



# INSTRUCTION MANUAL

## AIR FRYER



**MODEL** B30202AX1

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE



# CONTENTS

---

|           |       |       |
|-----------|-------|-------|
| <b>EN</b> | ----- | 01-12 |
| <b>ES</b> | ----- | 13-24 |
| <b>PL</b> | ----- | 25-36 |
| <b>IT</b> | ----- | 37-48 |
| <b>DE</b> | ----- | 49-60 |
| <b>NL</b> | ----- | 61-72 |
| <b>FR</b> | ----- | 73-84 |
| <b>PT</b> | ----- | 85-96 |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. All surfaces, not only functional surfaces can develop high temperature. Since temperature are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before touching.
5. Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.

## **DANGER**

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
2. Do not allow any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
3. Always put the ingredients to be fried in the grill rack, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
5. Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

## **WARNING**

1. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
2. Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
3. Keep the mains cord away from hot surfaces.
4. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
5. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
6. Do not place anything on top of the appliance.
7. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
8. Do not let the appliance operate unattended.
9. 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.
10. Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)

11. 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**

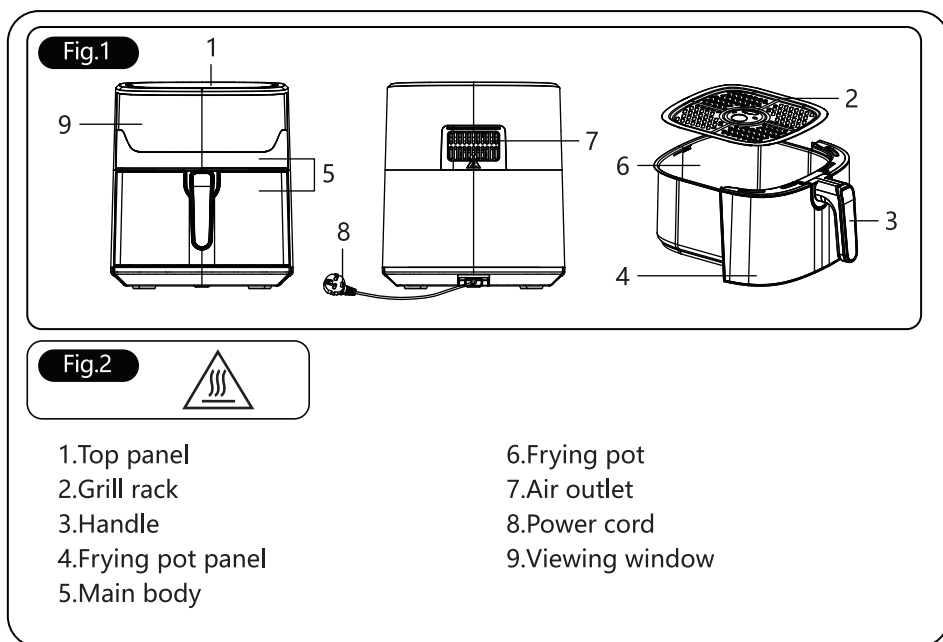
1. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
3. Always unplug the appliance while not using.
4. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| Model No.                    | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Power Supply                 | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Power Consumption            | 1600 W                  |
| Outer Pot Capacity           | 6.5 L                   |
| Temperature adjustment range | 80-200°C                |
| Time adjustment rang         | 1-60min                 |

Specifications and design are subject to change without notice.

## PRODUCT OVERVIEW



## BEFORE FIRST USE

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

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

Note: There may be a slight smoke or smell when the air fryer heats up for the first time. This is normal for many heating appliances and does not affect the security of your device.

## PREPARATIONS FOR USE

- 1.Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
- 2.Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 3.Place the grill rack in the pot .
- 4.Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- 5.Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## OPERATING INSTRUCTIONS

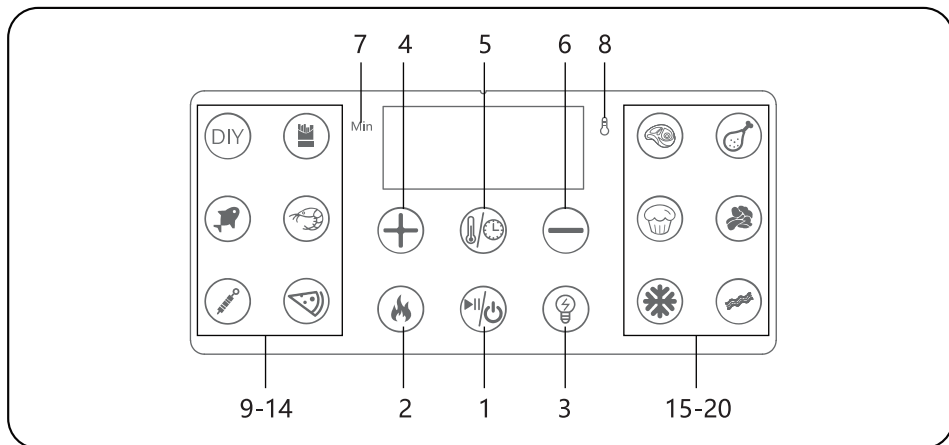
- 1.Connect the plug into an earthed wall socket.
- 2.Carefully pull the pot out of the air fryer .
- 3.Put the ingredients on the grill rack.
- 4.Slide the pot back into the air fryer.
  - Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the grill rack in it.
  - Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
- 5.Determine the required preparation time for the ingredients ( see section Settings for reference).
- 6.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section Settings for reference). 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.
- 7.When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Tips: During use you can adjust the temperature and time according to your taste. Your setting will be retained for about 1 minute after pulling out the pot.

- 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 (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a heat resistant surface. Do not turn the pot upside down while the grill rack is still in the pot, as excess oil collected at the bottom can leak onto the ingredients. The pot and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
- 10.When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



|   |  |
|---|--|
| 1 | <p>Power button: Once the pot are properly placed in the main housing, the power indicator lights up. Press the power button, all indicator lights illuminated and the power button and DIY button are flashing. The display shows the default setting as 200 °C, 15min. During cooking, you can touch this button to control the pause and start of cooking. Pressing the power button for 3 seconds to turn off the appliance, the display will show "OFF" . The fan will turn off after a delay of 15 seconds with the "OFF" light goes out, the appliance stops working completely. If there is no operation after press power button once, all indicators will go out after 60 seconds except the power light.</p>            |
| 2 | <p>Preheat button</p> <p>a.Press menu button first, then press preheat button, these two buttons will flash. Press power button to start up the appliance.</p> <p>b.The power button, menu button and preheat button are illuminated, other indicators are off. The buzzer emits a short beep, the display shows "PRE" , the appliance starts preheating.</p> <p>c.After preheating, the display shows flashing "ADD" , the buzzer emits 5 beeps, the appliance paused. After the frying pot is pulled out then reset, the appliance enters "cooking mode" .</p> <p>d.If there is no operation with 20 minutes after preheating or the frying pot is pulled out more than 20 minutes, the appliance will back to standby mode.</p> |

|       |  |
|-------|--|
| 3     | Light button<br>Press light button, the viewing window will light up, cooking process can be viewed in this way.   |
| 4&6   | Increase/Decrease button   |
| 5     | Time/temperature switch button<br>Press this button, when the display shows temperature, you can adjust cooking temperature at the range of 80-200°C in 5°C increments by increase/decrease button.<br>When the display shows time, adjust cooking time at the range of 1-60 mins in 1 min increment.<br>Long pressing to increase or decrease time and temperature quickly. |
| 7     | Time indicator   |
| 8     | Temperature indicator  |
| 9-14  | Indicators of menus  |
| 15-20 | Touch menu buttons to select your desired setting for air frying.  |

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Thanks to the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

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



|   | Ingredients         | Min-max Amount (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Shake |
|---|---------------------|--------------------|------------|------------------|-------|
|    | Frozen french fries | 400-800            | 17         | 200              | Shake |
|    | Drumsticks          | 600-800            | 25         | 180              | Shake |
|    | Pizza               | 6in-8in            | 19         | 170              |       |
|    | Fish                | 500-800            | 17         | 200              | Shake |
|    | Shrimp              | 400-800            | 19         | 180              | Shake |
|    | Steak               | 100-200            | 15         | 200              | Shake |
|    | Vegetable           | 400-600            | 17         | 160              |       |
|   | Cake                | 120-250            | 12         | 160              |       |
|  | Barbecue            | 100-200            | 15         | 200              | Shake |
|  | Defrost             |                    | 5          | 80               |       |
|  | Bacon               | 100-200            | 11         | 200              | Shake |

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is cold.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating grill rack: Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
Note: Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and grill rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

## STORAGE

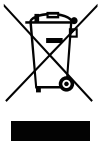
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible causes  | Solutions   |
|--|--|---|
| The air fryer does not work                                      | The appliance is not plugged in.   | Put the mains plug in an earthed wall socket and confirm the power indicator is on.   |
|  | You have not set the timer.  | Set the timer to the required preparation time to switch on the appliance.  |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.           | The amount of ingredients in the shelf is too big.                                   | Put smaller batches of ingredients in the grill rack. Smaller batches are fried more evenly.  |
|  | The set temperature is too low.  | Set the temperature to the required temperature setting (see section 'settings' ).  |
|  | The preparation time is too short.   | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' ).   |
| 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 (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' . |
| 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.             | The rack is not placed in the pot correctly.                                     | Push the rack down into the pot until the rack can go no further toward the bottom.   |
|   | Too many ingredients in the pot  | Food ingredients should not exceed the Max. position  |
| White smoke comes out of the appliance.                         | You are preparing greasy ingredients.  | 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. |
|   | The pot still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the pot. make sure you clean the pot properly after each use.   |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.              | 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. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.  |
|   |  | Cut the potato sticks smaller for a crispier result.  |
|   |  | Add slightly more oil for a crispier result.  |

## DISPOSAL

| Correct Disposal of this product   |   |
|--|---|
|  | <p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p> |

**WARRANTY: TWO YEARS**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene elementos de calefacción. Todas las superficies, no solo las funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Como cada persona percibe la temperatura de forma diferente, este aparato deberá utilizarse con **PRECAUCIÓN**. Solo debe sujetar el aparato por las superficies de agarre y asas previstas, y debe utilizar protección térmica como guantes o similares. Deberá dejar que pase el tiempo suficiente para que se enfríen el resto de superficies antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, un agente de servicio o un profesional con cualificación similar para evitar peligros.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de mesas o encimeras, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas, ni hornos calientes.
11. Tenga cuidado al mover el aparato, especialmente si contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Conecte primero el enchufe al aparato y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, gire todos los mandos a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del

usuario no deben realizarlos niños, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión.

15. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
16. Este aparato no está diseñado para utilizarse con temporizadores externos o sistemas de control remotos independientes.
17. Este aparato no está diseñado para utilizarlo exclusivamente en su hogar.

## **CUIDADO**

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores.
2. No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
3. Coloque los alimentos que vaya a cocinar en la rejilla, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
4. No cubra la entrada ni la salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
5. No llene la cubeta de aceite, podría provocar un incendio.
6. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

## ATENCIÓN

1. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincida con la tensión de red local.
2. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas presentan daños.
3. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
4. No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
5. No coloque el aparato contra las paredes u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y por encima del aparato.
6. No coloque nada encima del aparato.
7. No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
8. No deje el aparato funcionando sin vigilancia.
9. Durante el cocinado, saldrá vapor por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor. Tenga cuidado también cuando saque la cesta del aparato.
10. Cualquier superficie accesible podría calentarse durante el uso (Fig. 2)
11. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que emite humo oscuro. Espere a que deje de salir humo antes de sacar la cesta del aparato.

## **PRECAUCIÓN**

1. Compruebe que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, llana y estable.
2. Si se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza siguiendo las instrucciones de este manual de usuario, la garantía quedará anulada y podremos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
3. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
4. El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

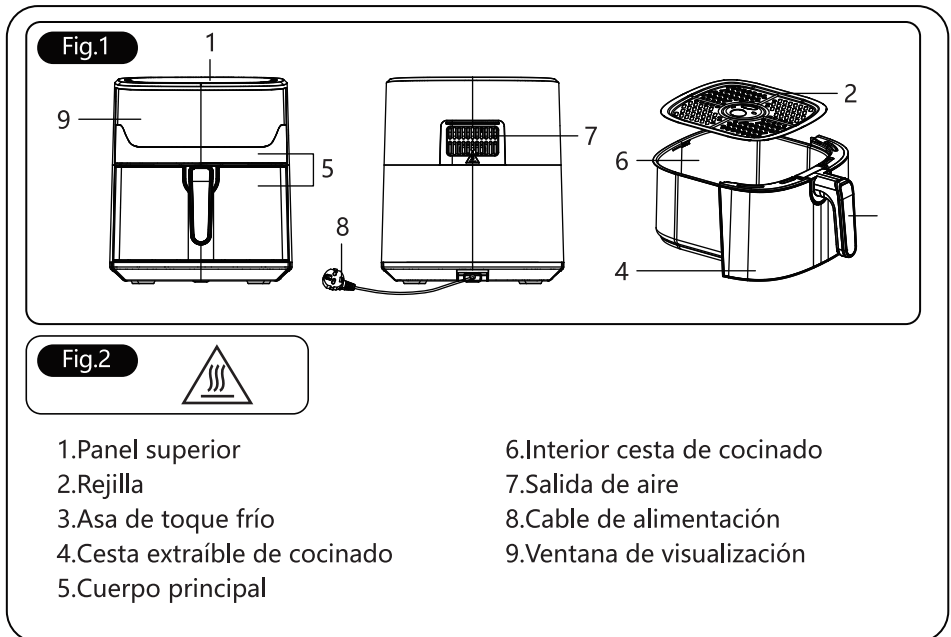


## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Número de modelo                  | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Fuente de alimentación            | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Consumo energético                | 1600 W                  |
| Capacidad del recipiente exterior | 6,5 L                   |
| Rango de ajuste de la temperatura | 80-200 °C               |
| Rango de ajuste del tiempo        | 1-60 min                |

Las especificaciones y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

## VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todos los materiales de embalaje.
2. Quite todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja suave.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta freidora sin aceite funciona con aire caliente. No llene la cesta con aceite directamente.

