

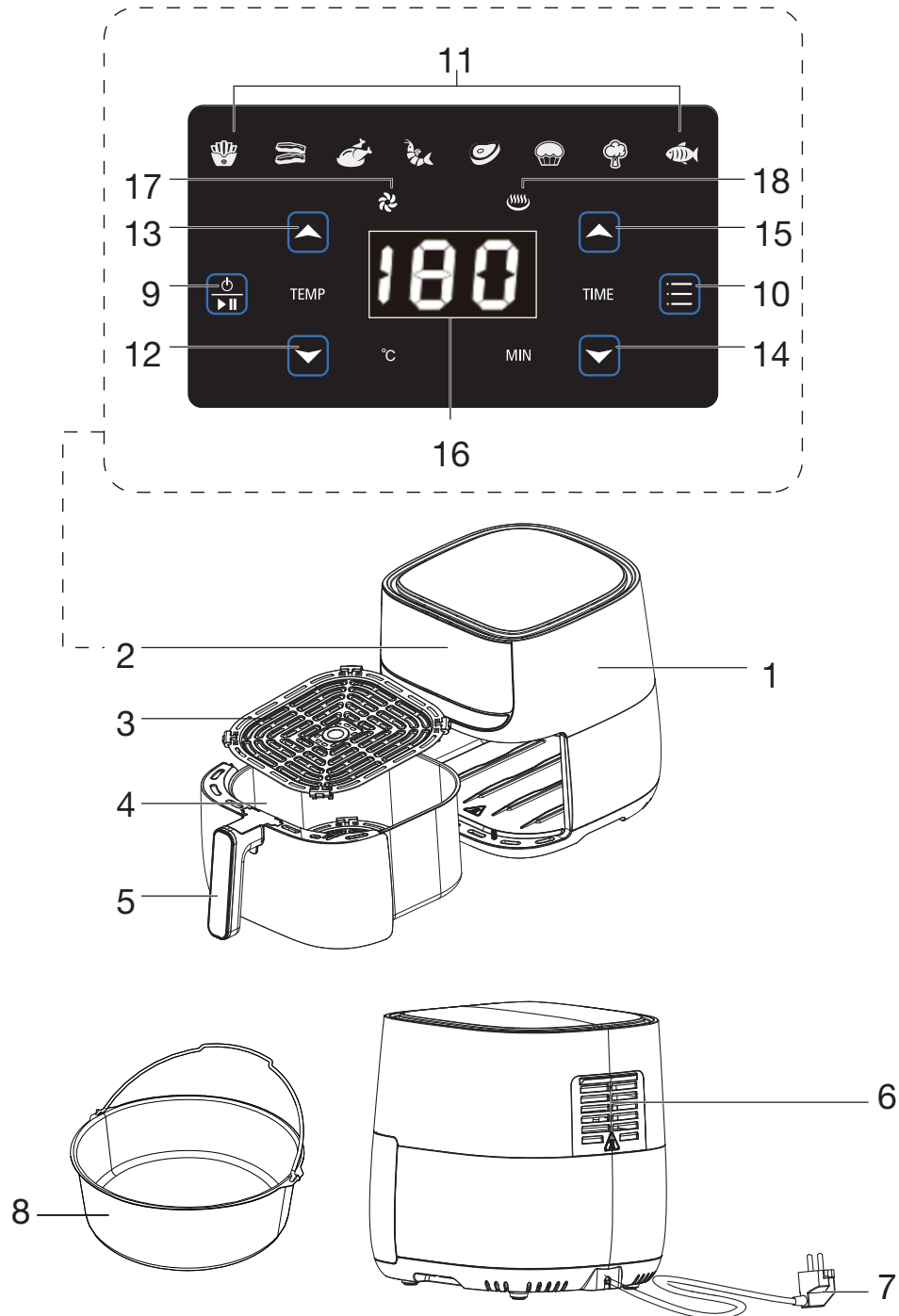
essentiel **b**

**Friteuse sans huile / Oil-free fryer /
Freidora sin aceite / Heißluftfritteuse /
Friteuse zonder olie**

EAF3



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 | Grille de cuisson | Cooking tray | Depósito de cocción | Grillrost | Bakrooster |
| 4 | Cuve | Pot | Olla | Behälter | Kuip |
| 5 | Poignée de la cuve | Pot handle | Manga de la olla | Griff des Behälters | Handgreep van de kuip |
| 6 | Ouvertures de ventilation (sortie d'air) | Vent (air outlet) | Aperturas de ventilación (salida de aire) | Lüftungsöffnungen (Luftauslass) | Ventilatieopeningen (luchtuitgang) |
| 7 | Cordon d'alimentation | Power cable | Cable de energía | Stromkabel | Voedingsnoer |
| 8 | Moule à gâteau | Cake mould | Molde para pasteles | Backform | Bakvorm |
| 9 | Touche marche/arrêt / départ / pause | On/off/start/pause key | Tecla de encendido/apagado / inicio / pausa | Ein/Aus/Start/Pause-Taste | Toets aan/uit/start/pauze |
| 10 | Touche MENU : sélection d'un programme | MENU button: selection of a program | Tecla MENU: selección de un programa | Menü-Taste Programmwahl | Toets MENU: keuze van een programma |
| 11 | Programmes de cuisson (x 8) | Cooking programs (x 8) | Programas de cocción (x8) | Garprogramme (x 8) | Bakprogramma's (x 8) |
| 12 | Diminuer la température | Decrease the temperature | Reducir la temperatura | Temperatur verringern | De temperatuur verlagen |
| 13 | Augmenter la température | Increase the temperature | Aumentar la temperatura | Temperatur verringern erhöhen | De temperatuur verhogen |
| 14 | Diminuer le temps de cuisson | Decrease the cooking time | Reducir la duración de cocción | Garzeit verringern | De kookduur verlagen |
| 15 | Augmenter le temps de cuisson | Increase the cooking time | Aumentar la duración de cocción | Garzeit verringern erhöhen | De kookduur verhogen |
| 16 | Écran d'affichage | Display screen | Pantalla | Anzeigedisplay | Weergavescherm |
| 17 | Etat de fonctionnement du ventilateur | Fan operating status | Estado de funcionamiento del ventilador | Betriebsstatus des Ventilators | Staat van werking ventilator |
| 18 | Etat de fonctionnement de l'élément chauffant | Heater operating status | Estado de funcionamiento del elemento calefactor | Betriebsstatus des Heizelements | Staat van werking verwarmingselement |

vosre produit

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse sans huile
- 1 grille de cuisson
- 1 moule à gâteau
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1700 W
- Technologie à air chaud pour cuire, rôtir et griller sainement sans matière grasse
- Ecran LED rétro éclairé tactile
- 8 programmes automatiques et ajustables
- Réglage de la température de 80°C à 200°C
- Minuterie de 1 à 60 minutes
- Panier de cuisson de 5,7 litres
- Signal sonore en fin de programme
- Longueur du câble d'alimentation : 90 cm

utilisation prévue

Utilisez cette friteuse à air chaud pour cuire des viandes, des légumes et des aliments panés (comme du fromage ou du poulet). Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé pour un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

déballage

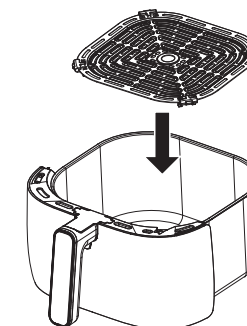
- Déballez l'appareil et inspectez-le. Retirez l'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

avant la première utilisation

- Lavez soigneusement la **cuve** et la **grille de cuisson** (et le **moule de cuisson** si nécessaire) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un torchon de vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

installation

1. Placez la base de l'appareil, à proximité d'une prise secteur, sur une surface plane, stable 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.
2. Insérez la grille de cuisson dans la cuve.



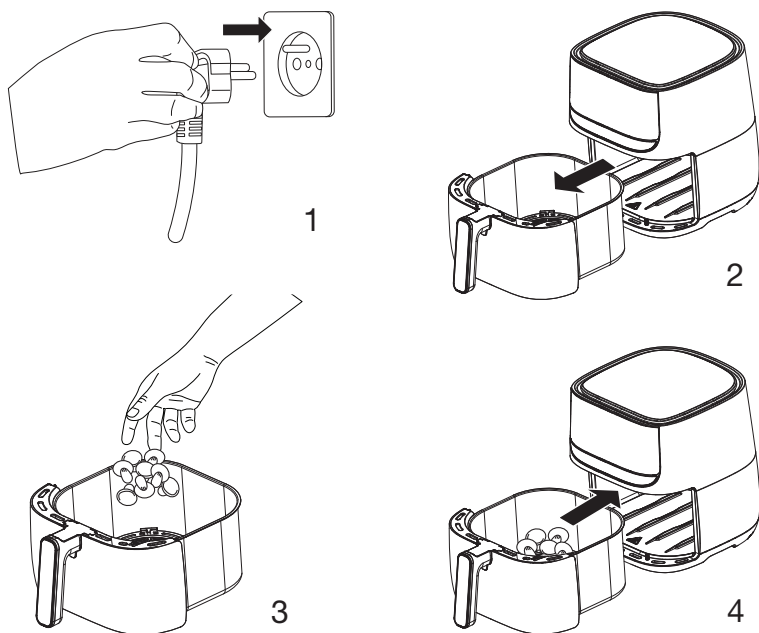
- Cette friteuse fonctionne sans huile et à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil car cela perturberait la circulation d'air et affecterait les résultats de cuisson à l'air chaud.

première utilisation

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.

utilisation

1. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre.
2. Tirez délicatement la cuve pour la sortir de la friteuse à air chaud.
3. **Placez les ingrédients sur la grille de cuisson.**
4. Glissez la cuve dans la friteuse à air chaud pour la remettre en place.



- Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et pendant quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuve que par sa poignée.

