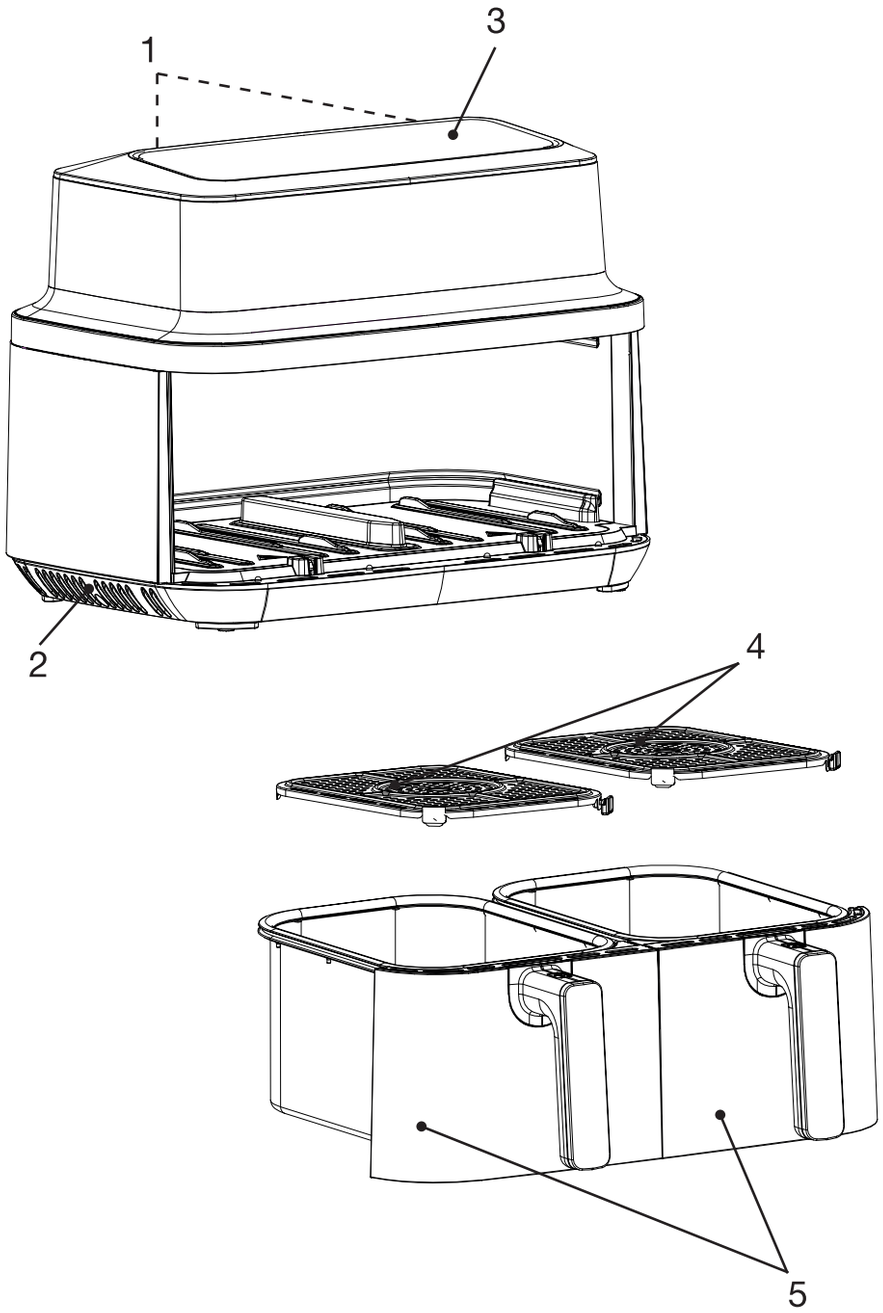
essentiel

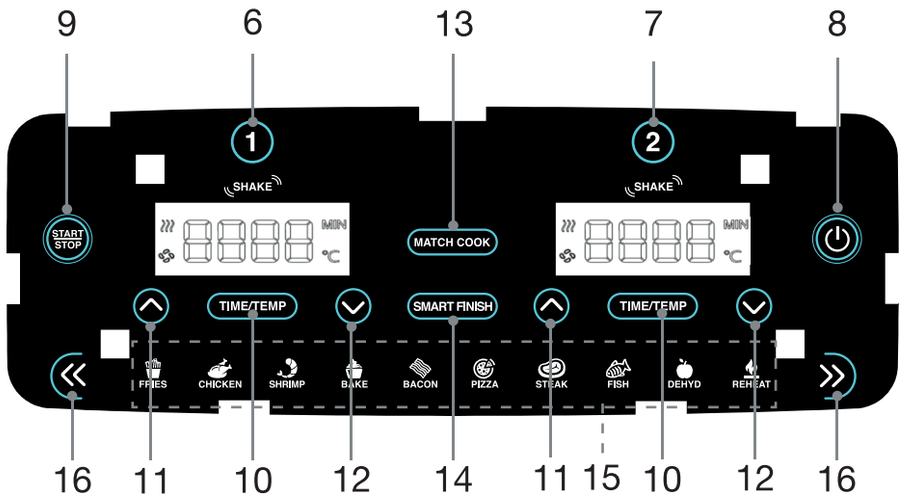
Friteuse sans huile / Oil-free fryer / Heißluftfritteuse / Friteuse zonder olie

EAF 2

Notice d'utilisation / User guide / Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	DE	NL
1	Sorties d'air (situées à l'arrière)	Air outlets (located on the back)	Luftauslässe (an der Rückseite)	Luchtuitlaten (bevinden zich achteraan)
2	Entrées d'air	Air inlets	Lufteinlässe	Luchtinlaten
3	Bandeau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
4	Grille de cuisson (x 2)	Cooking tray (x 2)	Grillrost (x 2)	Bakrooster (x 2)
5	Panier de cuisson avec poignée (x 2)	Cooking drawer with handle (x 2)	Garbehälter (x 2)	Bakkuipen (x 2)



