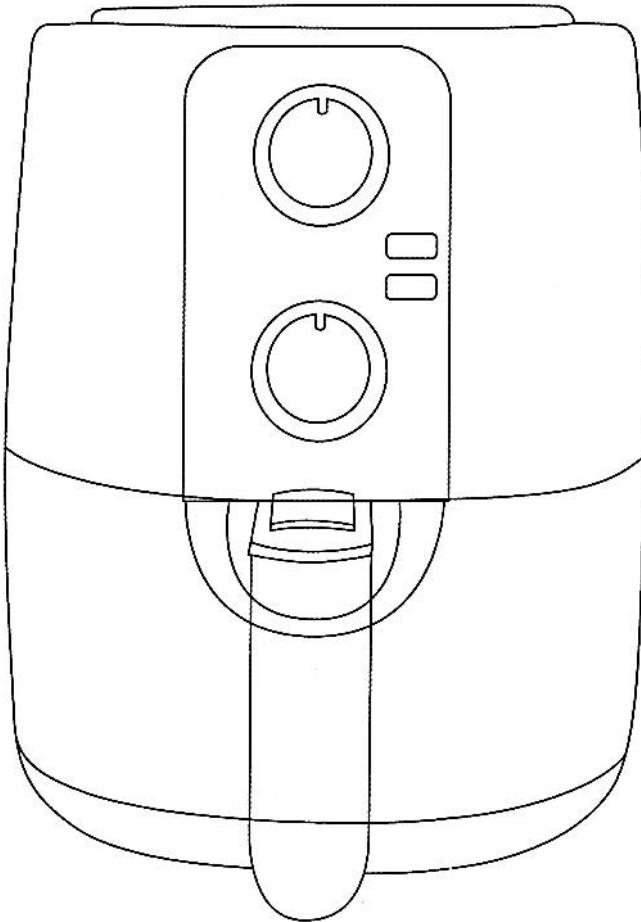




Handleiding – Airfryer
User Manual – Airfryer
Benutzerhandbuch – Heißluftfritteuse
Manuel d'utilisation – Friteuse à air chaud

NL – 5-26
EN – 27-48
DE – 49-71
FR – 72-94



NL - Nederlands 5

INLEIDING	5
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	7
<input type="checkbox"/> Algemene Apparaat Veiligheid	7
<input type="checkbox"/> Personen & Gebruik	8
<input type="checkbox"/> Elektronica	8
<input type="checkbox"/> Netsnoer	9
<input type="checkbox"/> Hitte & Gevaar voor Brand/Brandwonden	10
<input type="checkbox"/> Water	10
<input type="checkbox"/> Specifieke Gevaren Tijdens het Gebruik	11
BEOOGD GEBRUIK	11
HET PAKKET	12
<input type="checkbox"/> Inhoud	12
<input type="checkbox"/> Uitpakken	12
<input type="checkbox"/> Gevaren Tijdens het Uitpakken	12
TECHNISCHE GEGEVENS	13
PRODUCT ONDERDELEN	14
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	15
PRODUCTGEBRUIK	16
<input type="checkbox"/> Voorbereiding Vóór Gebruik	16
<input type="checkbox"/> Vetvrij Frituren	16
<input type="checkbox"/> Instellingen	17
<input type="checkbox"/> Tabellen met Instellingen Voor Voedselingrediënten	18
<input type="checkbox"/> Zelf Frietjes Maken	20
PROBLEMEN OPLOSSEN	21
REINIGING	23
<input type="checkbox"/> Algemene Reinigingsrichtlijnen	23
<input type="checkbox"/> De Onderdelen van de Airfryer Reinigen	23
ONDERHOUD & SERVICE	24
OPSLAG & TRANSPORT	24
AFVALVERWERKING & RECYCLAGE	25
<input type="checkbox"/> Verwijdering van het Apparaat	25
<input type="checkbox"/> Verwijdering van het Verpakkingsmateriaal	25
GARANTIE & AANSPRAKELIJKHEID	26

EN - English27

INTRODUCTION	27
SAFETY INSTRUCTIONS	29
<input type="checkbox"/> General Device Safety	29
<input type="checkbox"/> Persons & Use	30
<input type="checkbox"/> Electronics	30
<input type="checkbox"/> Power Cord	31
<input type="checkbox"/> Heat & Danger of Fire/Burns	32
<input type="checkbox"/> Water	32
<input type="checkbox"/> Specific Hazards During Use	33
INTENDED USE	33
THE PACKAGE	34
<input type="checkbox"/> Contents	34
<input type="checkbox"/> Unpacking	34
<input type="checkbox"/> Safety During Unpacking	34
TECHNICAL DATA	35
PRODUCT PARTS	36
BEFORE FIRST USE	37
PRODUCT USE	38
<input type="checkbox"/> Product Preparation Before Use	38
<input type="checkbox"/> Fat-Free Frying	38
<input type="checkbox"/> Settings	39
<input type="checkbox"/> Food Ingredients Settings Tables	40
<input type="checkbox"/> Make Frying Chips by Yourself	42
TROUBLESHOOTING	43
CLEANING	45
<input type="checkbox"/> General Cleaning Guidelines	45
<input type="checkbox"/> Cleaning the Airfryer Parts	45
MAINTENANCE & SERVICE	46
STORAGE & TRANSPORT	46
DISPOSAL & RECYCLING	47
<input type="checkbox"/> Device Disposal	47
<input type="checkbox"/> Packing Material Disposal	47
WARRANTY & LIABILITY	48

