

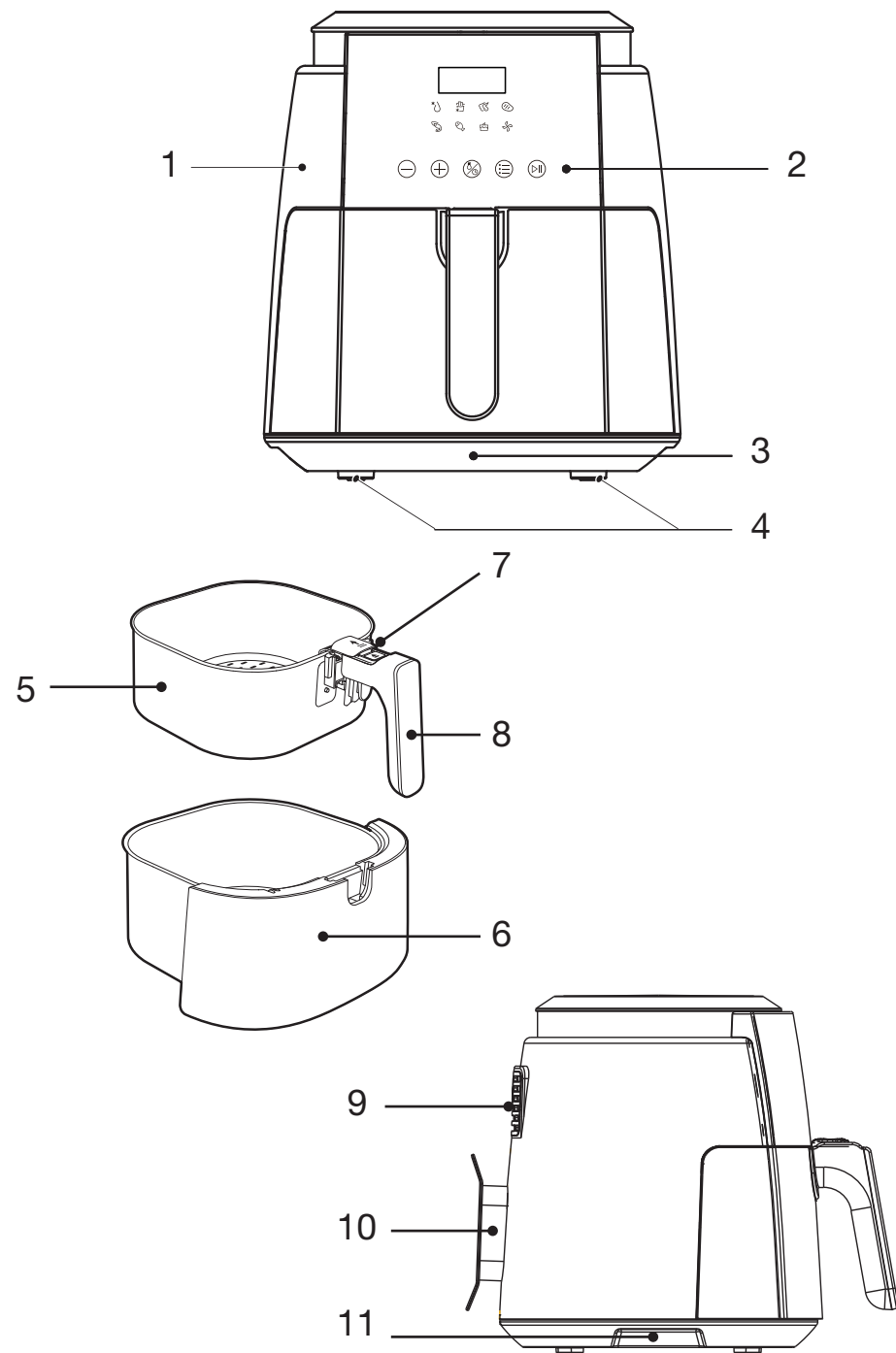
essentiel 

**Cuiseur à air chaud / Airfryer /
Freidora de aire / Heißluftfritteuse /
Heteluchtkoker**

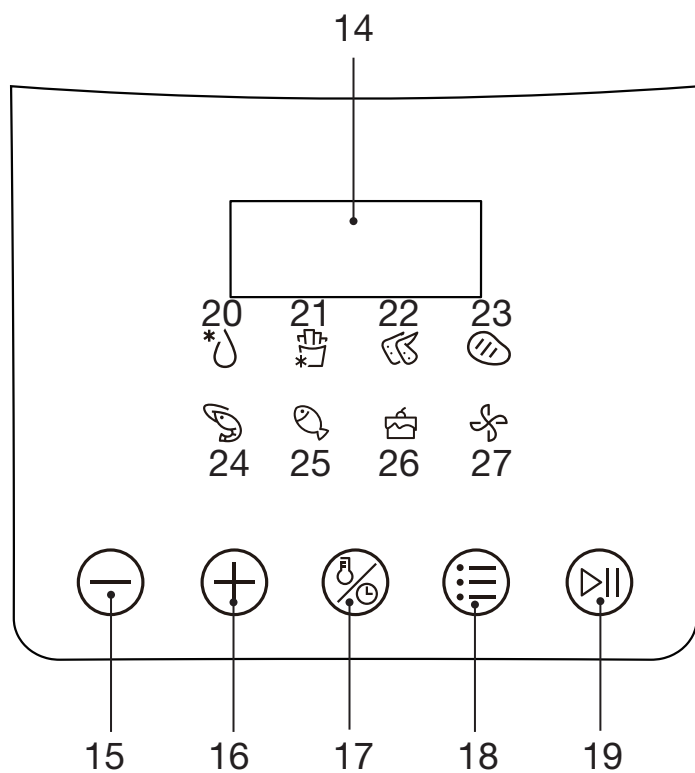
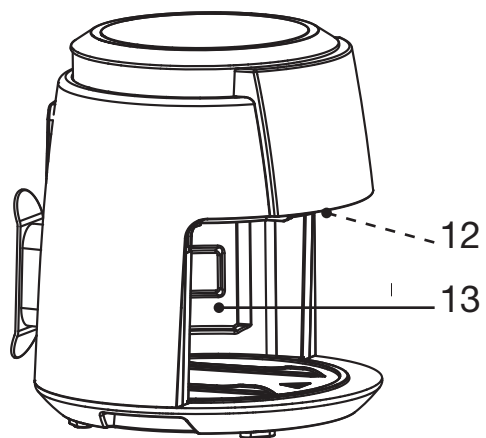
EAF1



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Corps de l'appareil	Appliance body	Cuerpo del aparato	Gehäuse des Geräts	Behuizing van het toestel
2	Bandeau de commande	Control panel	Panel de mando	Bedienfeld	Bedieningspaneel
3	Base	Base	Base	Socket	Basis
4	Pieds antidérapants	Pieds antidérapants	Pieds antidérapants	Pieds antidérapants	Pieds antidérapants
5	Panier de cuisson	Panier de cuisson	Cesta de cocción	Garkorb	Kookmandje
6	Cuve	Cuve	Cuba	Behälter	Kuip
7	Bouton de déverrouillage du panier	Basket unlock button	Botón de desbloqueo de la cesta	Entriegelungstaste des Korbs	Ontgrendelingsknop van het mandje
8	Poignée du panier	Poignée du panier	Poignée du panier	Poignée du panier	Poignée du panier
9	Ouvertures de ventilation (sortie d'air)	Vent (air outlet)	Aperturas de ventilación (salida de aire)	Lüftungsöffnungen (Luftauslass)	Ventilatieopeningen (luchtuitgang)
10	Rangement du cordon d'alimentation	Power cord winder	Guardacable	Kabelfach	Opbergruimte voor het voedingsnoer
11	Poignée de transport (x 2)	Carry handle (x 2)	Asa de transporte(x 2)	Transportgriff (x 2)	Transporthandgreep (x 2)