5. Déterminez le temps de préparation des ingrédients (reportez-vous au paragraphe « Conseils de préparation »).
6. Il est nécessaire de secouer certaines ingrédients à mi-cuisson (reportez-vous au paragraphe « Conseils de préparation »). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil en la tenant par sa poignée et secouez-la. Faites ensuite à nouveau glisser la cuve dans la friteuse.


7. Lorsqu'un signal sonore retentit, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur le plan de travail.
8. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remplacez tout simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes à la minuterie.
9. Pour retirer les ingrédients (comme des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud, placez-la sur un plan de travail et utilisez une pince pour retirer les aliments.


AVERTISSEMENTS !

- Ne retournez pas la cuve avec la grille métallique en place, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve risque de se déverser sur les ingrédients.
- Selon le type d'ingrédients cuits dans la friteuse, de la vapeur pourrait s'échapper de la cuve.

10. Lorsque la fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour une nouvelle fournée.

Programmation

Branchez l'appareil. Il émet un signal sonore et le voyant de la touche marche / arrêt / départ / pause  reste allumé.

Allumez l'appareil en appuyant sur la touche marche / arrêt . L'écran affiche "180°C" pendant quelques secondes puis, "15 min".

CHOISIR UN PROGRAMME

Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour choisir l'un des **8 programmes** de cuisson prédéfinis :



Le programme sélectionné clignote à l'écran avec sa température par défaut. Reportez-vous au "Tableau des programmes".

MODIFIER LA TEMPÉRATURE

Une température s'affiche par défaut pour chaque programme. Vous pouvez modifier cette température : appuyez sur la touche **TEMP ▼** pour la diminuer ou appuyez sur la touche **TEMP ▲** pour l'augmenter.

Chaque appui sur la touche diminue ou augmente la température de **5°C**.

Vous pouvez maintenir la touche **TEMP**▼ ou **TEMP**▲ appuyée pour faire défiler les températures rapidement sans son, de **80 à 200 °C**.

Vous pouvez modifier la température à tout moment en utilisant les touches **TEMP**▼ et **TEMP**▲.

DÉFINIR UN TEMPS DE CUISSON


Un temps de cuisson est défini par défaut pour chaque programme. Appuyez sur la touche **TIME**▼ pour diminuer ce temps de cuisson ou sur la touche **TIME**▲ pour l'augmenter.

Chaque appui sur la touche diminue ou augmente le temps de cuisson d'**une minute**.

Vous pouvez maintenir la touche **TIME**▼ ou **TIME**▲ appuyée pour faire défiler les minutes rapidement sans son, de **00:00 à 60:00**.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment en utilisant les touches **TIME**▼ et **TIME**▲.

DÉMARRER UN PROGRAMME

Après avoir choisi un programme, une température et un temps de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.

Les témoins lumineux du ventilateur  et de l'élément chauffant  s'allument.

L'écran affiche alternativement la température puis le temps de cuisson sélectionnés pendant 3 secondes.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et pendant quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuve que par sa poignée.

METTRE EN PAUSE UN PROGRAMME

Il est conseillé de remuer les aliments de temps en temps pour une cuisson homogène.


Vous pouvez mettre un programme en pause en appuyant sur la touche .

Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par sa poignée et secouez-la. Faites ensuite à nouveau glisser la cuve dans la friteuse. La cuisson reprend.



Faites très attention lorsque vous retirez la cuve de l'appareil car elle sera brûlante et de la vapeur chaude peut s'échapper. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Risque de brûlures ! Tenez la cuve uniquement par sa poignée et utilisez des gants de cuisine.

ANNULER UN PROGRAMME EN COURS

Pour annuler un programme en cours, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit.

FIN DE LA CUISSON

En fin de cuisson, un signal sonore retentit 3 fois. L'écran affiche "00". Après 20 secondes, l'écran s'éteint automatiquement.

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

En fin de programme, la ventilation de l'appareil continue quelques instants afin de le refroidir. Ceci est normal.

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 la cuve dans l'appareil pour une prochaine cuisson.

Appuyez sur la touche marche / arrêt  pour éteindre l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de procéder au nettoyage.

Tableau des programmes

| Programmes | Température (en °C) | | Temps de cuisson (en min) | |
|--|-----------------------------|------------|-----------------------------|------------|
| | Plage de réglages possibles | Par défaut | Plage de réglages possibles | Par défaut |
| Frites  | de 80 à 200°C | 200 | de 1 à 60 min | 18 min |
| Bacon  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 6 min |
| Poulet  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 20 min |
| Crevettes  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 12 min |
| Steak  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 12 min |
| Gâteau  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 8 min |
| Légumes  | de 80 à 200°C | 160 | de 1 à 60 min | 17 min |
| Poisson  | de 80 à 200°C | 180 | de 1 à 60 min | 18 min |

REMARQUE : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Guide de cuisson

| | Quantité min.- max. (g) | Temps (min) | Temp. (°C) | Remuer |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|------------|--------|
| Pommes de terre et frites | | | | |
| Frites allumettes surgelées | 500-600 | 18-25 | 200 | Oui |
| Frites épaisses surgelées | 500-600 | 20-25 | 200 | Oui |
| Gratin de pommes de terre | 600 | 20-25 | 200 | Oui |
| Viandes et volailles | | | | |
| Steaks | 100-600 | 12-18 | 180 | Non |
| Côtelettes de porc | 100-600 | 12-18 | 180 | Non |
| Hamburger | 100-600 | 10-20 | 180 | Non |
| Friands à la saucisse | 100-600 | 13-15 | 200 | Non |
| Pilons de poulet | 100-600 | 25-30 | 180 | Non |
| Blancs de poulet | 100-600 | 18-25 | 180 | Non |
| En-cas | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-600 | 8-10 | 200 | Oui |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-600 | 8-12 | 180 | Oui |
| Bâtonnets de poisson pané surgelés | 100-500 | 6-10 | 200 | Non |
| Fromage pané surgelé | 100-500 | 8-10 | 180 | Non |
| Légumes farcis | 100-500 | 12-20 | 160 | Non |
| Cuisson au four | | | | |
| Gâteaux | 500 | 8-15 | 180 | Non |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | Non |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | Non |
| Encas sucrés | 500 | 20 | 160 | Non |

REMARQUE : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

conseils de préparation

- Le tableau des programmes vous aidera à sélectionner les réglages de base pour vos ingrédients. N'oubliez pas que ces réglages sont des indications. Les ingrédients ayant tous des origines, tailles et formes différentes, et étant également de marques différentes, nous ne pouvons garantir quels réglages sont optimaux pour vos ingrédients.
- Puisque la technologie à l'air chaud chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortir brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture perturbe ce processus.
- Les ingrédients de petite taille nécessitent en général un temps de cuisson plus court que les ingrédients de plus grande taille.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long ; une petite quantité d'ingrédients ne requiert qu'un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients de petite taille à mi-cuisson offre un résultat final amélioré et aide à éviter une cuisson non homogène.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour plus de croustillant. Il suffit ensuite de frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les plats pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de frites pour un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des encas fourrés rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

UTILISATION DU MOULE À GÂTEAU



- Vous pouvez utiliser **le moule à gâteau fourni** pour cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Placez **le moule à gâteau fourni** dans la cuve avec ou sans la grille de cuisson.

nettoyage & entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement la cuve, (le moule à gâteau le cas échéant), la grille de cuisson et l'intérieur de l'appareil avant de procéder au nettoyage. Retirez la cuve de l'appareil pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
- 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**, la **grille de cuisson** et le **moule à gâteau** 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. **Ces trois pièces ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.**
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve/au moule à gâteau et sont difficiles à enlever, laissez tremper la cuve/le moule à gâteau et la grille de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Les résidus se détacheront ensuite facilement.
- Nettoyez l'**intérieur de l'appareil** avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer abrasive afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.
- Essuyez **les surfaces extérieures** de l'appareil avec un chiffon humide.

guide de dépannage

Veillez consulter le guide de dépannage ci-dessous avant de faire appel au service après-vente de votre magasin revendeur pour savoir si vous pouvez régler le problème vous-même.

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|--|--|--|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre. |
| | Vous n'avez pas appuyé sur la touche  . | Contrôlez que vous avez bien appuyé sur la touche  . |
| Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas cuits. | Il y a une trop grande quantité d'ingrédients sur la grille de cuisson. | Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Des fournées plus petites permettent une cuisson plus uniforme. |
| | La température réglée est trop basse. | Ajustez la température sur le réglage nécessaire (reportez-vous aux paragraphes « Tableau des programmes » et « Guide de cuisson »). |
| | Le temps de cuisson est trop court. | Ajustez le temps de cuisson sur la durée nécessaire (reportez-vous aux paragraphes « Tableau des programmes » et « Guide de cuisson »). |
| Les ingrédients cuisent de façon inégale dans la friteuse. | Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-cuisson. | Les ingrédients posés les uns sur les autres (comme les frites, par exemple) doivent être remués à mi-cuisson pour une cuisson homogène. |
| Les encas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse. | Vous avez utilisé un type d'encas censés être cuits dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des encas destinés à la cuisson au four ou appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur les encas pour les rendre plus croustillants. |
| La cuve ne peut pas être insérée correctement dans l'appareil. | Il y a trop d'aliments dans la cuve. | Ne remplissez pas la cuve au-delà du repère MAX. |

| Problèmes | Causes possibles | Solutions |
|---|--|--|
| De la fumée blanche émane de l'appareil. | Vous tentez de cuire des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoulera dans la cuve. Cette huile produit une fumée blanche et la cuve pourrait chauffer plus que d'ordinaire. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. |
| | La cuve contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par de la graisse qui chauffe dans la cuve. Veillez à nettoyer la cuve correctement après chaque utilisation. |
| Les frites fraîches cuisent de façon inégale dans la friteuse. | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| | Vous n'avez pas rincé les frites correctement avant de les faire frire. | Rincez les frites correctement pour éliminer l'amidon à la surface. |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse. | La quantité d'huile et d'eau dans les frites affecte leur croustillant. | Veillez à sécher les frites correctement avant d'ajouter l'huile. Coupez des frites plus petites pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

