



AIR FRYER

10 liter

NL - Bedieningsinstructies

Dank u dat u ons product hebt gekozen. Lees de handleiding en de onderhoudsinstructies aandachtig en zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

EN - Operating instructions

Thank you for choosing our product. Read the manual and the maintenance instructions carefully and thoroughly before using the fryer, and keep them for future reference.

F - Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire avec attention le présent mode d'emploi et les instructions d'entretien avant la première utilisation, et bien les garder pour pouvoir les consulter ultérieurement.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, dient u te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees vóór gebruik de instructies aandachtig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten en ovenwanten.
3. Controleer vóór gebruik of de netspanning ter plaatse overeenkomt met de specificaties getoond op het typeplaatje onderop het apparaat.
4. Schakel het apparaat niet in voordat het apparaat en de onderdelen op hun plek zitten. Zorg ervoor dat het deksel gesloten is alvorens de stekker in het stopcontact te doen en het apparaat in te schakelen.
5. Om tegen elektrische schok te voorkomen, het netsnoer, de stekkers of dit apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
6. Let goed op wanneer een apparaat in de buurt van kinderen worden gebruikt.
7. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en alvorens het apparaat te reinigen. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te monteren of te demonteren of het apparaat te reinigen.
8. Apparaten nooit gebruiken indien het net snoer of de stekker is beschadigd of nadat het apparaat niet goed functioneerde of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar een erkend servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
9. Onjuist niet door de fabrikant aanbevolen gebruik van het apparaat of de hulpstukken kan letsel veroorzaken.
10. Het apparaat uitsluitend gebruiken voor het beoogde gebruik. Dit apparaat uitsluitend bedoeld voor niet-commercieel huishoudelijk gebruik binnenshuis.
11. Het netsnoer altijd eerst met het apparaat verbinden en vervolgens de stekker van het netsnoer in het stopcontact steken. Na gebruik, zet u eerst alle schakelaars op "off" alvorens de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
12. Het apparaat dient met een stroomgroep te zijn verbonden waarop geen andere werkende apparaten zijn aangesloten. Indien het elektrisch circuit overbelast is door andere apparaten, werkt dit apparaat wellicht niet correct.
13. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met heet voedsel erin.
14. Het apparaat niet op of bij een hete gas- of elektrische hittebron plaatsen of in een verwarmde oven. Ook niet in de nabijheid plaatsen van brandbaar materiaal zoals gordijnen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
15. Zorg voor voldoende afstand van voorwerpen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
16. Het netsnoer niet over de rand van de tafel/aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
17. Laat het netsnoer niet los hangen.
18. Niet aan het netsnoer trekken wanneer u de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderd.

AIR FRYER

NL

19. De roestvrijstalen schaal niet overbelasten. Maximale gewicht aan etenswaren is 4 kg.
20. Het apparaat niet afdekken terwijl het apparaat is ingeschakeld.
21. Reinig het deksel, de vensters, het geur-/spatscherm met een spons en een mild sopje. Losgeraakte stukjes spons kunnen in aanraking komen met elektrische onderdelen waardoor risico op een elektrische schok ontstaat.
22. Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door mensen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, mensen zonder kennis of ervaring of kinderen, tenzij zij onder toezicht staan of voorafgaand instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er dient erop te worden toegezien dat kinderen niet met het apparaat spelen.
23. Bewaar deze instructies.

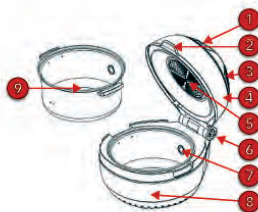
Vorbereiding voor het eerste gebruik

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan het apparaat een lichte geur afgeven die niet schadelijk is en na een aantal minuten verdwijnt. Dit komt omdat beschermingsolie is gebruikt om onderdelen te beschermen tegen mogelijke frictie tijdens het vervoer. Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig en onbrandbaar oppervlak. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Gebruik een spons en een sopje om eventueel door het verpakken.

Let op: Netsnoer niet verlengen. Niet gebruiken met een verlengsnoer; een kort netsnoer vermindert de kans op verstrikt raken of struikelen over een lang netsnoer.

Constructie en eigenschappen

1. Bedieningspaneel
2. Handgreep
3. Ventilatiooster
4. Doorzichtige deksel
5. Verwarmingsventilator
6. Vergrendeling
7. Spilgat
8. De basis
9. Non-stick teflon bodem



Accessoires en onderdelen

- A. Hoog/laag rek
- B. Tang
- C. Frituurmand
- D. Spil
- E. Kipvork (2x)



Bedieningspaneel

- I. On/off: Schakelt het apparaat aan en uit.
- II. Menu: Bakstand keuze.
- III. Food/roller: Schakelt het rotatie mechanisme aan en uit.
- IV. Preset: Stelt de baktijd en stand in.
- V. Temp/timer: Stelt de gewenste temperatuur en baktijd in.