Nota: Puede aparecer un ligero humo u olor cuando se calienta por primera vez. Esto es algo normal en los aparatos con elementos de calefacción y no afecta a la seguridad.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y llana.
2. No coloque el aparato sobre superficies que no sean resistentes al calor.
3. Coloque la rejilla dentro de la cesta.
4. No llene la cesta con aceite o cualquier otro líquido.
5. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado del cocinado.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

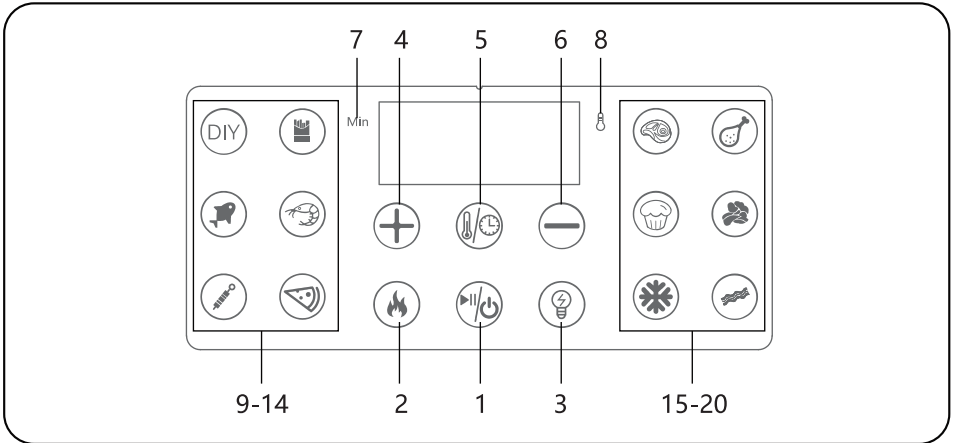
1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
3. Coloque los alimentos en la rejilla.
4. Vuelva a meter la cesta en la freidora.
  - Compruebe que la alinea con las guías del cuerpo de la freidora. No utilice la cesta sin meter dentro la rejilla.
  - Precaución: No toque el exterior de la cesta durante el uso y algún tiempo después, ya que se calienta mucho. extráigala solamente usando el asa.
5. Seleccione el tiempo de preparación necesario para los alimentos (consulte la sección Ajustes).
6. Algunos alimentos deben agitarse durante el tiempo de cocinado (consulte el apartado Ajustes). Para agitar los alimentos, saque la cesta del aparato tirando del asa. A continuación, vuelva a introducirla en la freidora de aire.
7. Cuando suene el temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá terminado. Saque la cesta del aparato.

Consejos: Durante el uso puede ajustar la temperatura y el tiempo a su gusto. La configuración se guardará durante aproximadamente 1 minuto después de sacar la cesta.

8. Compruebe si los alimentos están listos. Si aún no lo están, vuelva a meter la cesta en el aparato y configure el temporizador unos minutos más.

9. Para retirar los alimentos (por ejemplo, patatas fritas), saque la cesta de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor. No la voltee mientras la rejilla esté todavía dentro de ella, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo podría derramarse sobre la comida. La cesta y la comida estarán calientes. Dependiendo del tipo de alimentos que haya utilizado, podría salir vapor de la cesta.
10. Cuando los alimentos estén listos, la freidora de aire estará lista para preparar otra remesa.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



|   |   |
|---|---|
| 1 | <p>Botón de encendido: cuando la cesta esté colocada correctamente en el cuerpo principal, el indicador de encendido se iluminará. Pulse el botón de encendido, todas las luces indicadoras se iluminarán y el botón de encendido y el de DIY parpadearán. La pantalla mostrará la configuración predeterminada: 200 °C, 15 min. Durante el cocinado, podrá tocar este botón para controlar la pausa y el inicio. Si pulsa el botón de encendido durante 3 segundos se apagará el aparato y la pantalla mostrará "OFF". El ventilador se apagará después de 15 segundos junto con la luz "OFF", el aparato dejará de funcionar por completo. Si no realiza ninguna operación después de pulsar el botón de encendido una vez, todos los indicadores se apagará cuando pasen 60 segundos, excepto la luz de encendido.</p>                                     |
| 2 | <p>Botón de precalentamiento:</p> <p>a. Primero pulse el botón de menú y después el botón de precalentamiento, ambos parpadearán. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.</p> <p>b. El botón de encendido, el de menú y el de precalentamiento se iluminarán, los demás indicadores permanecerán apagados. El aparato emitirá un pitido corto, la pantalla mostrará "PRE", el aparato empezará a precalentarse.</p> <p>c. Después de terminar el precalentamiento, la pantalla mostrará "ADD" parpadeando, el aparato emitirá 5 pitidos y se detendrá. Después de sacar la cesta y volver a colocarla, el aparato entrará en "modo de cocinado".</p> <p>d. Si no realiza ninguna operación durante los 20 minutos posteriores al precalentamiento o si la cesta está fuera durante más de 20 minutos, el aparato volverá al modo de espera.</p> |

|       |   |
|-------|---|
| 3     | Botón de luz<br>Pulse el botón de la luz, la ventana se iluminará y podrá ver el proceso de cocinado.   |
| 4 y 6 | Botón de aumentar/disminuir   |
| 5     | Botón de ajuste de tiempo/temperatura<br>Pulse este botón, cuando la pantalla muestre la temperatura, podrá seleccionar la temperatura de cocinado en un rango de 80-200 °C en incrementos de 5 °C mediante el botón de aumento/disminución.<br>Cuando la pantalla muestre el tiempo, seleccione el tiempo entre 1-60 minutos en incrementos de 1 minuto.<br>Mantenga pulsado para aumentar o disminuir el tiempo y la temperatura rápidamente. |
| 7     | Indicador de tiempo   |
| 8     | Indicador de temperatura  |
| 9-14  | Indicadores de los menús  |
| 15-20 | Pulse los botones de menú para seleccionar el ajuste que prefiera.  |












## AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar la configuración para preparar diferentes tipos de alimentos. Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, así que no podemos garantizar los mejores ajustes para sus alimentos. Gracias a la tecnología rapid air, el aire del interior del aparato se recalienta instantáneamente, así que, si saca brevemente la cesta del aparato durante el uso, apenas afectará al proceso.

### Consejos

- A. Los alimentos más pequeños suelen necesitar menos tiempo de preparación que los alimentos más grandes.
- B. Una mayor cantidad de alimentos necesitará un tiempo de preparación mayor.
- C. Agitar los alimentos más pequeños cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación mejora el resultado final y hace que los alimentos se cocinen de forma más uniforme.
- D. Añada un poco de aceite a las patatas naturales para conseguir un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire a los pocos minutos de haber añadido el aceite.
- E. No prepare alimentos muy grasientos como salchichas en la freidora de aire.
- F. Los aperitivos que se puedan preparar en el horno también se podrán preparar en la freidora de aire.
- G. La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- H. Utilice masa precocinada para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada necesita menos tiempo de preparación que la masa casera.
- I. Coloque un molde o fuente para horno en la freidora de aire si quiere hornear un pastel o un quiche o si desea cocinar alimentos delicados o rellenos.

J. También puede utilizar la freidora de aire para recalentar alimentos. Para hacerlo, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

|   | Tipo de alimento          | Cantidad mínima - máxima (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Remove |
|---|---------------------------|------------------------------|--------------|------------------|--------|
|    | Patatas fritas congeladas | 400-800                      | 17           | 200              | Remove |
|    | Muslos de pollo           | 600-800                      | 25           | 180              | Remove |
|    | Pizza                     | 15-20 cm                     | 19           | 170              |        |
|    | Pescado                   | 500-800                      | 17           | 200              | Remove |
|    | Gambas                    | 400-800                      | 19           | 180              | Remove |
|    | Carne                     | 100-200                      | 15           | 200              | Remove |
|    | Verduras                  | 400-600                      | 17           | 160              |        |
|   | Repostería                | 120-250                      | 12           | 160              |        |
|  | Barbacoa                  | 100-200                      | 15           | 200              | Remove |
|  | Descongelar               |                              | 5            | 80               |        |
|  | Bacon                     | 100-200                      | 11           | 200              | Remove |

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si cuando la ponga en marcha la freidora de aire está fría.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

La cesta y la rejilla tienen revestimiento antiadherente: no utilice utensilios metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, podrían dañar el revestimiento.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.  
Nota: Saque la cesta para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja suave. Puede utilizar desengrasante para eliminar restos de suciedad.

Consejo: Si la suciedad está pegada a la rejilla o al fondo de la cesta, llénela de agua caliente con un poco de jabón. Meta la rejilla en la cesta y déjelas en remojo durante unos 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave.

5. Limpie la resistencia con un cepillo para eliminar los restos de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                   | Posibles causas   | Soluciones  |
|--|---|---|
| La freidora de aire no funciona            | El aparato no está enchufado.   | Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra y compruebe que el indicador de alimentación se enciende.   |
|  | No ha configurado el temporizador.  | Configure el temporizador con el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.  |
| Los alimentos no se cocinan.               | Hay demasiados alimentos.   | Meta una menor cantidad de alimentos en la parrilla. Las remesas más pequeñas se fríen de manera más uniforme.  |
|  | La temperatura seleccionada es demasiado baja.  | Configure la temperatura deseada (consulte el apartado "Ajustes").  |
|  | El tiempo de preparación es demasiado corto.  | Configure el temporizador con el tiempo de preparación deseado (consulte el apartado "Ajustes").  |
| Los alimentos no se cocinan uniformemente. | Algunos alimentos deben removerse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación. | Los alimentos que se encuentran amontonados o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben removerse cuando transcurra la mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes". |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Los aperitivos fritos no quedan crujientes al sacarlos de la freidora de aire. | Ha usado un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.   | Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para conseguir un resultado más crujiente.   |
| No puedo meter la cesta en el aparato correctamente.                           | La rejilla no está colocada correctamente en la cesta.                             | Empuje la rejilla hacia abajo en la cesta hasta que no pueda avanzar más hacia el fondo.   |
|  | Hay demasiados alimentos en la cesta.  | Los alimentos no deben superar la marca Máx.   |
| Sale humo blanco del aparato.  | Está preparando alimentos con grasa.   | Cuando cocine alimentos con grasa en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal, lo cual no afecta al aparato ni al resultado final. |
|  | La cesta tiene residuos de grasa de una utilización anterior.                      | El humo blanco se debe a la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar bien la cesta después de cada uso.   |
| Las patatas naturales no se cocinan uniformemente en la freidora de aire.      | No lavó bien las patatas antes de cocinarlas.                                      | Lave bien las patatas para eliminar el almidón exterior.   |
| Las patatas naturales no quedan crujientes al sacarlas de la freidora de aire. | El crujiente de las patatas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. | Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadir el aceite.   |
|  |  | Corte las tiras de patata más pequeñas para conseguir un resultado más crujiente.  |
|  |  | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.   |

## ELIMINACIÓN

Eliminación correcta de este producto.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con los residuos domésticos en la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver un dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos podrán hacerse cargo del producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Garantía: 3 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

---

---

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne ma funkcję ogrzewania. Wszystkie powierzchnie, nie tylko funkcjonalne, mogą wytwarzać wysoką temperaturę. Ponieważ temperatura jest różnie odbierana przez różne osoby, z urządzenia należy korzystać z zachowaniem **OSTROŻNOŚCI**. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za pomocą przeznaczonych do tego uchwytów i powierzchni chwytnych oraz stosować ochronę termiczną w postaci rękawic lub podobnych środków. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie przed dotknięciem ich.
5. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi



zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw element sterujący w pozycji "OFF", a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są

one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

16. To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

17. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- Domy wiejskie;
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Środowiska typu bed and breakfast.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

1. Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
2. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia.

3. Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia na ruszcie grilla, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
4. Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
5. Nie napełniaj wewnętrznego pojemnika olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
6. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

## **OSTRZEŻENIE**

1. Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym.
2. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
3. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
4. Nie podłączać urządzenia ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
5. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
6. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
7. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż

opisane w niniejszej instrukcji.

8. Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
9. Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
10. Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys. 2).
11. Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.

## **UWAGA**

1. Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić jakiejkolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.
3. Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
4. Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut,

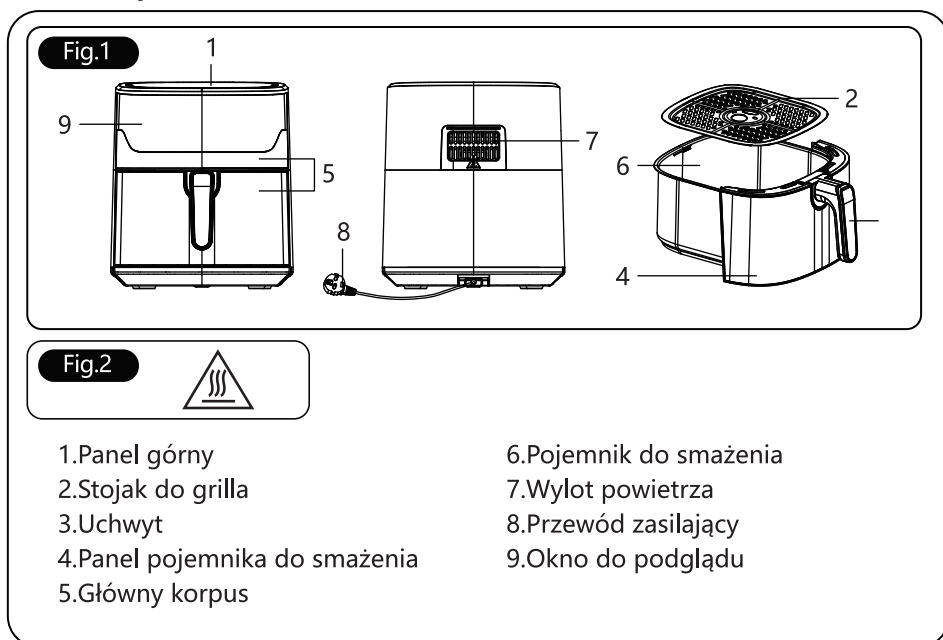
aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| Nr modelu                    | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Zasilanie                    | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Zużycie energii              | 1600 W                  |
| Pojemność                    | 6,5 l                   |
| Zakres regulacji temperatury | 80-200°C                |
| Zakres regulacji czasu       | 1-60 min                |