Si vous n'arrivez pas à solutionner le problème à l'aide des informations ci-dessus, veuillez ne pas démonter l'appareil et faire appel au service après-vente de votre magasin revendeur. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée ne sera pas pris en compte par la garantie.

rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

your product

Contents of the packaging

- 1 oil-free fryer
- 1 cooking tray
- 1 cake mould
- 1 user manual

Technical specifications

- Power supply : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Power: 1700 W
- Hot air technology for healthy cooking, roasting and grilling without fat
- Backlit LED touch screen
- 8 adjustable automatic cooking programs
- Temperature range from 80°C to 200°C
- Timer from 1 to 60 minutes
- Pot capacity: 5.7 L
- Audible signal at the end of cooking
- Power cord length: 90 cm

intended use

Use this air fryer to cook meats, vegetables and foods coated in breadcrumbs (such as cheese or chicken). It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

unpacking

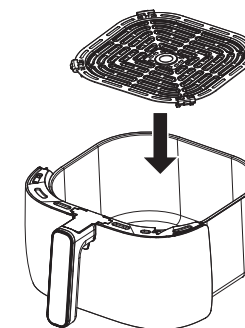
- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

before first use

- Thoroughly clean the **cooking tray** and **pot** (and the **cake mould** if you are going to use it) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Rinse with clean water then dry carefully with a dish towel.
- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

installation

1. Place the base of the appliance near a mains socket, on a flat, stable and heat-resistant surface. 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.
2. Insert the cooking tray into the pot.



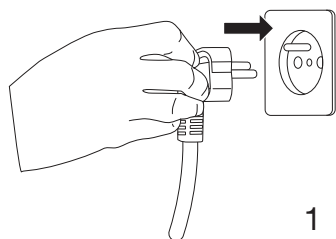
- This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, as this could block the flow of air and affect the result.

First use

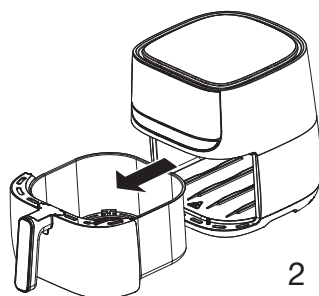
- There may be a small amount of smoke and a slight odour when the appliance is used for the first time. This is completely normal and won't last long.

use

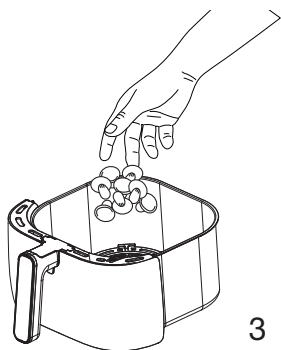
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the hot-air fryer.
3. **Put the ingredients on the cooking tray.**
4. Slide the pot back into the hot-air fryer.



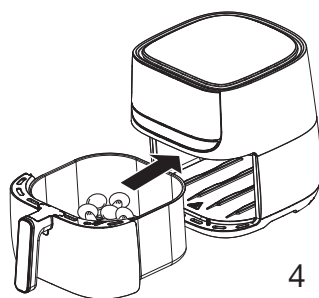
1



2



3



4

- Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
 6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (refer to the "Preparation tips" paragraph). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on the worktop.
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on the worktop, and use a pair of tongs to take out the food.

WARNINGS!

- Do not turn the pot upside down with the metal tray still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
- Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.


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

Programming

Plug the unit in. It beeps and the  on/off/start/pause key light stays on.

Turn on the device by pressing the  on/off key. The screen displays "180°C" for a few seconds then "15 min".

CHOOSE A PROGRAM

Press the  key once or several times to choose one of the 8 predefined cooking programs:



The selected program flashes on the screen with its default temperature. Refer to the "Program table".

CHANGE TEMPERATURE

A temperature is displayed by default for each program. You can change this temperature: press the **TEMP ▼** key to decrease it or press the **TEMP ▲** key to increase it. Each press of the key decreases or increases the temperature by **5°C**.

You can press and hold the **TEMP ▼** or **TEMP ▲** key to cycle through temperatures quickly without sound, from **80 to 200°C**.

SET A COOKING TIME


A cooking time is set by default for each program. Press the **TIME** ▼ key to decrease this cooking time or the **TIME** ▲ key to increase it.



Each press of the key decreases or increases the cooking time by one minute.

You can press and hold **TIME** ▼ or **TIME** ▲ to scroll through the minutes quickly without sound, **from 00:00 to 60:00**.

You can change the cooking time at any time using the **TIME** ▼ and **TIME** ▲ keys.

START A PROGRAM


After choosing a program, temperature and cooking time, press the  key to start the program.

The  fan and  heater indicator lights come on.

The screen alternately displays the selected temperature then the cooking time for 3 seconds.

Caution: Do not touch the pot during use and for some time after use, as it becomes very hot. Hold the pot only by its handle.

PAUSE A PROGRAM

It is advisable to stir the food from time to time for even cooking. You can pause a program by pressing the  key.

Take the pot out of the appliance by holding it by its handle and shake it. Then slide the pot back into the fryer. Cooking resumes.



Be very careful when removing the pot from the appliance as it will be hot and hot steam may escape. Do not touch hot surfaces. Risk of burns! Hold the pot only by its handle and use oven mitts.

CANCEL A RUNNING PROGRAM

To cancel a program in progress, press & hold the  key for 3 seconds. An audible signal sounds.


END OF COOKING

At the end of cooking, an audible signal sounds 3 times. The display shows "00". After 20 seconds, the screen turns off automatically.

Remove the pot and place it on a heat-resistant surface (for example, a trivet). Use heat-resistant cooking utensils to remove food from the pot.

At the end of the program, the ventilation of the device continues for a few moments to cool it. This is normal.

Excess oil or melted fat is collected at the bottom of the pot. Carefully empty this excess after each portion before shaking or replacing the pot in the appliance for the next cooking.

Press the  on/off key to turn off the appliance, unplug it and allow it to cool before moving it or cleaning.

Program table

| Programs | Temperature (in °C) | | Cooking time (in min) | |
|---|---------------------------|---------|---------------------------|---------|
| | Possible adjustment range | Default | Possible adjustment range | Default |
| Fries  | from 80 to 200°C | 200 | from 1 to 60 min | 18 min |
| Bacon  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 min | 6 min |
| Chicken  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 min | 20 min |
| Shrimps  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 min | 12 min |
| Steak  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 min | 12 min |
| Cake  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 min | 8 min |
| Vegetables  | from 80 to 200°C | 160 | from 1 to 60 min | 17 min |
| Fish  | from 80 to 200°C | 180 | from 1 to 60 mn | 18 min |

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

Cooking guide

| | min.- max. capacity (g) | Time (min) | Temp. (°C) | Skake |
|------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-------|
| Potatoes & fries | | | | |
| Thin frozen fries | 500-600 | 18-25 | 200 | Yes |
| Thick frozen fries | 500-600 | 20-25 | 200 | Yes |
| Potatoe gratin | 600 | 20-25 | 200 | Yes |
| Meat & Poultry | | | | |
| Steak | 100-600 | 12-18 | 180 | No |
| Pork chops | 100-600 | 12-18 | 180 | No |
| Hamburger | 100-600 | 10-20 | 180 | No |
| Sausage roll | 100-600 | 13-15 | 200 | No |
| Drumsticks | 100-600 | 25-30 | 180 | No |
| Chicken breast | 100-600 | 18-25 | 180 | No |
| Snacks | | | | |
| Spring rolls | 100-600 | 8-10 | 200 | Yes |
| Frozen chicken nuggets | 100-600 | 8-12 | 180 | Yes |
| Frozen fish fingers | 100-500 | 6-10 | 200 | No |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-500 | 8-10 | 180 | No |
| Stuffed vegetables | 100-500 | 12-20 | 160 | No |
| Baking | | | | |
| Cake | 500 | 8-15 | 180 | No |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | No |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | No |
| Sweet snacks | 500 | 20 | 160 | No |

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

Preparation tips

- The program table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- Because the hot-air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish on the hot-air fryer metal rack if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

USE OF THE CAKE MOULD

- You can use the **cake mould provided** to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile or stuffed ingredients.
- Place the **cake mould** provided in the pot with or without the cooking tray.



cleaning & maintenance

- Clean the appliance after every use.
- Unplug the appliance from the power outlet and allow the pot, (cake mould if used), the cooking tray and interior of the appliance to cool completely before cleaning. Remove the pot from the appliance to allow the air fryer to cool more quickly.
- 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 pot, cooking tray** and **cake mould** using a soft sponge with hot water and some washing-up liquid. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft towel. **These three parts cannot be washed in the dishwasher.**
- If the food residues stick to the pot/cake mould and are difficult to remove, soak the pot/cake mould in hot soapy water for 10 to 15 minutes. The residues will then easily come unstuck.
- Wipe **the outer surfaces** of the appliance using a damp cloth.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- Wipe **the outer surfaces** of the appliance using a damp cloth.

troubleshooting

Please review the troubleshooting guide below before contacting your retail store's service center to see if you can resolve the problem yourself.

| Problems | Possible causes | Solutions |
|--|---|---|
| The hot-air fryer does not work | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not pressed the  start key. | You can check whether you have pressed the  key. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the cooking tray is too big. | Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature to the required temperature setting (refer to the "program table" & "cooking tips" paragraphs). |
| | The preparation time is too short. | Set the time to the required preparation time (refer to the "program table" & "cooking tips" paragraphs). |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time for even cooking. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the pot into the appliance properly. | There are too much ingredients in the pot. | Do not fill the pot beyond the MAX indication. |