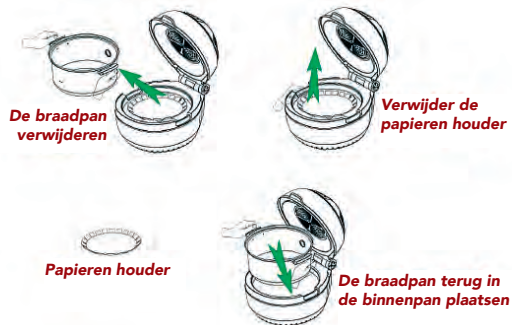
De Air Fryer 10 liter openen en sluiten

Let op: Hieronder wordt uitgelegd hoe u het deksel van de 10 airfryer liter dient te openen en te sluiten:



Transportbescherming verwijderen

Let op: Vooraf aan het eerste gebruik van de airfryer 10 liter dient de papieren houder te worden verwijderd:



AIR FRYER

Let op: Het bakproces dient te worden onderbroken, alvorens de deksel te openen. Druk op de ontgrendelknop om de deksel te ontgrendelen zoals hiernaast is aangegeven. Pas op dat u zich niet bezeert aan hete stoom.

Gebruik van de accessoires

Afbeeldingen van deze accessoires staan op pagina 3 van deze gebruikershandleiding.

- A. Tang: Voor het vastpakken van voedsel, de braadpan of het dubbel rek.
- B. Dubbel rek - Laag rek: geschikt voor het bakken van grotere etenswaren zoals gebraden gevogelte (in zijn geheel) rijst, kasserol, groente, enz. Hoog rek: geschikt voor het bakken van middelgrote etenswaren zoals kippenvleugels en pizza.
- C. Frituurmand: Geschikt voor etenswaren zoals franse frietjes en etenswaren die rond moeten draaien en gelijkmatig verhit moeten worden.
- D. Spil: Dient als as voor de frituurmand en als spies voor de kipvorken.
- E. Kipvorken: Geschikt voor een hele kip of lamsbouten aan het spit te bevestigen.

Gebruik de tang voor het hanteren van de hulpstukken en het voedsel, en gebruik indien noodzakelijk ovenwanten. Let erop dat, ongeacht of de binnenpan heet is of niet, u beide handen gebruikt om hem te verplaatsen om ongelukken te voorkomen.

Het bakken voorbereiden

1. Afhankelijk van wat u gaat bereiden, plaatst u de bakplaat, het lage rek of de schaal alvorens etenswaren in het apparaat te doen. Zorg dat de etenswaren 15-20 mm onder van de rand van de schaal blijven zodat de hete lucht maximaal kan circuleren. Indien u de frituurmand gebruikt, dient u de etenswaren erin te doen alvorens de frituurmand in de pan te plaatsen.
2. Sluit het deksel en zorg dat het voedsel de bovenkant van het deksel niet raakt.
3. Steek het net snoer stevig in het stopcontact.
4. Druk op de "on/off" knop en stel de gewenste baktijd en temperatuur in.
5. De tijdsklok stopt en piept 3 maal zodra de ingestelde tijd is verstreken zodat u weet dat de baktijd is verstreken en het eten klaar is en kan worden opgediend. De ventilator in het apparaat blijft draaien om het apparaat af te koelen.
6. Indien het apparaat langere tijd niet in gebruik is, schakelt het apparaat uit ook als de stekker in het stopcontact zit. Dan weer aanzetten met de "on/off" knop. Het apparaat mag niet worden ingeschakeld zonder dat er voedsel in zit.

Bediening

Steek de stekker in het stopcontact en druk op "on/off". Het apparaat staat nu Stand-by en kan worden bediend. Zonder verder handelen, schakelt het apparaat automatisch uit na 1 minuut.

De baktijd en de temperatuur instellen

Nadat u op "Menu" hebt gedrukt, dient u de tijd en de temperatuur in te stellen. U kunt op de "Temp/Time" knop drukken om de baktijd en temperatuur in te stellen. Als u op de "Temp/Time" knop drukt, gaat het pictogram knipperen. Druk op "+" "-" om de gewenste temperatuur in te stellen. Elke klik is een stap van 10°C. Houd de knop ingedrukt om snel in stappen van 10°C te verspringen. De hoogste in te stellen baktemperatuur is 230°C en de laagste 50°C. Zodra het pictogram knippert, kunt u door op "+" "-" te drukken de gewenste baktijd in stellen. Elke klik is een stap van 1 min. Houd de knop lang ingedrukt om 10 minuten te verspringen. Het baktijdbereik is 1-60 minuten.

