

**MICHELINO®**  
— since 1951 —



## GEBRAUCHSANLEITUNG

### **HEISSLUFT-FRITTEUSE 5,0 LITER**

Art.-Nr.: 20211 + 20215 / ZHAF-460AP

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Talimatlar



## EINFÜHRUNG

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

## WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

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

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

## WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

**⚠ GEFAHR! Hohes Risiko:**

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**⚠ WARNUNG! Mittleres Risiko:**

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**⚠ VORSICHT: Geringes Risiko:**

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

### **WARNUNG!**

- Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion . Oberflächen, auch andere als Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen an und verwenden Sie einen Hitzeschutz, z.B. Handschuhe oder ähnliches. Anderen Flächen als den vorgesehenen Greifflächen muss vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Theken hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Positionieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Ausschalten stellen Sie den entsprechenden Regler auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Verwendungszweck, als den dafür vorgesehenen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

**⚠ GEFAHR!**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät ist von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, fernzuhalten.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und den Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Um zu verhindern, dass es mit den Heizelementen in Kontakt kommt, legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftauslassöffnungen nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb hoch sein.

**⚠ WARNUNG!**

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.



- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. (Abb. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Raumentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

### **⚠ VORSICHT!**

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungen geeignet. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für daraus resultierende Schäden ablehnen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Für eine sichere Handhabung oder Reinigung benötigt das Gerät etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

## LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

## GERÄTEBESCHREIBUNG

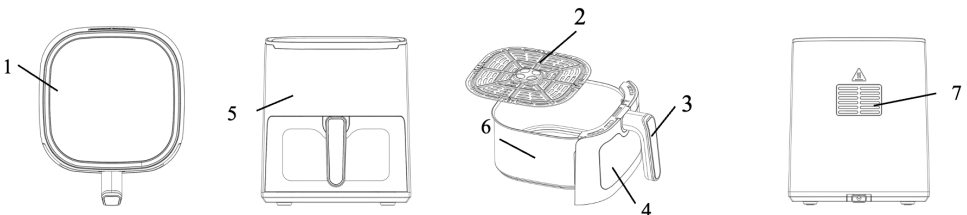


Abb.1



Abb.2

1. Anzeigefeld
2. Gestell
3. Griff
4. Sichtbares Garfenster
5. Hauptgehäuse
6. Frittiertopf
7. Luftauslass

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	20211 + 20215 / ZHAF-460AP
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.450 Watt
Fassungsvermögen des Korbes:	4,6 Liter
Einstellbare Temperatur:	80 °C-200 °C
Timer:	0-60 Min.

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

### **VORSICHT!**

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

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

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

**HINWEIS:** Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

## FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.  
**Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.**
2. Stellen Sie das Gestell in den Topf.  
**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**  
**Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.**

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

## HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf.
4. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Heißluftfritteuse.  
Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.

**Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Gestell darin.**

**⚠ ACHTUNG!** Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Frittiertopf immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitelabschnitt).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse.

**⚠ ACHTUNG!** Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff.

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

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

**Tipp:** Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.  
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittiertopf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.

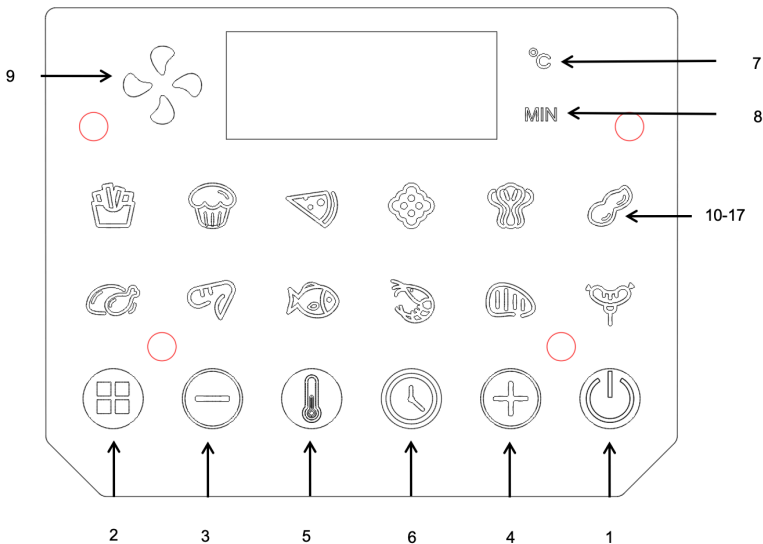
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

**Drehen Sie den Topf nicht um, während das Gestell noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Topfboden angesammelt hat, auf die Zutaten auslaufen kann.**

**Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**

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

## BEDIENFELDANLEITUNG




## BEDIENUNGSANWEISUNG



### Taste 1 – Power-Taste


Sobald Korb und Topf richtig im Hauptgehäuse positioniert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Wenn Sie den Netzschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch ein zweites Drücken der Power-Taste wird der Garvorgang gestartet. Halten Sie den Netzschalter gedrückt für 3 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Kochens zu stoppen. Auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Das „OFF“-Licht erlischt und der Lüfter hört 20 Sekunden später auf zu arbeiten und das gesamte Gerät stoppt vollständig.


**HINWEIS:** Während des Garvorgangs können Sie die Tasten drücken, um die Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern.

### Taste 2 – Voreinstellungstaste

Wählen Sie die „“-Voreinstellungstaste, Sie können durch die 12 beliebtesten Speisen blättern. Nach der Auswahl beginnt die voreingestellte Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Taste  & Taste  – Tasten zum Verringern und Erhöhen des Timers / der Temperaturregelung

Auswahl der Taste 5 „“, mit den Tastensymbolen 3 und 4 können Sie die Gartemperatur zeitgleich um 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C–200 C.

Auswahl der Taste 6 „“, mit den Tastensymbolen 3 und 4 können Sie die Garzeit jeweils um eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schnell.

Taste 7  & 8 MIN – Temperatur/Timer Indikatoren

Anzeigeleuchte „9“ – Lüfteranzeige

Anzeigeleuchte „10-17“ – Rezeptanzeige

## EINSTELLUNGEN

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

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

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

### Tipp:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.

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

Lebensmitteltyp	Mindest-/Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Vorbereitung
Pizza	6–8 Zoll	25–30	180–190	–
Tiefgekühlte Pommes Frites	500–600	20–25	180–200	Schütteln
Keulen	600–800	23–27	180–200	Schütteln
Fisch	500–600	18–22	180–200	Schütteln–
Krabben	400–500	18–22	150–170	Schütteln
Gemüse	300–500	10–15	180–190	Schütteln
Steak	160–200	18–22	160–180	Schütteln
Kuchen	120–160	14–16	160–180	–
Kekse	140–160	13–17	160–180	–
Hähnchenflügel	600–800	23–27	180–200	Schütteln
Erdnüsse	300–500	8–12	180–200	Schütteln
Würstchen	400–600	20–25	190–200	–

**HINWEIS:** Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.</li> <li>2. Sie haben den Timer nicht eingestellt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.</li> <li>2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.</li> </ol>
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.</li> <li>2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> <li>3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.</li> <li>2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).</li> <li>3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).</li> </ol>
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es sind zu viele Zutaten im Frittiertopf.</li> <li>2. Das Gestell wird nicht richtig im Topf positioniert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.</li> <li>2. Schieben Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen lässt.</li> </ol>

