

MICHELINO®

— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

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

Art.-Nr.: 20212 + 20216 / ZHAF-851A

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar



WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

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

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko:

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko:

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko:

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

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



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




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

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn Sie die Sicherheitshinweise ignorieren, kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

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.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- 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.

GEFAHR!

- 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.

- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

VORSICHT!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- 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

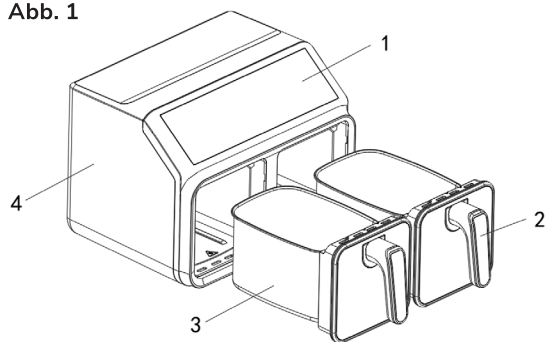


Abb. 2

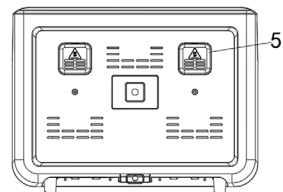


Abb. 3

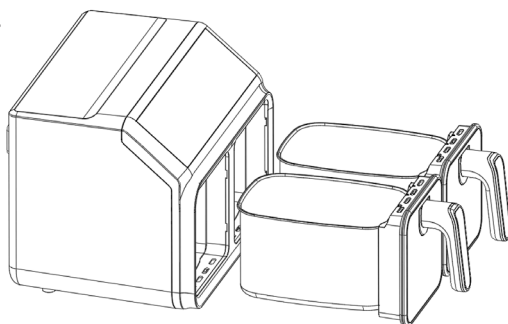


Abb. 4

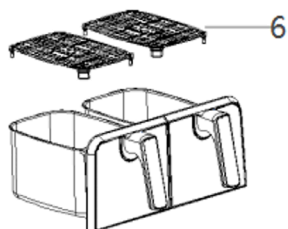
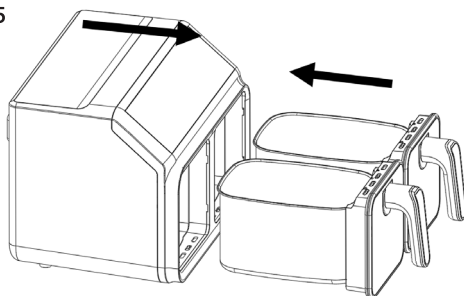


Abb. 5



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

TECHNISCHE DATEN

Modell:	20212 + 20216 / ZHAF-851A
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	2200 Watt
Fassungsvermögen des Korbes:	je 4,0 Liter
Einstellbare Temperatur:	60 °C-200 °C
Timer:	0 – 60 Min.

Schutzklasse I

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

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

VORSICHT!

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

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Reinigen Sie die Platte der Fritteuse und den Topf mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

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

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

FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Positionieren Sie die Platte der Fritteuse im Topf (Abb. 4). Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 3)
3. Geben Sie die Zutaten in den Topf. (Abb. 4)
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 5)
Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten. **Benutzen Sie den Topf niemals ohne Frittierplatte darin.**

⚠ ACHTUNG! Berühren Sie den Topf während und eine gewisse Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.

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

⚠ ACHTUNG! Drücken Sie während des Schüttelns nicht den Knopf am Griff. (Abb. 3).

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

Tip: 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, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.

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

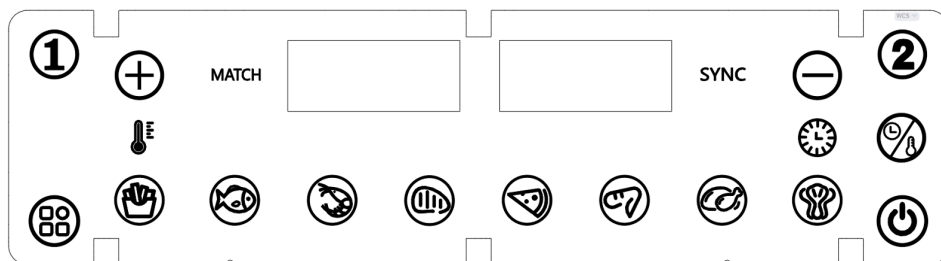
Tip: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 10 Minuten lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

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

fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. **Stellen Sie die Frittierplatte nicht mit dem Topf auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**



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
















BEDIENFELDANLEITUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Nachdem das Gerät eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigen und digitalen Röhren 1 Sekunde lang auf und schalten sich dann aus. Gleichzeitig ertönt der Summer und die Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Drücken Sie die Taste 0,5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu starten. Nachdem das Gerät gestartet wurde, erlöschen 8 Lichter auf den beiden Bildschirmen und die anderen Lichter auf den beiden Bildschirmen zeigen „--“ an.
3. An dieser Stelle können Sie je nach Bedarf Topf 1 oder Topf 2 wählen. Wählen Sie **1**, dann **1** und das Licht blinkt . Die entsprechende Menüanzeige blinkt.
Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180 °C/15 Min. oder 360 °F/15 Min. an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken und rechten Anzeigen des Displays werden „---“ auf dem Bildschirm anzeigen, Topf 2 entsprechend.
4. Wählen Sie das Menü aus. Wählen Sie die Nummer des Menüs aus und die entsprechende Menüleuchte blinkt, während die anderen Menüleuchten eingeschaltet bleiben. Auf dem Display wird die entsprechende Menütemperatur angezeigt. 3 Sekunden nach Inaktivität werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Um die Temperatur und Zeit anzupassen, wählen Sie zunächst die Temperatur- und Zeitauswahl Taste aus. Wenn die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie, um die Temperatur und die Zeit anzupassen . Drücken Sie nach der Einstellung

die Start-/Pause-Taste . Das Licht geht an. Nach dem Start bleibt das ausgewählte Menü eingeschaltet, während die anderen Menüleuchten ausgeschaltet sind. Das Gerät geht in den Betriebsmodus über und auf dem Display werden abwechselnd Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Nach Gebrauch kann die Menüauswahltaaste  nicht erneut ausgewählt werden.