Standaardinstelling

In de standby mode, drukt u op de PRESET knop. Stel vervolgens de tijd in met de timerknop. De standaardinstelling is 60 minuten. Elke klik is een stap van 1 minuut. Het instellingsbereik is 0.5~9 uur. Houd "+" en "-" lang ingedrukt om in stappen van 10 minuten te verspringen. De standaard instelling is een temperatuur van 200°C, en een baktijd van 25 minuten. Indien u de baktemperatuur en tijd wilt wijzigen, drukt u op de "menu" knop om de tijd en temperatuur te resetten. Druk vervolgens op de "ON/OFF" knop om de standaardinstelling te bevestigen, de baktijd telt nu terug.

Menukeuze

Belangrijk: gebruik de kip vork voor het braden van middelgrote tot grote kip. Bind de dij en de vleugels samen om te voorkomen dat zij het boven paneel raken.

Druk elke keer dat u gaat koken eenvoudigweg op "menu". Het bedieningspaneel toont vervolgens alle pictogrammen. Na een keuze te hebben gemaakt, drukt u op de "on/off" knop, om het apparaat te starten.

AIR FRYER

NL

Pauzefunctie

Indien u het deksel opent, wordt het bakproces onderbroken. Alle instellingen worden onthouden. Indien het deksel open is, kunnen alleen de "on/off" knop en de "roll" knop worden bediend. Alle andere knoppen zijn vergrendeld. Sluit het deksel op de juiste wijze. Het bakproces hervat automatisch. Indien de "roll" functie is ingeschakeld op het moment dat u het deksel opent, stopt het verwarmingselement maar wordt "roll" functie wordt onthouden. Zo kunt u saus over het voedsel gieten en het verhittingsproces hervatten.

Rotatiefunctie

Om het voedsel gelijkmatiger te verhitten, drukt u op de rotatieknop. Het "roll" pictogram wordt getoond. Druk nogmaals op de knop om de rotatiefunctie te annuleren.

Bak tabel

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie. Ze zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de temperatuur en het gewicht etc.

Gebraden kip	200	25-30 min	200	kipspies of laag rek
Bevroren frietjes	230	20 - 25 min	200	frituurmand
Kippenvleugels	200	10 - 15 min	200	frituurmand/hoog rek
Cake	180	10 - 15 min	180	laag rek
Pizza	200	10 - 15 min	180	hoog rek
Steak	190	12 - 16 min	180	hoog rek
Garnalen	200	5 - 8 min	200	hoog rek
Brood bakken	180	15 - 20 min	200	laag rek

**om bevroren voedsel te bakken, is meer tijd nodig, afhankelijk van het gewicht.*

**wij raden aan het maximum gewicht aan etenswaren van 4 kg niet te overschrijden.*

Reiniging en onderhoud

Maak alle onderdelen volledig schoon en droog na elk gebruik.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert.

1. Zodra het apparaat volledig is afgekoeld, reinigt u de schaal grondig met warm sop en een vochtige doek. Niet reinigen met een hard voorwerp (zoals een staalborstel). Voorkom krassen van de baklaag daar krassen roest kunnen veroorzaken. De schaal, de bakplaat en de voedselroller zijn vaatwasser bestendig.
2. Voor de zelfreinigingsfunctie vult u de pan met ruim 1 cm water met een mild vloeibaar afwasmiddel. Sluit de bovenkant/het deksel.
3. Stel de temperatuur in op 60°C. Stel de tijdklok in op 15 minuten en laat het de aanbakken resten zacht worden terwijl het apparaat verhit. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens verder te gaan met reinigen.
4. Om het ventilatordeksel te reinigen, verwijdert u de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen. Reinig de bovenkant van de ventilatorkap met een vochtige doek of spons met wat sop om eventueel vet te verwijderen.

Let op

1. Het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
2. Indien u moet schrobben, gebruik dan een nylon of polyester gaasspons.
3. Geen staalwol of schurend materiaal gebruiken.
4. Nooit oplosmiddelen of reinigingspoeder gebruiken.
5. Zorg dat er geen vloeistof in de bovenkant/het deksel terecht komt.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het op te bergen. Bewaar het apparaat op een droge plaats. Geen zware items op het apparaat plaatsen tijdens de opslag omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240V/ac

Vermogen: 1200 - 1400 w

Frequentie: 50 - 60 hz

Temperatuurbereik: 50 tot 230°C

Tijdsinstelling: 1 tot 60 minuten

Inhoud: 10 liter

Laadcapaciteit: 4 kg

AIR FRYER

Important safety instructions

When using electrical appliances, you should at all times observe basic safety measures, including the following:

EN

1. Before using the fryer, read the instructions carefully.
2. Do not touch any hot surfaces. Use the handles and wear oven gloves.
3. Before using the fryer, check whether the mains voltage corresponds with the specifications on the model identification plate on the bottom of the fryer.
4. Do not switch on the fryer until all of the components have been properly installed. Make sure the lid is closed before you plug the fryer into the mains and switch it on.
5. To avoid electric shock, do not immerse the mains lead, the mains plug or the fryer in water or other liquids.
6. Be careful when using the fryer in the vicinity of children.
7. Remove the mains plug from the socket when the fryer is not in use, or before cleaning. Allow the fryer to cool before assembling, disassembling or cleaning it.
8. The fryer should never be used if the mains lead or plug is damaged, or if it is malfunctioning or damaged in any way. If the fryer is defective, it should be taken to an authorised service centre for examination, repair or adjustment.
9. Incorrect use of the fryer or accessories not recommended by the manufacturer may lead to injury.
10. The fryer should be used only as specified, and is intended solely for non-commercial, household use indoors.
11. When using the fryer, always start by connecting the mains lead, before plugging the lead into the mains. After use, switch off all of the switches before unplugging the fryer from the mains.
12. The fryer must be connected to an electrical circuit that is not running any other electrical devices. If the electrical circuit is overloaded by other appliances, the fryer may not work properly.
13. When moving a fryer containing hot food, you should exercise extreme caution.
14. The fryer should not be placed on or near a hot gas or electrical heat source or in a heated oven. It should also not be placed in the vicinity of combustible materials, such as curtains, when switched on.
15. When the fryer is switched on, be sure it is kept at a safe distance from other objects.
16. Do not allow the mains lead to hang over the edge of the table or the kitchen worktop, or come into contact with hot surfaces.
17. The mains lead should not be allowed to hang loosely, and should not be pulled when the fryer is being unplugged from the mains.
18. The mains lead should not be pulled when the fryer is being unplugged from the mains.

19. Do not overload the stainless steel bowl. It can hold a maximum of 4kg of food.
20. The fryer should not be covered while switched on.
21. Clean the lid, the windows, the odour/splash shield using a sponge and mild soapy water. Note that any loose pieces of sponge could come into contact with electrical components, which could, in turn, cause electric shock.
22. The fryer is not designed to be used by people (children included) with a physical, sensory or mental disability, or by people who have no knowledge or experience of using it, unless they are supervised or have been given instructions beforehand on how to use the fryer by an individual who is responsible for their safety. Children must not be allowed to play with the fryer.
23. Be sure to keep these instructions.

Preparations for use

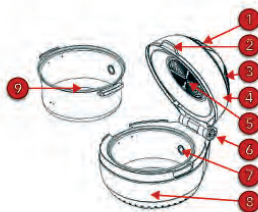
The instructions below should be followed when using the air fryer for the first time.

When it is used for the first time, the fryer may emit a mild but harmless odour that will disappear after a few minutes. The odour is created by the oil used to protect the components against possible friction during transport. Carefully unpack the fryer and remove all of the packaging materials. Place the fryer on a flat, heat-resistant and non-combustible surface. Do not immerse the fryer in water or other liquids. Using a sponge and soapy water, remove any residue from the packaging and transport. Allow the fryer to dry before using it.

Not to be used with an extension cable; when compared to a long mains lead, a short mains lead reduces the risk of entanglement or tripping.

Components and features

1. Operating panel
2. Handle
3. Vent/grille
4. Transparent lid
5. Heating fan
6. Locking mechanism
7. Pivot hole
8. Body
9. Non-stick teflon base



Standard accessories

- A. Low wire rack
- B. Tongs
- C. Frying basket
- D. Pivot
- E. Chicken spit



AIR FRYER

Operating panel

- I. On/off: Switches the fryer on an off.
- II. Menu: Selects frying setting.
- III. Food/roller: Starts and stops rolling function.
- IV. Preset: Sets the frying time and setting.
- V. Temp/timer: Sets the desired temperature and frying time.



EN

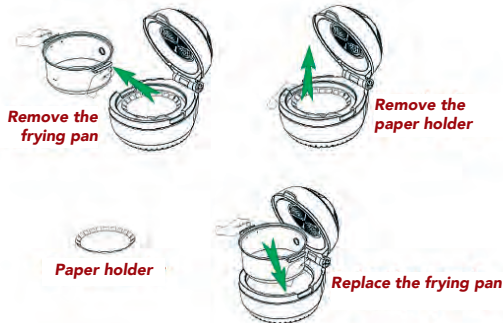
The Air Fryer 10 liter opening and closing

Please note: Instructions for opening and closing the lid of the air fryer are provided below:



Removing the transportprotection

Please note: Remove the paper holder before using the fryer for the first time:



Please note: Before opening the lid, the frying process needs to be stopped. To do this, press the locking mechanism (as shown above) to unlock the lid. When doing this, be mindful of the hot steam, so as not to injure yourself.

The use of the accessories

Images of these accessories are on page 12 of this instruction manual.

