

## INHALTSVERZEICHNIS

Symbole	1	Zubehör	6
Lieferumfang	1	Aufstellen und Anschließen	6
Auf einen Blick	2	Benutzung	6
Signalwörter	2	Tipps	7
Weitere Erläuterungen	2	Reinigung und Aufbewahrung	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Problembekämpfung	8
Sicherheitshinweise	3	Entsorgung	9
Vor dem ersten Gebrauch	5	Technische Daten	9



## WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

### SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

### LIEFERUMFANG

- 1 x Heißluft-Fritteuse
- 1 x Schublade
- 1 x Einsatzrost
- 1 x Gebrauchsanleitung

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**



DE

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese **Heißluft-Fritteuse** entschieden haben. Damit lassen sich schon in wenigen Minuten und mit minimalem Aufwand köstliche Gerichte zaubern. Praktische Zeitangaben erleichtern das punktgenaue Garen von Steaks, Fisch, Pommes und vielem mehr. Besonders erfreulich: Die Heißluft-Fritteuse benötigt deutlich weniger Fett zur Zubereitung Ihrer Speisen als herkömmliche Fritteusen. Ideal zum Frittieren, Grillen, Braten, Backen, Rösten, Erhitzen, Warmhalten und Auftauen.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: **[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

### Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.


## AUF EINEN BLICK


(Bild A)

### 1 Zubereitungsempfehlungen:

 Pommes frites

 Spare Ribs

 Shrimps

 Backen

 Chicken Wings

 Fleisch

 Fisch

### 2 Lüftungsöffnung

### 3 Haupteinheit

### 4 Garraum

### 5 Einsatzrost für Schublade

### 6 Griff

### 7 Schublade

### 8 Einstellrad **Timer**

## SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

**GEFAHR** – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

**WARNUNG** – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

**VORSICHT** – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

**HINWEIS** – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

## WEITERE ERLÄUTERUNGEN

**Legendennummern** werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

**Bildverweise** werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**



## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln durch Heißluft bestimmt.
- **Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Kein Öl oder Fett, wie bei einer herkömmlichen Fritteuse, in das Gerät geben!**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



### **VORSICHT: heiße Oberflächen!**

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griff und Einstellrad berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät

vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



### GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit benutzen und lagern.
- Die Haupteinheit und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte die Haupteinheit ins Wasser fallen während sie an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** die Haupteinheit aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



### WARNUNG – Brandgefahr

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken und die Lüftungsöffnungen frei halten, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

**WARNUNG –  
Verletzungsgefahr**

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden**

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen.

- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Nur Original-Zubehöerteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine Küchenhelfer aus Metall oder sonstige scharfkantige Gegenstände zum Wenden und Entnehmen der Speisen benutzen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

**VOR DEM ERSTEN  
GEBRAUCH****Beachten!**

- Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.

1. Das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt aufheizen lassen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“ befolgen.
2. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Schublade (7) und den Einsatzrost (5) mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Anschließend noch einmal reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## ZUBEHÖR

### Schublade

In der Schublade (7) werden die Speisen zubereitet. Sie muss in den Garraum (4) eingesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird.

### Einsatzrost

Der Einsatzrost (5) sollte bei der Nutzung des Gerätes in die Schublade (7) eingesetzt sein, damit die Umluftfunktion nicht beeinträchtigt wird. Beim Einsetzen die Pfeilmarkierungen auf dem Einsatzrost und in der Schublade (Bild A) zueinander ausrichten.

Zum Backen kann auch eine kleine Auflauf- oder Backform auf den Einsatzrost gestellt werden.

## AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

### Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein.
- Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen. Das Gerät nicht unter Küchenschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere, ebene und **hitzebeständige** Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

## BENUTZUNG

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. **Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden!**

Generell können in diesem Gerät alle Speisen zubereitet werden, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Für gute Ergebnisse, das Kapitel „Tipps“ durchlesen.

### Beachten!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Maximal zur Hälfte befüllen.
- Die Schublade und ggf. den Einsatzrost nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

1. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, vorbereiten.
2. Den Einsatzrost (5) in die Schublade (7) setzen.

