

blue



Airfryer

Model no: AHAF01ZW, AHAF01BG, AHAF02BK

Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Important information for the user
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer



Warnings / Waarschuwingen / Avertissements / Hinweise



Description / Beschrijving / Descripción / Beschreibung



Use / Gebruik / Utilisation / Anwendung



Cleaning and care / Reiniging en onderhoud /
Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung

Contents

1 Instructions..... 4

1.1 Intended use..... 4

1.2 General safety instructions 4

1.3 Danger 4

1.4 Warning 4

1.5 Caution 5

1.6 Manufacturer liability..... 5

1.7 Disposal 6

2 Description..... 6

2.1 Product description (Fig. A & B) 6

2.2 Display description (Fig. C) 6

3 Use 7

3.1 Hygiene 7

3.2 Operation 7

4 Cleaning and maintenance 9

4.1 Cleaning..... 9

4.2 Troubleshooting..... 9

1 Instructions



This user manual is an integral part of the appliance and must be therefore be kept in its entirety and within the user's reach for the whole working life of the appliance.

1.1 Intended use

With this air fryer, you can now enjoy perfectly cooked fried food. Fry, roast, broil, bake and reheat to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.

1.2 General safety instructions

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.



The letters 'CE' appear on many products traded on the extended Single Market in the European Economic Area (EEA). They signify that products sold in the EEA have been assessed to meet high safety, health, and environmental protection requirements.



A Caution Hot Surface Sign is a warning message type of hazard sign which is used for being displayed and seen around areas where there is a need to warn people about any hot surfaces and the sign conveys the message "Caution Hot Surface" that means to warn of the dangers from surfaces which are hot.



To identify any terminal which is intended for connection to an external conductor for protection against electrical shock in case of a fault, or the terminal of a protective earth (ground) electrode.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the

environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

1.3 Danger

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating. - Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

1.4 Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- 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.
- 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 older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance
- CAREFUL: Hot surface!



Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled with care. Touching hot surfaces may cause injury.

Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled with care. Touching hot surfaces may cause injury.

- The basket and crisper plate inside the Air fryer become hot during use. Be careful when you handle them.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.

- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

1.5 Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer refuses any liability for damage caused.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.

1.6 Manufacturer liability

The manufacturer declines any liability for damage to persons or property caused by:

- Use of the appliance other than the one envisaged.
- Not having read the user manual.
- Tampering with any part of the appliance.
- Use of non-original spare parts.
- Failure to comply with the safety instruction.

1.7 Disposal



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Only for EC countries

Do not dispose of power tools into domestic waste. According to the European Guideline 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment and its implementation into national right, power tools that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly way.

2 Description



2.1 Product description (Fig. A & B)

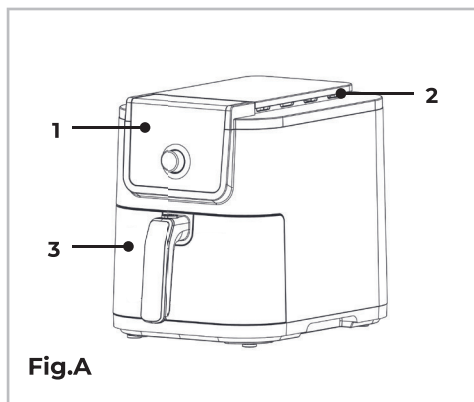


Fig.A

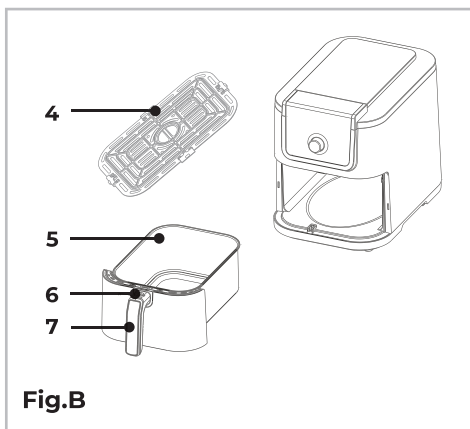


Fig.B

- 1 Display
- 2 Air vent
- 3 Cooking drawer
- 4 Crisper plate
- 5 Basket
- 6 Drawer release button
- 7 Drawer handle

2.2 Display description (Fig. C)

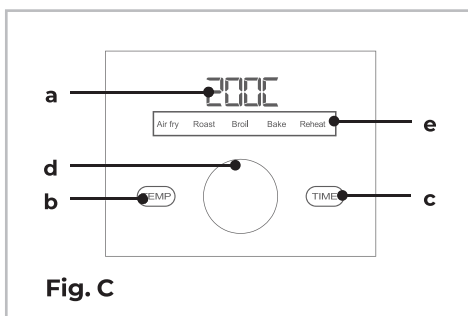


Fig. C

- a Temperature/time display
- b Temperature selection
- c Time selection
- d Control dial
- e Preset cooking indicator

Model No: AHAF01ZW, AHAF01BG
 Voltage: 230V~50Hz
 Input power: 1500 W
 Power consumption off: 0,3 W
 Protective class: Class I

Model No:	AHAF02BK
Voltage:	230V~50Hz
Input power:	2000 W
Power consumption off:	0,3 W
Protective class:	Class I

There are a number of things you should be aware of.

3 Use



Before first use remove all packing material. Remove any stickers or labels (if available) from the appliance. Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

- Clean the crisper plate and the cooking drawer with soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly.
- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.
- Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not obstruct the air intake and exhaust openings during use; ensure that no curtains hang against the appliance and do not cover the appliance with a towel, cloth, etc.
- NEVER put oil, fat or other fluids in the cooking drawer, as this is a fire hazard!
- Do not place your hand in the open air fryer while it is in operation, on account of the hot and powerful airflow.
- Do not touch the crisper plate or the cooking drawer without oven gloves while the appliance is in use, nor shortly thereafter, as these parts become extremely hot. After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down.
- When not in use, store the appliance in a dry place.
- Keep stored appliances out of the reach of children.

3.1 Hygiene

In order to avoid contamination with bacteria via raw meat, fish or poultry, it is important to handle these ingredients carefully during the preparation process.

Hand washing:

1. Be sure to wash your hands regularly, especially before preparing food, after touching raw ingredients and before eating.
2. Wash your hands with a liquid soap, for at least 15 seconds. Afterwards it is important that you dry your hands with a clean towel or paper towel.

During preparation:

1. When preparing raw ingredients, it is important that the environment is clean and that you use a clean cutting board and clean cutlery. Rinse materials with hot water and soapy water for next use.
2. It is a good idea to use a different chopping board for vegetables and dough/bread than for raw ingredients. It is important that the cutlery used to handle the raw ingredients is not used to handle the food once cooked or baked. It may contain a lot of bacteria, which can make you sick. Wash the cutlery in between or use different knives and forks.
3. You should also ensure that prepared food does not come into contact with products that are still raw.
4. It is also important to not burn your meat, as this could cause harmful substances to form.

Serving the meal:

1. When serving meat, fish & poultry, make sure that the prepared food is not placed on the same plate that the raw food has been in contact with.

3.2 Operation

Air fry

In an air fryer, you can prepare fries and snacks so they come out crispy and crunchy. The fat and juices they release are drained to the bottom of the air fryer. This allows you to prepare food responsibly, but it also prevents soggy fries.

- Fries and snacks

Roast

Tougher, thicker foods are best for roasting because they can handle higher heats better. High heat also means you can easily get a flavourful brown, crispy exterior on food like fatty meats and potatoes.

Roasted foods should usually be uncovered to achieve browning.

- Whole cuts of meat on the bone: chicken, pork or beef roasts etc.
- Thicker vegetables: brussel sprouts, carrots, cauliflower or any root vegetable.
- Cut-up potatoes, including sweet potatoes.
- Sheet pan dinners with meat and vegetables.

Broil

Broiling is ideal for achieving a sear on thinner fish and meats that don't require a high internal temperature. Vegetables broil nicely as well since they can cook and crisp without getting soggy during a longer cook time. Many people use their broiler to get a crunchy layer on the top of already cooked, often cheesy, dishes.

- Thin-cut meats: salmon, steak, chicken etc.
- Quick-cooking vegetables: asparagus, zucchini, peppers.
- Breads that need a quick toast
- Cheesy dishes that could benefit from a brown, crunchy layer on top

Bake

Baking is ideal for food without a solid structure like doughs and batters. The lower temperatures help slowly build structure while retaining moisture. It's also great for thicker cuts of meat or casseroles that need to be cooked all the way through, but might be prone to drying out or burning at higher temps.

- Baked goods: cookies, pies, cake, bread etc.
- Pasta dishes: lasagna, ziti macaroni and cheese.
- Thicker-cut pieces of poultry or pork.
- Casseroles

Reheat

The reheat function of the air fryer lets you reheat already cooked food without making it soggy or bland. This method is fast and easy.