	FR	EN	ES	DE	NL
12	Résistance chauffante	Heating element	Resistencia calefactora	Heizelement	Verwarmingsweerstand
13	Chambre de cuisson	Cooking chamber	Cámara de cocción	Garkammer	Kookkamer
14	Écran d'affichage	Display screen	Pantalla	Anzeigedisplay	Weergavescherm
15	Diminuer la durée de cuisson / la température	Decrease the cooking time/temperature	Reducir la duración de cocción/ la temperatura	Garzeit / Temperatur verringern	De kookduur / de temperatuur verlagen
16	Augmenter la durée de cuisson / la température	Increase the cooking time/temperature	Aumentar la duración de cocción/ la temperatura	Garzeit / Temperatur erhöhen	De kookduur / de temperatuur verhogen
17	Touche de réglage de la durée de cuisson / de la température	Cooking time/temperature setting button	Tecla de ajuste de la duración de la cocción / de la temperatura	Taste zum Einstellen der Garzeit / Temperatur	Toets voor het instellen van de kookduur / de temperatuur
18	Touche de sélection des programmes	Program selection button	Tecla de selección de los programas	Taste zur Wahl der Programme	Programmakeuzeknop
19	Touche départ/pause/veille	Start/pause/standby button	Tecla de inicio/pausa/espera	Taste Start/Pause/Standby	Toets start/pauze/waakstand
20	Décongélation	Defrosting	Descongelación	Auftauen	Ontdooiing
21	Frites surgelées	Frozen chips	Patatas fritas congeladas	Tiefgefrorene Pommes Frites	Diepgevroren frieten
22	Ailes de poulet	Chicken wings	Alitas de pollo	Hähnchenflügel	Kippenvleugels
23	Steak	Steak	Bistec	Steaks	Steak
24	Crevettes	Shrimps	Gambas	Krabben	Garnalen
25	Poisson	Fish	Pescado	Fisch	Vis
26	Pâtisserie	Pastry	Repostería	Backwaren	Gebak
27	Déshydratation	Dehydration	Deshidratación	Dörren	Deshydratatie

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 cuiseur à air chaud
- 1 panier de cuisson
- 1 cuve
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1500 W
- Technologie à air chaud pour cuire, rôtir et griller sainement sans matière grasse
- Réglage de la température de 35°C à 200°C
- Thermostat électronique
- Minuterie jusqu'à 90 minutes
- Affichage LED
- 8 programmes automatiques et ajustables
- Panier de cuisson de 3,5 litres
- Signal sonore en fin de programme
- Panier et cuve compatibles lave-vaisselle

déballage

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placez la base de l'appareil, à proximité d'une prise secteur, sur une surface plane et stable (**Figure 1**), et résistante à la chaleur. Veillez à laisser un espace de ventilation suffisant autour de l'appareil, notamment à l'arrière, au niveau de la grille de sortie d'air.

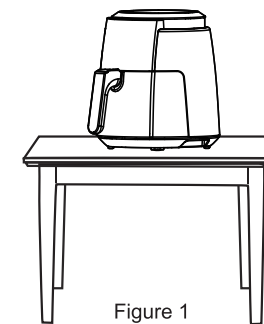


Figure 1

3. Lavez soigneusement le panier (5) et la cuve (6) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un torchon.

assemblage

Insérez le panier (5) dans la cuve (6) dans l'encoche prévue à cet effet jusqu'au "clic" de verrouillage (**Figure 2**).

Puis, insérez l'ensemble (panier + cuve) sur la base (3) (**Figure 3**).

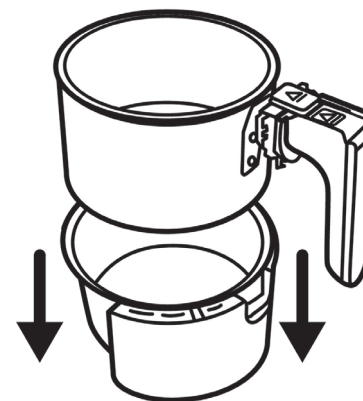


Figure 2

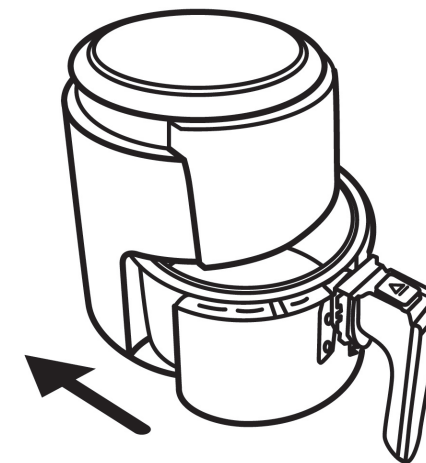


Figure 3

NOTES :


- Une sécurité assure le placement correct de la cuve sur la base. Si la cuve est mal positionnée, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil, cela pourrait entraver la circulation d'air et affecter le résultat.

utilisation

NOTE :

- Il se peut qu'un léger dégagement de fumée et d'odeurs se produise lors de la première utilisation. Ceci est tout à fait normal et se résorbera rapidement.

Préchauffage

1. Branchez la fiche sur une prise murale.
2. L'écran s'allume et la touche de sélection des programmes  clignote.

NOTE :











- Lorsque l'appareil est en mode "veille", l'écran affiche "L".
3. Appuyez sur la touche  pour choisir un programme (reportez-vous au tableau des programmes ci-contre) et appuyez sur la touche  (départ/pause/veille).
 4. Le préchauffage commence. **Laissez l'appareil préchauffer pendant 3 à 5 minutes.**

Tableau des programmes

NOTES :

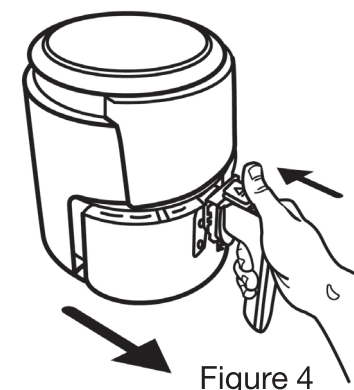
- Ces réglages sont donnés à titre d'indication. Les aliments n'ont pas tous la même taille ou la même forme.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pendant la cuisson pour un résultat homogène.
- Le préchauffage n'est pas disponible pour tous les programmes.

Programmes	Température (en °C)		Temps (en minutes)	
	Réglage par défaut	Plage de réglages	Réglage par défaut	Plage de réglages
 Décongélation	80	35 - 90	6	1 - 90
 Frites surgelées ¹	180	80 - 200	15	1 - 90
 Ailes de poulet	180	80 - 200	15	1 - 90
 Steak	200	80 - 200	9	1 - 90
 Crevettes	180	80 - 200	10	1 - 90
 Poisson	180	80 - 200	13	1 - 90
 Pâtisserie	170	80 - 200	9	1 - 90
 Déshydratation	70	35 - 90	4 h	1 - 24 h

⁽¹⁾ Il est possible d'utiliser ce programme pour réaliser des frites fraîches / maison. Toutefois, cet appareil n'est pas une friteuse, le résultat de cuisson ne sera donc pas comparable à celui obtenu avec une friteuse traditionnelle.

