

Comfortcook

Model 99364



Handleiding multifunctionele hete luchtoven

Bedienungsanleitung Multifunktionaler Heißluftofen

Manual multifunctional hot airfryer oven

Mode d'emploi du four multifonctionnel à air chaud

Inhoud

Nederlands	3
English	15
Deutsch	27
Français	40

Nederlands

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

1. Lees alle instructies en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.
2. Raak hete oppervlakken niet aan.
3. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel, stekkers of basis nooit in water of andere vloeistoffen.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat is voorzien van een verwarmingsfunctie. Oppervlaktes, buiten de functionele 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 anders dan de specifieke vaste te pakken oppervlaktes voldoende afkoelen voordat u deze aanraakt.
5. Koppel het apparaat los van het stopcontact wanneer niet in gebruik en voorafgaand aan reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert.
6. Type Y: Als het netsnoer is beschadigd, moet dat om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, servicedienst of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon.
7. Het gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot letsel.
8. Niet voor gebruik buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over een rand, tafel of keukenblad hangen en geen hete oppervlaktes aanraken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete elektrische (gas) kookpitten, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Sluit de stekker altijd eerst aan op het apparaat en daarna pas op het stopcontact. Om het apparaat los te koppelen, schakelt u eerst alle bedieningen "uit" en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze is bestemd, beschreven in deze handleiding.
14. 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. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht worden gehouden.
15. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend d.m.v. een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.
17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - Omgevingen zoals bed & breakfast.

Gevaar

1. De behuizing bevat elektrische onderdelen en 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. Bedek nooit de luchtinlaat en luchtuitlaat wanneer het apparaat werkzaam is.
4. Er bestaat een risico op brand wanneer het apparaat gevuld is met olie.
5. Raak de binnenzijde van het apparaat niet aan terwijl deze is gebruikt.

Waarschuwing

1. Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
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.
5. Nooit met natte handen het apparaat aansluiten of het bedieningspaneel gebruiken.
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. LET OP: 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. Let bovendien goed op hete stoom en lucht wanneer u accessoires van het apparaat verwijdert.
11. Alle toegankelijke oppervlaktes kunnen heet worden tijdens gebruik (Fig.2).
12. Koppel het apparaat onmiddellijk los zodra u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht totdat er geen rook meer wordt afgegeven voordat u de stekker uittrekt.



Fig.2

Let op

1. Zorg ervoor dat u het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak plaatst.
2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk ook geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-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.

INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT

Deze multifunctionele airfryer biedt een eenvoudige en gezonde manier om al uw favoriete ingrediënten te bereiden. U kunt talloze gerechten bereiden dankzij de technologie gebruikt voor hete luchtcirculatie in combinatie met een bovengrill. Wat deze airfryer zo ideaal maakt, is dat het voedsel vanuit alle richtingen wordt verhit en de meeste ingrediënten geen olie vereisen.

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder stickers of labels van het apparaat.

3. Maak de te gebruiken accessoires en de binnenzijde van de airfryer goed schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtig doekje.

Dit is een olievrije airfryer die met hete lucht werkt, vul dus niet met olie of frituurvet.

Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
2. Plaats het apparaat nooit op oppervlaktes die niet hittebestendig zijn.
3. Plaats niets bovenop het apparaat, anders zal de luchtstroom worden gehinderd en zullen de frituurresultaten met de hete lucht verslechteren.

Onderdelen van de airfryer (Fig.1+3)

1. bedieningspaneel met display
2. behuizing
3. roterende mand (1x)
4. bakplaat (lekbak) (1x)
5. deur
6. luchtuitlaatopeningen
7. voedingskabel
8. grillroosters (3x)
9. BBQ-spiesen (10x, 2x ronde houder L&R)
10. draaispies (1x)
11. roosterhendel

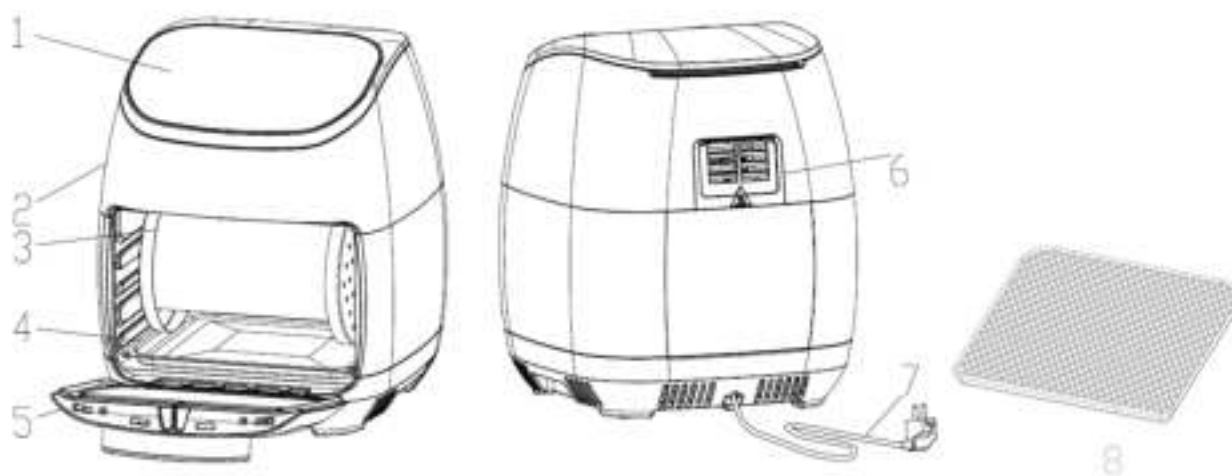
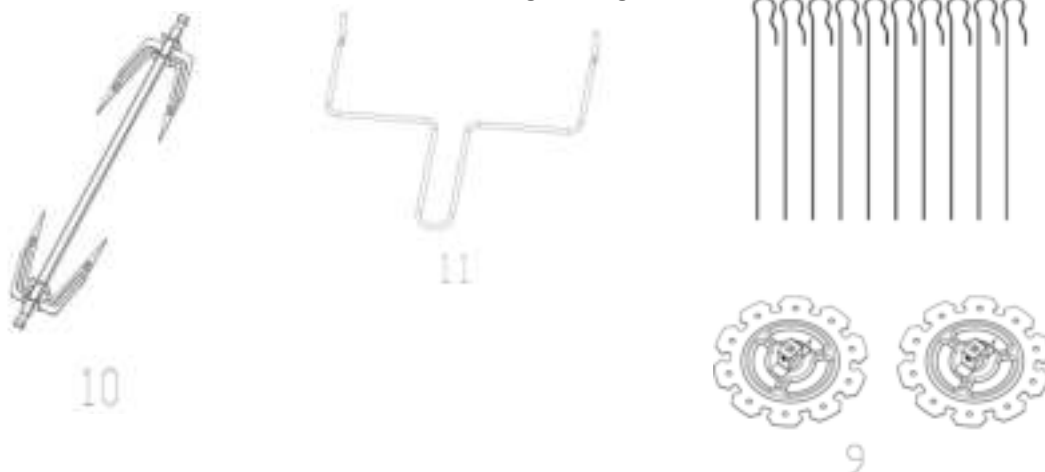


Fig. 1 + Fig. 3



De accessoires van de multifunctionele airfryer gebruiken

Onderdeel 3: roterende mand (1x)

Zorg ervoor dat de bakplaat (lekbak) (onderdeel 4) op zijn plek zit. Druk op de start-/stoptoets om de airfryer in te schakelen en selecteer vervolgens een van de vaste one-touch kookinstellingen om te beginnen met koken. U kunt het apparaat ook handmatig instellen door een tijd en temperatuur te selecteren en vervolgens op de start-/stoptoets te drukken.



- Voordat u begint te koken, plaats het voedsel in de roterende mand en plaats in de oven.
 - Haal het voedsel uit de oven met gebruik van het roosterhendel (onderdeel 11) of ovenwanten.
- Laat de airfryer werken nadat de tijd is verstreken om af te koelen. Het apparaat zal automatisch uitschakelen.

De roterende mand is ideaal voor het koken van geroosterde groente, noten, aardappelen, feesthapjes, patat, popcorn, garnalen en vele andere snacks.

Onderdeel 8: luchtroosters (3x)

Zorg ervoor dat de bakplaat (lekbak) (onderdeel 4) op zijn plek zit. Druk op de start-/stoptoets om de airfryer in te schakelen en selecteer vervolgens een van de vaste one-touch kookinstellingen om te beginnen met koken. U kunt het apparaat ook handmatig instellen door een tijd en temperatuur te selecteren en vervolgens op de start-/stoptoets te drukken.



- Voordat u begint te koken, leg het voedsel op de roosters en plaats in de oven.
 - Haal het voedsel uit de oven met ovenwanten.
- Laat de airfryer werken nadat de tijd is verstreken om af te koelen. Het apparaat zal automatisch uitschakelen.

De grillroosters kunnen worden gebruikt om voedsel uit te drogen, knapperige hapjes te koken of voedsel zoals pizza op te warmen en nog veel meer.

Onderdeel 10: draaispies (1x)

Zorg ervoor dat de bakplaat (lekbak) (onderdeel 4) op zijn plek zit. Druk op de start-/stop-toets om de airfryer in te schakelen en selecteer vervolgens een van de vaste one-touch kookinstellingen om te beginnen met koken. U kunt het apparaat ook handmatig instellen door een tijd en temperatuur te selecteren en vervolgens op de start-/stop-toets te drukken.



- Voordat u begint te koken, steek het voedsel voorzichtig op de spies en plaats in de oven.
- Haal het eten uit de oven met gebruik van het roosterhendel (onderdeel 11).

Laat de airfryer werken nadat de tijd is verstreken om af te koelen. Het apparaat zal automatisch uitschakelen.

De draaispies kan worden gebruikt voor braadstukken en heel gevogelte. Forceer de spies in de lengterichting door het vlees en centreer. Schuif de vorken op beide zijden over de spies het vlees in en zet vervolgens vast met de stelschroeven. Er zitten inkepingen op de spies voor de stelschroeven. U kunt de schroeven indien nodig dichter in het midden zetten, maar plaats deze nooit naar buiten richting de uiteinden.

Opmerking: zorg ervoor dat het braadstuk of gevogelte niet te groot is om in de oven vrij te kunnen draaien. Het maximale gewicht voor een kip of braadstuk is 1,5kg.

Deel 9: BBQ-spiesen (10x)

Zorg ervoor dat de bakplaat (lekbak) (onderdeel 4) op zijn plek zit. Druk op de start-/stop-toets om de airfryer in te schakelen en selecteer vervolgens een van de vaste one-touch kookinstellingen om te beginnen met koken. U kunt het apparaat ook handmatig instellen door een tijd en temperatuur te selecteren en vervolgens op de start-/stop-toets te drukken.



- Voordat u begint met koken, steek de spiesen voorzichtig door het voedsel, plaats de spies roosters in de airfryer en zorg er daarbij voor dat ze gelijkmatig zijn verdeeld.
- Haal het voedsel uit de oven met gebruik van het roosterhendel (onderdeel 11) of ovenwanten.