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie bereiten fettige Zutaten zu.</li> <li>2. Der Topf enthält noch Fett-rückstände vom vorherigen Gebrauch.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.</li> <li>2. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.</li> </ol>
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet.</li> <li>2. Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren festbleiben.</li> <li>2. Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.</li> </ol>
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstücke gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.</li> <li>2. Für ein knusprigeres Ergebnis die Kartoffelstücke kleiner schneiden.</li> <li>3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.</li> </ol>



## REINIGUNG

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

**HINWEIS:** Entfernen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.  
**Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden festklebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## AUFBEWAHRUNG

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

## KONFORMITÄT MIT RICHTLINIEN

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

## ENTSORGUNG

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



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

## GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

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

## ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

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

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

Tel.: +49 2154 470 26-635

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

## INTRODUCTION

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

## IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

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

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the device on to third parties, be sure to include these operating instructions.
- Only use the device indoors and not outdoors.
- This appliance is intended for indoor household use only, and is not intended for comparable environments, such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by customers in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## WARNINGS

The following warnings are used in this manual:

**⚠ DANGER! High risk:**

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.

**⚠ WARNING! Average risk:**

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.

**⚠ CAUTION: Low risk:**

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.


**NOTE:** Facts and special features that should be observed when handling the device.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

**⚠ WARNING!**

- This electrical appliance contains a heating function . Surfaces, including those other than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different people, this appliance must be used with **CAUTION**. Only grip the appliance with its intended handles and gripping surfaces, and use heat protection, such as gloves or something similar. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to the cool down before touching them.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent, or by similarly qualified people, in order to avoid hazards.
- Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the relevant control to "OFF", then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years old.
- These appliances are not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.

**⚠ DANGER!**

- This appliance can be used by children aged 8 and older and by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised and have been instructed in how to use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be undertaken by children unless they aged 8 or older and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water, and do not rinse it under the tap.
- To prevent electric shock, do not let any water or other liquid enter the

appliance.

- To prevent it from coming into contact with the heating elements, always put the ingredients to be fried in the basket.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil, because that may result in a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

### **WARNING!**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains power cord, or other parts.
- Do not go to any unauthorised person to replace or fix a damaged mains power cord.
- Keep the mains power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use. (Fig. 2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

### **CAUTION!**

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-profes-

sional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee will become invalid and we could refuse any liability for resulting damage.

- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance requires approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning it safely.

## SCOPE OF DELIVERY

1. Air fryer
2. Instruction manual

## DEVICE DESCRIPTION

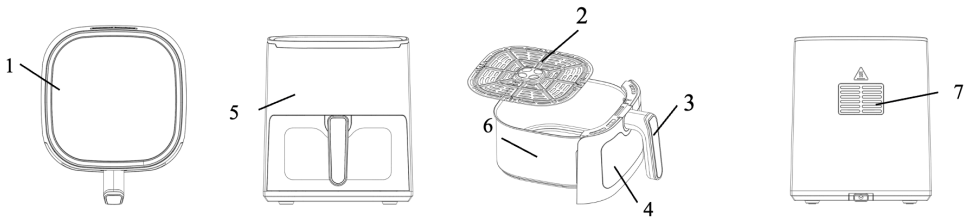


Fig.1



Fig.2

### Display panel

3. Rack
4. Handle
5. Visible cooking window
6. Main housing
7. Frying Pot
8. Air outlet

## TECHNICAL DATA

Model:	20211 + 20215 / ZHAF-460AP
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	1.450 Watt
Capacity of basket:	4.6 litres
Adjustable temperature:	80 °C-200 °C
Timer:	0-60 Min.

## BEFORE FIRST USE

### CAUTION!

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

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

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

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

## PREPARING FOR USE

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



## USING THE APPLIANCE

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

### HOT AIR FRYING

1. Connect the mains power plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the hot-air fryer.

Carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the rack in it.**

**⚠ CAUTION!** Do not touch the frying pot during and after use, because it gets very hot. Please always hold the frying pot with the handle.

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

**⚠ CAUTION!** Do not press the button on the handle during shaking.

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

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

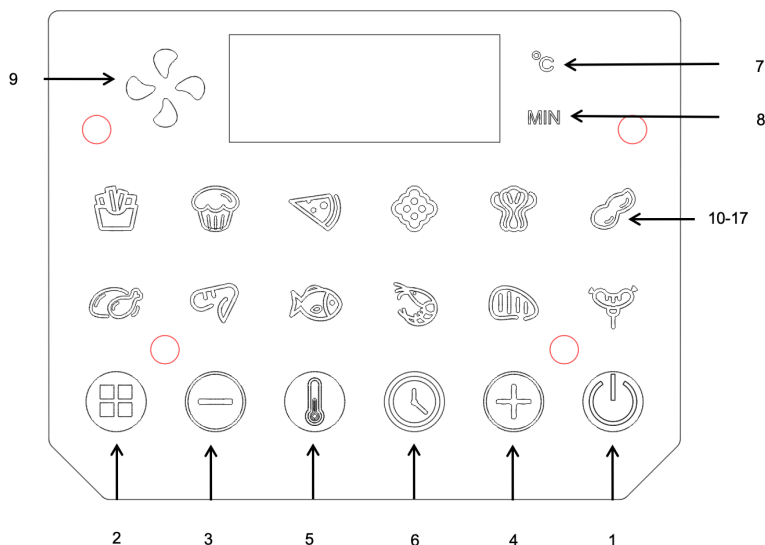
**Tip:** You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

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

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

10. **The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.**
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
12. Once a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer will be instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



## OPERATION INSTRUCTIONS

### Button 1 – Power button

Once the basket and pot are properly placed in the main housing, the power light will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will set the unit default temperature to 200, and the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the power button a second time will start the cooking process. Hold the power button for 3 seconds to stop the entire device during cooking. “OFF” will show on screen. The “OFF” light will go out and the fan will stop working 20 seconds later and the entire device will completely stop.

**NOTE:** During cooking, you can press the buttons to control the pause and start of cooking.

### Button 2 – Preset button

Selecting the “” preset button enables you to scroll through the 12 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function will begin.

Button & the button – timer/temperature control decrease and increase buttons

Selecting the button 5 “” The 3 and 4 button symbols enable you to increase or decrease cooking temperature by 5 °C at a time. Holding the button down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80 °C-200 °C.

Selecting the button 6 “” The 3 and 4 button symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Button 7 °C & 8 MIN – temperature/timer indicators

Indicator light “9” – fan indicator

Indicator light “10-17” – recipe indicator

## SETTINGS

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

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

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

### Tips:

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

Type of food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Preparation
Pizza	6–8 Zoll	25–30	180–190	–
Frozen French fries	500–600	20–25	180–200	Shake
Drumsticks	600–800	23–27	180–200	Shake

Type of food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Preparation
Fish	500–600	18–22	180–200	Shake
Shrimp	400–500	18–22	150–170	Shake
Vegetables	300–500	10–15	180–190	Shake
Steak	160–200	18–22	160–180	Shake
Cake	120–160	14–16	160–180	–
Biscuits	140–160	13–17	160–180	–
Chicken wings	600–800	23–27	180–200	Shake
Peanuts	300–500	8–12	180–200	Shake
Sausage	400–600	20–25	190–200	–

**NOTE:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solving Method
The hot-air fryer does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The appliance is not plugged in.</li> <li>2. You have not set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put the mains power plug in an earthed wall socket.</li> <li>2. Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.</li> </ol>
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The amount of ingredients in the basket is too big.</li> <li>2. The set temperature is too low.</li> <li>3. The preparation time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.</li> <li>2. Set the temperature key to the required temperature setting (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).</li> <li>3. Set the timer to the required preparation time (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).</li> </ol>
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (for example, fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter.