DE - Deutsch 49

EINFÜHRUNG	49
SICHERHEITSHINWEISE	51
<input type="checkbox"/> Allgemeine Gerätesicherheit	51
<input type="checkbox"/> Personen & Nutzung	52
<input type="checkbox"/> Elektronik	52
<input type="checkbox"/> Netzkabel	53
<input type="checkbox"/> Hitze und Brand-/Verbrennungsgefahr	54
<input type="checkbox"/> Wasser	55
<input type="checkbox"/> Spezifische Gefahren während des Gebrauchs	55
VERWENDUNGSZWECK	55
DAS PAKET	56
<input type="checkbox"/> Inhalt	56
<input type="checkbox"/> Auspacken	56
<input type="checkbox"/> Sicherheit beim Auspacken	56
TECHNISCHE DATEN	57
PRODUKTTEILE	58
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	59
PRODUKTNUTZEN	60
<input type="checkbox"/> Produktvorbereitung vor der Verwendung	60
<input type="checkbox"/> Fettfreies Frittieren	60
<input type="checkbox"/> Einstellungen	62
<input type="checkbox"/> Einstellungstabellen für Lebensmittelzutaten	63
<input type="checkbox"/> Machen Sie Ihre eigenen Pommes	65
FEHLERBEHEBUNG	66
REINIGUNG	68
<input type="checkbox"/> Allgemeine Reinigungsrichtlinien	68
<input type="checkbox"/> Reinigen der Teile der Heißluftfritteuse	68
WARTUNG & SERVICE	69
LAGERUNG & TRANSPORT	69
ENTSORGUNG & RECYCLING	70
<input type="checkbox"/> Geräteentsorgung	70
<input type="checkbox"/> Entsorgung des Verpackungsmaterials	70
GARANTIE & HAFTUNG	71

FR - Français 72

INTRODUCTION	72
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	74
<input type="checkbox"/> Sécurité générale des appareils	74
<input type="checkbox"/> Personnes & Usage	75
<input type="checkbox"/> Electronique	75
<input type="checkbox"/> Cordon d'alimentation	76
<input type="checkbox"/> Chaleur & risque d'incendie/brûlures	77
<input type="checkbox"/> Eau	78
<input type="checkbox"/> Risques spécifiques lors de l'utilisation	78
UTILISATION PRÉVUE	78
LE PAQUET	79
<input type="checkbox"/> Contenu	79
<input type="checkbox"/> Déballage	79
<input type="checkbox"/> Sécurité lors du déballage	79
DONNÉES TECHNIQUES	80
PIÈCES DU PRODUIT	81
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	82
UTILISATION DU PRODUIT	83
<input type="checkbox"/> Préparation avant utilisation	83
<input type="checkbox"/> Friture sans gras	83
<input type="checkbox"/> Paramètres	85
<input type="checkbox"/> Tableaux de paramètres des ingrédients alimentaires	86
<input type="checkbox"/> Préparez vos propres frites	88
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	89
NETTOYAGE	91
<input type="checkbox"/> Directives générales de nettoyage	91
<input type="checkbox"/> Nettoyage des pièces de la friteuse à air chaud	91
ENTRETIEN & SERVICE	92
STOCKAGE & TRANSPORT	92
ÉLIMINATION & RECYCLAGE	93
<input type="checkbox"/> Mise au rebut de l'appareil	93
<input type="checkbox"/> Élimination du matériel d'emballage	93
GARANTIE & RESPONSABILITÉ	94



Deze handleiding hoort bij de **HGMD** AirFryer en bevat belangrijke informatie over de installatie, veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Lees de handleiding zorgvuldig door en volg de instructies en waarschuwingen om te zorgen voor je eigen veiligheid en de veiligheid van anderen.

Bewaar de handleiding voor verdere referentie, zelfs als je bekend bent met het product. Zorg ervoor dat je deze handleiding bijsluit wanneer je dit product doorgeeft aan derden.

De afbeeldingen in de handleiding zijn alleen ter illustratie en kunnen lichtjes afwijken van het product. **HGMD** is in dat geval niet verplicht de handleiding aan te passen. Gebruik het werkelijke product als referentie.

INLEIDING

Gefeliciteerd met je aankoop van de **HGMD** Airfryer. We zijn er trots op dit briljante product aan onze klanten te kunnen leveren. Je nieuwe apparaat is een investering die je zorg en aandacht verdient. Deze handleiding is samengesteld om je te helpen je product veilig en met plezier te bedienen.

Ons product voldoet aan de volgende wettelijke nationale en Europese eisen:



CE markering:

De CE-markering (een acroniem voor het Franse "conformité européenne") bevestigt dat een product voldoet aan de EU-eisen op het gebied van gezondheid, veiligheid en milieu, die de veiligheid van de consument garanderen.

RoHS

Conform RoHS:

De RoHS-richtlijn 2015/863/EU (van het Engelse Restriction of Hazardous Substances - beperking van gevaarlijke stoffen), is een EU-richtlijn met als doel het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur te beperken. Iedere lidstaat van de EU moet een eigen wet aannemen om deze richtlijn in te voeren. Als een product RoHS-gecertificeerd is, bevestigt dit dat het aandeel gevaarlijke of moeilijk te verwijderen stoffen beperkt is tot het maximaal toegestane.

EMC

Conform de EMC richtlijn:

Dit product voldoet aan de (EMC) Richtlijn 2014/30/EU. EMC-conformiteit betekent dat een elektronisch of elektromechanisch product voldoet aan de wetten, richtlijnen en voorschriften van het land waar het wordt verkocht. Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) is het vermogen van een apparaat om te werken zoals bedoeld in een omgeving met andere elektrische apparaten of bronnen van EMI zonder die andere apparaten te beïnvloeden. Een apparaat is EMC-compatibel als het de elektromagnetische omgeving niet zodanig beïnvloedt dat andere apparaten en systemen negatief worden beïnvloed.

