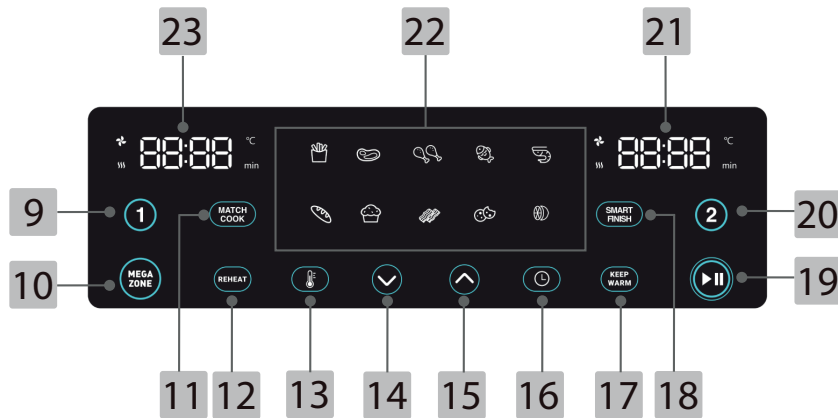
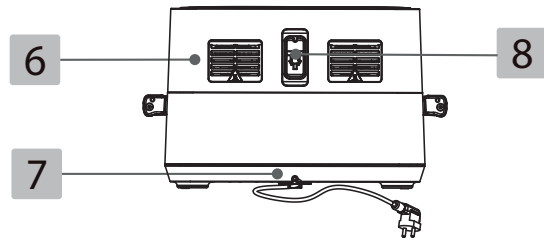
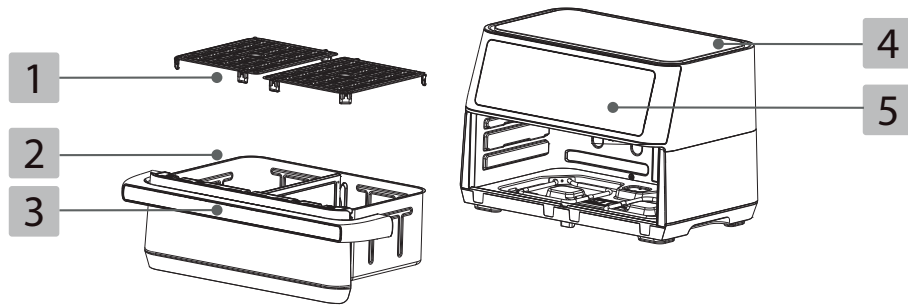




Friteuse sans huile / Air fryer /
Ölfreie Fritteuse / Friteuse zonder olie
EAF5 Flex Megazone XXL 11L



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	DE	NL
1	Grilles de cuisson	Cooking trays	Grillroste	Bakroosters
2	Cuve	Pot	Behälter	Kuip
3	Poignée de la cuve	Pot handle	Griff des Behälters	Handgreep van de kuip
4	Corps de l'appareil	Appliance body	Gehäuse des Geräts	Behuizing van het toestel
5	Bandeau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
6	Ouvertures de ventilation (sortie d'air)	Vent (air outlet)	Lüftungsöffnungen (Luftauslass)	Ventilatieopeningen (luchtuitgang)
7	Cordon d'alimentation	Power cable	Stromkabel	Voedingssnoer
8	Range-cordon	Cord organiser	Kabelfach	Snoeropbergruimte
9	Touche Zone 1 (zone gauche)	Zone 1 button (left-hand zone)	Taste Zone 1 (linke Zone)	Toets Zone 1 (linkerzone)
10	Touche Mega Zone (zone 1 et 2)	Mega Zone button (Zones 1 and 2)	Taste Mega Zone (Zone 1 und 2)	Toets Mega Zone (zone 1 en 2)
11	Touche Synchronisation des cuissons	Synchronise cooking button	Taste Garsynchronisation	Toets Synchroniseren van de bereidingstijden
12	Touche Réchauffer	Reheat button	Taste Aufwärmen	Toets Opwarmen
13	Touche Température	Temperature button	Taste Temperatur	Toets Temperatuur
14	Touche Diminuer	Decrease button	Taste Verringern	Toets Verlagen
15	Touche Augmenter	Increase button	Taste Erhöhen	Toets Verhogen
16	Touche Temps	Time button	Taste Zeit	Toets Tijd
17	Touche Maintien au chaud	Keep warm button	Taste Warmhalten	Toets Warm houden
18	Touche Programmation de fin de cuisson	End of cooking programming button	Taste Programmierung Garzeitende	Toets Instellen einde bereidingstijd
19	Touche départ/pause	Start/pause key	Start/Pause-Taste	Toets start/pauze
20	Touche Zone 2 (zone droite)	Zone 2 button (right-hand zone)	Taste Zone 2 (rechte Zone)	Toets Zone 2 (rechterzone)
21	Écran d'affichage Zone 2	Zone 2 display screen	Display Zone 2	Weergavescherm Zone 2
22	Témoins lumineux des programmes de cuisson	Cooking program indicator lights	Kontrollleuchten der Garprogramme	Controlelampjes bakprogramma
23	Écran d'affichage Zone 1	Zone 1 display screen	Display Zone 1	Weergavescherm Zone 1

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse à air chaud
- 1 cuve
- 2 grilles de cuisson amovibles
- 1 séparateur amovible
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- Puissance : 2800 W
- 1 bac de 11 Litres, séparable en 2 x 5,5 Litres, compatible lave-vaisselle
- 2 grilles amovibles compatibles lave-vaisselle
- 1 séparateur compatible lave-vaisselle
- 12 programmes
- Fonctions Maintien au chaud et Réchauffage
- Fonctions de synchronisation des cuissons et de programmation de fin de cuisson
- Réglage de la température de 50 °C à 230 °C
- Minuterie de 1 à 60 minutes
- 4 éléments chauffants
- Signal sonore en fin de programme
- Range cordon d'alimentation
- Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,4 W
- Délai à l'issue duquel l'appareil s'éteint automatiquement : 20 minutes

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.

Votre appareil est doté d'une deuxième résistance située sous le bac, ainsi, la cuisson est plus uniforme.

Choisissez parmi les 12 programmes disponibles, dont les fonctions de maintien au chaud et de réchauffage.

Utilisez le séparateur pour passer d'une grande zone de 11 L à 2 compartiments de 5,5 L.

déballage

- Déballiez 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.

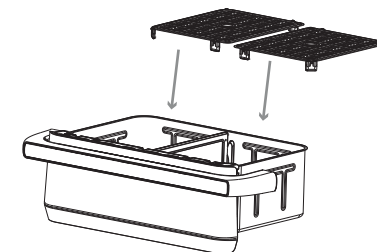
avant la première utilisation

- Lavez soigneusement la **cuve**, les **grilles de cuisson** et le **séparateur** 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. Ou alors, lavez-les au lave-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 les grilles de cuisson dans la cuve.



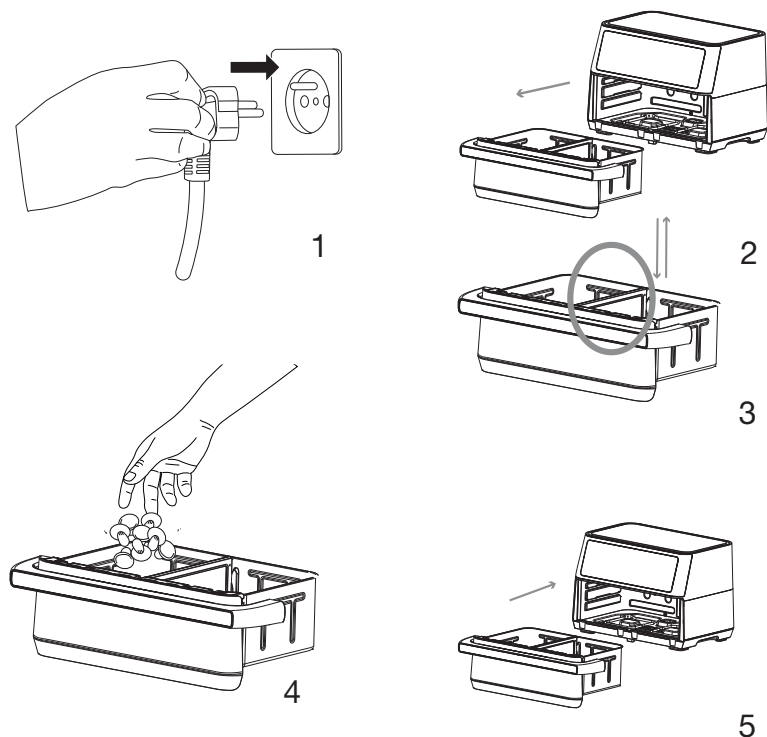
- Cette friteuse fonctionne sans huile et à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil car cela perturberait la circulation d'air et affecterait les résultats de cuisson à l'air chaud.

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. Retirez ou installez le séparateur en le faisant glisser vers le haut ou vers le bas. Le séparateur vous permet de cuire différents aliments simultanément dans des conditions identiques (même température, même temps) ou non, selon vos besoins.
4. **Placez les ingrédients sur les grilles de cuisson.**
5. 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.

6. Déterminez le temps et la température de cuisson des ingrédients et sélectionnez-les sur le panneau de commande (reportez-vous aux paragraphes « Conseils de préparation » et « Programmation »).
7. Il est nécessaire de secouer certains 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

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

Programmation

Branchez l'appareil. Le témoin lumineux s'allume brièvement. Un bip sonore retentit.

La **touche départ/pause**  reste allumée.

Appuyez sur la **touche départ/pause**  pour activer les menus de configuration.

Sélectionnez la zone que vous souhaitez utiliser pour la cuisson de vos aliments, appuyez sur :

- la touche de la **zone 1** ,
- la touche de la **zone 2** ,
- ou la touche de la **mega zone**  (zone 1 + 2).

