



Notice d'utilisation

Friteuse sans huile

User guide

Air fryer

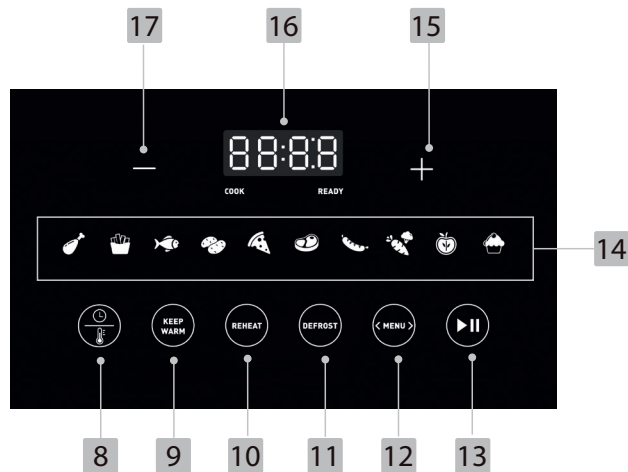
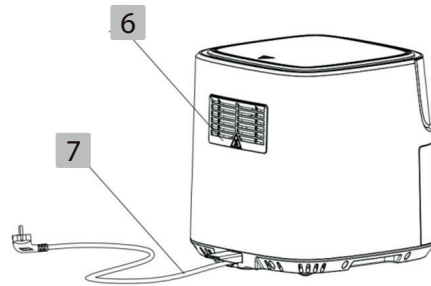
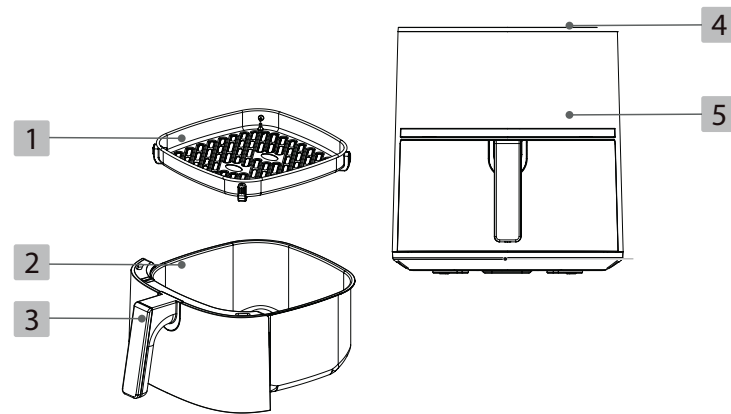
Bedienungsanleitung

Ölfreie Fritteuse

Gebruiksaanwijzing

Friteuse zonder olie

LAF1 Single Touch 5.2L



	FR	EN	DE	NL
1	Grille de cuisson	Cooking tray	Grillrost	Bakrooster
2	Cuve	Pot	Behälter	Kuip
3	Poignée de la cuve	Pot handle	Griff des Behälters	Handgreep van de kuip
4	Bandeau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
5	Corps de l'appareil	Appliance body	Gehäuse des Geräts	Behuizing van het toestel
6	Ouverture de ventilation (sortie d'air)	Vent (air outlet)	Lüftungsöffnung (Luftauslass)	Ventilatieopening (luchtuitgang)
7	Cordon d'alimentation	Power cable	Stromkabel	Voedingssnoer
8	Touche température/ minuterie	Temperature/timer key	Temperatur-/Timer-Taste	Toets Temperatuur/ timer
9	Touche Maintien au chaud	Keep warm button	Taste Warmhalten	Toets Warm houden
10	Touche Réchauffage	Reheat button	Taste Aufwärmen	Toets Opwarmen
11	Touche Décongélation	Defrost button	Taste Auftauen	Toets Ontdooien
12	Touche MENU : sélection d'un programme	MENU button: selection of a program	Menü-Taste Programmwahl	Toets MENU: keuze van een programma
13	Touche départ/ pause	Start/pause key	Start/Pause-Taste	Toets start/pauze
14	Témoins lumineux des programmes de cuisson	Cooking program indicator lights	Kontrollleuchten der Garprogramme	Controlelampjes bakprogramma
15	Touche +	+ key	+ Taste	Toets +
16	Écran d'affichage	Display screen	Anzeigedisplay	Weergavescherm
17	Touche -	- key	- Taste	Toets -

VOTRE PRODUIT

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 friteuse à air chaud
- 1 grille de cuisson amovible
- 1 notice d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 1500 W
- 1 bac de 5,2 Litres, compatible lave-vaisselle
- 1 grille amovible compatible lave-vaisselle
- 13 programmes dont réchauffage, décongélation, maintien au chaud
- Réglage de la température de 40 °C à 200 °C
- Minuterie de 1 à 60 minutes
- Simple élément chauffant

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,5W
Consommation d'énergie en mode veille	0,8W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode veille	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

UTILISATION PRÉVUE

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

DÉBALLAGE

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

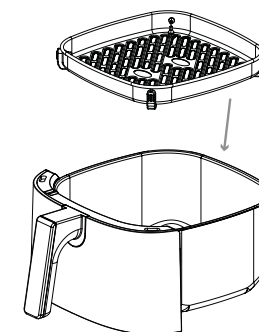
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez soigneusement la **cuve** et la **grille de cuisson** 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 la grille de cuisson dans la cuve.