Ajout des ingrédients

1. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche "Add" (ajouter) (sur certains programmes uniquement). Retirez l'ensemble cuve+panier en le saisissant par la poignée.



ATTENTION : Cet appareil fonctionne avec l'air chaud, ne jamais remplir la cuve d'huile ni d'aucun autre liquide.



ATTENTION : La cuve est très chaude ! Manipulez-la avec des gants de cuisine. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.

2. Posez l'ensemble cuve+panier sur une surface plane et stable et **résistante à la chaleur**, (par exemple un dessous de plat). Pour séparer le panier de la cuve, appuyez sur le bouton de déverrouillage, en ayant préalablement poussé la languette transparente vers l'avant.






Figure 5

3. Placez les ingrédients dans le panier. **Ne remplissez pas plus des 3/4 du panier** afin de permettre une cuisson homogène et une meilleure circulation de chaleur.
4. Placez le panier sur la base. L'écran affiche "On" (marche) et la cuisson se poursuit avec les réglages de temps et de température par défaut du programme sélectionné (reportez-vous au tableau des programmes).




NOTES :

- N'utilisez jamais la cuve sans le panier intérieur.
- ATTENTION ! Durant la cuisson, la sortie d'air à l'arrière de l'appareil (9) est très chaude. Ne touchez pas cette surface et veillez à ce que rien ne l'obstrue.



Pour modifier la température

Pour modifier la température, appuyez sur la touche . La température clignote pendant 5 secondes à l'écran. Vous pouvez modifier la température durant ce laps de temps, tant que la température clignote à l'écran. Utilisez les touches  et  pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°C.

Pour modifier le temps de cuisson

Pour modifier le temps de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche . Le temps prédéfini clignote pendant 5 secondes à l'écran. Vous pouvez modifier le temps tant qu'il clignote à l'écran. Utilisez les touches  et  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par tranches de 1 minute.

NOTE :

- Si vous appuyez à nouveau sur la touche , la température modifiée s'affiche. Si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche , le temps modifié s'affiche. Après 10 secondes, l'appareil émet un signal sonore pour vous signaler que l'appareil est en attente et que les réglages sont enregistrés.

Cuisson



Appuyez sur la touche  (départ/pause/veille) pour lancer la cuisson.

A mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore : vous pouvez ainsi remuer ou retourner les aliments si vous le souhaitez.

Fonction mémoire

Si vous retirez le panier lors de la cuisson, l'écran s'éteint. L'appareil possède une **fonction "mémoire" de 10 minutes**. Si vous retirez le panier et le replacez sur la base dans un intervalle de 10 minutes, la cuisson reprend automatiquement là où elle s'était arrêtée.

Annuler un programme en cours

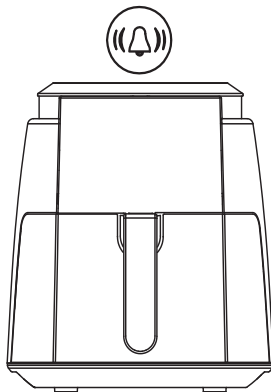
Pour annuler un programme en cours, appuyez **pendant 3 secondes** sur la touche  (départ/pause/veille). L'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche "L" pour signifier qu'il est en attente des instructions. La touche de sélection des programmes  clignote. Vous pouvez effectuer de nouveaux réglages.

NOTES :

- Le fait de débrancher puis de brancher à nouveau l'appareil n'annulera pas le programme.
- L'appareil continue de ventiler quelques instants pour se refroidir après l'annulation d'un programme.

En fin de cuisson

Lorsque le programme de cuisson est terminé, l'appareil émet trois signaux sonores.



ATTENTION : La cuve est très chaude ! Manipulez-la avec des gants de cuisine. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée. De la vapeur chaude peut s'échapper : faites attention de ne pas vous brûler !

Retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur (par exemple, sur un dessous de plat). Utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur pour retirer la nourriture du panier.

En fin d'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.

NOTES :

- En fin de programme la ventilation de l'appareil continue afin de le refroidir
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve. Videz soigneusement cet excédent après chaque portion avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve.

nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Jetez le liquide résiduel éventuellement présent dans la cuve après la cuisson.
- Lavez **la cuve** et le **panier de cuisson** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez avec un torchon doux. Vous pouvez également placer ces deux pièces au lave-vaisselle.
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve et sont difficiles à enlever, laissez tremper la cuve dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Les résidus se décolleront ensuite facilement.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer abrasive afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez **les surfaces extérieures** de l'appareil avec un chiffon humide.

your product

Contents of the packaging

- 1 hot air cooker
- 1 cooking basket
- 1 pan
- 1 user manual

Technical characteristics

- Power supply: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Power: 1500 W
- Hot air technology for healthy cooking, roasting and grilling without fat
- Temperature range from 35°C to 200°C
- Electronic thermostat
- Timer up to 90 minutes
- LED display
- 8 automatic and adjustable programs
- 3.5 L cooking basket
- Audible signal at the end of the program
- Dishwasher-safe basket and pan

unpacking

1. Remove all the packaging materials.
2. Place the base of the appliance near a mains socket, on a flat, stable and heat-resistant surface (**Figure 1**). Make sure that there is enough space for the air to circulate around the appliance, especially at the back where the air outlet is situated.

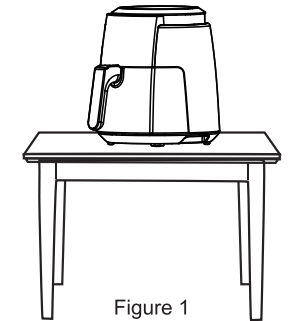


Figure 1

3. Carefully wash the basket (5) and the pan (6) with a soft sponge and warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly using a towel.

assembly

Insert the basket (5) into the pan (6) in the notch provided until it locks into place with a "click" sound (**Figure 2**).

Then, insert the assembly (basket + pan) on the base (3) (**Figure 3**).

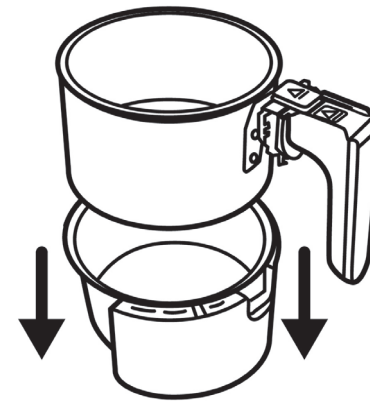


Figure 2

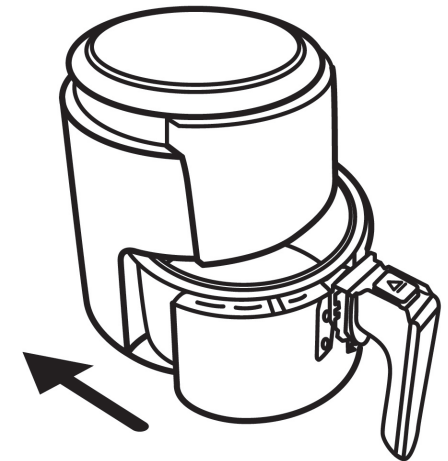


Figure 3

NOTES :


- There is a safety system to ensure that the pan is placed correctly on the base. If the pan is incorrectly positioned, the appliance will not work.
- Do not put anything on top of the appliance, as this could block the flow of air and affect the result.

use

NOTE:

- There may be a small amount of smoke and a slight odour when the appliance is used for the first time. This is completely normal and won't last long.