CHOISIR UN PROGRAMME

Pour choisir un programme, vous devez avoir préalablement sélectionné la zone de cuisson de votre choix (comme indiqué au paragraphe précédent). L'écran clignote.

Pour sélectionner un programme, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche de la zone choisie (la touche de **la zone 1** , la touche de **la zone 2**  ou la touche de **la mega zone** ) jusqu'à atteindre le menu désiré. Dix menus prédéfinis défileront et le voyant correspondant à chaque menu s'activera :



Le programme sélectionné se lance automatiquement.
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 température**  pour sélectionner le réglage de température.
- Appuyez sur les **touches**  et  pour augmenter et diminuer la température. Chaque appui sur la touche diminue ou augmente la température de **5 °C**.

Vous pouvez maintenir votre doigt sur la touche + ou - pour faire défiler les températures rapidement, **de 80 à 230 °C**.

Vous pouvez modifier la température à tout moment en suivant cette procédure, en veillant à appuyer tout d'abord sur la zone concernée (**zone 1** , **zone 2**  ou **mega zone** ).

DÉFINIR UN TEMPS DE CUISSON

Un temps de cuisson est défini par défaut pour chaque programme. Vous pouvez modifier ce temps de cuisson :

- Appuyez sur la **touche minuterie**  pour sélectionner le réglage de minuterie.
- Appuyez sur les **touches**  et  pour augmenter et diminuer le temps de cuisson. Chaque appui sur la touche diminue ou augmente le temps de cuisson d'**une minute**.

Vous pouvez maintenir votre doigt sur la touche + ou - pour faire défiler les minutes rapidement, **de 01:00 à 60:00**.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment en suivant cette procédure, en veillant à appuyer tout d'abord sur la zone concernée (**zone 1** , **zone 2**  ou **mega zone** ).

DÉMARRER UN PROGRAMME

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

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

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. Pour mettre un programme en pause, procédez comme suit :

- pour mettre en pause la « Mega Zone » (la zone 1 + la zone 2), appuyez une fois sur la **touche départ/pause**  pour que la cuisson se mette en pause dans les deux zones.
- pour mettre en pause la cuisson dans l'une ou l'autre des zones, appuyez tout d'abord sur la zone concernée (**zone 1**  ou **zone 2** ), puis appuyez sur la **touche départ/pause**  pour que la cuisson se mette en pause dans la zone choisie.
- 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 lorsque vous appuyez sur la **touche départ/pause** .

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 longuement sur la **touche départ/pause** . Un signal sonore retentit et les témoins lumineux s'éteignent.

FIN DE LA CUISSON

En fin de cuisson, le message **END** s'affiche. Un signal sonore retentit.

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 résistants 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 nouvelle cuisson.

L'appareil s'éteint automatiquement au terme de 60 secondes, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de procéder au nettoyage.

PROGRAMMER LA FIN DE CUISSON

La fonction de programmation de fin de cuisson vous permet, lorsque vous avez choisi un temps de cuisson différent pour chaque zone, **de réaliser la cuisson des deux zones de manière à ce qu'elle termine au même moment.**

Par exemple, si dans la zone 1, vous faites cuire des ailes de poulet durant 40 minutes et dans la zone 2, des frites durant 20 minutes : la cuisson du poulet débutera en premier, et la cuisson des frites débutera 20 minutes plus tard pour que les deux se terminent en même temps.

- Sélectionnez au préalable les temps et température de cuisson pour chacune des zones, comme indiqué dans les paragraphes précédents.
- Appuyez sur la **touche de programmation de fin de cuisson**  pour activer la fonction. L'icône clignote.
- Appuyez sur la **touche départ/pause**  : la zone associée à un temps de cuisson plus long se met à chauffer en premier. L'écran de la seconde zone affiche « **HOLD** ». Puis, la zone associée au temps de cuisson plus court démarre, lorsque la différence entre les temps des deux zones est écoulée, de manière à ce que les deux zones terminent leur cuisson simultanément.

SYNCHRONISER LES CUISSONS

La fonction de synchronisation des cuissons vous permet, lorsque vous avez choisi d'utiliser la **zone 1**  et la **zone 2**  avec le **séparateur**, de copier les réglages de cuisson choisis pour l'une des zones vers l'autre zone, pour une cuisson identique des deux zones.

Par exemple, si dans la zone 1, vous faites cuire des aliments à 180 °C durant 40 minutes, cette fonction permet de copier les réglages vers la zone 2, ce qui vous évite de définir à nouveau les réglages.

- Sélectionnez au préalable les temps et température de cuisson pour la **zone 1**  **OU** la **zone 2** , comme indiqué dans les paragraphes précédents.
- Appuyez sur la **touche de synchronisation des cuissons**  pour activer la fonction. Les temps et température de cuisson sont copiés vers l'autre zone.
- Appuyez sur la **touche départ/pause**  : les deux zones se mettent à chauffer simultanément. **REMARQUE : Les deux écrans affichent les mêmes valeurs. Si vous apportez des modifications à la température ou au temps de cuisson, les modifications s'appliquent aux deux zones.**

MAINTENIR AU CHAUD

La fonction de Maintien au chaud vous permet de conserver une certaine température au sein de l'appareil, si vous ne sortez pas immédiatement vos aliments après la cuisson.

- Après avoir sélectionné la zone, appuyez sur la **touche de maintien au chaud**  pour activer la fonction.
- Sélectionnez la température entre **65 et 95 °C** et le temps entre **1 et 60 minutes**.

RÉCHAUFFER

La fonction de Réchauffage vous permet de réchauffer des aliments après leur cuisson.

- Après avoir sélectionné la zone, appuyez sur la **touche de réchauffage**  pour activer la fonction.
- Sélectionnez la température entre **80 et 230 °C** et le temps entre **1 et 60 minutes**.

DÉSHYDRATER

La fonction de Déshydratation élimine l'humidité des aliments et vous permet d'en obtenir une version déshydratée (comme des fruits, des pommes de terre, etc) pour en prolonger leur conservation.

- La fonction Déshydratation est disponible parmi les programmes prédéfinis (voir la rubrique « Choisir un programme ») et les réglages possibles sont compris entre 50 et 80 °C et 1 à 24 heures.

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	22
Steak 	de 80 à 230 °C	230	de 1 à 60 min	12
Poulet 	de 80 à 230 °C	230	de 1 à 60 min	20
Poisson 	de 80 à 230 °C	180	de 1 à 60 min	18
Crevettes 	de 80 à 230 °C	180	de 1 à 60 min	10
Pain 	de 80 à 230 °C	140	de 1 à 60 min	28
Gâteau 	de 80 à 230 °C	150	de 1 à 60 min	20
Bacon 	de 80 à 230 °C	230	de 1 à 60 min	8
Cookies 	de 80 à 230 °C	160	de 1 à 60 min	20
Déshydratation 	de 50 à 80 °C	65	de 1 à 24 heures	8 heures
Réchauffage	de 80 à 230 °C	180	de 1 à 60 min	5
Maintien au chaud	de 65 à 95 °C	80	de 1 à 60 min	30

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	900-1000	18-25	200	Oui
Frites épaisses surgelées	900-1000	20-25	200	Oui
Gratin de pommes de terre	900	20-25	200	Oui
Viandes et volailles				
Steaks	100-1000	12-18	230	Oui
Côtelettes de porc	100-1000	12-18	180	Oui
Hamburger	100-1000	10-20	180	Oui
Friands à la saucisse	100-1000	13-15	200	Oui
Pilons de poulet	100-1000	25-30	230	Oui
Blancs de poulet	100-1000	18-25	230	Oui
En-cas				
Rouleaux de printemps	100-1000	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-1000	8-12	230	Oui
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-1000	6-10	200	Non
Fromage pané surgelé	100-1000	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-1000	12-20	160	Non
Cuisson au four				
Gâteaux	1000	20-25	150	Non
Quiche	1000	12-20	180	Non
Muffins	1000	15-18	200	Non
Encas sucrés	1000	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 D'UN MOULE À GÂTEAU

- Vous pouvez utiliser **un moule à gâteau (non fourni)** pour cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Placez **le moule à gâteau** dans la cuve sans les grilles de cuisson ni le séparateur.

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), les grilles de cuisson, le séparateur 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.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles susceptibles de rayer le revêtement antiadhésif de la cuve et de la grille.
- Jetez le liquide résiduel éventuellement présent dans la cuve après la cuisson.
- Lavez **la cuve**, la **grille de cuisson**, et le **séparateur** 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 pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.**
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve/à la grille/au séparateur et sont difficiles à enlever, laissez tremper la cuve/la grille de cuisson/le séparateur dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Les résidus se décolleront 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.

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.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil si vous pensez ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

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 départ/pause  .	Contrôlez que vous avez bien appuyé sur la touche départ/pause  .
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.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
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 bord.
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.

your product

Package contents

- 1 air fryer
- 1 basket
- 2 removable cooking racks
- 1 removable separator
- 1 user guide

Technical characteristics

- Power supply: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Power: 2,800 W
- 1 x 11-litre basket, divisible into 2 x 5.5-litre baskets, dishwasher-safe
- 2 removable dishwasher-safe racks
- 1 dishwasher-safe separator
- 12 programmes
- Keep warm and Reheat functions
- Functions for synchronising cooking times and programming end of cooking times
- Temperature setting from 50°C to 230°C
- Timer from 1 to 60 minutes
- 4 heating elements
- Sound signal at end of programme
- Power cord holder
- Off mode power consumption: 0.4 W
- The period after which the equipment reaches automatically off mode: 20 minutes

intended use

Use this air fryer to cook meat, vegetables and crumbed foods (such as cheese or chicken). This appliance is designed for domestic use only and must not be used for commercial purposes. Any other use may cause damage to the appliance or cause injury.