5. Bei der Auswahl von Topf 2 wiederholen Sie bitte die Schritte 3 und 4.
6. Wenn das Topf-1-Menü ausgewählt wird, ist keine Funktion aktiviert. Wählen Sie Topf 2 und das  Licht geht an. Topf 1 zeigt abwechselnd die Menütemperatur und die Zeit an. Machen Sie dasselbe für Schritt 3 und Schritt 4 für Topf 2. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste , wenn die Auswahl abgeschlossen ist. Wenn sich beide Töpfe im Betriebsmodus befinden, zeigt der Bildschirm abwechselnd die Temperatur und die Zeit ihrer Menüs an. Wenn Sie Topf 2 wählen, müssen Sie Topf 1 anpassen. Zuerst Topf 1  drücken; drücken Sie nach der Einstellung die Starttaste . Beide Töpfe sind jetzt gleichzeitig im Arbeitsmodus.
7. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, während das Gerät in Betrieb ist, leuchtet  auf. Die entsprechenden Menüleuchten und Topfleuchten blinken, andere Menüleuchten bleiben an und das Gerät unterbricht den Heizvorgang. Der Lüfter verzögert 20 Sekunden und pausiert; zwei Töpfe sind in Betrieb und werden dann gleichzeitig angehalten. Wenn Sie Topf 1 pausieren möchten, müssen Sie Topf 1  auswählen. Drücken Sie erneut die Ein-Taste . Topf 1 wird zur Anpassung angehalten. Im Pausenmodus werden auf dem entsprechenden Bildschirm abwechselnd Temperatur und Zeit des Programms angezeigt. Topf 2 wird ebenfalls pausieren.
8. Drücken und halten Sie den EIN-/AUS-Schalter , während das Gerät für 2 Sekunden arbeitet. Das Gerät klingelt, der Doppeltopf pausiert und gleichzeitig zeigt das Display den „AUS-Schalter“  an. Alle anderen Lichter sind ausgeschaltet. Wenn Sie Topf 1 oder Topf 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie das entsprechende  oder  aus und halten Sie dann die Ein-/Aus-Taste  für 2 Sekunden gedrückt. Wenn der entsprechende Topf pausiert, wird auf dem entsprechenden Bildschirm AUS/OFF angezeigt.
9. **Betriebsstatus der Maschine**
Wenn Sie die Temperatur anpassen müssen, wählen Sie zuerst  oder  aus, wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitauswahltaasten  aus, passen Sie Temperatur und Zeit an. 5 Sekunden nach der Anpassung verlassen Sie den Debugging-Modus ohne Betrieb.
10. Summer-Tonaufforderung, herkömmliche Tastenbedienung, kurzes Drücken für kurzes Klingeln, langes Drücken für langes Klingeln. Der Summer verfügt über 5 Aufforderungstöne und auf dem entsprechenden Bildschirm wird „AUS“ und die entsprechende Anzeige „AUS“ angezeigt, genau wie im Pausenmodus.
11. Nachdem Sie Topf 1 oder Topf 2 ausgewählt haben, drücken und halten Sie die entsprechende Taste, um den Vorgang abzubrechen.
12. **Memory-Funktion**
Dieses Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Wenn Sie beispielsweise das Gerät (2) verwenden und das Drumstick-Flächenmenü verwenden, wird die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten eingestellt. Nach der Verwendung des Geräts, lässt sich das Gerät nicht ausschalten. Die Memory-Funktion bleibt nach einem Stromausfall nicht länger als 1 Stunde erhalten.

13. Zwei TÖPFE arbeiten gleichzeitig

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

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

EINSTELLUNGEN

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

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

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, wird ein kurzes Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum stören.

Tipp:

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

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

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Fritteuse funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt. Überprüfen Sie, ob Sie den Timer eingestellt haben. Erst wenn dieser eingestellt ist, beginnt die Fritteuse zu kochen. 	<ol style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar genug	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. 2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Temperatureinstellung auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“). 3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bürsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es sind zu viele Zutaten im Korb. 2. Der Korb wird nicht richtig im Topf positioniert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie den Korb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.

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

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

Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

ENTSORGUNG

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



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

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

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

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

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

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

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

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:

 **DANGER! High risk:**

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.


 **WARNING! Average risk:**

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.

 **CAUTION! Low risk:**

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

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

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




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

SAFETY INSTRUCTIONS

- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Keep these instructions in a safe place for future reference.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance work to be carried out by the user should not be carried out by children.
- The appliance must not be used by children under any circumstances.
- The appliance and the connecting cable must be kept away from children.
- This device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Electrical equipment can pose hazards to pets and livestock. Furthermore, animals can also cause damage to the device. Therefore, always keep animals away from electrical devices.
- Protect the device from moisture, dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.
- When using the device, make sure that the power cord is not pinched or crushed.
- To pull the power plug out of the socket, always pull on the plug, never on the cable.
- To avoid hazards, do not make any modifications to the unit.
- Do not leave the unit unattended during operation.

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 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 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.

DANGER!

- 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.
- 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.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee will become invalid and we could refuse any liability for resulting damage.
- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance requires approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning it safely.

SCOPE OF DELIVERY

1. Air fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION

Fig. 1

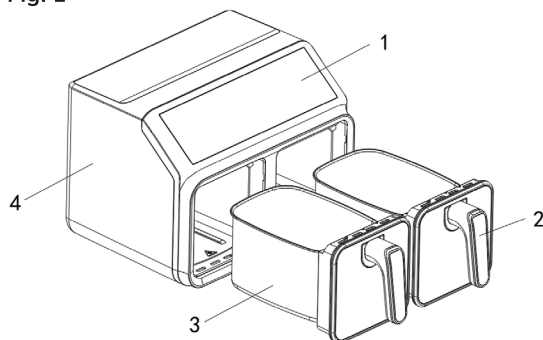


Fig. 2

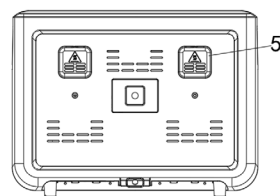


Fig. 3

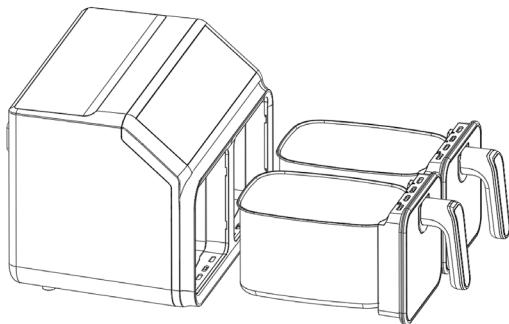


Fig. 4

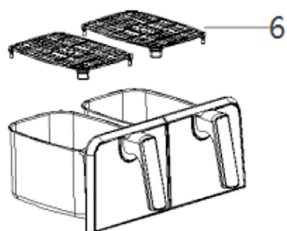
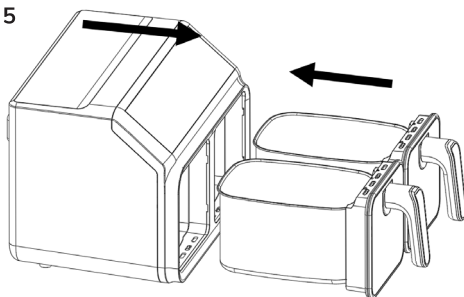


Fig. 5



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

TECHNICAL DATA

Model:	20212 + 20216 / ZHAF-851A
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	2200 Watt
Capacity of basket:	4.0 litres each
Adjustable temperature:	60 °C-200 °C
Timer:	0 – 60 Min.

Protection class I

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

BEFORE FIRST USE



CAUTION!

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

- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- Thoroughly clean the fryer plate and pot with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
- 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 fryer plate in the pot (Fig. 4).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance – that will disrupt the airflow and affect the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

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

HOT AIR FRYING

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

Never use the pot without the fryer plate in it.

⚠ CAUTION! Do not touch the pot during and for a period after use, because it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

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

⚠ CAUTION! Do not press the button on the handle during shaking. (Fig. 3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake just the basket. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface, press the button on the handle, and lift the basket out of the pot.

Tip: If you set the timer to half 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, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

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

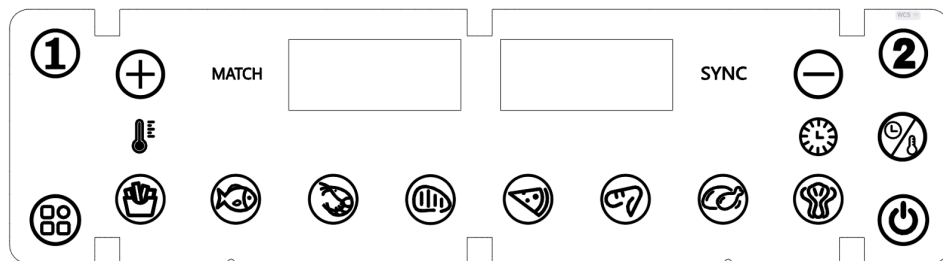
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the housing.