Tips and Tricks

Air frying (for crispy dishes like fries, chicken wings, and snacks):

- Fries: 180°C, 15-20 minutes, shake halfway through
- Chicken wings: 200°C, 20-25 minutes
- Croquettes / snacks: 200°C, 8-12 minutes, shake halfway through

Grilling (for grilled dishes like vegetables, meat, or fish):

- Vegetables: 180°C, 8-12 minutes
- Chicken fillet / Steak: 200°C, 10-15 minutes
- Fish fillet: 180°C, 8-10 minutes

Roasting (for larger cuts of meat like rolled roast or meatloaf):

- Rolled roast: 160°C, 45-60 minutes, check regularly
- Meatloaf: 180°C, 30-35 minutes

Baking (for sweet and savory bakes like cake, rolls, or muffins):

- Cake: 160°C, 20-25 minutes
- Rolls: 180°C, 10-12 minutes
- Muffins: 170°C, 12-15 minutes

Reheating (to warm up dishes without drying them out):

- Small portions (e.g., leftovers): 150°C, 5-8 minutes
- Larger portions (e.g., meals): 150°C, 8-10 minutes

Usage tips:

- Check the dishes halfway through and adjust the time/temperature if needed for the best result.
- Use the appropriate program for the best result with specific dishes.
- Place the crisper plate at the bottom of the air fryer basket, directly underneath the food. Ensure adequate space around the crisper plate for optimal air circulation and clean it thoroughly after use.

4 Cleaning and maintenance



4.1 Cleaning

- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not immerse the appliance or parts in water or any other liquid.
- Do not use any acidic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- Only the removable crisper plate and cooking drawer can be cleaned in a dishwasher. Do not clean the appliance and the other parts in the dishwasher. Check whether the rubbers of the crisper plate are still on when it is removed from the dishwasher.
- The crisper plate and cooking drawer can also be cleaned with soap and water. Rinse thoroughly once clean.
- Wipe the exterior of the appliance with a soft, damp wiping cloth. Thoroughly dry the exterior of the appliance.
- Clean the interior of the appliance with a moist, soft cloth. Dry with kitchen towel.
- Check the appliance and power cord for any damage on a regular basis.

To clean thoroughly:

- Fill the pan with approx. 0.5 litre of water.
- Replace the pan in the unit and switch on the air fryer for circa 20 minutes at 200 degrees Celsius.
- Remove the pan and leave the airfryer to cool.
- Remove the plug from the socket.
- Hold the air fryer upside down and the loose remnants will fall out.
- Place the air fryer in the correct position and replace the pan.
- Allow the air fryer to dry for approx. 10 minutes before using it again.

4.2 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Plug the appliance into an earthed wall socket
	The cooking mode has not been selected	Select the cooking mode
	The power button has not been pressed	Press the power button
	The basket is open	Push the basket securely into the air fryer
The basket will not slide inside properly	There is too much food in the basket	Take care not to overfill the basket
The fried ingredients are not done	Too much food had been added to the airfryer	Put smaller batches of ingredients in the airfryer
	The set temperature is too low	Set an appropriate temperature
	The cooking time is too short	Set an appropriate cooking time
French fries are fried unevenly in the airfryer	Wrong type of potatoes used	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	Potato sticks were not rinsed adequately before frying	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside

Problem	Possible cause	Solution
Fried snacks are not crispy or evenly fried	Some types of foods have to be fried with oil	Brush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry it
	Wrong type of snack used	Use the oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result
	Food is stuck together or not in an even layer	Shake or turn the food periodically through the cooking process
French fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure to dry the potato sticks properly
		Cut the potato smaller
		Add slightly more oil for a crisper result
The appliance is smoking while operating	The ingredients have a high oil content	Smoke will be normal
	The appliance contains grease from a previous use	White smoke is caused by grease inside. Clean the appliance properly after each use
	An inappropriate temperature had been set	Follow the suggested setting or food manufacturers recommendation

Problem	Possible cause	Solution
The food is burned	The food was cooked for too long	Check on the process of the food periodically throughout the cooking process
	The food was left in the appliance after the time had elapsed	Remove the food from the appliance as soon as the cooking time has elapsed

Inhoud

1 Instructies12

1.1 Bedoeld gebruik.....12

1.2 Algemene veiligheidsinstructies12

1.3 Gevaar.....12

1.4 Waarschuwing.....12

1.5 Let op13

1.6 Aansprakelijkheid van de fabrikant.....14

1.7 Verwijdering.....14

2 Beschrijving14

2.1 Productbeschrijving (Afb. A & B)14

2.2 Beschrijving van het scherm (Afb. C).....15

3 Gebruik.....15

3.1 Hygiëne15

3.2 Werking.....16

4 Reiniging en onderhoud17

4.1 Reiniging17

4.2 Probleemoplossing.....18

1 Instructies



Deze gebruikershandleiding maakt integraal deel uit van het apparaat en moet daarom volledig en binnen bereik van de gebruiker worden bewaard gedurende de volledige levensduur van het apparaat.

1.1 Bedoeld gebruik

Met deze airfryer kunt u genieten van perfect bereid, gebakken voedsel. Geschikt voor het airfryen, roosteren, braden, bakken en opnieuw opwarmen van een verscheidenheid aan smakelijke gerechten. Een gezonde, snelle en gemakkelijke manier om voedsel te bereiden.

1.2 Algemene veiligheidsinstructies

Lees deze instructies aandachtig vóór gebruik en bewaar ze op een veilige plaats.

CE De letters 'CE' staan op veel producten die worden verkocht op de uitgebreide interne markt in de Europese Economische Ruimte (EER). Ze geven aan dat de producten die worden verkocht in de EER voldoen aan de hoge veiligheids-, gezondheids- en milieubeschermingsvereisten



Het teken 'opgelet: heet oppervlak' is een gevarensymbool dat wordt weergegeven en gezien kan worden op plaatsen waar mensen gewaarschuwd moeten worden voor hete oppervlakken. Deze melding is bedoeld als waarschuwing voor de gevaren van hete oppervlakken.



Om een klem aan te geven die is bedoeld voor het aansluiten van een externe geleider voor bescherming tegen een elektrische schok in geval van een fout of de klem van een beschermende aardingselektrode.



Het symbool van de doorgekreiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

1.3 Gevaar

- Plaats de ingrediënten die gebakken moeten worden altijd in het mandje, om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet als het apparaat in werking is.
- Vul de kooklade niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan.
- Laat geen water of een andere vloeistof in het apparaat komen, om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats nooit meer voedsel dan het aangegeven maximumniveau in het mandje.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het in werking is.

1.4 Waarschuwing

- Controleer of de spanning die op het apparaat wordt vermeld overeenstemt met uw netspanning ter plaatse voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of andere gekwalificeerde personen om gevaren te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door

personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn betreffende het veilig gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte achteraan en aan de zijkanten en 10 cm boven het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Tijdens bakken met hete lucht, wordt hete stoom geleverd via de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlatopeningen. Let ook op de hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat verwijderd.
- **VOORZICHTIG:** heet oppervlak!



Opmerking: items gemarkeerd met het volgende symbool kunnen hoge temperaturen bereiken en moeten voorzichtig gehanteerd worden. Hete oppervlakken aanraken kan letsel veroorzaken.

- Het mandje en de crisperplaat in de airfryer kunnen heet worden tijdens gebruik. Ga er voorzichtig mee om.

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of alle soorten elektrische gasfornuizen en elektrische kookplaten of in een verwarmde oven.
- Gebruik nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafeldoek of gordijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot er geen rookvorming meer is voordat u de pan uit het apparaat trekt.
- Bewaren van aardappelen: de temperatuur moet zijn afgestemd op het soort aardappel dat wordt bewaard en hoger zijn dan 6°C om het risico op blootstelling aan acrylamide in het bereid voedsel te minimaliseren.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact en gebruik het bedieningspaneel niet met natte handen.

1.5 Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in keukens voor personeel of keukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld om te worden gebruikt door klanten in hotels, motels, bed and breakfasts of andere woonomgevingen.
- Probeer niet om het apparaat zelf te repareren, dit zal de garantie doen vervallen.
- Als het apparaat onjuist of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt overeenkomstig de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en aanvaardt de fabrikant geen aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droog, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- Trek na gebruik de stekker altijd uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.

- Verzeker dat de ingrediënten die in dit apparaat worden bereid een goudgele kleur hebben in plaats van een donkere of bruine kleur. Verwijder verbrande resten. Bak geen verse aardappelen op een temperatuur hoger dan 180°C (om de vorming van acrylamide te minimaliseren).
- Wees voorzichtig tijdens het schoonmaken van het bovenste deel van de kookkamer: heet verwarmingselement, randen van metalen onderdelen.