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

If you cannot solve the problem using the information above, please do not disassemble the device and contact the after-sales service of your reseller store. Any repair carried out by an unqualified person will not be covered by the warranty.

storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit if you think that you are not going to use it for an extended period of time.

su producto

Contenido de la caja

- 1 freidora sin aceite
- 1 depósito de cocción
- 1 molde para pasteles
- 1 instrucciones de uso

Características técnicas

- Alimentación: 220-240 V~ 50/60 Hz
- Potencia: 1700 W
- Tecnología de aire caliente para freír, asar y tostar de manera saludable y sin grasas
- Pantalla LED retroiluminada táctil
- 8 programas automáticos y ajustables
- Ajuste de la temperatura de 80°C à 200°C
- Temporizador de 1 a 60 minutos
- Capacidad de la olla de cocción: 5,7L
- Señal acústica de final de cocción
- Longitud de cable de alimentación: 90 cm

uso previsto

Use esta freidora de aire para cocinar carnes, verduras y alimentos rebozados (como queso o pollo). Está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

desembalaje

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

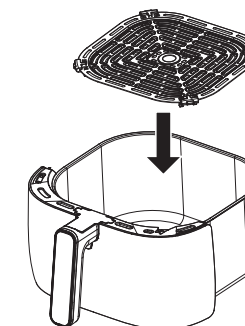
antes del primer uso

- Lave minuciosamente la olla y la rejilla de cocción (y el molde para pasteles si necesario) con una esponja suave y agua caliente con jabón. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un trapo.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

montaje

1. Coloque la base del aparato cerca de una toma de corriente, sobre una superficie plana y estable, 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.

2. Coloque la rejilla de cocción en la olla.



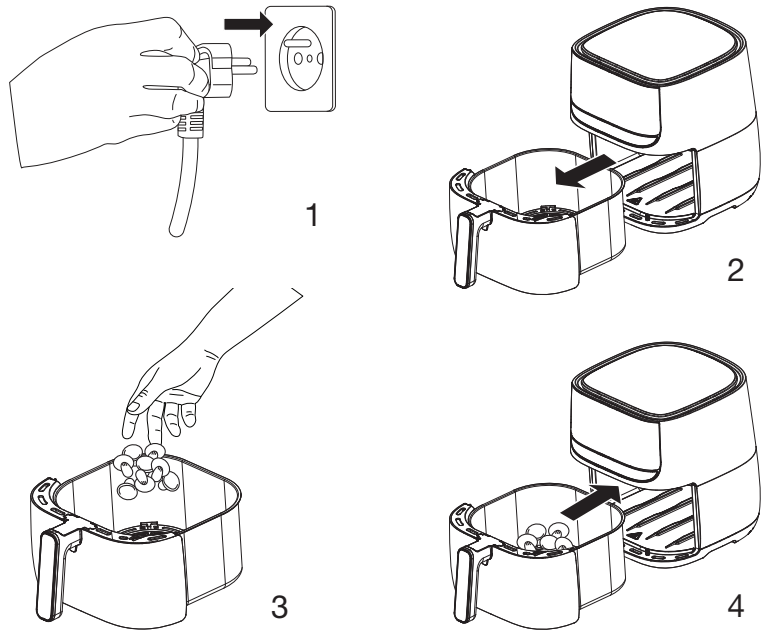
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, ya que interrumpiría el flujo de aire y eso afectaría al resultado de la fritura con aire caliente.

primer uso

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

USO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. **Coloque los ingredientes en la rejilla de cocción.**
4. Vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire caliente.



- Precaución: No toque la olla durante su uso ni poco tiempo después, ya que alcanza temperaturas muy altas. Sujete la olla solamente por el asa.


5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte el párrafo “consejos de preparación”).
6. Algunos ingredientes necesitan que se agiten a la mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado “consejos de preparación”). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación, vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire.


7. Cuando oiga el pitido, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una base resistente.
8. Compruebe si los ingredientes ya están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una base resistente, y utilice unas pinzas para sacar los alimentos.

¡ADVERTENCIAS!


- No ponga la olla boca abajo con la rejilla metálica todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.
 - Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, podría salir vapor de la olla.
10. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire caliente estará lista al instante para preparar otra tanda.

Programmation

Enchufe el aparato. Este emitirá una señal acústica y el indicador de la tecla de encendido / apagado / inicio / pausa  seguirá encendido.

Encienda el aparato pulsando la tecla de encendido/apagado . En la pantalla se mostrará «180°C» durante unos segundos y después, «15 min».

SELECCIONAR UN PROGRAMA

Pulse una o varias veces la tecla  para seleccionar uno de los **8 programas** de cocción predefinidos:



El programa seleccionado parpadeará en la pantalla con su temperatura predeterminada. Consulte la «Tabla de programas».

MODIFICAR LA TEMPERATURA

Se muestra una temperatura por defecto para cada programa. Puede modificar esta temperatura: Pulse la tecla **TEMP**▼ para disminuirla o pulse la tecla **TEMP**▲ para aumentarla.

Cada vez que pulse la tecla, disminuye o aumenta la temperatura **5°C**.

Puede mantener la tecla **TEMP**▼ o **TEMP**▲ pulsada para pasar las temperaturas rápidamente sin sonido, **de 80 a 200 °C**.

Puede modificar la temperatura en cualquier momento utilizando las teclas **TEMP**▼ y **TEMP**▲.

MODIFICAR LA TEMPERATURA

Se muestra una temperatura por defecto para cada programa. Puede modificar esta temperatura: Pulse la tecla **TEMP**▼ para disminuirla o pulse la tecla **TEMP**▲ para aumentarla.

Cada vez que pulse la tecla, disminuye o aumenta la temperatura **5°C**.

Puede mantener la tecla **TEMP**▼ o **TEMP**▲ pulsada para pasar las temperaturas rápidamente sin sonido, **de 80 a 200 °C**.

Puede modificar la temperatura en cualquier momento utilizando las teclas **TEMP**▼ y **TEMP**▲.

DEFINIR UN TIEMPO DE COCCIÓN


Hay un tiempo de cocción definido por defecto para cada programa. Pulse la tecla **TEMP**▼ para disminuir este tiempo de cocción o la tecla **TIME**▲ para aumentarlo.



Cada vez que pulse la tecla, disminuye o aumenta el tiempo de cocción **un minuto**.

Puede mantener la tecla **TIME**▼ o **TIME**▲ pulsada para pasar los minutos rápidamente sin sonido, **de 00:00 a 60:00**

Puede modificar la temperatura en cualquier momento utilizando las teclas **TEMP**▼ y **TEMP**▲.

INICIAR UN PROGRAMA

Después de seleccionar un programa, una temperatura y un tiempo de cocción, pulse la tecla  para iniciar el programa.

Los indicadores luminosos del ventilador  y del elemento calefactor  se encenderán.

En la pantalla se mostrará alternativamente la temperatura y después, el tiempo de cocción seleccionados durante 3 segundos.

Atención: No toque el depósito durante el uso ni durante algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete el depósito solo por su asa.


PAUSAR UN PROGRAMA

Se recomienda remover los alimentos de vez en cuando para una cocción homogénea.


Puede pausar un programa pulsando la tecla .

Saque el depósito del aparato sujetándolo por su asa y agítelo. Después, deslice el depósito por la freidora. La cocción se retomará.



Preste atención cuando retire el depósito del aparato, ya que quemará y puede liberarse vapor caliente. No toque las superficies calientes. ¡Peligro de quemaduras!  Sujete el depósito únicamente por su asa y utilice los guantes de cocina.

CANCELAR UN PROGRAMA EN CURSO

Para cancelar un programa en curso, pulse la tecla  durante 3 segundos. Sonará una señal acústica.

FIN DE LA COCCIÓN

Al final de la cocción, sonará una señal acústica 3 veces. La pantalla muestra «00». Después de 20 segundos, la pantalla se apagará automáticamente.

Retire el depósito y colóquelo sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles). Utilice utensilios de cocina resistentes al calor para retirar los alimentos del depósito.

Al final del programa, la ventilación del aparato continúa durante unos instantes para enfriarlo. Esto es normal.

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 sacudir o de volver a poner el depósito en el aparato para la próxima cocción.






Pulse la tecla de encendido/apagado  para apagar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar antes de moverlo o proceder a su limpieza.

