sürmeden önce bunların iyice süzülüp olduğünden emin olun.</li> <li>Patates cipsini daha küçük parçalar halinde keserseniz daha hafif ve daha çıtır olur.</li> <li>Az miktarda yağ eklemek patates cipsini daha hafif ve daha çıtır hale getirecektir.</li> </ol>  |

## TEMİZLİK

- Ürünü her kullanımdan sonra temizleyin. Ürüne işlem yapılmadan veya ürün temizlenmeden önce 30 dakika soğutulmalıdır.
- Kızartma haznesinin, kızartma kasesinin ve cihazın içi yapışmaz bir kaplama ile kaplanmıştır. Yapışmaz kaplamaya zarar vereceğinden, temizlemek için metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Fişi prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Cihazın dışını silmek için nemli bir bez kullanın.
- Kızartma haznesini veya kızartma teknesini sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin, kızartma haznesine sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı koyun. Kızartma haznesini kızartma teknesine yerleştirin ve kızartma haznesini ve kızartma teknesini 10 dakika suda bekletin.
- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.
- Isıtma elemanlarını temizlemek için bir temizleme fırçası kullanın ve yiyecek kalıntılarını fırçalayarak temizleyin.
- Hava girişinin ve hava çıkışının olumsuz etkilenmemesi için hava girişi deliğini ve hava çıkışı deliğini temiz bir fırça ile zamanında temizleyin.

## SAKLAMA

Cihazı temiz, tozsuz ve kuru bir yerde saklayın.

## BERTARAF

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



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

## GARANTIE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

### GARANTI KOŞULLARI

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

### GARANTİ DURUMUNDA İZLENECEK YOL

Talebinizin hızlı bir şekilde işleme koyulması için lütfen aşağıdaki adımları izleyin:

- Cihaza ait ürün numarasını lütfen tip etiketinden, ambalajdan veya kullanım kılavuzundan alın.
- İşlevsel bir hata veya başka eksiklikler ortaya çıkarsa lütfen telefon veya e-posta yoluyla servis departmanı ile iletişime geçin. İzlemeniz gereken süreç size ayrıntılı olarak açıklanacaktır.

Tel. +49 2154 470 26-610

E-posta: info@hatex24.de



**MICHELINO**  
— since 1951 —

**Hatex AS GmbH & Co. KG**

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156