1.6 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid voor letsels van personen of materiële schade als gevolg van:

- Het gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde toepassingen.
- Het niet hebben gelezen van de gebruikershandleiding.
- Knoeien met een deel van het apparaat.
- Het gebruiken van niet originele reserveonderdelen.
- Het niet naleven van de veiligheidsinstructie.

1.7 Verwijdering



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Alleen voor landen in de EG

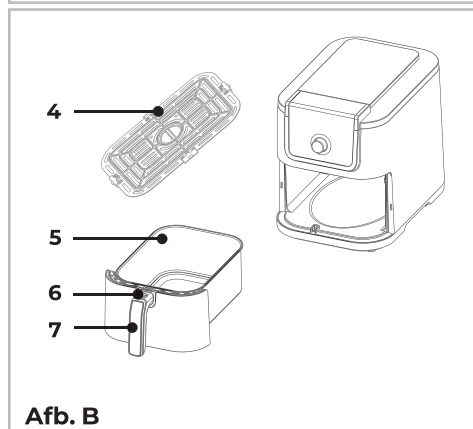
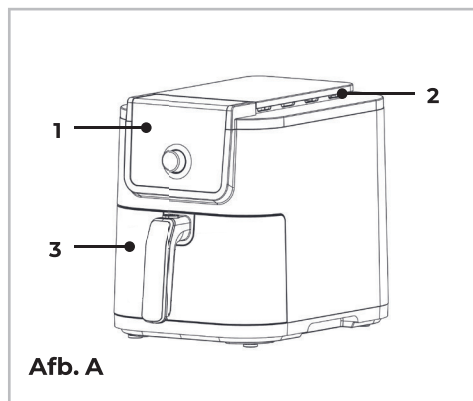
Gooi geen elektrisch gereedschap bij het huisvuil. Volgens de Europese richtlijnen 2012/19/EC voor Afgedankte Elektrische en Elektronische apparatuur en de implementatie daarvan in nationaal recht,

moet elektrische gereedschap dat niet meer bruikbaar is, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt.

2 Beschrijving

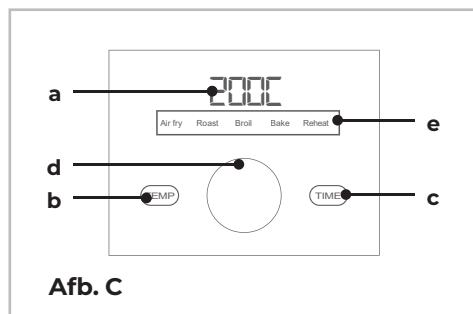


2.1 Productbeschrijving (Afb. A & B)



- 1 Scherm
- 2 Ventilatieopening
- 3 Kooklade
- 4 Crisperplaat
- 5 Mand
- 6 Ladevrijgaveknop
- 7 Handgreep lade

2.2 Beschrijving van het scherm (Afb. C)



- a Weergave temperatuur/tijd**
- b Temperature selectie**
- c Tijd selectie**
- d Regelknop**
- e Indicatielampje voorinstelling koken**

Model nr: AHAF01ZW, AHAF01BG
 Spanning: 230V~50Hz
 Ingangsvermogen: 1500 W
 Stroomverbruik uitgeschakeld: 0,3 W
 Beveiligingsklasse: Klasse I

Model nr: AHAF02BK
 Spanning: 230V~50Hz
 Ingangsvermogen: 2000 W
 Stroomverbruik uitgeschakeld: 0,3 W
 Beveiligingsklasse: Klasse I

3 Gebruik



Verwijder al het verpakkingsmateriaal vóór het eerste gebruik. Verwijder alle stickers of etiketten (indien aanwezig) van het apparaat. Maak het apparaat grondig schoon vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in het hoofdstuk reiniging.

- Maak de crisperplaat en kooklade schoon met water en zeep, spoel ze met schoon water en maak ze grondig droog.
- Er moet voldoende ruimte rond het apparaat zijn om de warmte af te voeren.

- Verzekert dat er voldoende ventilatie is.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Belemmer de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet tijdens gebruik; verzeker dat er geen gordijnen tegen het apparaat hangen en bedek het apparaat niet met een handdoek, doek, enz.
- NOOIT olie, vet of andere vloeistoffen in de kooklade plaatsen, deze veroorzaken brandgevaar!
- Plaats uw hand niet in de open airfryer terwijl deze in werking is, vanwege de hete en krachtige luchtstroom.
- Raak de crisperplaat of kooklade niet aan zonder ovenwanten als het apparaat in gebruik is, of kort daarna, omdat deze onderdelen extreem heet worden. Schakel het apparaat uit na gebruik, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op als het niet gebruikt wordt.
- Houd opgeborgen apparaten buiten het bereik van kinderen.

3.1 Hygiëne

Om besmetting met bacteriën via rauw vlees, vis of gevogelte te vermijden, is het belangrijk om deze ingrediënten voorzichtig te behandelen tijdens het bereidingsproces. Er zijn een aantal zaken waar u zich bewust van moet zijn.

Handen wassen:

1. Was uw handen regelmatig, in het bijzonder vóór het bereiden van voedsel, na het aanraken van rauwe ingrediënten en vóór het eten.
2. Was uw handen met vloeibare zeep, gedurende minstens 15 seconden. Het is belangrijk dat u daarna uw handen droogt met een schone handdoek of papieren handdoek.

Tijdens bereiding:

1. Tijdens het bereiden van rauwe ingrediënten, is het belangrijk dat de omgeving schoon is en dat u een schone snijplank en schoon keukengerei gebruikt.

- Spoel materialen met warm water en zeep voor het volgende gebruik.
2. Het is een goed idee om een andere snijplank te gebruiken voor groenten en deeg/brood dan voor rauwe ingrediënten. Het is belangrijk dat het keukengerei dat wordt gebruikt voor het verwerken van de rauwe ingrediënten niet wordt gebruikt voor het verwerken van. Het voedsel zodra dit is gekookt of gebakken. Het kan veel bacteriën bevatten, die u ziek kunnen maken. Was het bestek tussen gebruik of gebruik andere messen en vorken.
 3. U moet er ook voor zorgen dat bereid voedsel niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.
 4. Het is ook belangrijk om uw vlees niet te verbranden, omdat dit schadelijke stoffen kan vormen.
- Dikkere groenten: spruiten, wortelen, bloemkool of een wortelgewas.
 - Gesneden aardappelen, met inbegrip van zoete aardappelen.
 - Bakplaatgerechten met vlees en groenten.

Braden

Braden is ideaal voor het verkrijgen van een schroeilaagje op dünnere vis en vlees die geen hoge temperatuur binnenin vereisen. Groenten braden ook zeer goed, omdat ze gekookt en krokant kunnen worden zonder vettig te worden bij een langere kooktijd. Veel mensen gebruiken hun rooster om een krokante laag te krijgen rond reeds gekookte gerechten, vaak met kaas.

- Dun gesneden vlees: zalm, steak, kip, enz.
- Snelkokende groenten: asperges, zucchini of pepers.
- Brood dat snel geroosterd moet worden.
- Gerechten met kaas waarbij een bruine, knapperige bovenlaag past.

Bakken

Bakken is ideaal voor voedsel zonder vaste structuur, zoals deegwaren en beslag. De lagere temperaturen helpen om traag een structuur te vormen, terwijl het vocht wordt vastgehouden. Het is ook geweldig voor dikkere stukken vlees of stoofpotjes die volledig doorkookt moeten worden, maar misschien vatbaar zijn voor uitdrogen of verbranden bij hogere temperaturen.

- Gebakken producten: koekjes, taarten, cake, brood, enz.
- Pastagerechten: lasagne, macaroni en kaas.
- Dikkere gesneden stukken gevogelte of varkensvlees.
- Stoofpotjes.

Opnieuw opwarmen

Met de functie opnieuw opwarmen van de air fryer kunt u reeds gekookt voedsel opnieuw opwarmen zonder het klef of smaakloos te maken. Deze methode is snel en gemakkelijk.

De maaltijd serveren:

1. Zorg er tijdens het serveren van vlees, vis en gevogelte voor dat het bereid voedsel niet op hetzelfde bord wordt geplaatst als waarmee het rauw voedsel in contact is gekomen.

3.2 Werking

Airfry

In de airfryer kunt u krokante en knapperige frieten en snacks bereiden. Het vet en de sappen die ze afgeven worden in de kooklade van de airfryer verzameld. Hierdoor kunt u op een verantwoorde manier voedsel bereiden, maar het voorkomt ook vette frieten en snacks.

Roosteren

Taaier, dikker voedsel is het beste voor roosteren, omdat het de grotere hitte beter kan verwerken. Grote hitte betekent ook dat u gemakkelijk een smaakvolle, knapperige buitenkant kunt krijgen bij voedsel zoals vet vlees en aardappelen.

Geroosterd voedsel moet niet bedekt worden, om het te kunnen bruinen.