Tabla de programas

| Programas | Temperatura (en °C) | | Tiempo (en minutos) | |
|---|---------------------------|-------------|---------------------------|-------------|
| | Rango de ajustes posibles | Por defecto | Rango de ajustes posibles | Por defecto |
| Patatas fritas  | de 80 a 200°C | 200 | de 1 a 60 min | 18 min |
| Tocino  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 6 min |
| Pollo  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 20 min |
| Gambas  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 12 min |
| Bistec  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 12 min |
| Pastel  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 8 min |
| Verduras  | de 80 a 200°C | 160 | de 1 a 60 min | 17 min |
| Pescado  | de 80 a 200°C | 180 | de 1 a 60 min | 18 min |

NOTA: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

Guía de cocción

| | Cantidad mín.- máx. (g) | Tiempo (min) | Temp. (°C) | Agitar |
|--------------------------------------|-------------------------|--------------|------------|--------|
| Patatas y patatas fritas | | | | |
| Patatas fritas finas congeladas | 500-600 | 18-25 | 200 | Sí |
| Patatas fritas gruesas congeladas | 500-600 | 20-25 | 200 | Sí |
| Patata gratinada | 600 | 20-25 | 200 | Sí |
| Carne y aves | | | | |
| Filetes | 100-600 | 12-18 | 180 | No |
| Chuletas de cerdo | 100-600 | 12-18 | 180 | No |
| Hamburguesa | 100-600 | 10-20 | 180 | No |
| Rollo de salchicha | 100-600 | 13-15 | 200 | No |
| Muslos | 100-600 | 25-30 | 180 | No |
| Pechuga de pollo | 100-600 | 18-25 | 180 | No |
| Snacks | | | | |
| Rollitos de primavera | 100-600 | 8-10 | 200 | Sí |
| Nuggets de pollo congelados | 100-600 | 8-12 | 180 | Sí |
| Palitos de pescado congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | No |
| Snacks de queso rebozados congelados | 100-500 | 8-10 | 180 | No |
| Verduras rellenas | 100-500 | 12-20 | 160 | No |
| Horneado | | | | |
| Tarta | 500 | 8-15 | 180 | No |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | No |
| Magdalenas | 500 | 15-18 | 200 | No |
| Aperitivos dulces | 500 | 20 | 160 | No |

NOTA: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

consejos de preparación

- La tabla de programas le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes. Tenga en cuenta que estos ajustes se indican como referencia. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Gracias a que la tecnología al aire caliente recalienta al instante el aire del interior del aparato, si saca brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas afectará al proceso.
- Los ingredientes más pequeños suelen necesitar un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente superior, y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente inferior.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas caseras para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa precocinada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno sobre la rejilla metálica de la freidora de aire caliente si desea hornear una tarta o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

USO DEL MOLDE PARA PASTELES


- Puede usar el **molde para pasteles suministrado** para hornear un pastel o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Coloque el molde para pasteles suministrado en la olla con o sin rejilla de cocción.

limpieza y mantenimiento

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje enfriar completamente la olla, (el molde de cocción llegado el caso), la rejilla de cocción y el interior del aparato antes de proceder a la limpieza. Retire la olla del aparato para permitir que la freidora se enfríe más rápidamente.
- 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 olla, la rejilla de cocción y el molde para pasteles** con una esponja suave y agua caliente con jabón de lavavajillas. Aclare minuciosamente con agua limpia y seque con un trapo suave. **Estas tres piezas no pueden lavarse en el lavavajillas.**
- Si se adhieren a la olla/al molde de cocción residuos de alimentos y son difíciles de quitar, deje en remojo la olla/el molde de cocción en agua caliente con jabón entre 10 y 15 minutos. Los residuos se despegarán fácilmente después.
- Limpie **el interior del aparato** con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- No utilice estropajos de fregar abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.
- Limpie **las superficies exteriores** del aparato con un paño húmedo.

solución de problemas

Revise la guía de solución de problemas a continuación antes de comunicarse con el centro de servicio de su tienda para ver si puede resolver el problema usted mismo.

| Problemas | Causas posibles | Soluciones |
|--|--|--|
| La freidora de aire caliente no funciona. | El aparato no está enchufado. | Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. |
| | No ha pulsado el botón de inicio  . | Puede comprobar si ha pulsado el botón de inicio o no. |
| Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se cocinan del todo. | La cantidad de ingredientes en la rejilla de cocción es excesiva. | Ponga tandas más pequeñas de ingredientes en la olla. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente. |
| | La temperatura ajustada es demasiado baja. | Ajuste la temperatura necesaria (consulte los párrafos « Tabla de programas » y « Guía de cocción »). |
| | El tiempo de preparación es demasiado corto. | Ajuste el tiempo de preparación necesario (consulte los párrafos « Tabla de programas » y « Guía de cocción »). |
| Los ingredientes no se fríen uniformemente en la freidora de aire. | Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. | Los ingredientes que se colocan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación para cocinar uniformemente. |
| Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | Ha utilizado un tipo de snacks pensados para ser preparados en una freidora tradicional. | Utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar la olla en el aparato correctamente. | Hay demasiados ingredientes en la olla. | No llene la olla por encima de la indicación MÁX. |

| Problemas | Causas posibles | Soluciones |
|---|---|---|
| Sale humo blanco del aparato. | Está preparando ingredientes grasientos. | Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, caerá una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | La olla aún contiene restos de grasa de un uso anterior. | El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la olla. Asegúrese de limpiar bien la olla después de cada uso. |
| Las patatas fritas caseras no se fríen uniformemente en la freidora de aire. | No ha utilizado el tipo de patata adecuado. | Utilice patatas caseras y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. |
| | Vous n'avez pas rincé les frites correctement avant de les faire frire. | Lave bien con agua las patatas fritas cortadas para eliminar el almidón de la parte exterior de las mismas. |
| Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. | Asegúrese de secar bien las patatas fritas cortadas antes de añadir el aceite. Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente. |

Si no puede resolver el problema utilizando la información anterior, no desmonte el dispositivo y comuníquese con el servicio posventa de su tienda. Cualquier reparación realizada por una persona no cualificada no estará cubierta por la garantía.

almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Grillrost
- 1 Backform
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220-240 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 1700 W
- Heißlufttechnologie zum gesunden, fettfreien Garen, Braten und Grillen
- LED-Display mit Hintergrundbeleuchtung und Touch-Bedienung
- 8 automatische und anpassbare Programme
- Temperatureinstellung von 80°C bis 200°C
- Timer von 1 bis 60 Minuten
- Garkorb von 5,7 Liter
- Signalton am Programmende
- Länge des Stromkabels : 90 cm

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie diese Heißluftfritteuse zum Garen von Fleisch, Gemüse und panierten Speisen (wie Käse oder Hühnchen). Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden. Jegliche anderweitige Nutzung kann das Gerät beschädigen oder zu Verletzungen führen.

Auspacken

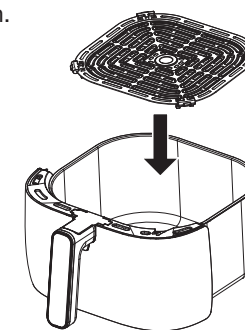
- Packen Sie das Gerät aus und untersuchen Sie es. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschildes. Überprüfen Sie, ob es vollständig und in einwandfreiem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt oder defekt ist, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst.
- Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit Verpackungsmaterial spielen, besteht Unfallgefahr.

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie den **Behälter** und den **Grillrost** (und ggf. die **Backform**) gründlich mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich mit einem Geschirrtuch abtrocknen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Installation

1. Stellen Sie den Gerätesockel in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine ebene, stabile 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.
2. Setzen Sie den Grillrost in den Behälter ein.



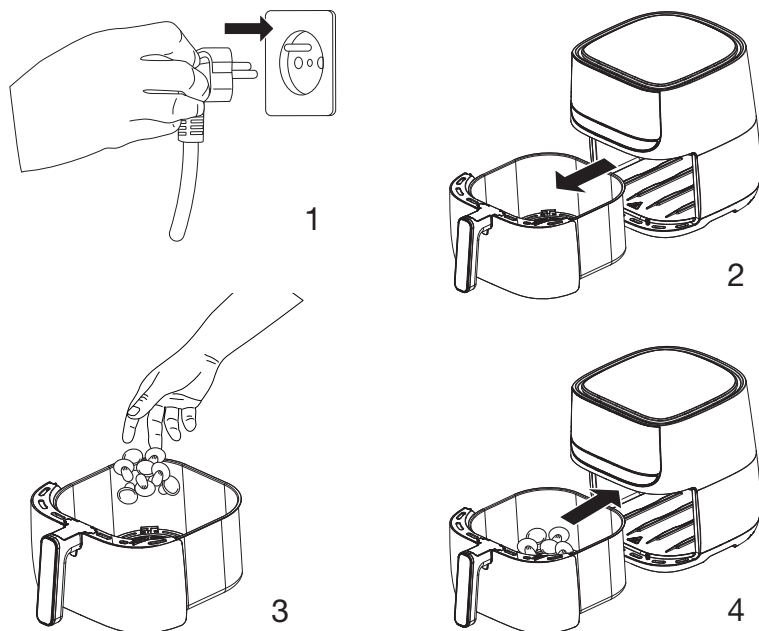
- Diese Fritteuse funktioniert ohne Öl und mit Heißluft. Keil Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter füllen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts, da dies die Luftzirkulation stört und die Ergebnisse beim Garen mit Heißluft beeinträchtigt.

Erster Gebrauch

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

Bedienung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Nehmen Sie den Behälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. **Legen Sie die Zutaten auf den Grillrost.**
4. Schieben Sie den Behälter in die Heißluftfritteuse und setzen Sie ihn wieder ein.



- Achtung: Den Behälter während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht berühren, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Behälter immer ausschließlich am Griff an.

5. Ermitteln Sie die Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Tipps zur Zubereitung").
6. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe "Tipps zur Zubereitung"). Um die Zutaten zu schütteln, den Behälter am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Schieben Sie den Behälter dann wieder in die Fritteuse zurück.

7. Wenn ein Signalton ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät und stellen Sie einige Minuten mehr auf dem Timer ein.
9. Um Zutaten (wie Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse, stellen Sie ihn auf eine Arbeitsfläche und verwenden Sie eine Zange, um die Lebensmittel zu entnehmen.


WARNUNGEN!

- Drehen Sie den Behälter nicht um, wenn der Metallrost angebracht ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Behälters angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen könnte.
- Je nach Art der Zutaten, die in der Fritteuse gegart werden, kann es zum Austritt von Dampf aus dem Behälter kommen.


10. Wenn die Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für eine neue Ladung.

Programmierung

Schließen Sie das Gerät an. Es ertönt ein Signalton und die Leuchtanzeige der Ein/Aus-/Start/Pause-Taste  leuchtet weiter.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken . Auf dem Display wird einige Sekunden lang "180 °C" und dann "15 min" angezeigt.

PROGRAMMWahl

Drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste , um eines der **8 voreingestellten** Garprogramme zu wählen:



Das ausgewählte Programm blinkt auf dem Display mit seiner Standardtemperatur. Lesen Sie dazu den Punkt "Programmtabelle".