3. Die Lebensmittel in die Schublade geben.
4. Die Schublade vollständig in den Garraum (4) schieben.
5. Die gewünschte Zeit über das Einstellrad (8) einstellen (1 – 60 Minuten). Das Gerät startet mit dem Heizvorgang. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
6. Die Schublade am Griff (6) aus dem Garraum herausziehen und auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.



Wird die Schublade während der Garzeit aus dem Garraum entnommen, stoppt der Heizvorgang. Die Timerzeit läuft jedoch weiter. Der Heizvorgang startet während der Timerzeit erneut, wenn die Schublade wieder vollständig in den Garraum eingeschoben wird.

7. Die Lebensmittel aus der Schublade nehmen.
8. Das Gerät und Zubehör abkühlen lassen und anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## TIPPS

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl (2 bis 3 Teelöffel) benötigt.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Temperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit einer kürzeren Garzeit anfangen und sie bei Bedarf nach und nach verlängern.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchmengen oder mit einer Zange aus Kunststoff oder Holz wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Den Zustand der Speise zwischendurch überprüfen und wenn sie gar ist, das

Gerät ausschalten, auch wenn die angegebene Garzeit noch nicht zu Ende ist.

- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten sollte man sich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Niemals heißes Wasser auf die heißen Zubehörteile spritzen, um Materialschäden zu vermeiden.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Die Schublade (7), den Einsatzrost (5) und ggf. die Haupteinheit (3), nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Gehäuse der Haupteinheit sowie den Garraum (4) und das Heizelement bei Bedarf mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. **Nicht in der Spülmaschine reinigen oder ins Wasser tauchen!**
3. Die Schublade und den Einsatzrost mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Um die Qualität der Teile möglichst lange zu erhalten, sollten sie vorzugsweise mit der Hand abgespült werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
4. Alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.

5. Das Gerät und die Zubehörteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

## PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es wurde keine Garzeit eingestellt.

- ▶ Mit dem Einstellrad (8) eine Garzeit einstellen. Das Gerät startet erst nach dem Einstellen mit dem Heizvorgang.

Die Schublade (7) sitzt nicht korrekt im Garraum (4).

- ▶ Die Schublade vollständig in den Garraum schieben, damit das Gerät den Heizvorgang starten kann.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte sind am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Die Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

### Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Die Schublade (7) ist zu voll.

- ▶ Die Lebensmittelmenge verringern.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Lebensmittel verteilen und von Zeit zu Zeit durchmengen.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen zubereitet.

- ▶ Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zubereiten.
- ▶ Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz.

- ▶ Die Garzeit erhöhen.

### Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- ▶ Die Kartoffeln in schmalere Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trockentupfen und dann mit etwas Speiseöl beträufeln.

### Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Es wird zu viel Öl oder Fett verwendet.

- ▶ Überschüssiges Öl bzw. Fett entfernen.



## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

**Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.**

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	12251
Modellnummer:	ZHAF-261M1
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	max. 1000 W
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	2,3l
Temperatur:	200 °C
Timer:	1 – 60 min
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12251 M DS V1.2 0224 as



Alle Rechte vorbehalten.

## LIST OF CONTENTS

Symbols	10	Accessories	14
Items Supplied	10	Set-Up and Connection	15
At A Glance	11	Use	15
Signal Words	11	Tips	16
Further Explanations	11	Cleaning and Storage	16
Intended Use	12	Troubleshooting	16
Safety Notices	12	Disposal	17
Before Initial Use	14	Technical Data	18



**IMPORTANT NOTICES!**  
**PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

## SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food



Alternating current

## ITEMS SUPPLIED

1 x hot air frying machine  
1 x drawer  
1 x insert rack  
1 x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**



**Dear Customer,**

We are delighted that you have chosen this **hot air frying machine**. You can use it to magically conjure up delicious dishes in just a few minutes with very little effort. Helpful specifications of cooking times make it easier to cook steaks, fish, chips and many more snacks to perfection. A particular benefit is that the hot air frying machine requires much less fat to cook your food than a conventional fryer. Ideal for frying, grilling, roasting, baking, toasting, heating, keeping food warm and defrosting.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: [www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)