Problem	Possible Causes	Solving Method
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. There are too many ingredients in the basket.</li> <li>2. The basket is not placed in the pot correctly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not fill the basket beyond the MAX indication.</li> <li>2. Push the basket down into the pot until you hear a click.</li> </ol>
White smoke comes out of the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are preparing greasy ingredients.</li> <li>2. The pot still contains grease residues from previous use.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.</li> <li>2. White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.</li> </ol>
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You did not use the right potato type.</li> <li>2. You did not rinse the potato pieces properly before you fried them.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.</li> <li>2. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.</li> </ol>
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure you dry the potato pieces properly before you add the oil.</li> <li>2. Cut the potato pieces smaller for a crispier result.</li> <li>3. Add slightly more oil for a crispier result.</li> </ol>

## CLEANING

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some cleaning liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## STORAGE

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

## CONFORMITY WITH DIRECTIVES

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

## DISPOSAL

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



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

## WARRANTY

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

### WARRANTY CONDITIONS

- The guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of

purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.

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

## PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM

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

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

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

## INTRODUCTION

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

## INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

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

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur uniquement et n'est pas destiné à des environnements comparables, tels que :
  - coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - les exploitations agricoles ;
  - par les clients dans les hôtels, des motels et des autres lieux à caractère résidentiel ;
  - hébergements de type chambre d'hôtes.

## AVERTISSEMENTS

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

**⚠ DANGER ! Haut élevé :**

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

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque moyen :**

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

**⚠ ATTENTION : Faible mineur :**

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

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




## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

### **AVERTISSEMENT !**

- Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage . Les surfaces, y compris celles autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont différemment perçues selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. Ne saisissez l'appareil qu'avec les poignées et les surfaces de préhension prévues et utilisez une protection contre la chaleur, comme des gants ou quelque chose de similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour se refroidir avant de les toucher.
- Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service du fabricant ou par des personnes qualifiées, afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord des tables ou des comptoirs, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou autres liquides chauds.
- Raccordez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ces appareils ne sont pas destinés à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

**⚠ DANGER !**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être entrepris par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Pour éviter tout choc électrique, ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil.
- Pour éviter tout contact avec les éléments chauffants, placez toujours les ingrédients à frire dans le panier.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

**⚠ AVERTISSEMENT !**

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation secteur ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon d'alimentation secteur endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et au dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

- Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. (Fig. 2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

### **⚠ ATTENTION !**

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il peut ne pas convenir à être utilisé dans certains environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des hôtels et d'autres espaces non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie deviendra caduque et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages en résultant.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes de refroidissement pour une manipulation ou un nettoyage en toute sécurité.

## CONTENU DE LA LIVRAISON

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

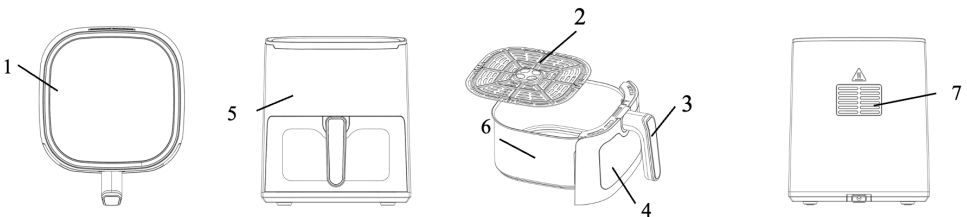


Fig.1



Fig.2

1. **Panneau d'affichage**
2. **Socle**
3. **Poignée**
4. **Fenêtre de cuisson visible**
5. **Boîtier principal**
6. **Pot**
7. **Sortie d'air**

## DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	20211 + 20215 / ZHAF-460AP
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	1.450 watts
Capacité du panier :	4,6 litres
Température réglable :	80 °C-200 °C
Minuterie :	0-60 Min.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **⚠ ATTENTION !**

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

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

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

**AVIS :** Lorsque votre friteuse à convection est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère quantité de fumée ou d'odeur. Ceci est

normal pour de nombreux appareils chauffants. La sécurité de votre appareil n'est pas affectée.

## PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

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

## UTILISATION DE L'APPAREIL

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

### FRIRE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans le pot.
4. Remettez la cuve de friture dans la friteuse à air chaud.  
Alignez soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

**N'utilisez jamais le pot sans la grille à l'intérieur.**

**⚠ ATTENTION !** Ne touchez pas le pot pendant et après un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Veuillez toujours tenir le pot par la poignée.

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

**⚠ ATTENTION !** N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez.

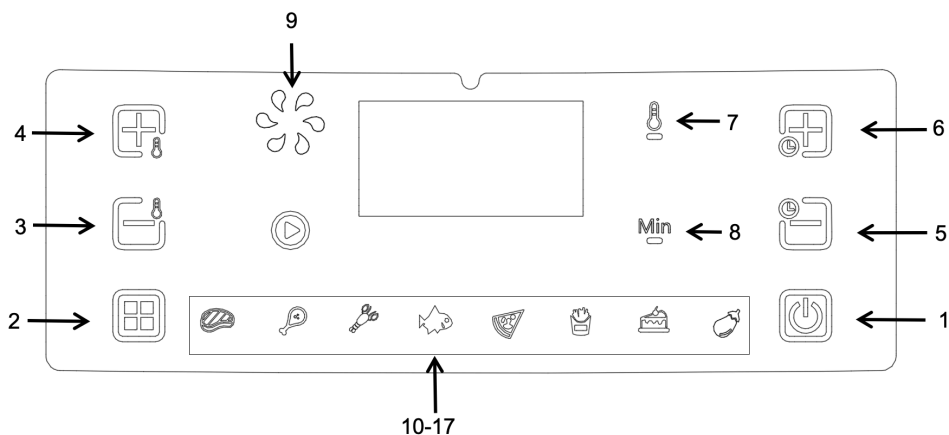
**Astuce :** Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendez l'alarme de la minuterie lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau pour le temps de préparation restant après avoir remué.

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

**Astuce :** Vous pouvez régler la température ou la durée selon vos goûts lors de l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après avoir retiré le pot de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.  
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, faites glisser tout simplement le pot dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.  
**Ne retournez pas le pot avec le support toujours attaché, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole fuira sur les ingrédients.**  
**Le pot et les ingrédients sont chauds : de la vapeur peut s'échapper du pot selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air.**
10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

## INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDES




## INSTRUCTIONS D'UTILISATION



### Bouton 1 – touche d'alimentation


Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. La sélection du bouton d'alimentation pendant 3 secondes réglera la température par défaut de l'appareil sur 200 et le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. La sélection du bouton d'alimentation une deuxième fois démarrera le processus de cuisson. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes pour immobiliser l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. « OFF » s'affichera à l'écran. Le voyant « OFF » s'éteindra et le ventilateur cessera de fonctionner 20 secondes plus tard et l'ensemble de l'appareil s'arrêtera complètement.