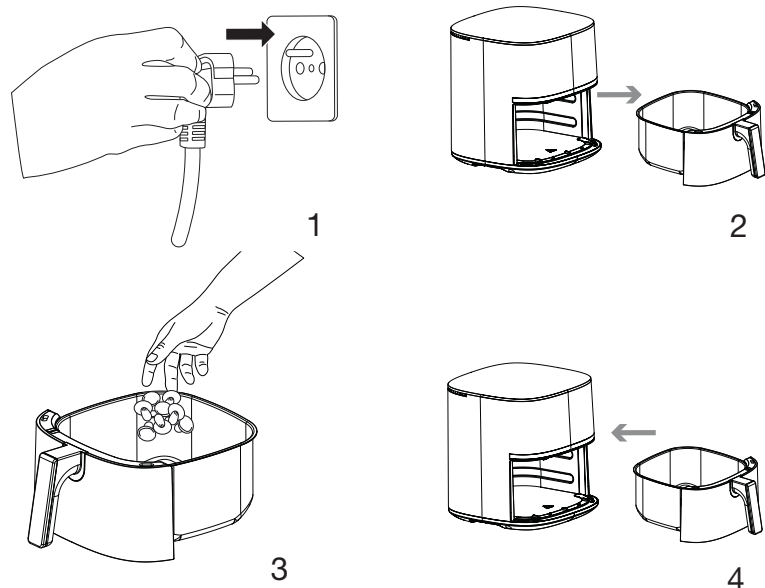
- Cette friteuse fonctionne sans huile et à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil car cela perturberait la circulation d'air et affecterait les résultats de cuisson à l'air chaud.

PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION

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



- Attention : ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et pendant quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuve que par sa poignée.
5. Déterminez le temps et la température de cuisson des ingrédients et sélectionnez-les sur le panneau de commande (reportez-vous aux paragraphes « Conseils de préparation » et « Programmation »).

6. 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.
7. Lorsqu'un signal sonore retentit, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur un dessous de plat ou un plan de travail résistant à la chaleur.
8. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remplacez tout simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes.
9. Pour retirer les ingrédients (comme des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud, placez-la sur un plan de travail et utilisez une pince en silicone ou en bois pour retirer les aliments.

AVERTISSEMENTS !

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

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

REMARQUE

- Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil avant de verser les ingrédients dans la cuve, pour une meilleure efficacité.

PROGRAMMATION

1. Branchez l'appareil.
2. Appuyez sur la **touche MENU** pour activer l'appareil.

CHOISIR UN PROGRAMME

3. Appuyez une ou plusieurs fois sur la **touche MENU** pour choisir l'un des **10 programmes** de cuisson prédéfinis :



4. Appuyez sur la **touche Départ/Pause**  et le programme sélectionné se lance. 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/minuterie**  pour sélectionner le réglage de température.
- Appuyez sur les **touches + et -** pour augmenter et diminuer la température.

Vous pouvez maintenir votre doigt sur la **touche + ou -** pour faire défiler les températures rapidement sans son. Vous pouvez modifier la température à tout moment.

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 température/minuterie**  pour sélectionner le réglage de minuterie.
- Appuyez sur les **touches + et -** pour augmenter et diminuer le temps de cuisson.

Vous pouvez maintenir votre doigt sur la **touche + ou -** pour faire défiler les minutes rapidement sans son. Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.

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.

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, appuyez sur la **touche départ/pause** .

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

Faites très attention lorsque vous retirez la cuve de l'appareil car elle sera brûlante et de la vapeur chaude peut s'échapper.



Ne touchez pas les surfaces chaudes. Risque de brûlures !
Tenez la cuve uniquement par sa poignée et utilisez des gants de cuisine.

FIN DE LA CUISSON

En fin de cuisson, 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 en silicone ou en bois 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.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de procéder au nettoyage.

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.

- Appuyez sur la **touche de maintien au chaud KEEP WARM** pour activer la fonction.
- Sélectionnez la température entre **40 et 100 °C** et le temps entre **1 et 240 minutes**. (Par défaut, le réglage est 65 °C pendant 20 minutes.)

RÉCHAUFFER

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

- Appuyez sur la **touche de réchauffage REHEAT** pour activer la fonction.
- Sélectionnez la température entre **40 et 200 °C** et le temps entre **1 et 60 minutes**. (Par défaut, le réglage est 200 °C pendant 6 minutes.)

DÉCONGELER

La fonction de Décongélation vous permet de décongeler des aliments surgelés.

- Appuyez sur la **touche de décongélation DEFROST** pour activer la fonction.
- Sélectionnez la température entre **40 et 200 °C** et le temps entre **1 et 60 minutes**.
(Par défaut, le réglage est 70 °C pendant 10 minutes.)

DÉSHYDRATER

La fonction de Déshydratation élimine l'humidité des aliments et vous permet d'en obtenir une version déshydratée (comme des fruits, des légumes, 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 40 et 200 °C et 1 à 60 minutes. (Par défaut, le réglage est 100 °C pendant 120 minutes.)