Specyfikacja i konstrukcja mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

## WYGLĄD PRODUKTÓW



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usun wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść ruszt grilla i pojemnik za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieścierniej gąbki.
4. Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa w oparciu o gorące powietrze. Nie należy napełniać pojemnika bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Podczas pierwszego nagrzewania frytkownicy beztłuszczowej może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne dla wielu urządzeń grzewczych i nie ma wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

## PREPARATY DO STOSOWANIA

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
2. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.
3. Umieścić ruszt do grillowania w wewnętrznym pojemniku.
4. Nie napełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.
5. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

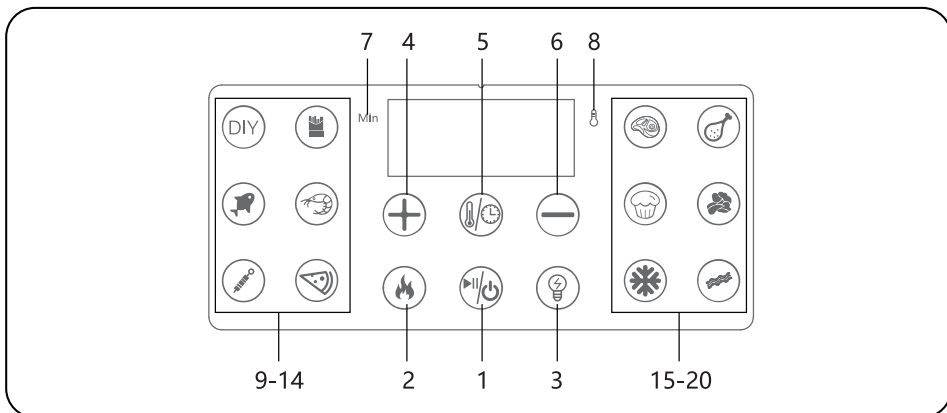
1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyjmij pojemnik z frytkownicy.
3. Umieść składniki na ruszcie do grillowania.
4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.
  - Należy zwrócić uwagę na dokładne wyrównanie z prowadnicami w korpusie frytkownicy. Nigdy nie używaj pojemnika bez rusztu do grillowania.
  - Uwaga: Nie należy dotykać pojemnika w trakcie i przez pewien czas po jego użyciu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja Ustawienia w celach informacyjnych).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu (patrz sekcja Ustawienia). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz brzęczyk minutnika, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyciągnij pojemnik z urządzenia.

Wskazówki: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę i czas do własnych upodobań. Ustawienie zostanie zachowane przez około 1 minutę po wyjęciu pojemnika.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Nie odwracaj naczynia do góry dnem, gdy ruszt do grillowania nadal znajduje się w naczyniu, ponieważ nadmiar oleju zebrany na dnie może wyciec na składniki. Pojemnik i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy beztłuszczowej, z naczynia może wydobywać się para.
10. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica beztłuszczowa jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA



|   |   |
|---|---|
| 1 | <p>Przycisk zasilania: Po prawidłowym umieszczeniu pojemnika w głównej obudowie zaświeci się wskaźnik zasilania. Po naciśnięciu przycisku zasilania zaświecą się wszystkie kontrolki, a przycisk zasilania i przycisk DIY będą migać. Wyświetlacz pokazuje domyślne ustawienie 200 °C, 15 min. Podczas gotowania można dotknąć tego przycisku, aby ustawić pauzę i rozpoczęcie gotowania. Po naciśnięciu przycisku zasilania przez 3 sekundy w celu wyłączenia urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OFF". Wentylator wyłączy się po upływie 15 sekund, a lampka "OFF" zgaśnie, urządzenie przestanie działać całkowicie. Jeśli po jednokrotnym naciśnięciu przycisku zasilania nie zostanie wykonana żadna operacja, wszystkie wskaźniki zgasną po 60 sekundach z wyjątkiem lampki zasilania.</p>   |
| 2 | <p>Przycisk podgrzewania</p> <p>a. Naciśnij najpierw przycisk menu, a następnie przycisk podgrzewania; oba przyciski będą migać. Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.</p> <p>b. Przycisk zasilania, przycisk menu i przycisk podgrzewania są podświetlone, pozostałe wskaźniki są wyłączone. Brzęczyk wyemituje krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PRE", a urządzenie rozpocznie podgrzewanie.</p> <p>c. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat "ADD", brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a urządzenie zostanie wstrzymane. Po wyciągnięciu i ponownym włożeniu pojemnika urządzenie przejdzie w tryb gotowania.</p> <p>d. Jeśli po 20 minutach od wstępnego nagrzania nie zostanie wykonana żadna operacja lub pojemnik zostanie wyciągnięty na dłużej niż 20 minut, urządzenie powróci do trybu gotowości.</p> |

|       |   |
|-------|---|
| 3     | Przycisk światła<br>Po naciśnięciu przycisku podświetlenia podświetli się okno podglądu, przez które można obserwować potrawy.  |
| 4 i 6 | Przycisk zwiększania/zmniejszania   |
| 5     | Przycisk przełącznika czasu/temperatury<br>Po naciśnięciu tego przycisku, gdy wyświetlacz pokazuje temperaturę, można dostosować temperaturę gotowania w zakresie 80-200 °C w odstępach co 5 °C za pomocą przycisku zwiększania/zmniejszania.<br>Gdy na wyświetlaczu pojawi się czas, ustaw czas gotowania w zakresie 1-60 minut w odstępach co 1 minutę.<br>Długie naciśnięcie pozwala szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas i temperaturę. |
| 7     | Wskaźnik czasu  |
| 8     | Wskaźnik temperatury  |
| 9-14  | Wskaźniki menu  |
| 15-20 | Dotknij przycisków menu, aby wybrać żądane ustawienie smażenia powietrzem.  |

## USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia składników. Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników. Dzięki technologii szybkiego obiegu powietrza powietrze wewnątrz urządzenia jest natychmiast podgrzewane, a wyciągnięcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

### Wskazówki

- A. Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- B. Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- C. Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- D. Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż składniki we frytkownicy beztłuszczowej w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- E. We frytkownicy beztłuszczowej nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- F. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej
- G. Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- H. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- I. Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne na półce frytkownicy beztłuszczowej, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- J. Frytkownicy beztłuszczowej można również używać do odgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.



|   | Składniki           | Ilość min.-maks.<br>(g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Wstrząsnąć |
|---|---------------------|-------------------------|------------|------------------|------------|
|    | Mrożone frytki      | 400-800                 | 17         | 200              | Wstrząsnąć |
|    | Pałeczki z kurczaka | 600-800                 | 25         | 180              | Wstrząsnąć |
|    | Pizza               | 6w-8w                   | 19         | 170              |            |
|    | Ryba                | 500-800                 | 17         | 200              | Wstrząsnąć |
|    | Krewetki            | 400-800                 | 19         | 180              | Wstrząsnąć |
|    | Stek                | 100-200                 | 15         | 200              | Wstrząsnąć |
|    | Warzywa             | 400-600                 | 17         | 160              |            |
|    | Ciasto              | 120-250                 | 12         | 160              |            |
|  | Grill               | 100-200                 | 15         | 200              | Wstrząsnąć |
|  | Rozmrażanie         |                         | 5          | 80               |            |
|  | Bekon               | 100-200                 | 11         | 200              | Wstrząsnąć |

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest zimna.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i ruszt do grillowania z powłoką nieprzywierającą: do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i pozwól urządzeniu ostygnąć.  
Uwaga: wyjmij wewnętrzny pojemnik, aby frytkownica szybciej ostygła.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść pojemnik i ruszt grilla gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: jeśli brud przywarł do rusztu lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść ruszt w garnku i pozostaw pojemnik i ruszt do namoczenia na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

## PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem   | Możliwe przyczyny  | Rozwiązania   |
|---|--|---|
| Frytkownica beztłuszczowa nie działa  | Urządzenie nie jest podłączone.  | Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego i sprawdź, czy wskaźnik zasilania jest włączony.                    |
|   | Czasomierz nie został ustawiony.   | Ustaw timer na wymagany czas przygotowania do włączenia urządzenia.   |
| Składniki smażone we frytkownicy beztłuszczowej nie są gotowe.              | Ilość składników jest zbyt duża.   | Umieść mniejsze partie składników na ruszcie do grillowania. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.              |
|   | Ustawiona temperatura jest zbyt niska.                                       | Ustaw żadaną temperaturę (patrz sekcja "Ustawienia").   |
|   | Czas przygotowania jest zbyt krótki.   | Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia").   |
| Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej.         | Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. | Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowywania. Patrz sekcja "Ustawienia". |
| Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy beztłuszczowej. | Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.   | Użyj przekąsek do pieczenia w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.                |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Nie mogą prawidłowo wsunąć pojemnika do urządzenia.                     | Stojak nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.                      | Wepchnij stojak do pojemnika, aż stojak nie będzie mógł przesunąć się dalej w kierunku dna.  |
|   | Zbyt wiele składników w pojemniku                                     | Składniki nie powinny przekraczać maksymalnego poziomu   |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.                                    | Przygotowujesz tłuste składniki.                                      | Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy beztłuszczowej do pojemnika wycieka duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy. |
|   | Pojemnik nadal zawiera pozostałości oleju z poprzedniego użytkowania. | Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w pojemniku. Upewnij się, że prawidłowo czyścisz pojemnik po każdym użyciu.   |
| Świeże frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy beztłuszczowej. | Pokrojone ziemniaki nie zostały prawidłowo optukane przed smażeniem.  | Dokładnie optucz pokrojone ziemniaki, aby usunąć z nich skrobię.   |
| Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy beztłuszczowej. | Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.            | Upewnij się, że pokrojone ziemniaki są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.   |
|   |   | Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.  |
|   |   | Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.  |

## UTYLIZACJA

### Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

**GWARANCJA: 2 LATA**

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Evitare il contatto con le superfici calde.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la base in acqua o altri liquidi.
4. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. Tutte le superfici, non solo quelle funzionali, possono raggiungere temperature elevate. Poiché la percezione della temperatura varia tra le persone, usare questo apparecchio con CAUTELA. Toccare solo le maniglie e le superfici di presa designate e utilizzare protezioni dal calore come guanti. Le superfici non destinate alla presa devono raffreddarsi prima di essere toccate.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di montare o togliere le parti.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza tecnica o da personale qualificato per evitare pericoli.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può causare lesioni.

8. Non utilizzare all'aperto.
9. Evitare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
11. Prestare massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi il cavo alla presa a muro. Per disconnettersi, ruotare qualsiasi controllo su "OFF" e quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionati e istruiti sull'uso sicuro. I bambini non devono giocare con l'apparecchio, e la pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

16. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
17. Questo apparecchio non è destinato all'uso in applicazioni domestiche o simili, come:
  - Aree cucina in case, negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
  - Agriturismi;
  - Hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - Ambienti tipo bed and breakfast.

## **PERICOLO**

1. Evitare assolutamente di immergere l'alloggiamento, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, in acqua o di sciacquarlo sotto il rubinetto.
2. Prestare attenzione affinché acqua o altri liquidi non penetrino nell'apparecchio per prevenire scosse elettriche.
3. Posizionare sempre gli ingredienti da friggere sulla griglia per evitare il contatto con le resistenze.
4. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
5. Non riempire la pentola con olio, poiché ciò potrebbe comportare un pericolo di incendio.
6. Mai toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

## AVVERTENZE

1. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio sia adatta a quella della rete elettrica locale.
2. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
3. Mantenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
4. Evitare di collegare l'apparecchio o di utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate.
5. Posizionare l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza da pareti o altri dispositivi, assicurando uno spazio libero di 10 cm anche sopra l'apparecchio.
6. Non appoggiare nulla sulla superficie dell'apparecchio.
7. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi descritti nel manuale.
8. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
9. Durante la frittura ad aria calda, è possibile che dalle aperture di uscita fuoriesca vapore caldo. Mantenere mani e viso a distanza di sicurezza da vapore e aperture d'aria, prestare attenzione quando si rimuove la pentola dall'apparecchio.
10. Alcune superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso (Fig. 2).

11. Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota del fumo scuro emesso. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.

## **ATTENZIONE**

1. Verificare che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
2. Nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in modo improprio, per scopi professionali o semi-professionali, o non conformemente alle istruzioni riportate nel manuale d'uso, la garanzia sarà invalidata e decliniamo ogni responsabilità per i danni causati.
3. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è in uso.
4. L'apparecchio richiede circa 30 minuti di raffreddamento prima di poter essere maneggiato o pulito in sicurezza.

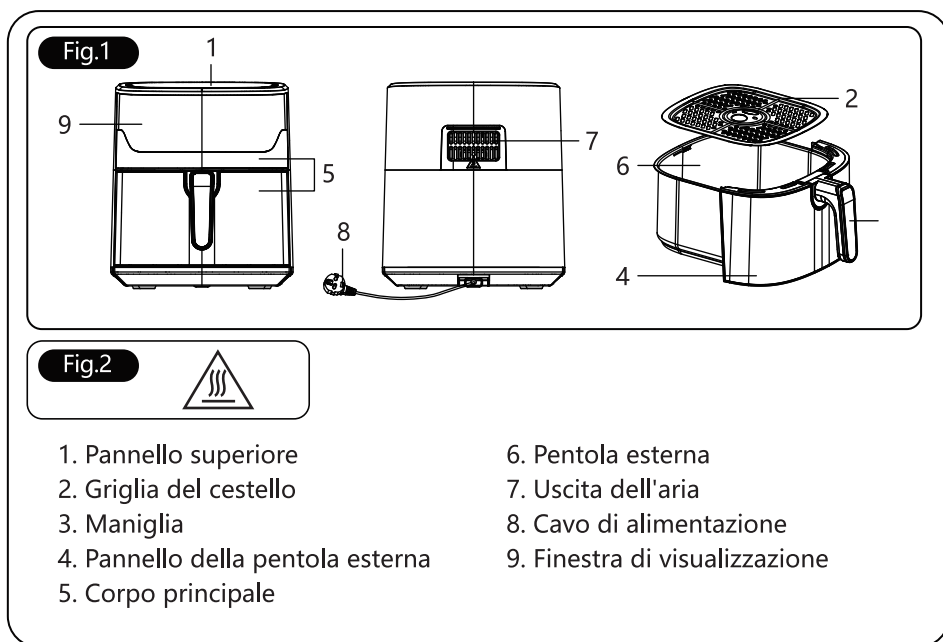


## SPECIFICHE TECNICHE

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Modello numero:                             | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Alimentazione elettrica                     | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Consumo energetico (Wattaggio)              | 1600 W                  |
| Capacità del contenitore esterno            | 6.5 L                   |
| Intervallo di regolazione della temperatura | 80-200°C                |
| Intervallo di regolazione del timer         | 1-60min                 |

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente la griglia e la pentola con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che utilizza aria calda. Non riempire mai la pentola con olio o grasso per friggere.