- Volledige stukken vlees op het bot: kip, varkensvlees, rosbief, enz.

Tips en tricks

Airfryen (voor krokante gerechten zoals friet, kippenvleugels, en snacks):

- Friet: 180°C, 15-20 minuten, halverwege omschudden
- Kippenvleugels: 200°C, 20-25 minuten
- Kroketten / snacks: 200°C, 8-12 minuten, halverwege omschudden

Roosteren (voor gegrilde gerechten zoals groenten, vlees of vis):

- Groenten: 180°C, 8-12 minuten
- Kipfilet / Steak: 200°C, 10-15 minuten
- Visfilet: 180°C, 8-10 minuten

Braden (voor grotere stukken vlees zoals rollade of gehaktbrood):

- Rollade: 160°C, 45-60 minuten, regelmatig controleren
- Gehaktbrood: 180°C, 30-35 minuten

Bakken (voor zoete en hartige baksels zoals cake, broodjes of muffins):

- Cake: 160°C, 20-25 minuten
- Broodjes: 180°C, 10-12 minuten
- Muffins: 170°C, 12-15 minuten

Verwarmen (om gerechten op te warmen zonder ze uit te drogen):

- Kleine porties (bijv. restjes): 150°C, 5-8 minuten
- Grotere porties (bijv. maaltijd): 150°C, 8-10 minuten

Tips voor gebruik:

- Controleer de gerechten tussendoor en pas de tijd/temperatuur eventueel aan voor het beste resultaat.
- Gebruik het juiste programma voor het beste resultaat bij specifieke gerechten.
- Plaats de crisperplaat op de bodem van de airfryermand, direct onder het voedsel. Zorg voor voldoende ruimte rondom de crisperplaat voor optimale luchtcirculatie en reinig deze grondig na gebruik.

4 Reiniging en onderhoud



4.1 Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld voordat u het schoonmaakt en/of onderhoud uitvoert.
- Dompel het apparaat of onderdelen ervan niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsvloeistoffen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Alleen de verwijderbare crisperplaat en kooklade mogen in een vaatwasser schoongemaakt worden. Maak het apparaat en de anderen onderdelen niet schoon in de vaatwasser. Controleer of de rubbers van de crisperplaat nog bevestigd zijn als de plaat uit de vaatwasser genomen wordt.
- De crisperplaat en kooklade kunnen ook worden schoongemaakt met water en zeep. Spoel ze grondig af als ze schoon zijn.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Maak het droog met een keukenhanddoek.
- Controleer het apparaat en netsnoer regelmatig op beschadiging.

Om grondig schoon te maken:

- Vul de kooklade met ongeveer 0,5 liter water.
- Plaats de kooklade opnieuw in het apparaat en schakel de airfryer in gedurende ongeveer 20 minuten bij 200 graden Celsius.
- Verwijder de kooklade en laat de airfryer afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Houd de airfryer ondersteboven en alle losse resten zullen eruit vallen.

- Zet de airfryer in de juiste positie en plaats de kooklade opnieuw.
- Laat de airfryer ongeveer 10 minuten drogen voordat u deze opnieuw gebruikt.

4.2 Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	De stekker steekt niet in het stopcontact	Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact
	De kookmodus is niet geselecteerd	Selecteer de kookmodus
	De aan-/uitknop is niet ingedrukt	Druk op de aan-/uitknop
	De mand staat open	Duw de mand stevig in de airfryer
De mand wil niet in het apparaat schuiven	Er bevindt zich te veel voedsel in de mand	Overvul de mand niet
De gebakken ingrediënten zijn niet gaar	Er werd teveel voedsel in de airfryer geplaatst	Plaats kleinere porties ingrediënten in de airfryer
	De ingestelde temperatuur is te laag	Stel een gepaste temperatuur in
	De kooktijd is te kort	Stel een gepaste kooktijd in

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Frieten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer	Er is een foute soort aardappel- en gebruikt	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken
	Aardappel-schijven werden niet voldoende gespoeld vóór het bakken	Spoel de aardappel-schijven goed af om zet-meel van de buitenkant te verwijderen
Gebakken snacks zijn niet knapperig of ongelijkmatig gebakken	Sommige soorten voedsel moeten met olie gebakken worden	Breng eerst een dunne laag olie op het voedsel aan en begin daarna te bakken
	Er is een foute soort snack gebruikt	Gebruik de ovensnacks of borstel wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat
	Voedsel kleeft aan elkaar of bevindt zich niet in gelijke lagen	Schud of draai het voedsel periodiek gedurende het bakproces
Frieten zijn niet knapperig	De mate waarin frieten knapperig zijn, hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten	Verzekert dat de aardappel-schijven goed gedroogd zijn Snij de aardappel in kleinere stukken Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat rookt terwijl het in werking is	De ingrediënten bevatten veel olie	Rookvorming zal normaal zijn
	Er zit vet in het apparaat van een vorig gebruik	Witte rook wordt gevormd door vet binnenin. Maak het apparaat goed schoon na elk gebruik
	Er werd een on gepaste temperatuur ingesteld	Volg de aanbevolen instelling of de aanbeveling van de fabrikant van het voedsel
Het voedsel is verbrand	Het voedsel werd te lang gebakken	Controleer het voedsel periodiek gedurende het bakproces.
	Het voedsel is na het verstrijken van de tijd in het apparaat gelaten	Haal het voedsel uit het apparaat zodra de kooktijd verstreken is

Table des matières

1 Instructions.....22

1.1 Usage prévu22

1.2 Consignes de sécurité générales22

1.3 Danger22

1.4 Avertissement.....22

1.5 Attention.....23

1.6 Responsabilité du fabricant.....24

1.7 Mise au rebut.....24

2 Description.....24

2.1 Description du produit (Fig. A et B)24

2.2 Description de l'écran (Fig. C).....25

3 Utilisation25

3.1 Hygiène25

3.2 Utilisation26

4 Nettoyage et entretien27

4.1 Nettoyage.....27

4.2 Dépannage.....28

1 Instructions



Le présent manuel de l'utilisateur fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé complet et à portée de l'utilisateur pendant toute la durée de service de l'appareil.

1.1 Usage prévu

Cette friteuse à air chaud vous permet de profiter d'aliments frais à la perfection. Faites frire, rôtir, griller, cuire au four et réchauffer pour préparer rapidement et facilement différents plats savoureux et sains.

1.2 Consignes de sécurité générales

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et rangez-les en lieu sûr.



Le marquage « CE » figure sur de nombreux produits commercialisés sur le marché unique étendu dans l'espace économique européen (EEE). Il signifie que les produits vendus dans l'EEE ont été évalués afin de répondre à de strictes exigences de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Un panneau Attention surface chaude est un type de signalisation de danger utilisé pour être affiché et vu autour des zones où il est nécessaire d'avertir chacun de toute surface chaude ; le panneau transmet le message « Attention surface chaude » conçu pour avertir des dangers liés aux surfaces chaudes.



Pour identifier tout borne destinée à être connectée à un conducteur externe pour la protection contre les chocs électriques en cas de défaut, ou la borne d'une électrode de protection à la masse (mise à la terre).



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

1.3 Danger

- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil. - Ne remplissez pas le bac d'huile, au risque de provoquer un incendie.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique.
- Ne placez jamais une quantité d'aliments supérieure au niveau maximum indiqué dans le panier.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

1.4 Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond avec la tension du secteur local avant de le brancher.
- N'utilisez pas l'appareil la fiche, le cordon d'alimentation électrique ou l'appareil proprement dit sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou l'un de ses prestataires de service ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques,

sensorielles ou intellectuelles réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissance, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient été formés sur la façon sûre d'utiliser l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sous surveillance.

- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil exclusivement à une prise murale avec terre. Vérifiez toujours que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande distinct.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace minimum de 10 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et de 10 cm au-dessus. Ne posez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans d'autres applications que celle décrite dans le manuel de l'utilisateur.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est évacuée par les ouvertures de sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Méfiez-vous également de la vapeur et de l'air chaud lorsque vous sortez le bac de l'appareil
- ATTENTION : Surface chaude !



Remarque : Les éléments marqués du symbole suivant peuvent atteindre de hautes températures et doivent être manipulés prudemment. Toucher des surfaces chaudes peut provoquer des blessures.

- Le panier et la plaque à dorer à l'intérieur de la friteuse à air chaud deviennent

chauds pendant l'utilisation. Manipulez-les prudemment.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'une cuisinière ou de plaques de cuisson électriques, ni dans un four chaud.
- N'utilisez jamais d'ingrédients allégés ou de papier cuisson dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles comme une nappe ou un rideau.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de sortir le bac de l'appareil.
- Stockage des pommes de terre : La température doit être adéquate pour la variété de pomme de terre stockée et supérieure à 6°C pour réduire le risque d'exposer l'aliment préparé à l'acrylamide.
- Ne branchez pas et l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains humides.