	FR	EN	DE	NL
6	Compartiment 1	Compartment 1	Fach 1	Compartiment 1
7	Compartiment 2	Compartment 2	Fach 2	Compartiment 2
8	Bouton marche/ arrêt de l'appareil	On/off button of the appliance	Ein/Aus-Taste des Geräts	Aan/uit-knop van het toestel
9	Bouton départ/ pause de la cuisson	Cooking start/pause button	Start-/Pause-Taste für den Garvorgang	Start/pauze-knop van het toestel
10	Bouton de sélection du temps / de la température	Time/temperature selection button	Zeit-/Temperatur-wahltaste	Knop voor het selecteren van de tijd / van de temperatuur
11	Augmenter (le temps / la température)	Increase (time/ temperature)	Erhöhen (der Zeit / der Temperatur)	(de tijd / de temperatuur) verhogen
12	Diminuer (le temps / la température)	Decrease (time/ temperature)	Verringern (der Zeit / der Temperatur)	(de tijd / de temperatuur) verlagen
13	Dupliquer les réglages de cuisson	Duplicate cooking settings	Gareinstellungen duplizieren	De bakinstellingen dupliceren
14	Synchroniser la fin de cuisson	Synchronise the end-of-cooking	Ende der Garzeit synchronisieren	Het einde van het bakken synchroniseren
15	Programmes de cuisson (x 10)	Cooking programs (x 10)	Garprogramme (x 10)	Bakprogramma's (x 10)
16	Boutons de sélection d'un programme de cuisson	Cooking program selection buttons	Tasten zur Auswahl eines Garprogramms	Knoppen voor het selecteren van een bakprogramma

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse sans huile
- 2 paniers de cuisson
- 2 grilles de cuisson
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

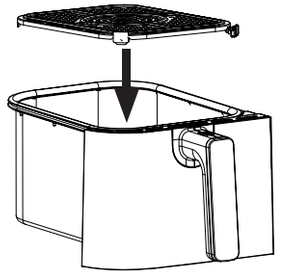
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Puissance : 2600 W
- Technologie à air chaud pour cuire, rôtir et griller sainement sans matière grasse
- Réglage de la température de 50°C à 200°C
- 2 minuteries indépendantes (de 1 à 60 min)
- 2 paniers amovibles et antiadhésifs de 3,9 litres
- 2 grilles de cuisson
- Écran LED rétro éclairé tactile
- 10 programmes automatiques de cuisson ajustables
- Signal sonore de fin de cuisson
- Duplication du programme (MATCH COOK)
- Synchronisation des fins de cuisson (SMART FINISH)
- Longueur du cordon d'alimentation : 65 cm

avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
2. Lavez les paniers et les grilles de cuisson avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un torchon. Les paniers et les grilles de cuisson sont les SEULES pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des paniers, nous recommandons le lavage à la main. Ne placez JAMAIS l'appareil au lave-vaisselle.

• UTILISATION DES GRILLES DE CUISSON

La grille de cuisson soulève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler sous et autour des aliments pour un croustillant homogène.
Sauf indication contraire, nous vous recommandons de l'utiliser à chaque fois que vous faites frire à l'air chaud et pour tous les programmes figurant dans cette notice d'utilisation.
Assurez-vous que la grille de cuisson est insérée jusqu'au fond du panier avant d'ajouter des aliments.



utilisation

- Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer la friteuse.
- Placez les ingrédients dans le(s) panier(s), puis insérez les paniers dans l'appareil.

Utilisation en mode manuel (sans programme)

Sélection d'un seul panier ou des 2 paniers :

1. Choisissez un compartiment ou les deux : appuyez sur 1 et/ou 2.

Choix du temps de cuisson et de la température :

2. Appuyez sur TIME/TEMP et utilisez les flèches (augmenter) et (diminuer) pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez de nouveau sur TIME/TEMP et utilisez les flèches (augmenter) et (diminuer) pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche START STOP pour commencer la cuisson.

Utilisation en mode pré-enregistré (avec un programme)

1. Choisissez un compartiment : appuyez sur ① ou ②.
2. Choisissez un programme pour le 1er panier choisi à l'aide des touches ⏪ et ⏩. (Reportez-vous au tableau des programmes ci-après).
3. Répétez l'opération si vous souhaitez utiliser le 2ème panier : appuyez sur ① ou ② et choisissez un programme pour le 2ème panier à l'aide des touches ⏪ et ⏩.

Si vous souhaitez modifier les temps de cuisson et températures préprogrammés, appuyez sur la touche TIME/TEMP et utilisez les flèches ⏫ (augmenter) et ⏬ (diminuer) pour régler un nouveau temps de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche TIME/TEMP et utilisez les flèches ⏫ (augmenter) et ⏬ (diminuer) pour régler une nouvelle température.

4. Appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson.

Tableau des programmes de cuisson

Programmes	Température (en °C)		Temps (en minutes)	
	Réglage par défaut	Gamme de réglages	Réglage par défaut	Gamme de réglages
Frites	200°C	80 à 200°C	20 min	1 à 60 min
Poulet	200°C	80 à 200°C	28 min	1 à 60 min
Crevettes	200°C	80 à 200°C	10 min	1 à 60 min
Gâteaux	200°C	80 à 200°C	20 min	1 à 60 min
Bacon	200°C	80 à 200°C	7 min	1 à 60 min
Pizza	200°C	80 à 200°C	11 min	1 à 60 min
Steak	200°C	80 à 200°C	13 min	1 à 60 min
Poisson	200°C	80 à 200°C	20 min	1 à 60 min
Déshydrateur	60°C	de 50 à 80°C (tous les 5°C)	240 min	de 30 à 600 min (toutes les 30 min)
Réchauffer	180°C	80 à 200°C	5 min	1 à 60 min

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

Informations sur les programmes :

• LE PROGRAMME FRITES :
Idéal pour tous les aliments surgelés tels que les frites.

• LE PROGRAMME DESHYDRATEUR :
Pour déshydrater les viandes, les fruits et les légumes pour des collations saines.

• LE PROGRAMME RÉCHAUFFER :
Pour raviver la saveur des restes et/ou leur redonner du croustillant en les réchauffant doucement.

Fonctionnalités avancées

• **FONCTION "MATCH COOK" :** DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON

Si vous souhaitez avoir les mêmes réglages pour les deux paniers, appuyez sur la touche MATCH COOK **avant de lancer le programme avec la touche** START STOP **.**

• **FONCTION "SMART FINISH" :** SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON

Si vous souhaitez cuire des aliments différents dans chaque panier avec des réglages de cuisson différents mais que vous souhaitez que la cuisson se termine en même temps, appuyez sur la touche SMART FINISH **avant de lancer les cuissons avec la touche** START STOP **.**

L'autre compartiment sera en attente. Les symboles de ventilation et de chauffe ne s'afficheront pas pour ce compartiment dans ce cas.
La cuisson du deuxième compartiment débutera lorsqu'il restera le même temps de cuisson pour les deux compartiments.

Mettre en pause la cuisson

La cuisson s'arrête automatiquement lorsque vous retirez un panier (affichage "open"). Réinsérez le panier dans les 5 minutes pour reprendre la cuisson.

