

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MANUEL D'INSTRUCTIONS



Heißluftfritteuse / Air fryer / Heteluchtfritteuse / Friteuse à air chaud
613-400714

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de



DESKI

- NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IN GEBÄUDEN -

Spezifikationen & Eigenschaften

Spannung:	220-240V~50/60Hz
Wattstärke:	1500 Watt
Fassungsvermögen des Korbs:	3,2 Liter
Einstellbare Temperatur:	80-200 °C
Timer:	0-30 Min.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets u. a. folgende grundlegende Sicherheitsanweisungen befolgt werden:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Reinigen und die Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren nicht erreichbar sind.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, da dies Stromschläge verursachen kann.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten stets in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteingang und die Luftaustrittsöffnungen niemals zu, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie niemals während des Betriebs das Innere des Geräts.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Gerätes hoch sein.

REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne, der Teiler, der Korb und die Innenseite des Geräts verfügen über eine Anti-Haft-Beschichtung. Verwenden Sie für Ihre Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Pfanne, den Teiler und den Korb mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Zur Entfernung von hartnäckigen Verschmutzungen können Sie eine Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Hinweis: Die Pfanne, der Teiler und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Falls Verschmutzungen am Korb oder am Boden der Pfanne anhaften, können Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

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

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

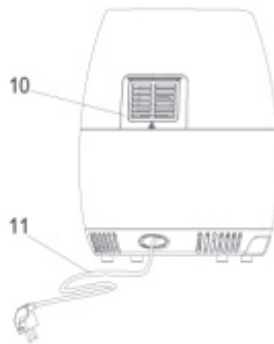
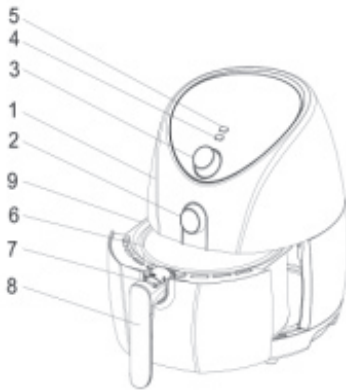
Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen!

Einleitung

Diese innovative Heißluftfritteuse bieten Ihnen eine einfache und gesunde Methode zur Zubereitung Ihrer Lieblingszutaten. Durch den Einsatz schnell zirkulierender Heißluft und eines oben liegenden Grills kann sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Lebensmittel von allen Seiten her erwärmt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Allgemeine Beschreibung

1. Hauptgehäuse
2. Temperaturregler
3. Timer-Knopf
4. Betriebsleuchte
5. Arbeitsleuchte
6. Korb
7. Korbentriegelungstaste
8. Korbgriff
9. Pfanne
10. Luftaustritt
11. Netzkabel (Stromkabel)



Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, da dies Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen kann.
- Lassen Sie alle Zutaten im Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteingang und den Luftaustritt niemals zu, während das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn die Pfanne mit Öl gefüllt wird, besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals während des Betriebs das Innere des Geräts.

Warnung

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
 - Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel niemals von nicht autorisierten Personen austauschen oder reparieren.
 - Halten Sie das Netzkabel auf Abstand zu heißen Oberflächen.
 - Sie dürfen das Gerät nicht mit nassen Händen einstecken oder die Bedienblende betätigen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
 - Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Geräts.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck.
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
 - Während des Heißluftfrittierens wird aus den Luftaustrittsöffnungen heißer Dampf ausgestoßen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht auf sicherem Abstand zu dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Nehmen Sie sich auch beim Entfernen der Pfanne aus dem Gerät vor heißem Dampf oder heißer Luft in Acht.

- Alle berührbaren Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Falls dunkler Rauch aus dem Gerät kommt, müssen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät entfernen.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen.
- Falls das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder halbgewerbliche Zwecke benutzt wird, oder falls es nicht gemäß den Anweisungen dieses Benutzerhandbuchs verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker des Geräts, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten, um abzukühlen, bevor es sicher gehandhabt und gereinigt werden kann.

Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer bis auf 0 herunter gezählt hat, gibt das Gerät einen Klingelton von sich und schaltet sich automatisch ab. Drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0, um das Gerät manuell abzuschalten.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Alle Umverpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät entfernen.
3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie die Innenseite und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft funktioniert. Füllen Sie kein Öl oder Bratfett in die Pfanne.

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und gleichmäßige Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht-hitzebeständige Oberfläche.

2. Setzen Sie den Korb in die Pfanne ein (Abb. 1).

3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Aufbewahrungsfach, das sich an der Unterseite des Geräts befindet.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, der Luftfluss wird sonst unterbrochen, was das Heißluftfrittierergebnis beeinträchtigt.

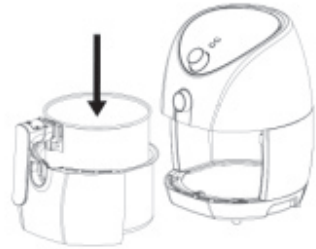


Abb. 1

Benutzung des Geräts

Die Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten zubereiten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 2).
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb (Abb. 3).

Tipp: Benutzen Sie den Teiler, um Zutaten zu trennen, wenn Sie gleichzeitig verschiedene Zutaten zubereiten möchten. Bringen Sie den Teiler im Korb an und füllen Sie jede Seite des Korbs mit den Zutaten auf. Überprüfen Sie die für die verschiedenen Zutaten erforderliche Zubereitungszeit und -temperatur, bevor Sie mit der gleichzeitigen Zubereitung beginnen. Kartoffelwürfel und Schnitzel können beispielsweise gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen benötigen. Bitte beachten Sie, dass die maximale Menge jeder der Zutaten die Hälfte der normalen Menge beträgt.