Your appliance has a second heating element located underneath the drip tray, so cooking is more even. Choose from 12 programmes, including Keep warm and Reheat functions. Use the separator to switch from a large 11 L zone to 2 x 5.5 L compartments.

unpacking

- Unpack the appliance and inspect it. Remove the packaging and all labels from the appliance, with the exception of the nameplate. Check that it is complete and in good condition. If the appliance is damaged or faulty, do not use it and return it to your retailer or customer service.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with the packaging materials.

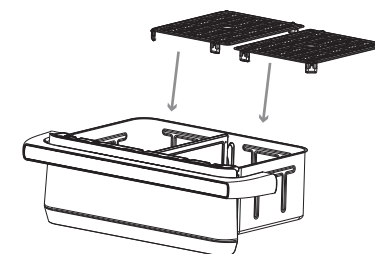
before first use

- Thoroughly wash the **basket**, the **cooking racks** and the **separator** with a soft sponge and hot, soapy water. Rinse with clean water, then dry carefully with a dishcloth. Alternatively, wash them in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

set-up

1. Place the base of the appliance close to a mains socket, on a flat, stable, heat-resistant surface. Make sure you leave enough ventilation space around the appliance, particularly at the rear, where the air outlet grille is located.

2. Insert the cooking racks into the basket.



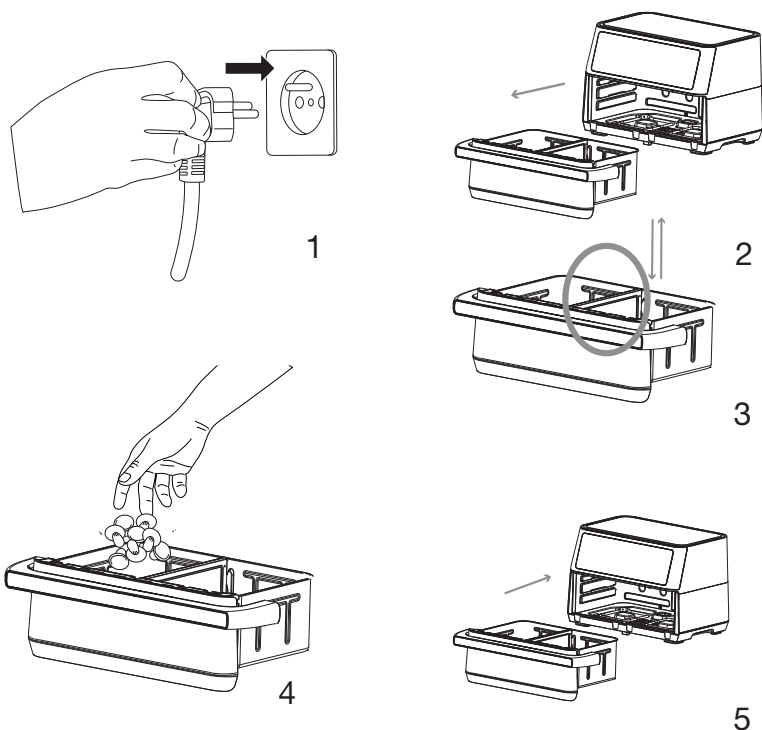
- This air fryer works with hot air and without oil. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance as this will disturb the air circulation and affect the hot-air cooking results.

First use

The first time you use it, you may experience a slight release of smoke and odours. This is completely normal and will quickly disappear.

use

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Gently pull the basket out of the air fryer.
3. Remove or install the separator by sliding it upwards or downwards. The separator allows you to cook different foods simultaneously under identical conditions (same temperature, same time) or not, depending on your needs.
4. **Place the ingredients on the cooking racks.**
5. Slide the basket back into the air fryer.



- Warning: do not touch the basket during use and for some time after use, as it becomes very hot. Hold the basket by the handle only.
6. Determine the cooking time and temperature for the ingredients and select them on the control panel (see “Preparation tips” and “Programming”).
 7. Some ingredients need to be shaken halfway through the cooking time (see the “Preparation tips” paragraph). To shake the ingredients, take the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
 8. When a signal sounds, this means that the set cooking time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on the worktop.
 9. Check whether the ingredients are ready. If they are not, simply place the basket back in the appliance and add a few minutes to the timer.
 10. To remove the ingredients (such as chips), take the basket out of the air fryer, place it on a work surface and use tongs to remove the food.

WARNINGS!

- Do not turn the basket upside down with the metal rack in place, as any excess oil that has accumulated at the bottom of the basket may spill onto the ingredients.
 - Depending on the type of ingredients cooked in the fryer, steam may escape from the basket.
11. When the batch of ingredients is ready, the air fryer is immediately ready for a new batch.

Programming

Plug in the appliance. The indicator lights switch on briefly. A beep sounds. The **start/pause button**  indicator remains on.

Press the **start/pause button**  to activate the settings menus.

Select the zone you wish to use to cook your food, then press:

- the button for **Zone 1** ,
- the button for **Zone 2** ,
- or the **Mega Zone button**  (**Zones 1 + 2**).

CHOOSING A PROGRAMME

To choose a programme, you must first have selected the cooking zone of your choice (as indicated in the previous paragraph). The screen flashes.

To select a programme, press the button for the chosen zone once or several times (the button for **Zone 1** , the button for **Zone 2**  or the button for the **Mega Zone** ) until you reach the desired menu. Ten pre-set menus will scroll down and the LED corresponding to each menu will be activated:



The selected programme starts automatically.
Refer to the “Programme table”.

CHANGING THE TEMPERATURE

A default temperature is displayed for each programme. You can change this temperature:

- Press the **temperature button**  to select the temperature setting.
- Press the **buttons**  and  to increase and decrease the temperature. Each press of the button decreases or increases the temperature by **5°C**.

You can hold your finger on the + or - button to scroll quickly through the temperatures, **from 80°C to 230°C**.

You can change the temperature at any time by following this procedure, making sure you first press the relevant zone (**Zone 1** , **Zone 2**  or **Mega Zone** ).

SETTING A COOKING TIME

A default cooking time is set for each programme. You can change this cooking time:

- Press the **Timer button**  to select the timer setting.
- Press the **buttons**  and  to increase and decrease the cooking time. Each press of the button decreases or increases the cooking time by **one minute**.

You can hold your finger on the + or - to scroll quickly through the minutes, **from 01:00 to 60:00**.

You can change the cooking time at any time by following this procedure, making sure you first press the relevant zone (**Zone 1** , **Zone 2**  or **Mega Zone** ).

LAUNCHING A PROGRAMME

Once you have chosen a programme, temperature and cooking time, press the **start/pause button**  to start the programme.

The fan indicator light  and the heating element indicator light  switch on.

Warning: do not touch the basket during use and for some time after use, as it becomes very hot. Hold the basket by the handle only.

PAUSING A PROGRAMME

It is advisable to stir the food from time to time to ensure even cooking. To pause a programme, do the following:

- to pause the “Mega Zone” (Zone 1 + Zone 2), press the **start/pause button**  to pause cooking in both zones.
- to pause cooking in one or the other of the zones, first press the relevant zone (**Zone 1**  or **Zone 2** ), then press on the **start/pause button**  to pause cooking in the selected zone.
- Take the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer. Cooking resumes when you press the **start/pause button** .

Take great care when removing the basket from the appliance, as it will be hot and hot steam may escape. Do not touch hot surfaces. Risk of burns! Hold the basket by the handle only and use oven gloves.

CANCELLING A PROGRAMME IN PROGRESS

To cancel a programme in progress, press and hold the **start/pause button** . A signal sounds and the indicator lights switch off.

END OF COOKING

At the end of cooking, **END** displays on the screen. A beep sounds.

Remove the basket and place it on a heat-resistant surface (e.g. a trivet). Use heat-resistant kitchen utensils to remove food from the basket.

At the end of the programme, the appliance continues to ventilate for a few moments to cool down. This is normal.

Excess oil or melted grease is collected at the bottom of the basket. Carefully empty the excess after each portion before shaking or placing the basket back in the appliance to cook again.

The appliance switches off automatically after 60 seconds. Unplug it and allow it to cool down before moving it or cleaning it.

PROGRAMMING THE END OF COOKING

When you have chosen a different cooking time for each zone, the end of cooking programming function allows you **to cook both zones so that they finish at the same time**.

For example, if you cook chicken wings for 40 minutes in Zone 1 and chips for 20 minutes in Zone 2, the chicken will start cooking first and the chips will start 20 minutes later, so that both finish at the same time.

- Pre-select the cooking times and temperatures for each zone, as described in the previous paragraphs.
- Press the **end of cooking programming button**  to activate the function. The icon flashes.
- Press the **start/pause button** : the zone with the longer cooking time will heat up first. The screen in the second zone displays “**HOLD**”. Then the zone with the shorter cooking time starts, when the difference between the times of the two zones has elapsed, so that the two zones finish cooking simultaneously.

SYNCHRONISING COOKING

If you have chosen to use **Zone 1**  and **Zone 2**  with the separator, the **cooking synchronisation function** allows you to copy across the cooking time selected for the one zone to the other zone, to ensure the same cooking in both zones.

For example, if you cook food in Zone 1 at 180°C for 40 minutes, this function copies the settings to Zone 2, so you don't have to set the settings again.

- Pre-select the cooking times and temperatures for **Zone 1**  **OR** **Zone 2** , as indicated in the previous paragraphs.
- Press the **cooking synchronisation button**  to activate the function. The cooking times and temperatures are copied to the other zone.
- Press the **start/pause button** : both zones will start to heat up simultaneously.

NOTE: Both screens display the same values. If you make changes to the temperature or cooking time, the changes will apply to both zones.

KEEPING FOOD WARM

The Keep warm function allows you to maintain a certain temperature within the appliance, if you do not remove your food immediately after cooking.

- After selecting the zone, press the **Keep warm button**  to activate the function.
- Select a temperature between **65°C and 95°C** and a time between **1 and 60 minutes**.

REHEATING

The Reheat function allows you to reheat food after it has been cooked.