Nota: durante il riscaldamento iniziale della friggitrice, potrebbe verificarsi un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi di riscaldamento e non influisce sulla sicurezza del tuo dispositivo.

## PREPARATIVI PER L' USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
3. Posizionare la griglia nella pentola.
4. Evitare di riempire la pentola con olio o altri liquidi.
5. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio, poiché ciò potrebbe interrompere il flusso d'aria e influire sul risultato della frittura ad aria calda.

## ISTRUZIONI PER L' USO

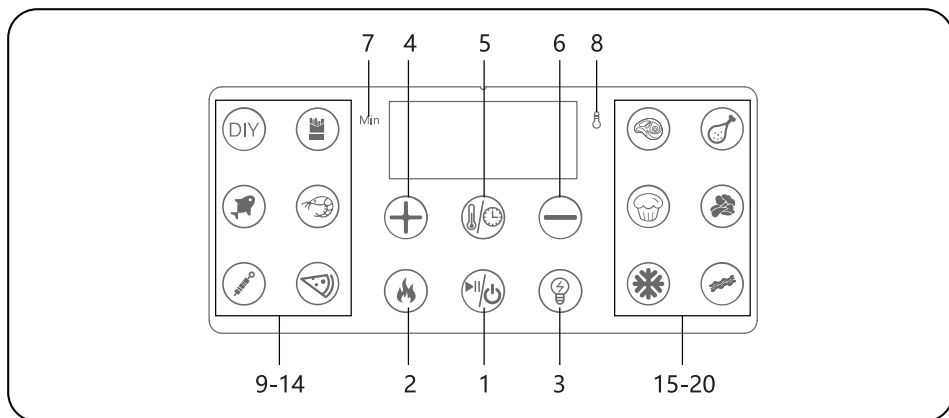
1. Collegare la spina a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con attenzione la pentola dalla friggitrice.
3. Disporre gli ingredienti sulla griglia.
4. Reinscrivere la pentola nella friggitrice.
  - Fare attenzione ad allineare con cura la pentola seguendo le guide nel corpo della friggitrice. Non utilizzare mai la pentola senza la griglia al suo interno.
  - Attenzione: non toccare la pentola durante e poco dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la pentola solo per il manico.
5. Determinare il tempo di preparazione necessario per gli ingredienti (vedere la sezione Impostazioni per riferimento).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati e mescolati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Impostazioni" come riferimento). Per agitare gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio afferrandola per il manico e scuoterla. Quindi reinscrivere la pentola nella friggitrice.
7. Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre la pentola dall'apparecchio.

Consigli: durante l'utilizzo è possibile regolare la temperatura e il tempo in base ai propri gusti. L'impostazione verrà mantenuta per circa 1 minuto dopo aver estratto la pentola.

8. Verificare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinscrivere la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

9. Per estrarre gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre la pentola dalla friggitrice e posizionarla su una superficie resistente al calore. Non capovolgere la pentola mentre la griglia è ancora nella pentola, poiché l'olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe fuoriuscire. La pentola e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dalla pentola.
10. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice è immediatamente pronta per prepararne un'altra.

## ISTRUZIONI PER L' USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



|   |  |
|---|--|
| 1 | <p>Pulsante di accensione: una volta posizionata correttamente la pentola nell'alloggiamento principale, l'indicatore di accensione si accende. Premere il pulsante di accensione, tutti gli indicatori luminosi si illuminano, e i pulsanti di accensione e DIY lampeggiano. Il display mostra l'impostazione predefinita a 200°C, 15 minuti. Durante la cottura, è possibile toccare questo pulsante per controllare la pausa e l'avvio della cottura. Premendo il pulsante di accensione per 3 secondi per spegnere l'apparecchio, il display visualizzerà "OFF". La ventola si spegnerà dopo un ritardo di 15 secondi e la spia "OFF" si spegnerà, l'apparecchio smetterà di funzionare completamente. Se non viene eseguita alcuna operazione dopo aver premuto una volta il pulsante di accensione, tutti gli indicatori si spegneranno dopo 60 secondi, tranne la spia di accensione.</p>   |
| 2 | <p>Pulsante di preriscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Premere prima il pulsante menù, quindi premere il pulsante di preriscaldamento, questi due pulsanti lampeggeranno. Premere il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio.</li> <li>Il pulsante di accensione, il pulsante menù e il pulsante di preriscaldamento sono illuminati, gli altri indicatori sono spenti. Dopo un breve segnale acustico, il display visualizza "PRE", quindi l'apparecchio inizia il preriscaldamento.</li> <li>Dopo il preriscaldamento, il display visualizza "ADD" lampeggiante, il segnale acustico emette 5 bip, quindi l'apparecchio va in pausa. Dopo aver estratto e reimpostato la pentola, l'apparecchio entra in "modalità di cottura".</li> <li>Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 minuti dal preriscaldamento o se la pentola viene estratta per più di 20 minuti, l'apparecchio tornerà in modalità standby.</li> </ol> |

|       |  |
|-------|--|
| 3     | Pulsante luce:<br>Premere il pulsante luce, la finestra di visualizzazione si illuminerà, e il processo di cottura può essere visualizzato in questo modo.   |
| 4&6   | Pulsante aumenta/diminuisci  |
| 5     | Pulsante interruttore timer/temperatura:<br>Premere questi pulsanti; quando il display mostra la temperatura, è possibile regolare la temperatura di cottura nell'intervallo 80-200°C con incrementi di 5°C tramite il pulsante aumenta/diminuisci. Quando il display mostra l'ora, regolare il tempo di cottura nell'intervallo da 1 a 60 minuti con incrementi di 1 minuto. Effettuare una pressione prolungata per aumentare o diminuire rapidamente il tempo e la temperatura. |
| 7     | Indicatore del tempo   |
| 8     | Indicatore di temperatura  |
| 9-14  | Indicatori dei menù  |
| 15-20 | Toccare i pulsanti del menù per selezionare l'impostazione desiderata per la frittura ad aria.   |

## IMPOSTAZIONI

La tabella seguente ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti. Nota: tieni presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti. Grazie alla tecnologia Rapid Air, l'aria all'interno dell'apparecchio viene riscaldata istantaneamente; estrarre brevemente la pentola dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda infatti non influisce sul processo di cottura.

### Suggerimenti

- A. Gli ingredienti più piccoli solitamente richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi.
- B. Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione solo leggermente più breve.
- C. Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire ingredienti fritti in modo non uniforme.
- D. Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- E. Non preparare ingredienti estremamente grassi, come salsicce, nella friggitrice.
- F. Gli snack che possono essere preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- G. La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- H. Utilizza l'impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. Inoltre, l'impasto confezionato richiede tempi di preparazione più brevi rispetto all'impasto fatto in casa.
- I. Posiziona una teglia o una pirofila sul ripiano della friggitrice se vuoi cuocere una torta o una quiche o se vuoi friggere ingredienti fragili o ripieni.
- J. Puoi usare la friggitrice ad aria anche solo per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, imposta la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

|   | Ingredienti               | Quantità<br>Min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitare |
|---|---------------------------|-------------------------|-------------|------------------|---------|
|    | Patatine fritte surgelate | 400-800                 | 17          | 200              | Agitare |
|    | Cosce di pollo            | 600-800                 | 25          | 180              | Agitare |
|    | Pizza                     | 6in-8in                 | 19          | 170              |         |
|    | Pesce                     | 500-800                 | 17          | 200              | Agitare |
|    | Gamberetti                | 400-800                 | 19          | 180              | Agitare |
|    | Bistecca                  | 100-200                 | 15          | 200              | Agitare |
|    | Verdure                   | 400-600                 | 17          | 160              |         |
|   | Torta                     | 120-250                 | 12          | 160              |         |
|  | Barbecue                  | 100-200                 | 15          | 200              | Agitare |
|  | Scongelare                |                         | 5           | 80               |         |
|  | Bacon<br>(pancetta)       | 100-200                 | 11          | 200              | Agitare |

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice è fredda.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. La pentola e la griglia con rivestimento antiaderente: non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulirli, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio. Nota: rimuovere la pentola per far raffreddare la friggitrice più rapidamente.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulisci la pentola e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se sulla griglia o sul fondo della pentola si è depositato dello sporco, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Metti la griglia nella pentola e lasciala in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema  | Possibile causa   | Soluzione  |
|---|---|--|
| La friggitrice non funziona   | L'apparecchio non è collegato.  | Inserisci la spina in una presa a muro con messa a terra e verifica che l'indicatore di alimentazione sia acceso.  |
|   | Non hai impostato il timer.   | Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto per accendere l'apparecchio.  |
| Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non risultano cotti       | La quantità di ingredienti immessa è eccessiva.   | Metti piccoli pezzi di ingredienti sulla griglia. I pezzi più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.   |
|   | La temperatura impostata è troppo bassa.  | Imposta la temperatura sull'impostazione della temperatura richiesta (vedere la sezione "impostazioni").   |
|   | Il tempo di preparazione è troppo breve.  | Imposta il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni").   |
| Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Alcuni tipi di ingredienti necessitano di essere agitati a metà cottura.                      | Gli ingredienti che si trovano uno sopra o uno di fronte all'altro (ad esempio, patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni". |
| Gli snack fritti non risultano croccanti quando escono dalla friggitrice    | Hai utilizzato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale. | Utilizza snack da forno o spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Riscontro difficoltà nell'inserire correttamente la pentola nell'apparecchiatura            | La griglia non è posizionata correttamente nella pentola.                              | Spingi la griglia nella pentola fino a quando non tocca il fondo.   |
|   | Troppi ingredienti nella pentola.  | Gli ingredienti non devono superare il limite Max.  |
| Dall'apparecchio esce fumo bianco   | Stai preparando ingredienti grassi.  | Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice, una grande quantità di olio fuoriuscirà nella pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. |
|   | La pentola contiene ancora residui di grasso dall'uso precedente.                      | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nella pentola. Assicurati di pulire adeguatamente la pentola dopo ogni utilizzo.  |
| Le patatine fresche risultano essere fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Non hai sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.                     | Sciacqua bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini.   |
| Le patatine fresche non risultano croccanti quando escono dalla friggitrice.                | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno. | Assicurati di asciugare bene le patate prima di aggiungere l'olio.  |
|   |  | Taglia le patate più piccole per un risultato più croccante.  |
|   |  | Aggiungi un po' più di olio per un risultato più croccante.   |

## SMALTIMENTO

Corretto smaltimento di questo prodotto



Questo simbolo indica che il presente prodotto non deve essere eliminato insieme agli altri rifiuti domestici nell'intera Unione Europea. Al fine di prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, è importante riciclarli in modo responsabile, promuovendo così il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo dispositivo usato, ti invitiamo a utilizzare i sistemi di restituzione e ritiro disponibili o a contattare il rivenditore presso il quale hai acquistato il prodotto. Essi saranno in grado di indirizzarti verso opportunità di riciclaggio sicuro e rispettoso dell'ambiente per questo prodotto.

**GARANZIA: 2 ANNI**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE =

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Alle Oberflächen, nicht nur Funktionsflächen, können eine hohe Temperatur entwickeln. Da die Temperatur von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen wird, ist dieses Gerät mit **VORSICHT** zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es ist ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches zu verwenden. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Greifflächen müssen vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen erhalten.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine



Gefährdung zu vermeiden.

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
11. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen beliebigen Regler auf „OFF “ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
17. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

## **GEFAHR**

1. Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

3. Legen Sie die zu bratenden Zutaten immer auf den Grillrost, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
4. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
5. Füllen Sie kein Öl in den Topf, da dies zu Brandgefahr führen kann.
6. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

## **WARNUNG**

1. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
3. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
4. Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
6. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.

8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
9. Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
10. Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden (Abb.2).
11. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

## **VORSICHT**

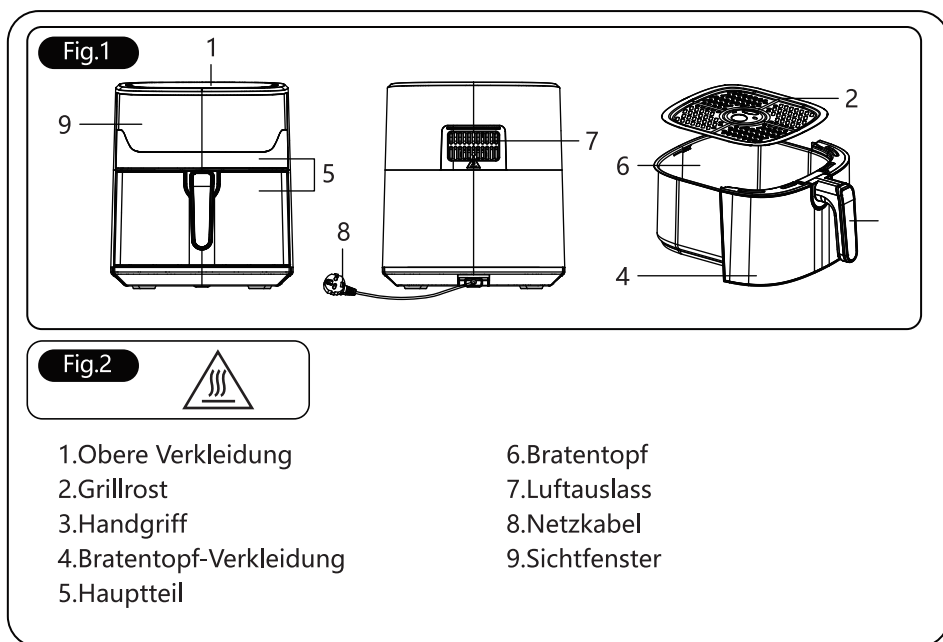
1. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
2. Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
3. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
4. Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, damit es sicher bedient oder gereinigt werden kann.