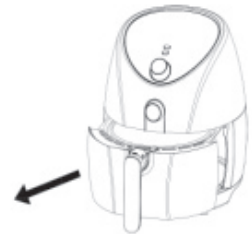


Abb. 2



Abb. 3

- Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4).
Achten Sie darauf, sie sorgfältig auf die Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.

Benutzen Sie niemals die Pfanne ohne den Korb darin.

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne nicht während des Gebrauchs oder für einige Zeit danach, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.

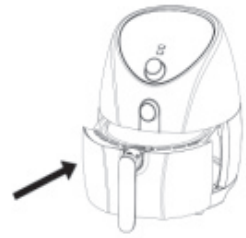


Abb. 4

- Ermitteln Sie die für die Zutat erforderliche Zubereitungszeit (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
- Drehen Sie zum Einschalten des Geräts den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (Abb. 5).
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Schauen Sie im Abschnitt „Einstellungen“ dieses Kapitels nach, um die richtige Temperatur zu ermitteln (Abb. 6).



Abb. 5

Wenn das Gerät kalt ist, müssen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzufügen.

Hinweis: Falls Sie dies wünschen, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten darin vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timer-Knopf auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizleuchte aus geht (nach. ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.



Abb. 6

- Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit ablaufen zu lassen.
- Während des Heißluftfrittiervorgangs geht die Arbeitsleuchte von Zeit zu Zeit an und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
- Überschüssiges Öl aus den Zutaten sammelt sich im Boden der Pfanne.

8. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Zum Schütteln der Zutaten müssen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Schieben Sie danach die Pfanne zurück in die Fritteuse.

Vorsicht: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff.

Tipp: Um Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken Sie den Knopf am Griff und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Tipp: Falls Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie die Timer-Klingel, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

9. Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf den Rahmen.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Dazu müssen Sie den Timer-Knopf auf 0 drehen.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

11. Ziehen Sie zum Entfernen von Zutaten (z. B. Pommes) die Pfanne aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie sie auf den Rahmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Pfanne.

Drehen Sie den Korb nicht um, während die Pfanne noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, über die Zutaten läuft.

Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Abhängig von der Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

12. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Große und zerbrechliche Zutaten heben Sie am besten mit einer Zange aus dem Korb.

13. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Portion.

Einstellungen

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: Denken Sie daran, dass es sich bei den Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich Zutaten hinsichtlich Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Die Rapid Air Technologie heizt die Luft im Innern des Geräts sofort wieder auf.

Wenn Sie die Pfanne während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät ziehen, wird der Prozess kaum beeinträchtigt.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge Zutaten erfordert nur eine ein wenig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge Zutaten erfordert nur eine ein wenig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann verhindern, dass Zutaten ungleichmäßig frittiert werden.
- Geben Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl zu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach dem Zugeben des Öls.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie Würste, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Herd zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in die Heißluftfritteuse, falls Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse verwenden, um Zutaten aufzuwärmen. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Zutaten bis zu 10 Minuten lang auf 150 °C ein.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temper- atur (°C)	Schüt- teln	Zusätz- liche Informa- tionen
Kartoffeln & Pommes					
Dünne, gefrorene Pommes	400-500	18-20	200	Schüt- teln	
Dicke, gefrorene Pommes	400-500	20-25	200	Schüt- teln	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Schüt- teln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180		
Koteletts	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Würstchen	100-600	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-600	25-30	180		
Hähnchenbrust	100-600	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Schüt- teln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken-Nuggets	100-600	6-10	200	Schüt- teln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene, pani- erte Käsesnacks	100-500	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-500	10	160		

Backen					
Kuchen	400	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180		Backform/ Auflauf- form verwenden
Muffins	400	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	500	20	160		Backform/ Auflauf- form verwenden

Hinweis: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne und der Korb haben eine Anti-Haft-Beschichtung. Verwenden Sie für ihre Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entfernen Sie die Pfanne, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Zur Entfernung von hartnäckigen Verschmutzungen können Sie Entfettungsflüssigkeit verwenden.

Tipp: Falls Verschmutzungen am Korb oder am Boden der Pfanne anhaften, können Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie die Pfanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

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

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll, wenn es abgenutzt ist, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Dadurch tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Garantie und Service

Falls Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, kontaktieren Sie bitte Ihr lokales autorisiertes Servicecenter.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Portionen der Zutaten in den Korb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).

	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“).
Die Zutaten werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Gebrauch des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse vorgesehen sind.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne angebracht.	Drücken Sie den Korb in der Pfanne nach unten, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, gelangt eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne heizt sich stärker als gewöhnlich auf. Diese hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	In der Pfanne sind noch Fettrückstände von einem vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Pfanne erhitzt wird. Denken Sie daran, die Pfanne nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

<p>FrISChe Pommes werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.</p>	<p>Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und sorgen Sie dafür, dass sie während des Frittierens fest bleiben.</p>
	<p>Sie haben die Kartoffelschnitze vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.</p>	<p>Spülen Sie die Kartoffelschnitze gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Schnitze zu entfernen.</p>
<p>FrISChe Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes ab.</p>	<p>Trocknen Sie die Kartoffelschnitze gründlich, bevor Sie das Öl zugeben.</p>
		<p>Schneiden Sie die Kartoffelschnitze kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</p>
		<p>Geben Sie ein wenig mehr Öl zu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.</p>

Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

Umweltgerechte Entsorgung



WEEE: DE 18770614

Das Symbol über und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haushalts- oder Gewerbemüll entsorgt werden sollte. Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie) wurde verabschiedet, um Produkte mit den besten verfügbaren Techniken zur Verwertung und zum Recycling zu recyceln, um die Auswirkungen auf die Umwelt auf ein Minimum zu reduzieren, Gefahrenstoffe zu behandeln und eine Deponierung zu vermeiden. Kontaktieren Sie die lokalen Behörden, um Informationen über die korrekte Entsorgung von elektrischen oder elektronischen Geräten zu erhalten.