1.5 Attention

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour des environnements comme les cuisines du personnel de boutiques, bureaux, fermes ou autres environnement de travail. Il n'est pas conçu non plus pour utilisation par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil par vos propres moyens, faute de quoi la garantie sera invalidée.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou dans un cadre professionnel ou semi-professionnel, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie est invalidée et usine décline toute responsabilité pour les dommages causés.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale sèche, stable et de niveau.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil en sortent dorés plutôt que foncés ou bruns. Enlevez les restes brûlés. Ne faites pas frire des pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180°C (pour réduire la production d'acrylamide).
- Faites attention lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : élément chauffant chaud, bord des pièces métalliques.

1.6 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels et matériels causés par :

- L'utilisation de l'appareil autre que celle prévue.
- L'absence de lecture du manuel de l'utilisateur.
- L'altération de toute pièce de l'appareil.
- L'utilisation de pièces de rechanges non originales.
- Non respect des mesures de sécurité.

1.7 Mise au rebut



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Pour les pays de la Communauté Européenne uniquement

Ne pas jeter les outils électriques avec les déchets ménagers. Conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques et sa transposition dans la législation nationale, les outils électriques inuti-

lisables doivent être collectés séparément et être jetés de façon écologique.

2 Description



2.1 Description du produit (Fig. A et B)

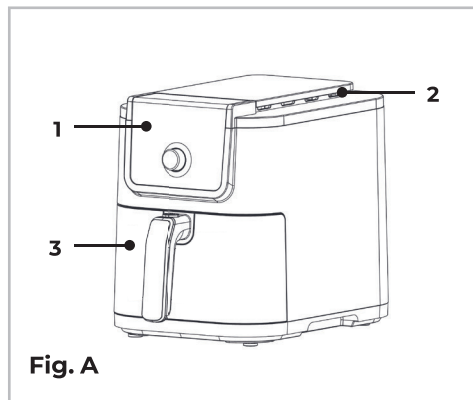


Fig. A

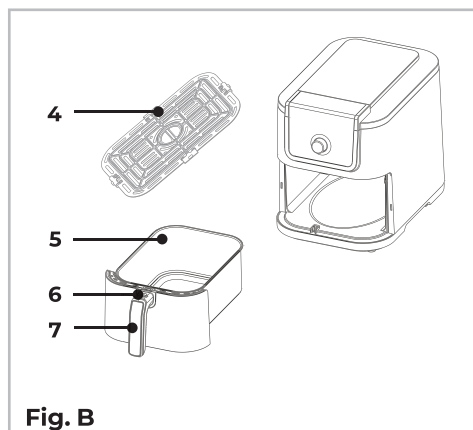
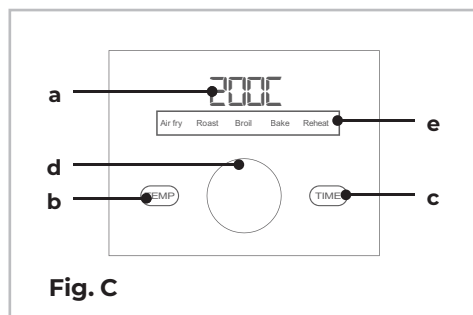


Fig. B

- 1 Écran
- 2 Aérateur
- 3 Tiroir de cuisson
- 4 Plaque à dorer
- 5 Panier
- 6 Bouton de déblocage du tiroir
- 7 Poignée du tiroir

2.2 Description de l'écran (Fig. C)



- a Affichage de la température/de l'heure**
- b Sélection de la température**
- c Sélection de la du temps**
- d Cadran de commande**
- e Indicateur de cuisson prééglée**

N° du modèle : AHAF01ZW, AHAF01BG
 Tension : 230V~50Hz
 Puissance entrée : 1500 W
 Consommation d'énergie éteinte : 0,3 W
 Indice de protection : Classe I

N° du modèle : AHAF02BK
 Tension : 230V~50Hz
 Puissance entrée : 2000 W
 Consommation d'énergie éteinte : 0,3 W
 Indice de protection : Classe I

- Posez le produit sur une surface stable et de niveau.
- N'obstruez pas les ouvertures d'entrée et d'évacuation d'air pendant l'utilisation ; veillez à ce qu'un rideau ne pende pas contre l'appareil et ne le couvrez pas d'une serviette, d'un torchon, etc.
- Ne mettez JAMAIS d'huile, de graisse ou autres fluides dans le tiroir de cuisson, au risque d'un incendie !
- Ne mettez pas la main dans la friteuse à air chaud ouverte pendant qu'elle fonctionne, en raison du puissant flux d'air chaud.
- Ne touchez pas la plaque à dorer ou le tiroir de cuisson sans gants de cuisine lorsque l'appareil fonctionne, ni peu après, car ces zones deviennent extrêmement chaudes. Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.
- Hors utilisation, rangez l'appareil au sec.
- Gardez les appareils rangés hors de la portée des enfants.

3.1 Hygiène

Pour éviter la contamination de la viande, du poisson ou de la volaille crus par des bactéries, il est important de manipuler soigneusement ces ingrédients pendant le processus de préparation. Vous devez avoir conscience d'un certain nombre d'aspects.

3 Utilisation



Enlevez tout le matériel d'emballage avant la première utilisation. Retirez tous les autocollants ou étiquettes (le cas échéant) de l'appareil. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué au chapitre Nettoyage.

- Nettoyez la plaque à dorer et le tiroir de cuisson à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- L'espace autour de l'appareil doit être suffisant pour que la chaleur s'échappe.
- Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Lavage des mains :

1. Ne manquez pas de vous laver les mains régulièrement, en particulier avant de préparer des aliments, après avoir touché des ingrédients crus et avant de manger.
2. Lavez-vous les mains avec du savon liquide, pendant au moins 15 secondes. Ensuite, il est important de sécher vos mains avec une serviette textile ou papier propre.

Pendant la préparation :

1. Lorsque vous préparez des ingrédients crus, il est important que l'environnement soit propre et que vous utilisiez une planche à découper et des ustensiles propres. Rincez le matériel

à l'eau chaude et savonneuse pour utilisation ultérieure.

2. Utiliser une planche à découper différente pour les légumes et la pâte/le pain et les ingrédients crus est une bonne pratique. Il est important que les ustensiles utilisés pour les ingrédients crus ne soient pas utilisés pour. Les aliments une fois cuisinés ou cuits. Ils peuvent contenir beaucoup de bactéries qui peuvent vous rendre malade. Lavez les ustensiles entre temps ou utilisez des couteaux et fourchettes différents.
3. Vous devez également veiller à ce que les aliments préparés n'entrent pas en contact avec des produits encore crus.
4. Il est également important de ne pas faire brûler la viande, car cela peut créer des substances dangereuses.

Service du repas :

1. Lorsque vous servez de la viande, du poisson ou de la volaille, veillez à ce que les aliments préparés ne soient pas placés sur le même plat que celui qui a été en contact avec les aliments crus.

3.2 Utilisation

Friture à l'air chaud

Dans une friteuse à air chaud, vous pouvez préparer des frites et des en-cas croustillants et croquants. La graisse et les sucs qu'ils libèrent sont évacués au fond de la friteuse à air chaud. Vous pouvez ainsi préparer des aliments de façon responsable et éviter également les frites molles.

- Frites et en-cas

Rôtir

Les aliments plus coriaces et plus épais sont meilleurs rôtis car ils supportent mieux des températures élevées. Une température élevée signifie également que vous pouvez obtenir facilement un extérieur doré et croustillant avec des aliments comme les viandes grasses et les pommes de terre.

Les aliments rôtis doivent généralement rester découverts pour dorer.

- Pièces de viande entières sur l'os : rôti de poulet, porc ou bœuf.

- Légumes épais : choux de Bruxelles, carottes, chou-fleur ou tout légume-racine.
- Pommes de terre coupées, y compris patates douces.
- Plateau-repas avec viande et légumes.

Griller

La grillade est idéale pour saisir les poissons et viandes minces qui ne nécessitent pas de haute température intérieure. Les légumes grillent bien également car ils peuvent cuire et croustiller dans se ramollir comme lors d'un temps de cuisson prolongé. De nombreuses personnes utilisent leur grill pour obtenir une surface gratinée sur des plats déjà cuits, souvent au fromage.

- Viandes en tranches minces : saumon, steak, poulet etc.
- Légumes à cuisson rapide : asperges, courgettes, poivrons.
- Pain à toaster rapidement
- Plats au fromage pouvant bénéficier d'une surface dorée et gratinée

Cuisson au four

La cuisson au four est idéale pour les aliments sans structure solide comme les pâtes. Les basses température contribuent à élaborer lentement la structure en retenant l'humidité. Elle est également excellente pour les pièces de viande plus épaisses ou les cocottes qui doivent être parfaitement cuites mais qui ont tendance à se dessécher ou à brûler à haute température.