**Information About the Operating Instructions**

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

**AT A GLANCE****(Picture A)****1** Cooking recommendations: Chips Spare ribs Shrimps Baking Chicken wings Meat Fish**2** Ventilation opening**3** Main unit**4** Cooking chamber**5** Insert rack for drawer**6** Handle**7** Drawer**8** **Timer** control dial**SIGNAL WORDS**

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

**CAUTION** – low risk, may result in minor or moderate injury

**NOTICE** – may result in risk of damage to material.

**FURTHER EXPLANATIONS**

**Key numbers** are shown as follows: (1)

**Picture references** are shown as follows: **(Picture A)**

## INTENDED USE

- The device is intended to be used to heat food using hot air.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES



**WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



### **CAUTION: hot surfaces!**

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and control dial while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and the connecting cable in water or other liquids, and ensure that these components cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



### **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the main unit and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- If the main unit falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the main unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



### **WARNING – Danger of Injury**

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It should not

hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

### NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating.

## BEFORE INITIAL USE

### Please Note!

- The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.

1. Allow the device to heat up for approx. 10 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters.
2. Wipe down the device with a clean, damp cloth. Clean the drawer (7) and insert rack (5) with detergent and warm water. Then clean it again (see the “Cleaning and Storage” chapter).

## ACCESSORIES

### Drawer

The food is prepared in the drawer (7). It must be inserted in the cooking chamber (4) when the device is put into operation.

### Insert Rack

The insert rack (5) should be inserted in the drawer (7) when the device is in use so that the air circulation function is not impaired. When you insert it, make sure that the arrows marked on the insert rack and in the drawer (Picture A) are aligned.

A small casserole or baking tin can also be placed on the insert rack for baking.

## SET-UP AND CONNECTION

### Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and **heat-resistant** work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

## USE

This device operates with hot air. **It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil!** In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the "Tips" chapter.

### Please Note!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags in the device.

- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Do not overfill the drawer so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than half full.
- Always place down the drawer and the insert rack if applicable on a heat-resistant surface after use.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped into water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

1. Get ready the food that is to be prepared.
2. Place the insert rack (5) in the drawer (7).
3. Place the food in the drawer.
4. Slide the drawer all the way into the cooking chamber (4).
5. Set the time you want using the control dial (8) (1 – 60 minutes).  
The device will start the heating process. Once the set time has elapsed, a beep sounds and the device switches off automatically.
6. Pull the drawer out of the cooking chamber by the handle (6) and place it down on a heat-resistant surface.



The heating process stops if the drawer is removed from the cooking chamber during the cooking time. However, the timer will continue to count down.

The heating process starts again during the timer time when the the drawer is pushed all the way back into the cooking chamber.

7. Take the food out of the drawer.
8. Allow the device and accessories to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it using plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the specified cooking time has not yet finished.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. Before the specified cooking time elapses, check whether the food is already cooked through.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- Never spray hot water onto the hot accessories to prevent material damage.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

Clean the drawer (7), the insert rack (5) and if necessary the main unit (3) after every use to prevent germ formation and to prevent food residues from burning. Do not allow any food residues to dry on.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Wipe down the outside of the main unit and the cooking chamber (4) and the heating element with a clean, damp cloth if necessary. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**

3. Clean the drawer and insert rack with detergent and warm water or in the dishwasher.  
To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand.  
In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
4. Allow all parts to dry completely or dry them off.
5. Store the device and the accessories in a clean, dry place which is not accessible to children and animals.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

No cooking time has been set.

- ▶ Use the control dial (8) to set a cooking time. The device only starts the heating process once a time has been set.

The drawer (7) is not fitted correctly in the cooking chamber (4).

- ▶ Slide the drawer all the way into the cooking chamber so that the device can start the heating process.

### The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.



### The food has not been cooked evenly.

The drawer (7) is too full.

- ▶ Reduce the amount of food.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared.

- ▶ Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
- ▶ Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

The cooking time set was too short.

- ▶ Increase the cooking time.

### Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

### During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat is being used.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

EN

## TECHNICAL DATA

Article number:	12251
Model number:	ZHAF-261M1
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	max. 1000 W
Protection class:	I
Capacity:	2.3 l
Temperature:	200°C
Timer:	1 – 60 min
ID of operating instructions:	Z 12251 M DS V1.2 0224 as



All rights reserved.

## SOMMAIRE

Symboles	19	Accessoires	24
Composition	19	Mise en place et branchement	24
Aperçu général	20	Utilisation	24
Mentions d'avertissement	20	Conseils	25
Explications complémentaires	20	Nettoyage et rangement	25
Utilisation conforme	21	Résolution des problèmes	26
Consignes de sécurité	21	Mise au rebut	27
Avant la première utilisation	23	Caractéristiques techniques	27



## AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

## SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire



Courant alternatif

## COMPOSITION

- 1 x friteuse à chaleur tournante
- 1 x tiroir
- 1 x grille intercalaire
- 1 x mode d'emploi

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.

**Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **friteuse à chaleur tournante**. Elle permet de créer de délicieux plats en quelques minutes et avec un minimum d'efforts. Des indications de temps pratiques facilitent la cuisson précise de steaks, poissons, frites, etc. Un atout particulièrement réjouissant : par rapport aux friteuses conventionnelles, la friteuse à chaleur tournante a besoin de nettement moins de matières grasses pour la préparation de vos plats. Elle est idéale pour faire frire, griller, rôtir, cuire, dorer, réchauffer, maintenir au chaud et décongeler.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

**[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

## Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.

## APERÇU GÉNÉRAL

### (Illustration A)

#### 1 Recommandations de préparation :

-  Frites
-  Travers de porc
-  Crevettes
-  Pâtisserie
-  Ailes de poulet
-  Viande
-  Poisson

#### 2 Orifice d'aération

#### 3 Corps de l'appareil

#### 4 Espace de cuisson

#### 5 Grille intercalaire pour le tiroir

#### 6 Poignée

#### 7 Tiroir

#### 8 Molette de réglage de la **Timer** (minuterie)

## MENTIONS

### D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

**DANGER** – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

**AVERTISSEMENT** – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

**ATTENTION** – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS** – Risque de dégâts matériels.

## EXPLICATIONS

### COMPLÉMENTAIRES

Les **numéros de légende** sont représentés de la façon suivante : (1)

Les **renvois aux illustrations** sont représentés de la façon suivante : (**Illustration A**)

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour chauffer les aliments à la chaleur tournante.
- **Cet appareil fonctionne exclusivement à chaleur tournante. Ne pas verser d'huile ni de graisse dans l'appareil comme cela se fait pour une friteuse traditionnelle !**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### **AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.**

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



### **ATTENTION : surfaces chaudes !**

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil

fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seules la molette de réglage et la poignée peuvent être saisies. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution !
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire réparer ou remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



### **DANGER – Risque d'électrocution**

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais saisir le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la prise. Extraire **ensuite seulement** de l'eau le corps de l'appareil. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Avant toute remise en service, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

- Ne verser aucun liquide (par ex. huile ou eau) directement dans l'appareil ni placer de récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à chaleur tournante.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement et laisser les orifices d'aération dégagés.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).

- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



### **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !

### **AVIS – Risque de dégâts matériels !**

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient en cours de fonctionnement. Dans les autres cas, toujours arrêter l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.

- Ne pas tirer et ne pas porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le protéger de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni trop longtemps à l'humidité.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Ne jamais poser d'objets sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraîner le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou tout autre objet aux arêtes vives pour tourner ou prélever les aliments, ceux-ci pouvant endommager le revêtement.

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

### **À observer !**

- La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement.
1. Laisser l'appareil chauffer à vide pendant environ 10 minutes. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
  2. Essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyer le tiroir (7) et la

grille intercalaire (5) à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle. Le nettoyer ensuite à nouveau (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## ACCESSOIRES

### Tiroir

C'est dans le tiroir (7) que les aliments sont préparés. Celui-ci doit être logé dans l'espace de cuisson (4) pour que l'appareil puisse être mis en service.