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Für jedes Programm wird standardmäßig eine Temperatur angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern: Drücken Sie die Taste **TEMP** ▼, um sie zu verringern, oder drücken Sie die Taste **TEMP** ▲, um sie zu erhöhen.

Mit jedem Drücken der Taste verringert oder erhöht sich die Temperatur um **5°C**.

Sie können die Taste **TEMP** ▼ oder **TEMP** ▲ gedrückt halten, um ohne Signalton schnell durch die Temperaturen zu scrollen, **von 80 bis 200 °C**.

Sie können die Temperatur jederzeit mithilfe der Tasten **TEMP** ▼ und **TEMP** ▲ ändern.

FESTLEGUNG DER GARZEIT

Für jedes Programm ist standardmäßig eine Garzeit eingestellt. Drücken Sie die Taste **TIME** ▼, um diese Garzeit zu verringern, oder die Taste **TIME** ▲, um sie zu verlängern.


Jedes Drücken der Taste verringert oder erhöht die Garzeit um **eine Minute**.

Sie können die Taste **TIME** ▼ oder **TIME** ▲ gedrückt halten, um ohne Signalton schnell durch die Minuten zu scrollen, **von 00:00 bis 60:00**.

Sie können die Garzeit jederzeit mithilfe der Tasten **TIME** ▼ und **TIME** ▲ ändern.

STARTEN EINES PROGRAMMS

Nachdem Sie ein Programm, eine Temperatur und eine Garzeit gewählt haben, drücken


Sie die Taste , um das Programm zu starten.

Die Leuchtanzeigen für den Ventilator  und das Heizelement  leuchten auf.

Auf dem Display werden abwechselnd für 3 Sekunden die gewählte Temperatur und dann die Garzeit angezeigt.

Achtung: Den Behälter während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht berühren, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Behälter immer ausschließlich am Griff an.

UNTERBRECHUNG EINES PROGRAMMS

Es ist zu empfehlen, die Speisen ab und zu umzurühren, damit sie gleichmäßig gegart werden. Sie können ein Programm anhalten, indem Sie die Taste  drücken.


Nehmen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Behälter dann wieder in die Fritteuse zurück. Der Garvorgang wird fortgesetzt.



Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen, da er heiß wird und heißer Dampf austreten kann. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. **Verbrennungsgefahr!**

Fassen Sie den Topf nur am Griff an und verwenden Sie Küchenhandschuhe.

ABBRECHEN EINES LAUFENDEN PROGRAMMS

Um ein laufendes Programm abzubrechen, halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt.

Ein Signalton erklingt.


ENDE DES GARVORGANGS

Am Ende des Garvorgangs ertönt 3 Mal ein Signalton. Das Display zeigt "00" an. Nach 20 Sekunden schaltet sich das Display automatisch aus.









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

Am Ende des Programms läuft die Belüftung des Geräts für kurze Zeit weiter, um es zu abzukühlen. Das ist normal.

Überschüssiges Öl oder geschmolzenes Fett werden am Boden des Behälters aufgefangen. Leeren Sie diesen Überschuss nach jeder Portion sorgfältig aus, bevor Sie den Behälter schütteln oder für den nächsten Garvorgang wieder in das Gerät einsetzen.

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

Programmtabelle

| Programme | Temperatur (in °C) | | Garzeit (Min.) | |
|---|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|
| | Mögliche Einstellbereiche | Standardmäßig | Mögliche Einstellbereiche | Standardmäßig |
| Fritten  | de 80 bis 200°C | 200 | 1 - 60 Min. | 18 Min. |
| Speck  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 6 Min. |
| Hähnchen  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 20 Min. |
| Krabben  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 12 Min. |
| Steak  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 12 Min. |
| Kuchen  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 8 Min. |
| Gemüse  | 80 bis 200°C | 160 | 1 - 60 Min. | 17 Min. |
| Fisch  | 80 bis 200°C | 180 | 1 - 60 Min. | 18 Min. |

HINWEIS : Fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, falls Sie mit dem Garen beginnen, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Leitfaden zum Garen

| | Anzahl Min.-max. (g) | Zeit (Min.) | Temp. (°C) | Um-rühren |
|--|----------------------|-------------|------------|-----------|
| Kartoffeln und Pommes frites | | | | |
| Dünne tiefgefrorene Pommes frites | 500-600 | 18-25 | 200 | Ja |
| Dicke tiefgefrorene Pommes frites | 500-600 | 20-25 | 200 | Ja |
| Kartoffelgratin | 600 | 20-25 | 200 | Ja |
| Fleisch und Geflügel | | | | |
| Steaks | 100-600 | 12-18 | 180 | Nein |
| Schweinekoteletts | 100-600 | 12-18 | 180 | Nein |
| Hamburger | 100-600 | 10-20 | 180 | Nein |
| Würstchen im Blätterteig | 100-600 | 13-15 | 200 | Nein |
| Hähnchenkeulen | 100-600 | 25-30 | 180 | Nein |
| Hühnerbrust | 100-600 | 18-25 | 180 | Nein |
| Snacks | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-600 | 8-10 | 200 | Ja |
| Tiefgefrorene Chicken Nuggets | 100-600 | 8-12 | 180 | Ja |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen mit Panade | 100-500 | 6-10 | 200 | Nein |
| Tiefgefroren panierter Käse | 100-500 | 8-10 | 180 | Nein |
| Gefülltes Gemüse | 100-500 | 12-20 | 160 | Nein |
| Garen im Ofen | | | | |
| Kuchen | 500 | 8-15 | 180 | Nein |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | Nein |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | Nein |
| Süße Snacks | 500 | 20 | 160 | Nein |

HINWEIS : Fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, falls Sie mit dem Garen beginnen, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Zubereitungstipps

- Die Programmtabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Zutaten. Denken Sie daran, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da die Zutaten alle unterschiedlicher Herkunft sind und verschiedene Größen und Formen haben und zudem von verschiedenen Marken stammen, können wir nicht garantieren, welche Einstellungen für Ihre Zutaten optimal sind.
- Da die Heißlufttechnologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, stört es diesen Prozess, wenn Sie den Behälter während des Frittierens kurz aus dem Gerät nehmen.
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine große Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit; eine kleine Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Kochzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit sorgt für ein besseres Endergebnis und hilft, ein ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- Geben Sie Öl zu den frischen Kartoffeln, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Anschließend müssen die Zutaten nur noch einige Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse frittiert werden.
- Garen Sie keine sehr fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse.
- Gerichte, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge an Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis liegt bei 500 Gramm.
- Verwenden Sie fertige Nudeln, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertignudeln benötigen auch eine kürzere Kochzeit als selbstgemachte Nudeln.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein.

GEBRAUCH DER BACKFORM



- Sie können **die mitgelieferte Backform** verwenden, um einen Kuchen oder eine Quiche zu backen, oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Stellen Sie **die mitgelieferte Backform** mit oder ohne Grillrost in den Behälter.

Reinigung & Pflege

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Behälter, (ggf. die Backform), den Grillrost und das Innere des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
- 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.
- Waschen Sie **den Behälter**, den **Grillrost** und die **Backform** mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel. Mit klarem gründlich Wasser abspülen und anschließend mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen. **Diese drei Teile können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Wenn Speisereste an dem Behälter/der Backform haften und sich nur schwer entfernen lassen, weichen Sie diese und den Grillrost 10 bis 15 Minuten lang in heißem Seifenwasser ein. Die Rückstände lassen sich anschließend leicht ablösen.
- Reinigen Sie das **Innere des Geräts** mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie keinen groben Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um alle Speisereste zu entfernen.
- Wischen Sie **die Außenflächen** des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Fehlerbehebung

Bitte lesen Sie die folgende Anleitung zur Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst Ihres Fachgeschäfts in Anspruch nehmen, um herauszufinden, ob Sie das Problem selbst beheben können.

| Probleme | Mögliche Ursachen | Lösungen |
|---|---|--|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht angeschlossen. | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose. |
| | Sie haben die Taste  nicht gedrückt. | Kontrollieren Sie, ob Sie die Taste gedrückt haben  . |
| Die in der Fritteuse frittierten Zutaten werden nicht gar. | Es befindet sich eine zu große Menge an Zutaten auf dem Grillrost. | Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Behälter. Kleinere Ladungen ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Einstellung (siehe Abschnitte "Programmtabelle" und "Kochanleitung"). |
| | Die Garzeit ist zu kurz. | Stellen Sie die Garzeit auf die erforderliche Dauer ein (siehe Abschnitte "Programmtabelle" und "Leitfaden für das Garen"). |
| Die Zutaten garen in der Fritteuse ungleichmäßig. | Einige Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit bewegt werden. | Übereinandergelegte Zutaten (wie z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit bewegt werden, damit sie gleichmäßig gegart werden. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die eigentlich in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollten. | Verwenden Sie Snacks, die für den Backofen bestimmt sind, oder tragen Sie mit einem Pinsel etwas Öl auf die Snacks auf, um sie knuspriger zu machen. |
| Der Behälter kann nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt werden. | Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Behälter. | Den Behälter nicht über die MAX-Markierung hinaus befüllen. |

| Probleme | Mögliche Ursachen | Lösungen |
|---|---|--|
| Aus dem Gerät tritt weißer Dampf aus. | Sie haben versucht, fettige Zutaten zu garen. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, fließt eine größere Menge Öl in den Behälter. Dieses Öl erzeugt weißen Dampf und der Behälter könnte sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis. |
| | Der Behälter enthält noch Fettrückstände von einem früheren Gebrauch. | Der weiße Dampf wird durch Fett verursacht, das sich in dem Behälter erhitzt. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. |
| Frische Pommes frites garen in der Fritteuse ungleichmäßig. | Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben. |
| | Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült. | Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke an der Oberfläche zu entfernen. |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen. | Die Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites wirkt sich auf ihre Knusprigkeit aus. | Achten Sie darauf, die Pommes frites ausreichend zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie kleinere Pommes frites, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. |

Wenn Sie das Problem mithilfe der obigen Hinweise nicht lösen können, nehmen Sie das Gerät bitte nicht auseinander und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers. Reparaturen, die von nicht entsprechend qualifizierten Personen durchgeführt werden, sind nicht von der Garantie gedeckt.