**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons pour contrôler la pause et le début de la cuisson.

## Bouton 2 – Bouton de pré réglage

En sélectionnant le «  ». Le bouton de pré réglage vous permet de faire défiler les 12 choix d'aliments populaires. Une fois sélectionné, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés commencera.

Le bouton  et le  bouton – boutons de diminution et d'augmentation de la minuterie / contrôle de la température.

Sélection du bouton 5 «  » Les symboles des touches 3 et 4 permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson en 5 °C à la fois. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement la température. Plage de contrôle de température : 80 °C-200 °C.

Sélection du bouton 6 «  » Les symboles des touches 5 et 6 vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement l'heure.

Bouton 7  et 8 MIN – indicateurs de température/minuterie

Voyant lumineux « 9 » - indicateur de ventilateur

Voyant lumineux « 10-17 » - indicateur de recette

## RÉGLAGES

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

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

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

### Astuce :

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant.

Faites frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud dans quelques minutes après l'ajout d'huile.

- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des en-cas qui se préparent au four peuvent aussi être cuits dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Pizza	6–8 Zoll	25–30	180–190	–
Frites surgelées	500–600	20–25	180–200	secouer
Pilons de poulet	600–800	23–27	180–200	secouer
Poisson	500–600	18–22	180–200	secouer
Crevettes	400–500	18–22	150–170	secouer
Légumes	300–500	10–15	180–190	secouer
Steak	160–200	18–22	160–180	secouer
Gâteau	120–160	14–16	160–180	–
Biscuits	140–160	13–17	160–180	–
Ailes de poulet	600–800	23–27	180–200	secouer
Arachides	300–500	8–12	180–200	secouer
Saucisses	400–600	20–25	190–200	–

**REMARQUE :** Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.



## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas branché.</li> <li>2. Vous n'avez pas réglé la minuterie.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.</li> <li>2. Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.</li> </ol>
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.</li> <li>2. La température réglée est trop basse.</li> <li>3. Le temps de préparation est trop court.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément.</li> <li>2. Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).</li> <li>3. Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).</li> </ol>
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-parcours.	Les ingrédients superposés ou se trouvant les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou frottez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a trop d'ingrédients dans le pot.</li> <li>2. La grille n'est pas placée correctement dans la friteuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ne remplissez pas la friteuse au-delà de l'indication MAX.</li> <li>2. Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.</li> </ol>

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vous préparez des ingrédients gras.</li> <li>2. Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.</li> <li>2. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.</li> </ol>
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.</li> <li>2. Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.</li> <li>2. Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.</li> </ol>
Les pommes de terre frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.</li> <li>2. Coupez les morceaux de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.</li> <li>3. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</li> </ol>

## NETTOYAGE

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

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

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

## STOCKAGE

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

## 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 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de



## INLEIDING

Deze nagelnieuwe heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Met zijn snelle heteluchtcirculatie en een bovengrill is hij in staat om tal van gerechten te bereiden. De beste eigenschap van de heteluchtfriteuse is dat hij het voedsel verwarmt in alle richtingen en dat de meeste ingrediënten geen olie nodig hebben.

## 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.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor vergelijkbare omgevingen, zoals:
  - keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels, en andere verblijfsomgevingen;
  - bed en breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

## WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

**⚠ GEVAAR! Hoog risico:**

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.

**⚠ WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:**

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

**⚠ VOORZICHTIG! Laag risico:**

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

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

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder de volgende:

- Lees alle instructies.
- Raak hete oppervlakken niet aan.
- Om u te beschermen tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de sokkel niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

### **WAARSCHUWING!**

- Dit elektrische apparaat heeft een verwarmingsfunctie . Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende mensen verschillend worden aanvoeld, moet dit apparaat **VOORZICHTIG** gebruikt worden. Neem het apparaat alleen vast bij de daartoe bestemde handgrepen en grijpvlakken en gebruik hittebescherming, zoals handschoenen of vergelijkbare bescherming. Andere oppervlakken dan de bedoelde grijppoppervlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen alvorens ze aan te raken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt. Laat het afkoelen voordat u onderdelen opzet of verwijdert.
- Als het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaren te voorkomen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Plaats het niet op of in de buurt van een heet gasvuur, een elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van apparaten met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Steek altijd eerst de stekker in het apparaat, en pas daarna het snoer in het stopcontact. Om het apparaat van de stroom te halen, draait u de bewuste knop naar "OFF" en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander dan het beoogde doel.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Deze toestellen zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## **GEVAAR!**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door mensen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of mensen die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze gesuperviseerd worden of instructies hebben ontvangen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken en ze de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water of spoel hem niet af onder de kraan.
- Om elektrische schokken te voorkomen: laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen
- Om te voorkomen dat ze in contact komt met de verwarmingselementen, plaatst u de te frituren ingrediënten altijd in de mand.
- Bedek de luchtinlaat en de buitenste luchtopeningen niet terwijl het toestel in werking is.
- Vul de pan niet met olie: dit kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het toestel aan terwijl het in werking is.
- De temperatuur van alle bereikbare oppervlakken kan hoog zijn terwijl het apparaat in werking is.

## **WAARSCHUWING!**

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenstemt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Doe geen beroep op onbevoegde personen om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Niet met natte handen het apparaat in het stopcontact steken of het bedieningspaneel bedienen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die beschreven worden in deze gebruikershandleiding.
- Laat het apparaat niet werken zonder toezicht.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.



- Let ook op voor de hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. (Afb. 2)
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de uitstoot van rook stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

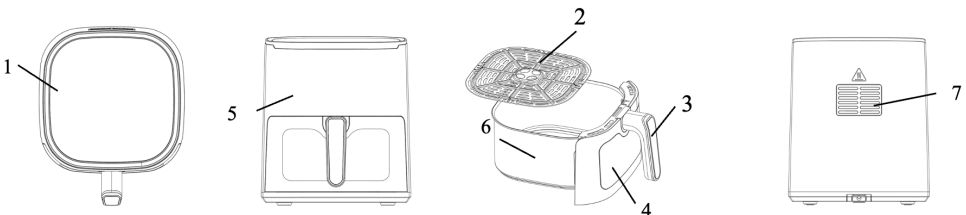
### **⚠ VOORZICHTIG!**

- Zorg ervoor dat het apparaat geplaatst is op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik alleen. Het is mogelijk niet geschikt voor gebruik in omgevingen zoals keukens voor personeel, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed en breakfasts en andere verblijfsomgevingen.
- Als het apparaat oneigenlijk wordt gebruikt, of wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, dan vervalt de garantie en hebben wij het recht elke aansprakelijkheid voor hieruit voortvloeiende schade af te wijzen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het toestel niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen om het veilig te kunnen hanteren of reinigen.