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

Specification & feature

Voltage:	220-240V~50/60Hz
Wattage:	1500Watts
Capacity of basket:	3.2Litre
Adjustable temperature:	80-200 °C
Timer:	0-30 min.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 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 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray, separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, baking tray, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray, separator and basket are dishwasher-proof.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

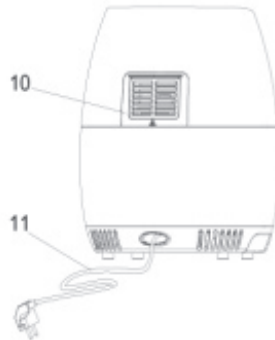
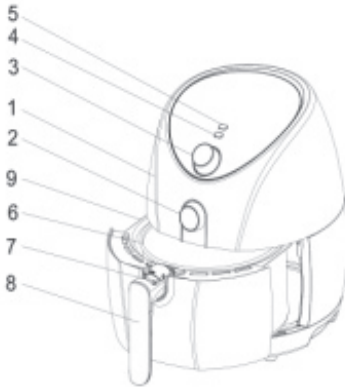
This appliance is designed for household use only.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description

1. Main housing
2. Temperature control knob
3. Timer knob
4. Power light
5. Working light
6. Basket
7. Basket release button
8. Basket handle
9. Pan
10. Air outlet
11. Main cord (Electrical cord)



Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 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 this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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.

- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

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

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Before first use

1. Remove all packaging materials
2. Remove any stickers or labels from the appliance
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Place the basket in the pan (Fig. 1).
3. Pull the cord from the storage compartment which locates on the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the

appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

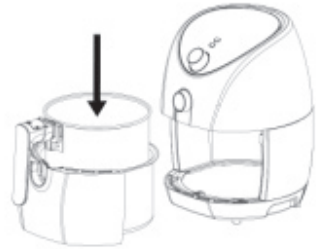


Fig. 1

Using the appliance

The hot air fryer can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig. 2).
3. Put the ingredients in the basket (Fig. 3).

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

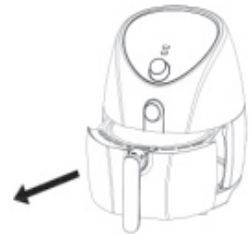


Fig. 2



Fig. 3

- Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4).
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

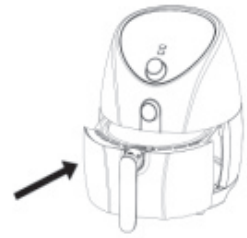


Fig. 4

- Determine the required preparation time for the ingredient (see section ‘Settings’ in this chapter).
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 5).
- Turn the temperature control knob to the required temperature. See section ‘Settings’ in this chapter to determine the right temperature (Fig. 6).



Fig. 5

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.



Fig. 6

- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the I fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

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

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

13. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

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

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly.

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	Shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Shake	
Potato gratin	600	20-25	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan, and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

Storage

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

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.

Correct disposal



WEEE: DE 18770614

The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

- ALLEEN VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS -

Specificatie en functie

Spanning:	220-240V ~ 50/60Hz
Wattage:	1500 Watt
Capaciteit van mandje:	3,2 liter
Instelbare temperatuur:	80 - 200 °C
Timer:	0-30 min.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd standaard veiligheidsmaatregelen getroffen worden, waaronder:

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht op hen gehouden wordt of als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en ze de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht op hen gehouden wordt.
- Houd het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen bevat, en de verwarmingselementen nooit onder in water. Spoel het apparaat nooit af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten altijd in het mandje om te voorkomen dat deze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Dek de luchtinvoer en luchtuitvoer niet af wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de lade nooit met olie. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het in gebruik is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan tijdens gebruik van het apparaat hoog worden.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De lade, bakplaat, de scheider, het mandje en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om ze te reinigen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het wandstopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Opmerking: Verwijder de lade om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de lade, de bakplaat, de scheider en het mandje met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Gebruik een ontvettingsmiddel om achterblijvend vuil te verwijderen.

Opmerking: de lade, bakplaat, scheider en mand zijn vaatwasserbestendig.

Tip: als er vuil aan het mandje, de bakplaat of de bodem van de lade vastzit, vult u de lade met heet water en wat afwasmiddel. Doe het mandje in de lade en laat de lade en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een afwasborstel om etensresten te verwijderen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

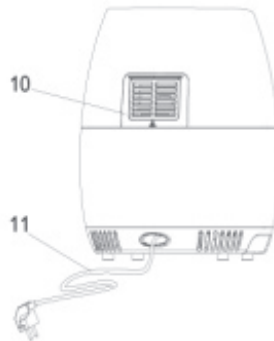
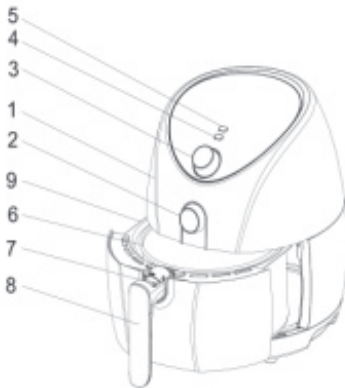
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!