• EN MODE "MATCH COOK" OU "SMART FINISH"

Si vous ouvrez un panier, l'autre panier sera automatiquement mis en pause afin que la cuisson finisse en même temps. Réinsérez le panier dans les 5 minutes pour continuer la cuisson dans les deux compartiments.

REMARQUE : Si, pendant la cuisson, vous retirez un panier pendant plus de cinq minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprogrammer chaque compartiment pour reprendre la cuisson.

Mode veille de l'écran

Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille (écran noir).
Appuyez sur la touche marche/arrêt pour le rallumer.

Arrêt de la cuisson avant la fin du temps de cuisson

Si vous estimez que les aliments dans l'un des compartiments sont cuits avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez arrêter la cuisson de ce compartiment.

Arrêt de la cuisson pour un compartiment :

Sélectionnez le compartiment 1 ou 2 et utilisez la flèche (diminuer) pour régler le temps de cuisson sur "0".

Arrêt de la cuisson pour les 2 compartiments :

Appuyez sur la touche START STOP pour arrêter la cuisson ou appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

Mélanger les aliments lors de la cuisson (indication "SHAKE")

Un signal sonore retentit et l'indication SHAKE s'affiche à l'écran pour vous inviter à mélanger les aliments dans les paniers.

Pensez à remuer ou retourner les aliments une ou plusieurs fois pendant la cuisson pour un résultat homogène.

Utilisez pour cela des ustensiles en bois ou résistants à la chaleur.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore (5 sonneries) et "0000" s'affiche à l'écran.
Saisissez chaque panier par sa poignée. Renversez le contenu du panier ou utilisez des ustensiles résistants à la chaleur pour vous servir et des maniques pour ne pas vous brûler.

ATTENTION : Les paniers de cuisson sont très chauds lors de la cuisson ! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.

ATTENTION : Ne posez jamais un panier sur le dessus de l'appareil.

conseils pratiques d'utilisation

- Pour que vos aliments soient mieux dorés, utilisez de préférence le compartiment de droite (2).
- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer lors de la cuisson.
- Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis utilisez les flèches (augmenter) et (diminuer) pour régler le temps de cuisson et/ou la température.
- Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10°C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- Le ventilateur de votre friteuse peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme par exemple la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des piques en bois.
- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, appuyez sur la touche START STOP pour lancer la cuisson immédiatement. L'appareil utilisera la température et le temps de cuisson définis par défaut.
- Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

nettoyage et entretien

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement les paniers 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 les paniers après la cuisson.
- Lavez **les grilles** et les **paniers 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 éléments au lave-vaisselle.
- Si des résidus alimentaires restent collés sur les grilles de cuisson ou dans les paniers, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Les résidus se décolleront ensuite facilement.
- N'utilisez pas d'éponge à récurrer abrasive afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez **les surfaces extérieures** de l'appareil avec un chiffon humide.

guide de dépannage

- **Le message "Open" s'affiche à l'écran.**

>>> Contrôlez que les paniers soient bien insérés dans l'appareil et/ou repositionnez-les correctement avant de sélectionner un programme de cuisson.

- **Un préchauffage de l'appareil est-il nécessaire ?**

>>> Non, l'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.

- **Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans risquer le mélange des saveurs ?**

>>> Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.

- **Puis-je poser un panier sur mon plan de travail après la cuisson ?**

>>> Le panier chauffera pendant la cuisson. Faites très attention lorsque vous le manipulez pour le retirer. Vous pouvez le poser uniquement sur un dessous de plat ou des surfaces résistantes à la chaleur.

- **Pourquoi les aliments ne sont pas assez cuits ou sont-ils trop cuits ?**

>>> Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments dans les paniers, selon leur taille, etc. Vous devez contrôler la cuisson. Il est aussi parfois nécessaire de devoir adapter le temps de cuisson selon vos préférences personnelles.

- **Puis-je faire frire sans huile des ingrédients panés et humides ?**

>>> Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans l'oeuf brouillé puis, dans la farine, puis dans l'oeuf brouillé, et enfin dans la chapelure. Faites en sorte que la chapelure ait bien adhéré sur les ingrédients panés pour que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.

- **Pourquoi l'appareil émet un signal sonore ?**

>>> Le signal sonore vous indique que la cuisson des aliments est terminée ou que la cuisson dans l'autre compartiment a commencé.

- **Pourquoi l'écran d'affichage devient noir ?**

>>> L'appareil est passé en mode veille. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour le rallumer.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,4 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

your product

Contents of the packaging

- 1 oil-free fryer
- 2 cooking pans
- 2 cooking grids
- 1 user manual

Technical specifications

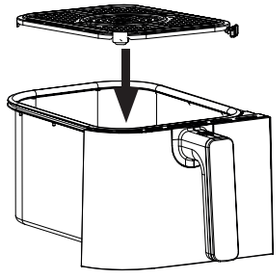
- Power supply: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Power: 2600 W
- Hot air technology for healthy cooking, roasting and grilling without fat
- Temperature range from 50°C to 200°C
- 2 independent timers (from 1 to 60 min)
- 2 removable and non-stick 3.9 L pans
- 2 cooking grids
- Backlit LED touch screen
- 10 adjustable automatic cooking programs
- Audible signal at the end of cooking
- Program duplication (MATCH COOK)
- Synchronisation of the end-of-cooking (SMART FINISH)
- Power cord length: 65 cm

getting started

1. Remove all the packing material and read this manual carefully. Pay close attention to the operating instructions, and important warnings and cautions to avoid any risk of injury or damage.
2. Wash the cooking pans and grids with a soft sponge and warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly using a towel. The cooking pans and grids are the ONLY parts that are dishwasher-safe. However, to prolong the lifetime of the pans, we recommend hand washing them. DO NOT put the appliance in the dishwasher.

• USING THE COOKING GRIDS

The cooking grids are used to raise the food in the pan so air can circulate under and around the food for an even crisp.
Unless otherwise stated, we recommend using them every time for air frying and for all the programs listed in this instruction manual.
Make sure the cooking grid is inserted all the way to the bottom of the pan before adding the food.



using the appliance

- Press the on/off button to turn on the fryer.
- Place the ingredients in the pan(s) before inserting them into the appliance.

Manual mode (without program)

Selecting a single pan or 2 pans:

1. Choose one compartment or both: Press 1 and/or 2.

Choosing the cooking time and temperature:

2. Press on TIME/TEMP and use the (increase) and (decrease) arrows to set the cooking time.
3. Press TIME/TEMP again and use the (increase) and (decrease) arrows to adjust the temperature.
4. Press the START STOP button to start cooking.