8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (for example, fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface, **Do not turn the fryer plate upside down with the pot still attached to it, because any excess oil that has collected on the bottom of the pot**









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

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATING INSTRUCTIONS

- After the appliance is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then turn off. At the same time, the buzzer will sound and the power light  will be on.
- Press the  button for 0.5 seconds to start the appliance. After the appliance is started, 8 lights on the two screens will be off, and the other lights on the two screens will show "--".
- At this point, you can choose pot 1 or pot 2 according to your needs. Choose **1** then **1** and the light will blink . The corresponding menu indicator will blink. The display of pot 1 will light up and display the default menu of 180 °C/15 min or 360 °C/15 min. The temperature and time are displayed alternately. The left and right indicators of the display will correspondingly indicate "----" on the screen, corresponding to pot 2.
- Select the menu , select the number of the menu, and the corresponding menu light will blink, while other menu lights will remain on. The display screen will indicate the corresponding menu temperature. 3 seconds after no operation, temperature and time will display alternately. To adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first . When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time . After adjustment, press the start/pause button . The light will turn on. After startup, the selected menu will remain on, while other menu lights will be off. The appliance will enter operating mode and the display screen will display the temperature and time alternately. After use, the menu selection button  can't be selected again.
- When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4.
- When the pot 1 menu is selected, no operation turned on. Choose pot 2 and the **1** light

will turn on. Pot 1 will display the menu temperature and time alternately. Do the same for step 3 and step 4 for pot 2. Press the start/pause button when the selection is complete (⏻). With both pans in working mode, the display screen will alternately display the temperature and time of their menus. If you choose pot 2, you will want to adjust pot 1. Press pot 1 first (1) and after adjustment, press the start button (⏻). Both POTS are now in working mode at the same time.

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

9. Operating status of the machine

If you need to adjust the temperature, select first (1) or (2) then select the temperature and time selection buttons (⏻) respectively. Adjust the temperature and time. 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation.

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

12. Memory function

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

13. Two POTS working at the same time

- (1). The button indicator and the corresponding menu indicator of the pot will blink once for 6 seconds at the same time, and the off time will be less than 0.5 seconds after 3 seconds.
- (2). The button indicator will light and the corresponding menu indicator light of the (2) pot will blink once for 6 seconds at the same time. The lapsed time is < 0.5 seconds. The left and right will blink alternately, and the left and right interval time will be 3 seconds.

SETTINGS

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

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

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

Tips:

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

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solving Method
The hot-air fryer does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. The appliance is not plugged in. 2. You have not set the timer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the mains power plug in an earthed wall socket. 2. Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The amount of ingredients in the basket is too big. 2. The set temperature is too low. 3. The preparation time is too short. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. 2. Set the temperature key to the required temperature setting (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter). 3. Set the timer to the required preparation time (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (for example, fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many ingredients in the basket. 2. The basket is not placed in the pot correctly. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not fill the basket beyond the MAX indication. 2. Push the basket down into the pot until you hear a click.

Problem	Possible Causes	Solving Method
White smoke comes out of the appliance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. You are preparing greasy ingredients. 2. The pot still contains grease residues from previous use. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. 2. White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. You did not use the right potato type. 2. You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. 2. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. 2. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. 3. Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING

- Clean the appliance after every use.
 - The pot and basket have a non-stick coating. Do not use metallic kitchen utensils or abrasive cleaning agents to clean them as this can 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

Make sure that the appliance is stored out of the reach of small children, in a dry, dust-free and frost-free place, away from direct sunlight.

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

INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

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

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS

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

DANGER ! Haut élevé :

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

AVERTISSEMENT ! Risque moyen :


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

ATTENTION ! Faible mineur :

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

REMARQUE :

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

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




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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de cette dernière concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Le nettoyage et les travaux d'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télégestion séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils électriques peuvent présenter des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. Il convient donc de tenir les animaux à l'écart des appareils électriques.
- Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes d'eau et des éclaboussures. Il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble. Pour éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

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.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Ne positionnez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chauffé.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez un appareil avec de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

DANGER !

- 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.
- 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.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie deviendra caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages en résultant.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes de refroidissement pour une manipulation ou un nettoyage en toute sécurité.

CONTENU DE LA LIVRAISON

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Fig. 1

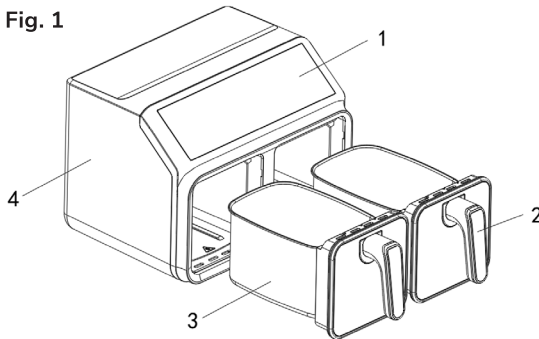


Fig. 2

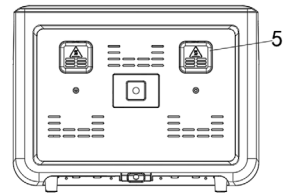


Fig. 3

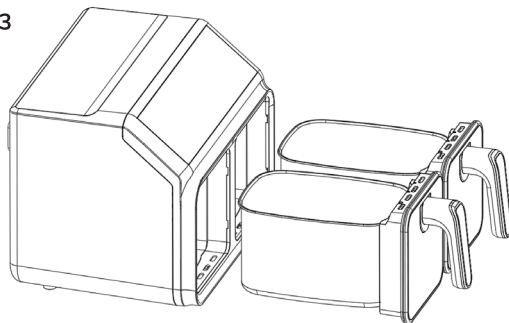


Fig. 4

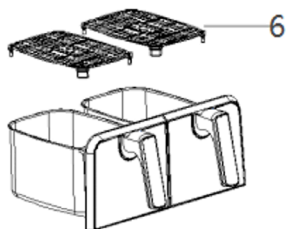
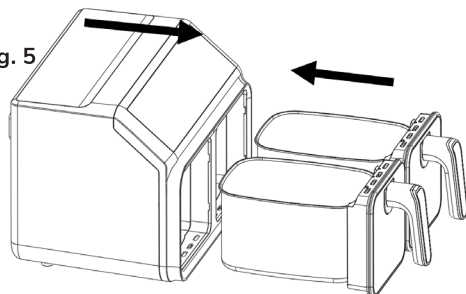


Fig. 5



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

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	20212 + 20216 / ZHAF-851A
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	2200 watts
Capacité du panier :	4,0 litres chacun
Température réglable :	60 °C-200 °C
Minuterie :	0 – 60 Min.

Classe de protection I

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION !

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

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

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

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

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

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


UTILISATION DE L'APPAREIL

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

FRIRE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud (Fig. 3)
3. Mettez les ingrédients dans le pot. (Fig. 4)
4. Remettez le pot dans la friteuse à air chaud (Fig. 5)
Assurez-vous de l'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

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

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

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

⚠ ATTENTION ! N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez. (Fig. 3)

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

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

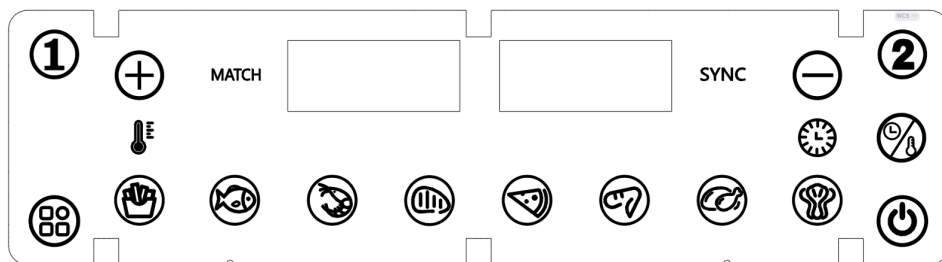
7. Lorsque vous entendez l'alarme de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez le pot de l'appareil.

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










Astuce : Vous pouvez régler la température ou la durée selon vos goûts lors de l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 10 minutes après avoir retiré le pot du boîtier.

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

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDES



MODE D'EMPLOI

- Après la mise sous tension de l'appareil, tous les voyants et tubes numériques s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent. En même temps, le buzzer retentira et le voyant d'alimentation  sera allumé.
- Appuyez sur le  pendant 0,5 seconde pour démarrer l'appareil. Après le démarrage de l'appareil, 8 voyants sur les deux écrans seront éteints et les autres voyants sur les deux écrans afficheront «--».
- À ce stade, vous pouvez choisir le pot 1 ou le pot 2 selon vos besoins. Choisissez **1**, alors **1** et le voyant clignotera .
L'indicateur de menu correspondant clignotera.
L'affichage du pot 1 s'allumera et affichera le menu par défaut de 180 °C/15 min ou 360 °C/15 min. La température et l'heure sont affichées en alternance. Les indicateurs gauche et droit de l'affichage indiqueront en conséquence «---» sur l'écran, correspondant au pot 2.
- Sélectionnez le menu , sélectionnez le numéro du menu et le voyant du menu correspondant clignotera, tandis que les autres voyants du menu resteront allumés. L'écran d'affichage indiquera la température du menu correspondant. 3 secondes après aucune opération, la température et l'heure s'affichent en alternance. Pour régler la température et l'heure, sélectionnez d'abord le bouton de sélection de la température et de l'heure . Lorsque l'indicateur correspondant s'allume des deux côtés de l'écran d'affichage, appuyez dessus pour régler la température et l'heure . Après le réglage, appuyez sur le bouton départ/pause . La lumière s'allumera. Après le démarrage, le menu sélectionné restera allumé, tandis que les autres voyants du menu seront éteints. L'appareil entrera en mode de fonctionnement et l'écran d'affichage affichera alternativement la température et l'heure. Après utilisation, le bouton de sélection de menu  ne peut pas être sélectionné à nouveau.
- Lorsque vous sélectionnez le pot 2, répétez les étapes 3 et 4.
- Lorsque le menu du pot 1 est sélectionné, aucune opération n'est activée. Choisissez le pot 2 et la **1** lumière s'allumera. Le pot 1 affichera alternativement la température et l'heure du menu. Faites de même pour l'étape 3 et l'étape 4 pour le pot 2. Appuyez sur le bouton de démarrage/pause lorsque la sélection est terminée . Avec les deux casse-roles en mode de fonctionnement, l'écran d'affichage affichera alternativement la tempé-

- rature et l'heure de leurs menus. Si vous choisissez le pot 2, vous voudrez ajuster le pot 1. Appuyez d'abord sur le pot 1 ① et après le réglage, appuyez sur le bouton de démarrage ⑤. Les deux POTS sont maintenant en mode de fonctionnement en même temps ;
7. Appuyez sur le bouton de pause de démarrage pendant que l'appareil fonctionne ⑤ s'allumera, les voyants du menu et les voyants du pot correspondants clignoteront, les autres voyants du menu resteront allumés et l'appareil mettra le chauffage en pause, le ventilateur retardera de 20 secondes et fera une pause, deux POTS fonctionneront, puis s'arrêteront en même temps. Si vous voulez mettre en pause le pot 1 ① vous devez sélectionner le pot 1. Appuyez à nouveau sur le bouton marche ⑤. Le pot 1 s'arrêtera pour le réglage. En pause, l'écran d'affichage correspondant affichera alternativement la température et l'heure du programme. Le pot 2 s'arrêtera également.
 8. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant que la machine fonctionne ⑤ pendant 2 secondes. L'appareil sonnera, le pot double se mettra en pause et en même temps l'écran d'affichage indiquera OFF, interrupteur ⑤. Toutes les autres lumières seront éteintes. Si vous souhaitez désactiver le pot 1 ou le pot 2 séparément, sélectionnez le ① ou ②, puis maintenez enfoncé le bouton d'alimentation ⑤ pendant 2 secondes, lorsque le pot correspondant fait une pause, l'écran correspondant affichera OFF.
 9. **État de fonctionnement de la machine**
Si vous devez régler la température, sélectionnez d'abord ① ou ② puis sélectionnez les boutons de sélection de température et de temps ⑥ respectivement. Réglez la température et le temps. 5 secondes après le réglage, quittez le mode de débogage sans opération.
 10. Invite sonore du buzzer, fonctionnement du bouton conventionnel, appui court pour une sonnerie courte, appui long pour une sonnerie longue. Le buzzer a 5 tonalités d'invite, et l'écran correspondant affichera OFF, l'indicateur correspondant OFF, identique au mode pause.
 11. Après avoir sélectionné le pot 1 ou le pot 2, maintenez enfoncé le bouton correspondant pour annuler.
 12. **Fonction mémoire :**
cet appareil dispose d'une fonction mémoire. Par exemple, lors de l'utilisation de l'appareil (2) et que le menu aile de pilon est utilisé, la température est réglée sur 200 °C et la durée est réglée sur 20 min. Après avoir utilisé l'appareil, l'alimentation ne s'éteindra pas. La fonction de mémoire ne sera pas conservée plus d'une heure après une panne de courant.
 13. **Deux POTS fonctionnant en même temps**
①. L'indicateur du bouton et l'indicateur de menu correspondant du pot clignoteront une fois pendant 6 secondes en même temps, et le temps d'arrêt sera inférieur à 0,5 seconde, après 3 secondes.
②. Le voyant du bouton s'allume et le voyant du menu correspondant du pot ② clignote une fois pendant 6 secondes en même temps. Le temps écoulé est < 0,5 seconde. La gauche et la droite clignoteront alternativement et l'intervalle de temps gauche et droite sera de 3 secondes.

RÉGLAGES

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

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

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

Astuce:

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

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Frites surgelées	200–800	23	180	secouer
Ailes de poulet	200–800	23	180	secouer
Poisson	200–800	18	200	secouer
Crevettes	200–800	14	200	secouer
Steak	100–400	15	180	–

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Pizza	100–400	17	200	–
Pilons	200–800	20	200	secouer
Poulet	1.000–2.000	45	200	–
Légumes	100–400	8	160	–

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

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. 2. La température réglée est trop basse. 3. Le temps de préparation est trop court. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément. 2. Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »). 3. Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-parcours.	Les ingrédients superposés ou se trouvant les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
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"> 1. Il y a trop d'ingrédients dans le panier. 2. Le panier n'est pas correctement placé dans la casserole. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX. 2. Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous préparez des ingrédients gras. 2. Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. 2. Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. 2. Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les pommes de terre frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. 3. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - La casserole et le panier ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques 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. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute la saleté restante.