Inleiding

Deze heteluchtfriteuse biedt een eenvoudige en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door middel van snelle heteluchtcirculatie en een grill aan de bovenzijde kunt u talloze gerechten bereiden. Het beste van alles is dat de heteluchtfriteuse voedsel vanuit alle richtingen verhit. De meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.

Algemene beschrijving

1. Hoofdbehuizing
2. Temperatuurregelaar
3. Timerknop
4. Spanningslampje
5. 'In bedrijf'-lampje
6. Mand
7. Ontgrendelingsknop mand
8. Handgreep mand
9. Lade
10. Luchtuitlaat
11. Hoofdaansluitkabel (Elektriciteitskabel)



Belangrijk

Lees deze handleiding nauwkeurig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar de handleiding zodat u deze later nog kunt raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen bevat, en de verwarmingselementen nooit onder in water. Spoel het apparaat nooit af onder de kraan.
- Voorkom dat vloeistoffen het apparaat binnendringen om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen.
- Houd alle ingrediënten in het mandje of voorkom dat de ingrediënten in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinvoer en luchtuitvoer niet af wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de lade nooit met olie. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het in gebruik is.

Waarschuwing

- Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale spanning van het stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, stroomkabel of andere onderdelen.
- Vraag geen ongeautoriseerd persoon om een beschadigde stroomkabel te vervangen of repareren.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het bedieningspaneel gebruikt. Doe dit nooit met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm ruimte vrij aan de achterkant en zijkanten. Zorg voor 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan de doeleinden beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

- Tijdens het bakken met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen.
Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de lade uit het apparaat haalt.
- Tijdens gebruik kunnen alle toegankelijke oppervlakken heet worden.
- Haal de stekker van het apparaat meteen uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de lade uit het apparaat haalt.

Waarschuwing

- Zorg dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of wordt gebruikt voor professionele dan wel semi-professionele doeleinden, of wanneer het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de handleiding, dan is de garantie ongeldig en zijn wij niet verantwoordelijk voor eventuele gevolgschade.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als het niet in gebruik is.
- Het duurt ongeveer 30 minuten voordat het apparaat genoeg is afgekoeld om verplaatst of veilig gereinigd te worden.

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is uitgerust met een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, gaat er een belletje af en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Draai de timerknop tegen de klok in naar 0 om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat.
3. Was het mandje en de lade met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
Opmerking: u kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
Dit is een olievrije friteuse die werkt met hete lucht. Vul de lade niet met olie of frituurvet.

Vorbereiden op gebruik

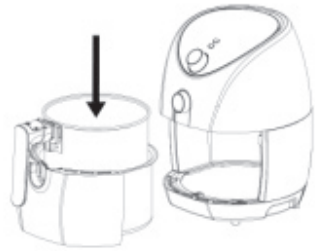
1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.

Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

2. Plaats het mandje in de lade (Afb.1).
3. Trek de stroomkabel uit de opbergruimte aan de onderkant van het apparaat.

Vul de lade niet met olie of andere vloeistof.

Plaats geen voorwerpen op de bovenkant van het apparaat; de luchtstroom zal worden onderbroken en dit heeft invloed op het heteluchtfrituurresultaat.



Afb. 1

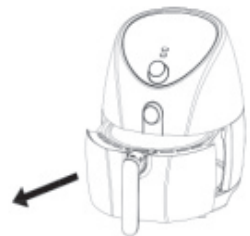
Het apparaat gebruiken

Met de heteluchtfriteuse kunt u een breed scala ingrediënten bereiden.

Frituren met hete lucht

1. Stop de stekker in een geaard wandstopcontact.
2. Trek voorzichtig de lade uit de heteluchtfriteuse (Afb.2).
3. Plaats de ingrediënten in het mandje (Fig.3).

Tip: gebruik de scheider om ingrediënten van elkaar te scheiden als u verschillende ingrediënten gelijktijdig wenst te bereiden. Plaats de scheider in het mandje en vul elke zijde van het mandje met de ingrediënten. Zorg dat u de bereidingstijd en de temperatuur benodigd voor de verschillende ingrediënten controleert voordat u begint deze gelijktijdig te bereiden. Aardappelblokjes en schnitzel bijvoorbeeld kunnen gelijktijdig worden bereid omdat deze dezelfde instellingen vereisen. Let op dat de maximale hoeveelheid voor elk van de ingrediënten de helft van de normale hoeveelheid is.



Afb. 2



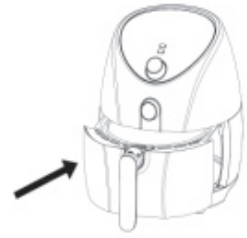
Afb. 3

4. Schuif voorzichtig de lade terug in de heteluchtfriteuse (Afb. 4).

Zorg dat de lade in lijn is met de geleiders in de behuizing van de heteluchtfriteuse.

Gebruik de lade nooit zonder het mandje.

Let op: raak de lade tijdens en korte tijd na het gebruik niet aan, deze wordt erg heet. Houd de lade uitsluitend vast bij het handvat.