Pre-recorded mode (with a program)

1. Choose a compartment: press 1 or 2.
2. Choose a program for the 1st pan using the « and » buttons. (Refer to the table of programs below).
3. Repeat the operation if you want to use the 2nd pan: Press on 1 or 2 and choose a program for the 2nd pan using the « and » buttons.

If you want to change the pre-programmed cooking times and temperatures, press the TIME/TEMP button and use the (increase) and (decrease) arrows to set a new cooking time. Press TIME/TEMP again and use the (increase) and (decrease) arrows to set a new temperature.

4. Press the START STOP button to start cooking.

EN

Cooking program chart

Programs	Temperature (in °C)		Time (in minutes)	
	Default setting	Range of settings	Default setting	Range of settings
Fries	200°C	80 to 200°C	20 min	1 to 60 min
Chicken	200°C	80 to 200°C	28 min	1 to 60 min
Shrimps	200°C	80 to 200°C	10 min	1 to 60 min
Cakes	200°C	80 to 200°C	20 min	1 to 60 min
Bacon	200°C	80 to 200°C	7 min	1 to 60 min
Pizza	200°C	80 to 200°C	11 min	1 to 60 min
Steak	200°C	80 to 200°C	13 min	1 to 60 min
Fish	200°C	80 to 200°C	20 min	1 to 60 min
Dehydrator	60°C	from 50 to 80°C (every 5°C)	240 min	from 30 to 600 min (every 30 min)
Reheat	180°C	80 to 200°C	5 min	1 to 60 min

WARNING: This appliance works with hot air. Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Program information:

• FRIES PROGRAM:
Ideal for all frozen foods, e.g. fries.

• DEHYDRATOR PROGRAM:
Dehydrating meat, fruit and vegetables to make healthy snacks.

• REHEAT PROGRAM:
Making leftovers more tasty and/or restoring their crispiness by reheating them gently.

Advanced features

• **"MATCH COOK" FUNCTION:** DUPLICATE COOKING SETTINGS

If you want both pans to have the same settings, press the MATCH COOK **button before starting the program with the** START STOP **button.**

• **"SMART FINISH" FUNCTION:** SYNCHRONISING THE END-OF-COOKING

If you want to cook different food items in each pan with different cooking settings but want the cooking to end at the same time, press the SMART FINISH **button before starting cooking with the** START STOP **button.**

The other compartment will be put on hold. In this case, the ventilation and heating symbols will not be displayed for this compartment.
The cooking in the second compartment will only start when the remaining cooking time is the same for both compartments.

Pausing cooking

Cooking stops automatically when you remove a pan ("open" display). Reinsert the pan within 5 minutes to resume cooking.

• IN "MATCH COOK" OR "SMART FINISH" MODE

If you open one pan, the other pan will be automatically paused so that cooking finishes at the same time. Reinsert the pan within 5 minutes to continue cooking in both compartments.

EN

COMMENT: If, during cooking, you remove a pan for more than five minutes, the appliance will switch off automatically. You will need to reprogram each compartment to resume cooking.

Screen sleep mode

After 10 minutes of no interaction with the control panel, the appliance will enter sleep mode (bla reen).
Press the on/off button to switch it back on.

Stopping cooking before the end of the cooking time

If you think that the food in one of the compartments is cooked before the end of the cooking time, you can stop the cooking cycle in this compartment.

Stopping cooking for one compartment:

Select the 1 or 2 compartment and use the (decrease) arrow to set the cooking time to "0".

Stopping cooking for both compartments:

Press the START STOP button to stop cooking or press the on/off button to switch off the appliance.

Stir the food during cooking ("SHAKE" message)

An acoustic signal sounds and the SHAKE message appears on the screen to prompt you to mix the food in the pans.

Remember to stir or turn the food once or several times during cooking for consistent results.

Use wooden or heat-resistant utensils to do this.

End of cooking

When the cooking has finished, the appliance makes an audible signal (5 beeps) and "0000" shows on the screen.
Grasp each pan by its handle. Turn the contents of the pan upside down or use heat-resistant utensils for serving and pot holders so that you do not burn yourself.

WARNING: The cooking pans are very hot when cooking! Do not touch the hot surfaces. Use the handles.

WARNING: Do not place a pan on top of the appliance.

practical tips

- The right 2 compartment is better for browning your food.
- To ensure consistent cooking, make sure that the ingredients are laid out evenly on the bottom of the drawer, with no overlapping. If the ingredients are overlapping, make sure that you stir them during cooking.
- The cooking time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply select the compartment you want to adjust, then use the (increase) and (decrease) buttons to adjust the cooking time and/or temperature.
- For your recipes that use a conventional oven, reduce the cooking temperature by 10°C. Check the food regularly to avoid overcooking it.
- Some lightweight food items may be moved by the force of the fryer's fan. To avoid this, hold the food in place (e.g. the top slice of bread in a sandwich) with wooden skewers.
- After selecting a cooking program, press the START STOP button to start cooking immediately. The appliance will use the default temperature and cooking time.
- Immediately remove food at the end of the cooking time to avoid overcooking.

cleaning and maintenance

- **Unplug the appliance from the power outlet and leave the pans and interior of the appliance to cool down completely before cleaning.**
- Do not 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 pans after cooking.
- Clean **the cooking grids** and **pans** with a soft sponge soaked in hot water with some washing-up liquid. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft towel. You can also place these items in the dishwasher.
- If food residue remains on the cooking grids or in the pans, place them in a sink filled with hot, soapy water and leave to soak. 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.

troubleshooting guide

- **The word "Open" appears on the screen.**

>>> Check that the pans are correctly inserted in the appliance and/or reposition them correctly before selecting a cooking program.

- **Is it necessary to preheat the appliance?**

>>> No, the appliance does not need to be preheated.

- **Can I cook different food items in each compartment without mixing the flavours?**

>>> Yes, both compartments are self-contained, with separate heating elements and fans.

- **Can I put a pan on my counter after cooking?**

>>> The pan will heat up during cooking. Be very careful when handling it to remove it. It should only be placed on a table mat or heat-resistant surface.

- **Why is the food undercooked or overcooked?**

>>> Cooking times may vary depending on the amount of food in the pans, their size, etc. You have to control the cooking. It is also sometimes necessary to adapt the cooking time according to your personal preferences.

- **Can I fry moist breaded ingredients without oil?**

>>> Yes, but you have to use the correct breading technique. It is important to dip the food in scrambled egg first, then in flour, then in scrambled egg again, and finally in the breadcrumbs. Make sure that the breadcrumbs have become properly stuck to the breaded ingredients so that the crumbs don't get blown away by the fan.