- Produits cuits au four : biscuits, tourtes, gâteau, pain etc.
- Plats à base de pâtes : lasagne, macaroni au fromage.
- Pièces de volaille ou de porc épaisses.
- Cocottes

Réchauffer

La fonction de réchauffage de la friteuse à air chaud vous permet de réchauffer des aliments déjà cuits sans les ramollir ou les rendre insipides. Cette méthode est simple et rapide.

Astuces et conseils

Cuisson à l'air (pour des plats croustillants comme les frites, ailes de poulet, et snacks):

- Frites: 180°C, 15-20 minutes, remuer à mi-cuisson
- Ailes de poulet: 200°C, 20-25 minutes
- Croquettes / snacks: 200°C, 8-12 minutes, remuer à mi-cuisson

Griller (pour des plats grillés comme légumes, viande ou poisson):

- Légumes: 180°C, 8-12 minutes
- Filet de poulet / Steak: 200°C, 10-15 minutes
- Filet de poisson: 180°C, 8-10 minutes

Rôtir (pour de plus grosses pièces de viande comme le rôti ou le pain de viande):

- Rôti: 160°C, 45-60 minutes, vérifier régulièrement
- Pain de viande: 180°C, 30-35 minutes

Cuisson au four (pour des pâtisseries sucrées et salées comme gâteaux, pains ou muffins):

- Gâteau: 160°C, 20-25 minutes
- Petits pains: 180°C, 10-12 minutes
- Muffins: 170°C, 12-15 minutes

Réchauffer (pour réchauffer des plats sans les dessécher):

- Petites portions (ex. : restes): 150°C, 5-8 minutes
- Grandes portions (ex. : repas): 150°C, 8-10 minutes

Conseils d'utilisation:

- Vérifiez les plats en cours de cuisson et ajustez le temps/la température si nécessaire pour un meilleur résultat.
- Utilisez le programme adapté pour un résultat optimal selon les plats.
- Placez la plaque crisper au fond du panier de la friteuse à air, directement sous les aliments. Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de la plaque pour une circulation d'air optimale et nettoyez-la soigneusement après utilisation.

4 Nettoyage et entretien



4.1 Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant nettoyage et/ou entretien.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage acides ou abrasifs.
- N'utilisez pas d'objet pointu.
- Seule la plaque à dorer et le tiroir de cuisson peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle. Ne nettoyez pas l'appareil et les autres pièces au lave-vaisselle. Vérifiez que les caoutchoucs de la plaque à dorer sont toujours en place en la sortant du lave-vaisselle.
- La plaque à dorer et le tiroir de cuisson peuvent également être nettoyés à l'eau savonneuse. Rincez soigneusement après nettoyage.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez avec un torchon de cuisine.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

Pour un nettoyage méticuleux :

- Remplissez le bac avec environ 0,5 litre d'eau.
- Remettez le bac dans l'appareil et allumez la friteuse saine pendant environ 20 minutes à 200 degrés centigrades.
- Enlevez le bac et laissez la friteuse à air chaud refroidir.
- Débranchez la fiche de la prise.
- Retournez la friteuse afin que tous les débris en tombent.
- Placez la friteuse à air chaud en position correcte et remettez le bac en place.
- Laissez la friteuse à air chaud sécher pendant environ 10 minutes avant de la réutiliser.

4.2 Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil à une prise murale avec terre
	Le mode de cuisson n'a pas été sélectionné	Sélectionnez le mode de cuisson
	Le bouton d'alimentation n'a pas été poussé	Appuyez sur le bouton d'alimentation
	Le panier est ouvert	Poussez fermement le panier dans la friteuse à air chaud
Le panier ne s'insère pas correctement	Le panier contient trop d'aliments	Veillez à ne pas remplir excessivement le panier
Les ingrédients fris ne sont pas cuits	Une quantité excessive d'aliments a été ajoutée dans la friteuse à air chaud	Placez des portions d'ingrédients plus petites dans la friteuse à air chaud
	La température réglée est trop basse	Réglez une température adaptée
	Le temps de cuisson est trop court	Réglez un temps de cuisson adéquat

Problème	Cause possible	Solution
Les frites ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse à air chaud	Le type de pommes de terre utilisé est inadéquat	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles demeurent fermes pendant la friture
	Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été rincés correctement avant de les frire	Rincez les bâtonnets de pomme de terre correctement pour éliminer l'amidon de l'extérieur
Les en-cas frits ne sont pas croustillants ou ne sont pas frits de façon uniforme	Certains types d'aliments doivent frire à l'huile	Passez une couche fine d'huile à la surface de l'aliment en premier et essayez de le faire frire
	Le type d'en-cas utilisé est inadéquat	Utilisez des en-cas à four ou passez une légère couche d'huile sur les en-cas pour obtenir des résultats plus croustillants
	Les aliments sont collés entre eux ou ne forment pas une couche uniforme	Secouez ou retournez l'aliment régulièrement pendant le processus de cuisson

Problème	Cause possible	Solution
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent	Veillez à sécher correctement les bâtonnets de pomme de terre Coupez les pommes de terre en plus petit Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant
L'appareil fume lorsqu'il fonctionne	La teneur en huile des ingrédients est trop élevée L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation précédente Une température inadaptée a été réglée	La fumée est normale La fumée noire est causée par de la graisse à l'intérieur. Nettoyez correctement l'appareil après chaque utilisation Respectez le réglage suggéré ou les recommandations des fabricants d'aliments
L'aliment est brûlé	L'aliment a cuit trop longtemps L'aliment est resté dans l'appareil une fois le temps de cuisson écoulé	Vérifiez régulièrement l'état de l'aliment pendant le processus de cuisson Retirez l'aliment de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé

Inhalt

1	Anleitung.....	32
1.1	Verwendungszweck.....	32
1.2	Allgemeine Sicherheitsanweisungen	32
1.3	Gefahr	33
1.4	Warnung	33
1.5	Achtung	34
1.6	Haftung des Herstellers.....	34
1.7	Entsorgung.....	34
2	Beschreibung.....	35
2.1	Produktbeschreibung (Abb. A & B).....	35
2.2	Display-Beschreibung (Abb. C)	35
3	Verwendung.....	36
3.1	Hygiene	36
3.2	Verwendung	37
4	Reinigung und Pflege	38
4.1	Reinigung	38
4.2	Fehlerbehebung	39

1 Anleitung



Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss daher während der gesamten Lebensdauer des Geräts vollständig und in Reichweite des Benutzers aufbewahrt werden.

1.1 Verwendungszweck

Mit dieser Heißluftfritteuse können Sie jetzt perfekt gegartes Frittiertgut genießen. Sie können mit ihr frittieren, braten, grillen, backen und aufwärmen, um eine Vielzahl von leckeren Gerichten gesund, schnell und einfach zuzubereiten.

1.2 Allgemeine Sicherheitsanweisungen

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.



Die Buchstaben „CE“ erscheinen auf vielen Produkten, die auf dem erweiterten Binnenmarkt im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) gehandelt werden. Sie bedeuten, dass Produkte, die im EWR verkauft werden, nach hohen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen bewertet wurden.



Ein Schild mit der Aufschrift „Vorsicht heiße Oberfläche“ ist ein Warnschild, das sichtbar in Bereichen angebracht wird, in denen Menschen vor den Gefahren heißer Oberflächen gewarnt werden müssen.



Dieses Symbol kennzeichnet Klemmen, die für den Anschluss an einen externen Leiter zum Schutz gegen Stromschlag im Falle eines Fehlers vorgesehen sind, oder die Klemme eines Schutzleiters (Erdung).



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

1.3 Gefahr

- Legen Sie das Frittiergut immer in den Korb, damit es nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht ab. - Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Legen Sie niemals mehr Lebensmittel als die angegebene Höchstmenge in den Korb.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

1.4 Warnung

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Stelle ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts 10 cm Freiraum. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in der Bedienungsanleitung genannten.
- Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht stets in einem sicheren Abstand zu dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- VORSICHT: Heiße Oberfläche!



Hinweis: Teile, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten mit Vorsicht behandelt werden. Das Berühren von heißen Oberflächen kann zu Verletzungen führen.

- Der Korb und das Knusperblech im Inneren der Fritteuse werden während der Verwendung heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit diesen Teilen umgehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gasherd oder in dessen Nähe und auch nicht auf alle Arten von Elektroherden und elektrischen Kochplatten oder in einen heißen Ofen.
- Verwenden Sie in dem Gerät niemals extrem leichtes Frittiergut oder Backpapier.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Materialien wie Tischtücher oder

- Vorhänge oder in deren Nähe.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie ab, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät ziehen.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur muss der gelagerten Kartoffelsorte entsprechen und über 6°C liegen, um das Risiko einer Acrylamidbildung in den zubereiteten Lebensmitteln zu minimieren.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

1.5 Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Küchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Unterkünften bestimmt.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst der Garantieanspruch erlischt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es entgegen den Anweisungen im Benutzerhandbuch benutzt wird, erlischt die Garantie und wir lehnen jegliche Haftung für verursachte Schäden ab.
- Platzieren und verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen, ebenen und horizontalen Fläche.
- Ziehen Sie nach der Verwendung immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut nicht dunkel oder braun, sondern goldgelb wird. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frische Kartoffeln sollten nicht bei Temperaturen über 180°C zubereitet werden (um die Bildung von Acrylamid

zu minimieren).