- A. Tongs: For gripping items of food, the frying pan or the dual wire rack
- B. Dual wire rack - Low wire rack: Suitable for frying larger items of food, such as roasted poultry (whole), rice, casserole dishes, and vegetables. High wire rack: Suitable for frying medium-sized items of food, such as chicken wings and pizza.
- C. Frying basket: Suitable for frying items of food such as French fries and items of food that need to be able to roll and heat through consistently
- D. Chicken spit: Suitable for frying whole chickens and legs of lamb.

The tongs can be used for handling the accessories and the items of food. If necessary, you can also use oven gloves. To avoid accidents, make sure you move the inner pan using both hands, whether the pan is hot or cold.

Preparations for frying

1. Depending on what kind of food you are going to prepare, place the baking tray, the low wire rack or the bowl in the fryer before adding the food. When filling the bowl, fill it to no more than 15 to 20 mm below the brim for optimum circulation of the hot air. When using the frying basket, put the food in the basket before placing the basket in the pan.
2. Close the lid and make sure that none of the food is touching it.
3. Firmly plug the mains lead into the socket.
4. Press the 'ON/OFF' button and set the desired frying time and temperature.
5. The timer will stop and beep three times when the frying time has elapsed so you know the food is ready and can remove it from the fryer and serve it. After cooking, the fryer's fan continues running in order to cool the fryer.
6. If the fryer is left unused for too long, it will switch itself off, even if it is plugged into the mains. Should this happen, you can switch it on again using the 'ON/OFF' switch. The fryer must only be switched on when it contains food.

Operation

Plug the fryer into the mains and press 'ON/OFF'. It will automatically be switched on in standby mode and ready for operation. If left, the fryer will switch off automatically after 1 minute.

AIR FRYER

Setting the frying time and temperature

After pressing 'Menu', you need to set the frying time and temperature. To set the frying time and temperature, press the 'Temp/Time' button. When you have pressed the 'Temp/Time' button, the pictogram [afbeelding] will start flickering.

Press the '+' and '-' buttons to select the desired temperature. Every click represents an increment of 10°C. Hold the button to adjust the temperature quickly by increments of 10°C. The minimum and maximum frying temperatures are 50°C and 230°C, respectively.

When the pictogram [afbeelding] starts flickering, you can select the desired frying time using the '+' and '-' buttons. Every click represents an increment of 1 minute. To increase or reduce the frying time in increments of 10 minutes, hold the button. The minimum and maximum frying times are 1 and 60 minutes, respectively.

Standard setting

When the fryer is on standby, press the 'PRESET' button and set the frying time using the timer button. The standard setting is 60 minutes, with every click representing an increment of 1 minute. You can choose a frying time of between 30 minutes and 9 hours. Increase or reduce the frying time in increments of 10 minutes by holding the '+' or '-' button. The standard setting is a temperature of 200°C with a frying time of 25 minutes. To adjust the frying time and temperature, press the 'Menu' button and reset them. Then press the 'ON/OFF' button to confirm the standard settings, and the frying time will start counting down.

Menu

Please note: The chicken spit should be used for roasting medium-sized to large chickens. When placing a chicken on the spit, tie the thighs and wings together to prevent them from touching the top panel.

Whenever you want to cook, simply press 'Menu', and the operating panel will display the various pictograms. When you have made a selection, press the 'ON/OFF' button to start the fryer. The menu combinations are listed below. You can adjust the frying time and temperature to your requirements.

Pause function

If you open the lid, the frying process will be interrupted, and the settings will be saved. When the lid is open, only the 'ON/OFF' and 'Roll' buttons can be used. Close the lid in the proper manner to automatically resume the frying process. If the 'Roll' function is enabled when you open the lid, the heating element will be switched off, but the 'Roll' setting will be saved, allowing you to pour sauce over the food and resume the heating process.

Rolling function

To heat the food more evenly, press the button.

Frying chart

Frying times are an indication, they are dependent on the quantity, temperature, weight, etc.

Roasted chicken	200	25-30 min	200	chicken spit or low wire rack
Frozen French fries	230	20 - 25 min	200	frying basket
Chicken wings	200	10 - 15 min	200	frying basket / high wire rack
Cake	180	10 - 15 min	180	low wire rack
Pizza	200	10 - 15 min	180	high wire rack
Steak	190	12 - 16 min	180	high wire rack
Prawns	200	5 - 8 min	200	high wire rack
Bread	180	15 - 20 min	200	low wire rack

**Frying frozen food takes longer, depending on the weight.*

**We recommend not exceeding the maximum food weight of 4 kg .*

AIR FRYER

Cleaning and maintenance

Always clean and dry the various components thoroughly after use.

Unplug the fryer from the mains and allow it to cool fully before cleaning it or performing any maintenance.