- **Why does the appliance beep?**

>>> The beep sound informs you that the cooking of the food is finished or that the cooking in the other compartment has started.

- **Why does the display screen turn black?**

>>> The appliance has gone into sleep mode. Press the on/off button to switch it back on.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.4 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Garkörbe
- 2 Grillroste
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

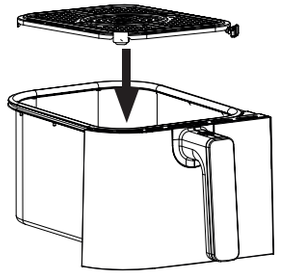
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Leistung: 2600 W
- Heißlufttechnologie zum gesunden, fettfreien Garen, Braten und Grillen
- Temperatureinstellung von 50°C bis 200°C
- 2 voneinander unabhängige Timer (von 1 bis 60 Min.)
- 2 herausnehmbare, antihaftbeschichtete Körbe mit 3,9 Liter Fassungsvermögen
- 2 Grillroste
- LED-Display mit Hintergrundbeleuchtung und Touch-Funktion
- 10 programmierbare automatische Kochprogramme
- Signalton am Ende des Garvorgangs
- Duplizieren des Programms (MATCH COOK)
- Synchronisation des Endes der Garzeit (SMART FINISH)
- Länge des Stromkabels: 65 cm

vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte achten Sie besonders auf wichtige Bedienungshinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen, um die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
2. Spülen Sie die Körbe und die Grillroste mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und anschließend mit einem Tuch gründlich abtrocknen. Die Körbe und Grillroste sind die EINZIGEN Teile, die für das Spülen im Geschirrspüler geeignet sind. Um die Lebensdauer der Körbe zu verlängern, empfiehlt sich jedoch das Spülen von Hand. Stellen Sie das Gerät NIEMALS in den Geschirrspüler.

• GEBRAUCH DER GRILLROSTE

Der Grillrost hebt die Speisen im Korb an, sodass die Luft unter und um die Speisen zirkulieren kann, um sie gleichmäßig knusprig zu garen.
Sofern nicht anders angegeben, empfehlen wir die Verwendung des Grillrosts bei jedem Frittiervorgang mit Heißluft und für alle Programme in dieser Gebrauchsanweisung.
Versichern Sie sich, dass der Grillrost bis zum Boden des Korbes eingeschoben ist, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.



Bedienung

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten.
- Legen Sie die Zutaten in den/die Körbe und schieben Sie die Körbe dann in das Gerät.

Bedienung im manuellen Modus (ohne Programm)

Auswahl eines einzelnen oder beider Körbe:

1. Wählen Sie ein oder beide Fächer: Drücken Sie ① und/oder ②.

Wahl der Garzeit und der Temperatur:

2. Drücken Sie TIME/TEMP und verwenden Sie die Pfeile ^ (erhöhen) und v (verringern) , um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut TIME/TEMP und verwenden Sie die Pfeile ^ (erhöhen) und v (verringern) , um die Temperatur einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

Bedienung im voreingestellten Modus (mit einem Programm)

1. Wählen Sie ein Fach aus: Drücken Sie ① oder ②.
2. Wählen Sie ein Programm für den ersten gewählten Korb mit Hilfe der Tasten « und ». (Siehe Programmtabelle unten).
3. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Sie den zweiten Korb verwenden möchten: Drücken Sie ① oder ② und wählen Sie ein Programm für den 2. Korb mithilfe der Tasten « und ».

Wenn Sie die vorprogrammierten Garzeiten und Temperaturen ändern möchten, drücken Sie die Taste TIME/TEMP und verwenden Sie die Pfeile ^ (erhöhen) und v (verringern) , um eine neue Garzeit einzustellen. Drücken Sie erneut die Taste TIME/TEMP und verwenden Sie die Pfeile ^ (erhöhen) und v (verringern) , um eine neue Temperatur einzustellen.

4. Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

Tabelle der Garprogramme

Programme	Temperatur (in °C)		Zeit (in Minuten)	
	Standardeinstellung	Einstellbereich	Standardeinstellung	Einstellbereich
Fritten	200°C	80 bis 200°C	20 Min.	1 - 60 Min.
Hähnchen	200°C	80 bis 200°C	28 Min.	1 - 60 Min.
Krabben	200°C	80 bis 200°C	10 Min.	1 - 60 Min.
Kuchen	200°C	80 bis 200°C	20 Min.	1 - 60 Min.
Speck	200°C	80 bis 200°C	7 Min.	1 - 60 Min.
Pizza	200°C	80 bis 200°C	11 Min.	1 - 60 Min.
Steak	200°C	80 bis 200°C	13 Min.	1 - 60 Min.
Fisch	200°C	80 bis 200°C	20 Min.	1 - 60 Min.
Dörrgerät	60°C	50 bis 80°C (alle 5°C)	240 Min.	30 bis 600 Min. (alle 30 Min.)
Erhitzen	180°C	80 bis 200°C	5 Min.	1 - 60 Min.

ACHTUNG: Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Niemals mit Öl oder andere Flüssigkeiten in die Körbe einfüllen.

Programminformationen:

- PROGRAMM FRITTIEREN:

Ideal für alle tiefgefrorenen Lebensmittel wie Pommes frites.

- PROGRAMM DÖRREN:

Zum Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse für gesunde Snacks.

- PROGRAMM ERHITZEN

Um den Geschmack von Resten vom Vortag wieder aufzufrischen und/oder sie durch sanftes Erwärmen wieder knusprig zuzubereiten.

Erweiterte Funktionen

• **FUNKTION "MATCH COOK":** DUPLIZIERUNG DER KOCHEINSTELLUNGEN

Wenn Sie für beide Körbe die gleichen Einstellungen verwenden möchten, drücken Sie die Taste MATCH COOK **, bevor Sie das Programm mit der Taste START STOP starten.**

• **FUNKTION "SMART FINISH":** SYNCHRONISIEREN DES ENDES DER GARZEITEN

Wenn Sie in jedem Korb unterschiedliche Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiteinstellungen garen möchten, der Garvorgang aber gleichzeitig beendet werden soll, drücken Sie die Taste SMART FINISH **, bevor Sie die Garvorgänge mit der Taste START STOP starten.**

Das andere Fach wird auf Bereitschaft gehalten. Die Symbole für die Belüftung und die Erhitzung werden in diesem Fall für dieses Fach nicht angezeigt.
Der Garvorgang im zweiten Fachs startet, wenn für beide Fächer die gleiche Garzeit verbleibt.