- Seien Sie bei der Reinigung des oberen Bereichs des Garraums besonders vorsichtig: Das Heizelement kann heiß sein und Metallteile können scharfe Kanten besitzen.

1.6 Haftung des Herstellers

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch Folgendes verursacht werden:

- Eine andere als die vorgesehene Verwendung des Geräts.
- Das Benutzerhandbuch wurde nicht gelesen.
- Manipulationen an einem Teil des Geräts.
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.
- Nichteinhaltung der Sicherheitsanweisungen.

1.7 Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in

den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Nur für EU-Länder

Entsorgen Sie Elektrowerkzeuge nicht im Hausmüll. Nach der europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen Elektrowerkzeuge, die nicht mehr verwendet werden sollen, getrennt gesammelt und auf umweltgerechte Weise entsorgt werden.

2 Beschreibung



2.1 Produktbeschreibung (Abb. A & B)

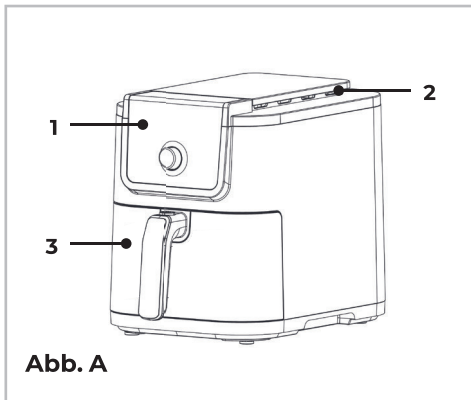


Abb. A

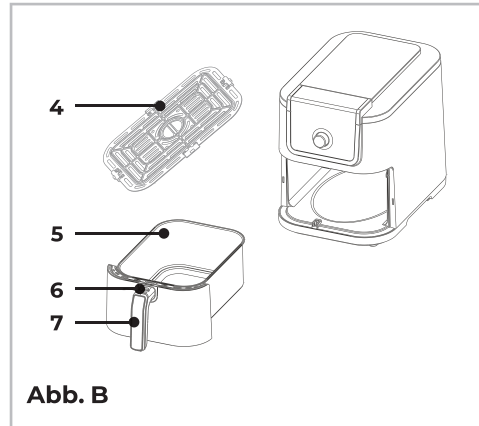


Abb. B

- 1 Display
- 2 Lüftungsöffnung
- 3 Fritterschublade
- 4 Knusperblech
- 5 Frittierkorb
- 6 Lösetaste für die Fritterschublade
- 7 Schubladengriff

2.2 Display-Beschreibung (Abb. C)

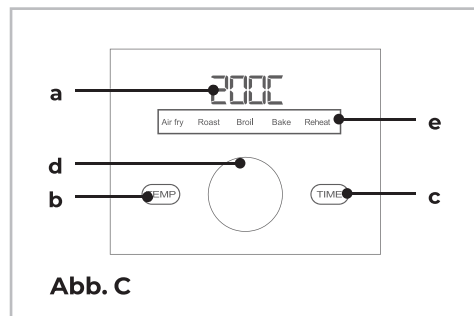


Abb. C

- a Temperatur-/Zeitanzeige
- b Temperatur
- c Zeitauswahl
- d Regler
- e Anzeige für Voreinstellungen

Modellnr.: AHAF01ZW, AHAF01BG
 Spannung: 230V~50Hz
 Eingangsleistung: 1500 W
 Stromverbrauch aus: 0,3W
 Schutzklasse: Klasse I

Modellnr.:	AHAF02BK
Spannung:	230V~50Hz
Eingangsleistung:	2000 W
Stromverbrauch aus:	0,3W
Schutzklasse:	Klasse I

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3 Verwendung



Entfernen Sie vor der ersten Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial. Entfernen Sie alle Transportaufkleber oder -etiketten (falls vorhanden) von dem Gerät. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

- Reinigen Sie das Knusperblech und die Frittierschublade mit Wasser und Spülmittel, spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.
- Um das Gerät herum muss genügend Platz sein, damit die Wärme entweichen kann.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass die Ein- und -austrittsöffnungen für die Luft während des Betriebs nicht verdeckt werden. Stellen Sie z. B. sicher, dass keine Vorhänge vor dem Gerät hängen, decken Sie das Gerät nicht mit einem Handtuch, Tuch ab usw.
- Füllen Sie NIEMALS Öl, Fett oder andere Flüssigkeiten in die Frittierschublade, da dies eine Brandgefahr darstellt!
- Halten Sie Ihre Hand nicht während des Betriebs in die Heißluftfritteuse, da der Luftstrom sehr heiß und stark ist.
- Berühren Sie das Knusperblech oder die Frittierschublade während und kurz nach dem Betrieb des Geräts nicht ohne Ofenhandschuhe, da diese Teile sehr heiß werden. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.

3.1 Hygiene

Um eine Kontamination mit Bakterien durch rohes Fleisch, Fisch oder Geflügel zu vermeiden, gilt bei der Zubereitung dieser Lebensmittel besondere Sorgfalt. Beachten Sie daher folgende Punkte.

Hände waschen:

1. Waschen Sie regelmäßig die Hände, insbesondere vor der Zubereitung von Lebensmitteln, nach dem Berühren von rohen Zutaten und vor dem Essen.
2. Waschen Sie sich die Hände mindestens 15 Sekunden lang, am besten mit einer Flüssigseife. Danach sollten die Hände mit einem sauberen Handtuch oder Papierhandtuch abgetrocknet werden.

Während der Zubereitung:

1. Bei der Zubereitung roher Zutaten muss die Umgebung sauber sein und es müssen saubere Schneidebretter und sauberes Besteck verwendet werden. Spülen Sie die Teile für die nächste Verwendung mit heißem Wasser und Spülmittel.
2. Für Gemüse, Teig/Brot usw. muss ein anderes Schneidebrett verwendet werden als für rohe Zutaten. Besteck, das für rohe Zutaten verwendet wurde, darf nicht für fertig zubereitete Speisen genutzt werden. Es kann gesundheitsgefährdende Bakterien enthalten. Spülen Sie das Besteck in der Zwischenzeit oder verwenden Sie anderes Besteck.
3. Zubereitete Lebensmittel dürfen nicht mit noch rohen Produkten in Berührung kommen.
4. Lassen Sie Fleisch nicht anbrennen, da sich sonst Schadstoffe bilden können.

Servieren:

1. Achten Sie beim Servieren von Fleisch, Fisch und Geflügel darauf, dass die zubereiteten Speisen nicht auf denselben

Teller gelegt werden, auf dem die rohen Lebensmittel liegen.

- Brot, das kurz aufgebacken werden soll
- Mit Käse überbackene Gerichte, die oben knusprig werden sollen

3.2 Verwendung

Frittieren mit Heißluft

In einer Heißluftfritteuse können Sie Pommes und Snacks kross und knusprig zubereiten. Fett, Bratensaft oder ähnliches, die dabei austreten, werden in den Boden der Fritteuse geleitet. So werden die Speisen fettarm zubereitet und es wird verhindert, dass Pommes durchweichen.

- Pommes und Snacks

Braten

Festere, dickere Lebensmittel eignen sich am besten zum Braten, da sie höhere Temperaturen besser vertragen. Durch hohe Temperaturen erhalten Lebensmittel wie fetthaltiges Fleisch und Kartoffeln ganz einfach eine lecker gebräunte, knusprige Oberfläche.

Gebratene Lebensmittel sollten nicht abgedeckt werden, um die Bräunung zu erreichen.

- Ganze Fleischstücke, evtl. mit Knochen: Hähnchen, Schweine- oder Rinderbraten usw.
- Festeres Gemüse: Rosenkohl, Karotten, Blumenkohl oder jedes Wurzelgemüse.
- Geschnittene Kartoffeln, auch Süßkartoffeln.
- Pfannengerichte mit Fleisch und Gemüse.

Braten

Das Braten eignet sich ideal, um dünne Fisch- und Fleischstücke, die keine hohe Innentemperatur benötigen, scharf anzubraten. Auch Gemüse lässt sich gut braten, da es länger garen kann und knackig wird, ohne weich zu werden. Viele Menschen benutzen die Bratfunktion, bereits gegarte, oft mit Käse versehene Gerichte knusprig zu machen.