Pre-heating

1. Insert the plug into a wall socket.
2. The display lights up and the program selection button  flashes.

NOTE:











- When the appliance is in "standby" mode, an "L" is displayed on the screen.
3. Press the  button to choose a program (refer to the table of programs opposite) and press the  (start/pause/standby) button.
 4. Preheating begins. **Allow the appliance to preheat for 3-5 minutes.**

Table of programs

NOTES:

- These settings are given as a rough guide. The pieces of food will not all be of the same size or shape.
- When preparing large quantities of food (e.g. chips, prawns, chicken drumsticks), shake, stir or mix the ingredients in the basket 2 or 3 times during cooking for a consistent result.
- Preheating is not available in all the programs.

Programs		Temperature (in °C)		Time (in minutes)	
		Default setting	Setting range	Default setting	Setting range
	Defrosting	80	35 - 90	6	1 - 90
	Frozen chips ¹	180	80 - 200	15	1 - 90
	Chicken wings	180	80 - 200	15	1 - 90
	Steak	200	80 - 200	9	1 - 90
	Shrimps	180	80 - 200	10	1 - 90
	Fish	180	80 - 200	13	1 - 90
	Pastry	170	80 - 200	9	1 - 90
	Dehydration	70	35 - 90	4 hrs	1 - 24 hrs

⁽¹⁾ This program can be used to make fresh/homemade chips. However, this appliance is not a fryer, so the cooking result will not be comparable to that of a traditional fryer.

Adding the ingredients

1. When preheating is complete, the appliance will beep and the display shows "Add" (on certain programs only). Remove the pan + basket assembly, while holding it by the handle.



IMPORTANT: This appliance works with hot air. Never fill the pan with oil or any other liquid.



WARNING: The pan is very hot! Handle it with kitchen gloves. Do not touch the hot surfaces. Use the handle.

2. Place the pan + basket assembly on a flat, stable and heat-resistant surface, e.g. a table mat. To separate the basket from the pan, press the unlock button, after pushing the transparent tab forwards.

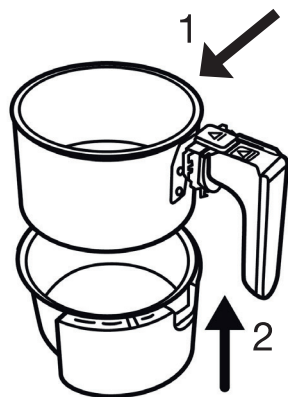





Figure 5

- Put the ingredients in the basket. **Do not fill the basket to more than ¾ full** to ensure consistent cooking and better heat circulation.
- Place the basket on the base. The display will show "On" and cooking will continue with the default time and temperature settings of the selected program (see table of programs).




NOTES:

- Never use the pan without the inner basket.
- WARNING!** During cooking, the air outlet at the back of the appliance (9) gets very hot. Do not touch this surface and make sure nothing is obstructing it.



To change the temperature

To change the temperature, press the  button. The temperature flashes for 5 seconds on the screen. You can change the temperature during this time, as long as the temperature is flashing on the screen. Use the  and  buttons to increase or decrease the temperature in 5°C increments.

To change the cooking time

To change the cooking time, press the  button again. The preset time flashes for 5 seconds on the screen. You can change the time as long as it is flashing on the screen. Use the  and  buttons to increase or decrease the cooking time in 1-minute increments.

NOTE:

- If you press the  button again, the screen displays the adjusted temperature. If you press the  button again, the screen displays the adjusted time. After 10 seconds, the appliance beeps to let you know that it is on standby and that the settings have been saved.

Cooking



Press the  (start/pause/standby) button to start cooking.

Halfway through cooking, the appliance emits an audible signal to remind you to stir or turn the food over if you want.

Memory function

If you remove the basket during cooking, the display switches off. The appliance has a **10-minute "memory" function**. If you remove the basket and put it back on the base within 10 minutes, cooking automatically resumes where it left off.

Cancelling a program that is running

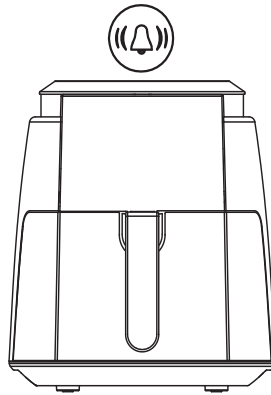
To cancel a program that is in progress, press the  (start/pause/standby) button for 3 seconds. The appliance beeps and the screen shows "L" to indicate that it is waiting for instructions. The  program selection button flashes. You can create new settings.

NOTES:

- The program will not be cancelled if you unplug the appliance and plug it back in.
- The ventilation system of the appliance continues to run for a few moments in order to cool down after a program has been cancelled.

When cooking is finished

When the cooking program is finished, the appliance beeps three times.



WARNING: The pan is very hot! Handle it with kitchen gloves. Do not touch the hot surfaces. Use the handle. Hot steam may escape: be careful not to burn yourself!

Remove the basket and place it on a heat-resistant surface, e.g. a table mat. Use heat-resistant cooking utensils to remove food from the basket.

At the end of use, disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down.

NOTES:

- At the end of the program, the ventilation of the appliance continues to run in order to cool it down
- The excess oil or melted fat is collected at the bottom of the pan. Carefully empty the excess after each portion before shaking or replacing the basket in the pan.

cleaning and maintenance

- Unplug the appliance from the power outlet and allow the basket, pan and interior of the appliance to cool completely before cleaning.
- Never immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.
- Be careful not to let water or other liquids get inside the appliance as this could cause an electric shock.
- Discard any liquid that remains in the pan after cooking.
- Clean **the pan** and **cooking basket** using a soft sponge with hot water and some washing-up liquid. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft towel. You can also place these two items in the dishwasher.
- If the food residues stick to the pan and are difficult to remove, soak the pan in hot soapy water for 10 to 15 minutes. The residues will then easily come unstuck.
- Do not use an abrasive scouring pad as this could damage the non-stick coating.
- Wipe **the outer surfaces** of the appliance using a damp cloth.

su producto

Contenido de la caja

- 1 freidora de aire
- 1 cesta de cocción
- 1 cuba
- 1 instrucciones de uso

Características técnicas

- Alimentación: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Potencia: 1500 W
- Tecnología de aire caliente para freír, asar y tostar de manera saludable y sin grasas
- Ajuste de la temperatura de 35°C a 200°C
- Termostato electrónico
- Temporizador hasta 90 minutos
- Pantalla LED
- 8 programas automáticos y ajustables
- Cesta de cocción de 3,5 litros
- Señal acústica de fin de programa
- Cesta y cuba compatibles con lavavajillas

desembalaje

1. Quite todo el material de embalaje.
2. Coloque la base del aparato cerca de una toma de corriente, sobre una superficie plana y estable (**Figura 1**), y resistente al calor. Deje un espacio de ventilación suficiente alrededor del aparato, especialmente en la parte trasera, a nivel de la rejilla de salida de aire.

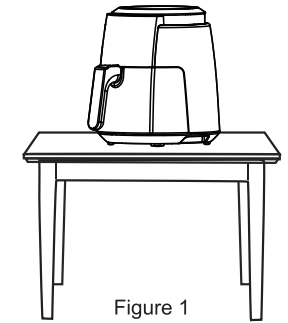


Figure 1

3. Lave minuciosamente la cesta (5) y la cuba (6) con una esponja suave y agua caliente con jabón. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un trapo.

montaje

Inserte la cesta (5) en la cuba (6) en la muesca prevista para ello hasta escuchar el «clic» de bloqueo (**Figura 2**).