TABEAU DES PROGRAMMES

Programmes	Température (en °C)		Temps de cuisson (en min)	
	Plage de réglages possibles	Par défaut	Plage de réglages possibles	Par défaut
Poulet 	de 40 à 200 °C	180	de 1 à 60 min	15
Frites 	de 40 à 200 °C	190	de 1 à 60 min	19
Poisson 	de 40 à 200 °C	180	de 1 à 60 min	16
Pommes de terre 	de 40 à 200 °C	200	de 1 à 60 min	35
Pizza 	de 40 à 200 °C	180	de 1 à 60 min	12
Steak 	de 40 à 200 °C	200	de 1 à 60 min	11
Saucisses 	de 40 à 200 °C	180	de 1 à 60 min	10
Légumes 	de 40 à 200 °C	180	de 1 à 60 min	15
Déshydratation 	de 40 à 200 °C	100	de 1 à 60 min	120
Gâteau 	de 40 à 200 °C	170	de 1 à 60 min	14

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.
- Ajoutez 3 minutes aux temps de cuisson indiqués lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse à air chaud est encore froide.
- 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.

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 avec ou sans la grille de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.**
- **Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement la cuve (le moule à gâteau le cas échéant), la grille de cuisson et l'intérieur de l'appareil avant de procéder au nettoyage. Retirez la cuve de l'appareil pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.**
- **N'immergez jamais l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.**
- **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles susceptibles de rayer le revêtement anti-adhésif de la cuve et de la grille.**
- Jetez le liquide résiduel éventuellement présent dans la cuve après la cuisson.
- Lavez **la cuve** et la **grille de cuisson** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez avec un torchon doux. **Ces deux pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.**
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve/à la grille et sont difficiles à enlever, laissez tremper la cuve/la grille de cuisson 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 anti-adhésif.
- 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

Veuillez 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.	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 »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Ajustez le temps de cuisson sur la durée nécessaire (reportez-vous aux paragraphes « Tableau des programmes »).
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 ingrédients frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'ingrédients censés être cuits dans une friteuse traditionnelle ou vous cuisez à trop basse température.	Utilisez des ingrédients destinés à la cuisson au four ou appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur les ingrédients pour les rendre plus croustillants et pensez à vérifier la température et le temps de cuisson.

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. Pensez à secouer la cuve à mi-cuisson.

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

PACKAGING CONTENTS

- 1 air fryer
- 1 removable cooking rack
- 1 user guide

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: 220–240 V~ 50/60 Hz
- Power: 1500 W
- 1 x 5.2-litre cooking basket, dishwasher-safe
- 1 dishwasher-safe removable rack
- 13 programmes including reheat, defrost, keep warm
- Temperature setting from 40°C to 200°C
- Timer from 1 to 60 minutes
- Single heating element

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.5W
Power consumption in standby mode	0.8W
The maximum time needed to automatically reach the standby mode	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

INTENDED USE

Use this hot air fryer to cook meats, vegetables and breaded 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 could damage the appliance or cause injury.

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.

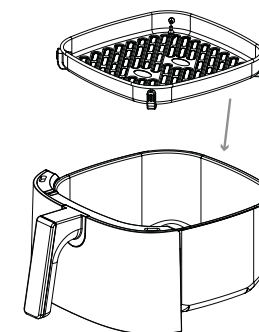
BEFORE USING YOUR AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

- Carefully wash the **basket** and the **cooking rack** 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 over the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

INSTALLATION

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 rack into the basket.



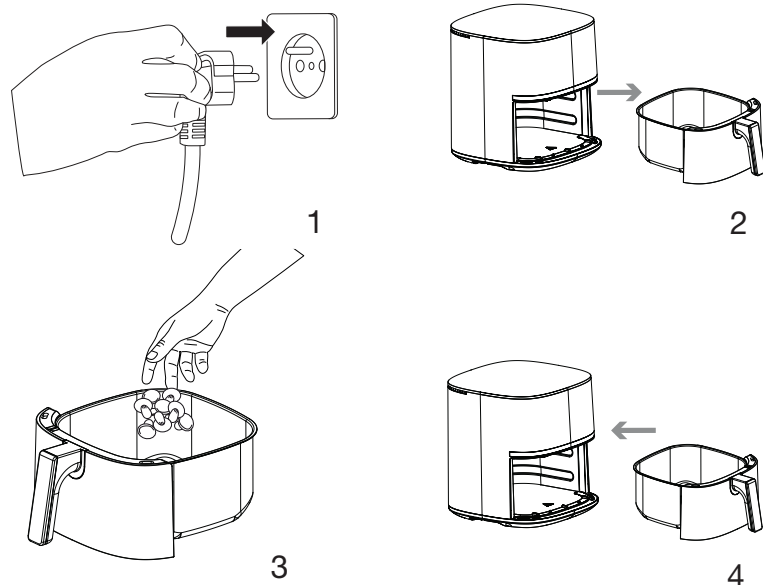
- This air fryer works with hot air and without oil. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance as this will disturb the air circulation and affect the hot-air cooking results.