## TECHNISCHE DATEN

|                                     |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Modell Nr.                          | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Stromversorgung                     | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Stromverbrauch                      | 1600 W                  |
| Äußeres Fassungsvermögen des Topfes | 6.5 L                   |
| Temperatur-Einstellbereich          | 80-200°C                |
| Zeiteinstellung                     | 1-60 Min.               |

Änderungen der technischen Daten und des Designs sind ohne Vorankündigung möglich.

## PRODUKTÜBERSICHT



## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
  2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
  3. Reinigen Sie den Grillrost und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
  4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Beim ersten Aufheizen der Fritteuse kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit Ihres Geräts nicht.

## VORBEREITUNGEN ZUR VERWENDUNG

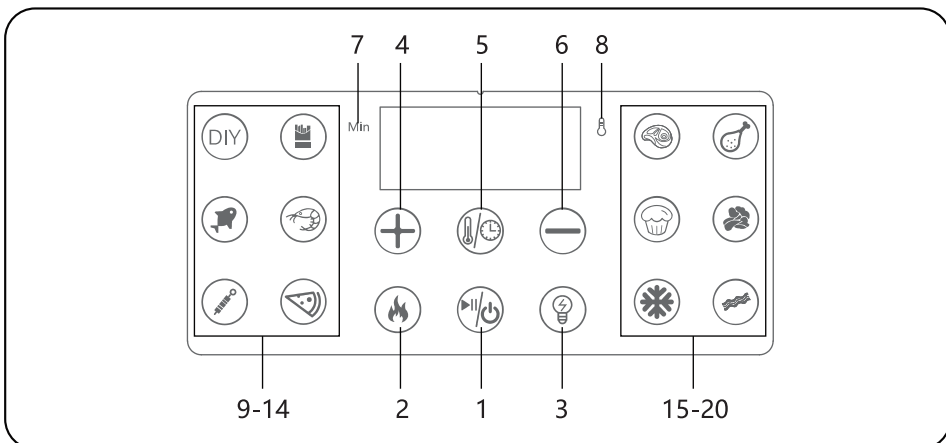
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
2. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
3. Legen Sie den Grillrost in den Topf.
4. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
5. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt wird.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
  2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus der Fritteuse.
  3. Legen Sie die Zutaten auf den Grillrost.
  4. Schieben Sie den Topf zurück in die Fritteuse.
    - Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten. Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Grillrost.
    - Vorsicht! Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
  5. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt Einstellungen als Referenz).
  6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt Einstellungen). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann wieder in die Fritteuse.
  7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
- Tipps: Während des Gebrauchs können Sie die Temperatur und die Zeit nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellung bleibt nach dem Herausziehen des Topfes für etwa 1 Minute erhalten.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

9. Zum Herausnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) nehmen Sie den Topf aus der Fritteuse und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, solange sich der Grillrost noch im Topf befindet, da überschüssiges Öl, das sich am Boden sammelt, auf die Zutaten tropfen kann. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.
10. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

## ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD



|   |   |
|---|---|
| 1 | <p>Einschalttaste: Wenn der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert ist, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Drücken Sie die Einschalttaste, alle Anzeigeleuchten leuchten auf und die Einschalttaste und die DIY-Taste blinken. Auf dem Display wird die Standardeinstellung 200°C, 15 min angezeigt. Während des Kochens können Sie diese Taste berühren, um die Pause und den Start des Kochens zu steuern. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang drücken, um das Gerät auszuschalten, wird auf dem Display „OFF“ angezeigt. Das Gebläse schaltet sich nach einer Verzögerung von 15 Sekunden aus, wenn die „OFF“-Lampe erlischt, schaltet sich das Gerät vollständig ab. Wenn nach einmaligem Drücken der Einschalttaste kein Betrieb erfolgt, erlöschen nach 60 Sekunden alle Anzeigen außer der Betriebsleuchte.</p>               |
| 2 | <p>Taste Vorheizen</p> <p>a. Drücken Sie zuerst die Menütaste und dann die Vorheiztaste, diese beiden Tasten blinken. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.</p> <p>b. Die Einschalttaste, die Menütaste und die Vorheiztaste leuchten, die anderen Anzeigen sind ausgeschaltet. Der Summer gibt einen kurzen Piepton ab, auf dem Display erscheint „PRE“, das Gerät beginnt mit dem Vorheizen.</p> <p>c. Nach dem Vorheizen blinkt auf dem Display „ADD“, der Summer gibt 5 Pieptöne ab, das Gerät ist in Pause. Nachdem der Bratentopf herausgezogen und wieder eingesetzt wurde, geht das Gerät in den „Kochmodus“ über.</p> <p>d. Wenn 20 Minuten nach dem Vorheizen kein Betrieb erfolgt oder der Bratentopf länger als 20 Minuten herausgezogen wird, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Modus.</p> |

|       |   |
|-------|---|
| 3     | Lichttaste<br>Drücken Sie die Lichttaste, das Sichtfenster leuchtet auf, der Garvorgang kann auf diese Weise verfolgt werden.   |
| 4&6   | Taste Erhöhen/Verringern  |
| 5     | Taste Zeit-/Temperaturschalter<br>Drücken Sie diese Taste, wenn das Display die Temperatur anzeigt, können Sie die Gartemperatur im Bereich von 80-200°C in 5°C-Schritten mit der Erhöhen/Verringern-Taste einstellen.<br>Wenn das Display die Zeit anzeigt, stellen Sie die Garzeit im Bereich von 1-60 Minuten in 1-Minuten-Schritten ein.<br>Langes Drücken, um Zeit und Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern. |
| 7     | Zeitanzeige   |
| 8     | Temperaturanzeige   |
| 9-14  | Indikatoren für Menüs   |
| 15-20 | Tippen Sie auf die Menütasten, um die gewünschte Einstellung für das Frittieren auszuwählen.  |

## EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Dank der Rapid-Air-Technologie wird die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, ein kurzes Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftbratens stört den Prozess kaum.












### Tipps

- A. Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- B. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- C. Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- D. Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- E. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- F. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden
- G. Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- H. Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.



I. Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten

J. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

|   | Inhaltsstoffe               | Min-Max-Betrag (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln |
|---|-----------------------------|--------------------|------------|-----------------|-----------|
|    | Tiefgefrorene Pommes frites | 400-800            | 17         | 200             | Schütteln |
|    | Hähnchenschlegel            | 600-800            | 25         | 180             | Schütteln |
|    | Pizza                       | 6in-8in            | 19         | 170             |           |
|    | Fisch                       | 500-800            | 17         | 200             | Schütteln |
|    | Krabben                     | 400-800            | 19         | 180             | Schütteln |
|    | Steak                       | 100-200            | 15         | 200             | Schütteln |
|    | Gemüse                      | 400-600            | 17         | 160             |           |
|  | Torte                       | 120-250            | 12         | 160             |           |
|  | Grillen                     | 100-200            | 15         | 200             | Schütteln |
|  | Abtauen                     |                    | 5          | 80              |           |
|  | Speck                       | 100-200            | 11         | 200             | Schütteln |

Hinweis: Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Fritteuse kalt ist.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und der antihaftbeschichtete Grillrost: Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und den Grillrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um restlichen Schmutz zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz auf dem Grillrost oder dem Topfboden festsetzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

## LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## FEHLERSUCHE

| Problem  | Mögliche Ursachen   | Lösungen   |
|--|---|--|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht                             | Das Gerät ist nicht eingesteckt.  | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose und vergewissern Sie sich, dass die Netzanzeige leuchtet.   |
|  | Sie haben den Timer nicht eingestellt.  | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.   |
| Die in der Heißluftfritteuse gebratenen Zutaten sind nicht fertig.   | Die Menge der Zutaten ist zu groß.  | Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten auf den Grillrost. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.  |
|  | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.   | Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).   |
|  | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.  | Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“).   |
| Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert. | Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. | Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“. |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind. | Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.   |
| Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.                          | Das Gestell ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.   | Drücken Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis das Gestell nicht mehr weiter nach unten reicht.  |
|   | Zu viele Zutaten im Topf  | Die Lebensmittelzutaten sollten die Maximalposition nicht überschreiten.  |
| Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.   | Sie bereiten fettige Zutaten zu.  | Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. |
|   | Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.  | Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett im Topf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.  |
| Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.    | Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.   | Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.  |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.     | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.                | Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.  |
|   |   | Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.  |
|   |   | Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.   |

## ENTSORGUNG

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

---

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, moet u altijd enkele veiligheidsmaatregelen volgen, waaronder:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Dompel het netsnoer, de stekkers of basis niet onder in water of een andere vloeistof om uzelf te beschermen tegen elektrische schokken.
4. **WAARSCHUWING:** dit elektrisch apparaat heeft een verwarmingsfunctie. Alle oppervlakken, niet enkel de oppervlakken in werking kunnen erg warm worden. Aangezien een bepaalde temperatuur anders aangevoeld kan worden door verschillende mensen, moet dit apparaat **VOORZICHTIG** gebruikt worden. Het apparaat mag enkel aangeraakt worden aan de daarvoor bedoelde handvaten en oppervlakken, en u moet ovenwanten of gelijkaardige bescherming tegen de hitte gebruiken. Andere oppervlakken moeten eerst voldoende tijd krijgen om af te koelen voor u ze aanraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of het wil schoonmaken. Laat het afkoelen voor u er onderdelen uitneemt.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het

vervangen worden door de producent, diens dienstverlener of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon om gevaar te vermijden.

7. Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen zijn door de producent van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik niet buitenshuis.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en niet in contact komen met hete oppervlakken.
10. Zet het niet in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een hete oven.
11. Extreme voorzichtigheid is geboden wanneer u een apparaat verplaatst waar hete olie of andere hete vloeistoffen inzitten.
12. Verbind het netsnoer altijd eerst met het apparaat, en stop dan pas de stekker in het stopcontact. Om uit te zetten, zet u eerst alle bedieningsknoppen op "uit", en dan trekt u de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik dit apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
14. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of met onvoldoende ervaring en kennis, indien zij het

apparaat onder toezicht gebruiken of uitleg gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en over de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

15. Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

16. Dit apparaat is niet gemaakt om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

17. Dit apparaat is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en gelijkaardige omgevingen zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed and breakfast-achtige omgevingen.

## **GEVAAR**

1. Dompel de behuizing nooit onder in water en spoel hem niet onder de kraan, want hij bevat elektrische componenten en de verwarmingselementen.

2. Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen om een elektrische schok te voorkomen.
3. Stop de ingrediënten die gefrituurd moeten worden in het grillrooster zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
4. Bedek de luchttoevoer of -uitlaat niet wanneer het apparaat aan het werk is.
5. Vul de pot niet met olie, want dat kan brandgevaar veroorzaken.
6. Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer dat aan het werk is.

## **WAARSCHUWING**

1. Kijk na of de spanning van het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.
2. Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
3. Houdt het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
4. Stop de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
5. Zet het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, zijkant en bovenkant van het apparaat.
6. Zet niets op het apparaat.

7. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan die beschreven in deze handleiding.
8. Laat het apparaat niet werken zonder toezicht.
9. Tijdens het hete airfryen komt er hete stoom uit de luchtuitgangen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitgangen. Wees ook voorzichtig voor hete stoom en lucht wanneer u de pot uit het apparaat haalt.
10. Alle bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik (Afb. 2)
11. Haal meteen de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer vrijkomt voor u de pot uit het apparaat haalt.

## **LET OP**

1. Zorg dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
2. Als het apparaat fout of voor (semi-) professionele doeleinden gebruikt wordt of niet volgens de instructies in de handleiding gebruikt wordt, wordt de garantie ongeldig en kunnen we iedere aansprakelijkheid voor schade afwijzen.
3. Haal de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
4. Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen voor u het veilig kunt schoonmaken.

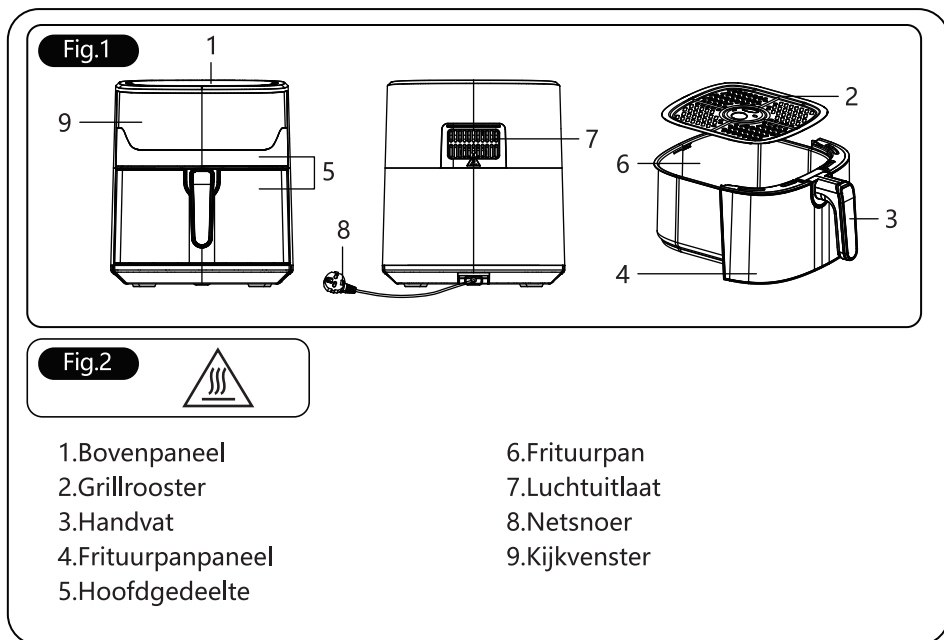


## TECHNISCHE SPECIFICATIES

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| Modelnr.                     | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Stroomvoorziening            | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Stroomverbruik               | 1600 W                  |
| Capaciteit buitenste pot     | 6,5l                    |
| Temperatuuraanpassingswaaier | 80-200°C                |
| Tijdsaanpassingswaaier       | 1-60 min                |

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## PRODUCTOVERZICHT



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat.
3. Maak het grillrooster en de pot zorgvuldig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Wrijf op de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Dit is een olie-vrije airfryer die werkt met hete lucht. Vul de pot niet met olie of frituurvet.