Después, inserte el conjunto (cesta + cuba) sobre la base (3) (**Figura 3**).



Figura 2

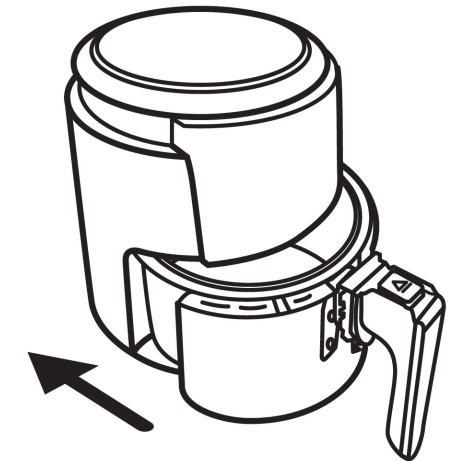


Figura 3

NOTAS :


- Un sistema de seguridad garantiza la colocación correcta de la cuba en la base. Si la cuba está mal colocada, el aparato no funciona.
- No coloque nada encima del aparato, esto podría obstaculizar la circulación del aire y afectar al resultado.

utilización

NOTA :

- Puede desprenderse un ligero humo y olores durante el primer uso. Esto es algo normal y desaparecerá rápidamente.

Pre calentamiento

1. Conecte el enchufe a una toma de pared.
2. La pantalla se iluminará y la tecla de selección de programas  parpadeará.

NOTA :











- Cuando el aparato está en modo «espera», la pantalla muestra «L».
3. Pulse la tecla  para elegir un programa (consulte la tabla de programas contigua) y pulse la tecla  (inicio/pausa/espera).
 4. El pre calentamiento comenzará. **Deje precalentar el aparato entre 3 y 5 minutos.**

Tabla de programas

NOTAS :

- Estos ajustes se indican a título indicativo. Todos los alimentos no tienen el mismo tamaño ni la misma forma.
- Cuando prepare grandes cantidades de alimentos (por ejemplo patatas fritas, gambas, muslos de pollo), mueva, de la vuelta o mezcle los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces durante la cocción para un resultado homogéneo.
- El pre calentamiento no está disponible para todos los programas.

Programas		Temperatura (en °C)		Tiempo (en minutos)	
		Configuración por defecto	Rango de ajustes	Configuración por defecto	Rango de ajustes
	Descongelación	80	35 - 90	6	1 - 90
	Patatas fritas congeladas ¹	180	80 - 200	15	1 - 90
	Alitas de pollo	180	80 - 200	15	1 - 90
	Bistec	200	80 - 200	9	1 - 90
	Gambas	180	80 - 200	10	1 - 90
	Pescado	180	80 - 200	13	1 - 90
	Repostería	170	80 - 200	9	1 - 90
	Deshidratación	70	35 - 90	4h	1 - 24h

⁽¹⁾ Es posible utilizar este programa para cocinar patatas fritas frescas / caseras. Sin embargo, este aparato no es una freidora, el resultado de cocción no se podrá comparar con el obtenido con una freidora tradicional.

Adición de los ingredientes

1. Cuando finaliza el pre calentamiento, el aparato emite una señal sonora y en la pantalla se muestra «Add» (añadir) (únicamente en algunos programas). Retire el conjunto cuba+cesta agarrándolo por el asa.

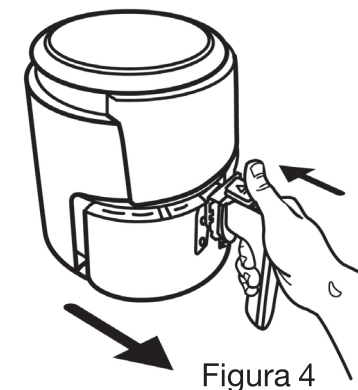


Figura 4

ATENCIÓN: Este aparato funciona con aire caliente, nunca rellene la cuba de aceite ni de ningún otro líquido.



ATENCIÓN: ¡La cuba está muy caliente! Manipúlela con guantes de cocina. No toque las superficies calientes. Utilice el asa.

- Coloque el conjunto cuba+cesta sobre una superficie plana y estable y **resistente al calor**, (por ejemplo, un salvamanteles). Para separar la cesta de la cuba, pulse el botón de desbloqueo, habiendo presionado previamente la pestaña transparente hacia delante.






Figura 5

- Coloque los ingredientes en la cesta. **No rellene más de 3/4 de la cesta** para permitir una cocción homogénea y una mejor circulación de calor.
- Coloque la cesta sobre la base. En la pantalla se muestra «On» (encendido) y la cocción se mantendrá con los ajustes de tiempo y temperatura por defecto del programa seleccionado (consulte la tabla de programas).




NOTAS :

- Nunca utilice la cuba sin la cesta interior.
- ¡ATENCIÓN! Durante la cocción, la salida de aire por la parte trasera del aparato (9) está muy caliente. No toque esta superficie y procure que nada la obstruya.



Para modificar la temperatura

Para modificar la temperatura, pulse el botón . La temperatura parpadea durante 5 segundos en la pantalla. Puede modificar la temperatura durante este tiempo, mientras que la temperatura parpadea en la pantalla. Utilice las teclas  y  para aumentar o reducir la temperatura en franjas de 5°C.

Para modificar el tiempo de cocción

Para modificar el tiempo de cocción, pulse de nuevo la tecla . El tiempo predeterminado parpadea durante 5 segundos en la pantalla. Puede modificar el tiempo mientras parpadea en la pantalla. Utilice las teclas  y  para aumentar o reducir el tiempo de cocción en franjas de 1 minuto.

NOTA :

- Si pulsa de nuevo la tecla , se muestra la temperatura modificada. Si pulsa de nuevo la tecla , se muestra el tiempo modificado. Después de 10 segundos, el aparato emite una señal sonora para indicarle que el aparato está en espera y que los ajustes se han registrado.

Cocción



Pulse la tecla  (inicio/pausa/espera) para iniciar la cocción.

A mitad de la cocción, el aparato emite una señal sonora: puede entonces remover o darle la vuelta a los alimentos si lo desea.

Función memoria

Si retira la cesta durante la cocción, la pantalla se apaga. El aparato cuenta con una **función «memoria» de 10 minutos**. Si retira la cesta y la vuelve a colocar sobre la base en un intervalo de 10 minutos, la cocción sigue automáticamente por donde se había detenido.

Cancelar un programa en curso

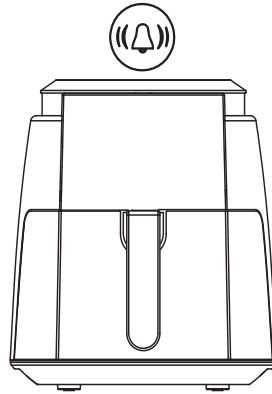
Para cancelar un programa en curso, pulse **durante 3 segundos** la tecla  (inicio/pausa/espera). El aparato emite una señal sonora y la pantalla muestra «L» para indicar que está a la espera de instrucciones. La tecla de selección de programas  parpadeará. Puede realizar nuevos ajustes.

NOTAS :

- El hecho de desenchufar y después enchufar de nuevo el aparato no anulará el programa.
- El aparato continúa ventilando unos instantes para enfriarse después de la cancelación de un programa.