Afb. 4

5. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Om het apparaat in te schakelen draait u de timerknop naar de vereiste bereidingstijd (Afb. 5).
7. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur. Zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (Afb.6).

Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is.

Opmerking: indien gewenst kunt u het apparaat zonder ingrediënten laten voorverwarmen. In dat geval draait u de timerknop naar meer dan 3 minuten en wacht u totdat het opwarmlampje uitgaat (na ca. 3 minuten). Vul vervolgens het mandje en zet de timer op de vereiste bereidingstijd.

a. De timer begint met het aftellen van de ingestelde bereidingstijd.

b. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het 'in bedrijf'-lampje geregeld aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement aan en uit gaat om de ingestelde temperatuur te behouden.

c. Overtollige olie uit ingrediënten wordt op de bodem van de lade verzameld.



Afb. 5



Afb. 6

8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd omgeschud worden (zie het gedeelte 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten om te schudden, trekt u de lade met de handgreep uit het apparaat en schudt u de lade. Schuif de lade vervolgens terug in de friteuse.

Let op: druk tijdens het omschudden niet op de knop op de handgreep.

Tip: om het gewicht te verlagen kunt u het mandje uit de lade halen en alleen het mandje schudden. Trek hiervoor de lade uit het apparaat, plaats de lade op een hittebestendig oppervlak en druk op de knop op de handgreep en trek het mandje uit de lade.

Tip: als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd hoort u de bel van de timer wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit houdt echter in dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.

9. Wanneer u de bel van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de lade uit het apparaat en plaats de lade op een rooster.

Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Hiervoor draait u de timerafstelknop op 0.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Zijn de ingrediënten nog niet klaar, schuif de lade dan terug in het apparaat en zet de timer nog een paar minuten extra aan.

11. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, trekt u de lade uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op een rooster. Vervolgens drukt u op de ontkoppelingsknop van het mandje en tilt u het mandje uit de lade.

Draai het mandje niet ondersteboven als deze nog in de lade zit. Overtollige olie op de bodem van de lade lekt dan op de ingrediënten.

De lade en de ingrediënten zijn heet. Ook de heteluchtfriteuse is heet.

Afhankelijk van het soort ingrediënten in de friteuse kan er stoom uit de lade ontsnappen.

12. Leeg het mandje boven een schaal of op een bord.

Tip: til grote of broze ingrediënten uit het mandje met een tang.

13. Nadat een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar voor de bereiding van een volgende hoeveelheid.

Instellingen

De onderstaande tabel helpt u de basisinstellingen voor de ingrediënten te kiezen.

Opmerking: onthoud dat deze instellingen slechts een richtlijn zijn. Omdat ingrediënten verschillen van oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat dit de beste instellingen voor uw ingrediënten zijn.

Omdat de Rapid Air-technologie direct de lucht binnenin het apparaat verwarmt:

Haal de lade voor korte tijd uit het apparaat tijdens het heteluchtfrituren zal het proces nauwelijks verstoren.

Tips

- Kleine ingrediënten vereisen vaak een wat kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd. Een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, optimaliseert u het eindresultaat en wordt ongelijkmatig garen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid zeer vette ingrediënten, zoals worsten, niet in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaardeeg vereist ook minder bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bereiden. Dit kunt u ook doen voor het frituren van broze of gevulde ingrediënten.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur maximaal 10 minuten in op 150 °C.

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Tempe- ratuur (°C)	Schud- den	Extra informatie
Aardappelen en friet					
Dunne bevroren friet	400-500	18-20	200	Schud- den	
Dikke bevroren friet	400-500	20-25	200	Schud- den	
Aardappelgratin	600	20-25	200	Schud- den	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	10-15	180		
Karbonade	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Worstenbroodje	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Kippenborst	100-600	15-20	180		
Snacks					
Loempia's	100-500	8-10	200	Schud- den	Gebruik ovenge- schikte variant
Bevroren kipnug- gets	100-600	6-10	200	Schud- den	Gebruik ovenge- schikte variant
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200		Gebruik ovenge- schikte variant

Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-500	8-10	180		Gebruik oven-geschikte variant
Gevulde groenten	100-500	10	160		
Bakken					
Cake	400	20-25	160		Gebruik bakvorm
Quiche	500	20-22	180		Gebruik bakvorm/ovenschaal
Muffins	400	15-18	200		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	500	20	160		Gebruik bakvorm/ovenschaal

Opmerking: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u met bakken begint wanneer de heteluchtfriteuse nog koud is.

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De lade en het mandje met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om ze te reinigen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het wandstopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Opmerking: verwijder de lade om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig de lade en het mandje met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Gebruik een ontvettingsmiddel om achterblijvend vuil te verwijderen.

Tip: als er vuil aan het mandje of de bodem van de lade vastzit, vult u de lade met heet water en wat afwasmiddel. Doe het mandje in de lade en laat de lade en het mandje ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een afwasborstel om etensresten te verwijderen.

Opslag

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

Omgeving

Deponeer het apparaat niet bij het normale huishoudelijke afval wanneer het is opgebruikt, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt voor recycling. Op deze manier draagt u bij tot behoud van het milieu

Garantie en service

Indien u service of informatie nodig hebt of u hebt een probleem, neemt u dan a.u.b. contact op met uw plaatselijk bevoegd onderhoudscentrum.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfrieteuse werkt niet	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stroomstekker in een geaard wandstopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timerknop in op de benodigde bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die zijn bereid in de heteluchtfrieteuse zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurregelingsknop in op de benodigde temperatuurinstelling (zie 'Instellingen' bij 'Het apparaat gebruiken').