LVD

Conform de LVD richtlijn:

Dit product voldoet aan de laagspanningsrichtlijn (LVD). De laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU zorgt ervoor dat elektrische apparatuur binnen bepaalde spanningsgrenzen een hoog niveau van bescherming biedt aan Europese burgers. Deze richtlijn is van toepassing sinds 20 april 2016.

De laagspanningsrichtlijn dekt gezondheids- en veiligheidsrisico's op elektrische apparatuur die werkt met een ingangs- of uitgangsspanning tussen 50 en 1000 V voor wisselstroom en 75 en 1500 V voor gelijkstroom.

Heb je vragen, opmerkingen of problemen bij het gebruik van het product, neem dan gerust contact met ons op via e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

Wij wensen je veel plezier met je aankoop!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



LEES de gebruikersinstructies aandachtig en let vooral op de veiligheidsinstructies. Als je de veiligheidsinstructies en informatie over het juiste gebruik in deze handleiding niet opvolgt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventueel daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel of schade aan eigendommen. In dergelijke gevallen vervalt de garantie.

Elektrische apparaten kunnen mensen, vooral kinderen, blootstellen aan gevaren die zowel ernstig letsel als de dood tot gevolg kan hebben. Het gebruik van elektrische apparaten kan gevaren opleveren, waaronder, maar niet uitsluitend, letsel, brand, elektrische schokken en schade aan het elektrische systeem. Deze veiligheidsinstructies zijn bedoeld om je de informatie te geven die je nodig hebt om de **HGMD** Airfryer te gebruiken en om dergelijke gevaren te voorkomen. Gezond verstand en respect voor het apparaat helpen het risico op letsel te verminderen.

Alle mogelijke gevaren kunnen hier niet worden behandeld, maar we hebben geprobeerd enkele van de belangrijkste te benadrukken. Neem ook de waarschuwingen of veiligheidsvoorschriften in de afzonderlijke hoofdstukken van deze handleiding in acht.

Als je vragen hebt die onbeantwoord blijven door deze waarschuwingen en veiligheidsinstructies, neem dan contact met ons op via e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

▣ Algemene Apparaat Veiligheid

- Gebruik de Airfryer niet voor een ander doel dan waarvoor het bedoeld is (zie het hoofdstuk "BEOOGD GEBRUIK").
- De Airfryer is ontworpen en bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- De Airfryer is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Ga voorzichtig met het apparaat om. Schokken, stoten of een val, zelfs van geringe hoogte, kunnen het apparaat beschadigen.
- Plaats de Airfryer niet op een onstabiel oppervlak. Dit kan leiden tot vallen en kan storingen veroorzaken.
- Het apparaat mag niet geplaatst worden op oppervlakken zoals tapijt en plastic of in de buurt van een warmtegevoelig object. Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de Airfryer niet onder mechanische belasting.
- Alle onderdelen moeten op de juiste wijze gemonteerd zijn om de veiligheid van het apparaat te kunnen garanderen.
- Het apparaat moet goed en veilig zijn aangesloten tijdens het gebruik. Volg de instructies om mogelijk schade/letsel te voorkomen.
- Gebruik nooit accessoires die niet door de producent worden aanbevolen. Ze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen.
- Steek geen voorwerpen of vingers in welke opening ook.

- Oefen geen overmatige kracht uit bij het gebruik van de draaiknoppen op de Airfryer.
 - Haal de stekker van de Airfryer uit het stopcontact als je deze onbeheerd achterlaat. Bij gebruik in de buurt van kleine kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
 - Als het niet meer mogelijk is om de Airfryer veilig te gebruiken, stel het apparaat dan buiten gebruik en bescherm het tegen onbedoeld gebruik. Een veilige werking kan niet langer worden gegarandeerd als het apparaat:
 - zichtbaar beschadigd is,
 - niet meer naar behoren werkt,
 - gedurende langere perioden in slechte omgevingsomstandigheden is opgeslagen of
 - is blootgesteld aan ernstig transport gerelateerde belastingen.
- Je kunt het apparaat buiten bedrijf stellen door het netsnoer te verwijderen of door de netstekker van het netsnoer af te knippen.

Personen & Gebruik

- De Airfryer is geen speelgoed. Houd en bewaar het apparaat buiten bereik van kleine kinderen.
- Dit apparaat vormt een risico op brandwonden. Houd het apparaat buiten het bereik van jonge kinderen, vooral tijdens gebruik en tijdens het afkoelen.
- De Airfryer kan worden gebruikt door kinderen van 16 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en ze de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Gebruik het apparaat nooit als je zich slaperig voelt of als je stoffen hebt ingenomen die je reactietijd verkorten (zoals pijnstillers of alcohol).
- Wees permanent alert. Let op wat je aan het doen bent. Ga verstandig te werk. Gebruik de Airfryer niet, als je niet geconcentreerd bent.