Opmerking: er kan wat rook of een geur zijn wanneer de airfryer voor de eerste keer opwarmt. Dat is normaal voor verschillende verwarmingstoestellen en heeft geen invloed op de veiligheid van het apparaat.

## VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1. Zet het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.
2. Zet het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
3. Zet het grillrooster in de pan
4. Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
5. Zet niets op het apparaat, de luchtdoorstroom zal onderbroken worden en het zal het resultaat beïnvloeden.

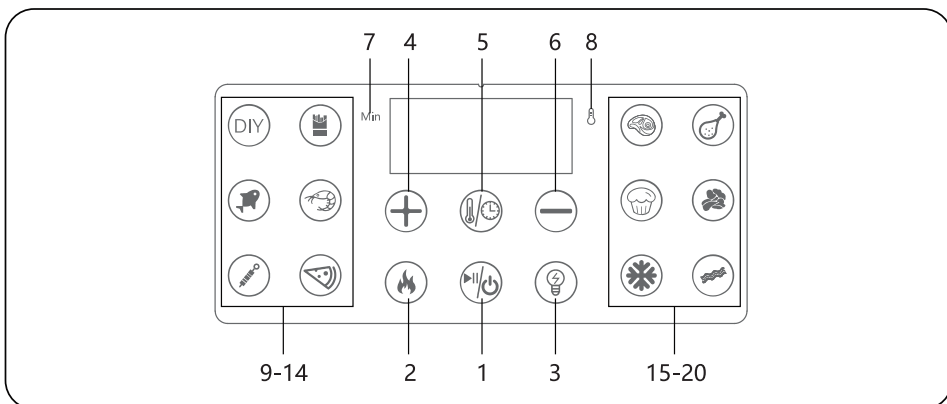
## BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Verbind het netsnoer met een geaard stopcontact in de muur.
2. Haal voorzichtig de pot uit de airfryer.
3. Stop de ingrediënten in het grillrooster.
4. Schuif de pot weer in de airfryer.
  - Zorg dat u zorgvuldig de hulplijnen in de airfryer volgt. Gebruik de pot nooit zonder het grillrooster in.
  - Opgelet: raak de pot niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, want die wordt erg warm. Houdt de pot enkel aan het handvat vast.
5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten (zie de sectie Instellingen voor voorbeelden).
6. Sommige ingrediënten moeten na de helft van de bereidingstijd geschud worden (zie ook sectie Instellingen). Om de ingrediënten te schudden, haalt u de pot aan het handvat uit het apparaat en schudt u ermee. Dan schuift u de pot weer in de airfryer.
7. Wanneer u de timer hoort zoemen, is de ingestelde bereidingstijd verlopen. Haal de pot uit het apparaat.

Tips: Tijdens gebruik kan u de temperatuur en tijd aanpassen naar wens. Uw instelling wordt behouden voor ongeveer 1 minuut nadat u de pot uit het apparaat haalt.
8. Kijk na of de ingrediënten klaar zijn. Als ze nog niet klaar zijn, zet u de pot weer in het apparaat en stelt u de timer in op nog enkele extra minuten.

9. Om ingrediënten (bv. frietjes) uit de airfryer te halen, haalt u de pot uit de airfryer en zet u hem op een hittebestendig oppervlak. Hou de pot niet ondersteboven wanneer het grillrooster er nog in zit, want de extra olie op de bodem kan zo op de ingrediënten druppen. De pot en ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer, kan er stoom uit de pot komen.
10. Wanneer er een lading ingrediënten klaar is, kan de airfryer meteen gebruikt worden voor de volgende lading.

## INSTRUCTIES VAN HET CONTROLEPANEEL



|   |  |
|---|--|
| 1 | <p>Aan/uit-knop: Eens de pot goed in de hoofdbehuizing zit, licht het indicatielampje op. Als u op de aan/uit-knop drukt, gaan alle indicatorlampjes aan en knipperen de aan/uit-knop en de DIY-knop. Het scherm toont de standaardinstellingen van 200°C en 15min. Tijdens het bereiden kan u op de knop drukken om het bereiden te pauzeren en weer op te starten. Als u de aan/uit-knop ingedrukt houdt voor 3 seconden, verschijnt er op het scherm "UIT". De ventilator gaat uit na 15 seconden en nadat het "OFF"-lampje uitgaat, stopt het apparaat volledig met werken. Als er niets verder bediend wordt na het drukken op de aan/uit-knop, gaan na 60 seconden alle indicatielampjes uit behalve het aan/uit-lampje.</p>   |
| 2 | <p>Voorverwarmingsknop</p> <p>a. Druk eerst op de menu-knop, dan op de voorverwarmingsknop en die twee knoppen zullen knipperen. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat aan te zetten.</p> <p>b. De aan/uit-knop, menu-knop en de voorverwarmingsknop branden, de andere indicatorlampjes zijn uit. De zoemer maakt een kort geluid, op het scherm verschijnt "PRE", en het apparaat start met voorverwarmen.</p> <p>c. Na het voorverwarmen verschijnt er knipperend "ADD" op het scherm, zoemt de zoemer 5 keer en pauzeert het apparaat. Nadat de frituurpan uit het apparaat gehaald wordt en er weer in gezet wordt, gaat het apparaat in "bereidingsmodus".</p> <p>d. Als er 20 minuten na het voorverwarmen geen bediening is, of de frituurpan er meer dan 20 keer uitgehaald wordt, zal het apparaat terug in de standby-stand gaan.</p> |
| 3 | <p>Lichtknop</p> <p>Als u op de lichtknop drukt, gaat het licht achter het kijkvenster aan, en kan u zo het bereidingsproces volgen.</p>   |











|       |  |
|-------|--|
| 4&6   | Plus/min-knoppen   |
| 5     | <p>Schakelaar voor tijd/temperatuur</p> <p>Als u op deze knop drukt kan u, als de temperatuur weergegeven wordt op het scherm, de bereidingstemperatuur aanpassen tussen 80-200°C met sprongen van 5°C met behulp van de plus/min-knoppen.</p> <p>Wanneer de tijd weergegeven wordt, kan u de bereidingstijd aanpassen tussen 1-60 minuten met sprongen van 1 minuut.</p> <p>Lang ingedrukt houden om snel hoger of lager te zetten.</p> |
| 7     | Tijdsindicator   |
| 8     | Temperatuurindicator   |
| 9-14  | Menu-indicators  |
| 15-20 | Gebruik de menu-knoppen om uw gewenste instelling te selecteren.   |

## INSTELLINGEN

Deze tabel zal u helpen om basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten. Opmerking: houd in gedachten dat deze instellingen schattingen zijn. Aangezien ingrediënten een verschillende oorsprong, grootte, vorm en merk hebben, kunnen we niet garanderen wat de beste instelling is voor uw ingrediënten. Dankzij de snelle luchttechnologie die de lucht in het apparaat meteen weer opwarmt, wordt het proces nauwelijks beïnvloed als u de pot kort uit de airfryer haalt.

### Tips

- A. Kleine ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- B. Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere bereidingstijd nodig, een kleinere hoeveelheid slechts een iets kortere.
- C. Kleine ingrediënten schudden halverwege het bereidingsproces geeft een beter resultaat en kan voorkomen dat ingrediënten ongelijk gebakken worden.
- D. Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer een paar minuten nadat u de olie toegevoegd hebt.
- E. Bereid geen heel vette ingrediënten zoals worstjes in de airfryer.
- F. Snacks die bereid kunnen worden, kunnen ook bereid worden in een airfryer.
- G. De beste hoeveelheid frietjes om te bereiden is 500 gram.
- H. Gebruik voorbereid deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Voorbereid deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan huisgemaakt deeg.
- I. Zet een bakplaat of ovenschaal in de airfryer als u een taart of quiche wil bakken of als u fragiele of gevulde ingrediënten wil bakken.
- J. U kan de airfryer ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Om dat te doen, zet u de temperatuur op 150°C voor 10 minuten.

|   | Ingrediënten         | Min-max<br>hoeveelheid(g) | Tijd(min) | Temperatuur(°C) | Opschudden |
|---|----------------------|---------------------------|-----------|-----------------|------------|
|    | Bevroren<br>frietten | 400-800                   | 17        | 200             | Opschudden |
|    | (Kippen)bil          | 600-800                   | 25        | 180             | Opschudden |
|    | Pizza                | 15-20cm                   | 19        | 170             |            |
|    | Vis                  | 500-800                   | 17        | 200             | Opschudden |
|    | Garnaal              | 400-800                   | 19        | 180             | Opschudden |
|    | Steak                | 100-200                   | 15        | 200             | Opschudden |
|    | Groenten             | 400-600                   | 17        | 160             |            |
|   | Cake                 | 120-250                   | 12        | 160             |            |
|  | Barbecue             | 100-200                   | 15        | 200             | Opschudden |
|  | Ontdooien            |                           | 5         | 80              |            |
|  | Spek                 | 100-200                   | 11        | 200             | Opschudden |

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint te bakken wanneer de airfryer nog koud is.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

De pot en het grillrooster met anti-aanbaklaag: gebruik geen metalen keukengerei of bijtende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dat dan de anti-aanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: haal de pot eruit, zodat de airfryer sneller afkoelt.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de pot en het grillrooster schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kan een ontvettende vloeistof gebruiken om resterend vuil schoon te maken.

Tip: Als er vuil zit op het grillrooster of de bodem van de pot, vult u de pot met heet water en wat afwasmiddel. Zet het rooster in de pot en laat ze voor ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een reinigingsborstel om eventuele voedingsresten te verwijderen.

## OPSLAG


1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## PROBLEEMOPLOSSINGEN

| Probleem   | Mogelijke oorzaken   | Oplossingen  |
|--|--|--|
| De airfryer werkt niet   | De stekker zit niet in het stopcontact.  | Stop de stekker in een geaard stopcontact in de muur en zet het apparaat aan.  |
|  | U hebt de timer niet ingesteld.  | Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.  |
| De ingrediënten in de airfryer zijn niet klaar.                        | De hoeveelheid ingrediënten in de pot is te groot.                                     | Doe kleinere ladingen in het grillrooster. Kleine ladingen worden gelijk gebakken.   |
|  | De ingestelde temperatuur is te laag.  | Zet de temperatuur op de vereiste instelling (zie de sectie 'Instellingen').   |
|  | De bereidingstijd is te kort.  | Stel de timer in op de vereiste tijd (zie sectie 'Instellingen').  |
| De ingrediënten zijn ongelijk gebakken in de airfryer.                 | Sommige ingrediënten moeten halverwege de baktijd geschud worden.                      | Ingrediënten die op elkaar liggen (bijv. frietjes) moeten geschud worden halverwege de baktijd. Zie sectie 'Instellingen'. |
| Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen. | Je hebt een soort snacks gebruikt dat bereid moet worden in een traditionele friteuse. | Gebruik ovensnacks of besprenkel de snacks met een beetje olie voor een krokanter resultaat.                               |
| Ik kan de pot niet goed in het apparaat zetten.                        | Het rooster staat niet correct in de pot.  | Duw het rooster naar beneden in de pot tot het niet meer dicht bij de bodem kan.   |
|  | Er liggen te veel ingrediënten in de pot   | Er mag niet meer voedsel zijn dan de Max-lijn aangeeft   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Er komt witte rook uit het apparaat.                                  | U bent vette ingrediënten aan het bereiden.  | Wanneer u vette ingrediënten bereid in de airfryer, lekt er veel olie in de pot. De olie produceert witte rook en de pot kan meer opwarmen dan gebruikelijk. Dat heeft geen effect op het apparaat of het eindproduct. |
|   | De pot bevat nog vetresten van het vorige gebruik.                                       | Witte rook wordt veroorzaakt door vet die opwarmt in de pot. Zorg dat u de pot goed schoonmaakt na ieder gebruik.  |
| Verse frietjes zijn ongelijk gebakken in de airfryer.                 | U hebt de aardappelstokjes niet goed gespoeld voor het bakken.                           | Spoel de frietjes goed om zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.  |
| De verse frietjes zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen. | De krokantheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes. | Zorg dat u de frietjes goed afdroogt voor u de olie toevoegt.  |
|   |  | Snij de frietjes dunner voor een krokanter resultaat.  |
|   |  | Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.  |

## VERWIJDERING

|   |  |
|---|--|
| Correcte verwijdering van dit product   |  |
|  | <p>Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het product op een verantwoorde wijze te recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Gelieve gebruik te maken van retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product gebruiken voor milieuvriendelijke recycling.</p> |

**GARANTIE: TWEE JAAR**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

---

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le câble, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Toutes les surfaces, pas seulement les surfaces fonctionnelles, peuvent émettre des températures élevées. Étant donné que la température est perçue différemment par chaque personne, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues. Il est également nécessaire d'utiliser une protection contre la chaleur comme des gants de cuisine ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant



de mettre ou d'enlever des pièces.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Il est nécessaire de faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil puis branchez le câble dans la prise murale. Pour débrancher, placez n'importe quelle commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés.

15. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

17. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que :

- cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- par les clients d' hôtels, chambres d' hôtes et autres environnements de type résidentiel.

## **DANGER**

1. Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.

2. Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
3. Mettez toujours les aliments à cuire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
5. Ne remplissez pas l'appareil d'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
6. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

## **AVERTISSEMENT**

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à votre tension locale.
2. N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la prise, le câble d'alimentation ou d'autres pièces.
3. Maintenez le câble d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
4. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
5. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
6. Ne placez rien sur l'appareil.

7. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce guide.
8. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
9. 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 et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
10. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
11. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de celui-ci. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

## **PRUDENCE**

1. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
2. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pouvons décliner toute responsabilité pour les dommages causés.