Lagerung

- Das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz trennen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und staubfreien Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Bitte bewahren Sie die Verpackung auf und verwenden Sie sie zur Lagerung des Geräts, wenn Sie es voraussichtlich für längere Zeit nicht benutzen werden.

Uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 friteuse zonder olie
- 1 bakrooster
- 1 bakvorm
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Voeding: 220 - 240 V~ 50/60 HZ
- Vermogen: 1700 W
- Heteluchttechnologie om op een gezonde manier en zonder vetstof te bakken, braden en grillen
- Led-aanraakscherm met achtergrondverlichting
- 8 automatische en instelbare programma's
- Instellen van de temperatuur van 80°C tot 200°C
- Timer van 1 tot 60 minuten
- Kookmandje van 5,7 liter
- Geluidssignaal op het einde van het programma
- Lengte van de voedingskabel: 90 cm

Bedoelde gebruik

Gebruik deze heteluchtfriteuse om vlees, groenten en gepaneerde voedingsmiddelen (zoals kaas of kip) te bakken. Dit toestel is ontworpen om exclusief thuis gebruikt te worden en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Uit de verpakking halen

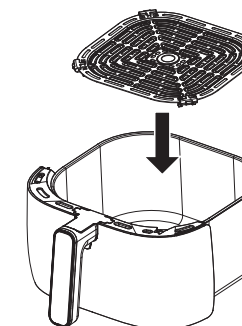
- Pak het toestel uit en bekijk het goed. Verwijder de verpakking en alle etiketten van het toestel, met uitzondering van het typeplaatje. Kijk na of het toestel volledig en in goede staat is. Gebruik het toestel niet indien het beschadigd of defect is en neem contact op met uw verkoper of de dienst na verkoop.
- Bewaar alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Er is risico op ongevallen wanneer kinderen met verpakkingsmaterialen spelen.

Vóór het eerste gebruik

- Was de **kuip** en het **bakrooster** (en de **bakvorm** indien nodig) zorgvuldig met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een handdoek.
- Veeg de binnenkant en buitenkant van het toestel af met een vochtige doek.

installatie

1. Plaats de basis van het toestel in de buurt van een wandstopcontact op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Gelieve voldoende ruimte rond het toestel vrij te laten voor ventilatie, vooral achteraan ter hoogte van het luchtuitlaatrooster.
2. Plaats het bakrooster in de kuip.



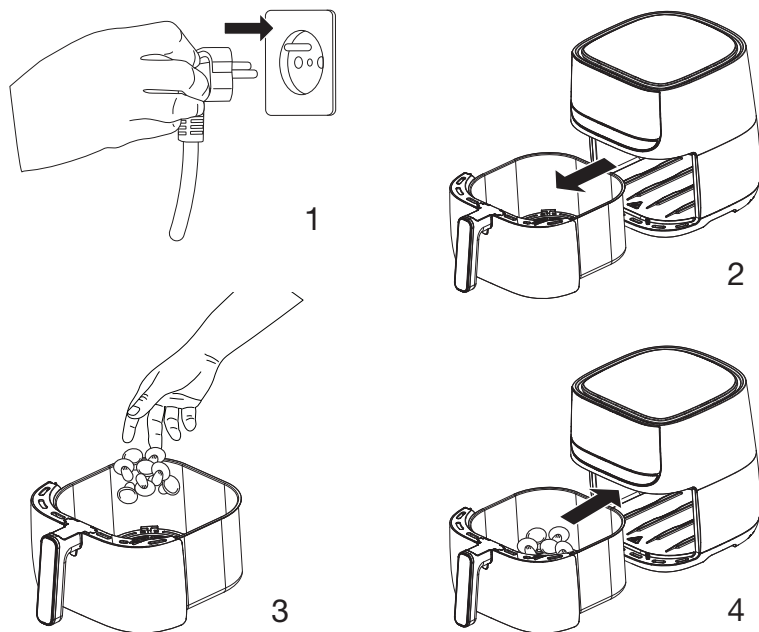
- Deze friteuse werkt zonder olie met hete lucht. Doe geen olie of andere vloeistof in de kuip.
- Plaats niets bovenop het toestel dat de luchtcirculatie kan verhinderen en dat een impact zou hebben op de resultaten van het koken met hete lucht.

Eerste gebruik

- Het is mogelijk dat er een beetje rook en geurtjes vrijkomen wanneer het toestel voor het eerst wordt gebruikt. Dit is volkomen normaal en verdwijnt snel.

Gebruik

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact in de muur.
2. Trek voorzichtig aan de kuip om ze uit de heteluchtfriteuse te halen.
3. **Plaats de ingrediënten op het bakrooster.**
4. Glijd de kuip in de heteluchtfriteuse om haar terug te plaatsen.



- **Opgelet:** Raak de kuip niet aan tijdens het gebruik en gedurende enige tijd na gebruik, aangezien ze erg warm wordt. Neem de kuip enkel bij de handgreep vast.

5. Bepaal de kooktijd voor de ingrediënten (zie paragraaf "Tips voor bereiding").
6. Sommige ingrediënten moeten in het midden van de baktijd geschud worden (zie paragraaf "Tips voor bereiding"). Om de ingrediënten te schudden, neemt u de kuip uit het toestel aan het handvat en schud u ermee. Plaats vervolgens de kuip opnieuw in de friteuse.

7. Wanneer er een geluidssignaal weerklinkt, betekent dit dat de ingestelde baktijd verstreken is. Haal de kuip uit het toestel en plaats ze op het werkblad.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Indien dat niet het geval is, plaatst u de kuip gewoon terug in het toestel en voegt u enkele minuten aan de timer toe.
9. Om de ingrediënten (zoals frietjes) te verwijderen, haalt u de kuip uit de heteluchtfriteuse en plaatst u ze op een werkblad. Verwijder de ingrediënten met een tang.

WAARSCHUWINGEN!

- Draai de kuip niet om met het metalen rooster. De overtollige olie die zich onderaan de kuip bevindt, kan dan op de ingrediënten terecht komen.
- Naargelang het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse kan er stoom uit de kuip vrijkomen.

10. Wanneer de lading ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse onmiddellijk beschikbaar voor een nieuwe lading.

Programmatie

Steek de stekker van het toestel in het stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het lampje van de toets aan / uit / start / pauze  blijft aan.

Zet het toestel aan door te drukken op aan / uit . Het scherm toont enkele seconden "180°C" en dan "15 min".

KIES EEN PROGRAMMA

Druk een of meerdere keren op de toets  om een van de **8 voorgeprogrammeerde bakprogramma's** te kiezen:



Het geselecteerde programma knippert op het scherm met de standaard temperatuur. Zie "Tabel met programma's".

DE TEMPERATUUR WIJZIGEN

De temperatuur wordt standaard voor elk programma getoond. U kunt deze temperatuur wijzigen: Druk op de knop **TEMP ▼** om de temperatuur te verlagen of druk op de toets **TEMP ▲** om te verhogen.

Elke keer u op de toets drukt, gaat de temperatuur met 5°C omhoog of omlaag.

U kan de toets **TEMP**▼ of **TEMP**▲ ingedrukt houden om de temperaturen snel zonder geluid te laten lopen, **van 80 tot 200 °C**.

U kunt de temperatuur gelijk wanneer wijzigen met de toetsen **TEMP**▼ en **TEMP**▲.

DE BAKTIJD BEPALEN


Voor elk programma is er een standaard baktijd bepaald. Druk op de toets **TIME**▼ om de baktijd te verkorten of op de toets **TIME**▲ om de baktijd te verlengen.



Elke keer dat u op de toets drukt, wordt de baktijd met een **minuut** verlengd of verkort.

U kan de toets **TEMP**▼ of **TEMP**▲ ingedrukt houden om de minuten snel zonder geluid te laten lopen, **van 00:00 tot 60:00**.

U kunt de baktijd op gelijk welk moment wijzigen met de toetsen **TIME**▼ en **TIME**▲.

EEN PROGRAMMA STARTEN

Druk op de toets  om het programma te starten nadat u een programma, temperatuur en baktijd ingesteld heeft.


De lampjes van de ventilator  en van het verwarmingselement  gaan aan.

Het scherm toont afwisselend voor 3 seconden de temperatuur en dan de geselecteerde baktijd .

Opgelet: Raak de kuip niet aan tijdens het gebruik en gedurende enige tijd na gebruik, aangezien ze erg warm wordt. Neem de kuip enkel bij de handgreep vast.

EEN PROGRAMMA PAUZEREN

Het is aanbevolen om de voedingsmiddelen af en toe om te roeren zodat ze gelijkmatig


bakken. U kan een programma pauzeren door op de toets  te drukken.

Haal de kuip uit het toestel aan het handvat en schud ermee. Plaats vervolgens de kuip opnieuw in de friteuse. Het bakken gaat verder.



Wees erg voorzichtig wanneer u de kuip uit het toestel haalt, aangezien ze heet kan zijn en warme stoom kan ontsnappen. Raak de warme oppervlakken niet aan. Risico op brandwonden! Houd de kuip enkel bij het handvat vast en gebruik keukenhandschoenen.

EEN LOPEND PROGRAMMA ANNULEREN

Om een lopend programma te annuleren, dient u 3 seconden op de toets  te drukken. Er weerklinkt een geluidssignaal.