Elektronica

- Je mag de Airfryer niet reconstrueren, repareren of demonteren. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Onderhoud, wijzigingen en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, een door de fabrikant aangewezen professionele werkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon.
- Controleer het apparaat af en toe op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het tekenen van beschadiging vertoont.
- Gebruik geen andere netstekker voor dit apparaat. Dit kan storingen en/of schade veroorzaken.
- Zorg ervoor dat je stopcontact de juiste voedingsspanning levert om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met aarding.
- Het stopcontact moet zich in de buurt van het apparaat bevinden en gemakkelijk toegankelijk zijn. Plaats de Airfryer niet direct onder een stopcontact.
- Om energieverlies en mogelijke veiligheidsrisico's te voorkomen moet je de netstekker uit het stopcontact verwijderen als je het apparaat langere tijd niet gebruikt en voor het reinigen. Als je denkt dat de stroom is uitgeschakeld terwijl de timerknop in de "0"-positie staat, dan heb je het verkeerd: haal altijd de netstekker uit het stopcontact.

- Zet de Airfryer niet aan en uit door de stekker in en uit het stopcontact te halen. Draai de timerknop altijd in de "0"-positie om de Airfryer te stoppen of draai de knop met de klok mee om de Airfryer te starten.
- Forceer de stekker van je netsnoer nooit in een stopcontact; als het niet gemakkelijk in het stopcontact past, stop dan met het gebruik. Zorg er altijd voor dat de stekker van je apparaat goed in het stopcontact zit.
- Als de stroom uitvalt tijdens het gebruik, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Schakel bij rookontwikkeling of ongebruikelijke geluiden of geuren de Airfryer onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. In deze gevallen mag de Airfryer niet worden gebruikt totdat deze is geïnspecteerd door de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon. Adem nooit rook in van een potentiële apparaatbrand. Raadpleeg echter een arts als je rook hebt ingeademd. Het inademen van rook kan schadelijk zijn.
- Haal om veiligheidsredenen altijd de stekker uit het stopcontact in geval van onweer.
- Dit apparaat mag nooit worden ingeschakeld via een externe tijd klok of een ander afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Netsnoer

- Wikkel het netsnoer volledig af voor gebruik.
- Pas het netsnoer niet aan.
- Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het netsnoer nooit als er tekenen van beschadiging zijn.
- Raak het netsnoer niet aan als het beschadigd is. Een beschadigd netsnoer kan een dodelijke elektrische schok veroorzaken. Schakel eerst het betreffende stopcontact uit (bijv. via de betreffende stroomonderbreker) en verwijder vervolgens de netstekker voorzichtig uit het stopcontact. Gebruik het apparaat nooit als het netsnoer beschadigd is.
- Om risico's te voorkomen, mogen beschadigde netsnoeren alleen worden vervangen door de fabrikant, een door de fabrikant aangewezen professionele werkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon.
- Verwijder de netstekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken. Trek hem altijd uit het stopcontact met de daarvoor bestemde handgrepen.
- Draag of trek de Airfryer niet aan de kabel.
- Wikkel het netsnoer nooit om het apparaat. Hierdoor zal het snoer voortijdig slijten en breken.
- Zorg ervoor dat je niet over het netsnoer struikelt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel, aanrecht of werkblad hangen.
- Het netsnoer mag niet worden geknikt, bekneld of gedraaid.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt samengedrukt, gebogen, beschadigd door scherpe randen of onder mechanische belasting komt te staan.
- Leg nooit een knoop in het netsnoer.
- Ontwar het netsnoer regelmatig als het door gebruik gedraaid is.
- Vermijd overmatige thermische belasting van het netsnoer door extreme hitte of kou.
- Als je een verlengsnoer gebruikt dat op het stopcontact is aangesloten, zorg er dan voor dat het totale elektriciteitsverbruik van de aangesloten apparaten de nominale capaciteit niet overschrijdt.
- Kinderen kunnen verstrikt raken tijdens het spelen met het netsnoer (wurggevaar). Netsnoeren zijn geen speelgoed.

Hitte & Gevaar voor Brand/Brandwonden

- Gebruik de Airfryer niet met kokende vloeistoffen of heet vet. Dit kan brandwonden opleveren.
- De toegankelijke delen zullen heet worden tijdens het gebruik. Raak nooit de binnenkant van de Airfryer aan terwijl hij in werking is of nog heet is.
- De luchtuitlaat van de Airfryer zal heet worden. Het aanraken van de luchtuitlaat kan brandwonden opleveren.
- Hete stoom komt vrij via de luchtuitlaat, dus houd je handen en gezicht op een veilige afstand. Pas op voor hete stoom en hete lucht, vooral wanneer je de frituurmand uit de Airfryer haalt.
- Dek de Airfryer, de luchtinlaat of luchtuitlaat niet af terwijl hij in werking is, omdat dit kan leiden tot oververhitting van de Airfryer. Dit vormt een risico op brand, elektrische schokken of letsel.
- Plaats niets bovenop de Airfryer en bedek het apparaat niet met iets als het nog heet is. Dit vormt een risico op brand.
- Zorg voor een goede ventilatie rondom het apparaat. Plaats het apparaat niet tegen de muur of andere elektrische apparaten, houd een afstand van minimaal 10 cm. Gebruik de Airfryer niet in een kast.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt op oppervlakken zoals tapijt en plastic of in de buurt van een warmtegevoelig object.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en uit of weg van gebieden waar de omgevingstemperatuur relatief hoog is (bijv. fornuizen of andere warmtebronnen). Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuurbronnen (zoals brandende kaarsen) of op hete oppervlakken.
- De Airfryer is ontworpen om het beste te werken bij normale omgevingstemperaturen tussen 0 °C en 35 °C en te worden bewaard bij temperaturen tussen 0 °C en 45 °C. De Airfryer kan beschadigd raken en de levensduur kan verkorten als het apparaat buiten deze temperatuur bereiken wordt bewaard of gebruikt. Stel je apparaat niet bloot aan dramatische veranderingen in temperatuur. Bewaar je apparaat niet gedurende langere tijd in direct zonlicht. Plaats het apparaat niet in de buurt van een raam (vooral niet in de zomer).