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. **Place the ingredients onto the cooking rack. Take care to never fill the cooking basket above its brim.**
4. Slide the basket back into the air fryer.



- Warning: Do not touch the basket during use or for a while after its use, as it gets very hot. Hold the basket by the handle only.
5. Determine the cooking time and temperature for the ingredients and select them on the control panel (see “Preparation tips” and “Programming”).

6. 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.
7. When a signal sounds, this means that the set cooking time has elapsed. Remove the basket from the appliance and place it on a trivet or heat-resistant work surface.
8. Check that the ingredients are cooked. If they are not, simply put the basket back into the appliance and add a few minutes.
9. To remove ingredients (such as chips), take the basket out of the air fryer, place it on a work surface and use a silicone or wooden utensil 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.

10. When the batch of ingredients is ready, the air fryer is immediately ready for a new batch.

NOTE

- We recommend that you preheat the appliance before adding ingredients into the basket, for improved efficiency.

PROGRAMMING

1. Plug in the appliance.
2. Press the **MENU button** to activate the appliance.

SELECT A PROGRAMME

3. Press the **MENU button** once or more to select one of the **10 preset cooking programmes**:



4. Press the **Start/Pause button**  and the selected programme will start. Refer to the “Programme table”.

CHANGING THE TEMPERATURE

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

- Press the **temperature/timer button**  to select the temperature setting.
- Press the **+ and - buttons** to increase or decrease the temperature.

You can hold your finger on the **+ or - button** to quickly scroll through the temperatures without sound. You can change the temperature at any time.

SETTING A COOKING TIME

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

- Press the **temperature/timer button**  to select the timer setting.
- Press the **+ and - buttons** to increase or decrease the cooking time.

You can hold your finger on the **+ or - button** to quickly scroll through the minutes without sound. You can change the cooking time at any time.

STARTING A PROGRAMME

Once you have selected a programme, temperature and cooking time, press the

Start/Pause button  to start the programme.

Warning: Do not touch the basket during use or for a while after its use, as it gets 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, press the **start/pause button** .

Take the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer. Cooking resumes.

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.

END OF COOKING

At the end of the cooking time, a signal sounds.

Remove the basket and place it on a heat-resistant surface (e.g. a trivet). Use heat-resistant silicone or wooden 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.

Unplug the appliance and leave it to cool before moving or cleaning it.

KEEP WARM

The Keep Warm function lets you maintain a certain temperature within the appliance, if you don't take your food out immediately after cooking.

- Press the **KEEP WARM button** to activate the function.
- Select a temperature between **40 and 100°C** and a time between **1 and 240 minutes**. (The default setting is 65°C for 20 minutes)

REHEAT

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

- Press the **REHEAT button** to activate the function.
- Select a temperature between **40 and 200°C** and a time between **1 and 60 minutes**. (The default setting is 200°C for 6 minutes)

DEFROST

The Defrost function allows you to defrost frozen food.

- Press the **DEFROST button** to activate the function.
- Select a temperature between **40 and 200°C** and a time between **1 and 60 minutes**. (The default setting is 70°C for 10 minutes)

DEHYDRATE

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

- The dehydration function is available as one of the predefined programmes (see the “Selecting a programme” section) and it can be set to between 40 and 200°C for a duration of 1 to 60 minutes. (The default setting is 100°C for 120 minutes)

PROGRAMME TABLE

Programmes	Temperature (in °C)		Cooking time (in min)	
	Range of possible settings	By default	Range of possible settings	By default
Chicken 	from 40 to 200°C	180	from 1 to 60 min	15
Chips 	from 40 to 200°C	190	from 1 to 60 min	19
Fish 	from 40 to 200°C	180	from 1 to 60 min	16
Potatoes 	from 40 to 200°C	200	from 1 to 60 min	35
Pizza 	from 40 to 200°C	180	from 1 to 60 min	12
Steak 	from 40 to 200°C	200	from 1 to 60 min	11
Sausages 	from 40 to 200°C	180	from 1 to 60 min	10
Vegetables 	from 40 to 200°C	180	from 1 to 60 min	15
Dehydration 	from 40 to 200°C	100	from 1 to 60 min	120
Cake 	from 40 to 200°C	170	from 1 to 60 min	14

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.
- Add 3 minutes to the cooking times indicated when you start cooking when the air fryer is still cold.
- 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 or greasy 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.

USING A CAKE TIN

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Clean the appliance after each use.**
- **Unplug the appliance from the socket and leave the basket (and cake tin, if used), the cooking rack and the interior of the appliance to fully cool before cleaning. Remove the basket from the appliance to allow the air fryer to cool down quicker.**
- **Never immerse the appliance or the power cable in water or any other liquid.**
- **To avoid the risk of electric shock, do not allow water or other liquids to get into 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** and the **cooking rack** with a soft sponge and hot water containing dishwashing liquid. Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth. **Both parts can also be washed in the dishwasher.**
- If food residue sticks to the basket/rack and is difficult to remove, soak the basket/rack 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 scouring sponge to avoid damaging the non-stick coating.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
- Wipe over the **external 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.	The quantity of food placed inside the appliance is excessive.	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 (refer to the "Programme table").
	The cooking time is too short.	Adjust the cooking time to the required duration (refer to the "Programme table").
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 ingredients are not crispy when they come out of the air fryer.	You have used a type of ingredient that is supposed to be cooked in a traditional deep fryer or you are cooking at too low a temperature.	Use ovenproof ingredients or brush a little oil over the ingredients to make them crispier, and remember to check the temperature and cooking time.
The basket cannot be inserted correctly into the appliance.	There is too much food in the basket.	Do not fill the tank beyond the brim.