- After selecting the zone, press the **reheat button**  to activate the function.
- Select a temperature between **80°C and 230°C** and a time between **1 and 60 minutes**.

DEHYDRATING

The Dehydration function removes moisture from foods, allowing you to obtain a dehydrated version (such as fruit, potatoes, etc.) to prolong their shelf life.

- The Dehydration function is available as one of the pre-set programmes (see the “Choosing a programme” section) and the settings options are between 50°C and 80°C and 1 to 24 hours.

Table of programmes

Programmes	Temperature (in °C)		Cooking time (in min)	
	Range of possible settings	By default	Range of possible settings	By default
Chips 	from 80°C to 200°C	200	from 1 to 60 min	22
Steak 	from 80°C to 230°C	230	from 1 to 60 min	12
Chicken 	from 80°C to 230°C	230	from 1 to 60 min	20
Fish 	from 80°C to 230°C	180	from 1 to 60 min	18
Prawns 	from 80°C to 230°C	180	from 1 to 60 min	10
Bread 	from 80°C to 230°C	140	from 1 to 60 min	28
Cake 	from 80°C to 230°C	150	from 1 to 60 min	20
Bacon 	from 80°C to 230°C	230	from 1 to 60 min	8
Cookies 	from 80°C to 230°C	160	from 1 to 60 min	20
Dehydration 	from 50°C to 80°C	65	from 1 to 24 hours	8 hours
Reheat	from 80 to 230°C	180	from 1 to 60 min	5
Keep warm	from 65 to 95°C	80	from 1 to 60 min	30

NOTE: Add 3 minutes to the cooking time when you start cooking while the air fryer is still cold.

Cooking guide

	Min. - Max. quantity (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Stir
Potatoes and chips				
Frozen shoestring fries	900-1,000	18-25	200	Yes
Frozen thick fries	900-1,000	20-25	200	Yes
Potato gratin	900	20-25	200	Yes
Meat and poultry				
Steaks	100-1,000	12-18	230	Yes
Pork chops	100-1,000	12-18	180	Yes
Hamburger	100-1,000	10-20	180	Yes
Sausage rolls	100-1,000	13-15	200	Yes
Chicken drumsticks	100-1,000	25-30	230	Yes
Chicken breast	100-1,000	18-25	230	Yes
Snacks				
Spring rolls	100-1,000	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-1,000	8-12	230	Yes
Frozen crumbed fish fingers	100-1,000	6-10	200	No
Frozen crumbed cheese	100-1,000	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-1,000	12-20	160	No
Oven cooking				
Cakes	1,000	20-25	150	No
Quiche	1,000	12-20	180	No
Muffins	1,000	15-18	200	No
Sweet snacks	1,000	20	160	No

NOTE: Add 3 minutes to the cooking time when you start cooking while the air fryer is still cold.

Preparation tips

- The programme table will help you to select the basic settings for your ingredients. Remember that these settings are only guidelines. As the ingredients are all of different origins, sizes and shapes, and are also of different brands, we cannot guarantee which settings are optimal for your ingredients.
- Since hot air technology instantly heats the air inside the appliance, briefly removing the basket from the appliance during frying disrupts this process.
- Smaller ingredients generally require a shorter cooking time than larger ones.
- A large quantity of ingredients requires only a slightly longer cooking time; a small quantity of ingredients requires only a slightly shorter cooking time.
- Shaking small ingredients halfway through cooking improves the end result and helps prevent uneven cooking.
- Add oil to fresh potatoes for extra crunch. Simply fry the ingredients in the air fryer for a few minutes after adding the oil.
- Do not cook very fatty ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- Dishes that can be baked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimum quantity of chips for a crispy result is 500 grammes.
- Use ready-to-use pasta to prepare filled snacks quickly and easily. Ready-made pasta also requires a shorter cooking time than home-made pasta.
- You can also use the air fryer to heat up ingredients. To heat up ingredients, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.

USING A CAKE TIN

- You can use **a cake tin (not supplied) to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile or stuffed ingredients.**
- **Place the cake tin** in the basket without the cooking racks or the separator.

cleaning & maintenance

- Clean the appliance after each use.
- Unplug the appliance from the socket and allow the basket (and cake tin if included), the cooking racks, separator and interior of the appliance to cool down completely before cleaning. Remove the basket from the appliance to allow the air fryer to cool down more quickly.
- Never immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid.
- To avoid the risk of electric shock, do not allow water or other liquids to penetrate the appliance.
- Do not use metal utensils or utensils that could scratch the non-stick coating on the basket and rack.
- Discard any residual liquid left in the basket after cooking.
- Wash **the basket**, the **cooking rack**, and the **separator** with a soft sponge and hot water with dishwashing liquid. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth. **These parts can also be washed in the dishwasher.**
- If the food residue is difficult to remove from the basket/grill/separator, soak these items in hot, soapy water for 10 to 15 minutes. The residue will then come off easily.
- Clean the **inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.**
- **Do not use an abrasive scrubbing sponge to avoid damaging the non-stick coating.**
- **Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.**
- **Wipe the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.**

storage

- Always unplug the appliance before storing it.
- Store the appliance in a cool, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please keep the packaging and use it to store the appliance if you are not going to be using it for a long time.

troubleshooting guide

Please consult the troubleshooting guide below before calling your retailer's customer service department to find out if you can solve the problem yourself.

Issues	Possible causes	Solutions
The air fryer is not working.	The appliance is not plugged in.	Connect the mains plug to an earthed wall socket.
	You have not pressed the start/pause button  .	Check that you have pressed the start/pause button  .
Ingredients fried in the air fryer are not cooked through.	There is too much food placed on the cooking rack.	Place smaller quantities of food in the basket. Smaller batches ensure more even cooking.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required setting (see "Programme chart" and "Cooking guide").
	The cooking time is too short.	Adjust the cooking time to the required duration (see "Programme chart" and "Cooking guide").
Ingredients cook unevenly in the air fryer.	Some types of ingredients need to be stirred halfway through cooking.	Ingredients placed on top of each other (such as chips, for example) should be shaken up or stirred halfway through the cooking time to ensure even cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You've used a type of snack that's supposed to be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven-baked snacks or brush a little oil over them to make them crispier.
The basket cannot be inserted properly into the appliance.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the brim.

Issues	Possible causes	Solutions
White smoke emanates from the appliance.	You are trying to cook fatty ingredients.	When you fry fatty ingredients in the air fryer, a large amount of oil flows into the basket. This oil produces a white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the final result.
	The basket still contains grease residue from previous use.	The white smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh chips cook unevenly in the air fryer.	You've used an unsuitable type of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	You didn't rinse the chips properly before frying them.	Rinse the chips well to remove any starch from the surface.
Fresh chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The amount of oil and water in the chips affects their crispiness.	Make sure you dry the chips properly before adding the oil. Cut the chips smaller for a crispier result. Add a little more oil for a crispier result.

If you are unable to solve the problem using the information above, please do not dismantle the appliance and contact your retailer's customer service department. Any repairs carried out by an unqualified person will not be covered by the warranty.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Behälter
- 2 herausnehmbare Grillroste
- 1 herausnehmbare Abtrennung
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220-240 V~50-60 Hz
- Leistung: 2800 W
- 1 Behälter mit 11 Litern, unterteilbar in 2 x 5,5 Liter, spülmaschinenfest
- 2 herausnehmbare, spülmaschinenfeste Roste
- 1 spülmaschinenfeste Abtrennung
- 12 Programme
- Funktionen Warmhalten und Aufwärmen
- Funktionen zur Synchronisierung der Garvorgänge und Programmierung des Garzeitendes
- Temperatureinstellung von 50 °C bis 230 °C
- Timer von 1 bis 60 Minuten
- 4 Heizelemente
- Signalton bei Programmende
- Netzkabelfach
- Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand: 0,4 W
- Dauer bis zur automatischen Abschaltung des Geräts: 20 Minuten

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Ihr Gerät hat ein zweites Heizelement, das sich unter dem Behälter befindet, so wird das Essen gleichmäßiger gegart.

Sie wählen zwischen 12 Programmen, einschließlich der Funktionen Warmhalten und Aufwärmen.

Verwenden Sie die Abtrennung, um die große Zone mit 11 L in 2 Zonen mit jeweils 5,5 L zu unterteilen.

Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und inspizieren Sie es. Entfernen Sie die Verpackung und alle Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds. Überprüfen Sie, ob es vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt oder defekt ist, verwenden Sie es nicht und bringen es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst.
- Bewahren Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht ein Unfallrisiko, wenn Kinder mit dem Verpackungsmaterial spielen.

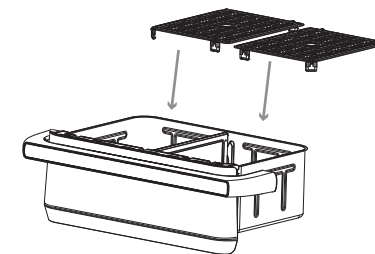
Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie den **Behälter**, die **Grillroste** und die **Abtrennung** mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen sie anschließend sorgfältig mit einem Geschirrtuch ab. Oder Sie spülen sie in der Spülmaschine.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Aufstellung

1. Stellen Sie den Gerätesockel in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie auf einen ausreichenden Belüftungsraum um das Gerät herum, insbesondere auf der Rückseite im Bereich des Luftauslassgitters.