### Grille intercalaire

Lors de l'utilisation de l'appareil, la grille intercalaire (5) doit être en place dans le tiroir (7) afin de ne pas entraver la fonction de chaleur tournante. Lors de la mise en place, orienter les marquages fléchés sur la grille intercalaire et dans le tiroir (**illustration A**) pour les faire correspondre.

Pour la pâtisserie, un petit plat à gratin ou un petit moule peut également être posé sur la grille intercalaire.

## MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT

### À observer !

- Contrôler l'appareil et le cordon de raccordement avant chaque mise en service et s'assurer qu'ils ne présentent aucun dommage. Utiliser l'appareil seulement s'il est en bon état et en ordre de marche.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface souple. Les ouvertures d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchées.
- Prévoir un dégagement suffisant de tous les côtés. Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.

1. Placer l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre support propre, plan, sec et **résistant à la chaleur**. Prévoir un dégagement suffisant tout autour (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.

## UTILISATION

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont plongés dans un bain de friture à l'huile.** D'une façon générale, cet appareil permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel. Pour obtenir de bons résultats, lire le paragraphe « Conseils ».

### À observer !

- Ne pas mettre dans l'appareil d'aliments sous film ou enveloppés dans des sacs en plastique.
- Veiller à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec la résistance de l'appareil.
- Veiller à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Ne pas trop remplir le tiroir de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'espace de cuisson. Ne pas remplir à plus de la moitié.



- Après utilisation, toujours poser le tiroir et, le cas échéant, la grille intercalaire sur un support résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.

1. Disposer les aliments devant être préparés.
2. Placer la grille intercalaire (5) dans le tiroir (7).
3. Placer les aliments dans le tiroir.
4. Pousser le tiroir intégralement dans l'espace de cuisson (4).
5. Régler la durée requise à l'aide de la molette de réglage (8) (1 – 60 minutes). L'appareil démarre le processus de chauffe.  
Une fois que la durée réglée est écoulée, un signal retentit et l'appareil s'arrête automatiquement.
6. À l'aide de la poignée (6), sortir le tiroir de l'espace de cuisson et le déposer sur un support résistant à la chaleur.



Lorsque le tiroir est extrait de l'espace de cuisson pendant le temps de cuisson, l'appareil arrête de chauffer. La minuterie continue cependant de s'écouler.

L'appareil se remet à chauffer lorsque le tiroir est remis intégralement en place dans l'espace de cuisson et que le temps réglé sur la minuterie n'a pas fini de s'écouler.

7. Prélever les aliments du tiroir.
8. Nettoyer les accessoires et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## CONSEILS

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité (2 ou 3 cuillères à café).

- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température. En général, le temps de cuisson est toutefois plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencer par un temps de cuisson bref pour l'augmenter ensuite peu à peu si nécessaire.
- Mélanger les aliments de temps en temps ou les tourner à l'aide d'une pince en plastique ou en bois pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Contrôler l'état des aliments de temps en temps et s'ils sont cuits, arrêter l'appareil même si le temps de cuisson indiqué n'est pas encore terminé.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifier si les aliments sont déjà cuits.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Ne jamais projeter d'eau chaude sur les accessoires chauds de l'appareil afin d'éviter tout risque de dégâts matériels.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer le tiroir (7), la grille intercalaire (5) et le cas échéant le corps de l'appareil (3) après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur.
2. Le bâti du corps de l'appareil ainsi que l'espace de cuisson (4) et la résistance peuvent être essuyés si besoin avec un

chiffon propre humide. **Ne pas les laver au lave-vaisselle ni les faire tremper dans l'eau !**

3. Nettoyer le tiroir et la grille intercalaire à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle.  
Pour préserver la qualité des pièces le plus longtemps possible, mieux vaut les laver à la main.  
En cas de salissures tenaces, les laisser préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
4. Laisser sécher complètement ou essuyer toutes les pièces.
5. Ranger l'appareil et les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

### L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise de courant.

Aucun temps de cuisson n'a été programmé.

- ▶ Programmer un temps de cuisson à l'aide de la molette de réglage (8). L'appareil ne commence à chauffer qu'après ce réglage.

Le tiroir (7) n'est pas correctement en place dans l'espace de cuisson (4).