Garvorgang unterbrechen

Der Garvorgang stoppt automatisch, wenn Sie einen Korb herausnehmen (Anzeige "open"). Setzen Sie den Korb innerhalb von 5 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

• IM MODUS "MATCH COOK" ODER "SMART FINISH"

Wenn Sie einen Korb öffnen, wird der Garvorgang im anderen Korb automatisch unterbrochen, sodass der Garvorgang gleichzeitig beendet wird. Setzen Sie den Korb innerhalb von 5 Minuten wieder ein, um den Garvorgang in beiden Fächern fortzusetzen.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs einen Korb länger als fünf Minuten herausnehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen dann jedes Fach neu programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

Standby-Modus des Displays

Nach 10 Minuten ohne Interaktion mit dem Bedienfeld geht das Gerät in den Standby-Modus (schwarzes Display).
Drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um ihn wieder einzuschalten.

Abbruch des Garvorgangs vor Ablauf der Garzeit

Wenn Sie glauben, dass die Speisen in einem der Fächer vor Ablauf der Garzeit gar sind, können Sie das Garen in diesem Fach beenden.

Beendigung des Garvorgangs für ein Fach:

Wählen Sie das Fach 1 oder 2 und verwenden Sie die Pfeiltaste (verringern) , um die Garzeit auf "0" zu stellen.

Beendigung des Garvorgangs für beide Fächer:

Drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu beenden, oder drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten.

Lebensmittel während des Garens mischen (Anzeige "SHAKE")

Ein Signalton ertönt und die Anzeige SHAKE erscheint auf dem Display, um Sie zum Mischen der Lebensmittel in den Körben aufzufordern.

Denken Sie daran, die Speisen während des Kochens ein- oder mehrmals umzurühren oder zu wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Verwenden Sie dazu Kochutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Material.

Ende des Garvorgangs

Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab (5 Klingeltöne) und auf dem Display wird "0000" angezeigt.
Ergreifen Sie beiden Körbe an Ihrem Griff. Schütten Sie den Inhalt der Körbe um oder verwenden Sie hitzebeständige Utensilien zum Servieren und Topflappen, um sich nicht zu verbrennen.

ACHTUNG: Die Garkörbe werden während des Garvorgangs sehr heiß! Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Benutzen Sie die Griffe.

ACHTUNG: Stellen Sie die Körbe niemals auf die Oberseite des Geräts.

praktische Tipps für den Gebrauch

- Damit Ihre Speisen optimal angebräunt werden, verwenden Sie am besten das rechte Fach (2).
- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, die Zutaten in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Boden der Schublade legen, sodass sie sich nicht überlagern. Wenn sich die Zutaten überlagern, denken Sie daran, sie während des Garvorgangs umzurühren.
- Die Kochzeit und die Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach das Fach, dessen Einstellungen Sie ändern möchten und verwenden Sie die Pfeile (erhöhen) und (verringern) , um die Garzeit und/oder die Temperatur anzupassen.
- Für Rezepte, die für einen herkömmlichen Ofen vorgesehen sind, die Temperatur um 10 °C reduzieren. Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig, damit Sie sie nicht zu stark garen.
- Der Ventilator Ihrer Fritteuse kann leichte Speisen unter Umständen bewegen. Um dies zu verhindern, fixieren Sie die Lebensmittel (wie z. B. die oberste Brotscheibe eines Sandwichs) mit Holzspießen.
- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang sofort zu starten. Das Gerät verwendet die voreingestellte Temperatur und Garzeit.
- Nehmen Sie die Speisen am Ende der Garzeit sofort heraus, um ein Übergaren zu vermeiden.

Reinigung und Pflege

- **<u>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Körbe und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.</u>**
- 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.

- Nach dem Garvorgang in den Körben eventuell vorhandene Restflüssigkeit entsorgen.
- Spülen Sie **die Grillroste** und die **Garkörbe** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen und anschließend mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen. Sie können diese Teile auch in den Geschirrspüler stellen.
- Wenn Lebensmittelreste an den Grillrosten oder in den Körben haften bleiben, legen Sie die Körbe in eine Spüle mit heißem Seifenwasser und weichen Sie diese ein. Die Rückstände lassen sich anschließend leicht ablösen.
- Verwenden Sie keinen groben Scheuerschwämme, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Wischen **Sie die Außenflächen** des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Fehlerbehebung

- **Auf dem Display erscheint die Meldung "Open".**

>>> Überprüfen Sie, ob die Körbe ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt sind und/ oder positionieren Sie sie wieder richtig, bevor Sie ein Garprogramm auswählen.

- **Ist ein Vorheizen des Geräts erforderlich?**

>>> Nein, das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.

- **Kann ich in jedem Fach unterschiedliche Speisen garen, ohne dass sich die Geschmäcker vermischen?**

>>> Ja, die beiden Fächer sind in sich geschlossen und verfügen über separate Heizelemente und Ventilatoren.

- **Darf ich die Körbe nach dem Garvorgang auf die Arbeitsplatte stellen?**

>>> Die Körbe werden während des Garvorgangs heiß. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Körbe handhaben, um ihn zu entnehmen. Sie dürfen die Körbe ausschließlich auf einem Untersetzer oder hitzebeständigen Oberflächen abstellen.

- **Warum werden Lebensmittel nicht ausreichend oder zu stark gegart?**

>>> Die Garzeiten können je nach Menge der Lebensmittel in den Körben, je nach Größe der Körbe usw. variieren. Sie müssen den Garvorgang kontrollieren. Manchmal ist es auch notwendig, die Kochzeit an Ihre persönlichen Vorlieben anzupassen.

- **Kann ich panierte und feuchte Zutaten ohne Öl frittieren?**

>>> Ja, aber sie sollten mit der richtigen Technik paniert sein. Die Lebensmittel müssen zuerst in das Rührei, dann in das Mehl, dann in das Rührei und schließlich in die Semmelbrösel zu dippen. Achten Sie darauf, dass die Semmelbrösel fest an den panierten Zutaten haften, damit die Krümel nicht vom Ventilator weggeblasen werden.

- **Warum gibt das Gerät einen Signalton aus?**

>>> Der Signalton zeigt Ihnen an, dass das Garen der Speisen beendet ist oder dass das Garen im anderen Fach begonnen hat.

- **Warum wird das Display schwarz?**

Das Gerät ist in den Standby-Modus gewechselt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um ihn wieder einzuschalten.