2. Legen Sie die Grillroste in den Behälter.



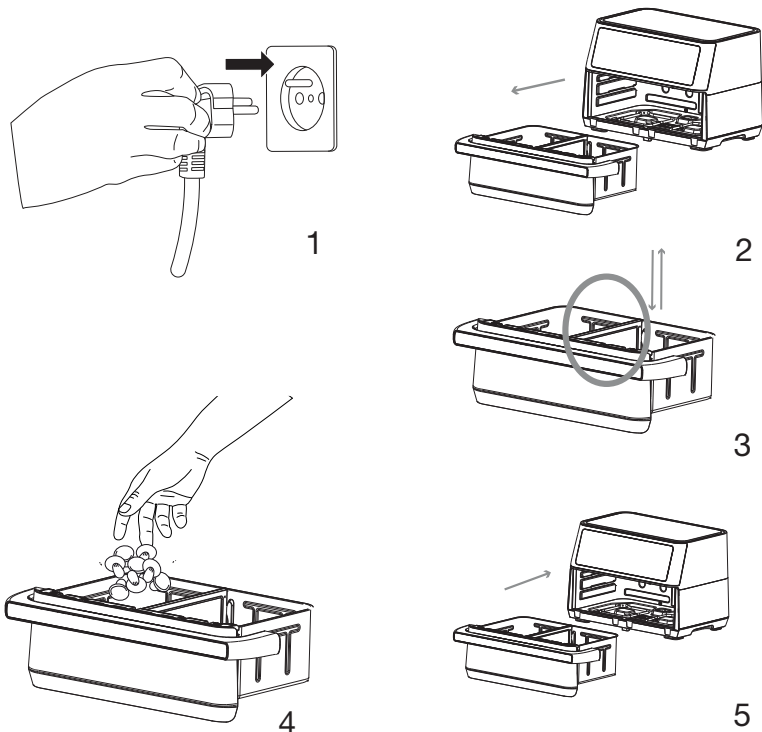
- Diese Fritteuse funktioniert ohne Öl und mit Heißluft. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie nichts auf die Oberseite des Geräts, da dies die Luftzirkulation stört und die Ergebnisse beim Garen mit Heißluft beeinträchtigt.

Erster Gebrauch

Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal und lässt schnell wieder nach.

Gebrauch

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Entfernen oder stecken Sie die Abtrennung ein, indem Sie diese nach oben oder unten schieben. Mit der Abtrennung können Sie je nach Bedarf verschiedene Speisen gleichzeitig unter gleichen Bedingungen (gleiche Temperatur, gleiche Zeit) garen oder auch nicht.
4. **Legen Sie die Zutaten auf die Grillroste.**
5. Schieben Sie den Behälter wieder zurück in die Heißluftfritteuse.



- Achtung: Berühren Sie den Behälter während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Behälter nur am Griff fest.

6. Bestimmen Sie die Garzeit und -temperatur für die Zutaten und wählen Sie diese auf dem Bedienfeld aus (siehe „Zubereitungstipps“ und „Programmieren“).
7. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe „Tipps zur Zubereitung“). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Behälter dann wieder in die Fritteuse zurück.
8. Wenn ein Signalton ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen ihn auf die Arbeitsfläche.
9. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sollte dies nicht der Fall sein, stellen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät und verlängern den Timer um einige Minuten.
10. Um Zutaten (wie Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse, stellen ihn auf eine Arbeitsfläche und verwenden eine Zange, um die Lebensmittel zu entnehmen.

WARNHINWEISE!

- Drehen Sie den Behälter nicht um, wenn das Metallgitter angebracht ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Behälters angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen könnte.
 - Je nachdem, welche Zutaten in der Fritteuse gegart werden, kann Dampf aus dem Behälter austreten.
11. Wenn die Zutatenportion gar ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für eine neue Portion.

Programmierung

Schließen Sie das Gerät an. Die Kontrollleuchten leuchten kurz auf. Ein Piepton ertönt.

Die **Start/Pause-Taste**  leuchtet weiterhin.

Drücken Sie die **Start/Pause-Taste**  um die Einstellungsmenüs zu aktivieren.

Wählen Sie die Zone, die Sie zum Garen Ihrer Speisen verwenden möchten, und drücken:

- die Taste **der Zone 1** ,
- die Taste **der Zone 2** ,
- **oder** die Taste **der Mega-Zone**  (Zone 1 + 2).

PROGRAMM WÄHLEN

Um ein Programm zu wählen, müssen Sie zuvor die gewünschte Garzone ausgewählt haben (wie im vorherigen Abschnitt beschrieben). Das Display blinkt.

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie ein- oder mehrmals die Taste der gewählten Zone (die Taste **der Zone 1** , die Taste **der Zone 2**  oder die Taste **der Mega-Zone** ) bis Sie das gewünschte Menü erreicht haben. Zehn voreingestellte Menüs werden durchlaufen und die Leuchtanzeige für jedes Menü wird aktiviert:



Das ausgewählte Programm wird automatisch gestartet.
Siehe „Programmtabelle“.

TEMPERATUR ÄNDERN

Für jedes Programm wird standardmäßig eine Temperatur angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern:

- Drücken Sie die **Temperaturtaste**  um die Temperatureinstellung auszuwählen.
- Drücken Sie die **Tasten**  und  um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Jedes Drücken der Taste senkt oder erhöht die Temperatur um **5 °C**.

Sie können Ihren Finger auf der Taste + oder - lassen, um schnell durch die Temperaturen zu blättern, **von 80 bis 230 °C**.

Sie können die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie wie folgt vorgehen und darauf achten, dass Sie zuerst die entsprechende Zone drücken (**Zone 1** , **Zone 2**  oder **Mega-Zone** )

EINE GARZEIT FESTLEGEN

Für jedes Programm ist standardmäßig eine Garzeit eingestellt. Sie können diese Garzeit ändern:

- Drücken Sie die **Timer-Taste**  um die Timereinstellung zu wählen.
- Drücken Sie die **Tasten**  und  um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Mit jedem Drücken der Taste wird die Garzeit um **eine Minute** verkürzt oder verlängert.

Sie können Ihren Finger auf der Taste + oder - lassen, um schnell durch die Minuten zu blättern, **von 01:00 bis 60:00**.

Sie können die Garzeit jederzeit ändern, indem Sie wie folgt vorgehen und darauf achten, dass Sie zuerst die entsprechende Zone drücken (**Zone 1** , **Zone 2**  oder **Megazone** )

EIN PROGRAMM STARTEN

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

Sie die **Start/Pause-Taste**  um das Programm zu starten.

Die Kontrollleuchten für das Gebläse  und das Heizelement  leuchten auf.

Achtung: Berühren Sie den Behälter während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Behälter nur am Griff fest.

EIN PROGRAMM AUSSETZEN

Es ist ratsam, die Speisen gelegentlich umzurühren, damit sie gleichmäßig gegart werden. Um ein Programm zu unterbrechen, gehen Sie wie folgt vor:

- Um die „Mega Zone“ (Zone 1 + Zone 2) zu pausieren, drücken Sie einmal die **Start/Pause-Taste**  um das Garen in beiden Zonen zu unterbrechen.
- Um das Garen in einer der Zonen zu pausieren, drücken Sie zuerst die entsprechende Zone (**Zone 1**  oder **Zone 2** ) und drücken Sie dann die **Start/Pause-Taste**  um das Garen in der gewählten Zone zu unterbrechen.
- Ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Behälter dann wieder in die Fritteuse zurück. Das Garen wird fortgesetzt, wenn Sie die **Start/Pause-Taste**  drücken.

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! Halten Sie den Behälter nur am Griff fest und verwenden Sie Küchenhandschuhe.

EIN LAUFENDES PROGRAMM ABBRECHEN

Um ein laufendes Programm abzubrechen, drücken Sie lange auf die **Start/Pause-Taste** . Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchten erlöschen.

ENDE DES GARVORGANGS

Am Ende des Garvorgangs wird die Meldung **END** angezeigt. Ein Signalton ertönt. Nehmen Sie den Behälter heraus und stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. auf einen Topfuntersetzer). Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien, um das Essen aus dem Behälter zu entnehmen.

Am Ende des Programms läuft das Gebläse des Geräts noch einige Zeit weiter, um es 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 einen weiteren Garvorgang wieder in das Gerät einsetzen.

Das Gerät schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen es abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

DAS GARZEITENDE PROGRAMMIEREN

Die Funktion zur Programmierung des Garzeitendes ermöglicht es Ihnen, wenn Sie für jede Zone eine andere Garzeit gewählt haben, **das Garen in beiden Zonen so durchzuführen, dass es zur gleichen Zeit endet.**

Z. B. wenn Sie in Zone 1 40 Minuten lang Hähnchenflügel und in Zone 2 20 Minuten lang Pommes frites zubereiten, beginnt das Garen des Hähnchens zuerst und die Pommes frites 20 Minuten später, sodass beide zur gleichen Zeit fertig sind.

- Wählen Sie zuvor die Garzeit und -temperatur für jede Zone aus, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben.
- Drücken Sie die **Taste für die Programmierung des Garzeitendes**  um die Funktion zu aktivieren. Das Symbol blinkt.
- Drücken Sie die **Start/Pause-Taste** : Die Zone, für die eine längere Garzeit eingestellt ist, beginnt zuerst zu heizen. Auf dem Display des zweiten Feldes erscheint „**HOLD**“. Dann startet die Zone mit der kürzeren Garzeit, wenn die Differenz zwischen den Zeiten der beiden Zonen abgelaufen ist, so dass beide Zonen gleichzeitig den Garvorgang beenden.

GARVORGÄNGE SYNCHRONISIEREN

Die Funktion Garzeitsynchronisation ermöglicht es Ihnen, wenn Sie die **Zone 1**  und die **Zone 2**  **mit der Abtrennung verwenden**, die für eine Zone gewählten Gareinstellungen auf die andere Zone zu kopieren, sodass beide Zonen gleich gegart werden.

Z. Beispiel. wenn Sie in Zone 1 40 Minuten lang bei 180 °C garen, kopiert diese Funktion die Einstellungen in Zone 2, sodass Sie die Einstellungen nicht erneut eingeben müssen.