- ▶ Pousser entièrement le tiroir dans l'espace de cuisson pour que l'appareil puisse commencer à chauffer.

### Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

### Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Le tiroir (7) est trop plein.

- ▶ Réduire la quantité d'aliments.

Les aliments sont empilés.

- ▶ Répartir les aliments et les mélanger de temps en temps.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- ▶ Préparer les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.
- ▶ Placer en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.

Le temps de cuisson réglé était trop court.

- ▶ Prolonger le temps de cuisson.

### Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.

Les pommes de terre présentent une forte teneur en eau.

- ▶ Couper les pommes de terre en morceaux plus fins. Sécher délicatement les morceaux de pommes de terre avec un essuie-tout, puis les arroser d'un peu d'huile végétale.

### Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Suivre les instructions fournies au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- ▶ Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Trop d'huile ou de graisse est utilisé.

- ▶ Enlever l'excédent d'huile ou de graisse.

## MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

**La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	12251
Numéro de modèle :	ZHAF-261M1
Alimentation électrique :	220 à 240 V ~ 50 à 60 Hz
Puissance :	max. 1000 W
Classe de protection :	I
Capacité :	2,3 l
Température :	200 °C
Minuterie :	1 – 60 min
Identifiant mode d'emploi :	Z 12251 M DS V1.2 0224 as



Tous droits réservés.

## INHOUDSOPGAVE

Symbolen	28	Toebehoren	33
Omvang van de levering	28	Plaatsen en aansluiten	33
Overzicht	29	Gebruik	33
Signaalwoorden	29	Tips	34
Meer informatie	29	Reinigen en opbergen	34
Doelmatig gebruik	30	Probleemoplossing	35
Veiligheidsaanwijzingen	30	Verwijdering	36
Vóór het eerste gebruik	32	Technische gegevens	36



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!  
BESLIST BEWAREN!**

## SYMBOLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen



Wisselstroom

## OMVANG VAN DE LEVERING

1 x hetelucht-friteuse  
1 x lade  
1 x inzetrooster  
1 x gebruiksaanwijzing

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

**Beste klant,**

Wij danken u dat u hebt besloten tot de aankoop van deze **hetelucht-friteuse**. Daarmee tovert u in een paar minuten tijd en met minimale inspanning heerlijke gerechten tevoorschijn. Handige tijdindicaties maken het exact bakken van steaks, vis, friet en nog veel meer heel eenvoudig. En wat ook fijn is: de hetelucht-friteuse heeft duidelijk minder vet nodig om uw levensmiddelen te bereiden dan een gewone friteuse. Ideaal om te frituren, grillen, braden, bakken, roosteren, verwarmen, warm houden & ontdooien.

Neem bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehooren contact op met de klantenservice via onze website: **[www.ds-group.de/kundenservice](http://www.ds-group.de/kundenservice)**

**Informatie over de gebruiksaanwijzing**

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar haar voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

**OVERZICHT****(Afbeelding A)****1** Aanbevelingen voor de voorbereiding:
 Friet

 Spareribs

 Garnalen

 Gebak

 Chicken wings

 Vlees

 Vis
**2** Ventilatieopening**3** Hoofdeenheid**4** Gaarruimte**5** Inzetrooster voor lade**6** Greep**7** Lade**8** Instelknop **Timer****SIGNAALWOORDEN**

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

**GEVAAR** – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

**WAARSCHUWING** – gemiddeld risico, kan ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben

**VOORZICHTIG** – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

**LET OP** – kan materiële schade tot gevolg hebben.

**MEER INFORMATIE**

**Legendanummers** worden als volgt weergegeven: **(1)**

**Verwijzingen naar afbeeldingen** worden als volgt weergegeven: **(Afbeelding A)**

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het verhitten van levensmiddelen.
- **Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht. Doe geen olie of vet in het apparaat zoals bij een gewone friteuse!**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik of voor gebruik in bijvoorbeeld hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, in acht.** Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en / of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen **niet** worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd **kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren buiten bereik van het apparaat en de aansluitleiding.