Water

WAARSCHUWING: Dit apparaat is niet waterdicht.


- Gebruik de Airfryer nooit met vochtige of natte handen. Vocht kan leiden tot elektrische schokken of kortsluitingen.
- Gebruik de Airfryer niet in of nabij een bad, douche, zwembad of een met water gevulde container, zoals bijv. een wasbak.
- Niet gebruiken in natte omgevingen en niet onderdompelen in vloeistof. Giet nooit vloeistoffen boven of in de buurt van de Airfryer. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken/kortsluiting! Als er toch vloeistof in de behuizing komt, koppel dan onmiddellijk los van het stopcontact en schakel dan de Airfryer uit.
- Grijp niet naar het apparaat als het in water is gevallen. Koppel het onmiddellijk los van het stopcontact en haal het pas daarna uit het water.
- Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.

❑ Specifieke Gevaren Tijdens het Gebruik

- Doe alle materialen in de frituurmand onder de hoogste indicatielijijn om te voorkomen dat ze in contact komen met verhitte onderdelen. Verbrande materialen produceren geur en rook.
- Gebruik de Airfryer niet om water op te warmen.
- Gebruik de Airfryer niet met een lege frituurmand.
- Raak de binnenkant van de Airfryer niet aan wanneer hij werkt.
- Verplaats de Airfryer en de frituurmand niet voordat de stoom weg is. Laat het apparaat afkoelen voordat je het op een andere locatie gebruikt.
- Giet nooit olie of andere vloeistoffen in de frituurmand.

BEOOGD GEBRUIK

De **HGMD** Airfryer is een keukenapparaat dat voedsel kan bereiden door middel van hete luchtstroom. Het beoogde gebruik van een Airfryer is om voedsel te frituren, bakken, grillen en roosteren met weinig of geen olie. Dit kan helpen om voedsel gezonder te maken door het verminderen van het vetgehalte en de calorieën in vergelijking met traditioneel frituren. Naast het gezondere aspect van de bereiding, heeft onze Airfryer ook het voordeel dat hij snel opwarmt en snel voedsel kan bereiden, waardoor ons apparaat een handige optie is voor drukke huishoudens. Er zijn geen andere toepassingen voor dit product.

 Gebruik dit product alleen zoals beschreven is in deze handleiding. Elk ander gebruik wordt als ongepast beschouwd en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade. **HGMD** is niet aansprakelijk voor schade of letsel die het gevolg is van onjuist of onzorgvuldig gebruik.

☐ Inhoud

De volgende componenten zijn bij de levering inbegrepen:

- 1x Airfryer
- 1x Grillrooster
- 1x Handleiding

☐ Uitpakken

Haal alles uit de verpakking en controleer op beschadigingen. Als dit het geval is, gebruik de Airfryer dan niet. Wees zeer voorzichtig bij het openen van de verpakking om schade aan het product te voorkomen.

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Mis je een onderdeel, of je hebt een beschadigd onderdeel, neem dan contact met ons op via e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

Verwijder voor gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.

☐ Gevaren Tijdens het Uitpakken

Laat het verpakkingsmateriaal niet achteloos rondslingeren tijdens het uitpakken. Het kan gevaarlijk speelgoed worden voor kinderen. Gooi het verpakkingsmateriaal pas weg als de Airfryer is uitgeprobeerd en werkt.



WAARSCHUWING: Plastic zakken & folies.

Houd plastic zakken en folies uit de buurt van baby's en kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen! Dunne folies kunnen aan de neus en mond blijven plakken en de ademhaling belemmeren.





WAARSCHUWING: Wurggevaar.

Kabels, snoeren of koorden die langer zijn dan 18 cm (7 inch) kunnen schadelijk zijn voor baby's en zeer jonge kinderen.

Kinderen kunnen verstrikt raken tijdens het spelen met het netsnoer. Laat het apparaat niet rondslingeren.



TECHNISCHE GEGEVENS

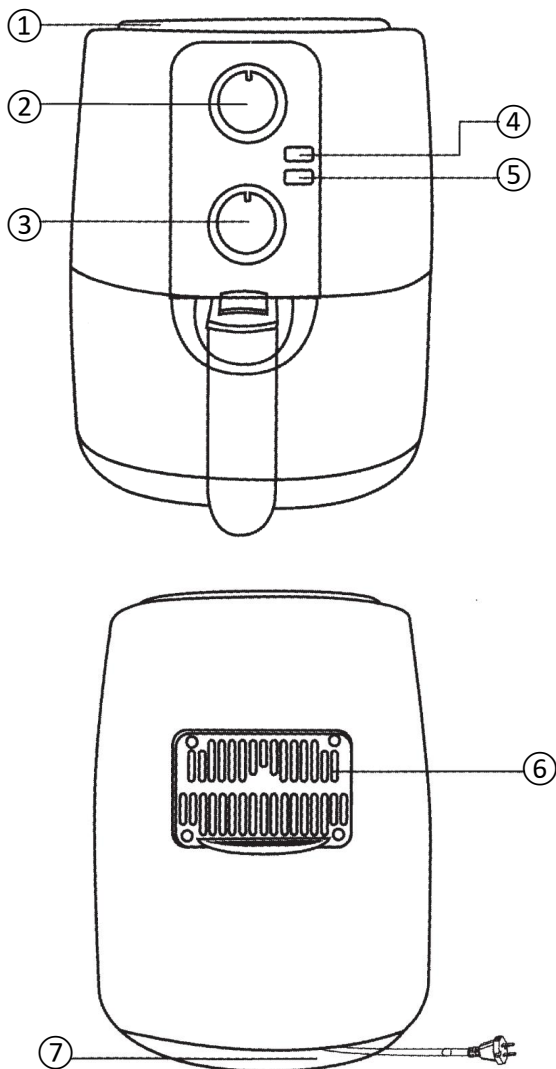


OPMERKING:

Vanwege voortdurende verbeteringen aan ons product kunnen de technische specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Product name	Airfryer
Model No	YC-JD-02A
Merk	HGMD
Kleur	Zwart
Materiaal	PP, ABS, glas, gegalvaniseerde plaat, koudgewalste plaat, roestvrijstalen verwarmingsplaat
Spanning	220 V
Frequentie	50 Hz
Vermogen	1500 W
Capaciteit	5 L
Werktijd	0-60 min
Temperatuurinstelling	80-200 °C
Beschermingsklasse	I ⊕
Lengte netsnoer	85 cm
Gewicht	4,8 kg
Afmetingen	330x330x365 mm
Certificeringen	CE, RoHS, EMC, LVD

PRODUCT ONDERDELEN



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| ① | Luchtinlaat | ⑤ | Verwarmingsindicator |
| ② | Temperatuurregelknop | ⑥ | Luchtuitlaat |
| ③ | Timingknop | ⑦ | Netsnoer |
| ④ | Stroomindicator | | |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Alle onderdelen van je nieuwe keukenapparaat moeten voor het eerste gebruik grondig worden gewassen. Dit wordt aanbevolen om de volgende redenen:

a) Fabricageresten:

Je apparaat kan resten bevatten zoals olie, smeermiddelen, stof of andere stoffen die tijdens de fabricage zijn gebruikt. Door de onderdelen te wassen, worden deze resten verwijderd en zorg je ervoor dat je geen potentieel schadelijke stoffen binnenkrijgt of ermee in aanraking komt.

b) Hygiëne handhaven:

Wassen voor gebruik helpt de hygiënenormen te handhaven. Door de onderdelen te wassen, verklein je de kans dat vuil, ziektekiemen of bacteriën op het oppervlak van het apparaat het voedsel besmetten.

c) Geurverwijdering:

Je nieuwe apparaat kan na het uitpakken een merkbare geur hebben. Het wassen van de onderdelen kan helpen om onaangename geuren te verwijderen.

d) Verpakkingsmaterialen:

Verpakkingsmaterialen kunnen chemicaliën of lijm bevatten die niet bedoeld zijn voor direct contact met voedsel. Door de onderdelen te wassen, worden alle resten van verpakkingsmateriaal verwijderd die de smaak of kwaliteit van het voedsel kunnen beïnvloeden.

Reinigingsprocedure voor eerste gebruik:

- Reinig de frituurmand en het grillrooster grondig met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de Airfryer met een warme, natte doek.

PRODUCTGEBRUIK

De Airfryer kan worden gebruikt voor het bereiden van vele soorten voedselingredienten. De instellingstabellen voor voedselingredienten helpen je de Airfryer beter te begrijpen.

❑ Voorbereiding Vóór Gebruik

- Plaats de Airfryer op een vlakke, vlakke en stabiele ondergrond. Plaats de Airfryer niet op een ondergrond die niet hittebestendig is.
- Plaats het grillrooster op de juiste manier in de frituurmand.

❑ Vetvrij Frituren



WAARSCHUWINGEN:

- De Airfryer werkt op hete lucht. Vul de frituurmand niet met olie, frituurvet of andere vloeistoffen.
- Raak hete oppervlakken niet aan, gebruik het handvat. Behandel de hete frituurmand met ovenbestendige handschoenen.
- Dit apparaat kan wat rook produceren als je het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.
- Het voorverwarmen van het apparaat is niet nodig.
- Laat nooit voorwerpen de luchtinlaatopening van de Airfryer afdekken, omdat dit de luchtstroom verhindert en het effect van heteluchtverwarming vermindert.

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de frituurmand voorzichtig uit de Airfryer.
3. Doe de voedselingredienten in de frituurmand.



OPMERKINGEN:

- Plaats het grillrooster in de frituurmand voordat je de voedselingredienten in de frituurmand doet.
- De hoeveelheid voedselingredienten mag nooit te veel of te weinig zijn, omdat dit de uiteindelijke kwaliteit van het frituren kan beïnvloeden.

4. Schuif de frituurmand terug in de Airfryer.



OPMERKING:

Raak de friteuse niet kort na gebruik aan, om brandwonden te voorkomen. Je kunt de friteuse alleen verplaatsen door de handgreep vast te houden.

5. Stel de juiste temperatuur in door aan de temperatuurregelknop te draaien (zie het gedeelte "Instellingen" van dit hoofdstuk).
6. Bepaal de tijd voor het bereiden van de voedselingredienten (zie het gedeelte "Instellingen" van dit hoofdstuk).

7. Om de Airfryer aan te zetten, pas je de knop van de timer aan om de kooktijd te bepalen. Als de Airfryer vanuit een koude toestand start, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.
 - De timer begint de tijd af te tellen volgens de ingestelde tijd.
 - Tijdens de werking van de Airfryer zal het verwarmingsindicatielampje continu aan en uit gaan. Hieruit blijkt dat de verwarmingscomponenten continu aan en uit gaan, waardoor de ingestelde temperatuur behouden blijft.
 - De overtollige olie uit de voedselingredienten wordt op de bodem van de frituurmand opgevangen.
8. Sommige voedselingredienten moeten tijdens de tussentijd van het frituren worden omgedraaid (zie het onderdeel "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de voedselingredienten om te draaien, houd je de handgreep vast om de frituurmand uit de Airfryer te trekken en maak je vervolgens een draaibeweging. Schuif daarna de frituurmand terug in de Airfryer.
9. Het rinkelen van de timer betekent dat de insteltijd is verstreken. Trek vervolgens de frituurmand uit de Airfryer en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.