1. Once the fryer has fully cooled, clean the bowl thoroughly with soapy water and a damp cloth. Do not clean the fryer using a hard object, such as a wire brush. Avoid scratching the coating, as scratches may cause rust. The bowl, baking tray and food roller are dishwasher-proof.
2. To use the self-cleaning function, fill the pan with just over 1cm of mild soapy water. Close the top of the fryer (the lid).
3. Set the temperature to 60°C. Set the timer to 15 minutes and allow the baked-on food residue to soften while the fryer is heating. Unplug the fryer from the mains and allow it to cool fully before continuing cleaning.
4. To clean the fan cover, unplug the fryer and allow it to cool fully. Clean the top of the fan cover with a damp cloth or sponge and some soapy water to remove any grease.

Please note

1. Do not immerse the mains lead or plug in water or other liquids.
2. If you need to scrub the fryer, use a soft nylon or polyester scourer.
3. Do not use wire wool or other abrasive materials.
4. Never use solvents or cleaning powders.
5. Prevent any liquids from coming into contact with the top/lid.

Storage

Allow the fryer to cool fully before putting it away. Keep it in a dry place, and avoid placing any heavy items on it, so as to prevent damage.

Technical specifications

Voltage: 220 - 240V/ac

Wattage: 1200 - 1400 w

Frequency: 50 - 60 hz

Temperature range: 50 up to 230°C

Time setting: 1 up to 60 minutes

Capacity: 10 liter

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous vous servez d'appareils électriques, observez toujours les règles de sécurité élémentaires énoncées ci-après:

1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes à mains nues; utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si la tension du courant électrique correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
4. Ne pas mettre l'appareil en marche avant que l'appareil et ses accessoires soient bien en place. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé avant de brancher l'appareil et de le mettre en marche.
5. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.
6. Restez toujours très vigilant lorsque vous utilisez un appareil et que des enfants se trouvent à proximité.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des accessoires, et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, si l'appareil n'a pas fonctionné correctement ou s'il présente un quelconque autre signe d'endommagement. Apportez l'appareil à un centre SAV agréé pour l'inspection, la réparation ou le réglage.
9. Ne sous-estimez jamais le risque d'accident lié à l'utilisation non conforme aux indications fournies par le fabricant.
10. Utilisez l'appareil exclusivement dans le but auquel il est destiné. Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique et non commercial.
11. Toujours commencer par brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise de courant. Après utilisation, mettez tous les interrupteurs sur "off" (arrêt) avant de débrancher le cordon d'alimentation.
12. L'appareil doit être relié à un circuit électrique auquel n'est relié aucun autre appareil en fonctionnement car en cas de surcharge du circuit électrique, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
13. La plus grande précaution est de mise lors du déplacement d'un appareil contenant de la nourriture.
14. Ne placez pas l'appareil sur une source de chaleur alimentée par le gaz ou l'électricité, ni dans un four encore chaud. Ne le mettez pas non plus à proximité d'un matériau inflammable comme des rideaux lorsqu'il est en fonctionnement.
15. Veillez à ménager un espace suffisant entre l'appareil et d'autres objets lorsque l'appareil est en marche.
16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de cuisine ni être en contact avec des surfaces chaudes.
17. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation dans le vide.

AIR FRYER

18. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil de la prise d'alimentation électrique
19. Ne surchargez pas le panier en acier inox. Le poids maximal de nourriture ne doit pas dépasser 4 kg.
20. Ne pas recouvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
21. Utilisez une éponge et un détergent doux pour nettoyer le couvercle, les surfaces vitrées, le filtre anti-odeurs et anti-éclaboussures. Attention aux restes d'éponge qui peuvent entrer en contact avec des éléments électriques et risquent de générer un choc électrique.
22. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (ou enfants) avec un handicap physique ou mental, une déficience sensorielle, ou n'ayant pas de connaissance ou d'expérience de l'appareil, à moins qu'ils soient sous la surveillance d'une personne valide ou qu'ils aient été préalablement instruits du mode d'emploi de l'appareil par une personne chargée d'assurer leur sécurité. Cet appareil n'est pas un jouet à mettre entre les mains d'enfants.
23. Conservez le présent mode d'emploi.

FR

Préparation avant utilisation

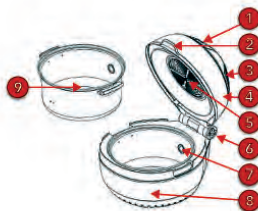
Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pulsé pour la première fois:

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut dégager une légère odeur inoffensive disparaissant après quelques minutes. Elle provient de la brûlure de l'huile de protection utilisée pour protéger les divers composants contre d'éventuels dommages dus à la friction en cours de transport. Déballagez l'appareil avec précaution et éliminez tout matériau d'emballage. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et non-inflammable. Il ne doit pas être immergé sous l'eau ni aucun autre liquide. Utilisez une éponge et un détergent doux pour enlever les éventuelles traces de poussière après le déballage et le transport. Laissez sécher l'appareil avant de l'utiliser..