Issues	Possible causes	Solutions
White smoke is coming out of the appliance.	You are trying to cook fatty or greasy ingredients.	When you fry fatty or greasy 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. Remember to shake the basket halfway through cooking.

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

VERPACKUNGSGEHALT

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 herausnehmbarer Grillrost
- 1 Bedienungsanleitung

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: 220-240 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 1500 W
- 1 Behälter mit 5,2 Litern Fassungsvermögen, spülmaschinenfest
- 1 herausnehmbarer, spülmaschinenfester Rost
- 13 Programme, darunter Aufwärmen, Auftauen, Warmhalten
- Temperatureinstellung von 40 °C bis 200 °C
- Timer von 1 bis 60 Minuten
- Einfaches Heizelement

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,8W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den Standby-Modus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

VERWENDUNGSZWECK

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

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.

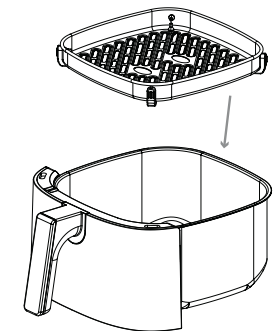
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie den **Behälter** und den **Grillrost** 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 den Grillrost in den Behälter.



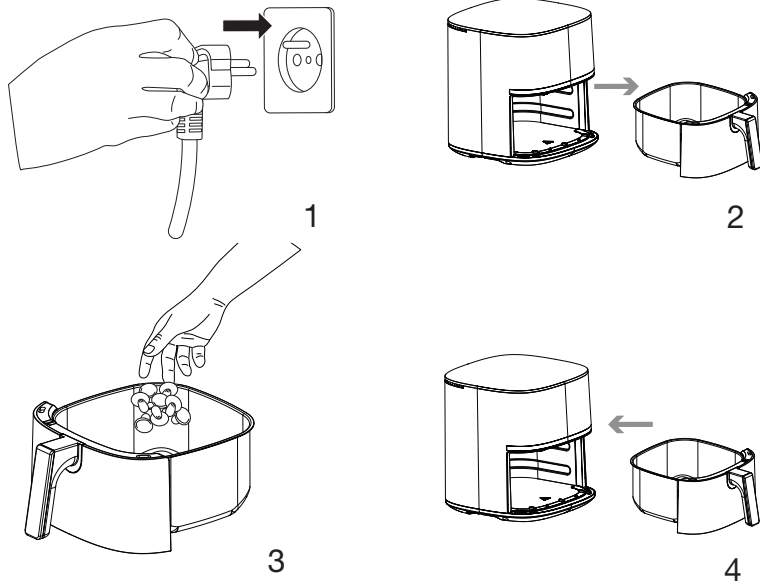
- Diese Fritteuse funktioniert ohne Öl und mit Heißluft. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie nichts auf die Oberseite des Geräts, da dies die Luftzirkulation stört und die Ergebnisse beim Garen mit Heißluft beeinträchtigt.

ERSTE VERWENDUNG

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. **Legen Sie die Zutaten auf den Grillrost. Achten Sie darauf, dass Sie nie über den Rand des Behälters hinaus füllen.**
4. 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.
5. Bestimmen Sie die Garzeit und -temperatur für die Zutaten und wählen Sie diese auf dem Bedienfeld aus (siehe „Zubereitungstipps“ und „Programmieren“).

6. 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.
7. Wenn ein Signalton ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen ihn auf einen hitzebeständigen Untersetzer oder eine hitzebeständige Arbeitsfläche.
8. 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.
9. Um Zutaten (wie Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse, stellen ihn auf eine Arbeitsfläche und verwenden eine Silikon- oder Holzzange, 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.

10. Wenn die Zutatenportion gar ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für eine neue Portion.

HINWEIS

- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät vorzuheizen, bevor Sie die Zutaten in den Behälter geben, um eine bessere Wirkung zu erzielen.

PROGRAMMIERUNG

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Drücken Sie die **MENÜ-Taste** um das Gerät zu aktivieren.

PROGRAMM WÄHLEN

3. Drücken Sie ein- oder mehrmals die **MENÜ-Taste** um eines der **10 voreingestellten Garprogramme** zu wählen:



4. Drücken Sie die **Start/Pause-Taste** und das ausgewählte Programm wird gestartet. Siehe „Programmtabelle“.

TEMPERATUR ÄNDERN

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

- Drücken Sie die **Temperatur-/Timer-Taste**  um die Temperatureinstellung auszuwählen.
- Drücken Sie die **Tasten + und -** um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Sie können Ihren Finger auf der **Taste + oder -** halten, um ohne Ton schnell durch die Temperaturen zu blättern. Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

EINE GARZEIT FESTLEGEN

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

- Drücken Sie die **Temperatur-/Timer-Taste**  um die Timereinstellung auszuwählen.
- Drücken Sie die **Tasten + und -** um die Garzeit zu verlängern oder zu verringern.