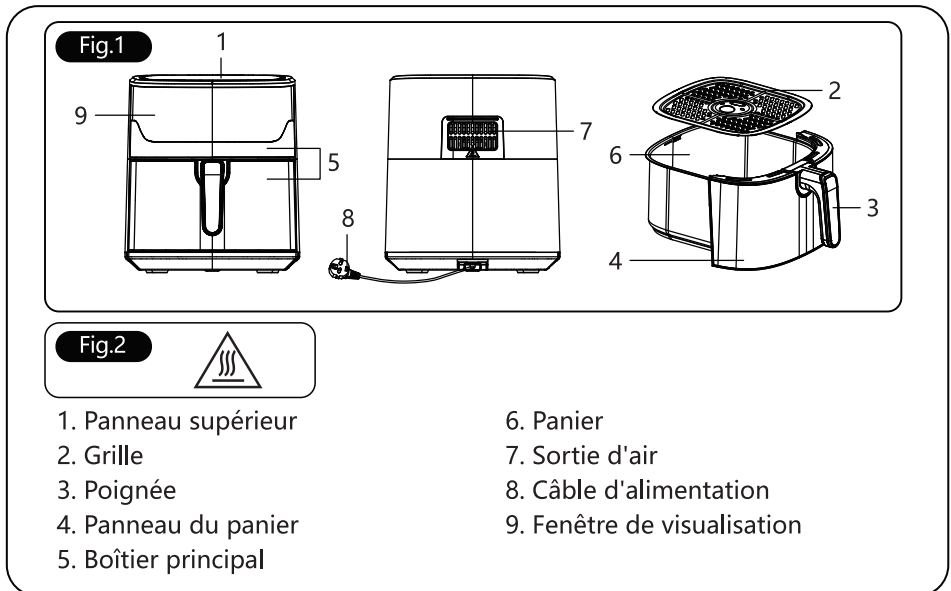
3. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir afin d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Modèle n°            | ZHAF-650AUP(B30202AX1) |
| Alimentation         | 220-240 V ~ 50-60 Hz   |
| Puissance            | 1600 W                 |
| Capacité             | 6,5 L                  |
| Plage de température | 80 à 200°C             |
| Minuterie            | 1 à 60 minutes         |

Les caractéristiques et la conception peuvent être modifiées sans préavis.

## APERÇU DE L' APPAREIL



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la grille et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle 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 directement le panier d'huile ou de graisse de friture.

Remarque : Il peut y avoir une légère fumée ou odeur lorsque la friteuse à air chauffe pour la première fois. Ceci est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affectent pas la sécurité de votre appareil.

## PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
2. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
3. Placez la grille dans le panier.
4. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.
5. Ne placez rien sur l'appareil. Le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de cuisson.

## MODE D'EMPLOI

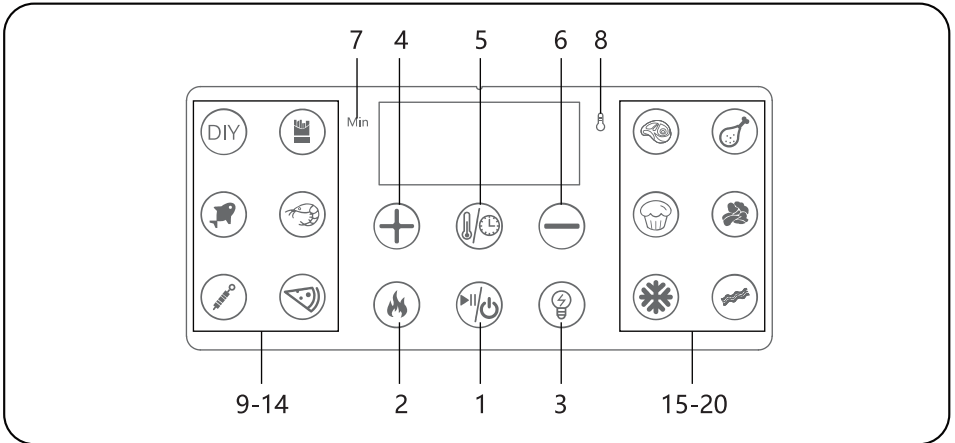
1. Branchez l'appareil dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse.
3. Placez les aliments sur la grille.
4. Faites glisser le panier dans la friteuse.
  - Veillez à aligner soigneusement le panier avec les guides dans le corps de la friteuse. N'utilisez jamais le panier sans la grille.
  - Attention : Ne touchez pas le panier pendant et un certain temps après l'utilisation car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour vos aliments (voir la section Paramètres pour référence).
6. Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson (voir la section Paramètres pour référence). Pour remuer les aliments, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites ensuite glisser le panier dans la friteuse à air.
7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez alors le panier de l'appareil.

Conseils : Pendant l'utilisation, vous pouvez régler la température et le temps selon vos préférences. Votre réglage sera conservé pendant environ 1 minute après avoir retiré le panier.

8. Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore à point, il suffit de remettre le panier dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les aliments (par exemple, des frites), retirez le panier de la friteuse à air et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Ne retournez pas le panier tant que la grille est encore dans le panier car l'excès d'huile collecté au fond peut s'écouler sur les aliments. Le panier et les aliments sont chauds. Selon le type d' aliments que vous cuisinez, de la vapeur peut s'échapper du panier.
10. Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, la friteuse à air est instantanément prête pour un nouveau lot.

## PANNEAU DE COMMANDE



|   |  |
|---|--|
| 1 | <p>Bouton d'alimentation : une fois que le panier est correctement placé dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. Appuyez sur le bouton d'alimentation, tous les voyants lumineux sont allumés et le bouton d'alimentation et le bouton DIY clignotent. L'écran affiche le réglage par défaut : 200°C, 15 min. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur ce bouton pour mettre en pause et redémarrer la cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil, l'écran affichera «OFF». Le ventilateur s'éteindra après 15 secondes ainsi que le voyant «OFF», indiquant que l'appareil cesse complètement de fonctionner. S'il n'y a pas d'opération après avoir appuyé sur le bouton une fois, tous les voyants s'éteindront après 60 secondes à l'exception du voyant d'alimentation.</p> |
| 2 | <p>Bouton de préchauffage</p> <p>a. Appuyez d'abord sur le bouton menu puis appuyez sur le bouton de préchauffage, ces deux boutons clignoteront. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.</p> <p>b. Le bouton d'alimentation, le bouton de menu et le bouton de préchauffage sont allumés, les autres voyants sont éteints. La sonnerie émet un bip court, l'écran affiche «PRE», l'appareil commence à préchauffer.</p> <p>c. Après le préchauffage, l'écran affiche «ADD» en clignotant et le buzzer émet 5 bips indiquant que l'appareil est en pause. Une fois le panier retiré puis replacé, l'appareil passe en mode cuisson.</p> <p>d. S'il n'y a pas de cuisson 20 minutes après le préchauffage ou si le panier est retiré plus de 20 minutes, l'appareil reviendra en mode veille.</p>                                  |

|       |   |
|-------|---|
| 3     | Bouton d'éclairage<br>Appuyez sur le bouton d'éclairage, la fenêtre de visualisation s'allumera, permettant ainsi de suivre le processus de cuisson plus facilement.  |
| 4&6   | Bouton Augmenter/Diminuer   |
| 5     | Bouton de commutation temps/température<br>Lorsque vous appuyez sur ce bouton, l'écran affiche la température. Vous pouvez régler la température de cuisson dans la plage de 80 à 200°C par incréments de 5°C par pression sur le bouton d'augmentation/diminution.<br>Lorsque l'écran affiche le temps de cuisson, ajustez-le dans la plage de 1 à 60 minutes par incréments de 1 minute.<br>Appuyez longuement pour augmenter ou diminuer rapidement le temps de cuisson et la température. |
| 7     | Indicateur de temps   |
| 8     | Indicateur de température   |
| 9-14  | Indicateurs des menus   |
| 15-20 | Appuyez sur les boutons de menu pour sélectionner le réglage souhaité.  |

## PARAMÈTRES POUR RÉFÉRENCE

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres basiques pour différents aliments. Remarque : gardez à l'esprit que ces paramètres sont à titre indicatif. Comme les aliments de chacun diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos aliments.












Grâce à la technologie Rapid Air qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le panier de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud ne perturbe qu' à peine le processus.

### Conseils

- A. Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus gros.
- B. Une plus grande quantité d' aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d' aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- C. Remuer les aliments plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les aliments soient cuits de manière inégale.
- D. Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites cuire vos aliments quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- E. Ne préparez pas d' aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- F. Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- G. La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- H. Utilisez une pâte du commerce pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte industrielle nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- I. Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez faire cuire un gâteau, une quiche ou si vous souhaitez faire cuire des aliments fragiles ou fourrés.



J. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les aliments. Pour ceci, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

|   | Aliments         | Quantité min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Remuer |
|---|------------------|----------------------|-------------|------------------|--------|
|    | Frites surgelées | 400-800              | 17          | 200              | Oui    |
|    | Pilons de poulet | 600-800              | 25          | 180              | Oui    |
|    | Pizza            | 6 à 8 portions       | 19          | 170              |        |
|    | Poisson          | 500-800              | 17          | 200              | Oui    |
|    | Crevettes        | 400-800              | 19          | 180              | Oui    |
|    | Steak            | 100-200              | 15          | 200              | Oui    |
|    | Légumes          | 400-600              | 17          | 160              |        |
|   | Gâteau           | 120-250              | 12          | 160              |        |
|  | Barbecue         | 100-200              | 15          | 200              | Oui    |
|  | Décongeler       |                      | 5           | 80               |        |
|  | Lard             | 100-200              | 11          | 200              | Oui    |

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez la cuisson alors que la friteuse à air est froide.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et la grille à revêtement antiadhésif : n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.  
Remarque : retirez le panier pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : si de la saleté est collée à la grille ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans le panier et laissez le panier et la grille tremper 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 à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

## RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

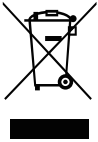
## DÉPANNAGE

| Problème  | Causes possibles   | Solutions   |
|---|--|---|
| La friteuse à air ne fonctionne pas.  | L'appareil n'est pas branché.  | Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre et vérifiez que le voyant d'alimentation est allumé.  |
|   | Vous n'avez pas réglé la minuterie.  | Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.   |
| Les aliments ne sont pas cuits.   | La quantité d' aliments est trop importante.   | Mettez de plus petites quantités d' aliments dans le panier. Les plus petites quantités sont cuites plus uniformément.  |
|   | La température est trop basse.   | Réglez la température sur le réglage de température requis (voir la section Paramètres).  |
|   | Le temps de préparation est trop court.  | Réglez la minuterie sur le temps de préparation nécessaire (voir la section Paramètres).  |
| La cuisson des aliments n' est pas uniforme.  | Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson.  | Les aliments qui se trouvent les uns sur les autres ou contre les autres (par exemple, les frites) doivent être remués à mi-cuisson. Voir la section "Paramètres" . |
| Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air. | Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des collations pour four ou badigeonnez légèrement les collations d'huile pour un résultat plus croustillant.  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Je n'arrive pas à faire glisser correctement le panier dans l'appareil. | La grille n'est pas correctement placée dans le panier.                              | Poussez la grille vers le bas dans le panier jusqu'à ce que la grille ne puisse plus aller vers le bas.  |
|   | Il y a trop d' aliments dans le panier.  | Les aliments ne doivent pas dépasser la ligne Max.   |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.                            | Vous préparez des aliments gras.   | Lorsque vous faites cuire des aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final. |
|   | L' appareil contient des résidus de graisse provenant d' une utilisation antérieure. | La fumée blanche est causée par la graisse chauffée dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.  |
| Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.                    | Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire cuire.              | Rincez correctement les frites pour éliminer l'amidon.   |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.                         | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.   | Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'ajouter de l'huile.   |
|   |  | Coupez des frites plus petites pour un résultat plus croustillant.   |
|   |  | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.  |

## RECYCLAGE

### Élimination correcte de cet appareil



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres ordures ménagères et ce, dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

**GARANTIE: DEUX ANS**

## IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

---

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe, plugue ou base em água ou outro líquido.
4. Aviso: Este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. Todas as superfícies, não apenas superfícies funcionais podem desenvolver alta temperatura. Como a temperatura é percebida de maneira diferente por diferentes pessoas, este equipamento deve ser usado com cautela. O equipamento deve ser tocado apenas em alças pretendidas e superfícies seguradas e usar proteção térmica como luvas ou similares. As superfícies que não sejam as superfícies pretendidas devem ter tempo suficiente para o resfriado antes de tocar.
5. Desconecte o aparelho da saída quando não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou tirar peças.
6. Se o cabo de fornecimento estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da

mesma forma, a fim de evitar um risco.

7. O uso de anexos acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o cordão pendurar sobre a borda da mesa ou contador ou tocar em superfícies quentes.
10. Não coloque em um gás quente ou em um queimador elétrico ou perto de um forno aquecido.
11. A extrema cautela deve ser tomada ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Sempre conecte o plugue ao dispositivo primeiro e depois conecte o cabo na tomada da parede. Para desconectar, desligue qualquer controle para "desligar", remova o plugue da saída de parede.
13. Não use o aparelho para outros que não o uso pretendido.
14. Este aparelho pode ser usado por crianças com idades entre 8 anos ou mais e pessoas com recursos físicos, sensoriais ou mentais reduzidos ou falta de experiência e conhecimento, se tiveram supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e entendem os perigos envolvidos. As

crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham 8 anos e supervisionadas.

15. Mantenha o aparelho e seu cordão fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
16. Este dispositivo não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
17. Este aparelho não se destina a ser usado em casa e aplicações semelhantes, como:
  - Áreas de cozinha da equipe em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas da fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo cama e pequeno almoço.

## **PERIGO**

1. Nunca mergulhe o alojamento, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento, na água, nem enxágue sob a torneira.
2. Não permita que nenhuma água ou outro líquido entre no aparelho para evitar choques elétricos.
3. Sempre coloque os ingredientes para serem fritos no rack da grelha, para impedir que ele

entre em contato com os elementos de aquecimento.

4. Não cubra a entrada de ar e a saída de ar enquanto o aparelho estiver em operação.
5. Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar um risco de incêndio.
6. Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver operando.

## **AVISO**

1. Verifique se a tensão indicada no aparelho se encaixa na tensão da rede elétrica local.
2. Não use o aparelho se houver algum dano no plugue, cordão elétrico ou outras peças.
3. Mantenha o cordão da rede elétrica longe das superfícies quentes.
4. Não conecte o aparelho ou opere o painel de controle com as mãos molhadas.
5. Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e em 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
6. Não coloque nada no topo do aparelho.
7. Não use o aparelho para qualquer outro propósito que não seja descrito neste manual.
8. Não deixe o aparelho operar sem vigilância.
9. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente

é liberado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Ter cuidado com o vapor quente e o ar ao remover a panela do aparelho.

10. Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante o uso (Fig.2)

11. Desconecte imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde a emissão de fumo parar antes de remover a panela do aparelho.

## **CUIDADO**

1. Verifique se o aparelho é colocado em uma superfície horizontal, uniforme e estável.
2. Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou não for usada de acordo com as instruções no manual do usuário, a garantia se tornará inválida e poderíamos recusar qualquer responsabilidade por danos causados.
3. Sempre desconecte o aparelho enquanto não estiver usando.
4. O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer para a alça ou a limpeza com segurança.

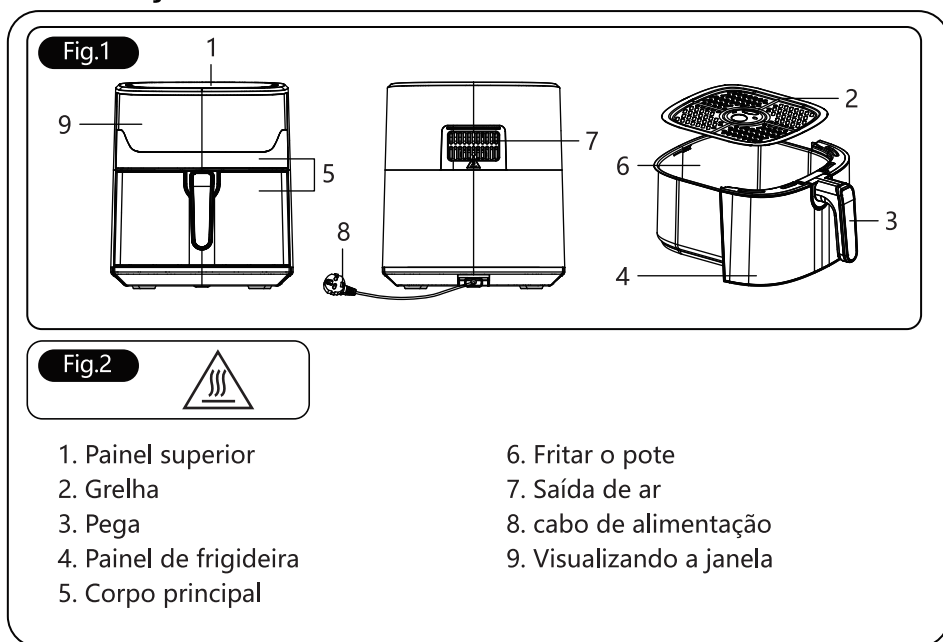


## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Modelo No.                     | ZHAF-650AUP (B30202AX1) |
| Fonte de energia               | 220-240 V ~ 50-60 Hz    |
| Consumo de energia             | 1600 W                  |
| Capacidade externa da panela   | 6.5 L                   |
| Faixa de ajuste de temperatura | 80-200°C                |
| O ajuste do tempo tocou        | 1-60min                 |

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



## ANTES DE USAR PRIMEIRO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Remova todos os adesivos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe completamente o rack e a panela com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe dentro e fora do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a panela com óleo ou fritando diretamente a gordura.

Nota: Pode haver um leve fumo ou cheiro quando a fritadeira aquece pela primeira vez. Isso é normal para muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança do seu dispositivo.

## PREPARATIVOS PARA USO

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e uniforme.
2. Não coloque o aparelho na superfície não resistente ao calor.
3. Coloque a grade na panela.
4. Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
5. Não coloque nada no topo do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura de ar quente.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

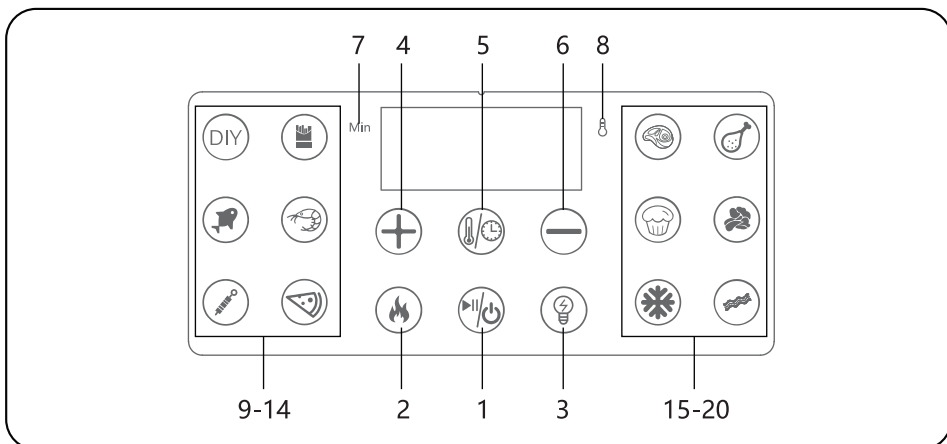
1. Conecte o plugue a um soquete de parede aterrado.
2. puxe cuidadosamente a panela para fora da fritadeira.
3. Coloque os ingredientes no rack da grelha.
4. Deslize a panela de volta para a fritadeira.
  - Observando cuidadosamente se alinhar com os guias no corpo da fritadeira. Nunca use a panela sem o rack de churrasqueira nela.
  - Cuidado: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois fica muito quente. Segure a panela apenas pela alça.
5. Determine o tempo de preparação necessário para os ingredientes (consulte as configurações da seção para referência).
6. Alguns ingredientes requerem agitação no meio do tempo de preparação (consulte as configurações da seção para referência). Para agitar os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela alça e agite -a. Em seguida, deslize a panela de volta para a fritadeira.
7. Quando ouve a campainha do timer, o tempo de preparação definido foi decorrido. Puxe a panela para fora do aparelho.

Dicas: Durante o uso, pode ajustar a temperatura e o tempo de acordo com o seu gosto. Sua configuração será retida por cerca de 1 minuto depois de puxar a panela.

8. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e definir o timer para alguns minutos extras.

9. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a panela para fora da fritadeira de ar e coloque -a em uma superfície resistente ao calor. Não gire a panela de cabeça para baixo enquanto o rack de churrasqueira ainda está na panela, pois o excesso de óleo coletado no fundo pode vazar para os ingredientes. A panela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingrediente na fritadeira, o vapor pode escapar da panela.
10. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

## INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLE



|   |   |
|---|---|
| 1 | <p>Botão liga / desliga: Depois que a panela é colocada corretamente na carcaça principal, o indicador de energia acende. Pressione o botão liga / desliga, todas as luzes indicadoras iluminadas e o botão liga / desliga e o botão DIY estão piscando. A tela mostra a configuração padrão como 200 °C, 15min. Durante o cozimento, pode tocar neste botão para controlar a pausa e o início do cozimento. Pressionando o botão liga / desliga por 3 segundos para desligar o aparelho, a tela será exibida "OFF". O ventilador desligará após um atraso de 15 segundos com a luz "desligada" que se apaga, o aparelho para de funcionar completamente. Não há operação após o botão de pressão de pressionar uma vez, todos os indicadores serão lançados após 60 segundos, exceto a luz de energia.</p>                         |
| 2 | <p>Botão de pré -aquecimento</p> <p>a. Pressione o botão do menu primeiro e, em seguida, pressione o botão de pré -aquecimento, esses dois botões piscam. Pressione o botão liga / desliga para iniciar o aparelho.</p> <p>b. O botão liga / desliga, o botão de menu e o botão de pré -aquecimento são iluminados, outros indicadores estão desligados. A campainha emite um bipe curto, a tela mostra "Pre", o aparelho começa a pré -aquecer.</p> <p>c. Após o pré -aquecimento, a tela mostra "Add" piscando, a campainha emite 5 bipes, o aparelho fez uma pausa. Depois que a frigideira é retirada e reiniciada, o aparelho entra no "modo de cozimento".</p> <p>d. Se não houver operação com 20 minutos após o pré -aquecimento ou a frigideira for retirada mais de 20 minutos, o aparelho voltará ao modo de espera.</p> |

|       |  |
|-------|--|
| 3     | Botão de luz<br>Pressione o botão de luz, a janela de visualização acenderá, o processo de cozimento pode ser visto dessa maneira.   |
| 4&6   | Botão Aumentar/diminuir  |
| 5     | Botão de interruptor de tempo/temperatura<br>Pressione este botão, quando a tela mostrar temperatura, pode ajustar a temperatura de cozimento na faixa de 80-200 °C em incrementos de 5 °C com o botão Aumentar/diminuir.<br>Quando a tela mostrar tempo, ajuste o tempo de cozimento na faixa de 1-60 minutos em incremento de 1 min.<br>Pressione longa para aumentar ou diminuir o tempo e a temperatura rapidamente. |
| 7     | Indicador de tempo   |
| 8     | Indicador de temperatura   |
| 9-14  | Indicadores de menus   |
| 15-20 | Toque em botões do menu para selecionar a configuração desejada para fritura de ar.  |

## CONFIGURAÇÕES

Esta tabela abaixo ajudará a selecionar as configurações básicas para os ingredientes. NOTA: Lembre -se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. Graças à Rapid Air Technology reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho instantaneamente, puxe a panela brevemente para fora do aparelho durante a fritura de ar quente, mal perturba o processo.

Pontas

- A.Os ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco mais curto que os ingredientes maiores.
- B.Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais curto.
- C.A sacuda ingredientes menores no meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes desiguais fritos.
- D.Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os seus ingredientes na fritadeira em alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- E.Não prepare ingredientes extremamente oleosos, como salsichas na fritadeira.
- F.lanches que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na fritadeira
- G.A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas é 500 gramas.
- H.Use massa pré-fabricada para preparar lanches cheios de maneira rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto que a massa caseira.
- I. Coloque uma lata de cozimento ou prato de forno na prateleira de fritadeira, se quiser assar um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes cheios
- J. Também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, defina a temperatura para 150 °C por até 10 minutos.

|   | Ingredientes              | Min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar |
|---|---------------------------|-------------|-------------|------------------|--------|
|    | Batatas fritas congeladas | 400-800     | 17          | 200              | Agitar |
|    | Asas de frango            | 600-800     | 25          | 180              | Agitar |
|    | Pizza                     | 6in-8in     | 19          | 170              |        |
|    | Peixe                     | 500-800     | 17          | 200              | Agitar |
|    | Camarão                   | 400-800     | 19          | 180              | Agitar |
|    | Bife                      | 100-200     | 15          | 200              | Agitar |
|    | Vegetais                  | 400-600     | 17          | 160              |        |
|   | Bolo                      | 120-250     | 12          | 160              |        |
|  | Churrasco                 | 100-200     | 15          | 200              | Agitar |
|  | Descongelar               |             | 5           | 80               |        |
|  | Bacon                     | 100-200     | 11          | 200              | Agitar |

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começa a fritar enquanto a fritadeira está fria.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada uso.

A panela e o rack de churrasqueira de revestimento antiaderente: não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da rede elétrica do soquete da parede e deixe o aparelho arrefecer.  
Nota: Remova a panela para deixar a fritadeira arrefecer mais rapidamente.
2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a panela e a grade com água quente, um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Pode usar o líquido de degradação para remover qualquer sujeira restante.

**DICA:** Se a sujeira estiver presa no rack da grelha ou no fundo da panela, encha a panela com água quente com um pouco de líquido de lavagem. Coloque a prateleira na panela e deixe a panela e a prateleira de molho por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.

## ARMAZENAR

1. Desconecte o aparelho e deixe arrefecer.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema  | Causas possíveis   | Soluções  |
|---|--|---|
| A fritadeira de ar não funciona                                 | O aparelho não está conectado.   | Coloque o plugue da rede elétrica em um soquete de parede aterrado e confirme que o indicador de energia está ligado.   |
|   | Não definiu o timer.   | Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o dispositivo.   |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira de ar não estão feitos. | A quantidade de ingredientes na prateleira é muito grande.                         | Coloque lotes menores de ingredientes no rack da grelha. Lotes menores são fritos de maneira mais uniforme.   |
|   | A temperatura definida é muito baixa.  | Defina a temperatura para a configuração de temperatura necessária (consulte a seção 'Configurações').  |
|   | O tempo de preparação é muito curto.   | Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Configurações').   |
| Os ingredientes são fritos de maneira desigual na fritadeira.   | Certos tipos de ingredientes precisam ser abalados no meio do tempo de preparação. | Os ingredientes que estão no topo ou entre si (por exemplo, batatas fritas) precisam ser abalados no meio do tempo de preparação. Consulte a seção 'Configurações'. |
| Lanches fritos não são crocantes quando saem da fritadeira.     | Usou um tipo de lanches destinados a ser preparado em uma fritadeira tradicional.  | Use lanches do forno ou escove levemente um pouco de óleo nos lanches para obter um resultado mais crocante.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Não posso deslizar a panela para o aparelho corretamente.               | A grelha não é colocado na panela corretamente.   | Empurre a grelha para dentro da panela até que o rack não possa ir mais longe em direção ao fundo.  |
|   | Muitos ingredientes no pote   | Os ingredientes alimentares não devem exceder o máximo. posição   |
| O fumo branca sai do aparelho.  | Está preparando ingredientes gordurosos.  | Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final. |
|   | O pote ainda contém resíduos de graxa do uso anterior.                                  | O fumo branco é causada pelo aquecimento de graxa na panela. Certifique -se de limpar a panela corretamente após cada uso.  |
| As batatas fritas frescas são fritas de maneira desigual na fritadeira. | Não enxaguou os palitos de batata corretamente antes de fritá-los.                      | Enxágue os palitos de batata corretamente para remover o amido do lado de fora dos paus.  |
| As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira.  | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas. | Certifique -se de secar as palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo.  |
|   |   | Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.   |
|   |   | Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.   |

## DISPOSIÇÃO

### Descarte correto deste produto



Essa marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana de descarte não controlado por resíduos, recicle -o com responsabilidade para promover a reutilização sustentável de recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o varejista onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para reciclagem segura ambiental.

**GARANTIA: DOIS ANOS**



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**  
MADE IN CHINA