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

CONSERVATION

Veillez à ce que l'appareil soit conservé hors de portée des jeunes enfants, dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil.

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois années suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou le réparerions gratuitement, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse, accompagnés d'une brève description écrite du défaut, nous soient remis dans le délai de trois ans mentionné.
- 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 ou nous réparerons l'appareil défectueux.
- 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 durée de la 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 de la marchandise.
- Les réparations effectuées après l'expiration de la garantie sont payantes.
- 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

IBELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

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

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

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.

LET OP! 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.

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




De GS-markering (Tested Safety) certificeert dat het product veilig is bij correct gebruik. Het GS-keurmerk betekent dat de veiligheid van het product is getest. Producten met dit keurmerk voldoen aan de eisen van de Wet Productveiligheid.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en als zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het aansluitsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Bovendien kunnen dieren ook schade toebrengen aan het toestel. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- Bescherm het apparaat tegen vocht, druipend of spattend water. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of geplet wordt.
- Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd aan de stekker trekken, nooit aan het snoer.
- Om gevaren te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het toestel aanbrengen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.

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 gevoeld, 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 grijpoppervlakken 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 verwijdt.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet voor een ander dan het beoogde doel.

GEVAAR!

- 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.

- 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!

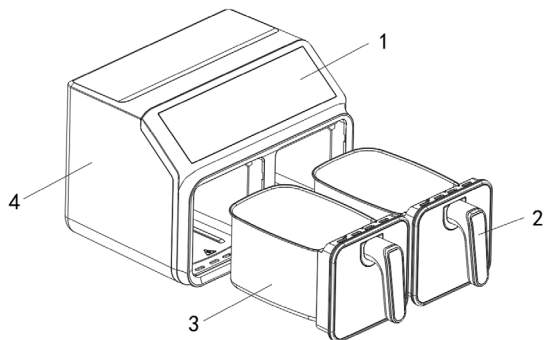
- Zorg ervoor dat het apparaat geplaatst is op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik alleen. Het is mogelijk niet geschikt voor gebruik in omgevingen zoals keukens voor personeel, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. 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

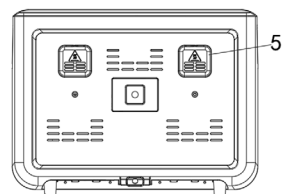
1. Hete lucht friteuse
2. Gebruiksaanwijzing

APPARAATBESCHRIJVING

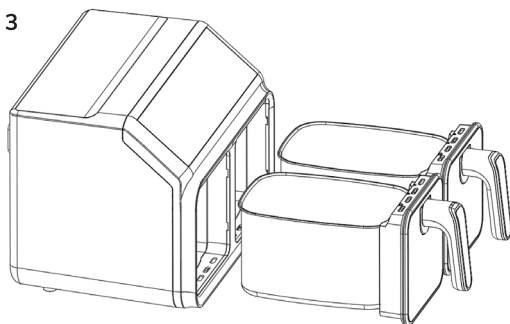
Afb. 1



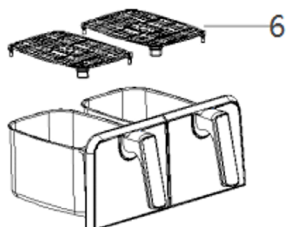
Afb. 2



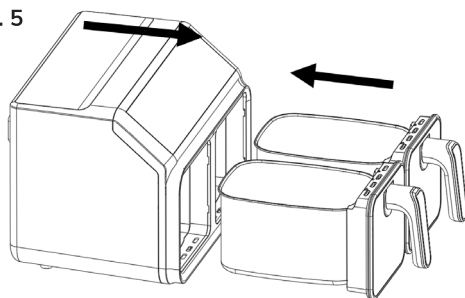
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



1. Bedieningspaneel
2. Handgreep van de mand
3. Pan
4. Hoofdbehuizing
5. Luchtuitlaat
6. Rooster

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	20212 + 20216 / ZHAF-851A
Netspanning:	220-240V, 50/60 HZ
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2200 Watt
Inhoud mand:	4,0 liter per stuk
Instelbare temperatuur:	60 °C – 200 °C
Timer:	0 – 60 min.

Beschermingsklasse I

Dit betekent dat een beschermende geleider alle metalen onderdelen die aanraakbaar zijn en onder spanning staan, verbindt met aarde.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

VOORZICHTIG!

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

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Reinig de frituurplaat en de frituurpan met warm water, wat schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje.
- 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 defrituurplaat in de pan (Afb. 4).
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 (Afb. 3)
3. Stop de ingrediënten in de pan. (Afb. 4)
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse (Afb. 5)
Zorg dat ze goed aansluit in de geleidingen binnenin de behuizing van de friteuse.

Gebruik de pan nooit zonder de friteuseplaat erin.

⚠ OPGELET! Raak de pan tijdens gebruik (en voor een tijdje nadien) niet aan: deze wordt namelijk erg heet. Neem de pan alleen vast bij het handvat.

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

⚠ OPGELET! Druk tijdens het schudden niet op de knop op het handvat. (Afb. 3)

Tip: Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen met de mand schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats haar op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop op het handvat om de mand uit de pan te tillen.


Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd zet, dan hoort u de timerzoemer als u de ingrediënten om 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, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat.




LET OP: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 1.

Tip: U kunt tijdens het gebruik de temperatuur of de tijd naar eigen smaak aanpassen. Uw instellingen blijven ongeveer 10 minuten bewaard nadat u de pan uit de behuizing hebt gehaald.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
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 haar op een hittebestendig oppervlak. **Draai de friteuseplaat niet onder-**

lend de temperatuur en de tijd weergegeven. Na gebruik kan de menukeuzeknop  niet opnieuw gekozen worden;

5. Bij het selecteren van pan 2: herhaal stappen 3 en 4.
6. Wanneer het pan 1-menu is geselecteerd, is er geen bewerking ingeschakeld. Kies pan 2 en het  lichtje gaat branden. Pan 1 geeft afwisselend de menutemperatuur en de tijd weer. Doe hetzelfde voor stap 3 en stap 4 voor pan 2. Druk op de start/pauze-knop als de selectie is voltooid . Met beide pannen in werkstand zal het scherm afwisselend de temperatuur en de tijd van hun menu's weergeven. Als u kiest voor pan 2, dan zal u pan 1 willen aanpassen. Druk eerst op pan 1 , en na het aanpassen op de startknop . Beide PANNEN zijn nu tegelijkertijd in werkstand;
7. Druk op de start-pauzeknop terwijl het apparaat in werking is  gaat oplichten, de overeenkomstige menulampjes en panlampjes knipperen, andere menulampjes blijven branden en het apparaat stopt met verwarmen, de ventilator vertraagt 20 seconden en pauzeert, twee PANNEN zullen in werking zijn en vervolgens tegelijkertijd pauzeren. Als u pan 1 wilt pauzeren, moet u pan 1 selecteren . Druk nogmaals op de knop . Pan 1 pauzeert voor de aanpassing. Wanneer gepauzeerd, zal het corresponderende display afwisselend de temperatuur en de tijd van het programma weergeven. Ook Pan 2 zal pauzeren.
8. Houd de aan-/uit-knop gedurende 2 seconden ingedrukt terwijl het apparaat werkt . Het apparaat gaat rinkelen, de dubbele pan pauzeert en tegelijkertijd geeft het display OFF aan, schakel . Alle andere lichten zullen uit zijn. Als u pan 1 of pan 2 afzonderlijk wilt uitschakelen, selecteert u de overeenkomstige  of  en houd vervolgens de aan-/uit-knop  ingedrukt gedurende 2 seconden. Wanneer de corresponderende pan pauzeert, zal het corresponderende display OFF weergeven
9. **Werkstatus van de machine**




Als u de temperatuur moet aanpassen, selecteer eerst  of  selecteer vervolgens de temperatuur- en tijdselectieknoppen  respectievelijk. Pas de temperatuur en tijd aan. 5 seconden na de aanpassing verlaat u de debugmodus zonder bediening.