OPMERKING:

De Airfryer is voorzien van een timer. Wanneer de timer aftelt naar 0, gaat de Airfryer over en stopt automatisch met werken. Om de Airfryer handmatig te stoppen, draai je de timerknop linksom naar 0.

10. Controleer of het eten gaar is. Als de voedselingredienten langer moeten worden gekookt, schuif dan de frituurmand in de Airfryer en stel de timer in op nog een paar minuten.
11. Draai de frituurmand niet om, want hierdoor zal de overtollige olie die zich op de bodem van de frituurmand verzamelt, op de voedselingredienten lekken. Na het koken met de Airfryer zijn de frituurmand en de voedselingredienten nog steeds erg heet. Voorkom brandwonden: gebruik je hand niet om de voedselingredienten rechtstreeks aan te raken. Bij verschillende soorten voedselingredienten in de Airfryer kan er stoom uit de friteuse komen.
12. Gebruik keukengerei om de voedselingredienten uit de frituurmand in de kommen of borden te doen.
13. Nadat de bereiding van één batch voedselingredienten is voltooid, kan de Airfryer op elk gewenst moment een nieuwe batch voedselingredienten gaan bereiden.

Instellingen

Het onderdeel "Tabellen met instellingen voor voedselingredienten" in dit hoofdstuk helpt je bij het kiezen van de basisinstellingen voor de voedselingredienten die je wilt bereiden.



OPMERKING:

Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtlijnen zijn. Omdat ingrediënten verschillen qua herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij de beste setting voor je ingrediënten niet garanderen.

Omdat de gebruikte technologie de lucht in de Airfryer onmiddellijk opnieuw kan verwarmen, heeft het uit de Airfryer trekken van de frituurmand tijdens het gebruik nauwelijks invloed op het kookproces.



- Kleinere ingrediënten vergen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het resultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Nadat de olie is toegevoegd, moeten de voedselingredienten enkele minuten in de koelkast worden bewaard voordat ze in de Airfryer worden gebakken.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de Airfryer.
- Versnaperingen die in de oven bereidt kunnen worden, kunnen ook in de Airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 g.
- Gevulde snacks maak je snel en gemakkelijk met behulp van voorgefermenteerd deeg. In vergelijking met zelfgemaakt deeg heeft het voorgefermenteerde deeg een kortere kooktijd nodig.
- Je kunt de Airfryer gebruiken om voedselingredienten op te warmen. Om voedselingredienten op te warmen, stel je de temperatuur in op 150°C, de maximale kooktijd is 10 minuten.
- Zorg ervoor dat de voedselingredienten die in de Airfryer worden bereid een gouden kleur krijgen en niet de zwarte of bruine kleur.

□ Tabellen met Instellingen Voor Voedselingredienten

Aardappelen en frietjes

Type	Min. – Max. hoeveelheid voedsel-ingredienten (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege schudden, draaien of roeren
Diepvries dunne frietjes	300-700	12-16	200	Ja
Diepvries dikke frietjes	300-700	12-20	200	Ja
Zelfgemaakte frietjes (8*8 mm)	300-800	18-25	180	Ja
Zelfgemaakte frietjes	300-800	18-22	180	Ja
Aardappelkoeken	250	15-18	180	
Boter aardappelen	500	18-22	180	

Vlees

Type	Min. – Max. hoeveelheid voedsel- ingrediënten (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege schudden, draaien of roeren
Biefstuk	100-500	8-12	180	Ja
Varkenskotelet	100-500	10-14	180	Ja
Hamburger	100-500	7-14	180	Ja
Worstenbroodje	100-500	13-15	200	Ja
Kippenbout	100-500	18-22	180	Ja
Kipfilet	100-500	10-15	180	

Versnaperingen

Type	Min. – Max. hoeveelheid voedsel- ingrediënten (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege schudden, draaien of roeren
Loempia	100-400	8-10	200	Ja
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja
Bevroren frituurvisschijfjes	100-400	6-10	200	
Bevroren merkkaassnack	100-400	8-10	200	
Gefermenteerde groente	100-400	10	180	



OPMERKING:

Als de Airfryer vanuit een koude toestand start, moet de kooktijd met 3 minuten worden verlengd.

☐ Zelf Frietjes Maken

Voor het beste effect raden wij je aan voorgebakken frietjes (bijvoorbeeld diepvriesfrietjes) te gebruiken. Om zelf frietjes te maken, volg je onderstaande stappen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine frietjes.
2. Week de frietjes minimaal 20 minuten in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Giet olijfolie in de kom met een lepel, doe de frietjes in de kom en meng ze rond, totdat alle frietjes gelijkmatig zijn geolied.
4. Haal de frietjes met je handen of met keukengerei uit de kom. Laat de overtollige olie in de kom. Giet vervolgens de frietjes in de frituurmand.



OPMERKINGEN:

- Plaats het grillrooster in de frituurmand voordat je de frietjes in de frituurmand doet.
- Giet niet alle frietjes in één keer in de frituurmand. Zo voorkom je dat er uiteindelijk te veel olie op de bodem van de frituurmand terecht komt.