	De bereidingstijd is te kort.	Stel de timerknop in op de benodigde temperatuurinstelling (zie 'Instellingen' bij 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten garen ongelijkmatig in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd omgeschud worden.	Ingrediënten die bovenop of over elkaar liggen (bijv. frieten) moeten halverwege de bereidingstijd omgeschud worden. Zie het gedeelte 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	U hebt een type snack gebruikt dat bedoeld is voor bereiding in een traditionele friteuse.	Gebruik ovensnacks of smeer een klein beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de lade niet goed terugschuiven in het apparaat.	Er bevinden zich te veel ingrediënten in het mandje.	Vul het mandje niet verder dan de MAX indicatie.
	Het mandje is niet goed in de lade geplaatst.	Duw het mandje in de lade tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bereidt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de lade. De olie veroorzaakt witte rook en de lade kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen effect op het apparaat of het eindresultaat.
	De lade bevat nog vet van een eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de lade. Overtuig u ervan dat de lade na elk gebruik goed gereinigd wordt

Verse frieten garen ongelijkmatig in de heteluchtfriteuse.	U hebt een verkeerd soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en kies voor een soort die tijdens het frituren stevig blijft.
	U hebt de aardappelstukken niet goed afgespoeld voorafgaand aan het frituren.	Spoel de gesneden aardappelen goed af om zetmeel van de buitenkant van de stukken te verwijderen.
Verse frieten zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg dat u de aardappelstukken goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

Garantie en service

Onze producten worden onderworpen aan een strikte kwaliteitscontrole voordat ze geleverd worden. Als het product onverwachts beschadigd is of een defect ontwikkelt tijdens productie of transport, breng het product dan terug naar de winkel. U kunt een geldige garantieclaim indienen onder de volgende omstandigheden:

Het product is gedekt door een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Tijdens deze periode zullen wij het product repareren of vervangen als er een defect is ontdekt dat veroorzaakt is door materiaal- of productiefouten.

Fouten veroorzaakt door verkeerd gebruik of hantering, fouten veroorzaakt door ongeautoriseerde ingreep of reparaties en fouten veroorzaakt door gebruik van niet-originele onderdelen worden niet gedekt door de garantie.

Juiste verwijdering



WEEE: DE 18770614

Het symbool hierboven en op het product betekent dat het product is geclassificeerd als Elektrische of Elektronische apparatuur en niet moet worden weggegooid bij ander huishoudelijk afval of commercieel afval aan het eind van de levensduur van het product. De richtlijn afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) (2012/19/EU) is vastgesteld om producten te recyclen met de best mogelijke herstel- en recyclingtechnieken om de impact op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te verwerken en de groei van de afvalberg te verkleinen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste afvoer van Elektrische of Elektronische apparatuur.

- POUR UN USAGE DOMESTIQUE ET À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT -

Spécifications et caractéristiques

Tension :	220-240V~50/60Hz
Puissance :	1 500 watts
Capacité du panier :	3,2 litres
Température réglable :	80-200 °C
Minuterie:	0-30 min.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter des consignes de sécurité élémentaires, ce qui inclut notamment :

- Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec peu d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés, ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans de l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas de l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les aliments à préparer dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- N'obstruez pas l'entrée et la sortie d'air quand l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile car ceci peut causer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil fonctionne.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve, la plaque de cuisson, le séparateur, le panier et l'intérieur de l'appareil sont pourvus d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de matériel de nettoyage abrasif pour les nettoyer étant donné qu'ils pourraient endommager ce revêtement.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour accélérer le refroidissement de la friteuse à air chaud.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve, la plaque de cuisson, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour retirer les saletés résiduelles.
Remarque : La cuve, la plaque de cuisson, le séparateur et le panier sont lavables en lave-vaisselle.
Conseil : Si des saletés restent accrochées au panier, à la plaque de cuisson ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les restes d'aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

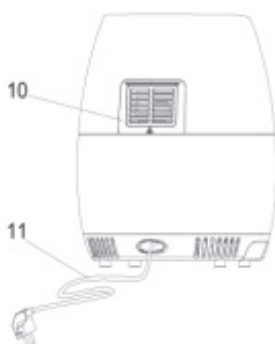
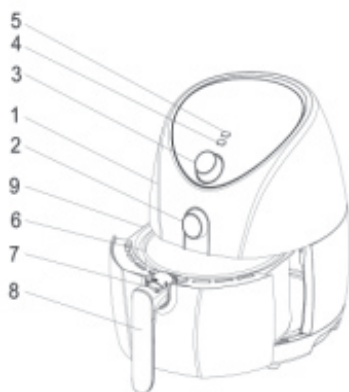
Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique.

Introduction

Cette friteuse à air chaud permet de préparer vos aliments préférés de manière facile et saine. Elle est en mesure de préparer de nombreux plats en utilisant la circulation d'air chaud et un grilloir supérieur. Le meilleur aspect est que la friteuse chauffe les aliments depuis toutes les directions et la plupart des aliments ne nécessitent pas d'huile.

Description générale

1. Boîtier principal
2. Bouton de réglage de la température
3. Bouton de la minuterie
4. Témoin de mise sous tension
5. Témoin de fonctionnement
6. Panier
7. Bouton de déblocage du panier
8. Poignée du panier
9. Cuve
10. Sortie d'air
11. Cordon secteur (cordon électrique)



Important

Veillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de l'appareil et conservez-le pour consultation future.