EINDE VAN HET BAKKEN

Op het einde van het kookproces, hoort u 3 keer een geluidssignaal. Het scherm geeft "00" weer. Na 20 seconden gaat het scherm automatisch uit.



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

Op het einde van het programma blijft de ventilator van het toestel werken om het af te koelen. Dit is normaal.

De overtollige olie of het gesmolten vet wordt onderaan de kuip opgevangen. Verwijder de overtollige olie na elke portie voor u de kuip schudt of terugplaatst in het toestel om opnieuw te bakken.

Druk op de knop aan/uit  om het toestel uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het verplaatst of schoonmaakt.

Tabel met programma's

| Programma's | Temperatuur (in °C) | | Baktijd (in min) | |
|---|-------------------------|-----------|-------------------------|-----------|
| | Bereik van instellingen | Standaard | Bereik van instellingen | Standaard |
| Frieten  | van 80 tot 200°C | 200 | 1 tot 60 min | 18 min |
| Spek  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 6 min |
| Kip  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 20 min |
| Garnalen  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 12 min |
| Biefstuk  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 12 min |
| Taart  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 8 min. |
| Groenten  | van 80 tot 200°C | 160 | 1 tot 60 min | 17 min. |
| Vis  | van 80 tot 200°C | 180 | 1 tot 60 min | 18 min |

OPMERKING: Voeg 3 minuten aan de baktijd toe wanneer u begint te bakken met een nog koude heteluchtfriteuse.

Kookgids

| | Hoeveelheid min.- max. (g) | Tijd (min) | Temp. (°C) | Schudden |
|-------------------------------|----------------------------|------------|------------|----------|
| Aardappelen en frieten | | | | |
| Ingevroren fijne frieten | 500-600 | 18-25 | 200 | Ja |
| Ingevroren dikke frieten | 500-600 | 20-25 | 200 | Ja |
| Aardappelgratin | 600 | 20-25 | 200 | Ja |
| Vlees en gevogelte | | | | |
| Biefstukken | 100-600 | 12-18 | 180 | Nee |
| Varkenskoteletten | 100-600 | 12-18 | 180 | Nee |
| Hamburger | 100-600 | 10-20 | 180 | Nee |
| Worstenbroodjes | 100-600 | 13-15 | 200 | Nee |
| Kippenbouten | 100-600 | 25-30 | 180 | Nee |
| Kipfilet | 100-600 | 18-25 | 180 | Nee |
| Snacks | | | | |
| Loempia's | 100-600 | 8-10 | 200 | Ja |
| Ingevroren chicken nuggets | 100-600 | 8-12 | 180 | Ja |
| Ingevroren fishsticks | 100-500 | 6-10 | 200 | Nee |
| Ingevroren gepaneerde kaas | 100-500 | 8-10 | 180 | Nee |
| Gevulde groenten | 100-500 | 12-20 | 160 | Nee |
| Bakken in de oven | | | | |
| Taart | 500 | 8-15 | 180 | Nee |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | Nee |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | Nee |
| Zoete snacks | 500 | 20 | 160 | Nee |

OPMERKING : Voeg 3 minuten aan de baktijd toe wanneer u begint te bakken met een nog koude heteluchtfriteuse.

Tips voor bereiding

- De tabel met programma's helpt u om de basisinstellingen te kiezen voor uw ingrediënten. Vergeet niet dat deze instellingen slechts indicatief zijn. Aangezien ingrediënten verschillende herkomst, maten en vormen hebben en van verschillende merken zijn, kunnen wij niet garanderen dat deze instellingen ideaal zijn voor uw ingrediënten.
- Aangezien heteluchttechnologie de lucht binnenin het toestel onmiddellijk opwarmt, wordt dit proces verstoord wanneer u de kuip kort uit het toestel haalt tijdens het bakken.
- Kleine ingrediënten bakken in het algemeen sneller dan grotere ingrediënten.
- Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten heeft, duurt het bakken ook langer; een kleine hoeveelheid ingrediënten vraagt een baktijd die een beetje korter is.
- Schud kleine ingrediënten in het midden van de baktijd voor een beter resultaat. Dit vermijdt dat ze niet gelijkmatig bakken.
- Voeg olie aan de verse aardappelen toe voor een knapperiger resultaat. Nadat u de olie toegevoegd heeft, laat u gewoon de ingrediënten enkele minuten in de heteluchtfriteuse bakken.
- Bak geen erg vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Gerechten die in de oven gebakken kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse gebakken worden.
- De optimale hoeveelheid frieten voor een knapperig resultaat is 500 gram.
- Gebruik gebruiksklaar deeg om snel en vlot gevulde snacks te bereiden. Gebruiksklaar deeg bakt ook sneller dan zelfgemaakt deeg.
- U kan de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximum 10 minuten.

GEBRUIK VAN DE BAKVORM


- U kan **de meegeleverde bakvorm** gebruiken om taart of quiche te bakken of wanneer u fragiele of gevulde ingrediënten wil bakken.
- Plaats **de meegeleverde bakvorm** in de kuip met of zonder het bakrooster.

Reiniging en onderhoud

- Reinig het toestel na elk gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact. Laat de kuip (of de bakvorm), het bakrooster en de binnenkant van het toestel volledig afkoelen voor u het schoonmaakt. Haal de kuip uit het toestel zodat de heteluchtfriteuse zo snel mogelijk kan afkoelen.
- 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**, het **bakrooster** en de **bakvorm** met een zachte spons en warm water met afwasproduct. Spoel zorgvuldig af met helder water en droog af met een zachte doek. **Deze drie onderdelen mogen niet in de vaatwasser gewassen worden.**
- Indien er voedingsresten in de kuip/bakvorm kleven en ze moeilijk te verwijderen zijn, laat u de kuip/bakvorm en het bakrooster 10 tot 15 minuten weken in warm zeepsop. De resten komen vervolgens gemakkelijk los.
- Maak de **'binnenkant van het toestel'** schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Gebruik geen schuurspons om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Maak het verwarmingselement schoon met een reinigingsborstel om alle voedingsresten te verwijderen.
- Veeg **de buitenoppervlakken** van het toestel af met een vochtige doek.

probleemoplossingsgids

Raadpleeg de probleemoplossingsgids hieronder voor u een beroep doet op de dienst na verkoop van uw verkoper om na te gaan of u het probleem zelf kan oplossen.

| Problemen | Mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|--|--|--|
| De heteluchtfriteuse werkt niet. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker in een geaard stopcontact in de muur. |
| | U heeft niet op toets  gedrukt. | Controleer of u wel op de toets  gedrukt hebt. |
| De ingrediënten die in de friteuse gebakken werden, zijn niet gebakken. | Er liggen te veel ingrediënten op het bakrooster. | Plaats minder ingrediënten in de kuip. Een kleinere lading wordt meer gelijkmatig gebakken. |
| | De omgevingstemperatuur is te laag. | Pas de temperatuur aan tot de juiste instelling (zie paragraaf "Tabel met programma's" en "Kookgids"). |
| | De baktijd is te kort: | Pas de baktijd aan tot de juiste duur (zie paragraaf "Tabel met programma's" en "Kookgids"). |
| De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de friteuse. | Sommige soorten ingrediënten moeten in het midden van de baktijd omgeroerd worden. | Ingrediënten die op elkaar gelegd worden (zoals frietjes bijvoorbeeld) moeten in het midden van de baktijd omgeroerd worden, zodat ze gelijkmatig kunnen bakken. |
| Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de friteuse komen. | U heeft een soort snack gebruikt dat in een traditionele friteuse gebakken moet worden. | Gebruik snacks die bedoeld zijn om in de oven te bakken of breng met een penseel wat olie aan op de snacks om ze knapperiger te maken. |
| De kuip kan niet correct in het toestel geplaatst worden. | Er zitten te veel voedingsmiddelen in de kuip. | Vul de kuip niet verder dan de aanduiding MAX. |

| Problemen | Mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|--|---|---|
| Er komt witte rook uit het toestel. | U probeert vette ingrediënten te bakken. | Wanneer u vette ingrediënten in de friteuse bakt, loopt er een grote hoeveelheid olie in de kuip. Deze olie geeft witte rook af en de kuip kan warmer worden dan normaal. Dat heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat. |
| | De kuip bevat nog vettige resten van een vorig gebruik. | De witte rook wordt veroorzaakt door het vet dat in de kuip opwarmt. Maak de kuip na elk gebruik nauwgezet schoon. |
| De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de friteuse. | U heeft niet het juiste soort aardappelen gebruikt. | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken. |
| | U heeft de frieten niet goed gespoeld voor u ze gebakken heeft. | Spoel de frieten goed om het zetmeel van het oppervlak te verwijderen. |
| De verse frieten zijn niet knapperig wanneer ze uit de friteuse komen. | Hoe knapperig de frieten worden, hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten. | Zorg dat u de frieten goed droogt voor u olie toevoegt. Snijd de frieten kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg wat meer olie toe voor een knapperiger resultaat. |

Haal het toestel niet uit elkaar indien u het probleem niet kan oplossen met de informatie hierboven, maar neem contact op met de dienst na verkoop van uw winkel. Reparaties die door niet-gekwalificeerde personen uitgevoerd worden, vallen niet onder de garantie.

Opberging

- Trek altijd de stekker van het toestel uit het stopcontact voor u het opbergt.
- Berg het toestel op een koele en droge plaats op, beschermd tegen stof, buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik ze om het toestel op te bergen wanneer u het voor een lange periode niet gebruikt.

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 (Elektronikschoff) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfall 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 weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstelsystemen 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.

* 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.

essentiel**b**



Points de collecte sur www.gaufairinordemdeschets.fr
Privilegio la reparación ou le don de votre appareil !

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

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8011151
Ref. EAF3

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