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,4 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 friteuse zonder olie
- 2 bakmanden
- 2 bakroostres
- 1 gebruikshandleiding

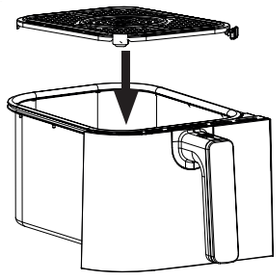
Technische kenmerken

- Voeding: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 2600 W
- Heteluchttechnologie om op een gezonde manier en zonder veststof te bakken, te braden en te grillen
- Instellen van de temperatuur van 50°C tot 200°C
- 2 onafhankelijke timers (van 1 tot 60 minuten)
- 2 verwijderbare manden met antikleeflaag van 3,9 liter
- 2 bakroosters
- Led-aanraakscherm met achtergrondverlichting
- 10 instelbare automatische bakprogramma's
- Geluidssignaal op het einde van het kookproces
- Duplicatie van het programma (MATCH COOK)
- Synchronisatie voor kookdoeleinden (SMART FINISH)
- Lengte van het voedingssnoer: 65 cm

vóór het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en lees aandachtig deze handleiding. Gelieve bijzondere aandacht te besteden aan de werkingsinstructies, de waarschuwingen en de belangrijke voorzorgsmaatregelen om elk risico op letsels of materiële schade te voorkomen.
2. Was de manden en de bakroosters met een zachte spons en warm zeepwater. Spoel af met helder water en droog daarna zorgvuldig af met een doek. De manden en bakroosters zijn de ENIGE onderdelen die in de vaatwasmachine mogen. Om de levensduur van de manden te verlengen, raden we aan ze met de hand af te wassen. Plaats het toestel NOOIT in de vaatwasmachine.

Het bakrooster houdt de voedingswaren hoog in de mand zodat de lucht onder en rond de voedingswaren kan circuleren voor een homogeen knapperig effect.
Behoudens andersluidende aanwijzing raden we u aan om het te gebruiken telkens wanneer u bakt met hete lucht en voor alle programma's die in deze gebruikshandleiding staan.
Zorg ervoor dat het bakrooster tot aan de bodem van de mand is ingebracht alvorens voedingswaren toe te voegen.



gebruik

- Druk op de aan/uit-knop om de friteuse aan te zetten.
- Plaats de ingrediënten en de mand(en) en plaats de manden vervolgens in het toestel.

Gebruik in handmatige modus (zonder programma)

Selectie van één enkele mand of van de 2 manden:

1. Kies één compartiment of de twee: druk op 1 en/of 2.

Keuze van de baktijd en van de temperatuur:

2. Druk op TIME/TEMP en gebruik de pijlen (verhogen) en (verlagen) om de baktijd in te stellen.
3. Druk opnieuw op TIME/TEMP en gebruik de pijlen (verhogen) en (verlagen) om de temperatuur in te stellen .
4. Druk op de toets START STOP om het bakken te starten.

Gebruik in voorgeregistreerde modus (met een programma)

1. Kies een compartiment: druk op 1 of 2.
2. Kies een programma voor de 1st gekozen mand tot met behulp van de toetsen « en » . (Zie de tabel met programma's hierna).
3. Herhaal de operatie wanneer u de 2de mand wenst te gebruiken: druk op 1 of 2 en kies een programma voor de 2de mand tot met behulp van de toetsen « en ».

Indien u de voorgeprogrammeerde baktijd en temperaturen wenst te wijzigen, druk op de toets TIME/TEMP en gebruik de pijlen (verhogen) en (verlagen) om de nieuwe baktijd in te stellen. Druk opnieuw op de toets TIME/TEMP en gebruik de pijlen (verhogen) en (verlagen) om een nieuwe temperatuur in te stellen.

4. Druk op de toets START STOP om het bakken te starten.

Tabel met bakprogramma's

Programma's	Temperatuur (in °C)		Tijd (in minuten)	
	Standaard instelling	Gamma van instellingen	Standaard instelling	Gamma van instellingen
Frieten	200°C	80 tot 200°C	20 min	1 tot 60 min
Kip	200°C	80 tot 200°C	28 min	1 tot 60 min
Garnalen	200°C	80 tot 200°C	10 min	1 tot 60 min
Gebak	200°C	80 tot 200°C	20 min	1 tot 60 min
Spek	200°C	80 tot 200°C	7 min	1 tot 60 min
Pizza	200°C	80 tot 200°C	11 min	1 tot 60 min
Biefstuk	200°C	80 tot 200°C	13 min	1 tot 60 min
Vis	200°C	80 tot 200°C	20 min	1 tot 60 min
Voedingsdroger	60°C	van 50 tot 80°C (om de 5°C)	240 min	van 30 tot 600 min (om de 30 min)
Opnieuw opwarmen	180°C	80 tot 200°C	5 min	1 tot 60 min

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

Informatie over de programma's:

• HET PROGRAMMA FRIETEN:
Ideaal voor alle diepgevroren voedingswaren, zoals frieten.

• HET PROGRAMMA VOEDINGSDROGER:
Om vlees, fruit en groenten te drogen voor gezonde tussendoortjes.

• HET PROGRAMMA OPNIEUW OPWARMEN:
Om de smaak van restjes te herstellen en/of ze opnieuw knapperig te maken door ze zachtjes opnieuw op te warmen.

Geavanceerde functies

• **FUNCTIE "MATCH COOK":** DE BAKINSTELLINGEN DUPLICEREN

Indien u dezelfde instellingen wenst voor de twee manden, druk op de toets MATCH COOK **alvorens het programma te starten met de toets** START STOP **.**

• **FUNCTIE "SMART FINISH":** DE BAKDOELEINDEN SYNCHRONISEREN

Indien u verschillende voedingswaren in dezelfde mand wil bakken met verschillende bakinstellingen maar u wenst dat het bakken op hetzelfde tijdstip wordt beëindigd, druk op de toets SMART FINISH **alvorens het bakken te starten met de toets** START STOP **.**

Het andere compartiment zal in stand-by staan. De symbolen voor de ventilatie en het verwarmen zullen in dit geval niet voor dit compartiment verschijnen.
Het bakken in het tweede compartiment zal pas starten wanneer dezelfde baktijd overblijft voor de twee compartimenten.

Het bakken in pauze zetten

Het bakken wordt automatisch stopgezet wanneer u een mand verwijdert (weergave "open"). Plaats de mand opnieuw binnen de 5 minuten om het bakken te hervatten.

• IN DE MODUS "MATCH COOK" OF "SMART FINISH"

Wanneer u een mand opent, zal de andere mand automatisch in pauze worden gezet zodat het bakken op hetzelfde moment wordt beëindigd. Plaats de mand opnieuw binnen de 5 minuten om verder te bakken in de twee compartimenten.