**VOORZICHTIG: hete oppervlakken!**

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Kom tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de greep en de instelknop aan wanneer het apparaat in werking is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld

voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen in de omgang met het hete toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat en wanneer het vervoerd of gereinigd wordt moet de verbinding met het lichtnet altijd worden verbroken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook de aansluitleiding niet zelf. Wanneer het apparaat, de aansluitleiding of het toebehoren van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedienings-systeem.
- Neem de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



#### **GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok**

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Raak de hoofdeenheid en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- Als de hoofdeenheid in het water valt wanneer deze is aangesloten op het lichtnet, trek dan direct de netstekker uit de contactdoos! Haal de hoofdeenheid **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken wanneer het is aangesloten op het lichtnet! Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.



#### **WAARSCHUWING – Brandgevaar**

- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) direct in het apparaat, en plaats geen met vloeistof gevulde bak in het apparaat. Het werkt uitsluitend met hete lucht.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af en houd de ventilatieopeningen vrij om brand in het apparaat te voorkomen.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



## WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitleiding kan struikelen. Ze mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden bewogen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

## LET OP – Risico van materiële schade

- Let erop dat de ontsnappende stoom niet direct in contact komt met elektrische apparaten en installaties die elektrische onderdelen bevatten.
- Wanneer er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de netstekker uit de contactdoos. Schakel anders het apparaat altijd eerst uit, voordat de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken.
- Verbreek bij een onweer of stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Wanneer het apparaat van het lichtnet wordt gescheiden, trek dan altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer.
- Trek of draag het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, vuur, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of schokken.

- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40°C.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.
- Let op dat de aansluitleiding niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik geen kookgerei van metaal of andere voorwerpen met scherpe randen om levensmiddelen om te draaien of te verwijderen. Deze kunnen de coating beschadigen.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

### Attentie!

- De eerste ingebruikname van het apparaat moet plaatsvinden zonder levensmiddelen, omdat eventuele coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.

1. Laat het apparaat ca. 10 minuten zonder inhoud warm worden. Volg hiervoor ook de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Plaatsen en aansluiten' en 'Gebruik'.
2. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Maak de lade (7) en het inzetrooster (5) schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Reinig het vervolgens nog een keer (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').



## TOEBEHOREN

### Lade

In de lade (7) wordt het eten bereid. Dit moet in de gaarruimte (4) zijn gezet, wanneer het apparaat in gebruik wordt genomen.

### Inzetrooster

Het inzetrooster (5) moet tijdens het gebruik van het apparaat in de lade (7) geplaatst zijn, zodat de luchtcirculatiefunctie niet wordt belemmerd. Let er bij het plaatsen op dat de pijltjes op het inzetrooster en in de lade (afb. A) naar elkaar zijn gericht.

Om te bakken kan ook een kleine oven-schotel of bakvorm op het inzetrooster worden gezet.

## PLAATSEN EN AANSLUITEN

### Attentie!

- Controleer het apparaat en de aansluitleiding vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het onbeschadigd is en goed functioneert.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt.
- Zorg daarbij voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de 'Technische gegevens' van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Gebruik geen verlengsnoeren.

1. Zet het apparaat op het aanrecht of een ander droog, schoon, vlak en **hittebestendig** werkblad. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten (min. 20 cm naar de zijkanen en 50 cm naar boven).
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de netstekker in een contactdoos.

## GEBRUIK

Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen conventionele friteuse waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd!** Over het algemeen kunnen in dit apparaat alle levensmiddelen worden bereid die ook in een gewone heteluchtoven kunnen worden bereid. Lees voor goede resultaten het hoofdstuk 'Tips'.

### Attentie!

- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met het verwarmingselement van het apparaat.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Ze zouden kunnen ontbranden.
- Maak de lade niet te vol zodat de hete lucht optimaal in de gaarruimte kan circuleren. Vul hem maximaal voor de helft.
- Zet de lade en evt. het inzetrooster na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het een storing had, op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een speciaalzaak alvorens het weer in gebruik te nemen.

1. Bereid de levensmiddelen die gebakken moeten worden voor.
2. Zet het inzetrooster (5) in de lade (7).
3. Leg de levensmiddelen in de lade.
4. Schuif de lade volledig in de gaarruimte (4).

