

appropriés.

- Toute utilisation dans un cadre commercial n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation privée. Il n'est pas conçu pour un usage commercial supplémentaire.
- Dans l'éventualité de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil sans défaut.
- Tout défaut en cours doit être signalé dans les 14 jours de la livraison. Toute autre réclamation sera exclue.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours un justificatif d'achat).

DÉTAILS TECHNIQUES

- Modèle : 99354 – Friteuse à air chaud ; 1,5 litre
- Tension : 220-240 V~50/60 Hz
- Puissance : 900 watts
- Capacité du panier : 1,5 litre
- Température réglable : 80 °C—200 °C
- Minuterie (0-30 min)
- Dimensions appareil: 23x28x30 cm

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Pays-Bas, site Web : www.trebs.nl



Comfortcook Model 99354



Handleiding hetelucht friteuse – 1,5 liter
Bedienungsanleitung Heißluftfritteuse – 1,5 Liter
Manual Hot air fryer – 1,5 liter
Mode d'emploi friteuse à air chaud – 1,5 litre

Index

Nederlands.....	3
English.....	15
Deutsch.....	27
Français	40

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez de plus petits bâtonnets de pommes de terre pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Assurez-vous d'utiliser la bonne pomme de terre frites.

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être mis dans les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être remis à un point central pour le recyclage des appareils électroménagers et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le mode d'emploi et l'emballage attire votre attention sur cette question importante. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à la protection de notre environnement. Demandez à vos autorités locales des informations sur le point de collecte.

Emballage

L'emballage est 100 % recyclable, renvoyez l'emballage à part.

Produit

Cet appareil est équipé d'une marque conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Veiller à ce que ce produit soit correctement transformé en déchets permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec les aliments et a été conçu conformément à la directive européenne 89/109/CEE. Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la directive « Basse tension » n° 2006/95/CE, aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE « Compatibilité électromagnétique » et aux exigences de la directive 93/68/CEE.

GARANTIE

Nous fournissons une garantie de 24 mois pour ce produit, à partir de la date d'achat, pour des défauts attribuables à la production ou des défauts matériels.

- Vos droits à la garantie légale conformément à l'article 439 ff. BGB-E n'en sera pas affectée.
- La garantie n'inclut pas les dommages encourus suite à une manipulation ou un usage inappropriés, ni les dysfonctionnements ayant seulement un effet mineur sur la fonction ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages encourus suite à des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont également exclus des prestations de garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation dans un cadre privé et a les niveaux de performance

LES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la prise dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Placez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas complètement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage de température requis (reportez-vous à la section « Paramètres de nourriture » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Mettez le bouton de la minuterie sur le réglage de température requis (reportez-vous à la section « Paramètres de nourriture » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits inégalement dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus ou en travers les uns des autres (par exemple, des frites) doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres de nourriture » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à préparer au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas glisser la cuvette dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuvette.	Enfoncez le panier dans la cuvette jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile fuit dans la cuvette. L'huile produit une fumée blanche et la cuvette peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la cuvette. Assurez-vous de nettoyer la cuvette correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites inégalement dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtons.

Nederlands

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees zorgvuldig alle algemene veiligheidsinstructies en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur, dient u altijd bepaalde algemene veiligheidsmaatregelen te treffen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Installeer in overeenstemming met deze meegeleverde gebruikshandleiding.
3. Controleer of de nominale stroomspecificaties op het typeplaatje overeenkomen met die van uw huishoudelijke lichtnet voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact.
4. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik ervan. Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires.
5. Raak hete oppervlakken niet aan.
6. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel, stekkers of basis nooit in water of andere vloeistoffen.
7. **WAARSCHUWING:** dit elektrische apparaat is voorzien van een verwarmingsfunctie. Oppervlaktes kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Omdat temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet deze apparatuur **VOORZICHTIG** worden gebruikt. Raak de apparatuur alleen aan bij de daarvoor bestemde hendels en oppervlaktes en gebruik hittebescherming zoals ovenwanten of iets dergelijks. Laat oppervlaktes andere dan de specifieke vaste te pakken oppervlaktes voldoende afkoelen voordat u deze aanraakt.
8. Om letsel te voorkomen, raak nooit de verwarmingselementen aan van het apparaat of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden.
9. De buitenzijde van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
Wees voorzichtig: heet oppervlakte – raak nooit het hete gedeelte of de verwarmingselementen van het apparaat aan.
10. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat het wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert.
11. Als de voedingskabel is beschadigd, dan moet deze worden vervangen door de fabrikant, servicevertegenwoordiging van de fabrikant of een dergelijke gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
12. Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het apparaat, kan leiden tot letsel.
13. Dit apparaat is niet voor gebruik buitenshuis.
14. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of het aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken raken.
15. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete elektrische (gas) kookpitten, of in een verwarmde oven.
16. Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen in combinatie met dit apparaat.
17. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
18. Houd het apparaat en de inbegrepen voedingskabel uit de buurt van hittebronnen of scherpe randen die beschadiging kunnen veroorzaken.
19. Houd de voedingskabel uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik warm worden.

20. Houd het apparaat uit de buurt van apparaten die hitte uitstralen.
21. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
22. Raak het apparaat nooit aan met natte handen.
23. Droog vóór gebruik altijd de inlaat van het apparaat.
24. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
25. Sluit de stekker altijd eerst aan op het apparaat en daarna pas op het stopcontact.
26. Om het apparaat los te koppelen, schakelt u eerst alle bedieningen "uit" en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
27. Koppel het product altijd los van het stopcontact zowel na gebruik als voorafgaand aan reiniging of onderhoud.
28. Controleer na gebruik altijd of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt, onderhoudt of opbergt.
29. Giet nooit water op het verwarmingselement.
30. WAARSCHUWING: houd het apparaat uit de buurt van ontvlambare materialen.
31. Bedek of blokkeer de ventilatie-openingen niet. Wanneer u het apparaat op een schap plaatst, dient u 10 cm vrije ruimte rondom het gehele apparaat te behouden.
32. Haal de stekker uit het stopcontact tijdens onweer of wanneer u deze langere tijd niet gebruikt.
33. WAARSCHUWING: steek geen voorwerpen in het apparaat via de ventilatieopeningen of andere openingen. Er is hoogspanning in het product aanwezig en als u er een object insteekt, kan dat een elektrische schok veroorzaken en/of kortsluiting in de interne onderdelen. Mors om dezelfde reden geen water of vloeistof op het product.
34. Alhoewel dit apparaat met grote zorg gefabriceerd en verschillende keren geïnspecteerd is voordat het de fabriek verlaat, is het nog steeds mogelijk dat er problemen optreden, zoals met alle elektrische apparaten. Als u rook, een overmatige hitteontwikkeling of enig ander onverwacht verschijnsel opmerkt, moet u onmiddellijk de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen.
35. Het stopcontact moet in de buurt van de apparatuur zijn geïnstalleerd en eenvoudig te bereiken zijn.
36. Overbelast stopcontacten of verlengsnoeren niet. Overbelasting kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
37. Houd ze uit de buurt van knaagdieren. Knaagdieren knagen graag aan voedingskabels.
38. Houd altijd de stekker vast wanneer u deze uit het stopcontact trekt. Trek nooit aan de voedingskabel. Dit kan tot een kortsluiting leiden.
39. Vermijd om het toestel te plaatsen op een ondergrond die blootgesteld kan worden aan trillingen of schokken.
40. Verwijder nooit de behuizing van dit apparaat.
41. Dit product niet gebruiken of opslaan op plaatsen waar het wordt blootgesteld aan direct zonlicht, hitte, buitensporig veel stof of trillingen of omgevingen met een hoge luchtvochtigheid.
42. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer aangesloten op het stopcontact.
43. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de desbetreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit is geen speelgoed. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Nettoyage et rangement

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier et le bac récepteur d'huile ainsi que l'intérieur de l'appareil ont un revêtement anti-adhérent. N'utilisez donc pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.

- a. Débranchez la prise de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: retirez la cuvette pour laisser refroidir la friteuse à air chaud plus rapidement.

- b. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- c. Nettoyez le panier et la cuvette avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Conseil: si de la poussière est collée au panier ou au fond de la cuvette, remplissez la cuvette d'eau chaude avec du liquide de vaisselle. Mettez le panier dans la cuvette et laissez la cuvette et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

- d. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- e. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.
- f. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- g. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

	Quantité min-max (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	200-300	18-20	200	Secouer	
Frites surgelées épaisses	200-300	20-25	200	Secouer	
Gratin dauphinois	300	20-25	200	Secouer	
Viande et volaille					
Steak	100-300	10-15	180		
Côtes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Friand	100-300	13-15	200		
Pilons	100-300	25-30	180		
Blanc de poulet	100-300	15-20	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Secouer	Utilisez des prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Secouer	Utilisez des prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-250	6-10	200		Utilisez des prêts à cuire
Collations de pain pané au fromage surgelé	100-250	8-10	180		Utilisez des prêts à cuire
Légumes farcis	100-250	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	250	20-25	160		Utilisez un moule à pâtisserie (non inclus)
Quiche	300	20-22	180		Utilisez un moule à pâtisserie/plat à four (non inclus)
Muffins	250	15-18	200		Utilisez un moule à pâtisserie (non inclus)
Collations sucrées	250	20	160		Utilisez un moule à pâtisserie/plat à four (non inclus)

Remarque: ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Remarque: lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (comme des gâteaux, quiches ou muffins), la plaque de cuisson (non incluse) ne doit pas être remplie plus qu'à moitié.