## OMVANG VAN DE LEVERING

1. Hete lucht friteuse
2. Gebruiksaanwijzing

## APPARAATBESCHRIJVING



Afb.1



Afb.2

1. Displaypanel
2. Rooster
3. Handgreep
4. Zichtbaar kookvenster
5. Hoofdbehuizing
6. Frituurpan
7. Luchtuitlaat

## TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	20211 + 20215 / ZHAF-460AP
Netspanning:	220-240V, 50/60 HZ
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.450 Watt
Inhoud mand:	4,6 liter
Instelbare temperatuur:	80 °C – 200 °C
Timer:	0 – 60 min.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### **VOORZICHTIG!**

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikkingsgevaar.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de pan en het rooster grondig met warm water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje.
4. Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat af met een natte doek.

**Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**

**LET OP:** Wanneer uw hetelucht friteuse voor het eerst wordt verwarmd, kan er een kleine hoeveelheid rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

## IN GEBRUIK NEMEN

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.  
Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het rooster in de pan.  
Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.  
Plaats niets bovenop het apparaat: dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

De olievrije friteuse kan een breed gamma aan ingrediënten bereiden.

## HETELUCHTFRITUREN

1. Stop de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in de frituurpan.
4. Schuif de frituurpan terug in de heteluchtfriteuse.  
Zorg dat ze goed aansluit in de geleidingen binnenin de behuizing van de friteuse.

**Gebruik de frituurpan nooit zonder de mand erin.**

**⚠ OPGELET!** Raak de frituurpan tijdens gebruik en voor een tijdje nadien niet aan: deze wordt namelijk erg heet. Houd de frituurpan altijd vast bij het handvat.

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd van de ingrediënten (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om het voedsel te schudden, trekt u de frituurpan uit het apparaat aan het handvat en schudt u ermee. Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse.

**⚠ OPGELET!** Druk tijdens het schudden niet op de knop op het handvat.

**Tip:** Als u de timer op de helft van de bereidingstijd zet, dan hoort u de timerzoemer als u de ingrediënten moet omschudden. Dit betekent wel dat u na het schudden de timer weer moet instellen op de resterende bereidingstijd.

7. Als u de timerzoemer hoort die aangeeft dat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, trekt u de frituurpan uit het apparaat.

**Tip:** U kunt tijdens het gebruik de temperatuur of de tijd naar eigen smaak aanpassen. Uw instellingen blijven ongeveer een minuut bewaard nadat u de pan uit de behuizing hebt gehaald.

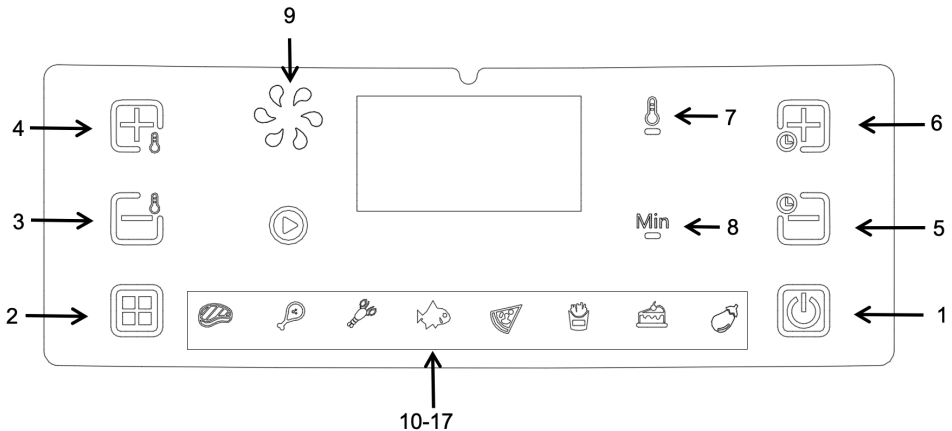
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn of niet.  
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en zet u de timer op een paar extra minuten.
9. Om ingrediënten (bijvoorbeeld friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak. **Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pan**

heeft verzameld, op het voedsel zal lekken.

**De pan en de ingrediënten zijn heet en er kan stoom uit de pan komen, afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse.**

10. Leeg de mand in een kom of op een bord.
11. Wanneer de ingrediënten klaar zijn, is de heteluchtfriteuse direct klaar om een volgende lading te bereiden.

## INSTRUCTIES BEDIENINGSPANEEL




## GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

### Knop 1 – Aan-/uit-toets


Zodra de mand en pan correct in de hoofdbehuizing zijn geplaatst, gaat het aan-/uit-lampje branden. Als u de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt houdt, wordt de standaardtemperatuur van het apparaat ingesteld op 200 en wordt de kooktijd ingesteld op 15 minuten. Door nogmaals op de aan/uit-knop te drukken, wordt het kookproces gestart. Houd de aan-/uit-knop ingedrukt gedurende 3 seconden om het hele apparaat tijdens het koken te stoppen. “OFF” verschijnt nu op het scherm. Het “OFF”-lampje gaat uit en de ventilator stopt 20 seconden later met werken en het hele apparaat stopt volledig.


**OPMERKING:** Tijdens het koken kunt u op de knoppen drukken om de pauze en start van het koken te regelen.

### Knop 2 – Voorkeuzeknop

Door de “” voorkeuzeknop te selecteren, kunt u de lijst met 12 populaire voedselkeuzes afgaan. Eenmaal geselecteerd, begint de vooraf bepaalde tijd en kooktemperatuurfunctie.

Knop  en de  knop – timer/temperatuurregeling verlagen en verhogen knoppen.

Selecteren van knop 5 “” Met de knoppen onder 3 en 4 kunt u de bereidingstemperatuur verhogen of verlagen met 5 °C per keer. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Bereik temperatuurregeling: 80 °C–200 °C.

Knop selecteren 6 “” Met de knoppen onder 5 en 6 kunt u de kooktijd met één minuut verlengen of verkorten. Door de knop ingedrukt te houden verandert de tijd snel.

Knop 7  en 8  – temperatuur/timer indicatoren

Indicatielampje “9” – ventilator-indicator

Indicatielampje “10–17” – recept-indicator

## INSTELLINGEN

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

**LET OP:** Hou er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, wordt het proces nauwelijks gestoord door de frituurpan kort uit het apparaat te trekken tijdens het frituren met hete lucht.