- Wählen Sie vorher die Garzeit und -temperatur für die **Zone 1**  **ODER** die **Zone 2**  wie in den vorherigen Absätzen beschrieben.
- Drücken Sie die **Garzeitsynchronisierungs-Taste**  um die Funktion zu aktivieren. Die Garzeiten und -temperaturen werden in die andere Zone kopiert.
- Drücken Sie die **Start/Pause-Taste** : Beide Zonen beginnen gleichzeitig zu heizen. **HINWEIS: Auf beiden Displays werden die gleichen Werte angezeigt. Wenn Sie Änderungen an der Temperatur oder der Garzeit vornehmen, gelten die Änderungen für beide Zonen.**

WARMHALTEN

Die Warmhaltefunktion ermöglicht es Ihnen, eine bestimmte Temperatur im Gerät zu halten, wenn Sie Ihre Speisen nach dem Garen nicht sofort herausnehmen.

- Drücken Sie nach der Auswahl der Zone die **Warmhaltetaste**  um die Funktion zu aktivieren.
- Wählen Sie die Temperatur zwischen **65 und 95 °C** und die Zeit von **1 bis 60 Minuten**.

AUFWÄRMEN

Mit der Aufwärmfunktion können Sie Speisen nach dem Garen aufwärmen.

- Drücken Sie nach der Auswahl der Zone die **Taste zum Aufwärmen**  um die Funktion zu aktivieren.
- Wählen Sie die Temperatur zwischen **80 bis 230 °C** und die Zeit von **1 bis 60 Minuten**.

DÖRREN

Die Dörrfunktion entzieht Lebensmitteln die Feuchtigkeit und ermöglicht es Ihnen, eine getrocknete Version von Lebensmitteln (wie Obst, Kartoffeln usw.) zu erhalten, um sie länger haltbar zu machen.

- Die Dörrfunktion ist unter den voreingestellten Programmen verfügbar (siehe „Ein Programm wählen“) und die möglichen Einstellungen liegen zwischen 50 und 80 °C und 1 bis 24 Stunden.

Programmtabelle

Programme	Temperatur (in °C)		Garzeit (in Min.)	
	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard
Pommes frites 	von 80 bis 200 °C	200	von 1 bis 60 min	22
Steak 	von 80 bis 230 °C	230	von 1 bis 60 min	12
Hähnchen 	von 80 bis 230 °C	230	von 1 bis 60 min	20
Fisch 	von 80 bis 230 °C	180	von 1 bis 60 min	18
Garnelen 	von 80 bis 230 °C	180	von 1 bis 60 min	10
Brot 	von 80 bis 230 °C	140	von 1 bis 60 min	28
Kuchen 	von 80 bis 230 °C	150	von 1 bis 60 min	20
Speck 	von 80 bis 230 °C	230	von 1 bis 60 min	8
Kekse 	von 80 bis 230 °C	160	von 1 bis 60 min	20
Dörren 	von 50 bis 80 °C	65	von 1 bis 24 Stunden	8 Stunden
Aufwärmen	von 80 bis 230 °C	180	von 1 bis 60 min	5
Warmhalten	von 65 bis 95 °C	80	von 1 bis 60 min	30

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

Garanleitung

	Menge min.-max. (g)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Umrühren
Kartoffeln und Pommes frites				
Tiefgekühlte, dünne Pommes frites	900-1000	18-25	200	Ja
Tiefgefrorene, dicke Pommes frites	900-1000	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	900	20-25	200	Ja
Fleisch und Geflügel				
Steaks	100-1000	12-18	230	Ja
Schweinekoteletts	100-1000	12-18	180	Ja
Hamburger	100-1000	10-20	180	Ja
Wurst im Teigmantel	100-1000	13-15	200	Ja
Hühnerkeulen	100-1000	25-30	230	Ja
Hühnerbrust	100-1000	18-25	230	Ja
Snacks				
Frühlingsrollen	100-1000	8-10	200	Ja
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-1000	8-12	230	Ja
Tiefgefrorene, panierte Fischstäbchen	100-1000	6-10	200	Nein
Panierter Käse tiefgefroren	100-1000	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-1000	12-20	160	Nein
Backen im Ofen				
Kuchen	1000	20-25	150	Nein
Quiche	1000	12-20	180	Nein
Muffins	1000	15-18	200	Nein
Süße Snacks	1000	20	160	Nein

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

Tipps zur Vorbereitung

- 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 verschiedenen Ursprungs sind, unterschiedliche Größe und Form und auch verschiedene Marken haben, 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 Vorgang, 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 benötigt eine nur etwas längere Garzeit; eine kleine Menge an Zutaten benötigt eine nur etwas kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit sorgt für ein besseres Endergebnis und hilft, ein ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen. Anschließend müssen die Zutaten nur noch einige Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse frittiert werden.
- Braten 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 fertigen Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteige benötigen auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachte Teige.
- 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.

VERWENDUNG EINER KUCHENFORM

- Sie können **eine Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten)** verwenden, um einen Kuchen oder eine Quiche zu backen, oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Stellen Sie **die Kuchenform** ohne Backgitter und Trennwand in den Garbehälter.

Reinigung & Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen den Behälter (ggf. die Kuchenform), die Backgitter, die Abtrennung 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.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien oder Geräte, die die Antihafbeschichtung des Behälters und des Gitters zerkratzen könnten.
- Entsorgen Sie nach dem Garen eventuell vorhandene Restflüssigkeit im Behälter.
- Waschen Sie den **Behälter**, die **Grillroste** und die **Abtrennung** mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen sie mit einem weichen Tuch ab. **Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Wenn Speisereste am Behälter/dem Grillrost/der Abtrennung haften und schwer zu entfernen sind, lassen Sie diese 10 bis 15 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Die Rückstände lassen sich anschließend leicht ablösen.
- Reinigen Sie die **Innenseite des Geräts** mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um alle Essensreste zu entfernen.
- Wischen Sie **die Außenflächen** des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Lagerung

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und staubfreien Ort auf, der für Kinder und Haustiere unerreichbar ist.
- Bitte bewahren Sie die Verpackung auf und verwenden sie zur Aufbewahrung des Geräts, wenn Sie es voraussichtlich für längere Zeit nicht benutzen werden.

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 eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben nicht auf die Start/Pause-Taste  gedrückt.	Überprüfen Sie, ob Sie die Start/Pause-Taste  gedrückt haben.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Es befindet sich eine zu große Menge an Zutaten auf dem Grillrost.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Behälter. Kleinere Portionen ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Einstellung ein (siehe Abschnitte „Programmtabelle“ und „Garanleitung“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Passen Sie die Garzeit auf die erforderliche Dauer an (siehe Abschnitte „Programmtabelle“ und „Garanleitung“).
Die Zutaten in der Fritteuse garen ungleichmäßig.	Manche Zutatenarten müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden.	Übereinandergelegte Zutaten (wie z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden, damit sie gleichmäßig garen.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die eigentlich in einer herkömmlichen Fritteuse gebacken werden müsste.	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.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Behälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Behälter.	Füllen Sie den Behälter nicht über den Rand hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie versuchen, fetthaltige Zutaten zu garen.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, fließt eine große Menge Öl in den Behälter. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch 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 einer früheren Verwendung.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich im Behälter erhitzt. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites garen in der Fritteuse ungleichmäßig.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Pommes frites richtig 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, dass Sie die Pommes frites vor der Zugabe des Öls richtig trocknen. Schneiden Sie die Pommes frites kleiner, damit das Ergebnis knuspriger wird. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Wenn Sie das Problem mithilfe der obigen Informationen nicht lösen können, nehmen Sie das Gerät bitte nicht auseinander und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlergeschäfts. Jede Reparatur, die von einer nicht qualifizierten Person durchgeführt wird, fällt nicht unter die Garantie.

Uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 mand
- 2 verwijderbare bakroosters
- 1 verwijderbare verdeler
- 1 gebruikshandleiding

Technische eigenschappen

- Stroomtoevoer: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 2800 W
- 1 mand van 11 liter, verdeelbaar in 2 manden van 5,5 liter, vaatwasbestendig
- 2 uitneembare en vaatwasbestendige roosters
- 1 vaatwasbestendige verdeler
- 12 programma's
- Warmhoud- en opwarmfunctie
- Functie om de bereidingstijden te synchroniseren en het einde van de bereidingstijd in te stellen
- Temperatuurstelling van 50 °C tot 230 °C
- Timer van 1 tot 60 minuten
- 4 verwarmingselementen
- Geluidssignaal aan het einde van het programma
- Snoeropbergruimte
- Stroomverbruik uit-modus: 0,4 W
- De periode waarna de apparatuur automatisch de uit-modus bereikt: 20 minuten

Beoogd gebruik

Gebruik deze heteluchtfriteuse om vlees, groenten en gepaneerd voedsel (zoals kaas of kip) te bereiden. Dit toestel is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan het toestel beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Uw toestel is uitgerust met een tweede verwarmingselement onder de mand voor een gelijkmatige bereiding.

Er is keuze uit 12 programma's, inclusief een warmhoud- en opwarmfunctie.

Gebruik de verdeler om over te schakelen van een grote zone van 11 l naar 2 compartimenten van 5,5 l.

Uitpakken

- Pak het toestel uit en controleer het grondig. Verwijder de verpakking en alle labels van het toestel, met uitzondering van het typeplaatje. Controleer of het compleet en in goede staat is. Als het toestel beschadigd of defect is, mag u het niet gebruiken en moet u het terugbrengen naar uw verkooppunt of de dienst na verkoop.
- Bewaar alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico op ongelukken als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

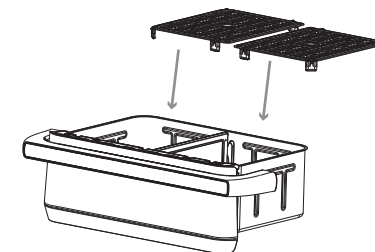
Vóór het eerste gebruik

- Was de **mand**, de **bakroosters** en de **verdeler** af met een zachte spons en warm zeepwater. Spoel af met water en droog zorgvuldig af met een keukenhanddoek. Of stop alles in de vaatwasmachine.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het toestel af met een vochtige doek.