Al final de la cocción

Cuando el programa de cocción ha finalizado, el aparato emite tres señales sonoras.



ATENCIÓN: ¡La cuba está muy caliente! Manipúlela con guantes de cocina. No toque las superficies calientes. Utilice el asa. Puede liberarse vapor caliente: ¡tenga cuidado de no quemarse!

Retire la cesta y colóquela sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles). Utilice utensilios de cocina resistentes al calor para retirar los alimentos de la cesta.

Al final del uso, desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar.

NOTAS :

- Al final del programa, la ventilación del aparato continúa para enfriarlo
- El exceso de aceite o la grasa fundida se recogen en el fondo de la cuba. Vacíe con cuidado este exceso después de cada porción antes de mover o volver a colocar la cesta en la cuba.

limpieza y mantenimiento

- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje enfriar completamente la cesta, la cuba y el interior del aparato antes de proceder a la limpieza.**
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en el agua ni en cualquier otro líquido.
- Procure que el agua u otros líquidos no entren en el aparato para evitar cualquier riesgo de electrocución.
- Tire el líquido residual presente en la cuba después de la cocción.
- Lave **la cuba** y la **cesta de cocción** con una esponja suave y agua caliente con jabón de lavavajillas. Aclare minuciosamente con agua limpia y seque con un trapo suave. También puede colocar estas dos piezas en el lavavajillas.
- Si se adhieren a la cuba residuos de alimentos y son difíciles de quitar, deje en remojo la cuba en agua caliente con jabón entre 10 y 15 minutos. Los residuos se despejarán fácilmente después.
- No utilice estropajos de fregar abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- Limpie **las superficies exteriores** del aparato con un paño húmedo.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Garkorb
- 1 Behälter
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 1500 W
- Heißlufttechnologie zum gesunden, fettfreien Garen, Braten und Grillen
- Temperatureinstellung von 35°C bis 200°C
- Elektronischer Thermostat
- Einstellung der Zeitschaltuhr bis zu 90 Minuten
- LED-Anzeige
- 8 automatische und anpassbare Programme
- Garkorb von 3,5 Liter
- Signalton am Programmende
- Korb und Behälter sind spülmaschinenfest

Auspacken

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie den Gerätesockel in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine ebene, stabile (**Abbildung 1**) und hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, einen ausreichenden Freiraum um das Gerät herum zu lassen, um die Belüftung zu gewährleisten, insbesondere auf der Rückseite im Bereich des Luftauslassgitters.

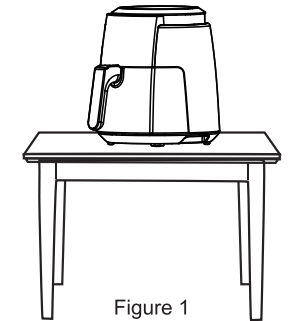


Figure 1

3. Den Korb (5) und den Behälter (6) gründlich mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit klarem Wasser abspülen und einem Tuch gründlich trocknen.

Montage

Führen Sie den Korb (5) in den Behälter (6) in die dafür vorgesehene Aussparung ein, bis er mit einem "Klick" einrastet (**Abbildung 2**).

Setzen Sie dann die ganze Einheit (Korb + Behälter) auf den Sockel (3) (**Abbildung 3**).



Abbildung 2

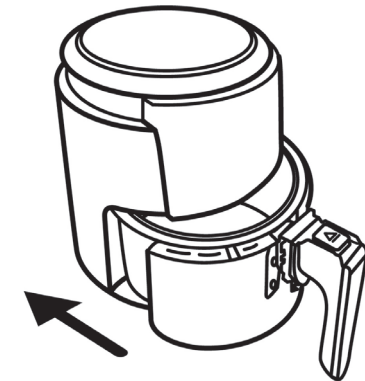


Abbildung 3

HINWEISE:


- Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass der Behälter ordnungsgemäß auf der Basis platziert wird. Wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß positioniert ist, funktioniert das Gerät nicht.
- Legen Sie nichts auf die Oberseite des Geräts, da dies die Luftzirkulation behindern und das Ergebnis beeinträchtigen könnte.

Gebrauch



HINWEIS:

- Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und wird sich schnell von selber legen.

Vorheizen

1. Schließen den Stecker an eine Wandsteckdose an.
2. Das Display schaltet sich ein und die Taste für die Programmauswahl  blinkt.









HINWEIS:

- Wenn sich das Gerät im "Standby"-Modus befindet, wird auf dem Display "L" angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste , um ein Programm zu wählen (siehe nebenstehende Programmtabelle), und drücken Sie dann die Taste  (Start/Pause/Standby).
 4. Das Vorheizen beginnt. **Lassen Sie das Gerät 3 bis 5 Minuten vorheizen.**

Programmtabelle

HINWEISE:

- Diese Einstellungen sind Richtwerte. Nicht alle Lebensmittel sind gleich groß oder gleich geformt.
- Bei der Zubereitung von größeren Mengen an Lebensmitteln (z. B. Pommes Frites, Garnelen, Hühnerkeulen) die Zutaten im Korb während des Garvorgangs 2-3 Mal schütteln, umdrehen oder durchmischen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
- Das Vorheizen ist nicht für alle Programme verfügbar.

Programme		Temperatur (in °C)		Zeit (in Minuten)	
		Standard-einstellung	Einstellbereich	Standard-einstellung	Einstellbereich
	Auftauen	80	35 - 90	6	1 - 90
	Tiefgefrorene Pommes Frites ¹	180	80 - 200	15	1 - 90
	Hähnchenflügel	180	80 - 200	15	1 - 90
	Steaks	200	80 - 200	9	1 - 90
	Krabben	180	80 - 200	10	1 - 90
	Fisch	180	80 - 200	13	1 - 90
	Backwaren	170	80 - 200	9	1 - 90
	Dörren	70	35 - 90	4 h	1 - 24 h

⁽¹⁾ Dieses Programm kann verwendet werden, um frische / selbstgemachte Pommes Frites zuzubereiten. Allerdings ist dieses Gerät keine klassische Fritteuse, das Backergebnis ist also nicht mit dem einer herkömmlichen Fritteuse vergleichbar.

Hinzufügen der Zutaten

1. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "Add" (Hinzufügen) angezeigt (nur bei bestimmten Programmen). Nehmen Sie die Einheit aus Behälter + Korb heraus und ergreifen Sie dazu den Griff.



Abbildung 4

ACHTUNG: Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Behälter niemals mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.



ACHTUNG: Der Behälter ist sehr heiß! Handhaben Sie ihn mit Kochhandschuhen. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie den Griff.

2. Stellen Sie den ganze Einheit aus Behälter+Korb auf eine flache, stabile und **hitzebeständige** Oberfläche (z. B. einen Topfuntersetzer). Um den Korb vom Behälter zu nehmen, erst die durchsichtige Lasche nach vorne schieben und dann die Entriegelungstaste drücken.






Abbildung 5

3. Geben Sie die Zutaten in den Korb. **Füllen Sie den Korb nicht mehr als zu 3/4**, um ein gleichmäßiges Garen und eine bessere Wärmekirkulation zu ermöglichen.
4. Stellen Sie den Korb auf den Sockel. Auf dem Display wird "On" (Ein) angezeigt und der Garvorgang wird mit den Standardzeit- und -temperatureinstellungen des ausgewählten Programms fortgesetzt (siehe Programmtabelle).