### Tip:

- Kleinere ingrediënten vragen meestal om een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het even omschudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat ingrediënten ongelijkmatig gefrituurd worden.
- Voor een knapperig resultaat voegt u wat olie toe aan verse aardappelen. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bak geen extreem vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse, zoals worstjes.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vraagt ook om een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u brokkelige of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediën-

ten op te warmen, zet u de temperatuur op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Type voedsel	Min./max. hoeveelheid (in grammen)	Tijd (in minuten)	Temperatuur (in °C)	Bereiding
Pizza	6–8 Zoll	25–30	180–190	–
Diepvriesfriet	500–600	20–25	180–200	schud
Kippenbouten	600–800	23–27	180–200	schud
Vis	500–600	18–22	180–200	schud
Garnalen	400–500	18–22	150–170	schud
Groenten	300–500	10–15	180–190	schud
Steak	160–200	18–22	160–180	schud
Taart	120–160	14–16	160–180	–
Koekjes	140–160	13–17	160–180	–
Kippenvleugels	600–800	23–27	180–200	schud
Pinda's	300–500	8–12	180–200	schud
Worst	400–600	20–25	190–200	–

**LET OP:** Tel bij de bereidingstijd 3 minuten op als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

## TROUBLESHOOTING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het apparaat is niet ingeschakeld.</li> <li>2. U heeft de timer niet ingesteld.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.</li> <li>2. Stel de timertoets in op de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.</li> </ol>
De met de heteluchtfriteuse gebakken ingrediënten zijn niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er zijn teveel ingrediënten in de mand.</li> <li>2. De ingestelde temperatuur is te laag.</li> <li>3. De bereidingstijd is te kort.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stop kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden zijn meer gelijk gebakken.</li> <li>2. Zet de temperatuurtoets op de gewenste temperatuurstand (zie 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').</li> <li>3. Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').</li> </ol>
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) dient u halverwege de bereidingstijd even om te schudden. Zie het hoofdstuk 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U gebruikte een soort snacks bedoeld om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er zitten te veel ingrediënten in de frituurpan.</li> <li>2. De mand is niet correct in de pan geplaatst.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vul de frituurpan niet verder dan de MAX-aanduiding.</li> <li>2. Duw de mand omlaag in de pan tot u een klik hoort.</li> </ol>

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. U bereidt vette ingrediënten.</li> <li>2. De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse frituurt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.</li> <li>2. Witte rook wordt veroorzaakt door verhitting van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik.</li> </ol>
Verse frieten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. U heeft niet de juiste aardappelpensoort gebruikt.</li> <li>2. U heeft de frieten niet goed gespoeld voordat u ze frituurt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.</li> <li>2. Spoel de frieten goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.</li> </ol>
Verse frieten zijn niet krokant wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Hoe krokant de frieten zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en het water in de frieten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zorg ervoor dat u de frieten goed droogt voordat u de olie toevoegt.</li> <li>2. Snijd de frieten kleiner voor een krokanter resultaat.</li> <li>3. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.</li> </ol>

## REINIGING

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
  - De pan en de mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**LET OP:** verwijder de pan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de pan en mand grondig met warm water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje.

U kunt ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

**Tip:** Als er vuil vastkleeft aan de mand of de bodem van de pan, vul de pan dan met warm



water met wat schoonmaakmiddel. Zet de mand in de pan en laat de pan en mand ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurend sponsje.
5. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

## OPBERGEN

1. Trek de stekker uit en laat het toestel afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## CONFORMITEIT MET RICHTLIJNEN

Dit product is CE-gemarkeerd om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning) en de EMC-richtlijn (2014/30/EU), zoals gewijzigd

## 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 26-635

E-mail: [reklamation@hatex24.de](mailto:reklamation@hatex24.de)

## GİRİŞ

Bu air fryer, en sevdiğiniz malzemeleri hazırlamanın kolay ve sağlıklı bir yolunu sunar. Hızlı sıcak hava sirkülasyonu ve üst ızgarası sayesinde çeşitli yemekler yapılabilir. En iyi özelliği, air fryer'in yiyecekleri her yönden ısıtması ve malzemelerin çoğunun herhangi bir yağa ihtiyaç duymamasıdır.

## 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.
- Cihazı sadece iç mekanlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım için tasarlanmış olup aşağıdaki ortamlar için kullanıma uygun değildir:
  - Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları,
  - Çiftlik evleri,
  - Otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında konaklayan müşteriler tarafından,
  - Pansiyon tipi ortamlarda.

## UYARILAR

- Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:

### **⚠ TEHLİKE! Yüksek risk:**

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.

### **⚠ UYARI! Orta risk:**

Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.

### **⚠ DİKKAT: Düşük risk:**

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

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

## GÜVENLİK NOTLARI

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

- Tüm talimatları okuyun.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın.

- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, fişleri veya tabanı suya veya başka bir sıvıya sokmayın.

### ⚠ UYARI!

- Bu elektrikli cihaz ısıtma fonksiyonu taşımaktadır ⚠. Fonksiyonel yüzeyler dışındaki yüzeyler de dahil olmak üzere yüksek sıcaklıklara maruz kalabilir. Sıcaklıklar farklı kullanıcılar tarafından farklı algılandığı için bu cihaz **DİKKATLİ** kullanılmalıdır. Cihazı sadece öngörülen tutma yerleri ve tutma yüzeyleri ile kavrayın ve eldiven veya benzeri bir ısı koruması kullanın. Amaçlanan tutma yüzeyleri dışındaki yüzeylere dokunmadan önce soğuması için yeterli süre verilmelidir.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce fişi prizden çekin. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- Güç kaynağı kablosu hasar görürse tehlikeleri ortadan kaldırmak amacıyla üretici, üreticinin servis temsilcisi ya da benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
- Açık havada kullanmayın.
- Kablonun masaların veya tezgahların kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Sıcak bir gazlı veya elektrikli ocağın üzerine veya yakınına ya da ısıtılmış bir fırının içine koymayın.
- Sıcak yağ veya benzeri sıcak sıvılar içeren bir cihazı taşıırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Her zaman önce kabloyu cihaza takın ve ardından fişi duvar prizine takın. Gücü kesmek için ilgili düğmeyi "OFF (KAPALI)" konumuna getirin, ardından fişi prizden çekin.
- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayın.
- Cihazı ve cihaza ait kabloyu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Bu cihazlar harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanılarak çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

### ⚠ TEHLİKE!

- Bu cihaz, gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağı konusunda bilgilendirilmeleri ve ilgili tehlikeleri anlamaları halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

- Elektrikli bileşenleri ve ısıtma elemanlarını içeren muhafazayı asla suya daldırmayın ve musluğun altında yıkamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için cihaza su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmesini önlemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava girişini ve hava dış açıklıklarını kapatmayın.
- Tavayı yağ ile doldurmayın çünkü bu, yangın tehlikesine neden olabilir.
- Çalışırken asla cihazın içine dokunmayın.
- Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

### ⚠ UYARI!

- Cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Fişte, elektrik kablosunda veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın.
- Hasarlı bir elektrik kablosunu değiştirmek veya onarmak için yetkili olmayan bir kişiye başvurmeyin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı prize takmayın veya kontrol panelini ıslak ellerle kullanmayın.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara yaslamayın. Arka ve yanlarda en az 10 cm ve cihazın üzerinde 10 cm boş alan bırakın.
- Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Cihazı bu kılavuzda açıklananlar dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.
- Cihazın gözetim altında olmadan çalıştırmayın.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında hava çıkış deliklerinden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun.
- Ayrıca tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat edin.
- Erişilebilir tüm yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir (Şekil 2).
- Cihazdan koyu duman çıktığını görürseniz derhal cihazın fişini çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.

