

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

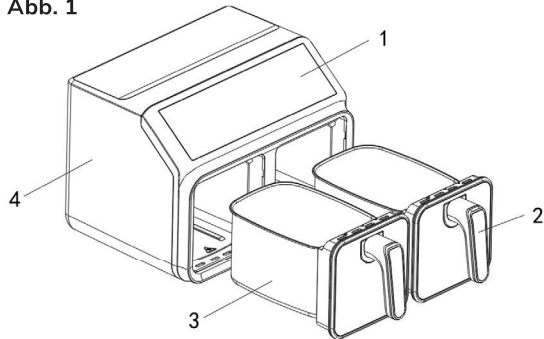


Abb. 2

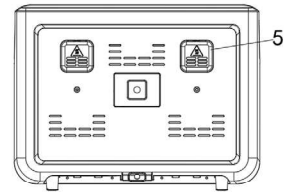


Abb. 3

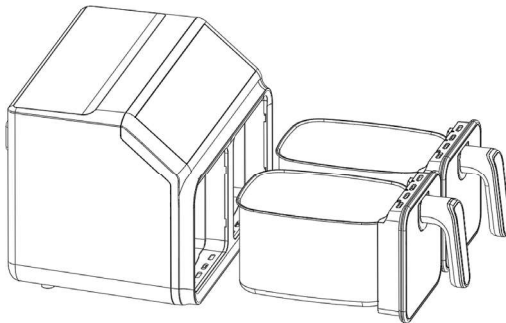


Abb. 4

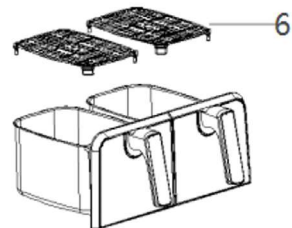
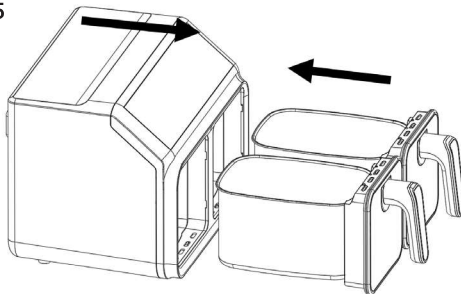


Abb. 5



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.

HEISLUFTFRITTIEREN

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).

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

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

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, 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.

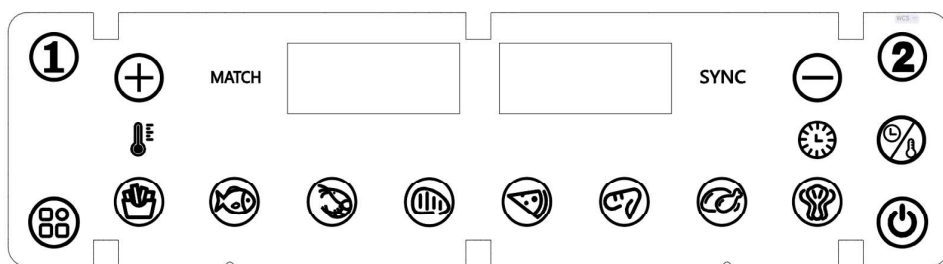
Tipp: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa 10 Minuten lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der 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 , dann  und das Licht blinkt . Die entsprechende Menüanzeige blinkt.
Das Display von Topf 1 leuchtet auf und zeigt das Standardmenü von 180 °C/15 Min. oder 360 °F/15 Min. an. Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die linken und rechten Anzeigen des Displays werden „----“ auf dem Bildschirm anzeigen, Topf 2 entsprechend.
4. Wählen Sie das Menü  aus. Wählen Sie die Nummer des Menüs aus und die entsprechende Menüleuchte blinkt, während die anderen Menüleuchten eingeschaltet bleiben. Auf dem Display wird die entsprechende Menütemperatur angezeigt. 3 Sekunden nach Inaktivität werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt. Um die Temperatur und Zeit anzupassen, wählen Sie zunächst die Temperatur- und Zeitauswahltaste  aus. Wenn die entsprechende Anzeige auf beiden Seiten des Bildschirms aufleuchtet, drücken Sie, um die Temperatur und die Zeit anzupassen . Drücken Sie nach der Einstellung