5. Stel de gewenste tijd in via de instelknop **(8)** (1 – 60 minuten). Het apparaat start met opwarmen. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal en het apparaat schakelt automatisch uit.
6. Trek de lade bij de greep **(6)** uit de gaarruimte en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.



Als de lade tijdens de gaartijd uit de gaarruimte wordt getrokken stopt het apparaat met verwarmen. De timer loopt echter verder. Het verwarmen start gedurende de tijd dat de timer loopt opnieuw, wanneer de lade volledig in de gaarruimte wordt geschoven.

7. Haal de levensmiddelen uit de lade.
8. Laat het apparaat en de toebehoren laten afkoelen en reinig ze (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## TIPS

- Voor de bereiding van levensmiddelen is meestal geen resp. slechts weinig olie nodig (2 tot 3 theelepels).
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de temperatuur. Over het algemeen is de baktijd echter korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere baktijd en verhoog deze geleidelijk indien nodig.
- Meng de levensmiddelen af en toe of draai ze met een kunststof of houten tang om voor een gelijkmatig resultaat.
- Controleer tussendoor de toestand van het eten en schakel het apparaat uit als het gaar is, ook wanneer de aangegeven gaartijd nog niet is afgelopen.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich richten naar de tijds- en temperatuur-

gegevens van de fabrikant. Controleer vóór afloop van de aangegeven gaartijd of het eten al volledig gaar is.

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Attentie!

- Spuit nooit koud water op de hete toebehoren om materiële schade te voorkomen.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade **(7)**, het inzetrooster **(5)** en evt. de hoofdeenheid **(3)**, na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen en het vastkoeken van etensresten te voorkomen. Laat geen etensresten opdrogen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat van het lichtnet is losgekoppeld.
2. Veeg de behuizing van de hoofdeenheid, de gaarruimte **(4)** en het verwarmings-element indien nodig af met een schone, vochtige doek. **Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel deze niet onder in water!**
3. Maak de lade en het inzetrooster schoon met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser. Om de kwaliteit van de onderdelen zo lang mogelijk te behouden, kunnen ze het beste met de hand worden afgewassen. Laat deze bij hardnekkig vuil eerst inweten in warm water en afwasmiddel.
4. Laat alle delen volledig drogen of droog ze af.
5. Bewaar het apparaat en de toebehoren op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats.

## PROBLEEMOPLOSSING

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kijk dan of u het probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



**Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!**

### Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er werd geen gaartijd ingesteld.

- ▶ Stel met de instelknop (8) een gaartijd in. Het apparaat begint pas na het instellen met verwarmen.

De lade (7) zit niet goed in de gaarruimte (4).

- ▶ Schuif de lade volledig in de gaarruimte zodat het apparaat kan starten met verwarmen.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

### De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.

De lade (7) is te vol.

- ▶ Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en schep ze van tijd tot tijd door.

Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende gaartijden of -temperaturen bereid.

- ▶ Bereid levensmiddelen met uiteenlopende gaartemperaturen één voor één.
- ▶ Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat voeg later levensmiddelen met een kortere baktijd toe.

De ingestelde gaartijd was te kort.

- ▶ Verhoog de gaartijd.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- ▶ Snijd de aardappelen in kleinere stukjes. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en doe er dan een paar druppels spijsolie op.

### Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt een walm uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' op.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Er wordt te veel olie of vet gebruikt.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

## VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.



Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat afgedankte apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamelen en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van afgedankte apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten, zodat ze milieuvriendelijk worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij een verkeerde afvoer kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen, die een schadelijke effect hebben op mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

**Afvalpreventie levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is doorgeven aan een andere gebruiker, naast verder zelf gebruiken of reparatie, dus een ecologisch waardevol alternatief voor weggooien.**

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	12251
Modelnummer:	ZHAF-261M1
Voeding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Vermogen:	max. 1000 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud:	2,3 l
Temperatuur:	200 °C
Timer:	1 – 60 min
ID gebruiksaanwijzing:	Z 12251 M DS V1.2 0224 as



Alle rechten voorbehouden.