Installatie

1. Plaats de onderkant van het toestel in de buurt van een stopcontact op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatieruimte rond het toestel, vooral aan de achterkant, ter hoogte van het rooster voor de luchtafvoer.

2. Plaats de bakroosters in de mand.



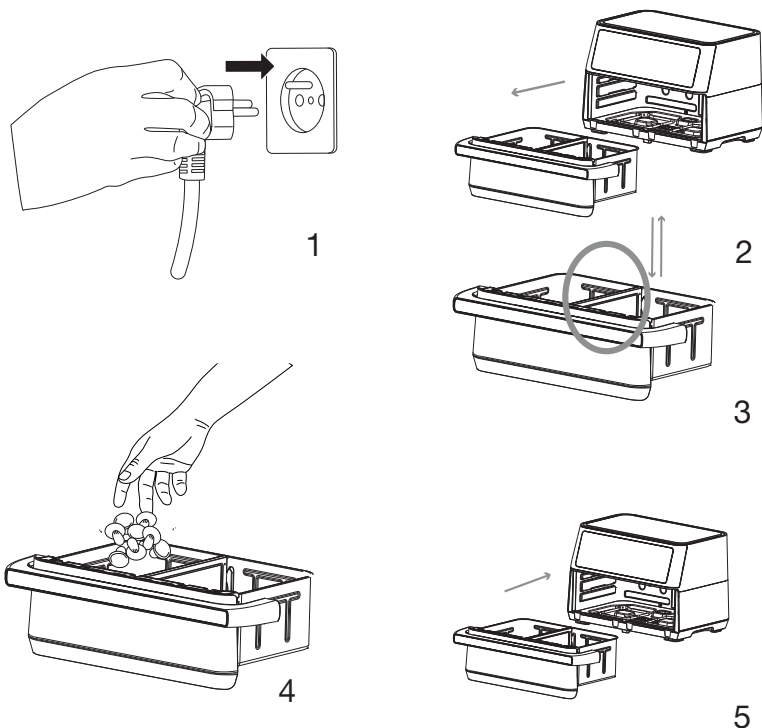
- Deze friteuse werkt zonder olie en met hete lucht. Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets bovenop het toestel, want dit verstoort de luchtcirculatie en beïnvloedt de resultaten.

Eerste gebruik

Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan het een lichte rook en geur afgeven. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.

Gebruik

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Verwijder of installeer de verdeler door deze omhoog of omlaag te schuiven. Met de verdeler kunt u meerdere voedingsmiddelen tegelijk koken onder al dan niet identieke omstandigheden (dezelfde temperatuur, dezelfde tijd).
4. **Leg de ingrediënten op de bakroosters.**
5. Plaats de mand terug in de heteluchtfriteuse.



- Opgelet: de mand wordt erg warm. Raak deze niet aan tijdens en enige tijd na het gebruik. Houd de mand alleen vast bij het handvat.

6. Bepaal de bereidingstijd en -temperatuur voor de ingrediënten en stel deze in op het bedieningspaneel (zie "Bereidingstips" en "Programma-instelling").
7. Sommige ingrediënten moeten halfweg de bereiding worden opgeschud (zie "Bereidingstips"). Om de ingrediënten op te schudden, neemt u de mand aan het handvat uit het toestel en schudt u ermee. Plaats de mand vervolgens terug in de friteuse.
8. Wanneer u een geluid hoort, betekent dit dat de ingestelde bereidingstijd verstreken is. Haal de mand uit het toestel en plaats deze op het werkblad.
9. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Zo niet, plaats de mand dan gewoon terug in het toestel en voeg een paar minuten toe op de timer.
10. Om de ingrediënten (zoals frietjes) uit de mand te nemen, haalt u de mand uit de heteluchtfriteuse en plaatst u deze op het werkblad. Gebruik een tang om het voedsel eruit te nemen.

OPGELET!

- Draai de mand niet ondersteboven met het metalen rooster erin om te voorkomen dat overtollige olie, die zich op de bodem van de mand heeft opgehoopt, op de ingrediënten terecht komt.
 - Afhankelijk van het type ingrediënten dat in de friteuse wordt bereid, kan er stoom uit de mand ontsnappen.
11. Als een bepaalde hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar voor een nieuwe hoeveelheid.

Programma-instelling

Steek de stekker in het stopcontact. De indicatielampjes gaan kort branden. Er klinkt een geluidssignaal. De **start/pauze toets**  blijft branden.

Druk op de **start/pauze toets**  om de instelmenu's te activeren.

Selecteer de zone die u wilt gebruiken om uw voedingsmiddelen te bereiden en druk vervolgens op:

- de toets voor **Zone 1** ,
- de toets voor **Zone 2** ,
- of de toets voor de **Mega Zone**  (zone 1 + 2).

EEN PROGRAMMA KIEZEN

Om een programma te kiezen, moet u eerst de gewenste bereidingszone selecteren (zoals aangegeven in de vorige alinea). Het scherm knippert.

Om een programma te kiezen, drukt u één of meerdere keren op de toets voor de gekozen zone (de toets voor **Zone 1** , de toets voor **Zone 2**  of de toets voor de **Mega Zone** ) tot u het gewenste menu bereikt. Tien voorgeprogrammeerde menu's worden doorlopen en het lampje dat bij elk menu hoort gaat branden:



Het gekozen programma start automatisch.
Raadpleeg de "Programmatabel".

DE TEMPERATUUR WIJZIGEN

Voor elk programma wordt een standaardtemperatuur weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen:

- Druk op de **temperatuurtoets**  om de temperatuurinstelling te selecteren.
- Druk op de **toetsen**  en  om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Bij elke druk op de toets wordt de temperatuur verlaagd of verhoogd met **5 °C**.

U kunt uw vinger op de + of - toets houden om de temperatuur snel te verhogen of te verlagen, **van 80 tot 230 °C**.

U kunt de temperatuur op elk moment wijzigen door deze procedure te volgen, waarbij u eerst op de relevante zone moet drukken (**Zone 1** , **Zone 2**  of **Mega Zone**



EEN BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Voor elk programma is standaard een bereidingstijd ingesteld. U kunt deze bereidingstijd wijzigen:

- Druk op de **timertoets**  om de timerinstelling te selecteren.
- Druk op de **toetsen**  en  om de bereidingstijd te verhogen of te verlagen. Bij elke druk op de toets wordt de bereidingstijd met **één minuut** verhoogd of verlaagd.

U kunt uw vinger op de + of - toets houden om de minuten snel te verhogen of te verlagen, **van 01:00 tot 60:00**.

U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen door deze procedure te volgen, waarbij u eerst op de relevante zone moet drukken (**Zone 1** , **Zone 2**  of **Mega Zone** ).

EEN PROGRAMMA STARTEN

Nadat u een programma, temperatuur en bereidingstijd hebt gekozen, drukt u op de **start/pauze toets**  om het programma te starten.

Het indicatorlampje van de ventilator  en van het verwarmingselement  gaat aan.

Opgelet: de mand wordt erg warm. Raak deze niet aan tijdens en enige tijd na het gebruik. Houd de mand alleen vast bij het handvat.

EEN PROGRAMMA PAUZEREN

Het is aan te raden om het voedsel af en toe om te roeren voor een gelijkmatige bereiding. Ga als volgt te werk om een programma te pauzeren:

- om de "Mega Zone" (zone 1 + zone 2) te pauzeren, drukt u op de **start/pauze toets**  om de bereiding in beide zones te pauzeren.
- om het programma in een van de zones te pauzeren, drukt u eerst op de relevante zone (**zone 1**  of **zone 2** ), en vervolgens op de **start/pauze toets**  om de bereiding in de gekozen zone te pauzeren.
- Neem de mand aan het handvat uit het toestel en schud ermee. Plaats de mand vervolgens terug in de friteuse. De bereiding wordt hervat wanneer u drukt op de **start/pauze toets** .

Let op wanneer u de mand uit het toestel neemt: deze is erg warm en er kan hete stoom ontsnappen. Raak de warme oppervlakken niet aan. Risico op brandwonden! Houd de mand alleen vast aan het handvat en gebruik ovenwanten.

EEN LOPEND PROGRAMMA ANNULEREN

Om een lopend programma te annuleren, houdt u de **start/pauze toets**  ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de indicatielampjes gaan uit.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Wanneer de bereidingstijd om is, verschijnt het bericht **END**. Er klinkt een geluidssignaal. Neem de mand uit het toestel en plaats deze op een hittebestendig oppervlak (bijvoorbeeld een onderzetter). Gebruik hittebestendig keukengerei om de voedingsmiddelen uit de mand te nemen.

Aan het einde van het programma blijft de ventilatie van het toestel nog even werken om het af te koelen. Dit is normaal.

Overtollige olie of gesmolten vet wordt op de bodem van de mand opgevangen. Giet dit overtollige vet na elke portie voorzichtig weg voor u de mand schudt of terugplaatst in het toestel om verder te koken.

Het toestel schakelt na 60 seconden automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het verplaatst of schoonmaakt.

EINDE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Als u voor elke zone een andere bereidingstijd hebt gekozen, kunt u het einde van de bereidingstijd instellen **om ervoor te zorgen dat de bereiding in beide zones op hetzelfde moment klaar is**.

Bijvoorbeeld: als u kippenvleugels 40 minuten bakt in zone 1 en frieten 20 minuten in zone 2, dan begint de kip eerst te bakken en de frieten 20 minuten later, zodat beide tegelijk klaar zijn.

- Stel de bereidingstijd en -temperatuur voor elke zone vooraf in, zoals beschreven in de vorige alinea's.
- Druk op de **toets voor het instellen van het einde van de bereidingstijd**  om de functie te activeren. Het pictogram knippert.
- Druk op de **start/pauze toets**  : de zone met de langste bereidingstijd start als eerste. Op het scherm in de tweede zone verschijnt "**HOLD**". Vervolgens start de zone met de kortste bereidingstijd wanneer het verschil tussen de bereidingstijden van de twee zones is verstreken, zodat de twee zones tegelijk klaar zijn.