N'utilisez pas de rallonge ; si le cordon est court, c'est précisément pour éviter le risque d'emmêlement ou de trébuchement par inadvertance sur un câble long.

Construction et propriétés

1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Ventilation / Grille
4. Couvercle transparent
5. Ventilateur chauffant
6. Fermeture
7. Orifice d'insertion du tourne-broche
8. Base
9. Fond à revêtement teflon non-adhérent



Panneau de commande

- I. On/off: Mise en marche et à l'arrêt de l'appareil.
- II. Menu: Choix du mode de cuisson.
- III. Food/roller: Démarrage/Arrêt de la fonction rotative.
- IV. Preset: Préréglage de la durée et du mode de cuisson.
- V. Temp/timer: Réglage de la température et du temps de cuisson voulus.



Accessoires

- A. Grille basse
- B. Pince
- C. Panier à frire
- D. Tourne-broche
- E. Fourche à volaille



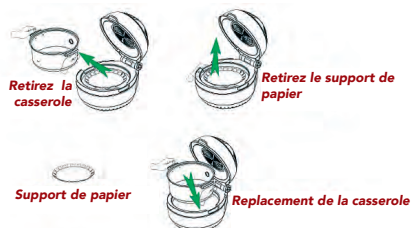
Utilisez le tourne-broche avec la fourche à volaille pour un poulet entier

Attention ! Lisez bien ci-dessous comment ouvrir et fermer le couvercle de la friteuse à air chaud pulsé:



Pince et panier à frire

Attention: Avant la première utilisation, enlever l'intercalaire en carton.



AIR FRYER

Attention: Interrompez le processus de cuisson avant d'ouvrir le couvercle. Appuyez sur le verrou (comme indiqué ci-dessus) pour déverrouiller le couvercle. Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe et qui est très chaude.

FR

Utilisation des accessoires

Les photos des accessoires sont à la page 18 de ce manual.

- A. Pince: Sert à prendre la nourriture, la cuve de cuisson ou la grille double position.
- B. Grille double position - Grille basse : pour la cuisson des grosses pièces comme une volaille rôtie (en entier), du riz, une cassolette de légumes, etc. Grille haute: pour la cuisson des pièces moyennes comme les ailes de poulet ou les pizzas.
- C. Panier à frire: Pour préparer les frites ou les autres ingrédients devant être retournés sans cesse et cuire uniformément (par ex. pour torréfier).
- D. Fourche à volaille: Pour une pièce entière comme un poulet ou un gigot d'agneau.

Utilisez la pince – et des maniques ou gants de cuisine si nécessaire – pour saisir les accessoires et la nourriture. Que la cuve intérieure soit chaude ou non, saisissez-la toujours des deux mains pour le déplacer sans prendre de risque.

Préparation de la cuisson

1. En fonction de ce que vous voulez préparer, mettez la lèche-frites, la grille basse ou la cuve en place avant de mettre les aliments dans l'appareil. Veillez à ce que les aliments soient au maximum à 15-20 mm sous le rebord du bac pour que l'air chaud puisse circuler de façon optimale. Si vous utilisez le panier à frire, placez-y les aliments avant de mettre le panier en place.
2. Fermer le couvercle en veillant à ce que la nourriture ne touche pas le bord supérieur du couvercle.
3. Branchez bien la fiche du cordon d'alimentation dans la prise électrique.
4. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" et réglez la durée et la température de cuisson.
5. La minuterie s'arrête et retentit 3 fois dès que la durée de cuisson réglée est écoulée afin de vous avertir de la fin de la cuisson ; le plat est alors prêt à servir. Le ventilateur de l'appareil continue à tourner pour refroidir l'appareil.
6. Si l'appareil n'est pas utilisé pour une période prolongée, l'appareil se coupe même s'il est branché. Pour le remettre en marche, appuyez à nouveau sur le bouton "ON/OFF". L'appareil ne doit pas être mis en marche à vide.

Commandes

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique et appuyez sur le bouton "ON/OFF". L'appareil est alors en mode de veille et prêt à être utilisé. En l'absence d'activation d'une des commandes, l'appareil se coupe automatiquement après 1 minute.

Réglage de la durée et de la température de cuisson

Après avoir appuyé sur le "Menu", il vous faut régler la durée et la température de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur le bouton "Temp/Time", vous voyez alors clignoter le pictogramme [afbeelding]. Appuyez sur "+" ou "-" pour régler la température de cuisson voulue. Chaque clic représente une plage de température de 10 °C en plus ou en moins. Maintenir le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement par plage de 10 °C. La température de cuisson maximale est de 230 °C et la plus basse de 50 °C. Dès que le pictogramme [afbeelding] clignote, vous pouvez appuyer sur "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson voulue. Chaque clic représente une plage horaire de 1 min. Maintenir le bouton enfoncé pour faire défiler par plage de 10 minutes. La durée de cuisson peut être réglée entre 1 et 60 minutes.