Sie können Ihren Finger auf der **Taste + oder -** halten, um ohne Ton schnell durch die Minuten zu blättern. Sie können die Garzeit jederzeit ändern.

EIN PROGRAMM STARTEN

Nachdem Sie ein Programm, eine Temperatur und eine Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die **Start/Pause-Taste**  um das Programm zu starten.

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, drücken Sie die **Start-/Pause-Taste**



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

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



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

ENDE DES GARVORGANGS

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

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

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

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 die **Warmhaltetaste KEEP WARM** um die Funktion zu aktivieren.
- Wählen Sie die Temperatur von **40 bis 100 °C** und die Zeit von **1 bis 240 Minuten**. (Die Standardeinstellung ist 65 °C für 20 Minuten)

AUFWÄRMEN

Mit der Aufwärmfunktion können Sie Speisen nach dem Garen aufwärmen.

- Drücken Sie die **Aufwärmteste REHEAT** um die Funktion zu aktivieren.
- Wählen Sie die Temperatur von **40 bis 200 °C** und die Zeit von **1 bis 60 Minuten**. (Die Standardeinstellung ist 200 °C für 6 Minuten)

AUFTAUEN

Mit der Auftaufunktion können Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen.

- Drücken Sie die **Auftautaste DEFROST** um die Funktion zu aktivieren.
- Wählen Sie die Temperatur von **40 bis 200 °C** und die Zeit von **1 bis 60 Minuten**.
(Die Standardeinstellung ist 70 °C für 10 Minuten)

DÖRREN

Die Dörrfunktion entzieht Lebensmitteln die Feuchtigkeit und ermöglicht es Ihnen, eine getrocknete Version von Lebensmitteln (wie Obst, Gemüse 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 40 und 200 °C und 1 bis 60 Minuten. (Die Standardeinstellung ist 100 °C für 120 Minuten)

PROGRAMMTABELLE

Programme	Temperatur (in °C)		Garzeit (in Min.)	
	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard
Hähnchen 	von 40 bis 200 °C	180	von 1 bis 60 min	15
Pommes frites 	von 40 bis 200 °C	190	von 1 bis 60 min	19
Fisch 	von 40 bis 200 °C	180	von 1 bis 60 min	16
Kartoffeln 	von 40 bis 200 °C	200	von 1 bis 60 min	35
Pizza 	von 40 bis 200 °C	180	von 1 bis 60 min	12
Steak 	von 40 bis 200 °C	200	von 1 bis 60 min	11
Wurstchen 	von 40 bis 200 °C	180	von 1 bis 60 min	10
Gemüse 	von 40 bis 200 °C	180	von 1 bis 60 min	15
Dörren 	von 40 bis 200 °C	100	von 1 bis 60 min	120
Kuchen 	von 40 bis 200 °C	170	von 1 bis 60 min	14

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Die Programmtabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für Ihre Zutaten. Denken Sie daran, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da die Zutaten alle verschiedenen Ursprungs sind, unterschiedliche Größe und Form und auch verschiedene Marken haben, können wir nicht garantieren, welche Einstellungen für Ihre Zutaten optimal sind.
- Addieren Sie 3 Minuten zu den angegebenen Garzeiten, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- 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.

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** mit oder ohne Backgitter in den Behälter.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.**
- **Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie den Behälter (ggf. die Kuchenform), das Gitter 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 Antihaftbeschichtung der Wanne und des Rosts zerkratzen könnten.**
- Entsorgen Sie nach dem Garen eventuell vorhandene Restflüssigkeit im Behälter.
- Waschen Sie **den Behälter** und den **Grillrost** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie diese gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen sie mit einem weichen Tuch ab. **Beide Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Wenn Speisereste am Behälter/dem Grillrost haften und sich nur schwer entfernen lassen, weichen Sie den Behälter/den Grillrost 10 bis 15 Minuten lang in heißem Seifenwasser ein. 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 Antihaftbeschichtung 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.	Die Menge an Zutaten ist zu groß.	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 Abschnitt „Programmtabelle“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Passen Sie die Kochzeit auf die erforderliche Dauer an (siehe Abschnitte „Programmtabelle“).
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.
Die frittierten Zutaten sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Zutaten verwendet, die eigentlich in einer herkömmlichen Fritteuse gegart werden sollten, oder Sie garen bei zu niedriger Temperatur.	Verwenden Sie Zutaten, die für den Backofen bestimmt sind, oder tragen Sie mit einem Pinsel etwas Öl auf die Zutaten auf, um sie knuspriger zu machen, und denken Sie daran, die Temperatur und die Garzeit zu überprüfen.

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.
		Denken Sie daran, den Behälter nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.