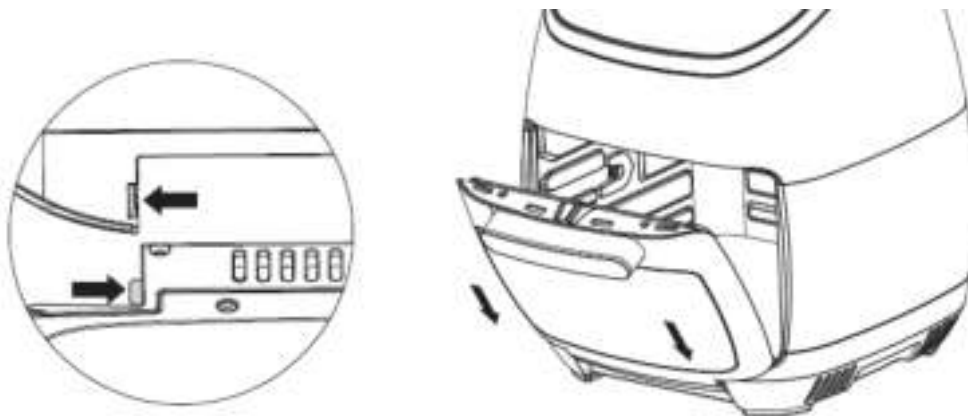
Laat de airfryer werken nadat de tijd is verstreken om af te koelen. Het apparaat zal automatisch uitschakelen.

De BBQ-spiesen zijn ideaal voor kebabrecepten, andere soorten vlees, vis en zelfs groente.

Onderdeel 9: klep

De klep is afneembaar voor reiniging

Opmerking: als volgt verwijderen en plaatsen



Plaatsen: de schacht op de klep dient te worden afgestemd op het gat in de basis en te worden ingestoken op de hoek aangegeven in de afbeelding hierboven.




Verwijderen: de klep opent ongeveer 70 graden, duw de drukknop in de richting van het pijltje, zoals hierboven afgebeeld, en verwijder de klep vervolgens door deze omlaag te trekken.


Het bedieningspaneel met display gebruiken

Deze olievrije airfryer kan veel verschillende ingrediënten bereiden. De verstrekte “Instellingen” helpen u uw apparaat beter te leren kennen.


1. Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
2. Open de klep.
3. Plaats het te frituren voedsel in de airfryer met de gewenste accessoire.


4. Sluit de klep, alle indicatielampjes zullen een seconde knipperen en de  blijft constant branden. (Fig.4)


druk op de toets “”: het moduslampje zal branden


selecteer het menu “”, het lampje “Patat” zal branden en het scherm toont “200” - “20”.


selecteer het menu “”, het lampje “Biefstuk” zal branden en het scherm toont “180” - “20”.


selecteer het menu “”, het lampje “Kip” zal branden en het scherm toont “180” - “35”.

selecteer het menu “”, het lampje “Vis” zal branden en het scherm toont “180” - “18”



selecteer het menu “”, het lampje “Garnaal” zal branden en het scherm toont “160” - “12”

selecteer het menu “”, het lampje “Gebraden kip” zal branden en het scherm toont “200” - “35”



selecteer het menu “”, het lampje “BBQ-spies” zal branden en het scherm toont “200” - “20”

selecteer het menu “”, het lampje “Gedroogde vruchten” zal branden en het scherm toont “40” - “04:00”


U kunt de tijd en temperatuur ook resetten op basis van het soort voedsel: bepaal de vereiste kooktijd voor de


ingrediënten (zie paragraaf ‘Instellingen’ in dit hoofdstuk). Pas de tijd aan met “ ”, verhoog of verlaag met 1 minuut/tijd, met geluidseffect. Houd 2S lang ingedrukt om met 1 minuut/tijd te verhogen of verlagen. 0-60 minuten.

Opmerking: u kunt de tijd ook aanpassen terwijl het apparaat werkzaam is.



Pas de temperatuur aan met “ ” tot 5 °C. Verhoog of verlaag, met geluidseffecten. Houd 2S lang ingedrukt, temperatuur is 5 °C. Verhoog en verlaag opeenvolgend, min. 30 tot 200 °C

Opmerking: de temperatuur kan worden aangepast terwijl het apparaat werkzaam is.


Druk na het instellen van de tijd en temperatuur op de toets “wisselen” . De elektrische


verwarmingsbuis en ventilator  beginnen te werken, het aan-/uitlampje stopt met knipperen en begint

constant te branden. De indicators voor de temperatuur- en tijdsweergave blijven constant ingeschakeld en de tijd begint af te tellen.

Opmerking: druk tijdens het koken op de toets “wisselen”  om de ventilator  en elektrische verwarmingsbuis te deactiveren; het aan-/uitlampje zal enkele seconden knipperen. Druk nogmaals op de toets “wisselen” en de ventilator en elektrische verwarmingsbuis zullen weer beginnen te werken. Nadat de motor is ingeschakeld, zal het ventilatorlampje enkele seconden knipperen en wanneer de verwarmingsbuis is verwarmd, dan zal het verwarmingslampje inschakelen. Wanneer niet verwarmd, dan zal het lampje niet branden.

Wanneer de klep opent tijdens het koken; het scherm en aan-/uitlampje zullen uitgeschakeld zijn, en de verwarmingsbuis en ventilator stoppen te werken; het lampje schakelt na 3 minuten uit. Plaats de ingrediënten weer in of op de gewenste accessoire en blijf koken in de aanvankelijke modus (het aftellen is onveranderd, met uitschakelgeheugenfunctie, de geheugentijd is 2 uur). Druk op de toets “roterende mand”

, het lampje “roterende mand” zal knipperen terwijl de mand begint te draaien. Druk vervolgens in om

de stoppen, druk op de toets “verlichting” , de toets “verlichting” knippert, het lampje brandt, maar zal binnen één minuut uitschakelen.

 **Deze knop dient niet alleen voor de roterende mand maar ook voor de draaispies en de BBQ spiesen**

5. De zoemer zal aan het einde van het kookprogramma 5 keer achtereenvolgens luiden, de display zal de tijd “00” weergeven en het scherm en aan-/uitlampje zullen knipperen. Open de klep en verwijder het voedsel met het roosterhendel of met ovenwanten.

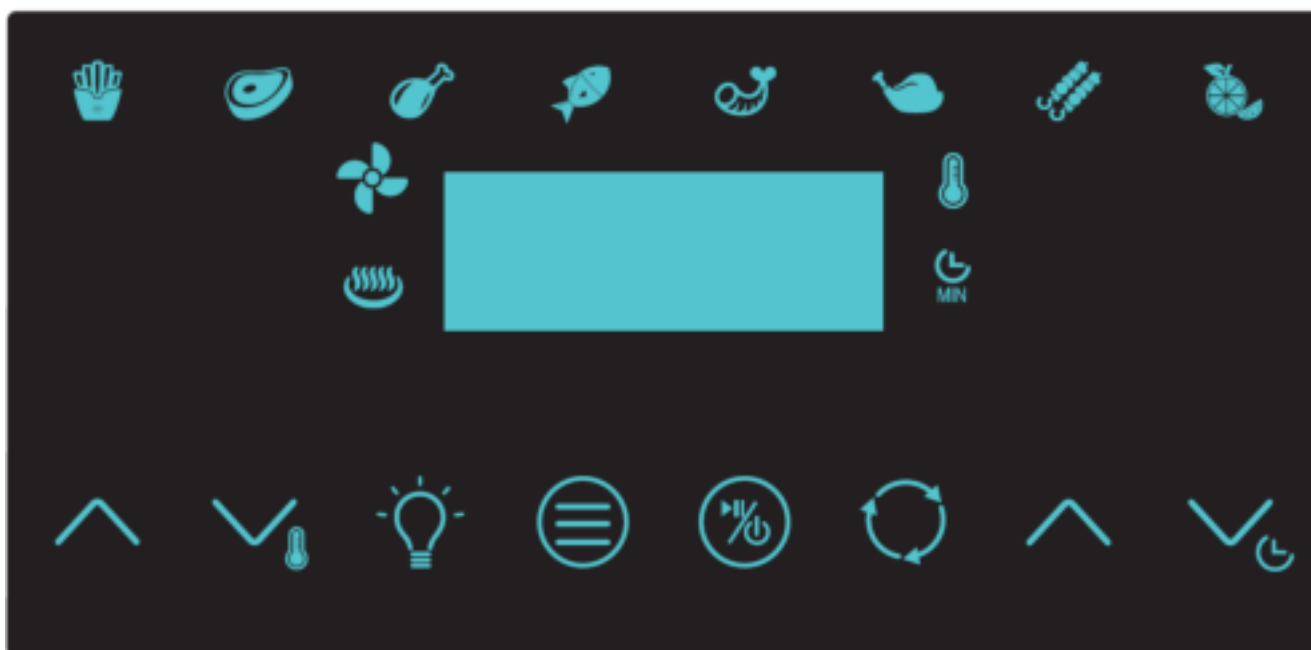




Fig.4

Opmerking: 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.

Het teveel aan olie uit de ingrediënten zal worden opgevangen door de bakplaat (lekbak)

Opmerking: als u de werking van de airfryer wilt stoppen, houd dan de toets  2 seconden ingedrukt. De airfryer zal stoppen met werken.

6. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.

Als de ingrediënten niet goed zijn gebakken, plaats het voedsel dan a.u.b. terug in de airfryer en sluit de klep voordat u de tijd opnieuw instelt op enkele minuten.

Opmerking: het voedsel wordt heet tijdens het frituren en er kan stoom uit de airfryer ontsnappen. Wanneer een portie ingrediënten gaar is, dan is de airfryer onmiddellijk gereed voor nog een portie.

INSTELLINGEN VOOR UW INGREDIËNTEN

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. Als u de klep opent terwijl het voedsel wordt gekookt, dan zal de airfryer stoppen met werken.

- *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.*
- *Voeg wat olie toe aan verse aardappels voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.*
- *Kook geen uiterst vette ingrediënten in de airfryer, zoals worstjes.*
- *Hapjes die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden gekookt.*
- *De optimale hoeveelheid voor het maken van knapperige patat is 700 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 of ovenschaal in de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u fragiele of gevulde ingrediënten wilt frituren.*
- *U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Stel de temperatuur in op 150°C voor een kooktijd van tot op 10 minuten om voedsel opnieuw te verwarmen.*

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Extra informatie
Aardappelen & patat				
Dunne bevroren patat	600-700	15-20		
Dikke bevroren patat	600-700	20-25		
Aardappelgratin	800-1000	25-30		
Vlees en gevogelte				
Biefstuk	500-800	10-15		
Varkenskoteletjes	500-800	10-15		
Hamburger	400-800	10-15		
Saucijzenbroodjes	400-800	13-15		
Kippenbouten	400-800	25-30		
Kipfilet	400-800	15-20		

BBQ-spies	400-600	18-25		
Kip	500-1000	30-40		
Snacks				
Loempia's	500-800	8-10		
Bevroren kipnuggets	500-1000	6-10		
Bevroren vissticks	500-800	6-10		
Bevroren gepaneerde kaassnacks	500-800	8-10		
Gevulde groente	400-800	10		
gedroogde vruchten		240		Snij in dunne schijfjes van ongeveer 5mm en arrangeer de laagjes gelijkmatig verdeeld. Het is beter om wat ruimte in het midden vrij te laten, zodat de hete lucht goed kan circuleren.
Bakken				
Cake		20-25		
Quiche		20-22		
Muffins		15-18		
Zoete snacks				

HET APPARAAT REINIGEN

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsproducten om het lekbakje schoon te maken, omdat de antiaanbaklaag hierdoor kan worden beschadigd.

1. Haal de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
Opmerking: open de klep en laat de airfryer sneller afkoelen
2. Veeg de buitenzijde van het apparaat af met een vochtig doekje.
3. Reinig alle accessoires met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
4. U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om resterend vuil te verwijderen.
5. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een niet-schurend sponsje.