44. Het apparaat is niet bestemd voor gebruik d.m.v. een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

45. Geef kinderen geen gelegenheid in aanraking met plastic zakken te komen.**

INSTALLATIE

- **Pak alle onderdelen uit en verwijder de beschermende materialen.
- Sluit het apparaat niet aan op het stopcontact, voordat u de netspanning hebt gecontroleerd en voordat alle andere aansluitingen zijn gemaakt.

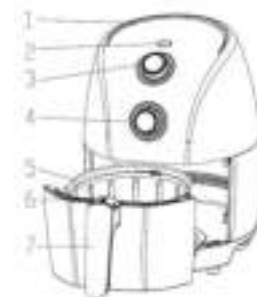
Bewaar deze instructies!

INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT

Deze heteluchtfriteuse biedt een eenvoudige en gezonde manier waarop u uw favoriete ingrediënten of gerechten kunt bereiden. Dankzij het gebruik van hete, snelle luchtcirculatie en een bovengrill, kunt u talloze gerechten maken. De grootste voordelen van de heteluchtfriteuse is dat deze het voedsel vanuit alle richtingen verhit en dat de meeste ingrediënten helemaal geen olie nodig hebben.

De onderdelen (Afb.1)

1. Bovenbehuizing
2. Aan-/uitlampje (POWER)
3. Tijdknop (TIME in minuten)
4. Temperatuurregeling (Temp)
5. Mandje
6. Ontgrendelingsknop van mandje
7. Hendel van mandje
8. Luchtuitlaatopeningen
9. Voedingskabel



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7



Vóór het eerste gebruik

Gevaar:

1. De behuizing bevat elektrische onderdelen en de verwarmingselementen. Dompel deze dus nooit in water en spoel niet af onder de kraan
2. Om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen, zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat terechtkomen.
3. Houd alle ingrediënten in het mandje of vermijd enigerlei contact met de verwarmingselementen.
4. Bedek nooit de luchtinlaat en luchtuitlaat wanneer het apparaat werkzaam is.
5. Vul de pan niet met olie, omdat dit een risico op brand kan vormen.
6. Raak de binnenzijde van het apparaat nooit aan terwijl deze in werking is.

Waarschuwing:

1. Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met uw plaatselijke netspanning en controleert of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
2. Gebruik het apparaat nooit wanneer de stekker, de voedingskabel of andere onderdelen schade vertonen.
3. Laat een beschadigde voedingskabel nooit vervangen of repareren door ongeautoriseerde personen.
4. Houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlaktes.

Conseils:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation un peu plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les plus petits ingrédients à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits inégalement.
- Ajoutez un peu d'huile à des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des collations pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 300 grammes.
- Utilisez la pâte préfaite pour préparer des collations garnies rapidement et facilement. La pâte préfaite nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un plat à four (non inclus dans cet appareil) ou un plat allant au four (pas inclus) dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients délicats ou des ingrédients garnis
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.
- Pour obtenir les meilleurs résultats avec les « frites maison », nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par exemple surgelées). Étapes ci-dessous.
 - a. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
 - b. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier de cuisine.
 - c. Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets sur le dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
 - d. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin (pas inclus) que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.
Remarque: n'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtons dans le panier en une fois, pour éviter que l'excès d'huile ne finisse au fond de la cuvette.
 - e. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre

Ne retournez pas le panier avec la cuvette toujours attachée, car tout excès d'huile/gras qui se serait accumulé au fond de la cuvette se répandra sur les ingrédients.

La cuvette et les ingrédients sont chauds après la friture et de la vapeur peut s'échapper de la poêle en fonction du type d'ingrédients dans la friteuse.

12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil: pour retirer les ingrédients volumineux ou délicats, soulevez les ingrédients hors du panier à l'aide d'une paire de pinces (pas incluse)

13. Quand un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

Paramètres de nourriture

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de nourriture de base pour les ingrédients.

Remarque: gardez à l'esprit que ces paramètres de nourriture ne sont que des indications. Comme les ingrédients diffèrent de par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie d'air chaud réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil instantanément. Retirez brièvement la cuvette de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud ne perturbe presque pas le proces.

Vous pouvez préparer un nombre indéfini de plats. Préparez des repas complets à partir de la friteuse à air chaud. Parce que la friteuse à air chaud cuit avec de l'air, vous n'avez pratiquement aucun transfert de saveur. Cela vous permet de préparer des repas savoureux et complets dans votre friteuse à air chaud. D'usage facile quand vous avez peu de temps ou n'avez pas envie de cuisiner quelque chose de nouveau. Faites griller par exemple un morceau de viande ou de poisson, des pommes de terre feuilletées ou au four et faites cuire des légumes surgelés ou frais. Sans cuvettes, dans une friteuse à air chaud vous préparez vos propres collations, plats de viande et de poisson, plats d'accompagnement, plats de petit-déjeuner et desserts.

Le tableau des ingrédients est qu'une indication. Pour plus d'idées de plats, vous pouvez utiliser l'Internet. Veuillez trouver ci-dessous quelques conseils importants !

5. Het apparaat nooit aansluiten of het bedieningspaneel gebruiken met natte handen.
6. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparatuur. Behoud minstens 10 cm vrije ruimte aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
7. Plaats niets bovenop het apparaat.
8. Gebruik het apparaat voor geen enkel ander doeleinde dan wat staat beschreven in deze handleiding.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer werkzaam.
10. Er ontsnapt stoom uit de ventilatieopeningen tijdens het frituren met de hete lucht; houd uw handen en gezicht dus op een veilige afstand van de stoom en van de stoomuitlaten.
11. Let bovendien goed op hete stoom en lucht wanneer u de pan van het apparaat verwijdert.
12. Alle toegankelijke oppervlaktes kunnen heet worden tijdens gebruik (Afb.2).
13. Koppel het apparaat onmiddellijk los zodra u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht totdat de rookafgifte is gestopt voordat u de pan van het apparaat verwijdert.

Let op:

1. Zorg ervoor het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak te plaatsen.
Plaats het apparaat nooit op oppervlaktes die niet hittebestendig zijn.
2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is bovendien niet bestemd voor gebruik door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
3. Als het apparaat incorrect of voor professionele of semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of als deze niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in de gebruikshandleiding, dan komt de garantie te vervallen en kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor enigerlei veroorzaakte schade.
4. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
5. Het apparaat heeft ca. 60 minuten nodig om voldoende af te koelen totdat u deze veilig kunt hanteren of reinigen.
6. Controleer of de ingrediënten bereid in het apparaat er goudgeel uitkomen i.p.v. donker of bruin. Verwijder altijd aangebrande restjes. Frituur bovendien geen verse aardappels op temperaturen hoger dan 180°C
7. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en labels van het apparaat.
8. Maak het mandje en de pan grondig schoon met heet water, een beetje schoonmaakmiddel en een niet-schurend sponsje.
9. Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtig doekje.
10. Plaats het mandje in de pan (Afb.3).
11. **Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen zoals frituurvet. Dit is een olievrije frituurpan die op lucht werkt. Plaats niets bovenop het apparaat, anders zal de luchtstroom worden gehinderd en zullen de frituurresultaten met de hete lucht verslechteren.**

Het apparaat gebruiken

Automatische uitschakeling

Dit apparaat is voorzien van een timer; wanneer de timer tot 0 heeft afgeteld, dan zal het apparaat een belletje laten horen en schakelt deze automatisch uit. Draai de timerknop linksom naar 0 om het apparaat handmatig uit te schakelen.

Heteluchtfrituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact en neem alle hierboven eerder beschreven regels in acht.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse (Afb.4).

3. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Afb.5)
Vul het mandje nooit tot over de "MAX"-markering en overschrijd nooit de hoeveelheden gespecificeerd in de voedseltabel, anders kunnen de eindresultaten verslechteren.
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse (Afb. 6).
Zorg er hierbij voor de pan goed af te stemmen op de groeven in de behuizing van de friteuse.
Gebruik de pan nooit zonder het mandje er in te plaatsen.
Let op: Raak de pan niet aan tijdens en eventjes na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de hendel. Druk niet op de ontgrendelingsknop van het mandje (Afb. 3) terwijl u het hete mandje er uittrekt.
5. Bepaal de vereiste kooktijd voor de ingrediënten (zie de sectie 'Voedselinstellingen' in dit hoofdstuk).
6. Schakel het apparaat in door de timerknop naar de vereiste kooktijd te draaien (Afb.7).
Het AAN-/UIT-lampje zal oplichten terwijl de ventilator start.
7. Draai de temperatuurregeling naar de vereiste temperatuur. Raadpleeg de sectie 'Voedselinstellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (Afb.7).
Tel 3 minuten bij de kooktijd op wanneer het apparaat koud is.
Opmerking: u kunt het apparaat eventueel ook laten voorverwarmen voordat u de ingrediënten er in plaatst. Draai de timerknop in dit geval tot over 3 minuten en wacht totdat het opwarmlampje uitschakelt (na ca. 3 minuten). Vul vervolgens het mandje en draai de timerknop naar de vereiste kooktijd.
 - A. De timer begint met het aftellen van de ingestelde kooktijd.
 - B. Het opwarmlampje zal tijdens het hetelucht-frituurproces af en toe in- en uitschakelen. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in en uit wordt geschakeld om de ingestelde temperatuur te behouden.
 - C. Het teveel aan olie/vet uit de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de kooktijd worden geschud (zie de sectie 'Voedselinstellingen' in dit hoofdstuk). Trek de pan aan de hendel uit het apparaat (Afb. 6) om de ingrediënten te schudden.
Schuif de pan vervolgens terug in de friteuse.
Opgelet: druk tijdens het schudden niet op de hendelknop. (Afb.3)
Tip: u kunt het gewicht verlagen door het mandje uit de pan te verwijderen en alleen het mandje te schudden. Trek de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak en druk op de hendelknop. Het mandje valt vervolgens uit de pan.
Tip: Als u de timer instelt op de helft van de kooktijd, dan zult u de bel van de timer horen op het moment dat de ingrediënten moeten worden geschud. Dit betekent echter wel dat u de timer na het schudden weer moet instellen op de resterende kooktijd.
9. Wanneer u de bel van de timer hoort, dan is de ingestelde kooktijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Draai de timerregeling hiertoe naar 0.
10. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, dan kunt u de pan gewoon terug in het apparaat schuiven en de timer op een paar extra minuten instellen.
11. Om de ingrediënten te verwijderen (bijv. frieten) trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse om deze vervolgens op een hittebestendig oppervlak te plaatsen. Druk op de ontgrendelingsknop om het mandje uit de pan te tillen.
Houd het mandje niet ondersteboven terwijl deze nog vast zit in de pan, anders zal het teveel aan olie/vet dat op de bodem van de pan is opgevangen op de ingrediënten lekken.
De pan en ingrediënten zijn na het frituren heet; afhankelijk van het soort ingrediënten in de friteuse, kan er dus stoom uit de pan ontsnappen.

3. Mettez les ingrédients dans le panier. (Fig.5)
Ne remplissez jamais le panier au-delà de l'indication MAX ou ne dépassez pas la quantité indiquée dans les paramètres de nourriture des aliments, car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
4. Faites glisser la cuvette pour la remettre dans la friteuse à air chaud (Fig 6)
Faites attention à l'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.
N'utilisez jamais la cuvette sans son panier à l'intérieur.
Attention : Ne touchez pas la cuvette pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuvette que par la poignée. N'enfoncez pas le bouton de libération du panier (Fig. 3) pendant que vous le retirez quand il est chaud.
5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (reportez-vous à la section « Paramètres de nourriture » dans ce chapitre).
6. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie pour le placer sur le temps de préparation requis (Fig.7)
Le témoin d'alimentation s'allume et le ventilateur démarre.
7. Tournez le bouton de contrôle de la température à celle requise. Reportez-vous à la section « Paramètres de nourriture » dans ce chapitre pour déterminer la bonne température (Fig.7).
Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.
Remarque : si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, réglez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le témoin de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.
- G. La minuterie commence à décompter le temps de préparation défini.
- H. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
- I. L'excès d'huile/gras des ingrédients est recueilli dans le fond de la cuvette.
8. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (reportez-vous la section « Paramètres de nourriture » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuvette de l'appareil par la poignée et secouez-la (Fig.6). Ensuite, faites glisser la cuvette dans la friteuse.
Attention: n'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous agitez. (Fig.3)
Conseil: pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuvette pour ne secouer que le panier. Pour ce faire, sortez la cuvette de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors de la cuvette.
Conseil: si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez une sonnerie de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après que vous avez terminé de secouer.
9. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation pré-réglé est écoulé. Retirez la cuvette de l'appareil et placez-la sur le plat de préparation.
Remarque: vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, placez le bouton de contrôle de la durée sur 0.
10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser la cuvette dans l'appareil et réglez la minuterie avec quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients (par exemple, des frites), retirez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur un plat de préparation, puis appuyez sur le bouton de libération du panier et sortez le panier de la cuvette.

5. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
6. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre derrière et sur les côtés et 10 cm au-dessus de l'appareil.
7. Ne placez rien au-dessus de l'appareil.
8. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
9. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
10. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de sortie d'air, gardez vos mains et votre visage à une bonne distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
11. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous enlevez la cuvette de l'appareil.
12. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
13. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le plateau de l'appareil.

Attention:

1. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plat et stable.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Cet appareil n'est conçu que pour une utilisation domestique. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines de personnel, fermes, motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
3. Si l'appareil est utilisé incorrectement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. L'appareil nécessite environ 60 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
6. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans l'appareil sont dorés plutôt que foncés ou bruns. Enlevez toujours les restes brûlés. Et ne faites pas frire des pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180°C
7. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes de l'appareil.
8. Nettoyer soigneusement le panier et la cuvette avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
9. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
10. Placez le panier dans la cuvette (Fig.3).
11. **Ne remplissez pas la cuvette avec de l'huile ou tout autre liquide comme la graisse de friture. Cette friteuse fonctionne sans et à l'air. Ne posez aucun objet sur l'appareil, le flux d'air affectera le résultat de la friture à air chaud.**

Utilisation de l'appareil

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie, lorsqu'elle a décompté jusqu'à 0, l'appareil émet une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire pour le placer sur 0.

Friture à air chaud

1. Branchez la prise dans une prise murale mise à la terre et suivez toutes les règles décrites ci-dessus.
2. Retirez délicatement la cuvette de la friteuse à air chaud (Fig.4)

12. Leeg het mandje in een schaal of op een bord.

Tip: u kunt grotere of gevoeligere ingrediënten uit het mandje verwijderen door een geschikte tang te gebruiken (tang niet inbegrepen).

13. Wanneer een batch ingrediënten gaar is, dan is de heteluchtfriteuse onmiddellijk gereed om nog een batch te koken.

Voedselinstellingen

De tabel hieronder zal u helpen de algemene instellingen voor uw ingrediënten te selecteren.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij de optimale instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de hete lucht technologie de lucht binnenin het apparaat onmiddellijk opnieuw verhit, zal het kookproces nauwelijks worden verstoord als u het mandje tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat haalt.

U kunt een eindeloos aantal gerechten bereiden. U kunt zelfs complete maaltijden bereiden met de heteluchtfriteuse. Omdat de heteluchtfriteuse met lucht kookt, is er vrijwel geen overdracht van smaak. U kunt hierdoor dus complete en smakvolle maaltijden bereiden in uw heteluchtfriteuse. Dit is erg handig wanneer u weinig tijd hebt of iets nieuws wilt koken. U kunt bijvoorbeeld een stuk vlees of vis grillen, aardappels poffen of bakken en diepbevoren of verse groente koken.

Bereid in slechts één heteluchtfriteuse uw eigen snacks, vlees- en visgerechten, bijgerechten, ontbijtschotels en desserts.

De ingrediëntentabel dient slechts ter referentie. U kunt het internet gebruiken voor meer ideeën om gerechten te bereiden. Hieronder volgen ook enkele belangrijke tips!

Tips:

- *Kleinere ingrediënten vereisen gewoonlijk een kortere kooktijd dan grotere ingrediënten. Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist een ietwat langere kooktijd en een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist een ietwat kortere kooktijd.*
- *Door kleinere ingrediënten halverwege de kooktijd even te schudden, optimaliseert u het eindresultaat en helpt u ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten te vermijden.*
- *Voeg wat olie toe aan verse aardappels voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.*
- *Kook geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.*
- *Snacks die in een oven of gewone friteuse kunnen worden bereid, zijn ook geschikt voor in de heteluchtfriteuse.*
- *De optimale hoeveelheid voor het maken van knapperige frieten is 300 gram.*
- *Gebruik kant-en-klare deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klare deeg vereist bovendien een kortere kooktijd dan zelfgemaakt deeg.*
- *Plaats een bakblik (niet meegeleverd met dit apparaat) of een ovenschotel (niet meegeleverd) in het mandje van de heteluchtfriteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u gevoelige of gevulde ingrediënten wilt frituren.*
- *U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om voedsel op te warmen. Stel de temperatuur in op 150°C voor een kooktijd van ca. 10 minuten om voedsel opnieuw te verwarmen.*
- *Voor de beste resultaten van 'zelfgebakken frieten', raden wij u aan voorgebakken (bijv. bevroren) frieten te gebruiken. De stappen volgen hieronder.*

- Schil de aardappels en snijd ze in reepjes.
- Laat de aardappelreepjes minstens 30 minuten in een schaal weken, haal ze uit de schaal en droog de reepjes met keukenpapier.
- Giet een ½ eetlepel olijfolie in een kom, plaats de reepjes er bovenop en mix totdat de reepjes bedekt zijn met olie.
- Haal de reepjes met uw vingers of een tang (niet meegeleverd) uit de kom, zodat het teveel aan olie achterblijft in de kom. Leg de reepjes in het mandje.
Opmerking: de kom niet kantelen om alle reepjes in één keer in het mandje te plaatsen, om te voorkomen dat het teveel aan olie op de bodem van de pan terecht komt.
- Frituur de aardappelreepjes volgens de aanwijzingen in dit hoofdstuk.