### ⚠ DİKKAT!

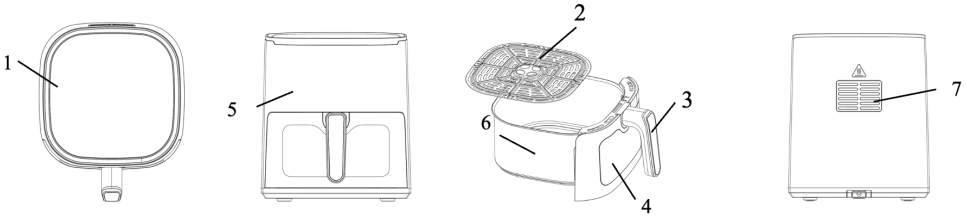
- Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlar gibi ortamlarda güvenli kullanım için uygun olmayabilir. Ayrıca otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihaz uygun olmayan şekilde veya profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla kullanılırsa veya kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılmazsa garanti geçersiz hale gelir ve ortaya çıkan hasar için herhangi bir sorumluluk kabul edilmeyebilir.

- Kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini daima çekin.
- Cihazın güvenli bir şekilde kullanılması veya temizlenmesi için yaklaşık 30 dakika soğuması gerekmektedir.

## TESLİMAT KAPSAMI

1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

## CİHAZ AÇIKLAMASI



Şekil 1



Şekil 2

1. Görüntü paneli
2. Raf
3. Sap
4. Görünür pişirme penceresi
5. Ana gövde
6. Kızartma Tava
7. Hava çıkışı

## TEKNİK VERİLER

Model:	20211 + 20215 / ZHAF-460AP
Şebeke voltajı:	220-240V, 50/60 HZ
Koruma sınıfı:	I
Güç:	1.450 Watt
Sepet kapasitesi:	4,6 litre
Ayarlanabilir sıcaklık:	80 °C – 200 °C
Zamanlayıcı:	0-60 dakika

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### ⚠ DİKKAT!

Ambalaj malzemesi çocuk oyuncağı değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermemeyin. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Cihazın üzerindeki tüm yapışkan veya etiketleri çıkarın.
3. Tavayı & rafı sıcak su, biraz temizlik sıvısı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.
4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

**Bu, sıcak hava ile çalışan yağsız bir fritözdür. Tavayı yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın.**

**UYARI:** Air fryer'ınız ilk ısıtıldığında hafif miktarda duman veya koku yayabilir. Bu, birçok ısıtıcı cihaz için normal bir durumdur. Bu, cihazınızın güvenliğini etkilemez.

## KULLANIMA HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştirin.  
Cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzeye yerleştirmeyin.
2. Rafı tavanın içine yerleştirin.  
Tavayı yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.  
Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını bozacak ve sıcak hava ile kızartma sonucunu etkileyecektir.



## CİHAZ KULLANIMI

Yağsız fritöz çok çeşitli yemekler hazırlayabilir.

### SICAK HAVA İLE KIZARTMA

1. Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
2. Kızartma tavasını dikkatlice air fryer'dan dışarı çıkarın.
3. Malzemeleri kızartma tavasına koyun.
4. Kızartma tavasını tekrar air fryer'in içine yerleştirin.  
Tavanın fritözün gövdesindeki kılavuzlarla dikkatlice hizaladığınızdan emin olun.

**Tavayı içinde sepet olmadan asla kullanmayın.**

**⚠ DİKKAT!** Kullanım sırasında ve kullanımdan sonra tava çok ısınacağı için bir süre dokunmayın. Kızartma tavasını her zaman sapından tutun.

5. Malzemeler için gerekli hazırlık süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakın).
6. Bazı malzemelerin hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir (bu bölümdeki 'Ayarlar' kısmına bakın). Malzemeleri sallamak için kızartma tavasını sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından tavayı tekrar air fryer'a yerleştirin.

**⚠ DİKKAT!** Karıştırma sırasında tutma sapındaki düğmeye basmayın.

**İpucu:** Zamanlayıcıyı hazırlık süresinin yarısına ayarlarsanız malzemeleri karıştırmanız gerektiğinde zamanlayıcının sesini duyarsınız. Ancak bu, karıştırma işleminden sonra zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine tekrar ayarlamamız gerektiği anlamına gelir.

7. Ayarlanan hazırlık süresinin dolduğunu gösteren zamanlayıcı sesini duyduğunuzda kızartma tavasını cihazdan çıkarın.

**NOT:** Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanı 1'e ayarlayın.

**İpucu:** Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi kendi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Tavayı gövdeden çıkardıktan sonra ayarlarınız yaklaşık bir dakika boyunca saklanacaktır.

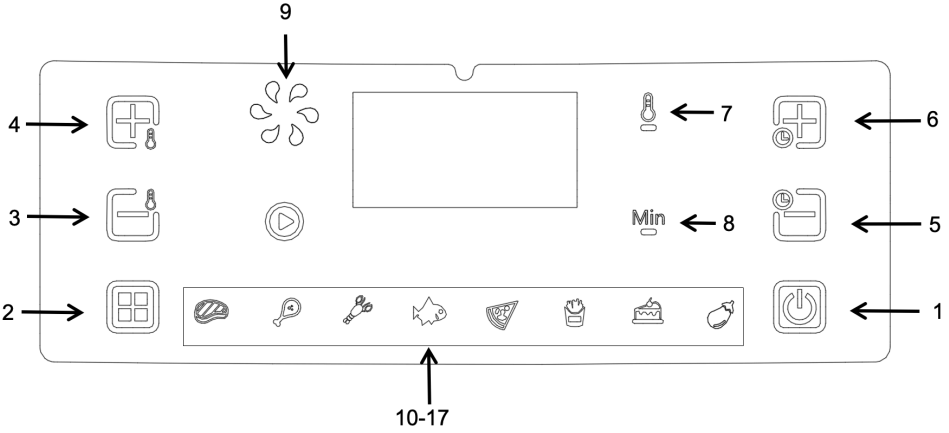
8. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.  
Malzemeler henüz hazır değilse kızartma tavasını cihaza geri yerleştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya daha ayarlayın.
9. Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için tavayı air fryer'dan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

**Raf hâlâ takılıyken tavayı ters çevirmeyin çünkü tavanın dibinde biriken fazla yağ malzemelerin üzerine sızabilir.**

**Tava ve malzemeler sıcak olduğu için air fryer'daki malzemelerin türüne de bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

10. Sepeti bir kaseye veya bir tabağa boşaltın.
11. Bir grup malzeme hazır olduğunda air fryer bir başka parti hazırlamak için anında hazır olur.

## KONTROL PANELİ TALİMATLARI



## KULLANIM TALİMATLARI

### Düğme 1 (🔌) – Güç Tuşu

Sepet ve tava ana gövdeye düzgün bir şekilde yerleştirildiğinde güç ışığı yanacaktır. Güç düğmesini 3 saniye basılı tutmak cihazın varsayılan sıcaklığını 200'e ve pişirme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır. Güç tuşuna ikinci kez basılması pişirme işlemi başlatır. Pişirme sırasında cihazı durdurmak için güç düğmesini 3 saniye basılı tutun. Ekranda "OFF" (KAPALI) yazısı belirecektir. "OFF (KAPALI)" ışığı sönecek, fan 20 saniye sonra çalışmayı durduracak ve tüm cihaz tamamen duracaktır.