die Start-/Pause-Taste . Das Licht geht an. Nach dem Start bleibt das ausgewählte Menü eingeschaltet, während die anderen Menülichter ausgeschaltet sind. Das Gerät geht in den Betriebsmodus über und auf dem Display werden abwechselnd Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Nach Gebrauch kann die Menüauswahl Taste  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 **1** 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 **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 **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 **1** oder **2** 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 **1** oder **2** aus, wählen Sie dann die Temperatur- und Zeitauswahl Tasten  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 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 Fettreste 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 the cool down before touching them.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the

manufacturer, the manufacturer's service agent, or by similarly qualified people, in order to avoid hazards.

- Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injuries.
- Do not 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

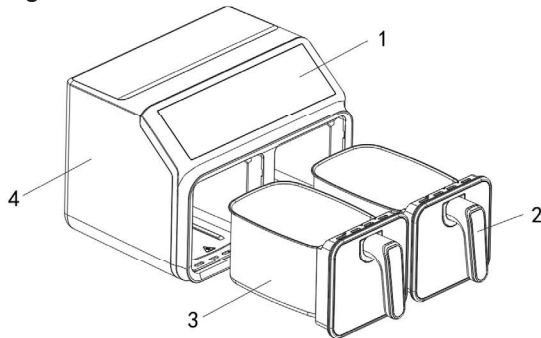


Fig. 2

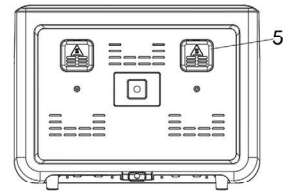


Fig. 3

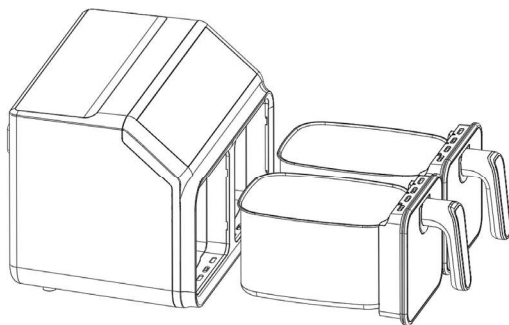


Fig. 4

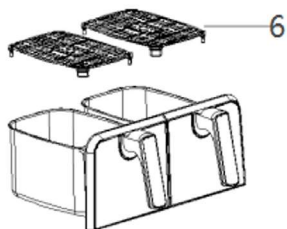
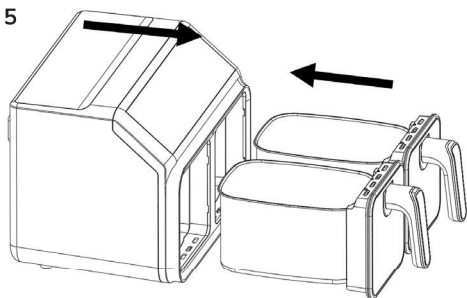


Fig. 5



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.

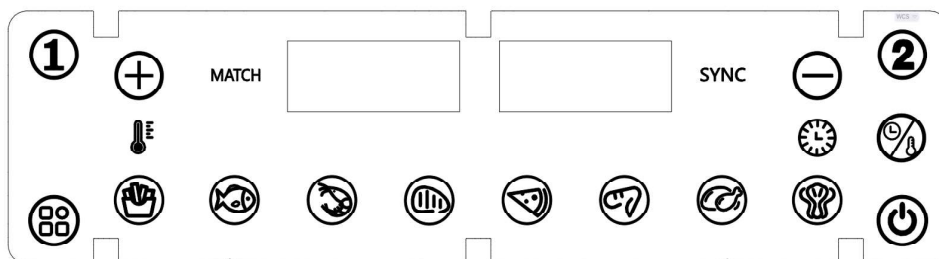
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the housing.

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.

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATING INSTRUCTIONS

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