Danger

- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans de l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Évitez toute pénétration de liquide dans l'appareil pour empêcher un choc électrique ou un court-circuit.
- Gardez tous les aliments dans le panier ou évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- N'obstruez pas l'entrée et la sortie d'air quand l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Remplir la cuve d'huile peut causer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon secteur ou toute autre élément est endommagé.
- Ne demandez pas à une personne non autorisée de remplacer ou de réparer un cordon secteur endommagé.
- Gardez le cordon secteur éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne vous servez pas du panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est expulsée à travers les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et visage à l'écart de la vapeur et des orifices de sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds quand vous retirez la cuve de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que la fumée s'évapore avant de retirer la cuve de l'appareil.

Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plate et stable.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique.
- Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé selon les instructions dans le manuel d'utilisation, la garantie est annulée et nous n'assumerons aucune responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil si vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil doit refroidir pendant environ 30 minutes avant qu'il puisse être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil est doté d'une minuterie. Lorsque le compte à rebours atteint zéro, l'appareil produit une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens anti-horaire jusqu'à zéro.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Détachez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez minutieusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces éléments dans le lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Ce produit est une friteuse qui fonctionne à l'air chaud et sans huile. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Préparations pour l'usage

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.

Ne posez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez le panier dans la cuve (.fig. 1)
3. Retirez le cordon de son compartiment de rangement sous l'appareil.

Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Ceci peut perturber la circulation d'air et affecter le résultat de la friture à l'air chaud.

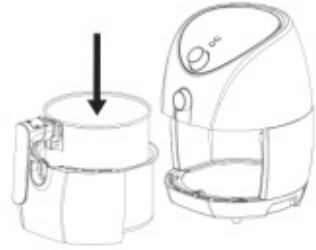


Fig. 1

Utilisation de l'appareil

La friteuse à air chaud peut traiter un grand nombre d'aliments.

Friture à l'air chaud

1. Raccordez la fiche secteur à une prise murale avec terre.
2. Retirez la cuve avec précaution de l'appareil (fig. 2).
3. Mettez les aliments dans le panier (fig. 3).

Conseil : Utilisez le séparateur pour séparer différents aliments que vous voulez préparer en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque compartiment d'aliments. Renseignez-vous sur la durée et la température de cuisson nécessaires pour les différents aliments avant de les préparer simultanément.

Les dés de pommes de terre et les escalopes à la viennoise, par exemple, peuvent être préparés en même temps étant donné que les réglages sont les mêmes. Veuillez noter que la quantité maximale pour chaque aliment correspond à la moitié de la quantité normale.

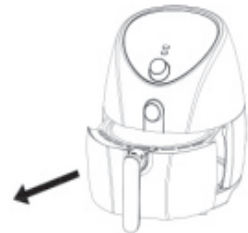


Fig. 2



Fig. 3

4. Glissez la cuve dans l'appareil (fig 4).

Assurez-vous de bien aligner la cuve avec les guides à l'intérieur du boîtier de la friteuse.

N'utilisez jamais la cuve sans avoir introduit le panier.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et un certain temps après le fonctionnement de l'appareil car elle peut devenir très chaude. Tenez la cuve seulement par la poignée.

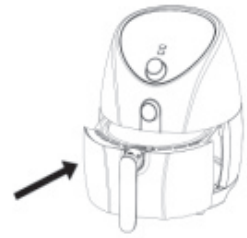


Fig. 4

5. Déterminez le temps de préparation pour l'aliment (voir le paragraphe « Réglages » dans ce chapitre).
6. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire (fig 5).
7. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la température requise. Consultez le paragraphe « Réglages » dans ce chapitre pour déterminer la bonne température (fig. 6).



Fig. 5

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation quand l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aliments à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez jusqu'à ce que le témoin de chauffe s'éteigne (après env. 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire.



Fig. 6

- a. Le temps de préparation réglé commence à courir sur la minuterie.
- b. Le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps pendant la cuisson. Cela signifie que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température au niveau réglé.
- c. L'excédent d'huile provenant des aliments est recueilli au fond de la cuve.

8. Certains aliments doivent être secoués à la mi-cuisson (voir le paragraphe « Réglages » dans le présent chapitre). Pour secouer les aliments, retirez la cuve de l'appareil en vous servant de la poignée et secouez-la. Glissez la cuve dans l'appareil.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton sur la poignée pendant que vous secouez.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et ne secouer que le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur, puis appuyez sur le bouton sur la poignée. Retirez ensuite le panier de la cuve.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation vous entendrez la sonnerie lorsqu'il faut secouer les aliments. Après avoir secoué les aliments vous devez cependant régler de nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant.

9. Quand vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur un support de refroidissement.

Remarque : Vous pouvez aussi démarrer l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de la minuterie sur 0.

10. Contrôlez si les aliments sont prêts.

Si les aliments ne sont pas encore prêts, remplacez simplement la cuve dans l'appareil et utilisez la minuterie pour ajouter quelques minutes.

11. Pour retirer des aliments (par ex. des frites), tirez la cuve hors de l'appareil et placez-la sur un support de refroidissement. Appuyez sur le bouton de déblocage du panier et retirez le panier de la cuve.

Ne retournez pas le panier quand la cuve est encore attachée car tout excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve coulera sur les aliments.

La cuve, les aliments et la friteuse à air chaud sont chauds. De la vapeur peut se dégager de la cuve, selon le type d'aliment dans la friteuse.