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen & frieten					
Dunne bevroren frieten	200-300	18-20	200	Schudden	
Dikke bevroren frieten	200-300	20-25	200	Schudden	
Aardappelgratin	300	20-25	200	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-300	10-15	180		
Varkenskoteletjes	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Saucijzenbroodjes	100-300	13-15	200		
Kippenbouten	100-300	25-30	180		
Kipfilet	100-300	15-20	180		
Snacks					
Loempia's	100-250	8-10	200	Schudden	Gebruik oven-klaar
Bevroren kipnuggets	100-300	6-10	200	Schudden	Gebruik oven-klaar
Bevroren vissticks	100-250	6-10	200		Gebruik oven-klaar
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-250	8-10	180		Gebruik oven-klaar
Gevulde groente	100-250	10	160		
Bakken					
Cake	250	20-25	160		Gebruik een bakblik (niet inbegrepen)
Quiche	300	20-22	180		Gebruik een bakblik/ovenshotel (niet inbegrepen)
Muffins	250	15-18	200		Gebruik een bakblik (niet inbegrepen)
Zoete snacks	250	20	160		Gebruik een bakblik/ovenshotel (niet inbegrepen)



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Avant la première utilisation

Danger:

- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ou ne le rincez pas sous un robinet.
- Évitez que tout liquide entre dans l'appareil pour éviter tout court-circuit ou décharge électrique.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier et évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuvette d'huile, car cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Avertissement:

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur local et assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche, son cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous rendez pas chez une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon secteur endommagé.
- Gardez le cordon secteur à l'écart des surfaces chaudes.

INSTALLATION

- ****Déballez toutes les pièces et enlevez le matériau de protection.**
- Ne connectez pas l'unité au secteur avant d'avoir vérifié la tension du secteur et avant que toutes les autres connexions n'aient été effectuées.

Sauvegardez ces instructions !

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Cette friteuse à air chaud constitue un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients/repas préférés. Grâce à sa circulation d'air chaude et rapide et sa grille supérieure, il est capable de préparer de nombreux plats. Qui plus est, la friteuse à air chaud chauffe la nourriture dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Les pièces (Fig.1)

1. Boîtier supérieur
2. Témoin d'alimentation (ALIMENTATION)
3. Bouton de la minuterie (DURÉE en minutes)
4. Bouton de contrôle de la température (temp.)
5. Panier
6. Bouton de libération du panier
7. Poignée de panier
8. Ouvertures de sortie d'air
9. Cordon d'alimentation

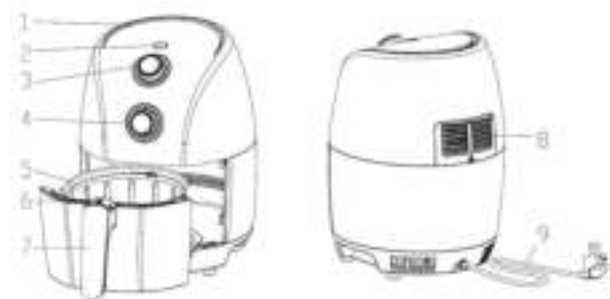


Fig. 1



Fig. 2

Opmerking: tel 3 minuten op bij de kooktijd wanneer u begint te frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.

Opmerking: wanneer u ingrediënten gebruikt die zullen rijzen (zoals cake, quiche of muffins), vul de bakplaat dan niet tot over de helft.

Reiniging en opslag

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Het mandje, de opvangbak voor de olie en ook de binnenzijde van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik dus geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen om deze te reinigen, anders kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

- a. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: verwijder de pan zodat de heteluchtfriteuse sneller kan afkoelen.

- b. Veeg de buitenzijde van het apparaat af met een vochtig doekje.
- c. Reinig de pan en het mandje met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om resterend vuil te verwijderen.

Tip: als vuil is aangekoekt op het mandje of op de bodem van de pan, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat de pan met het mandje ca. 10 minuten lang weken.

- d. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een niet-schurend sponsje.
- e. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om eventuele voedselrestjes te verwijderen.
- f. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- g. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de vereiste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten gefrituurd met de heteluchtfriteuse zijn niet gaar.	U hebt een te grote hoeveelheid ingrediënten in het mandje geplaatst.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregeling naar de vereiste temperatuurinstelling (zie de sectie 'Voedselinstellingen' in het hoofdstuk 'Introductie van het apparaat').
	De kooktijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste kooktijd (zie de sectie 'Voedselinstellingen' in het hoofdstuk 'Introductie van het apparaat').
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de kooktijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (zoals frieten) dienen halverwege de kooktijd te worden geschud. (zie de sectie 'Voedselinstellingen' in het hoofdstuk 'Introductie van het apparaat').
Gefrituurde snacks komen niet knapperig uit de heteluchtfriteuse.	U hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om te worden gekookt in een traditionele frituurpan.	Gebruik ovensnacks of smeer een klein beetje olie op de snacks voor een meer knapperig resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Het mandje bevat teveel ingrediënten.	Vul het mandje niet tot over de 'MAX'-markering.
	Het mandje is niet correct in de pan geplaatst.	Druk het mandje de pan in totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt in de heteluchtfriteuse, dan zal er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer dan gebruikelijk opwarmen. Dit heeft geen effect op het apparaat of op het eindresultaat.
	De pan bevat nog steeds vetresten van het vorige gebruik.	Het vet opgewarmd in de pan veroorzaakt witte rook. Zorg ervoor de pan na elk gebruik grondig schoon te maken.
Verse frieten wordt ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.	U hebt het verkeerde soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappels en controleer of ze tijdens het frituren stevig blijven.
	De aardappelreepjes waren niet goed afgespoeld voordat deze frituurde.	Spoel de aardappelreepjes goed af om zetmeel op de buitenzijde van de reepjes te verwijderen.

22. N'utilisez jamais l'appareil avec des mains mouillées.
23. Séchez toujours la prise de l'appareil avant de l'utiliser.
24. Soyez particulièrement attentif lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
25. Branchez toujours le cordon dans l'appareil en premier, puis dans une prise secteur.
26. Pour débrancher, mettez toutes les commandes sur leur position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
27. Débranchez toujours le produit du secteur après toute utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
28. Après utilisation, vérifiez toujours que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le ranger.
29. Ne versez jamais d'eau sur l'élément chauffant.
30. ATTENTION: tenez l'appareil à l'écart des matières inflammables.
31. Ne couvrez pas et n'obtenez pas les ouvertures de ventilation. Lorsque vous placez l'appareil sur une étagère, laissez 10 cm d'espace libre tout autour de l'appareil.
32. Débranchez cet appareil pendant les orages ou lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue durée.
33. Attention: n'insérez jamais d'objet dans l'appareil par les fentes ou ouvertures. Étant donné que des tensions élevées sont présentes à l'intérieur du produit, l'insertion d'un objet peut entraîner une électrocution et/ou court-circuiter les composants internes. Pour les mêmes raisons, ne versez pas de l'eau ou un liquide sur le produit.
34. Bien que ce dispositif soit fabriqué avec le plus grand soin et contrôlé à plusieurs reprises avant de quitter l'usine, il est toujours possible que des problèmes se produisent, comme avec tous les appareils électriques. Si l'appareil émet de la fumée, une accumulation de chaleur excessive ou un phénomène inattendu, débranchez immédiatement la prise du secteur.
35. La prise secteur doit être installée près de l'appareil et doit être facilement accessible.
36. Ne surchargez pas les prises de courant ou les rallonges. Une surcharge peut entraîner un incendie ou une électrocution.
37. Tenez-le à l'abri des rongeurs. Les rongeurs adorent mordre les cordons d'alimentation.
38. Tirez toujours sur la fiche pour débrancher le cordon de la prise secteur. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait provoquer un court-circuit. Ne retirez jamais la fiche de l'appareil de la prise murale en tirant sur le câble ; éteignez et retirez la fiche en la tenant.
39. Évitez de placer l'appareil sur des surfaces sujettes aux vibrations ou aux chocs.
40. Ne retirez jamais le boîtier de l'appareil.
41. N'utilisez et ne rangez pas ce produit au soleil, à la chaleur, à la poussière ou à des vibrations excessives ou dans un environnement très humide.
42. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
43. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées ou ont été instruites concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisés.
44. Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
45. Ne laissez pas les sacs en plastique à la portée des enfants.**

Français

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement toutes les consignes générales de sécurité et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Installez en respectant le mode d'emploi fourni.
3. Vérifiez si les indications de puissance nominale sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau local avant de brancher l'appareil au secteur.
4. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu. N'utilisez que les accessoires fournis.
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
6. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
7. ATTENTION: cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage. Les surfaces, même celles qui ne sont pas fonctionnelles, peuvent présenter des températures élevées. Puisque les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION. L'équipement ne doit être touché qu'au niveau des poignées et surfaces de préhension prévues et qu'avec la protection thermique offerte par des gants ou objets similaires. Donnez suffisamment de temps aux surfaces autres que celles de préhension prévues pour qu'elles refroidissent avant de les toucher.
8. Pour éviter toute blessure, ne touchez jamais les éléments chauffants ou toute autre pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude.
9. L'extérieur de l'appareil peut devenir chaud pendant l'utilisation.
Fait attention: surface chaude – ne touchez jamais la partie chaude ou les éléments chauffants de l'appareil.
10. Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou démonter des accessoires.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne similairement qualifiée afin d'éviter tout danger.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
13. Ne l'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec une surface chaude.
15. Ne le placez pas près d'une cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
16. N'utilisez jamais d'objets pointus ou abrasifs en combinaison avec cet appareil.
17. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
18. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation fourni loin de sources de chaleur ou d'arêtes vives susceptibles de les endommager.
19. Gardez le cordon d'alimentation loin des parties de l'appareil qui deviennent chaudes pendant l'utilisation.
20. Gardez-le à l'écart des autres appareils émettant de la chaleur.
21. Ne le plongez jamais dans l'eau ou d'autres liquides.