BEREIDINGSTIJDEN SYNCHRONISEREN

Wanneer u gebruik maakt van **zone 1**  en **zone 2**  met de **verdeler**, kunt u met de functie “Synchroniseren van de bereidingstijden” de instellingen van de ene zone kopiëren naar de andere zone, zodat de bereiding in beide zones identiek verloopt.

Bijvoorbeeld: als u voedsel kookt in zone 1 op 180°C gedurende 40 minuten, kopieert deze functie de instellingen naar zone 2, zodat u de instellingen niet opnieuw hoeft in te stellen.

- Stel de bereidingstijd en -temperatuur voor **zone 1**  **OF** **zone 2**  vooraf in, zoals beschreven in de vorige alinea's.
 - Druk op de **toets voor het synchroniseren van de bereidingstijden**  om de functie te activeren. De bereidingstijd en -temperatuur worden gekopieerd naar de andere zone.
 - Druk op de **start/pauze toets** : beide zones gaan gelijktijdig van start.
- OPMERKING:** Beide schermen geven dezelfde waarden weer. Als u de bereidingstemperatuur of -tijd wijzigt, gelden de wijzigingen voor beide zones.

WARM HOUDEN

Met de functie “Warm houden” kunt u in het toestel een bepaalde temperatuur behouden wanneer u de voedingsmiddelen er na de bereiding niet meteen uithaalt.

- Druk na het selecteren van de zone op de **toets voor warm houden**  om de functie te activeren.
- Stel de temperatuur in tussen **65 en 95 °C** en de tijd tussen **1 en 60 minuten**.

OPWARMEN

Met de functie “Opwarmen” kunt u voedingsmiddelen opnieuw opwarmen nadat ze zijn bereid.

- Druk na het selecteren van de zone op de **toets voor opwarmen**  om de functie te activeren.
- Stel de temperatuur in tussen **80 en 230 °C** en de tijd tussen **1 en 60 minuten**.

DROOGFUNCTIE

De droogfunctie onttrekt vocht aan de voedingsmiddelen, waardoor u een gedroogde versie krijgt (zoals fruit, aardappelen, enz.) om hun houdbaarheid te verlengen.

- De droogfunctie is beschikbaar tussen de vooraf ingestelde programma's (zie "Een programma kiezen") en de mogelijke instellingen liggen tussen 50 en 80°C en 1 tot 24 uur.

Programmatafel

Programma's	Temperatuur (in °C)		Bereidingstijd (in min)	
	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard
Frietjes 	van 80 tot 200 °C	200	van 1 tot 60 min	22
Steak 	van 80 tot 230 °C	230	van 1 tot 60 min	12
Kip 	van 80 tot 230 °C	230	van 1 tot 60 min	20
Vis 	van 80 tot 230 °C	180	van 1 tot 60 min	18
Scampi's 	van 80 tot 230 °C	180	van 1 tot 60 min	10
Brood 	van 80 tot 230 °C	140	van 1 tot 60 min	28
Gebak 	van 80 tot 230 °C	150	van 1 tot 60 min	20
Spek 	van 80 tot 230 °C	230	van 1 tot 60 min	8
Koekjes 	van 80 tot 230 °C	160	van 1 tot 60 min	20
Drogen 	van 50 tot 80 °C	65	van 1 tot 24 uur	8 uur
Opwarmen	van 80 tot 230 °C	180	van 1 tot 60 min	5
Warmhouden	van 65 tot 95 °C	80	van 1 tot 60 min	30

OPMERKING: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u de bereiding start terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Kookgids

	Min. - max. hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Roeren
Aardappelen en frietjes				
Fijne diepvriesfrietjes	900-1000	18-25	200	Ja
Dikke diepvriesfrietjes	900-1000	20-25	200	Ja
Aardappelgratin	900	20-25	200	Ja
Vlees en gevogelte				
Steaks	100-1000	12-18	230	Ja
Varkenskoteletten	100-1000	12-18	180	Ja
Hamburger	100-1000	10-20	180	Ja
Worstenbroodjes	100-1000	13-15	200	Ja
Kippenbouten	100-1000	25-30	230	Ja
Kipfilet	100-1000	18-25	230	Ja
Snacks				
Loempia's	100-1000	8-10	200	Ja
Diepgevroren kipnuggets	100-1000	8-12	230	Ja
Diepgevroren vissticks	100-1000	6-10	200	Neen
Diepgevroren gepaneerde kaas	100-1000	8-10	180	Neen
Opgepulde groenten	100-1000	12-20	160	Neen
Bakproducten				
Gebak	1000	20-25	150	Neen
Quiche	1000	12-20	180	Neen
Muffins	1000	15-18	200	Neen
Zoete snacks	1000	20	160	Neen

OPMERKING: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u de bereiding start terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Tips voor de voorbereiding

- De programmatabel helpt u om de basisinstellingen voor uw ingrediënten te kiezen. Maar deze instellingen zijn slechts richtlijnen. Omdat de ingrediënten allemaal een verschillende oorsprong, grootte en vorm hebben en ook van verschillende merken zijn, kunnen we niet garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor uw ingrediënten.
- Met de heteluchttechnologie wordt de lucht in het toestel meteen verwarmd. Als de mand tijdens het frituren even uit het toestel wordt gehaald, wordt dit proces verstoord.
- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
- Een grote hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd; een kleine hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleine ingrediënten halfweg de bereiding op te schudden verbetert het eindresultaat en voorkomt u een ongelijkmatige bereiding.
- Voeg olie toe aan verse aardappelen voor extra knapperigheid. Bak de ingrediënten vervolgens een paar minuten in de heteluchtfriteuse nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bak geen te vette ingrediënten, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.
- Gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid frietjes voor een knapperig resultaat is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klare pasta om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klare pasta heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakte pasta.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om de ingrediënten op te warmen, zet u de temperatuur op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

EEN BAKVORM GEBRUIKEN

- U kan **een bakvorm (niet meegeleverd)** gebruiken om een taart of quiche te bakken, of als u fragiele of opgevulde ingrediënten wil bereiden.
- Plaats **de bakvorm** in de mand zonder de bakroosters of verdeler.

Reiniging & onderhoud

- Reinig het toestel na elk gebruik.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat de mand (en de bakvorm indien van toepassing), de bakroosters, de verdeler en de binnenkant van het toestel volledig afkoelen voor u begint schoon te maken. Haal de mand uit het toestel om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
- Dompel het toestel of het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het toestel terechtkomen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen metalen keukengerei of keukengerei dat krassen kan maken op de antiaanbaklaag van de mand en het rooster.
- Giet na de bereiding eventueel achtergebleven vocht weg.
- Was **de mand**, het **bakrooster** en de **verdeler** af met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel grondig af met water en droog af met een zachte keukenhanddoek. **Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser.**
- Als voedselresten aan de mand/het rooster/de verdeler blijven kleven en moeilijk te verwijderen zijn, laat dan de mand/het rooster/de verdeler 10 tot 15 minuten weken in warm zeepwater. De resten kunnen dan gemakkelijker verwijderd worden.
- Maak de **binnenkant van het toestel** schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Gebruik geen schuurspons om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.
- Veeg **de buitenkant** van het toestel af met een vochtige doek.

Opbergen

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor u het toestel opbergt.
- Bewaar het toestel op een koele, droge en stofvrije plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik ze om het toestel op te bergen als u het lange tijd niet gebruikt.

Problemen oplossen

Raadpleeg de onderstaande probleemoplossingsgids voor u de dienst na verkoop van uw verkooppunt belt om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt niet op de start/pauze toets  gedrukt.	Controleer of u op de start/pauze toets  hebt gedrukt.
De ingrediënten die in de friteuse zijn bereid, zijn niet gaar.	Er liggen te veel ingrediënten op het bakrooster.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden zorgen voor een gelijkmatige bereiding.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de temperatuur correct in (zie "Programmatabel" en "Kookgids").
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de kooktijd correct in (zie "Programmatabel" en "Kookgids").
De ingrediënten bakken ongelijkmatig in de friteuse.	Sommige ingrediënten moeten halfweg de bereiding worden omgeroerd.	Ingrediënten die op elkaar liggen (zoals frietjes) moeten halfweg omgeroerd worden zodat ze gelijkmatig bereid worden.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	U hebt een soort snack gebruikt die in een traditionele frituurpan moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met een beetje olie om ze knapperiger te maken.
De mand kan niet goed in het toestel worden geplaatst.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Vul de mand niet verder dan de rand.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het toestel.	U probeert vette ingrediënten te bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten bereidt in de friteuse, loopt er een grote hoeveelheid olie in de mand. Deze olie produceert witte rook en de mand wordt misschien warmer dan normaal. Dit heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van de vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de mand. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes bakken ongelijkmatig in de friteuse.	U heeft een verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	U heeft de frietjes niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de frieten goed af om zetmeel van het oppervlak te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	De hoeveelheid olie en water in de frieten heeft een invloed op hoe knapperig ze zijn.	Zorg ervoor dat u de frietjes goed droogt voor u de olie toevoegt. Snijd de frietjes kleiner voor een knapperig resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperig resultaat.

Haal het toestel niet uit elkaar als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van de bovenstaande informatie. Neem in dat geval contact op met de dienst na verkoop van uw verkooppunt. Herstellingen die worden uitgevoerd door een niet-gekwificeerd persoon vallen niet onder de garantie.

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

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

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

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



Protection de l'environnement

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



Protection of the environment

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



Umweltschutz

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



Milieubescherming

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

* Testé dans nos laboratoires

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

* Tested in our laboratories

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

* In unseren Labors getestet

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

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (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.



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

essentiel

Art. 8011693
Ref. EAF5 Flex XXL 11L

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