HET APPARAAT OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Gebruik de timertoets om de vereiste kooktijd in te stellen en het apparaat in te schakelen.

De ingrediënten gefrituurd in de airfryer zijn niet gaar.	U hebt teveel ingrediënten gebruikt.	Plaats de ingrediënten in kleinere porties in de airfryer. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Raak de temperatuurtoets aan om de vereiste temperatuurinstelling in te stellen.
	De kooktijd is te kort.	Gebruik de timertoets om de vereiste kooktijd in te stellen.
Gefrituurde hapjes komen niet knapperig genoeg uit de airfryer.	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.
	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.
Verste patat wordt ongelijkmatig gefrituurd in de airfryer.	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.
Verse patat komt niet knapperig genoeg uit de airfryer.	De knapperigheid van de patat hangt af van de hoeveelheid olie en water in de patat.	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.

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: 99364 – Multifunctionel heteluchtoven; 11 liter
- Spanning: 220-240 V AC~50/60 Hz
- Vermogen: 2.000 Watt
- Capaciteit van de roterende mand: 3,5 liter
- Instelbare temperatuur: 80°C—200°C
- Timer (30-60 min)
- Accessoires: roterende mand (1x), bakplaat (lekbak) (1x), grillroosters (3x), BBQ-spiesen (10x, 2x ronde houder L&R), draaispies (1x), roosterhendel (1x)
- Afmetingen apparaat: 32x34x28 cm

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



English

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions and save these for further notice.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **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.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let the cord hang over an edge, table or counter nor touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other purposes than intended use.
14. 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. This appliance is intended to be used in a household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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 entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
3. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
4. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
5. Don't 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.
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 display panel with wet hands.
6. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm 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, and keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
11. Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
12. 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 plug from the appliance.



Caution

1. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only. It may also be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
3. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly 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 handle or cleaning safely.

INTRODUCTION APPLIANCE

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

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the accessories to be used and the inside of the hot airfryer oven with hot water, some washing liquid and a non-abrasive sponge. Wipe inside and outside the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, so not fill with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
3. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Parts of the hot airfryer oven (Fig.1+3)

1. control display panel
2. housing
3. rotating basket (1x)
4. oil drip tray (1x)
5. door
6. air outlet openings
7. power cord
8. air flow racks (3x)
9. BBQ skewer (10x, 2x round plate L&R)
10. rotating rotisserie spit (1x)
11. rack handle

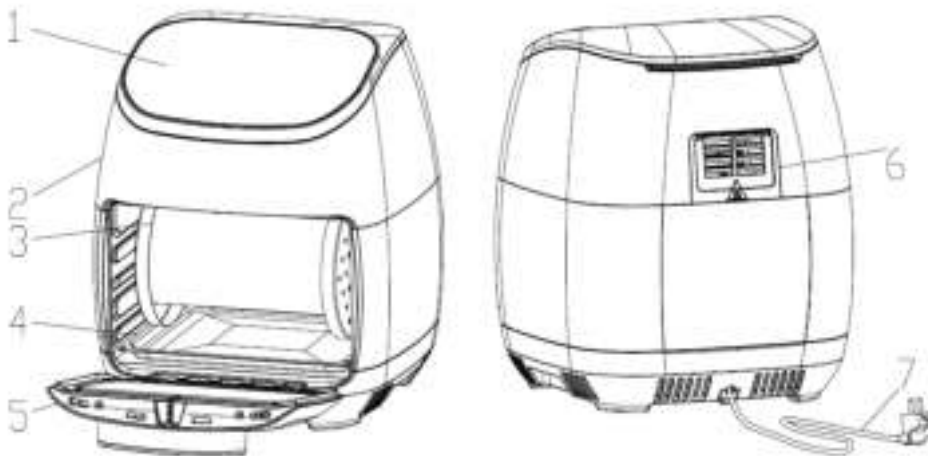


Fig.1

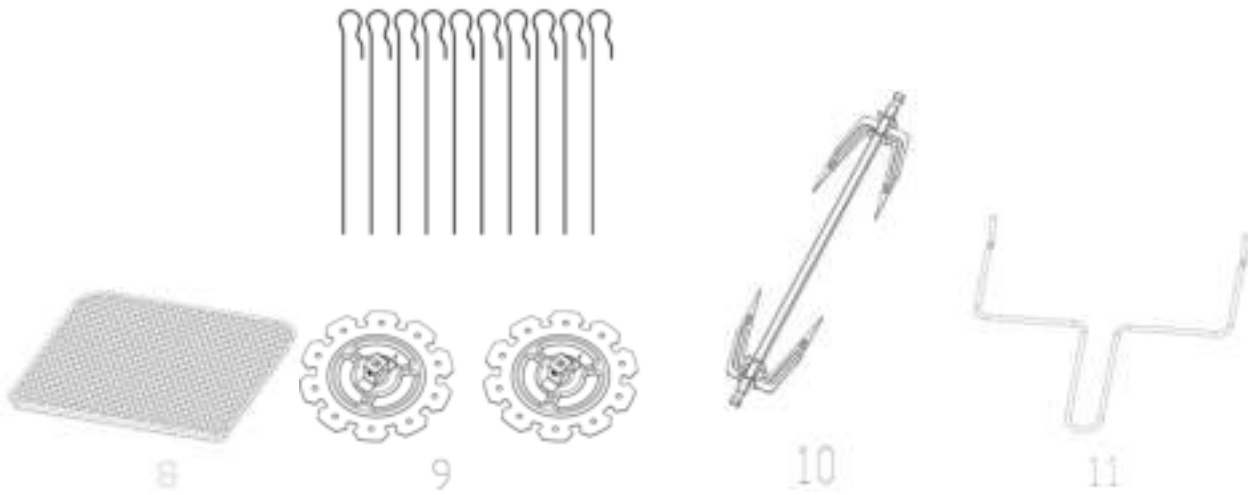


Fig.3

How to use the accessories of the multifunctional hot airfryer oven

Part 3: rotating basket (1x)

Make sure the oil drip tray (part 4) is in place. Press the power/start-stop button to turn on the hot airfryer oven and select one of the one-touch cooking presets to begin the cooking cycle. If setting manually, select time and temperature, then press the power/start-stop button.



- Before heating, put the food into the rotating basket and place into the oven.
- Remove the food from the oven using the rack handle (part 11) or oven mitts.

Let the hot airfryer oven run after time has expired to cool off. The unit will automatically shut down.

The rotating basket is great for cooking roasted vegetables, nuts, potatoes, partyfood, frozen food, french fries, popcorn, shrimps and many other snacks.

Part 8: air flow racks (3x)

Make sure the oil drip tray (part 4) is in place. Press the power/start-stop button to turn on the hot airfryer oven and select one of the one-touch cooking presets to begin the cooking cycle. If setting manually, select time and temperature, then press the power/start-stop button.



- Before heating, arrange the food on the racks and place into the oven.
- Remove the food from the oven using oven mitts.

Let the hot airfryer oven run after time has expired to cool off. The unit will automatically shut down.

The air flow racks can be used for dehydrate food, to cook crispy snacks or to reheat food like for instance Pizza and much more.

Part 10: rotating rotisserie spit (1x)

Make sure the oil drip tray (part 4) is in place. Press the power/start-stop button to turn on the hot airfryer oven and select one of the one-touch cooking presets to begin the cooking cycle. If setting manually, select time and temperature, then press the power/start-stop button.



- Before heating, carefully poke the food onto the spit and place into the oven.
- Remove the food from the oven using the rack handle (part 11).

Let the hot airfryer oven run after time has expired to cool off. The unit will automatically shut down.

The rotating rotisserie spit will be used for roasts and whole chicken. Force the spit lengthwise through the meat and center. Slide the forks onto the spit from either end into the meat, then lock in place with the set screws. There are indentations on the spit for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never put outward towards the ends.

Note: make sure the roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum chicken or roast is 1,5kg.

Part 9: BBQ skewers (10x)

Make sure the oil drip tray (part 4) is in place. Press the power/start-stop button to turn on the hot airfryer oven and select one of the one-touch cooking presets to begin the cooking cycle. If setting manually, select time and temperature, then press the power/start-stop button.



- Before heating, carefully poke the skewers through the food and insert the skewer racks making sure they are evenly spaced.
- Remove the food from the oven using the rack handle (part 11) or oven mitts.

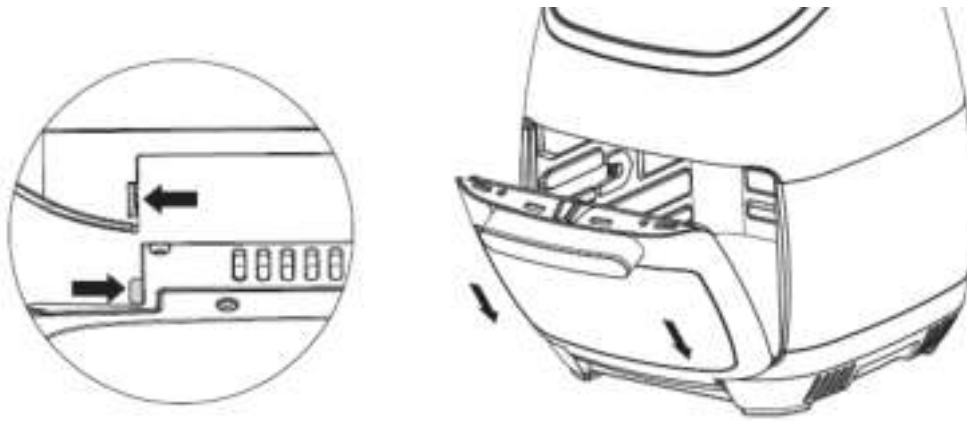
Let the hot airfryer oven run after time has expired to cool off. The unit will automatically shut down.

The BBQ skewers are great for kabab recipes, other kind of meat, fish or even veggies.

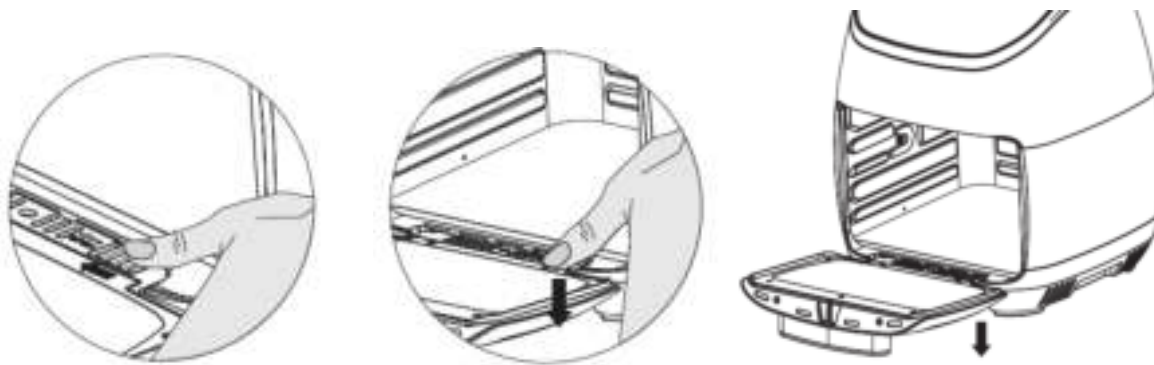
Part 9: door

The door can be removed for cleaning

Note: pick and place as follows



Installation: the shaft on the door is aligned with the hole on the base and inserted at the angle of the above figure.





Disassembly: the door opens about 70 degrees, push the push button in the direction of the arrow, as shown above, then pull the door down to force it apart.


Using the control display panel


This oil-free hot air fryer oven can prepare a large range of ingredients. "The settings" included helps you get to know the appliance.


1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Open the door.
3. Put the food to be fried into the hot air fryer oven with the desired accessory.


4. Close the door, all the indicator lights will flash for a second, and the  is always on. (Fig.4)


press the "" button: the mode light will be on


select the "" menu, the "Fries" light will be on, and the screen will display "200" - "20".


select the "" menu, the "Steak" light will be on, and the screen will display "180"- "20".


select the "" menu, the "Chicken" light will be on, and the screen will display "180" - "35".

select the "" menu, the "Fish" light will be on, and the screen will display "180"- "18"



select the "" menu, the "Shrimp" light will be on, and the screen will display "160" - "12"

select the "" menu, the "Roast Chicken" light will be on, and the screen will display "200" - "35"

select the "" menu, the "BBQ skewer" light will be on, and the screen will display "200" - "20"

select the "" menu, the "Dried Fruit" light is on, the screen will display "40" - "04:00"

You can also reset the time and temperature according to the food: determine the required preparation time

for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter). Adjust the time by time " 


, increase or decrease by 1 minute/time, with sound effect. Press and hold 2S for a long time and increase or decrease by 1 minute/time. 0-60 minutes.

Note: you can also adjust the time while the appliance is working.

Adjust the temperature by temperature " 

 to 5 ° C. increase or decrease, accompanied by sound effects. Long press 2S, temperature is 5 °C. Consecutive increase and decrease, min. 30-up to 200 °C

Note: the temperature can be adjusted when the appliance is working.

After setting the time and temperature, press the "switch"  button. The electric heating tube and the fan start to work, the power light stops flashing and will always be on. The temperature and time display indicators are constantly on, and the time starts counting down.



Note: during the operation, press the “switch” button, the fan and the electric heating tube are suspended, the power light flashes for seconds. Press the “switch” button again, and the fan and the electric heating tube enter the working state again. After the motor is energized, the fan light flashes for seconds, and when the heating tube is heated, the heating light is on. When not heated, it will be off.

During operation, when the door opens; the screen and power light are off, and the heating tube and fan stop working; the light is off after 3 minutes. Put ingredients into or onto the desired accessorize again and continue to work in the original state (the countdown is unchanged, with power-off memory function, the



memory time is 2 hours). Press the "rotating basket" button, the light flashes, the basket starts to



rotate, then press to stop, press the "illumination" button, the illumination "key flashes, the light is on, but it goes out within one minute.



The rotating basket button is also used for the rotating rotisserie spit and skewers

4. At the end of the cooking program, the buzzer will sound 5 times continuously, the time will display “00”, and the screen and power light will flash. Open the door and take out the food with the rack handle or oven mitts.

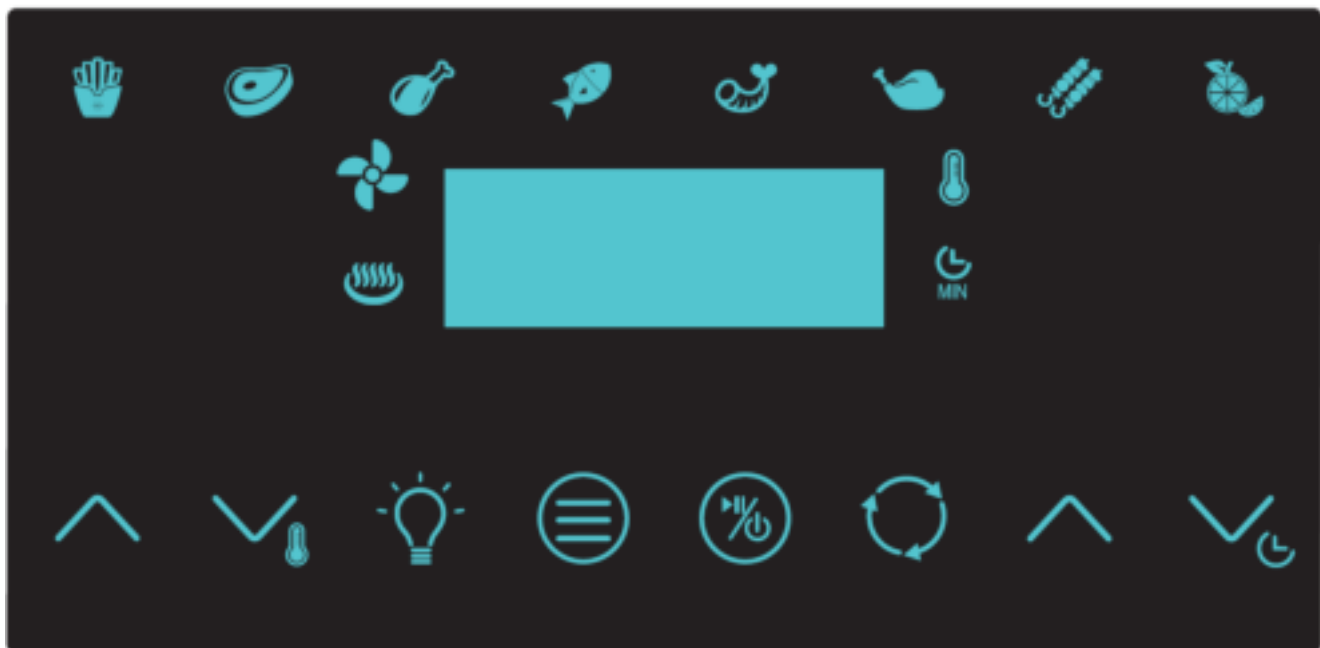



Fig.4

Note: 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.

Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the Oil drip tray

Note: if you want the hot air fryer oven stop working, press and hold the "" button for 2 seconds. The hot air fryer oven will stop working.

6. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not baked good, please put the food back in the hot airfryer oven and close the door before setting the time for a few minutes.

Note: during the fried food, the food gets hot and the steam may escape from the hot airfryer oven. When a batch of ingredients is ready, the hot airfryer oven is instantly ready for another batch.

SETTINGS FOR YOUR INGREDIENTS

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.

In the process of frying food, if the door is opened, the hot airfryer oven will stop working.

- *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.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot airfryer oven within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot airfryer oven.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the hot airfryer oven.*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 700 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 or oven dish in the hot airfryer oven 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 airfryer oven to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Extra information
Potato & fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat & Poultry				
Steak	500-800	10-15	180	
Pork chops	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage roll	400-800	13-15	200	
Drumsticks	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
BBQ Skewer	400-600	18-25	200	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				

Spring rolls	500-800	8-10	200	
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-800	8-10	180	
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
dried fruit		240	35	Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the layers. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot space.
Baking				
Cake	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Sweet snacks	800	20	160	

CLEANING THE APPLIANCE

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the oil drip tray, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: open the door and let the hot airfryer oven cool faster
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean all accessories with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

STORAGE OF THE APPLIANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

problem	Possible cause	Solution
The hot airfryer oven does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Touch the timer button to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the hot airfryer oven are not done.	The amount of ingredients is too big.	Put smaller batches of ingredients in the hot airfryer oven. Smaller batches are fried more evenly.

	The set temperature is too low.	Touch the temperature button to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Touch the timer button to the required preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the hot airfryer oven.	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.
	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 hot airfryer oven.	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 hot airfryer oven.	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.

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: 99364 – Hot air fryer oven; 11 liter
- Voltage: 220-240V~50/60Hz
- Wattage: 2.000 Watt
- Capacity of basket: 3,5 liter
- Adjustable temperature: 80°C—200°C
- Timer (30-60 min)
- Accessories: rotating basket (1x), oil drip tray (baking plate) (1x), air flow racks (3x), BBQ skewers (10x,2x round plate L&R), rotating rotisserie spit (1x), rack handle (1x)
- Measurements appliance: 32x34x28 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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind jederzeit die allgemein gültigen Sicherheitsmaßnahmen für den Umgang mit elektrischen Geräten zu beachten, einschließlich:

1. Lesen Sie alle Anweisungen und heben Sie sie für zukünftige Referenzen auf.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren.
3. Zur Vorbeugung gegen elektrischen Schock keine Kabel, Stecker oder das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. **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.
5. Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ist dieses zur Gefahrenvorbeugung durch den Hersteller, seiner Vertragswerkstatt oder einer anderen qualifizierten Person zu ersetzen.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller zur Verwendung freigegeben wurde, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht außerhalb geschlossener Räume verwenden
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Kanten, Tische oder Küchentheken hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
11. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, muss mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden.
12. Verbinden Sie das Netzkabel immer erst mit dem Gerät und stecken Sie es dann in die Steckdose. Schalten Sie jeden Regler auf „OFF“ (Aus) und ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät vom Netz zu trennen.
13. Verwenden Sie dieses Gerät für keinen anderen als für das Gerät vorgesehenen Zweck.
14. 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. Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt und gewartet werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem betrieben werden.
17. Dieses Gerät ist nur als Haushaltsgerät und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie z. B.:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - Bauernhöfen;
 - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - In Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.

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. Verdecken Sie nicht die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen des Geräts, solange es in Betrieb ist.
4. Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann zu Brand führen.
5. Berühren Sie die Innenseite des Geräts nicht, wenn es in Betrieb ist.

Warnung

1. Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
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 das Bedien-Anzeigefeld 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. Achten Sie weiterhin auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
11. Jede erreichbare Oberfläche kann u.U. bei der Benutzung heiß werden. (Abb. 2)
12. Trennen Sie das Gerät umgehend vom Netz, wenn dunkler Qualm aus dem Gerät kommt. Warten Sie mit dem Herausziehen des Steckers aus dem Gerät solange, bis kein Qualm mehr aus dem Gerät kommt.



Abb. 2

Achtung

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
2. Dieses Gerät ist nur für die Benutzung im Haushalt ausgelegt. Es kann u.U. auch für die sichere Benutzung in Umgebungen wie Teeküchen, landwirtschaftlichen Betrieben, Motels und anderen nicht wohnhaften Umgebungen geeignet sein.
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.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

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

Vor der Erstinbetriebnahme

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Gerät.

- Reinigen Sie das benutzte Zubehör sowie die Innenseite des Heißluftfrittierofens mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht kratzendem Schwamm. Wischen Sie das Gerät mit einem angefeuchteten Tuch innen und außen ab.

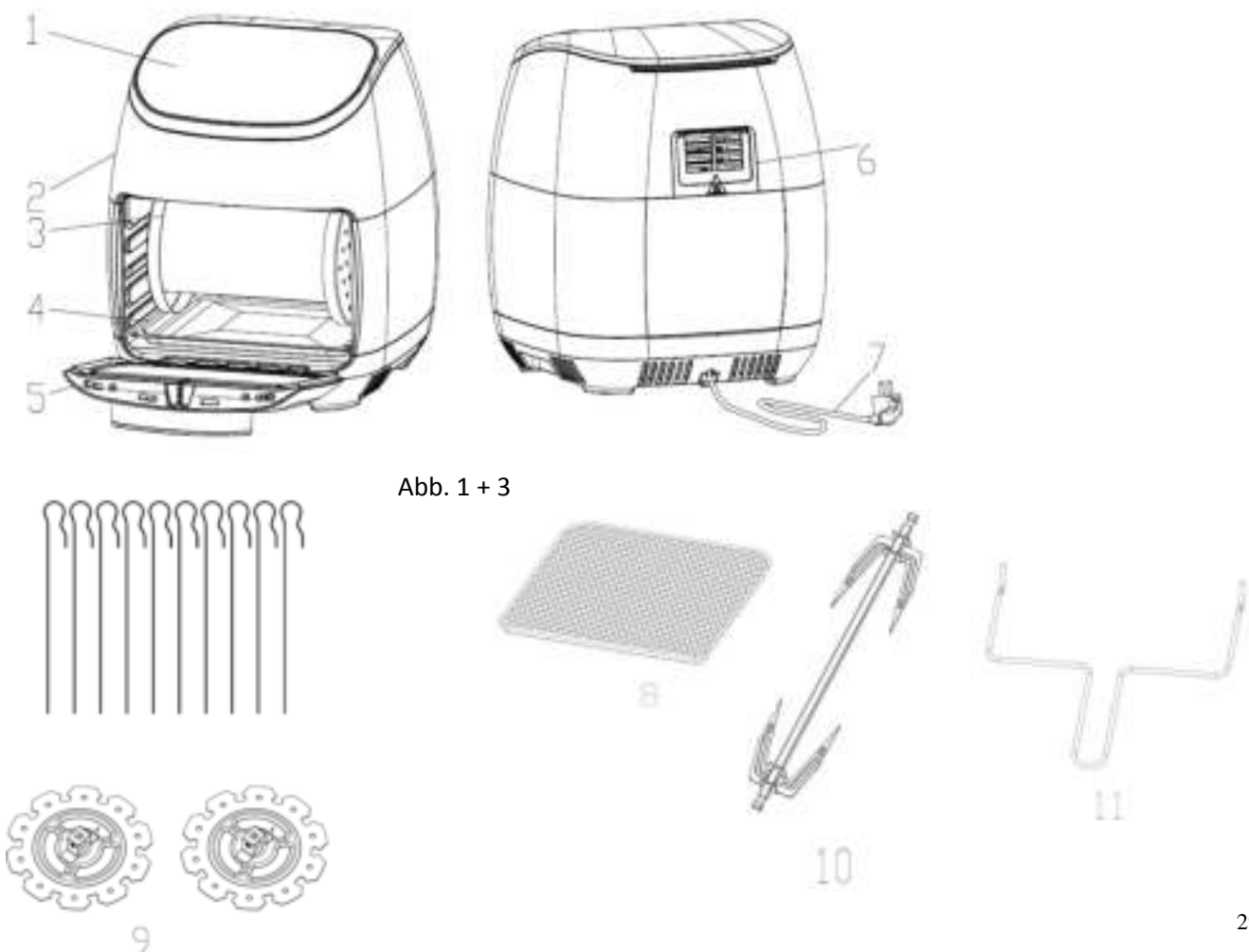
Das ist ein ölfreier Frittierofen, der mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie deswegen weder Öl noch Frittierfett in diesen Heißluftfrittierofen.

Für den Gebrauch vorbereiten

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf keine nicht hitzebeständigen Oberflächen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dadurch würde der Luftstrom unterbrochen, wodurch das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinflusst werden würde.

Teile des Heißluftfrittierofens (Abb. 1 + 3)

- Bedien-Anzeigefeld
- Gehäuse
- Drehkorb (1x)
- Ölauffangschale (Backblech) (1x)
- Tür
- Luftaustrittsöffnungen
- Netzkabel
- Grillrost (3x)
- Grillspieße (10x + 2x Grillspießträger rund (L + R))
- Drehspieß (1x)
- Grillrostheber



Verwendung des Zubehörs des multifunktionalen Heißluftfrittierofens

Teil 3: Drehkorb (1x)

Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale (Backblech) (Teil 4) ordnungsgemäß eingesetzt ist. Drücken Sie die Ein/Aus/Start/Stop-Taste, um den Heißluftfrittierofen einzuschalten. Wählen Sie anschließend eine der Schnellwahl-Zubereitungstasten, um den Zubereitungsprozess zu starten. Wenn Sie manuell einstellen möchten, dann wählen Sie Zubereitungszeit und -temperatur aus und drücken Sie anschließend die Ein/Aus/Start/Stop-Taste.



- Legen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel vor der Erwärmung des Geräts in den Drehkorb und setzen Sie diesen anschließend im Ofen ein.
- Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel unter Verwendung des Grilleinschubgriffs (Teil 11) oder Ofenhandschuhe aus dem Ofen heraus.

Lassen Sie den Heißluftfrittierofen nach Ablauf der Zeit noch etwas laufen, damit er sich abkühlen kann. Er schaltet sich dann automatisch aus.

Der Drehkorb ist hervorragend für die Zubereitung von geröstetem Gemüse sowie Nüssen, Kartoffeln, Partyhäppchen, Gefriergut, Pommes frites, Popcorn, Garnelen und vielen weiteren kleinen Gerichten geeignet.

Teil 8: Luftdurchströmgrilleinschub (3x)

Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale (Backblech) (Teil 4) ordnungsgemäß eingesetzt ist. Drücken Sie die Ein/Aus/Start/Stop-Taste, um den Heißluftfrittierofen einzuschalten. Wählen Sie anschließend eine der Schnellwahl-Zubereitungstasten, um den Zubereitungsprozess zu starten. Wenn Sie manuell einstellen möchten, dann wählen Sie Zubereitungszeit und -temperatur aus und drücken Sie anschließend die Ein/Aus/Start/Stop-Taste.



- Legen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel vor der Erwärmung des Geräts auf die Grilleinschübe und setzen Sie diesen anschließend im Ofen ein.
- Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel unter Verwendung von Ofenhandschuhen aus dem Ofen heraus.

Lassen Sie den Heißluftfrittierofen nach Ablauf der Zeit noch etwas laufen, damit er sich abkühlen kann. Er schaltet sich dann automatisch aus.

Die Luftdurchströmgrilleinschübe können für die Entwässerung von Lebensmitteln, für die Zubereitung von knusprigen Snacks sowie für die Aufwärmung von Gerichten wie beispielsweise Fertigpizza verwendet werden.

Teil 10: Drehspieß (1 x)

Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale (Backblech) (Teil 4) ordnungsgemäß eingesetzt ist. Drücken Sie die Ein/Aus/Start/Stop-Taste, um den Heißluftfrittierofen einzuschalten. Wählen Sie anschließend eine der Schnellwahl-Zubereitungstasten, um den Zubereitungsprozess zu starten. Wenn Sie manuell einstellen möchten, dann wählen Sie Zubereitungszeit und -temperatur aus und drücken Sie anschließend die Ein/Aus/Start/Stop-Taste.



- Stechen Sie den Drehspieß vor der Erwärmung des Geräts sorgfältig durch das zuzubereitende Lebensmittel und setzen Sie ihn anschließend im Ofen ein.
- Nehmen Sie das zubereitete Lebensmittel unter Verwendung des Grilleinschubgriffs (Teil 11) aus dem Ofen heraus.

Lassen Sie den Heißluftfrittierofen nach Ablauf der Zeit noch etwas laufen, damit er sich abkühlen kann. Er schaltet sich dann automatisch aus.

Der Drehspieß wird für die Zubereitung von Braten und ganzen Hühnchen/Hähnchen verwendet. Schieben Sie den Spieß mittig längs durch das Fleisch. Schieben Sie nun jeweils eine Spießgabel pro Seite auf den Spieß, sodass diese das Fleisch ebenfalls aufspießen. Ziehen Sie nun die Feststellschraube der Spießgabeln fest, damit diese nicht verrutschen. Auf dem Spieß befinden sich Vertiefungen für den Sitz der Spießgabeln. Sie können die Spießgabeln näher zur Mitte befestigen, jedoch niemals außerhalb dieser Enden.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Hähnchen/Hühnchen nicht zu groß ist, damit es innerhalb des Heißluftfrittierofens frei rotieren kann. Das maximale Braten-/Hähnchen-/Hühnchengewicht beträgt 1,5 kg.

Teil 9: Grillspieße (10x)

Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale (Backblech) (Teil 4) ordnungsgemäß eingesetzt ist. Drücken Sie die Ein/Aus/Start/Stop-Taste, um den Heißluftfrittierofen einzuschalten. Wählen Sie anschließend eine der Schnellwahl-Zubereitungstasten, um den Zubereitungsprozess zu starten. Wenn Sie manuell einstellen möchten, dann wählen Sie Zubereitungszeit und -temperatur aus und drücken Sie anschließend die Ein/Aus/Start/Stop-Taste.



- Stechen Sie die Grillspieße vor der Erwärmung des Geräts sorgfältig durch die zuzubereitenden Lebensmittel und setzen Sie sie dann in den Grillspießträgern ein. Achten Sie dabei auf einen gleichmäßigen Spießabstand.
- Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel unter Verwendung des Grilleinschubgriffs (Teil 11) oder Ofenhandschuhe aus dem Ofen heraus.

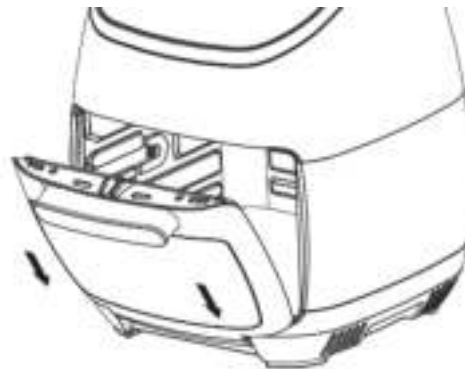
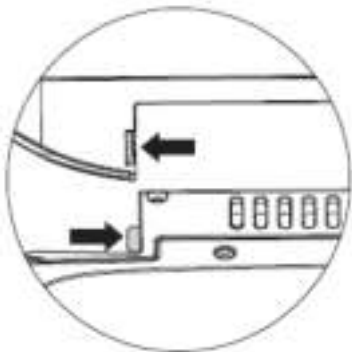
Lassen Sie den Heißluftfrittierofen nach Ablauf der Zeit noch etwas laufen, damit er sich abkühlen kann. Er schaltet sich dann automatisch aus.

Die Grillspieße sind hervorragend für Kebabgerichte, Grillfleisch, Fisch und selbst Gemüse geeignet.

Teil 9: Tür

Die Tür kann für die Reinigung ausgebaut werden.

Hinweis: Bitte wie nachstehend beschrieben ein/ausbauen



Einbau: Die Türwelle ist in die Bohrungen im Gehäuse einzusetzen; siehe obenstehende Abbildung.



Ausbau: Die Tür öffnet bis zu einem Winkel von ca. 70 Grad. Drücken Sie dann den Drückknopf in die durch den Pfeil in obenstehender Abbildung angezeigte Richtung. Drücken Sie nun die Tür nach unten, um sie herausnehmen zu können.

Verwendung des Bedien-Anzeigefeldes


Dieser ölfreie Heißluftfrittierofen kann eine Vielzahl an Zutaten zubereiten. Das Kapitel „Einstellungen“ dieser Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät besser kennenzulernen.


1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Netzsteckdose.
2. Öffnen Sie die Tür.
3. Geben Sie mit Hilfe des passenden Zubehörs das Brat-/Frittiergut in den Heißluftfrittierofen.


4. Wenn Sie die Tür schließen, dann leuchten für eine Sekunde alle Anzeige-LEDs. Danach leuchtet konstant. (Abb. 4)





Tippen Sie auf das Symbol „“: Das Modussymbol leuchtet.


Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Frittiersymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „200“ – „20“.


Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Die Steaksymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „180“ – „20“.


Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Hähnchensymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „180“ – „35“.

Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Fischsymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „180“ – „18“.



Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Garnelensymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „160“ – „12“.

Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Bratensymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „200“ – „35“.

Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Grillsymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „200“ – „20“.

Wählen Sie durch Antippen das Menü „“ aus. Das Trockenfruchtsymbol leuchtet und auf dem Display erscheint „40“ – „4:00“.

Sie können jedoch auch Zubereitungszeit und -temperatur den Lebensmitteln entsprechend ändern: Ermitteln Sie hierfür die benötigte Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

Stellen Sie die Zubereitungszeit durch Zeit „ “ ein; Erhöhung oder Verringerung um 1 Minute/Mal, wobei ein Klingeffekt ertönt. Halten Sie diese Taste 2 s lang gedrückt und Erhöhen oder Verringern Sie um 1 Minute/Mal. 0-60 Minuten.

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann auch während des Gerätebetriebes geändert werden.

Stellen Sie die Zubereitungstemperatur durch Temperatur „ “ ein; Erhöhung oder Verringerung um 5 °C, wobei ein Klangeffekt ertönt. Halten Sie diese Taste 2 s lang gedrückt und Erhöhen/Verringern Sie die Temperatur in 5-°C-Schritten zwischen 30 und max. 200 °C.

Hinweis: Die Zubereitungstemperatur kann auch während des Gerätebetriebes geändert werden.

Drücken Sie die Taste „Switch“, nachdem Sie Zubereitungszeit- und temperatur eingestellt haben. Die elektrische Heizröhre und der Lüfter werden in Betrieb genommen und die Betriebsanzeige-LED blinkt nicht mehr, sondern leuchtet jetzt konstant. Die Temperatur- und Zeitanzeige wird konstant angezeigt, wobei die Zeit beginnt, langsam herunterzuzählen.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs die Taste „Switch“ drücken, dann pausieren elektrische Heizröhre und Lüfter und die Betriebsanzeige-LED blinkt mehrere Sekunden. Wenn Sie die Taste „Switch“ erneut drücken, dann wird der Betrieb der elektrischen Heizröhre und des Lüfters fortgesetzt. Die Lüfter-LED blinkt mehrere Sekunden, wenn der Motor zugeschaltet wird und wenn die elektrische Heizröhre heizt, dann leuchtet die Heiz-LED. Wenn die Heizröhre nicht heizt, dann leuchtet die Heiz-LED nicht.

Wenn während des Betriebs die Tür geöffnet wird, dann werden Anzeige und Betriebsanzeige-LED ausgeschaltet und sowohl die elektrische Heizröhre als auch der Lüfter stoppen ihren Betrieb; die Beleuchtung wird nach 3 Minuten ausgeschaltet. Legen Sie die Zutaten auf oder in das gewünschte Zubehörteil und setzen Sie dann den Betrieb mit den ursprünglichen Einstellungen fort (unveränderter Countdown, mit Ausschalt-speicherfunktion, die Speicherzeit beträgt 2 Stunden). Wenn Sie die Taste „Cage“ drücken, dann blinkt die „Cage“-LED und der Korb beginnt zu rotieren. Wenn Sie dann Stopp und die „Illumination“-Taste drücken, dann blinkt die „Illumination“-Tastenbeleuchtung und die Beleuchtung wird eingeschaltet, die jedoch innerhalb einer Minute wieder ausgeschaltet wird.

5. Wenn das Zubereitungsprogramm abgelaufen ist, dann ertönt 5 Mal der Summer, auf der Anzeige wird die Zeit „00“ angezeigt und sowohl Anzeige als auch Betriebszustandsanzeige-LED blinken. Öffnen Sie nun die Tür und nehmen Sie mittels Grilleinschubgriff oder Ofenhandschuhe die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen heraus.

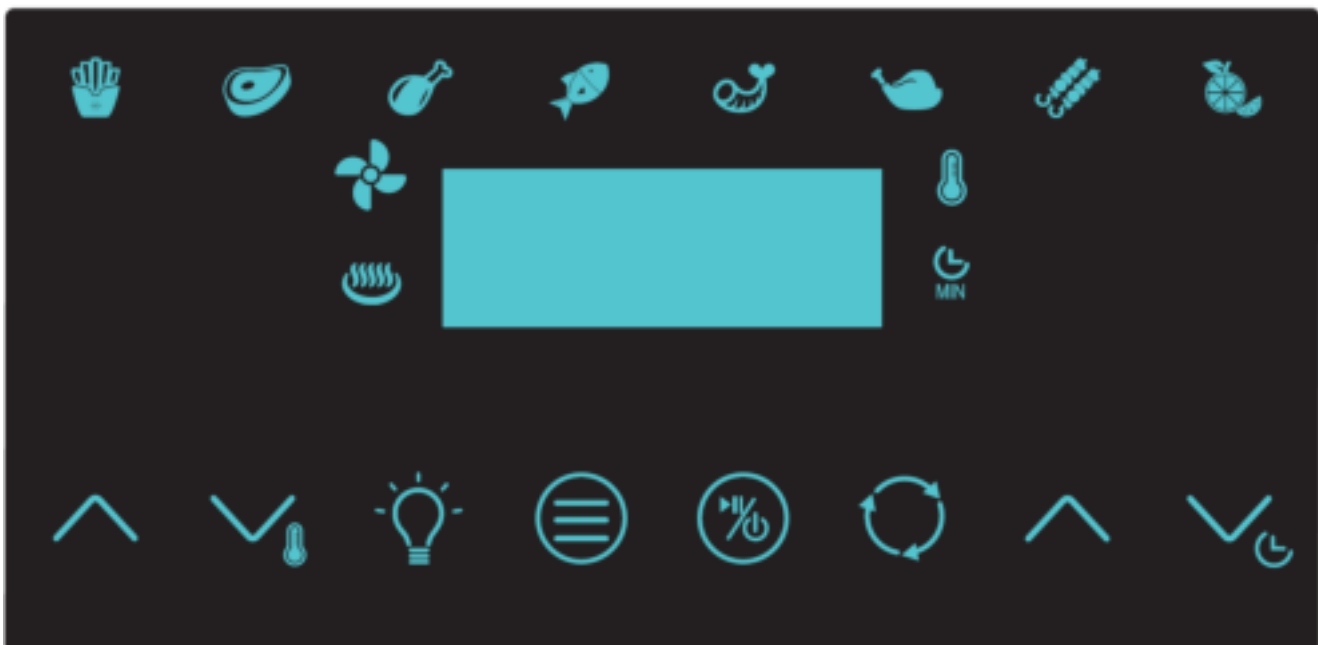



Abb. 4

Hinweis: 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.

Überschüssiges Öl von den Zutaten wird auf der Ölauffangschale (Backblech) gesammelt.



Hinweis: Wenn Sie den Betrieb des Heißluftfrittierofens beenden möchten, dann halten Sie die Taste „“ 2 Sekunden lang gedrückt. Der Heißluftfrittierofen unterbricht dann seinen Betrieb.

6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.

Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, dann geben Sie diese zurück in den Heißluftfrittierofen, schließen Sie dann die Tür und stellen Sie noch ein paar weitere Zubereitungsminuten ein.

Hinweis: Während der Zubereitung werden die Lebensmittel heiß und Dampf kann aus dem Heißluftfrittierofen ausströmen.

Wenn ein Satz Zutaten zubereitet wurde, ist der Heißluftfrittierofen sofort bereit, den nächsten Satz Zutaten zuzubereiten.

EINSTELLUNGEN FÜR IHRE ZUTATEN

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.

Wenn während der Zubereitung der Lebensmittel die Tür geöffnet wird, wird der Betrieb des Heißluftfrittierofens unterbrochen.

- *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.*
- *Fügen Sie frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl hinzu. Frittieren Sie Ihre Zutaten einige Minuten lang nach Auftragen des Öls im Heißluftfrittierofen.*
- *Bereiten Sie im Heißluftfrittierofen keine sehr fettigen Zutaten wie Würstchen zu.*
- *Zwischenmahlzeiten, die in einem Ofen zubereitet werden können, können Sie auch im Heißluftfrittierofen zubereiten.*
- *Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes sind 700 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 Back- oder Auflaufform in den Heißluftfrittierofen, wenn Sie einen Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche bzw. gefüllte Zutaten frittieren möchten.*
- *Sie können den Heißluftfrittierofen ebenfalls zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C, um Zutaten aufzuwärmen.*

	Min./Max. Menge (g)	Zeit (in Min.)	Temperatur (in °C)	Zusatzinformation
Kartoffeln und Pommes				
Dünne gefrorene Pommes	600 -700	15 -20		
Dicke gefrorene Pommes	600 -700	20 -25		
Kartoffelgratin	800 -1000	25 -30		
Fleisch und Geflügel				
Steak	500 -800	10 -15		
Schweinekotelett	500 -800	10 -15		

Hamburger	400 -800	10 -15		
Wurstsemmel	400 -800	13 -15		
Hähnchenschlegel	400 -800	25 -30		
Hähnchenbrust	400 -800	15 -20		
Grillspieße	400 -600	18 -25		
Hähnchen/Hähnchen	500 -1000	30 -40		
Zwischenmahlzeiten				
Frühlingsrollen	500 -800	8 -10		
Gefrorene Hähnchenstückchen	500 -1000	6 -10		
Fischstäbchen	500 -800	6 -10		
Gefrorene Zwischenmahlzeiten mit Semmelbröseln und Käse	500 -800	8 -10		
Gefülltes Gemüse	400 -800	10		
Trockenfrüchte		240		In ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und in gleichmäßigen Schichten anordnen. Ideal ist es, wenn Sie in der Mitte ein wenig Platz lassen, um die Heißluftzirkulation zu unterstützen.
Backen				
Kuchen		20 -25		
Quiche		20 -22		
Muffins		15 -18		
Süße Häppchen				

REINIGUNG DES GERÄTS

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Verwenden Sie deshalb für die Reinigung der Ölauffangschale (Backblech) keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, weil dadurch diese Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Wenn Sie die Tür öffnen, kühlt der Heißluftfrittierofen schneller ab.
2. Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem angefeuchteten Tuch ab.
3. Reinigen Sie jegliches Zubehör mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Für die Entfernung von Rückständen können Sie entfettende Flüssigkeiten verwenden.
5. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

LAGERUNG DES GERÄTS

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Gründe	Lösung
Der Heißluftfrittierofen arbeitet nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Netzsteckdose.
	Sie haben an der Zeitschaltuhr keine Zeit eingestellt.	Stellen Sie durch Antippen der Timer-Taste die benötigte Zubereitungszeit ein, um so das Gerät einzuschalten.
Die mit dem Heißluftfrittierofen zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar.	Die mit einem Mal zuzubereitende Zutatenmenge ist zu groß.	Geben Sie kleinere Einheiten der Zutaten in den Heißluftfrittierofen. Kleinere Einheiten frittieren gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Stellen Sie durch Antippen der Temperatur-Taste die benötigte Zubereitungstemperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie durch Antippen der Timer-Taste die benötigte Zubereitungszeit ein.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Heißluftfrittierofen 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.
	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 im Heißluftfrittierofen 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 ab gespült.	Spülen Sie die länglich geschnittenen Kartoffelstücke gründlich ab, um die Stärke von der Oberfläche der Kartoffelstücke zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Heißluftfrittierofen 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.

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 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: 99364 – Heißluftfritteuse; 11 Liter
- Spannung: 220 - 240 V~50/60 Hz
- Leistung: 2.000 Watt
- Füllmenge des Korbs: 3,5 Liter
- Einstellbarer Temperaturbereich: 80 °C – 200 °C
- Zeitschaltuhr (30 – 60 min)
- Unterteile: Drehkorb (1x), Ölauffangschale (Backblech) (1x), Drehspieß (1x), Grillrost (3x), Grillspieße (10 Stück), Grillrostheber
- Abmessungen Gerät: 32x34x28 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



Français

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 et conservez-les jusqu'à nouvel ordre.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT:** 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.
5. Débranchez le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou démonter des accessoires.
6. Type Y: 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.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur un bord de table ou de comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas près d'une cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
11. Soyez particulièrement attentif lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Branchez toujours le cordon dans l'appareil en premier, puis dans une prise secteur. Pour débrancher, mettez toutes les commandes sur leur position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que celui prévu.
14. 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. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
15. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
17. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et autres utilisations similaires, telles que:
 - Espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons de ferme;
 - Par les clients d'hôtels, motels et autres types de résidences;
 - Chambres d'hôtes.

Danger:

1. 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.
2. Évitez que tout liquide entre dans l'appareil pour éviter tout court-circuit ou décharge électrique.
3. Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
4. Remplir la cuvette d'huile peut présenter un risque d'incendie.
5. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Avertissement

1. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celles du secteur local.
2. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche, son Câble de prise ou d'autres pièces sont endommagés.
3. Ne vous rendez pas chez une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon secteur endommagé.
4. Gardez le cordon secteur à l'écart des surfaces chaudes.
5. Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau d'affichage à 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. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous enlevez la cuvette de l'appareil.
11. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
12. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la fiche de l'appareil.



Fig. 2

Attention

1. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
2. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique. Il peut convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines de personnel, fermes, motels et autres environnements non 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.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Ce four multifonctionnel à air chaud constitue un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à sa technologie de circulation d'air chaud et sa grille supérieure, il est capable de préparer de nombreux plats. Qui plus est, le Four multifonctionnel à air chaud chauffe la nourriture dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires à utiliser et l'intérieur du Four multifonctionnel à air chaud avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

C'est un Four multifonctionnel sans huile qui fonctionne à l'air chaud, par conséquent n'y mettez ni huile ni graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

1. Posez l'appareil sur une surface stable et horizontale, plane.
2. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
3. Ne posez aucun objet sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à air chaud.

Pièces du Four multifonctionnel à air chaud (Fig. 1+3)

1. Panneau de commande avec affichage
2. Logement
3. Panier de gril rotatif(1x)
4. Plaque de cuisson (1x)
5. Porte
6. Ouvertures de sortie d'air
7. Câble de prise
8. Grilles de cuisson (3x)
9. Brochettes de barbecue (10x, 2x plaque ronde G/D)
10. Brochette rotative de rôtisserie(1x)
11. Poignée pour grille

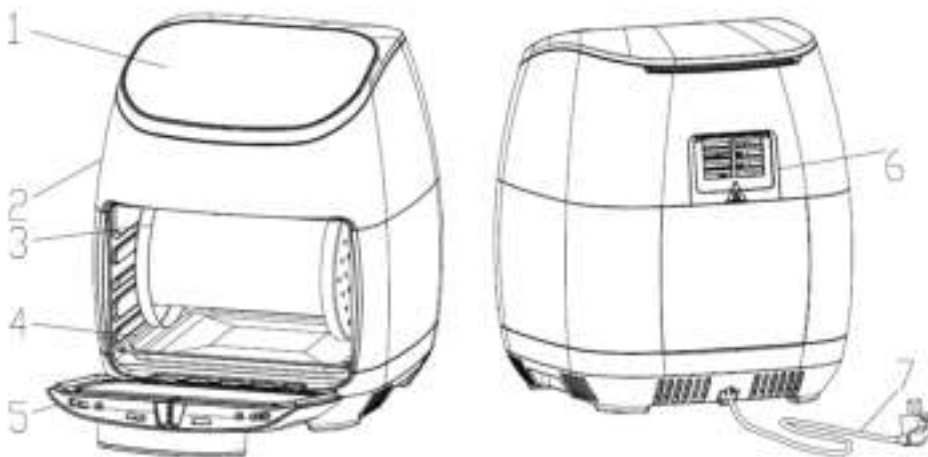


Fig. 1

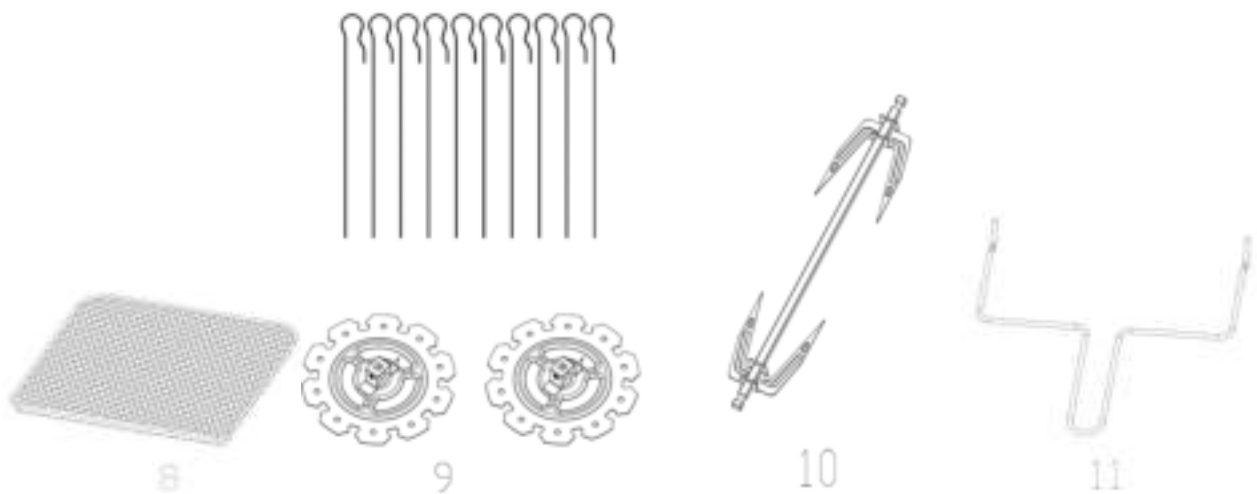


Fig. 3

Comment utiliser les accessoires du four multifonctionnel à air chaud

Pièce 3: panier de gril rotatif(1x)

Assurez-vous que le plaque de cuisson (pièce 4) est en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt pour allumer le Four multifonctionnel à air chaud et sélectionnez l'un des pré-réglages de cuisson en une touche pour commencer le cycle de cuisson. Si vous effectuez le réglage manuellement, sélectionnez l'heure et la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt.



- Avant toute cuisson, placez les aliments dans le panier rotatif, puis celui-ci dans le four.
 - Retirez les aliments du four en utilisant le poignée pour grille (pièce 11) ou des gants de cuisine.
- Laissez le Four multifonctionnel à air chaud fonctionner après l'écoulement du temps pour qu'il refroidisse. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Le panier de gril rotatif est idéal pour la cuisson de légumes grillés, noix, pommes, amuse-gueules, surgelés, frites, pop-corn, crevettes et bien d'autres en-cas.

Pièce 8: grilles de cuisson (3x)

Assurez-vous que le plaque de cuisson (pièce 4) est en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt pour allumer le Four multifonctionnel à air chaud et sélectionnez l'un des pré-réglages de cuisson en une touche pour commencer le cycle de cuisson. Si vous effectuez le réglage manuellement, sélectionnez l'heure et la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt.



- Avant toute cuisson, placez les aliments dans le panier rotatif, puis placez celles-ci dans le four.
 - Retirez les aliments du four en utilisant des gants de cuisine.
- Laissez le Four multifonctionnel à air chaud fonctionner après l'écoulement du temps pour qu'il refroidisse. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Les grilles de cuisson peuvent être utilisées pour déshydrater les aliments, cuisiner des en-cas croustillants ou

réchauffer des aliments, par exemple des pizzas et bien plus encore.

Partie 10: brochette rotative de rôtisserie (1x)

Assurez-vous que le plaque de cuisson (pièce 4) est en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt pour allumer le Four multifonctionnel à air chaud et sélectionnez l'un des pré-réglages de cuisson en une touche pour commencer le cycle de cuisson. Si vous effectuez le réglage manuellement, sélectionnez l'heure et la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt.



- Avant toute cuisson, piquez avec soin les aliments sur la broche, puis placez celle-ci dans le four.
- Retirez les aliments du four en utilisant le poignée pour grille (pièce 11).

Laissez le Four multifonctionnel à air chaud fonctionner après l'écoulement du temps pour qu'il refroidisse. L'appareil s'éteindra automatiquement.

La brochette rotative de rôtisserie sera utilisée pour les rôtis et poulets entiers. Forcez la broche sur toute la longueur de la viande et dans sa partie centrale. Faites glisser les fourches sur la broche de chaque extrémité dans la viande, puis bloquez-les en place avec les vis de réglage. La broche dispose d'indentations correspondant aux vis de réglage. Vous pouvez régler les vis vers le milieu si nécessaire, mais ne les orientez jamais vers l'extérieur en direction des extrémités.

Remarque: assurez-vous que le poulet rôti ou n'est pas trop grand afin qu'il puisse tourner librement dans le four. Le poids maximal du poulet ou du rôti doit être de 1,5 kg.

Partie 9: Brochettes de barbecue (10x)

Assurez-vous que le plaque de cuisson (pièce 4) est en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt pour allumer le Four multifonctionnel à air chaud et sélectionnez l'un des pré-réglages de cuisson en une touche pour commencer le cycle de cuisson. Si vous effectuez le réglage manuellement, sélectionnez l'heure et la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation/mise en marche-arrêt.



- Avant toute cuisson, piquez les brochettes avec soin à travers les aliments et placez les broches dans leur support en vous assurant de les espacer uniformément.
- Retirez les aliments du four en utilisant le poignée pour grille (pièce 11) ou des gants de cuisine.

Laissez le Four multifonctionnel à air chaud fonctionner après l'écoulement du temps pour qu'il refroidisse.

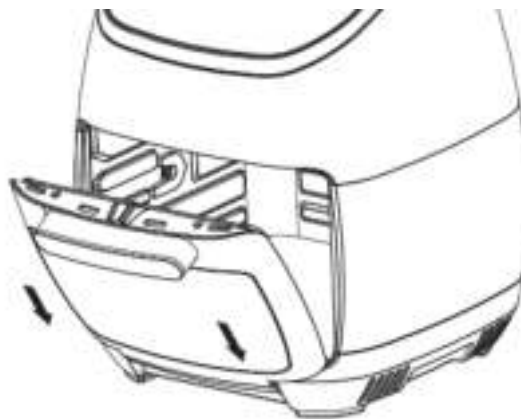
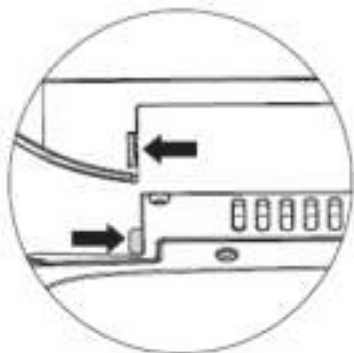
L'appareil s'éteindra automatiquement.

Les brochettes de barbecue sont idéales pour les recettes de kebab, d'autres types de viande, du poisson ou même des légumes.

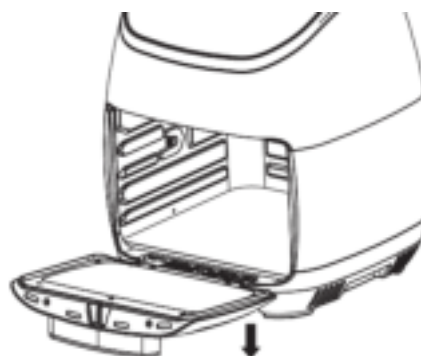
Pièce 9: porte

La porte peut être retirée pour être nettoyée

Remarque: prenez-la et placez-la comme indiqué ci-après




Installation: l'arbre sur la porte est aligné avec le trou sur la base et inséré selon l'angle de la figure ci-dessus.



Démontage: la porte s'ouvre à environ 70 degrés, appuyez sur le bouton-poussoir dans le sens de la flèche, comme indiqué ci-dessus, puis tirez la porte vers le bas pour en forcer la séparation.

Utilisation du panneau d'affichage à commande

Ce Four multifonctionnel à air chaud permet de préparer une grande variété d'ingrédients. Le chapitre « Réglages » inclus dans ce manuel vous aide à découvrir l'appareil.

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Ouvrez la porte.
3. Mettez les aliments à frire dans le Four multifonctionnel à air chaud avec l'accessoire souhaité.
4. Fermez la porte, tous les voyants clignotent pendant une seconde, et l'icône  reste en permanence allumée. (Fig. 4)

Appuyez sur la touche «  » : le voyant de mode s'allume

Sélectionnez le menu «  », le voyant « Frites » s'allume et l'écran affiche « 200 » - « 20 ».


Sélectionnez le menu «  », le voyant « Steak » s'allume et l'écran affiche « 180 » - « 20 ».


Sélectionnez le menu «  », le voyant « Poulet » s'allume et l'écran affiche « 180 » - « 35 ».

Sélectionnez le menu «  », le voyant « Poisson » s'allume et l'écran affiche « 180 » - « 18 ».



Sélectionnez le menu «  », le voyant « Crevette » s'allume et l'écran affiche « 160 » - « 12 ».

Sélectionnez le menu «  », le voyant « Poulet rôti » s'allume et l'écran affiche « 200 » - « 35 ».



Sélectionnez le menu «  », le voyant « Brochettes de barbecue » s'allume et l'écran affiche « 200 » - « 20 ».

Sélectionnez le menu «  », le voyant « Fruits secs » s'allume, l'écran affiche « 40 » - « 04:00 »



Vous pouvez également réinitialiser l'heure et la température en fonction des aliments : déterminez le temps de cuisson requis pour les ingrédients (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Réglez le temps à l'aide


des touches de réglage de durée «   ». Augmentez-le ou diminuez-le de 1 minute/pression avec un effet sonore. Maintenez enfoncée l'une de ces touches pendant 2 s pour augmenter ou diminuer le temps de 1 minute de manière continue. 0-60 minutes

Remarque: vous pouvez également régler le temps lorsque l'appareil fonctionne.



Réglez la température à l'aide des touches de température «   » par incréments ou décréments de 5 °C accompagnés d'effets sonores. Maintenez enfoncée l'une de ces touches pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5 °C de manière continue jusqu'à 200 °C.


Remarque: la température peut être réglée lorsque l'appareil fonctionne.

Après le réglage du temps et de la température, appuyez sur le bouton « allumer » . Le tube de cuisson électrique et le ventilateur  commencent à fonctionner, le voyant d'alimentation cesse de clignoter pour s'allumer de manière fixe. Les indicateurs affichant la température et le temps restent allumés, et un compte à rebours commence.

Remarque: pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton « allumer » , le ventilateur et le tube de cuisson électrique s'arrêtent et le voyant d'alimentation clignote pendant quelques secondes. Appuyez de nouveau sur le bouton « allumer », et le ventilateur et le tube de cuisson électrique se remettent à fonctionner. Après la mise sous tension du moteur, le voyant du ventilateur clignote pendant quelques secondes, et quand le tube de cuisson chauffe, le voyant de cuisson s'allume. Lorsqu'il ne chauffe pas, le voyant est éteint.

Pendant le fonctionnement, lorsque la porte est ouverte, l'écran et le voyant d'alimentation sont éteints, et le tube de cuisson et le ventilateur cessent de fonctionner. Le voyant s'éteint au bout de 3 minutes. Placez les ingrédients dans ou sur l'accessoire souhaité et continuer à travailler dans l'état d'origine (le compte à rebours est inchangé, avec la fonction mémoire de mise hors tension, la mémoire dure 2 heures). Appuyez sur la

touche « cage » , le témoin « cage » clignote, la cage commence à tourner, appuyez de nouveau pour arrêter. Appuyez sur la touche « éclairage » , l'icône « éclairage » clignote, le voyant est allumé, mais il s'éteint au bout d'une minute.

 Ce bouton sert non seulement pour le panier en rotation, mais également pour les brochettes de navet et de barbecue

5. À la fin du programme de cuisson, une alarme sonore retentit 5 fois en continu, le temps affiche « 00 », et l'écran et le voyant d'alimentation clignotent. Ouvrez la porte et retirez les aliments avec la poignée de grille ou des gants de four.

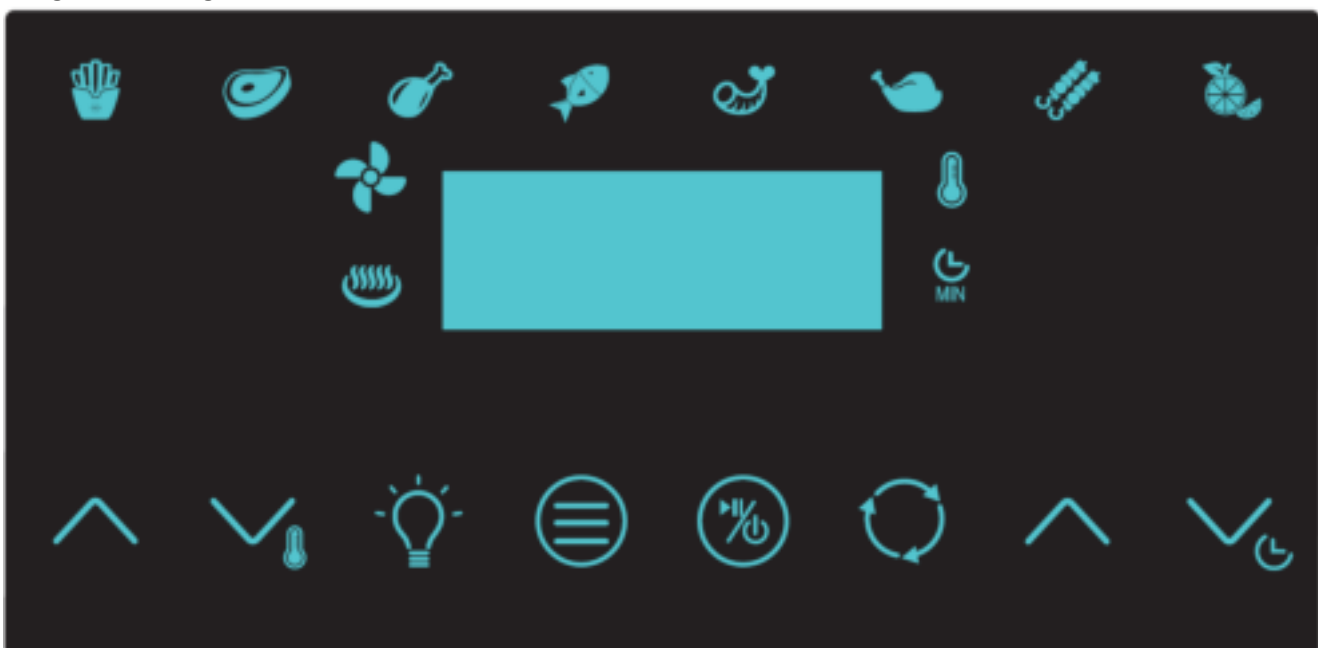



Fig. 4

Remarque: 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.

L'excès d'huile des ingrédients est recueilli dans le fond du bac de récupération d'huile.

Remarque: si vous voulez que le Four multifonctionnel à air chaud cesse de fonctionner, maintenez enfoncée la touche «  » pendant 2 secondes. Le Four multifonctionnel à air chaud cessera de fonctionner.

6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas bien cuits, remettez-les dans le Four multifonctionnel à air chaud et fermez la porte avant de régler le temps avec quelques minutes de plus.

Remarque: au cours de la friture, les aliments deviennent chauds et de la vapeur peut s'échapper du Four multifonctionnel à air chaud.

Quand un lot d'ingrédients est prêt, le Four multifonctionnel à air chaud est immédiatement prêt pour un autre lot.

RÉGLAGES CORRESPONDANT À VOS INGRÉDIENTS

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

Remarque : gardez à l'esprit que ces réglages 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.

Dans le processus de friture, si la porte est ouverte, le Four multifonctionnel à air chaud s'arrête de fonctionner.

- 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.
- Ajoutez un peu d'huile à des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans le Four multifonctionnel à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans le Four multifonctionnel à air chaud.
- Des collations pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans le Four multifonctionnel à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 700 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 ou un plat allant au four dans le panier du Four multifonctionnel 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 le Four multifonctionnel à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité min-max (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites				
Frites surgelées fines	600-700	15-20		
Frites surgelées épaisses	600-700	20-25		

Gratin dauphinois	800-1000	25-30		
Viande et volaille				
Steak	500-800	10-15		
Côtes de porc	500-800	10-15		
Hamburger	400-800	10-15		
Friand	400-800	13-15		
Pilons	400-800	25-30		
Blanc de poulet	400-800	15-20		
Brochette de barbecue	400-600	18-25		
Poulet	500-1000	30-40		
Collations				
Rouleaux de printemps	500-800	8-10		
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6-10		
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10		
Collations de pain pané au fromage surgelé	500-800	8-10		
Légumes farcis	400-800	10		
Fruits secs		240		Coupez-les en fines tranches d'environ 5 mm, et organisez les couches de manière égale. Il est préférable de garder un peu d'espace au milieu pour faciliter la circulation de l'air chaud.
Pâtisserie				
Gâteau		20-25		
Quiche		20-22		
Muffins		15-18		
Collations sucrées				

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le bac de récupération d'huile, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque: ouvrez la porte et laissez le Four multifonctionnel à air chaud refroidir plus rapidement
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le Four multifonctionnel à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Appuyez sur la touche de la minuterie pour régler le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec le Four multifonctionnel à air ne sont pas complètement cuits.	La quantité d'ingrédients est trop grande.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le Four multifonctionnel à air chaud. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur la touche de température pour régler la température requise.
	Le temps de préparation est trop court.	Appuyez sur la touche de la minuterie pour régler le temps de cuisson requis.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent du Four multifonctionnel à air chaud.	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.
	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 le Four multifonctionnel à air chaud.	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.
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du Four multifonctionnel à air chaud.	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.

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 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 : 99364 – Four multifonctionnel à air chaud; 11 litre
- Tension : 220-240 V~50/60 Hz
- Puissance : 2.000 Watts
- Capacité du panier de gril rotatif : 3,5 litre
- Température réglable : 80 °C—200 °C
- Minuterie (30-60 min)
- Dimensions appareil: 32x34x28 cm
- Accessoires: panier de gril rotatif (1x), plaque de cuisson (1x), grilles de cuisson (3x), brochettes de barbecue (10x), brochette rotative de rôtisserie (1x), poignée pour grille

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