10. Zoemer-alarmgeluid, conventionele knopbediening, kort indrukken voor kort rinkelen, lang indrukken voor lang rinkelen. De zoemer heeft 5 signaaltönen en het bijbehorende scherm geeft OFF weer, de bijbehorende indicator OFF, net als de pauzmodus.
11. Na het selecteren van pan 1 of pan 2 houdt u de corresponderende knop ingedrukt om te annuleren.

12. Geheugenfunctie

Dit apparaat heeft een geheugenfunctie. Als u bijvoorbeeld bij het gebruik van het apparaat (2) het kippenboutmenu gebruikt, wordt de temperatuur ingesteld op 200 °C en de tijd ingesteld op 20 min. Na gebruik van het apparaat wordt de stroom niet uitgeschakeld. De geheugenfunctie blijft na stroomuitval niet langer dan 1 uur behouden.

13. Twee PANNEN die tegelijkertijd werken

- . De knopindicator en de bijbehorende menu-indicator van de pan knipperen tegelijkertijd gedurende 6 seconden en de uitschakeltijd is minder dan 0,5 seconden, na 3 seconden.
- . De knopindicator zal oplichten en het overeenkomstige menu-indicatorlampje van de  pan zal tegelijkertijd één keer knipperen, gedurende 6 seconden. De verstreken tijd is < 0,5 seconden. De linkse en rechtse lichtjes knipperen afwisselend met een interval van 3 seconden.

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 opnieuw verwarmt, zal het even uit het toestel halen van de pan tijdens het heteluchtfrituren het proces nauwelijks verstoren.

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 ingrediënten 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
Diepvriesfriet	200–800	23	180	schud
Kippenvleugels	200–800	23	180	schud
Vis	200–800	18	200	schud
Garnalen	200–800	14	200	schud
Steak	100–400	15	180	–
Pizza	100–400	17	200	–

Type voedsel	Min./max. hoeveelheid (in grammen)	Tijd (in minuten)	Temperatuur (in °C)	Bereiding
Kippenboutjes	200–800	20	200	schud
Kip	1.000–2.000	45	200	–
Groenten	100–400	8	160	–

LET OP: Tel bij de bereidingstijd 3 minuten op als u begint met frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is. Als u beide pannen tegelijkertijd gebruikt, tel dan 5 minuten bij de kooktijd bij.

TROUBLESHOOTING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
De heteluchtfriteuse werkt niet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het apparaat is niet ingeschakeld. 2. U heeft de timer niet ingesteld. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Stel de timertoets in op de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
De met de heteluchtfriteuse gebakken ingrediënten zijn niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er zijn teveel ingrediënten in de mand. 2. De ingestelde temperatuur is te laag. 3. De bereidingstijd is te kort. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stop kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden zijn meer gelijk gebakken. 2. Zet de temperatuuroets op de gewenste temperatuurstand (zie 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'). 3. Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf 'instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de hetelucht-friteuse.	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'.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
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"> 1. Er zitten te veel ingrediënten in de mand. 2. De mand is niet correct in de pan geplaatst. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vul het mandje niet verder dan de aanduiding MAX. 2. Duw de mand omlaag in de pan tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. U bereidt vette ingrediënten. 2. De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Witte rook wordt veroorzaakt door verhitting van vet in de pan. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik.
Verse frieten worden ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. U heeft niet de juiste aardappeloort gebruikt. 2. U hebt de frieten niet goed gespoeld voordat u ze frituurt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. 2. Spoel de frieten goed af om zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
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"> 1. Zorg ervoor dat u de frieten goed droogt voordat u de olie toevoegt. 2. Snij de frieten kleiner voor een krokanter resultaat. 3. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

REINIGING

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
 - De pan en het mandje hebben 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.

OPSLAG

Zorg ervoor dat het apparaat buiten het bereik van kleine kinderen wordt opgeborgen, op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats en uit de buurt van direct zonlicht.

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 zich binnen drie jaar na de aankoopdatum een materiaal- of productiefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos vervangen of repareren.
- Voorwaarde is dat zowel het apparaat als de kwitantie, met een korte schriftelijke beschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend.
- De beschrijving moet vermelden wat het gebrek is en wanneer het zich heeft voorgedaan.
- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of repareren wij het defecte product.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het apparaat 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.
- Voor reparaties na het verstrijken van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Om ervoor te zorgen dat uw verzoek snel wordt verwerkt, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Raadpleeg het typeplaatje van het toestel, de verkoopdoos of de gebruiksaanwijzing voor het artikelnummer.
- Bij functiestoringen of andere defecten kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met de volgende servicedienst. Zij zullen u gedetailleerde instructies geven over hoe te handelen.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

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

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

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.

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




GS işareti (Test Edilmiş Güvenlik) ürünün doğru kullanıldığında güvenli olduğunu onaylar. GS işareti, ürünün güvenliğinin test edildiği anlamına gelir. Bu işareti taşıyan ürünler Ürün Güvenliği Yasası gerekliliklerine uygundur.

EMNİYET

- Güvenlik talimatları göz ardı edilirse, üretici zarardan sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz hiçbir koşulda çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bu cihazın bağlantı hattı hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli ev aletleri evcil ve çiftlik hayvanları için tehlike oluşturabilir. Ayrıca, hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle, prensip olarak hayvanları elektrikli aletlerden uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlamaktan veya su sıçramasından koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken, bağlantı kablosunun sıkıştırılmadığını veya sıkıştırılmadığını unutmayın.
- Güç fişini prizden çıkarmak için, her zaman fişi takın, kabloyu asla çekmeyin.
- Tehlikeleri önlemek için cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Çalışma sırasında cihazı başıboş bırakmayın.

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.
- 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.

⚠ TEHLİKE!

- 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 başvurmayın.
- 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.
- 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!