Verse frieten komen niet knapperig uit de heteluchtfriteuse.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water op de aardappel/friet	Zorg ervoor de aardappelreepjes goed te drogen voordat u de olie toevoegt.
		Snijd kleinere aardappelreepjes voor een meer knapperig resultaat.
		Voeg ietwat meer olie toe voor een meer knapperig resultaat.
		Zorg dat u de 'juiste frietaardappel' gebruikt.

RICHTLIJNEN VOOR DE BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur ervan niet als normaal huishoudelijk afval worden afgevoerd, maar moet worden ingeleverd bij een centraal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparatuur. Dit symbooltje op het apparaat, in de gebruikshandleiding en op de verpakking is bestemd u te wijzen op dit belangrijke punt. De materialen gebruikt in dit apparaat zijn geschikt voor hergebruik. Door huishoudelijke apparatuur te recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag uw plaatselijke autoriteiten om meer informatie over inzamelpunten.

Verpakking

De verpakking is 100% recycleerbaar, lever de verpakking gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van een markering in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EC m.b.t. elektrische en elektronische afvalapparatuur (WEEE). Door de correcte afvalverwerking van dit product te garanderen, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

EC-verklaring van conformiteit

Dit apparaat is bestemd om in contact te komen met voedsel en is ontworpen in overeenstemming met EC-richtlijn 89/109/EEC. Dit apparaat is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoelstellingen van de laagspanningsrichtlijn "nr. 2006/95/EC", de beveiligingsvereisten van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "elektromagnetische compatibiliteit" en de vereisten van richtlijn 93/68/EEC.

GARANTIE

Wij verlenen voor dit product een garantie van 24 maanden vanaf de aankoopdatum, voor storingen veroorzaakt door fabricage- of materiaalfouten.

- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E worden hierdoor niet beïnvloed.
- Deze garantie dekt geen beschadigen als een resultaat van incorrecte hantering of incorrect gebruik, noch storingen die de functie of waarde van het apparaat slechts op kleine wijze aantasten. Verbruiksartikelen, transportschade, voor zover wij hier niet verantwoordelijk voor zijn, en beschadigingen als gevolg van reparaties niet door ons uitgevoerd, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke situaties en biedt daarvoor gepaste prestatieniveaus.
- Enigerlei gebruik in commerciële situaties wordt alleen door de garantie gedekt tot de mate waarop dit vergelijkbaar zou zijn met de belasting van het apparaat wanneer gebruikt in een huishoudelijke situatie. Het product is niet bestemd voor enigerlei aanvullend, commercieel gebruik.
- In het geval van terechte klachten, zullen wij het defecte apparaat naar onze keuze repareren of vervangen door een storingsvrij apparaat.
- Alle huidige storingen moeten binnen 14 dagen van de levering worden gemeld. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Om een garantieclaim in te dienen, neem a.u.b. contact met ons op alvorens het apparaat te retourneren (verstrek ook altijd het aankoopbewijs).

TECHNISCHE GEGEVENS

- Model: 99354 – Heteluchtfriteuse; 1,5 liter
- Spanning: 220-240 V AC~50/60 Hz
- Vermogen: 900 Watt
- Capaciteit van mand: 1,5 liter
- Afmetingen apparaat: 23x28x30 cm
- Instelbare temperatuur: 80°C—200°C
- Timer (0-30 min)

SERVICE

Als u nog vragen hebt over het product na deze handleiding te hebben gelezen, neem dan a.u.b contact op met de Trebs klantendienst:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Internet: www.trebs.nl



Nutzung entstanden sind sowie Funktionsstörungen, die nur eine geringe Auswirkung auf die Funktion oder den Wert des Geräts haben. Verbrauchsmaterialien und Transportschäden, sofern wir nicht dafür verantwortlich sind und Schäden, die die Folge von irgendeiner nicht durch uns durchgeführten Reparatur sind, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

- Dieses Gerät ist für die Nutzung im privaten Umfeld bestimmt und besitzt ein dafür angemessenes Leistungsniveau.
- Jegliche Nutzung im gewerblichen Umfeld wird nur dann von der Garantie abgedeckt, wenn die Situation der Nutzung im gewerblichen Umfeld mit der Situation der Nutzung im privaten Umfeld vergleichbar ist. Das Gerät ist nicht für eine darüber hinausgehende gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Bei berechtigter Beanstandung behalten wir uns im eigenen Ermessen vor, das fehlerhafte Gerät zu reparieren oder es gegen ein fehlerfreies Gerät umzutauschen.
- Etwaige ausstehende Fehler sind innerhalb 14 Tage ab Tag der Lieferung anzuzeigen. Alle weitergehenden Ansprüche sind ausgeschlossen.

Bitte setzen Sie sich bei Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen zwecks Rücksendung des Geräts (zusammen mit dem Kaufbeleg) mit uns in Verbindung.

TECHNISCHE DATEN

- Modell: 99354 – Heißluftfriteuse; 1,5 Liter
- Spannung: 220 - 240 V~50/60 Hz
- Leistung: 900 Watt
- Füllmenge des Korbs: 1,5 Liter
- Einstellbarer Temperaturbereich: 80 °C – 200 °C
- Zeitschaltuhr (0 – 30 min)
- Abmessungen Gerät: 23x28x30 cm

SERVICE

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Handbuchs noch weitere Fragen zum Produkt haben, setzen Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst unter:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Internet: www.trebs.nl



FrISChe Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Der Grad der Knusprigkeit hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die länglich geschnittenen Kartoffelstücke gründlich abtrocknen, bevor Sie sie mit Öl einstreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstücke für einen höheren Grad der Knusprigkeit in schmalere Streifen.
		Streichen Sie die Stücke für ein knusprigeres Ergebnis anschließend mit ein wenig mehr Öl ein.
		Stellen Sie sicher dass Sie die richtige Pommes-Kartoffel haben

RICHTLINIEN FÜR DEN SCHUTZ DER UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht in den Haushaltsmüll gegeben werden, sondern ist bei einer zentralen Abgabestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abzugeben. Dieses Symbol am Gerät, der Bedienungsanleitung und den Verpackungsteilen weist Sie nochmals auf diesen wichtigen Punkt hin. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen bedeutenden Dienst beim Schutz unserer Umwelt. Fragen Sie Ihre örtlichen Behörden bezüglich Informationen über die zentralen Annahmestellen.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recycelbar und ist getrennt vom Gerät zurückzugeben.

Produkt

Dieses Gerät trägt das Zeichen gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EU über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE). Durch die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts wird mitgeholfen, möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät ist dafür bestimmt, gemäß der europäischen Richtlinie 89/109/EU mit Nahrungsmitteln Kontakt zu haben. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsaspekten der Niederspannungsrichtlinie „2006/95/EU“, den Schutzanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EU „Elektromagnetische Kompatibilität“ und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEU entwickelt, hergestellt und vertrieben.

GARANTIE

Wir gewähren Ihnen für dieses Produkt 24 Monate Garantie beginnend mit dem Tag des Kaufs auf Mängel, die auf Produktions- oder Materialfehler zurückzuführen sind.

- Ihr gesetzlicher Garantieanspruch steht in Übereinstimmung mit § 439 ff. Das BGB-E bleibt hiervon unberührt.
- Von der Garantie ausgeschlossen sind Beschädigungen, die durch unsachgemäße Handhabung oder

English

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

Read all general safety instructions carefully and keep them for future use.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Install in accordance with this supplied user manual.
3. Check whether the nominal power indications on the rating plate match those of your local network before connecting the device to the mains.
4. Only use the device for its intended use. Only use the supplied accessories.
5. Do not touch hot surfaces.
6. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
7. **WARNING:** this electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
8. To avoid injuries, never touch the heating elements of the device or any other parts of the device that may become hot.
9. The exterior of the device may become hot during use.
Attention: hot surface – never touch the hot part or the heating elements of the device.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. Do not use this appliance outdoors
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Never use sharp or abrasive objects in combination with this device.
17. Keep the device and power cable out of reach of children.
18. Keep the device and the accompanying power cable away from heat sources or sharp edges that may cause damage.
19. Keep the power cable away from parts of the device that become warm during use.
20. Keep the device away from other devices that radiate heat.
21. Never immerse the device in water or other liquids.
22. Never operate the device with wet hands.
23. Dry always the appliance inlet before use.
24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
25. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord in the wall outlet.
26. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

27. Always disconnect the product from the mains both after use and before cleaning or maintenance.
28. After use, always make sure that the device has cooled off completely before cleaning, maintaining or storing the device.
29. Never pour water onto the heating element.
30. **WARNING:** keep the device away from flammable materials.
31. Do not cover or block any ventilation openings. When placing the device on a shelf, leave 10 cm free space around the whole device.
32. Unplug this device during lightning storms or when unused for a long period.
33. **WARNING:** never insert an object into the product through the vents or openings. High voltage flows through the product and inserting an object can cause electric shock and/or short circuit internal parts. For the same reason, do not spill water or liquid on the product.
34. Although this device is manufactured with the utmost care and checked several times before leaving the factory, it is still possible that problems may occur, as with all electrical appliances. If you notice smoke, an excessive build-up of heat or any other unexpected phenomena, you should disconnect the plug from the main power socket immediately.
35. The socket outlet must be installed near the equipment and must be easily accessible.
36. Do not overload ac outlets or extension cords. Overloading can cause fire or electric shock.
37. Keep away from rodents. Rodents enjoy biting on power cords.
38. Always hold the plug when pulling it out of the main supply socket. Do not pull the power cord. This can cause a short circuit. Never remove the device's plug from the wall socket by pulling at the cable; switch off and remove the plug with your hand.
39. Avoid placing the device on any surfaces that may be subject to vibrations or shocks.
40. Never remove the casing of this appliance.
41. Do not use or store this product in a place where it is subject to direct sunlight, heat, excessive dust or vibration or an environment with a high humidity.
42. Never leave the device unattended while connected to the mains.
43. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. This device is not a toy. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
44. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
45. Do not allow children access to plastic bags.**

INSTALLATION

- **Unpack all parts and remove protective material.
- Do not connect the unit to the mains before checking the mains voltage and before all other connections have been made.

Save these instructions!

PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Gründe	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben an der Zeitschaltuhr keine Zeit eingestellt.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Zu viele Zutaten im Korb.	Legen Sie kleinere Einheiten der Zutaten in den Korb. Kleinere Einheiten frittieren gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die oben oder durcheinander übereinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben einen Snack verwendet, der für herkömmliche Fritteusen bestimmt ist.	Verwenden Sie im Ofen zubereitbare Snacks oder pinseln Sie ein wenig Öl auf die Snacks, damit das Ergebnis knuspriger wird.
Ich kann die Pfanne nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die Markierung „MAX“ hinaus.
	Der Korb sitzt nicht ordnungsgemäß in der Pfanne.	Drücken Sie den Korb solange nach unten in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim frittieren fettiger Zutaten tropft eine große Menge Öl in die Pfanne. Dieses Öl erzeugt einen weißen Dampf und die Pfanne wird u.U. mehr erhitzt als für gewöhnlich. Das hat jedoch keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Die Pfanne enthält noch Rückstände von der letzten Benutzung.	Der weiße Rausch entsteht durch die Erhitzung des Fettes in der Pfanne. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Benutzen gründlich zu reinigen.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass diese während des Frittierens so liegen, dass sie sich nicht bewegen.
	Sie haben die länglich geschnittenen Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die länglich geschnittenen Kartoffelstücke gründlich ab, um die Stärke von der Oberfläche der Kartoffelstücke zu entfernen.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Sowohl der Korb und das Ölauffangblech als auch die Innenseite des Geräts besitzen eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie deshalb für die Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, weil dadurch diese Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

a. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: nehmen Sie die Pfanne heraus, damit die Heißluftfritteuse ein wenig schneller abkühlen kann.

b. Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem angefeuchteten Tuch ab.

c. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Für die Entfernung von Rückständen können Sie entfettende Flüssigkeiten verwenden.

Tipp: wenn Verschmutzungen am Korb oder am Boden der Pfanne anhaften, dann füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu. Setzen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie Pfanne und Korb für ca. 10 Minuten einweichen.

d. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

e. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

f. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.

g. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

INTRODUCTION APPLIANCE

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients/meals. By using hot air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

The Parts (Fig.1)

1. Upper housing
2. Power light (POWER)
3. Time knob (TIME minutes)
4. Temperature control knob (Temp)
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Air outlet openings
9. Power cord

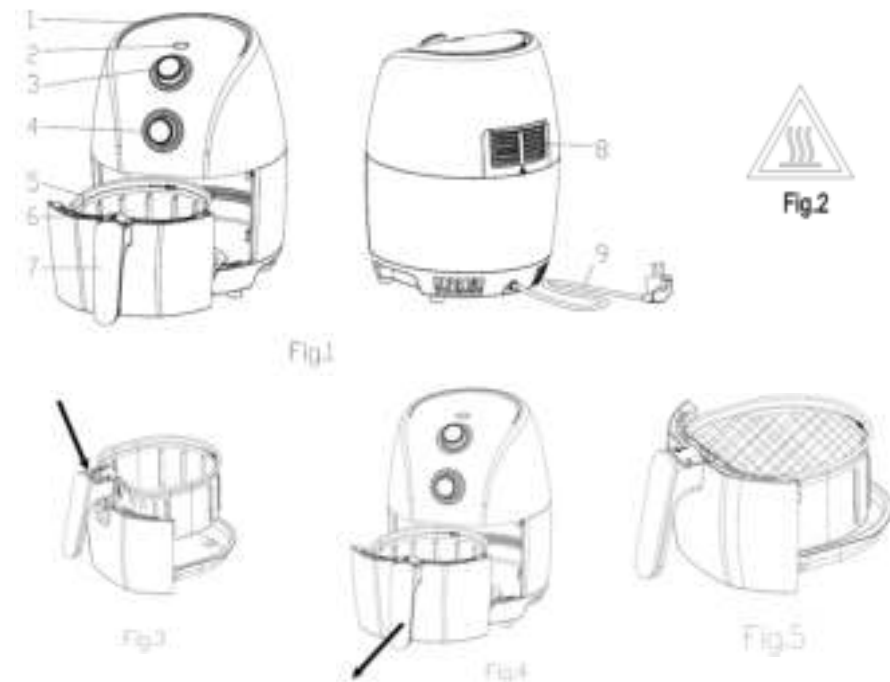
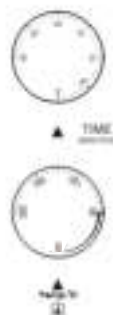




Fig. 6



Fig. 7



Before first use

Danger:

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
2. Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
3. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
5. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning:

1. Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage and make sure the plug is inserted into the wall socket properly.
2. Do not use the appliance if there is any damage on the plug, mains cord or other parts.
3. Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged main cord.
4. Keep the mains cord away from hot surfaces.
5. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
6. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
7. Do not place anything on top of the appliance.
8. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
9. Do not let the appliance operate unattended.
10. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
11. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
12. Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
13. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pay from the appliance.

	Min./Max. Menge (g)	Zeit (in Min.)	Temperatur (in °C)	Schütteln	Zusatzinformation
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	200-300	18-20	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	200-300	20-25	200	Schütteln	
Kartoffelgratin	300	20-25	200	Schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-300	10-15	180		
Schweinekotelett	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Wurstsemmel	100-300	13-15	200		
Hähnenschlegel	100-300	25-30	180		
Hühnchenbrust	100-300	15-20	180		
Mahlzeiten					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Hähnchenstückchen	100-300	6-10	200	Schütteln	Ofenfertig verwenden
Fischstäbchen	100-250	6-10	200		Ofenfertig verwenden
Gefrorene Mahlzeiten mit Semmelbröseln und Käse	100-250	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-250	10	160		
Backen					
Kuchen	250	20-25	160		Backform verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten)
Quiche	300	20-22	180		Backform/Auflaufform verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten)
Muffins	250	15-18	200		Backform verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten)
Süße Häppchen	250	20	160		Backform/Auflaufform verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten)

Hinweis: wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist und Sie das Frittieren beginnen, dann addieren Sie 3 Minuten zu der Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: wenn Sie Zutaten verwenden, die aufgehen (wie beispielsweise Kuchen, Quiche oder Muffins), dann sollte das Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden.

innerhalb einiger Minuten nach Auftragen des Öls in der Heißluftfritteuse.

- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine sehr fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Mahlzeiten, die in einem Ofen zubereitet werden können, können Sie auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes sind 300 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform (nicht im Lieferumfang dieses Geräts enthalten) oder eine Auflaufform (nicht enthalten) in die Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche bzw. gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse ebenfalls zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C, um Zutaten aufzuwärmen.
- Für das beste Ergebnis bei „hausgemachten“ Pommes empfehlen wir die Verwendung von vorgebackenen (z. B. gefrorenen) Pommes. Zubereitungsschritte nachstehend.
 - a. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie dann in längliche Stücke.
 - b. Legen Sie die länglichen Kartoffelstücke für mindestens 30 Minuten in eine Schüssel mit Wasser. Nehmen Sie sie dann heraus und trocknen Sie die Kartoffelstücke mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - c. Geben Sie ½ Teelöffel Olivenöl und anschließend die länglichen Kartoffelstücke in eine Schüssel und mischen Sie sie gut durch, so dass sie mit Öl überzogen sind.
 - d. Nehmen Sie die länglichen Kartoffelstücke nun mit den Fingern oder einem Küchenutensil heraus, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel bleibt. Legen Sie die länglichen Kartoffelstücke in den Korb. Hinweis: kippen Sie nicht die ganze Schüssel der länglichen Kartoffelstücken direkt in den Korb, um zu vermeiden, dass sich überschüssiges Öl auf dem Boden der Pfanne sammelt.
 - e. Frittieren Sie die länglichen Kartoffelstücke entsprechend der Anleitung in diesem Kapitel.

Caution:

1. Ensure the appliance is placed on a horizontal, flat and stable surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
3. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
4. Always unplug the appliance while not using.
5. The appliance needs approximately 60 minutes to cool down for handling or cleaning safely.
6. Make sure the ingredients prepared in the appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove always burnt remnants. And do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C.
7. Remove all packaging materials, stickers and labels from the appliance.
8. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
9. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
10. Place the basket in the pan (Fig.3).
11. **Do not fill the pan with oil or any other liquid like frying fat. This is an oil-free fryer that works on air. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

Using the appliance

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket and follow all the rules as described before.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.4)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table food settings, as this could affect the quality of the end result.
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 6)
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pan without the basket in it.
Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle. Don't push the basket release button (Fig. 3) while pulling out the hot basket
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Food settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig.7)
POWER LIGHT will light and the fan will start.
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Food settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig.7).
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
Note: if you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case,

turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

A. The timer starts counting down the set preparation time.

B. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

C. Excess oil/fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Food settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle (Fig. 6) and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.
10. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.
Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil/fat that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
The pan and the ingredients are hot after frying so depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: to remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs (tongs are not included)
13. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Food settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because of the hot air technology the air inside heats instantly.

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

There are endless dishes that you can prepare. Prepare complete meals from the Hot air fryer. Because the Hot air fryer bakes with air, you have virtually no taste transfer. This allows you to prepare tasty, complete meals in your Hot Air fryer. Easy as you have little time or desire to cook something new. Grill for example a piece of meat or fish, puff or bake potatoes and cook deep-frozen or fresh vegetables. Without pans, in one hot air fryer you make your own snacks, meat and fish dishes, side dishes, breakfast dishes and desserts.

einmal die übrige Zubereitungszeit an der Zeitschaltuhr einstellen müssen.

9. Bei Ertönen des Glocke ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie hierfür die Zeitschaltuhr auf 0.
10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
Wenn die Zutaten noch nicht gar sein sollten, dann schieben Sie einfach den Tiegel zurück in das Gerät und stellen Sie an der Zeitschaltuhr ein paar zusätzliche Minuten ein.
11. Wenn Sie Zutaten (z. B. Pommes) herausnehmen möchten, dann ziehen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie nun die Korb-Entriegelungstaste und heben Sie anschließend den Korb aus der Pfanne heraus.
Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn er sich noch in der Pfanne befindet, weil dadurch das überschüssige Öl/Fett, das sich auf dem Boden der Pfanne gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen würde.
Nach dem Frittieren sind Pfanne und Zutaten heiß, so dass je nach der Art der Zutaten in der Fritteuse Dampf aus der Pfanne strömen kann.
12. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tip: heben Sie große oder leicht zerbrechliche Zutaten mit einer Küchenzange (nicht im Lieferumfang enthalten) aus dem Korb.
13. Wenn ein Satz Zutaten zubereitet wurde, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, den nächsten Satz Zutaten zuzubereiten.

Einstellungen Lebensmittel

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Zutaten auszuwählen.

Hinweis: diese Einstellungen dienen lediglich als Richtwert. Aufgrund der Tatsache, dass sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Sorte unterscheiden, können wir nicht die besten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren.

Weil die Heißlufttechnik die Luft im Inneren des Geräts immer sofort aufwärmt, stört ein kurzes Herausziehen der Pfanne während des Heißluftfrittierens den Prozess des Frittierens im Gerät kaum.

Es gibt unzählige Gerichte, die Sie zubereiten können. Bereiten Sie mit der Heißluftfritteuse ganze Mahlzeiten zu. Weil die Heißluftfritteuse mit Luft bäckt, haben Sie praktisch keine Geschmacksübertragung. Dadurch wird es Ihnen möglich, ganze Mahlzeiten in der Heißluftfritteuse zuzubereiten. Mühelos in kurzer Zeit. Oder versuchen Sie doch einmal eine Neukreation. Grillen Sie als Beispiel ein Stück Fleisch oder Fisch oder backen Sie Kartoffeln und kochen Sie dazu tiefgefrorenes oder frisches Gemüse. Ohne Pfannen in einer einzigen Heißluftfritteuse bereiten Sie kompletten Mahlzeiten, Fleisch und Fisch, Beilagen, Frühstück und Desserts zu.

Die Tabelle mit den angegebenen Zutaten dient nur als Richtwert. Weitere Zubereitungsideen finden Sie im Internet. Bitte beachten Sie auch nachfolgende wichtige Tipps!

Tipps:

- *Kleinere Zutaten benötigen im Allgemeinen eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten. Eine größere Zutatenmenge benötigt eine nur etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Zutatenmenge benötigt eine nur etwas geringere Zubereitungszeit.*
- *Das Schütteln der Zutaten nach halber Zubereitungszeit hilft, das Endergebnis zu optimieren und beugt einem ungleichmäßigen Frittieren der Zutaten vor.*
- *Fügen Sie frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl hinzu. Frittieren Sie Ihre Zutaten*

Verwendung des Geräts

Automatisches Ausschalten

Das Gerät besitzt eine Zeitsteuerung. Wenn die Zeitsteuerung die Zeit auf 0 gezählt hat, ertönt ein Glocke und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen Uhrzeigersinn auf 0, um das Gerät manuell auszuschalten.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose und befolgen Sie alle zuvor beschriebenen Regeln.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. (Abb. 4)
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)

Füllen Sie niemals den Korb über die MAX-Markierung und überschreiten Sie auch niemals die in der Tabelle für die Lebensmittel angegebenen Mengen, weil sich dies auf die Qualität des Ergebnisses auswirken würde.

4. Schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6)
Seien Sie beim Einsetzen besonders bei den Führungen im Gehäuse der Heißluftfritteuse achtsam.

Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne eingesetzten Korb.

Achtung: Berühren Sie die Pfanne nicht während und in manchen Fällen auch nicht nach der Benutzung, weil sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest. Drücken Sie nicht die Korb-Entriegelungstaste (Abb. 3), wenn Sie den heißen Korb herausziehen.

5. Ermitteln Sie die benötigte Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ in diesem Kapitel).
6. Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 7)
Die BETRIEBSANZEIGE leuchtet und der Lüfter beginnt sich zu drehen.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur. Für die Ermittlung der richtigen Temperatur siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ in diesem Kapitel (Abb. 7).
Addieren Sie zur Zubereitungszeit 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.
Hinweis: wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Füllung vorwärmen lassen. Stellen Sie in diesem Fall die Zeitschaltuhr auf eine Zeit über 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Heizanzeige-LED erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie danach den Korb und drehen Sie anschließend die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit.
 - D. Die Zeitschaltuhr beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
 - E. Während des Heißluftfrittierens leuchtet die Heizanzeige von Zeit zu Zeit auf und erlischt auch wieder.
Das zeigt das Ein- und Ausschalten der Heizelemente an, um die eingestellte Temperatur zu halten.
 - F. Überschüssiges Öl/Fett von den Zutaten wird auf dem Boden der Pfanne gesammelt.
8. Bei einigen Zutaten ist ein Schütteln nach der halben Zubereitungszeit notwendig (siehe Abschnitt „Einstellunten Lebensmittel“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät (Abb. 6) und schütteln Sie die Zutaten, wenn dies erforderlich ist. Schieben Sie anschließend die Pfanne wieder zurück in die Fritteuse.

Achtung: drücken Sie während des Schüttelns nicht die Taste am Griff. (Abb. 3)

Tipp: Sie können den Korb aus der Pfanne nehmen und dann nur den Korb schütteln, wenn Sie das Gewicht reduzieren möchten. Ziehen Sie hierfür die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Drücken Sie nun die Taste am Griff und heben Sie anschließend den Korb aus der Pfanne.

Tipp: wenn Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Zubereitungszeit stellen, dann hören Sie den Glocke, wenn es an der Zeit ist, die Zutaten zu schütteln. Dies bedeutet natürlich aber auch, dass Sie danach noch

The ingredient indication table is only an indication. For more idea dishes you can use the internet. Please find below underneath also some important tips!

Tips:

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer.*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 300 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin (not included on this appliance) or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.*
- *For the best results of 'home made fries', we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. steps below.*
 - a. *Peel the potatoes and cut them into sticks.*
 - b. *Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.*
 - c. *Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.*
 - d. *Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil (not included) so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.*
Note: do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.
 - e. *Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter*

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	200-300	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	200-300	20-25	200	shake	
Potato gratin	300	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-300	10-15	180		
Pork chops	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Sausage roll	100-300	13-15	200		
Drumsticks	100-300	25-30	180		
Chicken breast	100-300	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-300	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-250	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-250	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-250	10	160		
Baking					
Cake	250	20-25	160		Use baking tin (not included)
Quiche	300	20-22	180		Use baking tin/oven dish (not included)
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin (not included)
Sweet snacks	250	20	160		Use baking tin/oven dish (not included)

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

Note: when you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins), the baking tray (not included) should not be filled more than halfway.

2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile auf irgendeine Weise beschädigt wurden.
3. Lassen Sie das beschädigte Netzkabel niemals von einer nicht autorisierten Person ersetzen oder reparieren.
4. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
5. Schließen Sie mit nassen Händen das Gerät niemals am Stromnetz an und bedienen Sie es auch niemals mit nassen Händen.
6. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an die Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und über dem Gerät mindestens einen Abstand von 10 cm.
7. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
8. Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
10. Während des Heißluftfrittierens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände in einem sicheren Abstand zum Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
11. Achten Sie weiterhin auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
12. Jede erreichbare Oberfläche kann u.U. bei der Benutzung heiß werden. (Abb. 2)
13. Trennen Sie das Gerät umgehend vom Netz, wenn dunkler Qualm aus dem Gerät kommt. Warten Sie mit dem Herausnehmen der Zutaten aus dem Gerät solange, bis kein Qualm mehr aus dem Gerät kommt.