NL

OPMERKING: Wanneer u tijdens het bakken een mand langer dan vijf minuten verwijdert, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld. U moet elk compartiment opnieuw programmeren om het bakken te hervatten.

Waakstand van het scherm

Na 10 minuten zonder interactie met het bedieningspaneel, zal het toestel in waakmodus gaan (zwart scherm).
Druk op de aan/uit-knop om het terug aan te zetten.

Het bakken stoppen voor het einde van de baktijd

Indien u van oordeel bent dat de voedingswaren in een van de compartimenten gebakken zijn voor het einde van de baktijd, kunt u het bakken in dit compartiment stopzetten.

Het bakken stopzetten voor een compartiment:

Selecteer het compartiment 1 of 2 en gebruik de pijl (verlagen) om de baktijd in te stellen op "0".

Het bakken stoppen voor de 2 compartimenten:

Druk op de toets START STOP om het bakken te stoppen of druk op de toets aan/uit om toestel uit te schakelen.

De voedingswaren mengen tijdens het bakken (indicatie “SHAKE”)

Er weerklinkt een geluidssignaal en de aanwijzing SHAKE verschijnt op het scherm om u uit te nodigen de voedingswaren in de manden te mengen.

Denk eraan om een of meerdere keren in de voedingswaren te roeren of ze om te draaien tijdens het bakken voor een homogeen resultaat.

Gebruik hiervoor houten of hittebestendig kookgerei.

Einde van het bakken

Wanneer het bakken is beëindigd, weerklinkt er een geluidssignaal (5 beltonen) en verschijnt "0000" op het scherm.
Neem elke mand vast bij de handgreep. Draai de inhoud van de mand om of gebruik hittebestendig keukengerei om u te bedienen en handschoenen om u niet te verbranden.

OPGELET: De bakmanden worden heel warm tijdens het bakken! Raak de warme oppervlakken niet aan. Maak gebruik van de handgrepen.

OPGELET: Plaats een mand nooit op de bovenkant van het toestel.

praktische gebruiksadviezen

- Wanneer u wilt dat uw voedingswaren mooi bruingebakken zijn, gebruik dan bij voorkeur het compartiment rechts 2.
- Voor een gelijkvormig bakproces, zorg ervoor dat de ingrediënten in een homogene laag onderaan de lade worden geplaatst zonder dat ze elkaar op elkaar liggen. Wanneer de ingrediënten op elkaar liggen, zorg er dan voor dat u erin roert tijdens het bakken.
- De tijd en de baktemperatuur kunnen op elk moment tijdens het bakproces worden aangepast. Selecteer gewoon het compartiment dat u wenst aan te passen en gebruik vervolgens de pijlen (verhogen) en (verlagen) om de baktijd en/of de temperatuur in te stellen.
- Voor uw recepten waarvoor u een traditionele oven gebruikt, verminder de temperatuur met 10°C. Controleer regelmatig de voedingswaren zodat ze niet te veel gebakken worden.
- De ventilator kan soms lichte voedingswaren verplaatsen. Om dit te vermijden, houd de voedingswaren op hun plaats (zoals bijvoorbeeld de bovenste snee brood van een sandwich) met houten stokjes.
- Na een bakprogramma te hebben geselecteerd, druk op de toets START STOP om het bakken onmiddellijk te starten. Het toestel zal de temperatuur en de baktijd gebruiken die standaard is ingesteld.
- Verwijder de voedingswaren onmiddellijk op het einde van de baktijd om te voorkomen dat ze te veel worden gebakken.

reiniging en onderhoud

- **<u>Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat de manden en de binnenkant van het toestel volledig afkoelen alvorens over te gaan tot het reinigen.</u>**
- Dompel het toestel of het voedingssnoer 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 de resterende vloeistof die eventueel nog in de manden aanwezig is na het bakken weg.
- Was **de roosters** en de **bakmanden** af met een zachte spons en warm water waaraan een beetje vaatwasmiddel is toegevoegd. Spoel zorgvuldig af met helder water en droog af met een zachte doek. U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine plaatsen.
- Wanneer er voedselresten vast blijven kleven aan de bakroosters of in de manden, plaats deze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat ze weken. De resten zullen vervolgens gemakkelijk loskomen.
- Gebruik geen schuurspons om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Veeg **de buitenoppervlakken** van het toestel af met een vochtige doek.

probleemoplossingsgids

- **Het bericht “Open” verschijnt op het scherm.**

>>> Controleer of de manden goed geplaatst zijn in het toestel en/of plaats ze opnieuw op correcte wijze alvorens een bakprogramma te selecteren.

- **Moet het toestel worden voorverwarmd?**

>>> Neen, het toestel hoeft niet te worden voorverwarmd.

- **Kan ik verschillende voedingswaren in elk compartiment laten bakken zonder het risico te lopen dat de smaken gemengd raken?**

>>> Ja, de twee compartimenten zijn autonoom met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.

- **Kan ik na het bakken een mand op mijn werkblad plaatsen?**

>>> De mand zal tijdens het bakken heet worden. Wees zeer voorzichtig wanneer u ze vastneemt om ze te verwijderen. U mag ze enkel op een onderlegger of op hittebestendige oppervlakken plaatsen.

- **Waarom worden de voedingswaren niet gebakken of zijn ze te veel gebakken?**

>>> De baktijden kunnen variëren in functie van de hoeveelheid voedingswaren in de manden, van hun grootte, enz. <u>U moet het bakken in het oog houden</u> . Het is soms ook nodig de baktijd aan te passen afhankelijk van uw persoonlijke voorkeuren.

- **Kan ik gepaneerde en vochtige ingrediënten ook zonder olie frituren?**

>>> Ja, maar gebruik dan de juiste techniek om ze te paneren. Het is belangrijk om eerst de voedingswaren in opgeklopt eigeel te dompelen, vervolgens in bloem, vervolgens opnieuw in opgeklopt eigeel en tot slot in chapelure. Zorg ervoor dat de chapelure goed aan de gepaneerde ingrediënten hecht zodat er geen kruimels worden weggeblazen door de ventilator.

- **Waarom weerklinkt er een geluidssignaal uit het toestel?**

>>> Het geluidssignaal geeft aan dat het bakken van de voedingswaren beëindigd is of dat het bakken in het andere compartiment is begonnen.

- **Waarom wordt het weergavescherm zwart?**

>>> Het toestel is in waakmodus gegaan. Druk op de aan/uit-knop om het opnieuw aan te zetten.

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,4 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

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.

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.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) 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 weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen 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.

*** 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.

*** 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 (kasticket 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.

essentiel b

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

Art. 8010891
Ref. EAF 2

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE