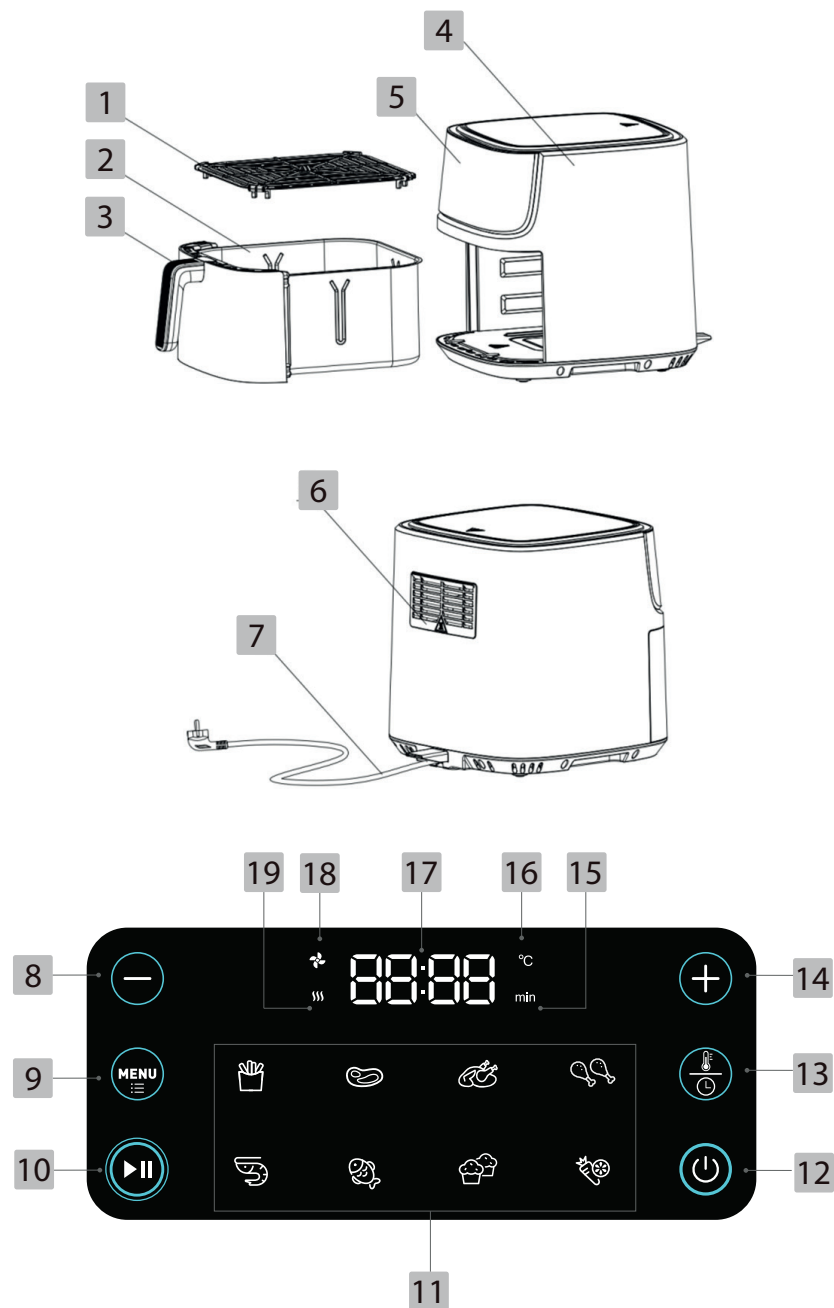




**Friteuse sans huile / Oil-free fryer /
Heißluftfritteuse / Friteuse zonder olie**
EAF4 Dual Heat 7.6L



Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	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	Corps de l'appareil	Appliance body	Gehäuse des Geräts	Behuizing van het toestel
5	Bandeau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
6	Ouverture de ventilation (sortie d'air)	Vent (air outlet)	Lüftungsöffnung (Luftauslass)	Ventilatieopening (luchtuitgang)
7	Cordon d'alimentation	Power cable	Stromkabel	Voedingssnoer
8	Touche -	- key	- Taste	Toets -
9	Touche MENU : sélection d'un programme	MENU button: selection of a program	Menü-Taste Programmwahl	Toets MENU: keuze van een programma
10	Touche départ/pause	Start/pause key	Start/Pause-Taste	Toets start/pauze
11	Témoins lumineux des programmes de cuisson	Cooking program indicator lights	Kontrollleuchten der Garprogramme	Controlelampjes bakprogramma
12	Touche marche/arrêt	On/off key	Ein/Aus-Taste	Toets aan/uit
13	Touche température/minuterie	Temperature/timer key	Temperatur-/Timer-Taste	Toets temperatuur/timer
14	Touche +	+ key	+ Taste	Toets +
15	Témoin lumineux Minutes	Minute indicator light	Leuchtanzeige Minuten	Indicatielampje Minuten
16	Témoin lumineux Température en °C	Temperature in °C indicator light	Leuchtanzeige Temperatur in °C	Controlelampje Temperatuur in °C
17	Écran d'affichage	Display screen	Anzeigedisplay	Weergavescherm
18	Témoin lumineux Ventilation	Fan indicator light	Leuchtanzeige Lüftung	Controlelampje ventilatie
19	Témoin lumineux Chauffe	Heating indicator light	Leuchtanzeige Aufheizen	Controlelampje Opwarmen

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 : 2800 W
- 1 bac de 7,6 Litres, compatible lave-vaisselle
- 1 grille amovible compatible lave-vaisselle
- 8 programmes
- Réglage de la température de 80 °C à 200 °C
- Minuterie de 1 à 60 minutes
- Double élément chauffant
- Signal sonore en fin de programme
- Longueur du câble d'alimentation : 95 cm

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	NA
Consommation d'énergie en mode veille	0,5W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode veille	20min
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

- 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.

- Insérez la grille de cuisson dans la cuve.



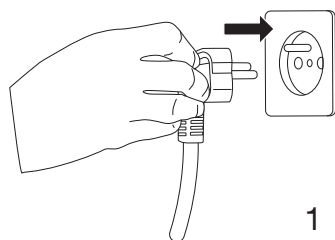
- Cette friteuse fonctionne sans huile et à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil car cela perturberait la circulation d'air et affecterait les résultats de cuisson à l'air chaud.

première utilisation

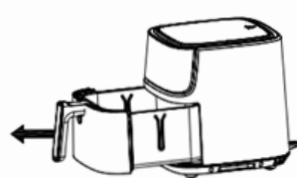
Il se peut qu'un léger dégagement de fumée et d'odeurs se produise lors de la première utilisation. Ceci est tout à fait normal et se résorbera rapidement.

utilisation

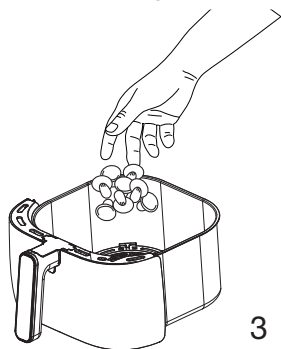
1. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre.
2. Tirez délicatement la cuve pour la sortir de la friteuse à air chaud.
3. **Placez les ingrédients sur la grille de cuisson. Veillez à ne jamais dépasser le repère MAX au sein de la cuve.**
4. Glissez la cuve dans la friteuse à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



1



2



3



4

- 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 prêts. 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 dessous de plat ou un plan de travail résistant à la chaleur 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.

Programmation

Branchez l'appareil. Le voyant de la **touche marche/arrêt**  s'allume.

Allumez l'appareil en appuyant sur la **touche marche/arrêt** .

Par défaut, la température est réglée sur **180°C** et la minuterie sur **20 minutes**.

Lancez la cuisson en appuyant à nouveau sur la **touche départ/pause** .

CHOISIR UN PROGRAMME

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



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/minuterie**  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 sans son, **de 80 à 200 °C**. 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.
- 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 sans son, **de 01:00 à 60:00**. 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.
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, 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.

ANNULER UN PROGRAMME EN COURS

Pour annuler un programme en cours, appuyez sur la **touche marche/arrêt**  pendant **3 secondes**. Un signal sonore retentit et les témoins lumineux s'éteignent.

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 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.

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

Tableau des programmes

Programmes	Température (en °C)		Temps de cuisson (en min)	
	Plage de réglages possibles	Par défaut	Plage de réglages possibles	Par défaut
Frites 	de 80 à 200°C	180	de 1 à 60 min	20
Steak 	de 80 à 200°C	200	de 1 à 60 min	10
Poulet 	de 80 à 200°C	200	de 1 à 60 min	30
Aile de poulet 	de 80 à 200°C	200	de 1 à 60 min	18
Crevettes 	de 80 à 200°C	200	de 1 à 60 min	10
Poisson 	de 80 à 200°C	180	de 1 à 60 min	18
Gâteau 	de 80 à 200°C	150	de 1 à 60 min	15
Légumes 	de 80 à 200°C	160	de 1 à 60 min	15

Guide de cuisson

	Quantité min.- max. (g)	Temps (min)	Temp. (°C)	Remuer
Pommes de terre et frites				
Frites allumettes surgelées	500-1000	20-30	180	Oui
Frites épaisses surgelées	500-1000	22-35	180	Oui
Gratin de pommes de terre	400	20-25	200	Oui
Viandes et volailles				
Steaks	100-400	10-15	200	Non
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180	Non
Hamburger	100-400	10-15	180	Non
Friands à la saucisse	100-400	13-15	200	Non
Pilons de poulet	100-400	25-30	180	Non
Blancs de poulet	100-400	15-20	180	Non
En-cas				
Rouleaux de printemps	100-350	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-400	6-10	200	Oui
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-350	6-10	200	Non
Fromage pané surgelé	100-350	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-350	10	160	Non
Cuisson au four				
Gâteaux	250	8-15	150	Non
Quiche	350	20-22	180	Non
Muffins	250	15-18	200	Non
Encas sucrés	350	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 avec ou sans la grille de cuisson.

nettoyage & entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement la cuve (le moule à gâteau le cas échéant), la grille de cuisson et l'intérieur de l'appareil avant de procéder au **nettoyage**. Retirez la cuve de l'appareil pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
- N'immergez jamais l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- 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** 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 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

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 marche/arrêt  .	Contrôlez que vous avez bien appuyé sur la touche marche/arrêt  .
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 » 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 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. Pensez à vérifier que la température et le temps de cuisson sont adaptés.

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 repère MAX.
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

Package contents

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

Technical characteristics

- Power supply: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Power: 2,800 W
- 1 x 7.6 litre tub, dishwasher-safe
- 1 removable dishwasher-safe rack
- 8 programmes
- Temperature setting from 80°C to 200°C
- Timer from 1 to 60 minutes
- Double heating element
- Sound signal at end of programme
- Length of power cable: 95 cm

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	NA
Power consumption in standby mode	0.5W
The maximum time needed to automatically reach the standby mode	20min
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

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.

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

- 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 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 rack into the basket.



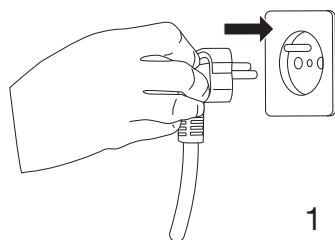
- This air fryer works with hot air and without oil. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance as this will disturb the air circulation and affect the hot-air cooking results.

First use

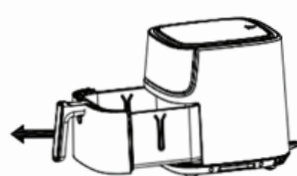
The first time you use it, you may experience a slight release of smoke and odours. This is completely normal and will quickly disappear.

use

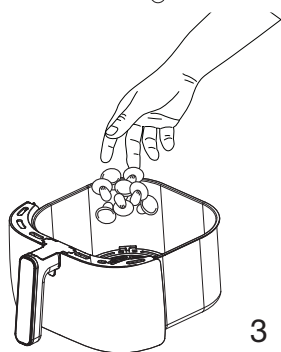
1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Gently pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients on the cooking rack. **Make sure you never exceed the MAX. mark inside the basket.**
4. Slide the basket back into the air fryer.



1



2



3



4

- 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.

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 whether the ingredients are ready. 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 trivet or heat-resistant work surface and use silicone or wooden 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.

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

Programming

Plug in the appliance. The light on the **on/off button**  switches on.

Switch on the appliance by pressing the **on/off button** .

By default, the temperature is set to **180°C** and the timer set to **20 minutes**.

Start the cooking process by pressing the **start/pause button** .

CHOOSE A PROGRAMME

Press the **menu button**  once or more times to select one of the **8 pre-set** cooking programmes:



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/timer button**  to select the temperature setting.
- Press the **+ and - buttons** to increase or 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 without sound, **from 80°C to 200°C**. 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.

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

You can hold your finger on the **+** or **-** button to scroll quickly through the minutes without sound, **from 01:00 to 60:00**. You can change the cooking time at any time.

START 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.

Please note: 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, 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.

CANCELLING A PROGRAMME IN PROGRESS

To cancel a programme that is running, press the **on/off button**  for **3 seconds**. A signal sounds and the indicator lights switch off.

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 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.

Press the **on/off button**  to switch off the appliance, unplug it and allow it to cool before moving or cleaning it.

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	180	from 1 to 60 min	20
Steak 	from 80°C to 200°C	200	from 1 to 60 min	10
Chicken 	from 80°C to 200°C	200	from 1 to 60 min	30
Chicken wings 	from 80°C to 200°C	200	from 1 to 60 min	18
Prawns 	from 80°C to 200°C	200	from 1 to 60 min	10
Fish 	from 80°C to 200°C	180	from 1 to 60 min	18
Cake 	from 80°C to 200°C	150	from 1 to 60 min	15
Vegetables 	from 80°C to 200°C	160	from 1 to 60 min	15

Cooking guide

	Min. - Max. quantity (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Stir
Potatoes and chips				
Frozen shoestring fries	500-1,000	20-30	180	Yes
Frozen thick fries	500-1,000	22-35	180	Yes
Potato gratin	400	20-25	200	Yes
Meat and poultry				
Steaks	100-400	10-15	200	No
Pork chops	100-400	10-15	180	No
Hamburger	100-400	10-15	180	No
Sausage rolls	100-400	13-15	200	No
Chicken drumsticks	100-400	25-30	180	No
Chicken breast	100-400	15-20	180	No
Snacks				
Spring rolls	100-350	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	Yes
Frozen crumbed fish fingers	100-350	6-10	200	No
Frozen crumbed cheese	100-350	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-350	10	160	No
Oven cooking				
Cakes	250	8-15	150	No
Quiche	350	20-22	180	No
Muffins	250	15-18	200	No
Sweet snacks	350	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 with or without the cooking rack.

cleaning & maintenance

- Clean the appliance after each use.
- Unplug the appliance from the mains socket and allow the basket (or cake tin), and the cooking rack and the interior of the appliance to cool down completely before cleaning it. 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** 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 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 on/off button  .	Check that you have pressed the on/off  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 (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 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 ingredients intended for oven baking or brush a little oil over the ingredients to make them crispier. Remember to check that the temperature and cooking time are appropriate.
The basket cannot be inserted correctly into the appliance.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX. mark.

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. 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

Verpackungsinhalt

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 abnehmbarer Grillrost
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Leistung: 2800 W
- 1 Behälter mit 7,6 Litern Fassungsvermögen, spülmaschinenfest
- 1 abnehmbarer, spülmaschinenfester Rost
- 8 Programme
- Temperatureinstellung von 80 °C bis 200 °C
- Timer von 1 bis 60 Minuten
- Doppeltes Heizelement
- Signalton bei Programmende
- Länge des Stromkabels: 95 cm

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	NA
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,5W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den Standby-Modus zu erreichen	20min
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

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.

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. Setzen Sie den Grillrost in den Behälter ein.



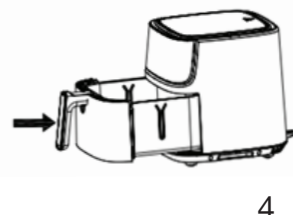
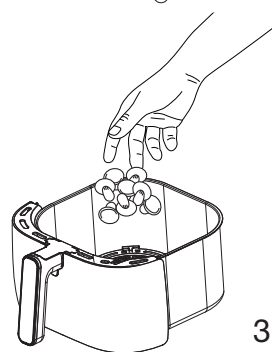
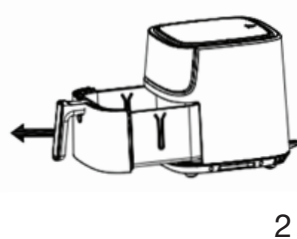
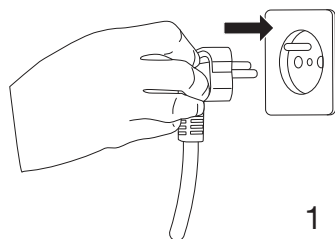
- Diese Fritteuse funktioniert ohne Öl und mit Heißluft. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie nichts auf die Oberseite des Geräts, da dies die Luftzirkulation stört und die Ergebnisse beim Kochen mit Heißluft beeinträchtigt.

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. **Legen Sie die Zutaten auf den Grillrost.** Achten Sie darauf, dass Sie die **MAX-Markierung innen im Behälter nie überschreiten.**
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 Kochzeit und -temperatur für die Zutaten und wählen Sie diese auf dem Bedienfeld aus (siehe „Zubereitungstipps“ und „Programmieren“).
6. Einige 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 Kochzeit 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 fügen einige Minuten hinzu.
9. Um Zutaten (wie Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse, stellen ihn auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige 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.

Programmierung

Schließen Sie das Gerät an. Die Anzeige der **Ein/Aus-Taste**  leuchtet auf.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die **Ein/Aus-Taste**  drücken.

Standardmäßig steht die Temperatur auf **180°C** und der Timer auf **20 Minuten**.

Starten Sie den Kochvorgang durch erneutes Drücken der **Start-/Pause-Taste** .

PROGRAMM WÄHLEN

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



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 **Temperatur-/Timer-Taste**  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 ohne Ton schnell durch die Temperaturen zu blättern, **von 80 bis 200 °C**. Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

EINE KOCHZEIT FESTLEGEN

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

- Drücken Sie die **Temperatur-/Timer-Taste**  um die Timereinstellung auszuwählen.
 - Drücken Sie die **Tasten + und -** um die Kochzeit zu verlängern oder zu verringern.
- Mit jedem Drücken der Taste wird die Kochzeit um **eine Minute** verkürzt oder verlängert.

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

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



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

EIN LAUFENDES PROGRAMM ABBRECHEN

Um ein laufendes Programm abzubrechen, drücken Sie die **Start-/Stopptaste**  für **3 Sekunden**. Ein Signalton ertönt und die Kontrollleuchten erlöschen.

ENDE DES KOCHVORGANGS

Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signalton.

Nehmen Sie den Behälter heraus und stellen Sie 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 wird das Gerät noch einige Zeit weiter belüftet, 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 Kochvorgang wieder in das Gerät einsetzen.

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

Programmtabelle

Programme	Temperatur (in °C)		Kochzeit (in Min.)	
	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard	Bereich der möglichen Einstellungen	Standard
Pommes frites 	von 80 bis 200°C	180	von 1 bis 60 min	20
Steak 	von 80 bis 200°C	200	von 1 bis 60 min	10
Huhn 	von 80 bis 200°C	200	von 1 bis 60 min	30
Hähnchenflügel 	von 80 bis 200°C	200	von 1 bis 60 min	18
Garnelen 	von 80 bis 200°C	200	von 1 bis 60 min	10
Fisch 	von 80 bis 200°C	180	von 1 bis 60 min	18
Kuchen 	von 80 bis 200°C	150	von 1 bis 60 min	15
Gemüse 	von 80 bis 200°C	160	von 1 bis 60 min	15

Kochanleitung

	Menge min.-max. (g)	Zeit (min)	Temp. (°C)	Umrühren
Kartoffeln und Pommes frites				
Tiefgekühlte, dünne Pommes frites	500-1000	20-30	180	Ja
Tiefgefrorene, dicke Pommes frites	500-1000	22-35	180	Ja
Kartoffelgratin	400	20-25	200	Ja
Fleisch und Geflügel				
Steaks	100-400	10-15	200	Nein
Schweinekoteletts	100-400	10-15	180	Nein
Hamburger	100-400	10-15	180	Nein
Wurst im Teigmantel	100-400	13-15	200	Nein
Hühnerkeulen	100-400	25-30	180	Nein
Hühnerbrust	100-400	15-20	180	Nein
Snacks				
Frühlingsrollen	100-350	8-10	200	Ja
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-400	6-10	200	Ja
Tiefgefrorene, panierte Fischstäbchen	100-350	6-10	200	Nein
Panierter Käse tiefgefroren	100-350	8-10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100-350	10	160	Nein
Backen im Ofen				
Kuchen	250	8-15	150	Nein
Quiche	350	20-22	180	Nein
Muffins	250	15-18	200	Nein
Süße Snacks	350	20	160	Nein

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

Vorbereitungstipps

- 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 Kochzeit; eine kleine Menge an Zutaten benötigt eine nur etwas kürzere Kochzeit.
- 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 Kochzeit 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 Folgendes verwenden **eine Kuchenform (nicht im Lieferumfang enthalten)** 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 & Pflege

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen 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 Antihafbeschichtung des Behälters und des Gitters zerkratzen könnten.
- Entsorgen Sie nach dem Kochen 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 **den 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 die Ein/Aus-Taste  nicht gedrückt.	Überprüfen Sie, ob Sie die Ein/Aus-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 Abschnitte „Programmtabelle“ und „Kochanleitung“).
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Passen Sie die Kochzeit auf die erforderliche Dauer an (siehe Abschnitte „Programmtabelle“ und „Kochanleitung“).
Die Zutaten in der Fritteuse garen ungleichmäßig.	Manche Zutatenarten müssen nach der Hälfte der Kochzeit 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 zum Backen gedacht sind, oder tragen Sie mit einem Pinsel etwas Öl auf die Zutaten auf, um sie knuspriger zu machen. Denken Sie daran, zu überprüfen, ob die Temperatur und die Kochzeit angemessen sind.

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 die MAX-Markierung 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 in der Wanne 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 verwijderbaar rooster
- 1 gebruikshandleiding

Technische eigenschappen

- Stroomtoevoer: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 2800 W
- 1 bak van 7,6 liter, vaatwasmachinebestendig
- 1 verwijderbaar vaatwasmachinebestendig rooster
- 8 programma's
- Temperatuurstelling van 80 °C tot 200 °C
- Timer van 1 tot 60 minuten
- Dubbel verwarmingselement
- Geluidssignaal aan einde van het programma
- Lengte van voedingskabel: 95 cm

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	NA
Stroomverbruik in stand-by	0,5W
Maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch in stand-bymodus te komen	20min
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoezen verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoezen geactiveerd zijn	NA

Voorziene gebruik

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

Uit de verpakking halen

- Pak het apparaat uit en bekijk het goed. Verwijder de verpakking en alle labels van het apparaat, met uitzondering van het typeplaatje. Controleer of het compleet en in goede staat is. Als het apparaat beschadigd of defect is, mag u het niet gebruiken en moet u het terugbrengen naar uw verkoper of de klantenservice.
- 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 **tank** en **rooster** met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af met een vaatdoek. Of was ze in de vaatwasmachine.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Installatie

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

2. Plaats het rooster in de bak.



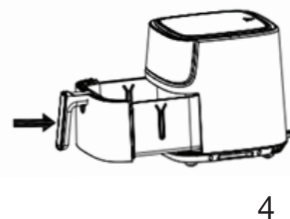
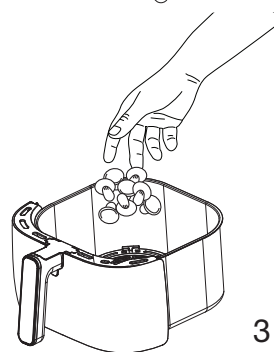
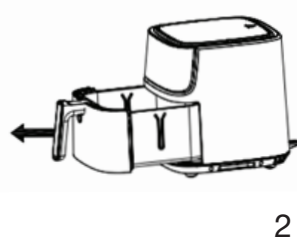
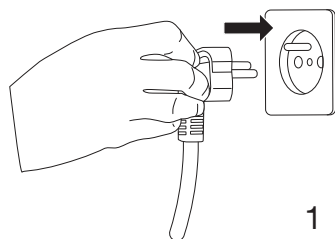
- Deze friteuse werkt zonder olie en met hete lucht. Vul de tank niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets bovenop het apparaat, want dit verstoort de luchtcirculatie en beïnvloedt de resultaten van het koken met hete lucht.

Eerste gebruik

De eerste keer dat u het toestel gebruikt, kan het rook en geur afgeven. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.

Gebruik

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Haal de bak voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. **Plaats de ingrediënten op het rooster. Zorg ervoor dat u nooit de aanduiding 'MAX' in de bak overschrijdt.**
4. Plaats de bak terug in de heteluchtfriteuse.



- Waarschuwing: Raak de bak niet aan tijdens het gebruik en enige tijd daarna, aangezien hij erg heet wordt. Houd de bak alleen bij het handvat vast.

5. Bepaal de bereidingstijd en temperatuur voor de ingrediënten en selecteer ze op het bedieningspaneel (zie "Bereidingstips" en "Programmeren").
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege het koken worden geschud (zie "Bereidingstips"). Om de ingrediënten te schudden, neemt u de bak aan het handvat uit het apparaat en schudt u ermee. Plaats de bak vervolgens terug in de friteuse.
7. Wanneer u een geluid hoort, betekent dit dat de ingestelde kooktijd verstreken is. Haal de bak uit het apparaat en plaats hem op een onderzetter of hittebestendig werkblad.
8. Controleer of de ingrediënten bereid zijn. Als dat niet zo is, plaatst u de bak terug in de machine en voegt u enkele minuten toe.
9. Om ingrediënten (zoals frietjes) te verwijderen, haalt u de bak uit de heteluchtfriteuse, plaatst u hem op een onderzetter of hittebestendig werkblad en gebruikt u een siliconen of houten tang om het voedsel te verwijderen.

WAARSCHUWINGEN!

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

Programmeren

Steek de stekker in het stopcontact. Het lampje op de **aan/uit-knop**  gaat aan.

Schakel het apparaat in door op de **aan/uit-knop**  te drukken.

Standaard is de temperatuur ingesteld op **180°C** en de timer op **20 minuten**.

Start het kookproces door op de **start/pauze-knop**  te drukken.

EEN PROGRAMMA KIEZEN

Druk een of meerdere keren op de **menuknop**  om een van de **8 vooraf gedefinieerde programma's** te selecteren:



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

DE TEMPERATUUR WIJZIGEN

Voor elk programma wordt er standaard een temperatuur weergegeven. U kan deze temperatuur wijzigen:

- Druk op de **temperatuur-/ timertoets**  om de temperatuur in te stellen.
- Druk op **+ en -** om de temperatuur te verhogen of te verlagen.

Bij elke druk op de knop wordt de temperatuur verlaagd of verhoogd met **5 °C**.

U kunt uw vinger op **+** of **-** houden om snel door de temperaturen te gaan zonder geluid, **van 80 tot 200 °C**. U kan de temperatuur op elk moment wijzigen.

EEN KOOKTIJD INSTELLEN

Voor elk programma is standaard een kooktijd ingesteld. U kan deze kooktijd veranderen:

- Druk op de **temperatuur-/ timertoets**  om de timer in te stellen.
- Druk op **+ en -** om de kooktijd te verhogen of te verlagen.

Bij elke druk op de knop wordt de kooktijd met **één minuut** verhoogd of verlaagd.

U kunt uw vinger op de **+** of **-** houden om snel door de minuten te gaan zonder geluid, **van 01:00 tot 60:00**. U kan de kooktijd op elk moment wijzigen.

EEN PROGRAMMA STARTEN

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

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

Let op: Raak de bak niet aan tijdens het gebruik en enige tijd daarna. Hij wordt namelijk erg warm. Houd de bak alleen bij het handvat vast.

EEN PROGRAMMA PAUZEREN

Het is aan te raden om het voedsel af en toe om te roeren zodat het gelijkmatig kookt.

Om een programma te pauzeren, drukt u op de **start/pauze-knop** .

Neem de bak aan het handvat uit het apparaat en schud hem. Plaats de bak vervolgens terug in de friteuse. Het koken gaat verder.

Haal de bak voorzichtig uit het apparaat. Hij is heet en er kan hete stoom ontsnappen. Raak de warme oppervlakken niet aan. Risico op brandwonden! Houd de bak alleen bij het handvat vast en gebruik ovenwanten.

EEN LOPEND PROGRAMMA ANNULEREN

Om een lopend programma te annuleren, drukt u 3 seconden op de **aan/uit-knop**

. Er klinkt een geluidssignaal en de indicatielampjes gaan uit.

EINDE VAN HET KOKEN

Aan het einde van het koken klinkt een geluidssignaal.

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

Aan het einde van het programma blijft de ventilatie van het apparaat nog enkele ogenblikken werken om het af te koelen. Dit is normaal.

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

Druk op de **aan/uit-knop**  om het apparaat uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

Tabel met programma's

Programma's	Temperatuur (in °C)		Kooktijd (in min)	
	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard	Bereik van mogelijke instellingen	Standaard
Frietjes 	van 80 tot 200°C	180	van 1 tot 60 min	20
Biefstuk 	van 80 tot 200°C	200	van 1 tot 60 min	10
Kip 	van 80 tot 200°C	200	van 1 tot 60 min	30
Kippenvleugel 	van 80 tot 200°C	200	van 1 tot 60 min	18
Garnalen 	van 80 tot 200°C	200	van 1 tot 60 min	10
Vis 	van 80 tot 200°C	180	van 1 tot 60 min	18
Taart 	van 80 tot 200°C	150	van 1 tot 60 min	15
Groenten 	van 80 tot 200°C	160	van 1 tot 60 min	15

Kookgids

	Minimale - maximale hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Roeren
Aardappelen en frietjes				
Fijngesneden diepvriesfrietjes	500-1000	20-30	180	Ja
Dikke diepvriesfrietjes	500-1000	22-35	180	Ja
Aardappelgratin	400	20-25	200	Ja
Vlees en gevogelte				
Steaks	100-400	10-15	200	Neen
Varkenskoteletten	100-400	10-15	180	Neen
Hamburger	100-400	10-15	180	Neen
Worstenbroodjes	100-400	13-15	200	Neen
Kippenbouten	100-400	25-30	180	Neen
Kipfilet	100-400	15-20	180	Neen
Snacks				
Loempia's	100-350	8-10	200	Ja
Diepvrieskipnuggets	100-400	6-10	200	Ja
Diepvriesvissticks	100-350	6-10	200	Neen
Diepgevroren gepaneerde kaas	100-350	8-10	180	Neen
Gevulde groenten	100-350	10	160	Neen
Koken in de oven				
Taarten	250	8-15	150	Neen
Quiche	350	20-22	180	Neen
Muffins	250	15-18	200	Neen
Zoete snacks	350	20	160	Neen

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan de kooktijd als u begint te bakken terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Tips voor de bereiding

- Het programmaoverzicht helpt u de basisinstellingen voor uw ingrediënten te selecteren. 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.
- Aangezien heteluchttechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, wordt dit proces verstoord als de bak tijdens het frituren even uit het apparaat wordt gehaald.
- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
- Een grote hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een wat langere kooktijd; een kleine hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een wat kortere kooktijd.
- Het schudden van kleine ingrediënten halverwege het koken verbetert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatige bereiding.
- Voeg olie toe aan de verse aardappelen voor extra knapperigheid. Bak de ingrediënten gewoon een paar minuten in de heteluchtfriteuse nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bak geen zeer vette ingrediënten, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.
- Gerechten die in de oven kunnen worden gebakken, 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 kooktijd nodig dan zelfgemaakte pasta.
- U kan de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om de ingrediënten opnieuw op te warmen, zet u de temperatuur op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

EEN TAARTVORM GEBRUIKEN

- U kan **een cakevorm (niet meegeleverd)** gebruiken om een cake of quiche te bakken, of als u fragiele of gevulde ingrediënten wil bakken.
- Plaats **de taartvorm** in de bak met of zonder het bakrooster.

Reiniging & onderhoud

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de bak (en taartvorm indien u die gebruikt), het rooster en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Haal de bak uit het apparaat om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat terechtkomen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen metalen keukengerei of keukengerei dat krassen kan maken op de antiaanbaklaag op de bak en het rooster.
- Gooi na het koken eventueel achtergebleven vocht weg.
- Was **de bak** en **het rooster** met een zachte spons en heet water met afwasmiddel. Spoel grondig af met schoon water en droog af met een zachte doek. **Beide onderdelen kunnen ook in de vaatwasser gewassen worden.**
- Als etensresten aan de bak/het rooster blijven plakken en moeilijk te verwijderen zijn, laat u de bak/het rooster best 10 tot 15 minuten in heet zeepsop weken. De resten kunnen dan gemakkelijker verwijderd worden.
- Maak de **binnenkant van het apparaat** met heet water en een niet-schurende spons schoon.
- 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 voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge en stofvrije plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik ze om het apparaat op te bergen als u het lange tijd niet gebruikt.

Probleemoplossingsgids

Raadpleeg de onderstaande probleemoplossingsgids voordat u de klantenservice van uw winkelier belt om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt niet op de aan/uit-knop  gedruwd.	Controleer of u op de aan/uit-knop hebt gedrukt  .
De ingrediënten die in de friteuse zijn gebakken, zijn niet gaar.	De friteuse zit te vol.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de bak. Kleinere hoeveelheden zorgen voor een gelijkmatigere bereiding.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de temperatuur correct in (zie "Programmatabel" en "Kookgids").
	De kooktijd is te kort.	Stel de kooktijd juist in (zie "Programmaoverzicht" en "Kookgids").
Ingrediënten worden ongelijkmatig gaar in de friteuse.	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege het bakken worden omgeroerd.	Ingrediënten die op elkaar liggen (zoals frietjes) moeten halverwege omgeroerd worden zodat ze gelijkmatig gebakken worden.
De gefrituurde ingrediënten zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	U heeft een ingrediënt gebruikt dat in een traditionele friteuse moet worden gebakken of u kookt op een te lage temperatuur.	Gebruik ingrediënten die bedoeld zijn om te bakken of bestrijk ze met een beetje olie om ze knapperiger te maken. Vergeet niet te controleren of de temperatuur en kooktijd juist zijn.
De bak kan niet goed in het apparaat worden geplaatst.	Er zit te veel voedsel in de bak.	Vul de tank niet verder dan de aanduiding 'MAX'.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	U probeert vette ingrediënten te bakken.	Wanneer u vette ingrediënten in de friteuse bakt, stroomt er een grote hoeveelheid olie in de bak. Deze olie produceert witte rook en de bak wordt misschien warmer dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De bak bevat nog vetresten van vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in de bak. Zorg ervoor dat u de bak na elk gebruik goed schoonmaakt.
De verse frietjes worden ongelijkmatig gaar 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 voordat u ze gebakken heeft.	Spoel de frieten goed af om zetmeel van het oppervlak te verwijderen.
De 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 voordat u de olie toevoegt. Snijd de frietjes kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat. Vergeet niet om de bak halverwege het koken te schudden.

Haal het apparaat dan niet uit elkaar als u het probleem niet kunt oplossen met behulp van de bovenstaande informatie. Neem contact op met de klantenservice van uw verkoper. Reparaties 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 (Elektronikschrött) 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 inzamelssystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* Testé dans nos laboratoires

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

* Tested in our laboratories

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

* In unseren Labors getestet

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

* Getest in onze laboratoria

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



essentiel

Art. 8011702
Ref. EAF4 Dual Heat 7.6L

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