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 uitneembaar bakrooster
- 1 gebruikshandleiding

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

- Stroomtoevoer: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 1500 W
- 1 mand van 5,2 liter, vaatwasbestendig
- 1 uitneembaar bakrooster, vaatwasbestendig
- 13 programma's inclusief opwarmen, ontdooien, warm houden
- Temperatuurstelling van 40 °C tot 200 °C
- Timer van 1 tot 60 minuten
- Enkel verwarmingselement

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0,5W
Stroomverbruik in stand-by	0,8W
Maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch in stand-bymodus te komen	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoezen verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoezen geactiveerd zijn	NA

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.

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.

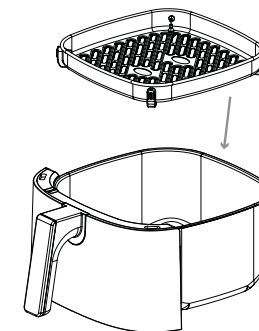
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was de **mand** en het **bakrooster** zorgvuldig af met een zachte spons en warm zeepsop. 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 het bakrooster in de mand.



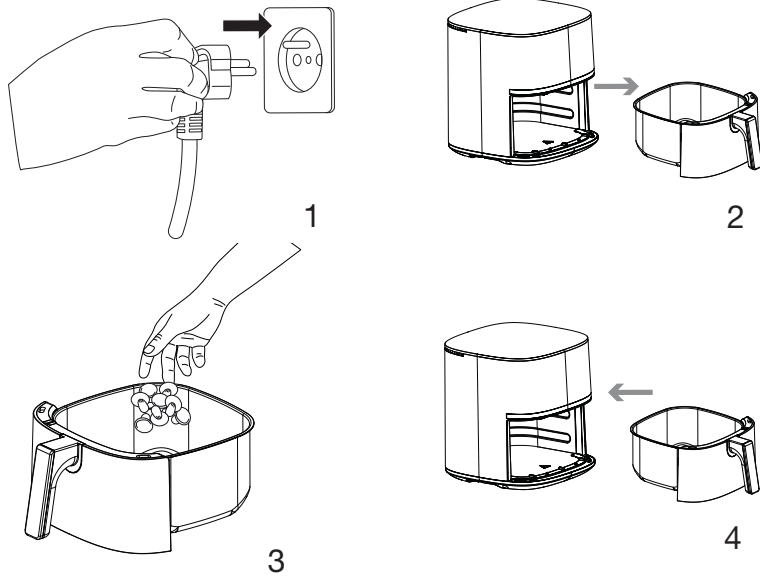
- Deze frituse werkt zonder olie en met hete lucht. Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets bovenop het toestel, want dit verstoort de luchtcirculatie en beïnvloedt de resultaten.

EERSTE GEBRUIK

De eerste keer dat u het toestel 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. **Leg de ingrediënten op het bakrooster. Vul de mand nooit verder dan de rand.**
4. 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.
5. Bepaal de bereidingstijd en -temperatuur voor de ingrediënten en stel deze in op het bedieningspaneel (zie "Bereidingstips" en "Programma-instelling").

6. 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.
7. Wanneer u een geluid hoort, betekent dit dat de ingestelde bereidingstijd verstreken is. Haal de mand uit het toestel en plaats deze op een onderzetter of hittebestendig werkblad.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Zo niet, plaats de mand dan gewoon terug in het toestel en voeg enkele minuten toe.
9. 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 siliconen of houten tang om het voedsel eruit te halen.

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.

10. Als een bepaalde hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar voor een nieuwe hoeveelheid.

OPMERKING

- We raden aan om het toestel voor te verwarmen voor u de ingrediënten in de mand giet, voor meer efficiëntie.

PROGRAMMA-INSTELLING

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de **MENU toets** om het toestel te activeren.

EEN PROGRAMMA KIEZEN

3. Druk één of meerdere keren op de **MENU toets** om een van de **10 vooraf ingestelde** programma's te selecteren:



4. Druk op de **Start/Pauze toets**  en het geselecteerde programma start. Raadpleeg de "Programmatabel".

DE TEMPERATUUR VERANDEREN

Voor elk programma wordt er standaard een temperatuur weergegeven. U kunt deze temperatuur veranderen:

- Druk op de **toets voor de temperatuur/timer**  om de temperatuur in te stellen.
- Druk op de **toetsen + en -** om de temperatuur te verhogen of te verlagen.

U kunt uw vinger op de **+ of - toets** houden om de temperatuur snel te verhogen of verlagen zonder geluid. U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen.

EEN BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

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

- Druk op de **toets voor de temperatuur/timer**  om de timer in te stellen.
- Druk op de **toetsen + en -** om de bereidingstijd te verhogen of te verlagen.

U kunt uw vinger op de **+ of - toets** houden om de minuten snel te verhogen of verlagen zonder geluid. U kunt de bereidingstijd op elk moment aanpassen.

EEN PROGRAMMA STARTEN

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

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. Om een programma te pauzeren, drukt u op de **Start/Pauze toets** . Neem de mand aan het handvat uit het toestel en schud ermee. Plaats de mand vervolgens terug in de friteuse. De bereiding wordt hervat.