- Dünn geschnittene Fleisch-/Fischstücke: Lachs, Steak, Huhn usw.
- Schnell garendes Gemüse: Spargel, Zucchini, Paprika.

Backen

Die Backfunktion eignet sich ideal für Lebensmittel ohne feste Struktur wie Knet- und Rührteige. Die niedrigeren Temperaturen tragen dazu bei, dass sich die Struktur langsam aufbaut und die Feuchtigkeit erhalten bleibt. Sie eignet sich auch hervorragend für dickere Fleischstücke oder Aufläufe, die ganz durchgegart werden sollen, aber bei höheren Temperaturen austrocknen oder anbrennen könnten.

- Backwaren: Kekse, Torten, Kuchen, Brot usw.
- Nudelgerichte: Lasagne, Ziti, Käse-Makkaroni.
- Dicker geschnittene Stücke Geflügel- oder Schweinefleisch.
- Aufläufe

Aufwärmen

Mit der Aufwärmfunktion der Fritteuse können Sie bereits gegarte Speisen wieder aufwärmen, ohne dass sie matschig oder fade werden. Mit dieser Methode geht das schnell und einfach.

Tipps und Tricks

Heißluftfrittieren (für knusprige Gerichte wie Pommes, Hähnchenflügel und Snacks):

- Pommes: 180°C, 15-20 Minuten, zwischendurch schütteln
- Hähnchenflügel: 200°C, 20-25 Minuten
- Kroketten / Snacks: 200°C, 8-12 Minuten, zwischendurch schütteln

Grillen (für gegrillte Gerichte wie Gemüse, Fleisch oder Fisch):

- Gemüse: 180°C, 8-12 Minuten
- Hähnchenfilet / Steak: 200°C, 10-15 Minuten
- Fischfilet: 180°C, 8-10 Minuten

Braten (für größere Fleischstücke wie Rollbraten oder Hackbraten):

- Rollbraten: 160°C, 45-60 Minuten, regelmäßig kontrollieren
- Hackbraten: 180°C, 30-35 Minuten

Backen (für süße und herzhafte Backwaren wie Kuchen, Brötchen oder Muffins):

- Kuchen: 160°C, 20-25 Minuten
- Brötchen: 180°C, 10-12 Minuten
- Muffins: 170°C, 12-15 Minuten

Erwärmen (um Speisen aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen):

- Kleine Portionen (z. B. Reste): 150°C, 5-8 Minuten
- Größere Portionen (z. B. Mahlzeit): 150°C, 8-10 Minuten

Nutzungstipps:

- Überprüfen Sie die Gerichte zwischendurch und passen Sie Zeit/Temperatur bei Bedarf an, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie das passende Programm, um optimale Ergebnisse für bestimmte Gerichte zu erreichen.
- Legen Sie die Crisperplatte auf den Boden des Heißluftfritteusenkorbs, direkt unter das Lebensmittel. Sorgen Sie für ausreichend Platz um die Platte für eine optimale Luftzirkulation und reinigen Sie sie nach Gebrauch gründlich.

4 Reinigung und Pflege



4.1 Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und/oder warten.
- Das Gerät und seine Teile dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände.
- Nur das herausnehmbare Knusperblech und die Frittierschublade können in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät selbst und die anderen Teile nicht in der Spülmaschine. Prüfen Sie, ob die Gummis noch am

Knusperblech vorhanden sind, wenn es aus der Spülmaschine kommt.

- Das Knusperblech und die Frittierschublade können auch mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Nach der Reinigung gründlich abspülen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie die Außenseite des Geräts gründlich ab.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch. Trocknen Sie es dann mit einem Küchentuch ab.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf eventuelle Schäden.

Gründliche Reinigung:

- Füllen Sie die Pfanne mit ca. 0,5 Liter Wasser.
- Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein und schalten Sie die Heißluftfritteuse für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Celsius ein.
- Dann die Pfanne herausnehmen und die Heißluftfritteuse abkühlen lassen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie die Heißluftfritteuse auf den Kopf, damit lose Reste herausfallen.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse wieder richtig herum hin und setzen Sie die Pfanne wieder ein.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse ca. 10 Minuten lang austrocknen, bevor Sie sie wieder benutzen.

4.2 Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Der Gerätestecker ist nicht eingesteckt	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an
	Der Zubereitungsmodus wurde nicht ausgewählt	Wählen Sie den Zubereitungsmodus
	Der Netzschalter wurde nicht gedrückt	Drücken Sie den Netzschalter
	Die Frittierschublade ist offen	Schieben Sie die Frittierschublade fest in die Fritteuse
Die Frittierschublade lässt sich nicht richtig hineinschieben	Der Frittierkorb ist zu voll	Der Korb darf nicht überfüllt werden
Das Frittiertgut ist nicht gar	Es wurden zu viel Frittiertgut in die Heißluftfritteuse gegeben	Geben Sie weniger Frittiertgut in die Heißluftfritteuse
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein
	Die Garzeit ist zu kurz	Stellen Sie eine geeignete Garzeit ein

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Pommes werden ungleichmäßig frittiert	Falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren fest bleiben
	Pommes aus frischen Kartoffeln wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült	Spülen Sie Pommes aus frischen Kartoffeln gut ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen
Frittierte Snacks werden nicht knusprig oder sind nicht gleichmäßig frittiert	Für einige Arten von Lebensmitteln muss etwas Öl hinzugefügt werden	Pinselfen Sie zuerst etwas Öl auf die Oberfläche der Lebensmittel und frittieren Sie sie erst dann
	Ungeeignete Snacks verwendet	Verwenden Sie ofengeeignete Snacks oder bestreichen Sie sie etwas mit Öl, damit sie knuspriger werden
	Lebensmittel kleben zusammen oder wurden ungleichmäßig geschichtet	Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel während des Frittiervorgangs regelmäßig
Pommes sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit von Pommes hängt von der Menge des Öls und vom Wassergehalt der Kartoffeln ab	Die Kartoffelstäbchen müssen vor dem Frittieren gut abgetrocknet werden Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stäbchen Fügen Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät raucht während des Betriebs	Das Frittiergut hat einen hohen Ölgehalt	Die Rauchentwicklung ist in dem Fall normal
	Das Gerät enthält Fett von einer früheren Verwendung	Weißer Rauch wird durch Fett im Inneren verursacht Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung sorgfältig
	Es wurde eine ungeeignete Temperatur eingestellt	Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen oder die Empfehlungen der Lebensmittelhersteller
Das Frittiergut ist verbrannt	Das Frittiergut wurde zu lange frittiert	Kontrollieren Sie während des gesamten Frittiervorgangs regelmäßig den Zustand des Frittierguts
	Das Frittiergut wurden nach Ablauf der Garzeit im Gerät gelassen	Nehmen Sie das Frittiergut nach Ablauf der Garzeit aus dem Gerät



DECLARATION OF CONFORMITY AHAF01ZW, AHAF01BG, AHAF02BK Airfryer

- (EN) We declare under our sole responsibility that this product is in conformity with directive 2011/65/EU of the European parliament and of the council of 8 June on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment is in conformity and accordance with the following standards and regulations:
- (NL) Wij verklaren onder onze exclusieve verantwoordelijkheid dat dit product conform Richtlijn 2011/65/EU van het Europees parlement en de Raad van 8 juni is betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en in overeenstemming is met de volgende standaarden en regelgeving:
- (FR) Nous déclarons, sous notre propre responsabilité, que ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement et du conseil européens du 8 Juin relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et qu'il est conforme aux normes et réglementations suivantes :
- (DE) Der Hersteller erklärt eigenverantwortlich, dass dieses Produkt der Direktive 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rats vom 8. Juni über die Einschränkung der Anwendung von bestimmten gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten entspricht und den folgenden Standards und Vorschriften entspricht:

We hereby confirm that the

Airfryer

Model No: AHAF01ZW, AHAF01BG, AHAF02BK

Serial number: 2500160/2025-00001..10000

Conforms with the following applicable relevant version of the EU guidelines:

**2014/35/EU, 2014/30/EU, 2012/19/EU, 2011/65/EU & (EU) 2015/863,
(EC) No 1275/2008 & (EU) No 801/2013, (EC) No 1935/2004**

In order to guarantee consistency, the following harmonized standards are well as national standards and stipulations has been applied:

**EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +
A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023, EN 62233:2008,
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021, EN IEC 55014-1:2021,
EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer:

Zwolle, 01-04-2025

H.G.F Rosberg
CEO PTH Global B.V.

PTH Global B.V. - Lingenstraat 6 - 8028 PM - Zwolle - The Netherlands

Produced by: PTH Global B.V., Lingenstraat 6, 8028 PM Zwolle, NL
For: Albert Heijn, Provincialeweg 11, 1506 MA Zaandam, NL

blue

2505-09