**NOT:** Pişirme sırasında pişirmeyi durdurmak ve başlatmak için düğmelere basabilirsiniz.

### Düğme 2 (🍷) – Ön ayar düğmesi

"🍷" ön ayar düğmesine bastığınızda 12 popüler yemek seçeneği arasında gezinebilirsiniz. Yemek tercihi seçildikten sonra önceden belirlenmiş süre ve pişirme sıcaklığı fonksiyonu başlayacaktır.

⊖ düğmesi & ⊕ düğmesi – zamanlayıcı/sıcaklık azaltma ve artırma düğmeleri

Düğme 5'ün "🌡️" seçilmesi Düğme 3 ve 4 sembolleri, pişirme sıcaklığını her seferinde 5 °C artırmanızı veya azaltmanızı sağlar. Düğmeyi basılı tutmak sıcaklığı hızlı bir şekilde değiştirecektir. Sıcaklık kontrol aralığı: 80 °C-200 °C.

Düğme 6'nın "🕒" seçilmesi Düğme 5 ve 6 sembolleri, her seferinde bir dakika olmak üzere pişirme süresini artırmanızı veya azaltmanızı sağlar. Düğmeyi basılı tutmak süreyi hızlı bir şekilde değiştirecektir.

Düğme 7 🌡️ & 8 MIN - sıcaklık/zamanlayıcı göstergeleri

Gösterge ışığı "9" - fan göstergesi

Gösterge ışığı "10-17" - tarif göstergesi

## AYARLAR

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

**NOT:** Bu ayarların gösterge niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler menşe, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz.

Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için sıcak hava ile kızartma sırasında tavanın kısa süreliğine cihazdan çıkarılması işlemi sıcaklık derecesini neredeyse hiç bozmaz.

### İpucu:

- Küçük malzemeler genellikle büyük malzemelere göre biraz daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme biraz daha uzun bir hazırlık süresi gerektirirken daha az miktarda malzeme daha kısa süre gerektirir.
- Küçük malzemeleri hazırlama süresinin yarısında sallamak nihai sonucu en iyi hale getirir ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızarmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyebilirsiniz. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi air fryer'da kızartın.
- Air fryer'da sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamanız tavsiye edilmez.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar airfryer'da da hazırlanabilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için hazır hamur kullanabilirsiniz. Hazır hamur, ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da hassas malzemeleri veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız air fryer sepetine bir pişirme kabı veya fırın kabı yerleştirin
- Air fryer'ı malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakika ve 150 C'ye ayarlayın.

Gıda türü	Min-maks Miktar (g)	Zaman (dk)	Sıcaklık (°C)	Hazırlık
Pizza	6–8 Zoll	25–30	180–190	–
Dondurulmuş patates kızartması	500–600	20–25	180–200	sallayın
Baget	600–800	23–27	180–200	sallayın
Balık	500–600	18–22	180–200	sallayın
Karides	400–500	18–22	150–170	sallayın

Gıda türü	Min-maks Miktar (g)	Zaman (dk)	Sıcaklık (°C)	Hazırlık
Sebze	300–500	10–15	180–190	sallayın
Biftek	160–200	18–22	160–180	sallayın
Kek	120–160	14–16	160–180	–
Bisküvi	140–160	13–17	160–180	–
Tavuk kanadı	600–800	23–27	180–200	sallayın
Yer fıstığı	300–500	8–12	180–200	sallayın
Sosis	400–600	20–25	190–200	–

**NOT:** Air fryer henüz soğukken kızartmaya başladığınızda hazırlık süresine 3 dakika ekleyin.

## SORUN GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Air fryer çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Cihaz prize takılmamış olabilir.</li> <li>Zamanlayıcı ayarlanmamış olabilir.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.</li> <li>Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlık süresi kadar ayarlayın.</li> </ol>
Air fryer ile kızartılan malzemeler pişmiyor.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sepetteki malzeme miktarı çok fazla.</li> <li>Ayarlanan sıcaklık çok düşük.</li> <li>Hazırlık süresi çok kısa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sepete daha küçük partiler halinde malzemeler koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır.</li> <li>Sıcaklık tuşunu gerekli sıcaklık ayarına getirin ('Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakın).</li> <li>Zamanlayıcıyı gerekli hazırlık süresine ayarlayın ('Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakın).</li> </ol>
Malzemeler air fryer'da eşit olmayan bir şekilde kızartılıyor.	Bazı malzeme türlerinin hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemeler (örneğin patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır. 'Cihazın kullanımı' bölümündeki 'ayarlar' kısmına bakın.

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Kızarmış atıştırma- lıklar air fryer'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel fritözde hazırlan- ması gereken bir tür atıştırma- lıklar kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç için fırın atıştırma- lıklarını kullanın veya atıştırma- lıklarının üzerine hafifçe yağ sürün.
Tavayı cihazın içine düzgün bir şekilde kaydıramıyorum.	1. Kızartma tava- sında çok fazla malzeme olabilir. 2. Raf tavaya doğru yerleştiril- memiş olabilir.	1. Kızartma tava- sını MAKS göstergesinden daha fazla doldurmayın. 2. Bir klik sesi duyana kadar sepeti tavanın içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	1. Yağlı malzemeler hazırlıyor olabilirsiniz. 2. Tava önceki kullanımdan kalma yağ kalıntıları içeriyor olabilir.	1. Yağlı malzemeleri air fryer'da kızarttığınızda tavaya büyük miktarla yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarabilir ve tava normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez. 2. Beyaz duman tavada ısınan yağdan kaynaklanır. Her kul- lanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Patatesler fritözde eşit olmayan bir şekilde kızarıyor.	1. Doğru patates türünü kullan- mamış olabilirsiniz. 2. Patates dilimlerini kızartma- dan önce iyice yıkamamış olabilirsiniz.	1. Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. 2. Patates dilimlerinin dışında- ki nişastayı temizlemek için dilimleri iyice yıkayın.
Taze patates kızartmaları air fryer'dan çıktık- larında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtırlığı, patateslerdeki yağ ve su miktarı- na bağlıdır.	1. Yağı eklemeyen önce patates dilimlerini iyice kuruladığınız- dan emin olun. 2. Daha gevrek bir sonuç için patates dilimlerini daha ince kesin. 3. Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

## TEMİZLİK

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
  - Tava ve yapışmaz kaplama sepet. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden dolayı temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
1. Elektrik fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

**NOT:** Air fryer'ın daha çabuk soğumasını sağlamak için tavayı çıkarın.

2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
  3. Tavayı ve sepeti sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ çözücü bir sıvı kullanabilirsiniz.
- İpucu:** Sepete veya tavanın dibine kir yapmışsa tavayı bir miktar bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla doldurun. Sepeti tavaya koyun ve tava ile sepeti yaklaşık 10 dakika bekletin.
4. Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin.
  5. Yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

## SAKLAMA

1. Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

## DİREKTİFLERE UYGUNLUK

Bu ürün, değiştirildiği şekliyle 2014/35/EU (Düşük Gerilim) ve EMC direktiflerine (2014/30/EU) uygunluğunu göstermek üzere CE işareti-ne sahiptir.

## 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 olduğunuz atık yönetimi kuruluşuyla iletişime geçin.

## GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

### GARANTI KOŞULLARI

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

### GARANTİ 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 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de



Hergestellt für / Produced for:

**Hatex AS GmbH & Co. KG**

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich – Germany

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

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156