Achtung:

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, flachen und stabilen Oberfläche steht.
Stellen Sie das Gerät auf keine nicht hitzebeständigen Oberflächen.
2. Dieses Gerät ist nur für die Benutzung im Haushalt ausgelegt. Es kann u.U. nicht für die sichere Benutzung in Umgebungen wie Teeküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen nicht wohnhaften Umgebungen geeignet sein. Des Weiteren ist es nicht dafür vorgesehen, durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen genutzt zu werden.
3. Bei zweckentfremdeter Nutzung des Geräts oder bei Nutzung des Geräts für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke sowie bei einer nicht der Bedienungsanleitung folgenden Nutzung des Geräts erlischt die Garantie und wir werden jede Verantwortung für entstandene Schäden ablehnen.
4. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen.
5. Das Gerät benötigt ca. 60 Minuten, um für ein sicheres Reinigen oder eine sichere Handhabung abzukühlen.
6. Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldgelb herauskommen und nicht dunkel oder braun. Entfernen Sie immer verbrannte Rückstände. Und frittieren Sie keine frischen Kartoffeln bei einer Temperatur über 180 °C.
7. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
8. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
9. Wischen Sie das Gerät mit einem angefeuchteten Tuch innen und außen ab.
10. Setzen Sie den Korb in die Pfanne ein (Abb. 3).
11. **Füllen Sie weder Öl oder andere Flüssigkeiten wie Frittieröl in die Pfanne. Dieses Gerät ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Luft arbeitet.
Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch würde der Luftstrom unterbrochen, wodurch das Ergebnis des Heißluftfrittierens betroffen werden kann.**



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Vor dem ersten Gebrauch

Gefahr:

1. Niemals das Gehäuse, das die elektrischen Komponenten und die Heizelemente enthält, in Wasser eintauchen oder unter den Wasserhahn halten
2. Vermeiden Sie, dass irgendwelche Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um elektrischem Schock oder Kurzschluss vorzubeugen.
3. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten im Korb bleiben und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizelementen.
4. Verdecken Sie nicht die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen des Geräts, solange es in Betrieb ist.
5. Füllen Sie kein Öl in die Pfanne, weil dies zu Brand führen kann.
6. Berühren Sie niemals die Innenseite des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.

Warnung:

1. Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung vor Ort übereinstimmt und vergewissern Sie sich, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.

Cleaning and storage

Clean the appliance after every use.

The basket and oil drip tray as also the inside of the appliance do have a non-stick coating. So do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- a. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: remove the pan to let the hot air fryer cool down more quickly.

- b. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- c. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

- d. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- e. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- f. Unplug the appliance and let it cool down.
- g. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'food settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Food settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Food settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
		Make sure you use the right potato to make fries.

44. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem betrieben zu werden.

45. Ermöglichen Sie Kindern nicht den Zugriff auf Plastiktüten.**

AUFBAU

- **Packen Sie alle Teile aus und entfernen Sie danach die Schutzmaterialien.
- Schließen Sie das Gerät nicht eher an das Netz an, bevor Sie die Netzspannung überprüft haben und alle anderen notwendigen Verbindungen hergestellt sind.

Speichern Sie diese Anleitungen!

VORSTELLUNG DES GERÄTS

Diese Heißluftfritteuse bietet Ihnen eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten/Mahlzeiten zuzubereiten. Durch die Nutzung der Heißluftzirkulation und eines Grillaufsatzes ist das Gerät in der Lage, zahlreiche Gerichte zubereiten zu können. Und das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Nahrungsmittel von allen Seiten erwärmt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Die Bestandteile (Abb. 1)

1. Oberes Gehäuse
2. Betriebsanzeige (EIN/AUS)
3. Zeitschaltuhr (ZEIT in Minuten)
4. Temperaturregler (Temp.)
5. Korb
6. Korb-Enriegelungstaste
7. Korbgriff
8. Luftaustrittsöffnungen
9. Netzkabel



Abb. 1



Abb. 2

21. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
22. Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
23. Trocknen Sie immer vor der Gerätebenutzung das Innere des Geräts.
24. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, muss mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden.
25. Verbinden Sie das Netzkabel immer erst mit dem Gerät und stecken Sie es dann in die Steckdose.
26. Schalten Sie jeden Regler auf „OFF“ (Aus) und ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Netz zu trennen.
27. Trennen Sie das Gerät immer sowohl nach der Benutzung als auch vor der Reinigung vom Netz.
28. Vergewissern Sie sich nach der Benutzung immer, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder einlagern.
29. Gießen Sie niemals Wasser auf die Heizelemente.
30. **WARNUNG:** halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien.
31. Blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen. Wenn Sie das Gerät auf ein Regal stellen, lassen Sie um das gesamte Gerät 10 cm freien Platz.
32. Trennen Sie das Gerät während eines Gewitters oder bei längerer Nichtbenutzung vom Netz.
33. **WARNUNG:** Niemals Gegenstände durch die Lüftungsschlitze oder Öffnungen in das Gerät stecken. Im Gerät sind hohe Spannungen vorhanden und das Einführen von Gegenständen kann zu Stromschlag bzw. zu Kurzschlüssen der internen Teile führen. Aus dem gleichen Grund kein Wasser oder Flüssigkeiten in das Gerät geben.
34. Obwohl dieses Gerät unter größter Sorgfalt und vor Auslieferung mehrmals überprüft wurde, können trotzdem wie bei jedem anderen elektrischen Gerät auch Probleme auftauchen. Trennen Sie das Gerät im Falle einer Rauchentwicklung, starker Hitzeentwicklung oder jeden anderen unnatürlichen Erscheinung sofort vom Netz.
35. Die Wandsteckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und einfach zu erreichen sein.
36. Steckdosen und Verlängerungsleitungen nicht überlasten. Eine Überlastung kann zu Brandgefahr bzw. Stromschlägen führen.
37. Halten Sie Nagetiere vom Gerät fern. Nagetiere lieben es, am Netzkabel zu nagen.
38. Halten Sie den Stecker in der Hand, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie ihn nicht durch Zerren am Kabel heraus. Das kann zu einem Kurzschluss führen.
39. Vermeiden Sie es, das Gerät auf Oberflächen aufzustellen, die zu Schwingungen oder Stoß neigen.
40. Entfernen Sie niemals das Gehäuse dieses Geräts.
41. Verwenden oder bewahren Sie dieses Produkt nicht an Orten auf, in denen es direkter Sonneneinstrahlung, Hitze, übermäßigem Staub oder Vibration ausgesetzt ist oder in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit.
42. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
43. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelndem Kenntnisstand bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen darüber erhalten haben, wie das Gerät auf sichere Weise zu bedienen ist und die mögliche Unfallgefahr bei Nichteinhaltung verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht.

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts

your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive 89/109/EEC. This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

GUARENTEE

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.
- Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

TECHNICAL DETAILS

- Model: 99354 – Hot air fryer; 1,5 liter
- Voltage: 220-240V~50/60Hz
- Wattage: 900 Watt
- Capacity of basket: 1,5 liter
- Adjustable temperature: 80°C—200°C
- Timer (0-30 min)
- Measurements appliance: 23x28x30 cm

SERVICE

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Internet: www.trebs.nl



Deutsch

ALLGEMEINEN SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lesen Sie alle allgemeinen Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen gut auf.

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen einige grundlegende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden. Dazu gehören die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Stellen Sie das Gerät entsprechend der mitgelieferten Bedienungsanleitung auf.
3. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennleistung mit Ihrem Stromnetz vor Ort übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
4. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
5. Heiße Oberflächen nicht berühren.
6. Zur Vorbeugung gegen elektrischen Schock keine Kabel, Stecker oder das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
7. **WARNUNG:** dieses elektrische Gerät besitzt eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen, können sehr heiß werden. Weil Temperaturen von unterschiedlichen Personen verschieden wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit UMSICHT zu verwenden. Die Ausrüstung darf nur an den hierfür vorgesehenen Griffen und Griffflächen angefasst werden. Verwenden Sie einen Hitzeschutz wie Ofenhandschuhe oder ähnliches. Den Oberflächen, die keine vorgesehenen Griffflächen sind, ist vor dem Berühren genügend Zeit zum Abkühlen zu geben.
8. Berühren Sie niemals die Hitzeelemente des Geräts oder andere Teile des Geräts, die heiß werden können, um Verletzungen vorzubeugen.
9. Während der Benutzung kann die Geräteaußenseite heiß werden.
Achtung: Heiße Oberfläche – niemals die heißen Teile oder die Heizelemente des Geräts berühren.
10. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen.
11. Wenn das Stromkabel beschädigt wurde, muss dieses entweder vom Hersteller, einem autorisierten Service-Center oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
12. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller zur Verwendung freigegeben wurde, kann zu Verletzungen führen.
13. Das Gerät nicht außerhalb geschlossener Räume verwenden
14. Das Kabel nicht über Kanten von Tischen oder Küchentheken hängen lassen und es von Wärmequellen fernhalten.
15. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
16. In Verbindung mit diesem Gerät niemals scharfe oder aggressive Gegenstände verwenden.
17. Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
18. Halten Sie das Gerät und sein zugehöriges Netzkabel fern von Hitzequellen oder scharfen Kanten, weil durch diese Beschädigungen verursacht werden könnten.
19. Halten Sie das Netzkabel fern von Teilen des Geräts, die während der Benutzung warm werden.
20. Halten Sie das Gerät fern von anderen wärmeabstrahlenden Geräten.