12. Videz le panier dans un plat ou sur une assiette.

Conseil : Pour retirer des aliments fragiles ou de grande taille, retirez-les du panier au moyen de pinces.

13. Une fois qu'une portion est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement en mesure de préparer une autre portion.

Réglages

Le tableau ci-dessous peut vous aider à sélectionner les réglages de base pour différents aliments.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les aliments ont des origines, tailles, formes différentes et peuvent être de marques différentes. Nous ne pouvons de ce fait pas garantir que ces réglages sont les meilleurs pour vos aliments.

Retirer la cuve brièvement de l'appareil pendant la friture perturbe à peine la procédure, étant donné que la technologie de la friteuse à air chaud permet de réchauffer l'air à l'intérieur de l'appareil.

Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent un temps de préparation un peu plus court que les aliments de grande taille.
- Une plus grande quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits aliments à la mi-cuisson optimise le résultat final et permet d'éviter d'avoir des aliments frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos aliments dans la friteuse à air chaud quelques minutes seulement après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras, tels que les saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les encas qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des encas fourrés. De plus, la pâte prête à l'emploi demande moins de temps de préparation que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat pouvant aller au four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez faire un cake ou une quiche, ou si vous voulez frire des aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez en outre utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C avec une durée de 10 minutes maximum.

	Quantité min-max (g)	Temps (min.)	Tempéra- ture (°C)	Se- couer	Informa- tions supplé- mentaires
Pommes de terre et frites					
Pommes al- lumettes congelées	400-500	18-20	200	Se- couer	
Pommes Pont- Neuf congelées	400-500	20-25	200	Se- couer	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Se- couer	
Viande et volaille					
Steak	100-600	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Pain saucisse	100-600	13-15	200		
Pilons	100-600	25-30	180		
Blancs de poulet	100-600	15-20	180		
Encas					
Rouleaux impéri- aux	100-500	8-10	200	Se- couer	Utiliser des produits prêts pour le four
Nuggets de poulet congelés	100-600	6-10	200	Se- couer	Utiliser des produits prêts pour le four
Bâtonnets de pois- son panés surgelés	100-500	6-10	200		Utiliser des produits prêts pour le four
Bouchées de fromage panées surgelées	100-500	8-10	180		Utiliser des produits prêts pour le four

Légumes farcis	100-500	10	160		
Pâtisserie					
Cake	400	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	500	20-22	180		Utiliser un moule/plat pouvant aller au four
Muffins	400	15-18	200		Utiliser un moule
Encas sucrés	500	20	160		Utiliser un moule/plat pouvant aller au four

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation quand vous commencez la cuisson si la friteuse est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve et panier à revêtement anti-adhérent. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de matériel de nettoyage abrasif pour les nettoyer étant donné qu'ils pourraient endommager ce revêtement.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour accélérer le refroidissement de la friteuse à air chaud.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour retirer les saletés résiduelles.

Conseil : Si des saletés restent accrochées au panier ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever les restes d'aliments.

Rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

N'éliminez pas l'appareil avec les ordures ménagères quand il est usé mais amenez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. En agissant ainsi vous contribuez à la protection de l'environnement.

Garantie et service

Si vous avez besoin de services ou de renseignements ou bien si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne démarre pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation voulu pour démarrer l'appareil.
Les aliments frits avec l'appareil ne sont pas complètement cuits.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Mettez des portions plus petites dans le panier. Les portions plus petites sont frites de manière plus égale.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température au niveau voulu (voir le paragraphe « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).

	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation voulu (voir le paragraphe « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'aliments doivent être secoués à la mi-cuisson.	Les aliments qui se trouvent sur ou en travers d'autres aliments (par ex. les frites) doivent être secoués à la mi-cuisson. Voir le paragraphe « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les encas frits ne sont pas croustillants quand ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'encas qui doit être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des encas pour le four ou enduisez légèrement les aliments avec de l'huile pour plus de croustillant.
La cuve ne se glisse pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve.	Poussez le panier vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des aliments gras.	Quand vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude que d'ordinaire. Ceci n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	La cuve contient encore de la graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche provient de la graisse réchauffée dans la cuve : assurez-vous de bien nettoyer la cuve après chaque usage.

Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le type de pommes de terre correct.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincez les bâtonnets de pomme de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets en format plus réduit pour obtenir plus de croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour plus de croustillant.

Garantie et service

Nos produits sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité avant la livraison. Si le produit est endommagé de manière inattendue ou si un défaut apparaît pendant la production ou le transport, veuillez le renvoyer au détaillant. Vous pouvez également avoir recours à la garantie dans les cas suivants :

Le produit est couvert par une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons le produit s'il est défectueux à cause de défauts de matériel ou d'erreurs de fabrication.

Les défauts résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrectes, les défauts causés par une intervention ou des réparations non autorisées et les défauts provoqués par l'utilisation de pièces non originales ne sont pas couverts par la garantie.

Élimination correcte



WEEE: DE 18770614

Le symbole au-dessus et sur le produit signifie que l'article est considéré comme un équipement électrique ou électronique et qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères ou déchets commerciaux à la fin de sa durée de vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (2012/19/EU) a été adoptée afin que les produits soient recyclés au moyen des meilleures techniques de récupération et de recyclage disponibles pour minimiser l'impact sur l'environnement, traiter toutes substances dangereuses et éviter l'expansion de la décharge. Veuillez contacter les autorités locales pour en savoir davantage sur l'élimination correcte des équipements électriques et électroniques.