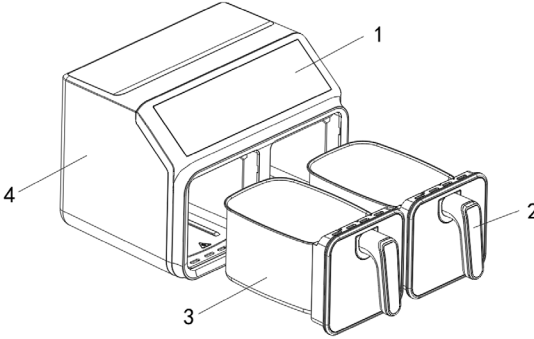
- Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Personel mutfakları, çiftlikler, moteller ve diğer konut dışı ortamlar gibi ortamlarda güvenli kullanım için uygun olmayabilir. Ayrıca otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamlarındaki 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

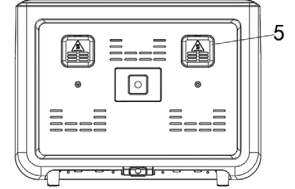
1. Sıcak hava fritözü
2. Kullanım kılavuzu

CİHAZ AÇIKLAMASI

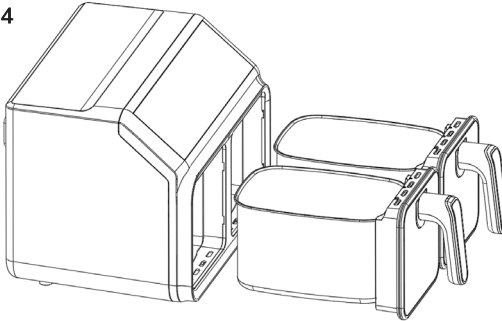
Şekil 1



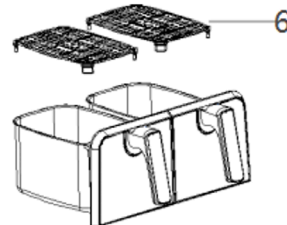
Şekil 2



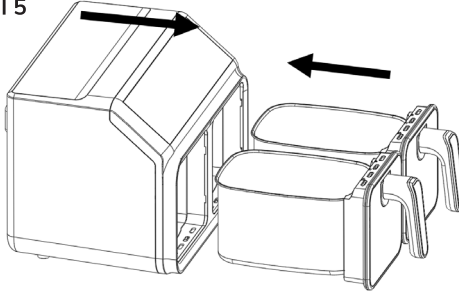
Şekil 4



Şekil 3



Şekil 5



1. Kontrol paneli
2. Sepet tutacağı
3. Tava
4. Ana gövde
5. Hava çıkışı
6. Raf

TEKNİK VERİLER

Model:	20212 + 20216 / ZHAF-851A
Şebeke voltajı:	220-240V, 50/60 HZ
Koruma sınıfı:	I
Güç:	2200 Watt
Sepet kapasitesi:	Her biri 4,0 litre
Ayarlanabilir sıcaklık:	60 °C – 200 °C
Zamanlayıcı:	0 – 60 dakika

Koruma sınıfı I

Bu, bir koruyucu iletkenin dokunulabilir ve canlı olan tüm metalik bileşenleri toprağa bağladığı anlamına gelir.

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ DİKKAT!

Ambalaj malzemesi bir çocuk oyuncak değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin verilmez. Boğulma riski var.

- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ayrıca tüm taşıma sigortalarını çıkarın.
- Fritöz plakasını ve tavayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.

- 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. Fritöz plakasını tavaya yerleştirin (Şek. 4).
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. Tavayı dikkatlice air fryer'dan çıkarın (Şekil 3)
3. Malzemeleri tavaya koyun. (Şekil 4)
4. Tavayı tekrar air fryer'in içine itin (Şekil 5)
Tavanın fritözün gövdesindeki kılavuzlarla dikkatlice hizaladığınızdan emin olun.
Tavayı asla içinde fritöz plakası olmadan kullanmayın.

⚠ DİKKAT! Kullanım sırasında ve kullanımdan sonra tava çok ısınacağı için bir süre dokunmayın. Tavayı sadece sapından tutun.

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

⚠ DİKKAT! Karıştırma sırasında tutma sapındaki düğmeye basmayın. (Şekil 3)

İpucu: Ağırlığı azaltmak için sepeti tavadan çıkarabilir ve sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunun için tavayı cihazdan çıkarın; ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin; tutma sapındaki düğmeye basın ve sepeti tavadan çıkarın.

İpucu: Zamanlayıcıyı hazırlama süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemeleri karıştırmanız gerektiğinde zamanlayıcının zilini duyarsınız. Ancak bu, karıştırma işleminden sonra zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine tekrar ayarlamanız gerektiği anlamına gelir.

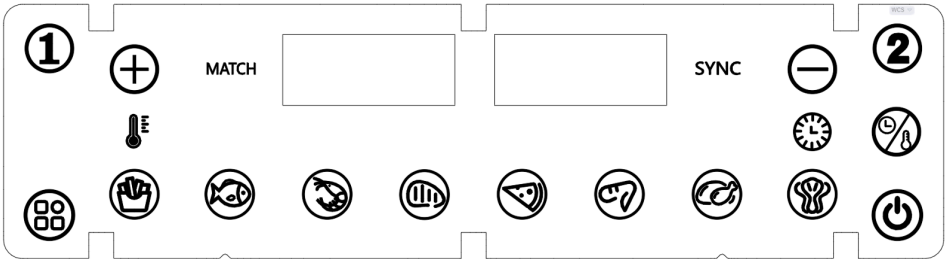
7. Zamanlayıcının sesini duyduğunuzda ayarlanan hazırlık süresi dolmuş demektir. Tavayı cihazdan çıkarın.

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

İpucu: Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi kendi zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Tavayı yuvasından çıkardıktan sonra ayarlarınız yaklaşık 10 dakika boyunca saklanacaktır.

8. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar cihaza 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. Tava hâlâ takılıyken **fritöz plakasını ters çevirmeyin çünkü tavanın dibinde biriken fazla yağ malzemelerin üzerine sızabilir. Tava ve malzemeler sıcak olabilir. Air fryer'daki malzemelerin türüne 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

1. Cihaz açıldıktan sonra, tüm göstergeler ve dijital lambalar 1 saniye boyunca yanacak ve ardından kapanacaktır. Aynı anda sesli uyarı duyulacak ve güç ışığı (🔌) yanacaktır.
2. Cihazı çalıştırmak için (🔌) düğmeye 0,5 saniye basın. Cihaz çalıştırdıktan sonra iki ekrandaki 8 ışık sönecek ve iki ekrandaki diğer ışıklar „--“ olarak görünecektir.
3. Bu noktada ihtiyacınıza göre tava 1 veya tava 2'yi seçebilirsiniz. öğesini (1) seçtiğinizde (1) ışık yanıp sönecektir (🔌).

İlgili menü göstergesi yanıp sönecektir.

Tava 1'in ekranı yanacak ve 180 °C/15 dk veya 360 °C/15 dk varsayılan menüsünü görüntülenecektir. Sıcaklık ve saat dönüşümlü olarak gösterilir. Ekranın sol ve sağ göstergeleri, tava 2'ye karşılık gelecek şekilde ekranda „---“ ibaresini gösterecektir.