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 bij het handvat en gebruik ovenwanten.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Wanneer de bereidingstijd om is, klinkt een geluidssignaal.

Neem de mand uit het toestel en plaats deze op een hittebestendig oppervlak (bijvoorbeeld een onderzetter). Gebruik hittebestendig siliconen of houten keukengerei om het voedsel uit de mand te halen.

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.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voor u het verplaatst of schoonmaakt.

WARM HOUDEN

Met de warmhoudfunctie kunt u in het toestel een bepaalde temperatuur behouden wanneer u de voedingsmiddelen er na de bereiding niet meteen uithaalt.

- Druk op de **“KEEP WARM” warmhoudtoets** om de functie te activeren.
- Stel de temperatuur in tussen **40 en 100 °C** en de tijd tussen **1 en 240 minuten**. (De standaardinstelling is 65°C gedurende 20 minuten.)

OPWARMEN

Met de opwarmfunctie kunt u voedsel heropwarmen nadat het is bereid.

- Druk op de **“REHEAT” opwarmtoets** om de functie te activeren.
- Stel de temperatuur in tussen **40 en 200 °C** en de tijd tussen **1 en 60 minuten**. (De standaardinstelling is 200 °C gedurende 6 minuten.)

ONTDOOIEN

Met de ontdooifunctie kunt u bevroren voedsel ontdooien.

- Druk op de **“DEFROST” ontdooitoets** om de functie te activeren.
- Stel de temperatuur in tussen **40 en 200 °C** en de tijd tussen **1 en 60 minuten**.
(De standaardinstelling is 70 °C gedurende 10 minuten.)

DEHYDRATEREN

De droogfunctie onttrekt vocht aan de voedingsmiddelen, waardoor u een gedroogde versie krijgt (zoals fruit, groenten, 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 40 en 200 °C en 1 tot 60 minuten. (De standaardinstelling is 100 °C gedurende 120 minuten.)

PROGRAMMATABEL

Programma's	Temperatuur (in °C)		Bereidingstijd (in min)	
	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard
Kip 	van 40 tot 200 °C	180	van 1 tot 60 min	15
Frietjes 	van 40 tot 200 °C	190	van 1 tot 60 min	19
Vis 	van 40 tot 200 °C	180	van 1 tot 60 min	16
Aardappelen 	van 40 tot 200 °C	200	van 1 tot 60 min	35
Pizza 	van 40 tot 200 °C	180	van 1 tot 60 min	12
Steak 	van 40 tot 200 °C	200	van 1 tot 60 min	11
Worsten 	van 40 tot 200 °C	180	van 1 tot 60 min	10
Groenten 	van 40 tot 200 °C	180	van 1 tot 60 min	15
Dehydrateren 	van 40 tot 200 °C	100	van 1 tot 60 min	120
Gebak 	van 40 tot 200 °C	170	van 1 tot 60 min	14

VOORBEREIDINGSTIPS

- 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.
- Voeg 3 minuten toe aan de aangegeven bereidingstijden als u de bereiding start terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.
- 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.

EEN BAKVORM GEBRUIKEN

- U kunt **een bakvorm (niet meegeleverd)** gebruiken om een taart of quiche te bakken, of als u fragiele of opgevulde ingrediënten wilt bereiden.
- Plaats **de bakvorm** in de mand met of zonder het bakrooster.

REINIGING EN ONDERHOUD

- **Reinig het toestel na elk gebruik.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat de mand (en de bakvorm indien van toepassing), het bakrooster en de binnenkant van het toestel volledig afkoelen voor u het schoonmaakt. 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 bakrooster.**
- Giet na de bereiding eventueel achtergebleven vocht weg.
- Was **de mand** en **het bakrooster** af met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel grondig af met water en droog af met een zachte keukenhanddoek. **Beide onderdelen kunnen ook in de vaatwasser.**
- Als voedselresten aan de mand/het rooster blijven kleven en moeilijk te verwijderen zijn, laat dan de mand/het rooster 10 tot 15 minuten weken in warm zeepwater. De resten kunnen dan gemakkelijker verwijderd worden.
- Reinig de **binnenkant van het toestel** 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.	De friteuse zit te vol.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden zorgen voor een meer gelijkmatige bereiding.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de temperatuur correct in (zie "Programmatabel").
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de bereidingstijd correct in (zie "Programmatabel").
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 gebakken worden.
Gefrituurde ingrediënten zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	U heeft een soort ingrediënt gebruikt dat in een traditionele friteuse moet worden gebakken of de temperatuur is te laag ingesteld.	Gebruik ingrediënten die geschikt zijn voor ovenbereiding of bestrijk de ingrediënten met een beetje olie om ze knapperiger te maken, en vergeet niet de temperatuur en bereidingstijd te controleren.
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 mogelijk 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. Vergeet niet om de mand halfweg de bereiding op te schudden.

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-gekwalificeerd 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.

**ATTENTION :**

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.

Conditions de garantie :

ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

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.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ACHTUNG:

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.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

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 inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeit uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



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



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin
FRANCE
contact@sc-ub.com

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in der VR China /
Gefabriceerd in VRC.
Art. 8011699
Réf. LAF1 Single Touch 5.2L