HINWEISE:

- Verwenden Sie den Behälter nie ohne den Korb darin.
- **ACHTUNG!** Während des Garens wird der Luftauslass auf der Rückseite des Geräts (9) sehr heiß. Berühren Sie diese Fläche nicht und achten Sie darauf, dass sie nicht durch Gegenstände blockiert oder abgedeckt ist.



Zur Änderung der Temperatur

Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste . Die Temperatur blinkt 5 Sekunden lang auf dem Display. Sie können die Temperatur ändern, solange die Temperatur auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die Tasten  und , um die Temperatur in Schritten von 5°C zu erhöhen oder zu verringern.


Zur Änderung der Garzeit

Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie erneut die Taste . Die voreingestellte Zeit blinkt 5 Sekunden lang auf dem Display. Sie können die Zeiteinstellung ändern, solange die Zeitangabe auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die Tasten  und , um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.

HINWEIS:

- Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird die geänderte Temperatur angezeigt. Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird die geänderte Zeit angezeigt. Nach 10 Sekunden gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darauf hinzuweisen, dass das Gerät auf Standby geschaltet ist und die Einstellungen gespeichert sind.



Garvorgang

Drücken Sie die Taste  (Start/Pause/Standby), um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab: Sie können die Speisen nun nach Bedarf umrühren oder wenden.

Speicherfunktion

Wenn Sie den Korb während des Garvorgangs herausnehmen, schaltet sich das Display aus. Das Gerät verfügt über eine **"Speicherfunktion" von 10 Minuten**. Wenn Sie den Korb herausnehmen und innerhalb von 10 Minuten wieder auf den Sockel stellen, wird der Garvorgang automatisch dort fortgesetzt, wo er unterbrochen wurde.

Abbrechen eines laufenden Programms

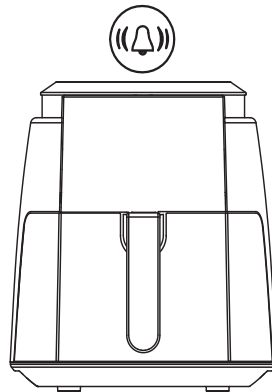
Um ein laufendes Programm abubrechen, halten **Sie** die Taste  (Start/Pause/Standby) 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät gibt einen Signalton ab und auf dem Display erscheint "L", um anzuzeigen, dass es auf Anweisungen wartet. Die Taste für die Programmwahl  blinkt. Sie können nun neue Einstellungen vornehmen.

HINWEISE:

- Das Ziehen und Wiederanschießen des Steckers führt nicht zum Abbruch des Programms.
- Die Belüftung des Geräts läuft noch einige Zeit weiter, um das Gerät nach dem Abbruch eines Programms abzukühlen.

Ende des Garvorgangs

Wenn das Garprogramm beendet ist, gibt das Gerät drei Signaltöne ab.



ACHTUNG: Der Behälter ist sehr heiß! Handhaben Sie ihn mit Kochhandschuhen. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie den Griff. Es kann heißer Dampf entweichen: Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen!

Nehmen Sie den Korb heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. auf einen Topfuntersetzer). Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien, um die Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.

Ziehen Sie am Ende des Gebrauchs den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEISE:

- Am Ende des Programms läuft die Belüftung des Geräts weiter, um es zu abzukühlen
- Überschüssiges Öl oder geschmolzenes Fett werden am Boden des Behälters aufgefangen. Entfernen Sie überschüssiges Fett und Öl nach jeder Portion sorgfältig, bevor Sie den Korb schütteln oder wieder in den Behälter stellen.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Korb, den Behälter und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Schütten Sie nach dem Kochen eventuell im Behälter vorhandene Restflüssigkeit weg.
- Reinigen Sie **den Behälter** und den **Garkorb** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Sie können die beiden Teile auch in die Spülmaschine stellen.
- Wenn Speisereste am Behälter haften und sich nur schwer entfernen lassen, weichen Sie den Behälter 10 bis 15 Minuten lang in warmem Seifenwasser ein. Die Rückstände lassen sich anschließend leicht ablösen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Wischen **Sie die Außenflächen** des Geräts mit einem weichen Tuch ab.

uw product

Inhoud van de verpakking

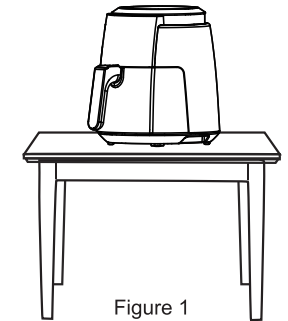
- 1 heteluchtoker
- 1 kookmandje
- 1 kuip
- 1 gebruikshandleiding

Technische kenmerken

- Voeding: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Vermogen: 1500 W
- Heteluchttechnologie om op een gezonde manier en zonder vetstof te bakken, te braden en te grillen
- Instellen van de temperatuur van 35°C tot 200°C
- Elektronische thermostaat
- Timer tot 90 minuten
- Ledweergave
- 8 automatische en instelbare programma's
- Kookmandje van 3,5 liter
- Geluidssignaal op het einde van het programma
- Vaatwasserbestendig mandje en kuip

uit de verpakking halen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Plaats de basis van het toestel in de buurt van een wandstopcontact op een vlak, stabiel (**Afbeelding 1**) en hittebestendig oppervlak. Gelieve voldoende ventilatieruimte rond het toestel vrij te laten, met name achteraan ter hoogte van het luchtuitlaatrooster.



3. Was het mandje (5) en de kuip (6) zorgvuldig met een zachte spons en warm zeepwater. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een doek.

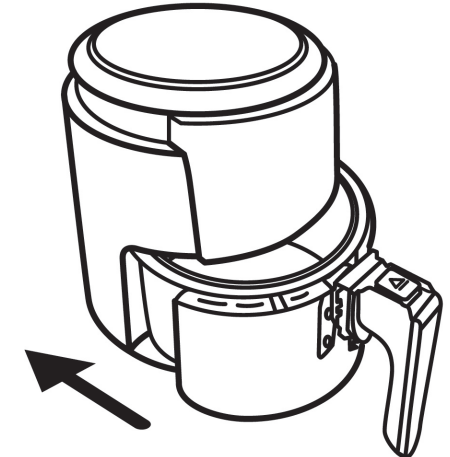
Montage

Plaats het mandje (5) in de kuip (6) in de daartoe voorziene inkeping tot u een vergrendelklik hoort (**Afbeelding 2**).

Plaats vervolgens het geheel (mandje + kuip) op de basis (3) (**Afbeelding 3**).



Afbeelding 2



Afbeelding 3

OPMERKINGEN:


- Een beveiliging waarborgt de correcte plaatsing van de kuip op de basis. Wanneer de kuip slecht geplaatst is, werkt het toestel niet.
- Plaats niets boven op het toestel. Dit zou de luchtcirculatie kunnen hinderen en een impact hebben op het resultaat.

gebruik



OPMERKING:

- Het is mogelijk dat er een beetje rook en geurtjes vrijkomen wanneer het toestel de eerste keer wordt gebruikt. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.

Voorverwarmen

1. Stop de stekker in een wandstopcontact.
2. Het scherm licht op en de programmakeuzetoets knippert  clignote.









OPMERKING:

- Wanneer het toestel in waakstand staat, verschijnt er op het scherm “L”.
3. Druk op de toets  om een programma te kiezen (zie de tabel met programma's hiernaast) en druk op de toets  (start/pauze/waakstand).
 4. Het voorverwarmen begint. **Laat het toestel 3 tot 5 minuten voorverwarmen.**

Tabel met programma's

OPMERKINGEN:

- Deze instellingen worden louter ter indicatie gegeven. De voedingswaren hebben niet allemaal dezelfde grootte of dezelfde vorm.
- Wanneer u grote hoeveelheden voedingswaren bereidt (bijvoorbeeld frieten, garnalen, drumsticks), schud, draai of meng de ingrediënten in het mandje 2 of 3 keer tijdens het koken voor een homogeen resultaat.
- Het voorverwarmen is niet beschikbaar voor alle programma's.