4. Menüü seçin  , menü numarasını seçin. İlgili menü ışığı yanıp sönerken diğer menü ışıkları yanık kalacaktır. Ekranda ilgili menü sıcaklığı gösterilecektir. İşlem yapılmadıkdan 3 saniye sonra sıcaklık ve saat dönüşümlü olarak görüntülenecektir. Sıcaklığı ve zamanı ayarlamak için önce sıcaklık ve zaman seçim düğmesini seçin  . Ekranın her iki tarafında ilgili gösterge yandığında sıcaklığı ve saati ayarlamak için düğmesine basın  . Ayarlamadan sonra başlat/duraklat düğmesine basın  . Işık yanacaktır. Başlatma işleminden sonra seçilen menü yanık kalırken diğer menü ışıkları sönecektir. Cihaz çalışma moduna geçecek ve ekranda dönüşümlü olarak sıcaklık ve saat görüntülenecektir. Kullanımdan sonra menü seçim düğmesi  tekrar seçilemez
5. Tava 2'yi seçerken 3. ve 4. adımları tekrarlayın.
6. Tava 1 menüsü seçildiğinde hiçbir işlem yapılamaz. Tava 2'yi seçtiğinizde  ışık yanacaktır. Tava 1, menü sıcaklığını ve saati dönüşümlü olarak gösterecektir. Tava 2 için 3. ve 4. adımlarda da aynısını uygulayın. Seçim tamamlandığında başlat/duraklat düğmesine basın  . Her iki tava da çalışma modundayken ekran dönüşümlü olarak kendilerine ait sıcaklığını ve saatini gösterecektir. Tava 2'yi seçtikten sonra, tava 1'i ayarlamak isteyebilirsiniz. Önce tava 1'e basın  ve ayarlamadan sonra başlat düğmesine basın  . Her iki TAVA da artık aynı anda çalışma modundadır.
7. Cihaz çalışırken başlat/duraklat düğmesine basın  yanacaktır. İlgili menü ışıkları ve tava ışıkları yanıp sönecek, diğer menü ışıkları açık kalacak ve cihaz ısıtmayı durduracaktır. Fan 20 saniye gecikmeli çalışacak ve duracaktır. İki TAVA da çalışacak veya aynı anda duracaktır. Tava 1 ,i duraklatmak istiyorsanız tava 1'i seçmeniz gerekir  . Açma düğmesine tekrar basın  . Tava 1 ayarlama için duracaktır. Durdurulduğunda ilgili ekran dönüşümlü olarak program sıcaklığını ve saatini gösterecektir. Tava 2 de duracaktır.
8. Makine çalışırken güç düğmesine basın ve 2  saniye basılı tutun. Cihazın zili çalacak, ikili tava duracak ve aynı zamanda ekranda OFF (KAPALI), düğmesi gösterilecektir  . Diğer tüm ışıklar kapalı olacaktır. Tava 1 veya tava 2'yi ayrı ayrı kapatmak istiyorsanız ilgili  veya ögesini seçin  . Ardından güç düğmesini 2  saniye basılı tutun. İlgili tava duraklatıldığında ilgili ekranda OFF (KAPALI) yazısı görüntülenecektir.
9. **Makinenin çalışma durumu.**
Sıcaklığı ayarlamanız gerekiyorsa önce  veya  ögesini seçin. Ardından sırasıyla sıcaklık ve zaman seçim düğmelerini kullanarak  sıcaklığı ve zamanı ayarlayın. Ayarlamadan 5 saniye sonra, işlem yapmadan hata ayıklama modundan çıkın.
10. Zil sesi uyarısı, geleneksel düğme kullanımı, kısa çalma için kısa basma, uzun çalma için uzun basma. Sesli uyarının 5 uyarı tonu vardır ve ilgili ekran OFF (KAPALI), ilgili gösterge OFF (KAPALI), duraklatma modu ile aynı şekilde görüntülenecektir.
11. Tava 1 veya tava 2'yi seçtikten sonra iptal etmek için ilgili düğmeyi basılı tutun.

12. Hafıza fonksiyonu

Bu cihaz bir hafıza fonksiyonuna sahiptir. Örneğin cihaz (2) baget ve kanat menüsü kullanılırken sıcaklık 200 °C'ye ve süre 20 dakikaya ayarlanır. Cihazı kullandıktan sonra elektrik kesilmez. Hafıza fonksiyonu, elektrik kesintisinden sonra 1 saatten daha uzun süre korunmaz.

13. İki TAVA aynı anda çalışabilir.

- ①. Düşme göstergesi ve tavanın ilgili menü göstergesi aynı anda 6 saniye boyunca bir kez yanıp sönecek ve kapanma süresi 3 saniye sonra 0,5 saniyeden az olacaktır.
- ②. Düşme göstergesi yanacak ve ② tavanın ilgili menü gösterge ışığı aynı anda 6 saniye boyunca bir kez yanıp sönecektir. Geçen süre 0.5 saniyeden azdır. Sol ve sağ dönüşümlü olarak yanıp sönecek, sol ve sağ zaman aralığı 3 saniye olacaktır.

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 bozamaz.

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
Dondurulmuş patates kızartması	200–800	23	180	sallayın
Tavuk kanadı	200–800	23	180	sallayın
Balık	200–800	18	200	sallayın
Karides	200–800	14	200	sallayın
Biftek	100–400	15	180	–
Pizza	100–400	17	200	–
Baget	200–800	20	200	sallayın
Tavuk	1.000–2.000	45	200	–
Sebze	100–400	8	160	–

NOT: Air fryer henüz soğukken kızartmaya başladığınızda hazırlık süresine 3 dakika ekleyin. Her iki tava da aynı anda kullanılıyorsa lütfen pişirme süresini 5 dakika uzatın.

SORUN GİDERME

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
Air fryer çalışmıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihaz prize takılmamış olabilir. 2. Zamanlayıcı ayarlanmamış olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın. 2. Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcı tuşunu gerekli hazırlık süresi kadar ayarlayın.
Air fryer ile kızartılan malzemeler pişmiyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepetteki malzeme miktarı çok fazla. 2. Ayarlanan sıcaklık çok düşük. 3. Hazırlık süresi çok kısa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepete daha küçük partiler halinde malzemeler koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızartılır. 2. Sıcaklık tuşunu gerekli sıcaklık ayarına getirin (,Cihazın kullanımı' bölümündeki ,ayarlar' kısmına bakın). 3. Zamanlayıcıyı gerekli hazırlık süresine ayarlayın (,Cihazın kullanımı' bölümündeki ,ayarlar' kısmına bakın).

Sorun	Olası nedenleri	Çözüm yöntemi
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.
Kızarmış atıştırmalıklar air fryer'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir tür atıştırmalık kullandınız.	Daha çıtır bir sonuç için fırın atıştırmalıkları kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Tavayı cihazın içine düzgün bir şekilde kaydıramıyorum.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepette çok fazla malzeme olabilir. 2. Sepet tavaya doğru yerleştirilmemiş. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sepeti MAKS göstergesinin üzerinde doldurmayın. 2. Bir klik sesi duyana kadar sepeti tavanın içine doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yağlı malzemeler hazırlıyor olabilirsiniz. 2. Tava önceki kullanımdan kalma yağ kalıntıları içeriyor olabilir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yağlı malzemeleri air fryer'da kızarttığınızda tavaya büyük miktarda 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 kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Patatesler fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartıyor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğru patates türünü kullanmamış olabilirsiniz. 2. Patates dilimlerini kızartmadan önce iyice yıkamamış olabilirsiniz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun. 2. Patates dilimlerinin dışındaki nişastayı temizlemek için dilimleri iyice yıkayın.
Taze patates kızartmaları air fryer'dan çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor.	Patates kızartmasının çıtırılığı, patateslerdeki yağ ve su miktarına bağlıdır.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yağı eklemeyen önce patates dilimlerini iyice kuruladığınızdan emin olun. 2. Daha çıtır bir sonuç için patates dilimlerini daha ince kesin. 3. Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.

TEMİZLİK

- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
 - Tencere ve sepet yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, bunları temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik maddeleri 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

Cihazın küçük çocukların erişemeyeceği, kuru, tozsuz ve donmayan bir yerde, doğrudan güneş ışığından uzakta saklandığından emin olun.

BERTARAF

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



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

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 TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

İsteğinizin hızlı bir şekilde işlenmesini sağlamak için lütfen aşağıdaki yönergeleri izleyin:

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanına telefon veya e-posta yoluyla başvurun.
Orada, diğer prosedürü ayrıntılı olarak açıklayacaksınız.

Telefon: +49 2154 470 26-635

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

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156