Réglages standard

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton PRESET. Réglez ensuite le temps de cuisson à l'aide du bouton de programmation. Le réglage standard est de 60 minutes. Chaque clic représente une plage horaire de 1 minute. La plage de réglage est de 30 minutes à 9 heures. Maintenez le bouton "+" ou "-" enfoncé longtemps pour faire défiler par plage de 10 minutes. Le réglage standard de la température est de 200 °C, et celui de la durée de cuisson est de 25 minutes. Si vous souhaitez modifier la température et la durée de cuisson, appuyez sur le bouton "menu" pour réinitialiser la durée et la température de cuisson. Appuyez ensuite sur "ON/OFF" pour valider le réglage standard; le temps de cuisson commence alors à s'écouler.

Choix du menu

Important: Utilisez le tourne-broche avec la fourche à volaille pour rôtir un poulet de taille moyenne à grande. Ficelez les cuisses et les ailes pour éviter qu'elles ne touchent le haut de l'appareil lors de la cuisson.

Chaque fois que vous êtes sur le point de préparer un plat, appuyez simplement sur la touche "Menu". Sur le panneau de commandes s'affichent alors divers pictogrammes. Après avoir effectué votre choix, appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour démarrer la cuisson. Ci-dessous sont indiquées les diverses combinaisons de menus. Vous pouvez modifier à souhait la durée et/ou la température de cuisson.

AIR FRYER

Fonction pause

Le processus de cuisson s'interrompt dès l'ouverture du couvercle. Tous les réglages sont conservés en mémoire. Si le couvercle est ouvert, il est seulement possible d'utiliser les touches "ON/OFF" et "Roll". Refermez le couvercle correctement. La cuisson reprend automatiquement son cours normal. Si la fonction "Roll" est activée au moment de l'ouverture du couvercle, le chauffage s'arrête mais la fonction "Roll" reste mémorisée. Vous pouvez alors verser une sauce sur votre préparation et reprendre la cuisson.

FR

Fonction rotation

Pour chauffer la nourriture de façon plus uniforme, appuyez sur le bouton.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson sont indicatif. Ils dépendent de la quantité, du poids de nourriture à cuire, de la température etc.

Poulet rôti	200	25-30 min	200	fourche à volaille ou grille basse
Frites surgelées	230	20 - 25 min	200	panier à frire
Ailes de poulet	200	10 - 15 min	200	panier à frire / grille haute
Cake	180	10 - 15 min	180	grille basse
Pizza	200	10 - 15 min	180	grille haute
Steak	190	12 - 16 min	180	grille haute
Gambas	200	5 - 8 min	200	grille haute
Pain	180	15 - 20 min	200	grille basse

**En cas de produits surgelés, il faut plus de temps en fonction du poids de ce qui doit cuire.*

**Nous recommandons de ne pas dépasser le poids maximal de 4 kg.*

Nettoyage et entretien

Nettoyez et séchez bien tous les éléments après chaque utilisation.

Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou d'y effectuer une quelconque autre opération d'entretien.

1. Une fois l'appareil refroidi, nettoyez bien la cuve à l'eau chaude ajoutée d'un détergent doux et avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensile dur (de type brosse métallique par exemple). Évitez de rayer le revêtement car vous risqueriez de voir apparaître de la rouille. La cuve, la lèche-frites et le dispositif de rotation passent au lave-vaisselle.
2. Pour la fonction auto-nettoyage, remplissez la cuve d'un bon centimètre de d'eau ajouté d'un liquide vaisselle doux. Fermer le dessus/couvercle.
3. Réglez la température sur 60 °C et la minuterie sur 15 minutes. Laissez les restes de cuisson solides se ramollir pendant que l'appareil chauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de poursuivre le nettoyage.
4. Pour nettoyer le couvercle de ventilation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Nettoyez le dessus du capot du ventilateur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imbibée d'eau de vaisselle pour enlever les éventuels résidus gras.

Attention

1. Ne jamais immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ni aucun autre liquide.
2. S'il vous faut frotter, utilisez une éponge douce en nylon ou en polyester.
3. N'utilisez pas de laine métallique ni aucun autre matériau abrasif.
4. N'utilisez jamais de produit solvant ni de poudre récurrente.
5. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le dessus/le couvercle de l'appareil .

Rangement

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit sec. Une fois rangé, ne placez aucune charge lourde sur l'appareil car ceci pourrait l'endommager.

Fiche technique

Tension: 220 - 240V/ac

Puissance: 1200 - 1400 w

Fréquence: 50 - 60 hz

Plage de température: 50 à 230°C

Programmateur horaire: 1 à 60 minutes

Contenance: 10 litre