Programma's	Temperatuur (in °C)		Tijd (in minuten)	
	Standaard instelling	Bereik van instellingen	Standaard instelling	Bereik van instellingen
 Ontdooiing	80	35 - 90	6	1 - 90
 Diepgevroren frieten ¹	180	80 - 200	15	1 - 90
 Kippenvleugels	180	80 - 200	15	1 - 90
 Steak	200	80 - 200	9	1 - 90
 Garnalen	180	80 - 200	10	1 - 90
 Vis	180	80 - 200	13	1 - 90
 Gebak	170	80 - 200	9	1 - 90
 Deshydratie	70	35 - 90	4 u	1 - 24 u

⁽¹⁾ Het is mogelijk dit programma te gebruiken om verse / huisbereide frieten klaar te maken. Dit toestel is evenwel geen friteuse. Het bakresultaat is dus niet vergelijkbaar met dat van een traditionele friteuse.

Toevoegen van ingrediënten

1. Wanneer het voorverwarmen beëindigd is, weerklinkt er een geluidssignaal en verschijnt er “Add” (toevoegen) op het scherm (enkel voor sommige programma's). Verwijder het geheel kuip/mandje door het bij de handgreep vast te nemen.



Afbeelding 4

OPGELET: Dit toestel werkt met hete lucht. Vul de kuip nooit met olie of een andere vloeistof.



OPGELET: De kuip is heet! Neem ze vast met keukenwanten. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgreep.

- Plaats het geheel kuip/mandje op een vlak, stabiel en **hittebestendig** oppervlak (bijvoorbeeld onderzetter). Om de mand van de kuip te scheiden, druk op de ontgrendelknop terwijl u eerst het doorzichtige lipje naar voor hebt gedruwd.



Afbeelding 5

- Plaats de ingrediënten in het mandje. **Vul het mandje niet voller dan 3/4** om een homogeen kookproces en een betere warmtecirculatie mogelijk te maken.
- Plaats het mandje op de basis. Op het scherm verschijnt On (aan) en het bakken gaat verder met de standaard tijd- en temperatuurinstellingen van het geselecteerde programma (zie de tabel met programma's).

OPMERKINGEN:

- Gebruik de kuip nooit zonder dat het mandje erin zit.
- OPGELET!** Tijdens het koken is de luchtuitgang achteraan het toestel (9) zeer warm. Raak dit oppervlak niet aan en zorg ervoor dat niets de uitgang belemmert.

Om de temperatuur te wijzigen

Druk op de toets om de temperatuur te wijzigen. De temperatuur knippert 5 seconden lang op het scherm. U kunt de temperatuur tijdens deze tijdperiode wijzigen en dit zolang de temperatuur op het scherm knippert. Gebruik de toetsen en om de temperatuur te verhogen of te verlagen in schijven van 5°C.

Om de kooktijd te wijzigen

Druk opnieuw op de toets om de kooktijd te wijzigen. De vooraf gedefinieerde tijd knippert 5 seconden lang op het scherm. U kunt de tijd wijzigen zolang deze op het scherm knippert. Gebruik de toetsen en om de kooktijd te verlengen of te verminderen in schijven van 1 minuut.

OPMERKING:

- Wanneer u opnieuw op de toets drukt, verschijnt de gewijzigde temperatuur. Wanneer u nog een keer op de toets drukt, verschijnt de gewijzigde tijd. Na 10 seconden weerklinkt er een geluidssignaal om u te melden dat het toestel in afwachting staat en dat de instellingen zijn opgeslagen.

Koken



Druk op de toets (start/pauze/waakstand) om het koken te starten.

In het midden van het kookproces weerklinkt er een geluidssignaal: zo kunt u indien u dit wenst roeren of de voedingswaren omdraaien.

Geheugenfunctie

Wanneer u het mandje verwijdert tijdens het koken, dooft het scherm. Het toestel beschikt over een **geheugenfunctie van 10 minuten**. Wanneer u het mandje verwijdert en opnieuw op de basis plaatst binnen een interval van 10 minuten wordt het koken automatisch hervat daar waar het was gestopt.

Een lopend programma annuleren

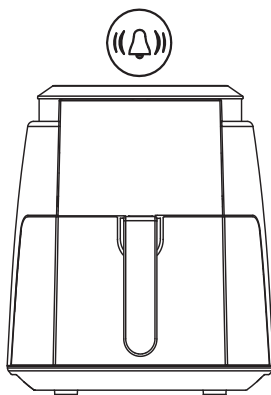
Om een lopend programma te annuleren, druk **3 seconden lang** op de toets  (start/pauze/waakstand). Er weerklinkt een geluidssignaal en op het scherm verschijnt "L" om aan te geven dat het toestel op instructies wacht. De programmakeuzetoets  knippert. U kunt nieuwe instellingen doorvoeren.

OPMERKINGEN:

- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt en opnieuw in het stopcontact stopt, zal het toestel het programma niet annuleren.
- Het toestel blijft enkele ogenblikken ventileren om af te koelen na het annuleren van een programma.

Op het einde van het kookproces

Wanneer het kookprogramma is beëindigd, weerklinken drie geluidssignalen.



OPGELET: De kuip is heet! Neem ze vast met keukenwanten. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgreep. Er kan hete stoom ontsnappen: let op dat u zich niet verbrandt!

Verwijder het mandje en plaats het op een hittebestendig oppervlak (bijvoorbeeld een onderzetter). Gebruik hittebestendig keukengerei om de voedingswaren uit het mandje te halen.

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.

OPMERKINGEN:

- Om het einde van het programma blijft de ventilator van het toestel werken om het af te koelen
- De overtollige olie of het gesmolten vet wordt opgevangen onderaan de kuip. Giet het voorzichtig weg na elke portie alvorens het mandje te schudden en opnieuw in de kuip te plaatsen.

reiniging en onderhoud

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het mandje, de kuip en de binnenkant van het toestel volledig afkoelen alvorens over te gaan tot de reiniging.
- Dompel het toestel of het voedingsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het toestel binnendringen om elk risico op elektrocutie te vermijden.
- Giet het eventueel resterende vocht dat in de kuip aanwezig is weg na het koken..
- Was **de kuip** en het **kookmandje** af met een zachte spons en warm water waaraan vaatwasmiddel is toegevoegd. Spoel zorgvuldig af met helder water en droog af met een zachte doek. U kunt de twee onderdelen ook in de vaatwasser plaatsen.
- Indien er voedselresten aan de kuip kleven en deze moeilijk te verwijderen zijn, laat de kuip dan 10 tot 15 minuten weken in warm zeepwater. De resten zullen vervolgens gemakkelijk loskomen.
- Gebruik geen schuurspons om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Wrijf **de buitenoppervlakken** van het toestel af met een vochtige doek.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoeren worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

essentiel



Art. 8009899
Ref. EAF1

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly
towards the environment. Recycle this
product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este
producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein:
Recyclen Sie dieses Produkt am Ende
seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle
dit product aan het einde van zijn
levensduur.