5. Frituur de frietjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

PROBLEMEN OPLOSSEN

We hebben een lijst met vragen en antwoorden opgesteld die bedoeld zijn om mensen te helpen begrijpen hoe ze een bepaald probleem kunnen oplossen. Als je nog steeds problemen hebt, neem dan gerust contact met ons op.



 Probleem	 Oorzaak	 Oplossing
De Airfryer werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De stekker van de Airfryer zit niet in het stopcontact. 2. Het is je niet gelukt de timer in te stellen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de stekker in het gearde stopcontact. 2. Draai aan de timerknop om de juiste tijd voor het koken in te stellen.
De voedselingrediënten in de Airfryer zijn niet gaar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er zitten te veel voedselingrediënten in de frituurmand. 2. De ingestelde verwarmingstemperatuur is te laag. 3. De kooktijd is te kort. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de voedselingrediënten in kleine hoeveelheden in de frituurmand. In kleine batches kan het frituren gelijkmatiger worden verdeeld. 2. Draai aan de temperatuurregelknop om de gewenste temperatuur in te stellen (zie het hoofdstuk "PRODUCTGEBRUIK - Instellingen"). 3. Draai aan de timerknop om de kooktijd te bepalen (zie het hoofdstuk "PRODUCTGEBRUIK - Instellingen").
De voedselingrediënten worden niet gelijkmatig gebakken in de Airfryer.	Sommige voedselingrediënten moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid.	Als er voedselingrediënten op de bovenkant liggen, of zich samenvoegen met andere voedselingrediënten (bijvoorbeeld gebakken frietjes), dan moeten ze tijdens het koken worden omgedraaid (zie het hoofdstuk "PRODUCTGEBRUIK - Instellingen").

De gefrituurde versnapering die uit de Airfryer komt, is niet knapperig.	De frituurversnapering die je kiest, moet in een traditionele friteuse worden gebakken.	Je kunt kiezen voor de ovenversnapering, of je kunt wat olie aan de versnapering toevoegen om de knapperigheid ervan te vergroten.
Er komt witte rook uit de Airfryer.	1. Je kookt voedselingredienten met een hoog oliegehalte.	1. Wanneer je voedselingredienten met een relatief hoog oliegehalte in de Airfryer bereidt, zal er een grote hoeveelheid oliedamp in de frituurmand infiltreren. De olie produceert een witte oliedamp en de frituurmand kan heter zijn dan normaal. Maar dit heeft geen invloed op het uiteindelijke kook-effect.
	2. Olieresten van het laatste gebruik blijft in de frituurmand achter.	2. De witte rook ontstaat door het verwarmen van de olie en het vet in de friteuse. Zorg ervoor dat je de frituurmand na elk gebruik reinigt.
Verse frietjes worden niet gelijkmatig gebakken in de Airfryer.	Je hebt de frietjes niet goed geweekt voordat je ze gaat frituren.	Gebruik verse aardappelen en volg de instructies in het hoofdstuk "PRODUCTGEBRUIK - Zelf Frietjes Maken".
De gefrituurde frietjes die uit de Airfryer komen, zijn niet knapperig.	De knapperigheid wordt bepaald door het oliegehalte en het vochtgehalte in de frietjes.	1. Zorg ervoor dat je de frietjes goed laat uitlekken voordat je er olie aan toevoegt.
		2. Door de frietjes in kleinere maten te snijden, kunnen ze lichter en knapperiger worden gemaakt.
		3. De frietjes kunnen lichter en knapperiger worden gemaakt door er een kleine hoeveelheid olie aan toe te voegen.



Om de functionaliteit en het uiterlijk van het product te behouden, moet het na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Reinig onmiddellijk na gebruik om ziektekiemen of schimmelvorming te voorkomen. Laat voedselresten niet opdrogen voordat je reinigt.

☐ Algemene Reinigingsrichtlijnen

- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat je het gaat reinigen. Verwijder de frituurmand en het grillrooster om de Airfryer sneller te laten afkoelen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Het is niet toegestaan om het koorgedeelte met water af te spoelen, om te voorkomen dat het water in het elektrische circuit lekt en storingen veroorzaakt.
- Gebruik in geen geval agressieve reinigingsmiddelen, reinigingsalcohol of andere chemische oplossingen, omdat deze de behuizing kunnen binnendringen of de functionaliteit kunnen aantasten.
- Gebruik geen schurende voorwerpen voor het reinigen. De binnenkant van de frituurmand, het grillrooster en het apparaat zijn allemaal bedekt met een antiaanbaklaag. Het gebruik van schurende voorwerpen bij het reinigen beschadigt de antiaanbaklaag.
- Plaats het apparaat niet in de vaatwasser om het te reinigen.
- Reiniging mag niet worden uitgevoerd door kinderen.

☐ De Onderdelen van de Airfryer Reinigen

- Gebruik een natte doek om de buitenkant van de Airfryer te reinigen.
- Reinig de frituurmand en het grillrooster met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Voeg heet water toe aan de frituurmand, samen met wat afwasmiddel. Plaats het grillrooster in de frituurmand en laat de frituurmand en het grillrooster vervolgens 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van de Airfryer met heet water en een niet-schurende spons.
- Gebruik een reinigingsborstel om de verwarmingscomponenten te reinigen en veeg eventuele voedselresten weg.
- Reinig regelmatig met een reinigingsborstel de luchtinlaatopening en de luchtuitlaatopening, zodat de luchtinlaat en de uitlaatluchtstroom niet worden beïnvloed.

ONDERHOUD & SERVICE

- De Airfryer is op reiniging na verder onderhoudsvrij.
- Je mag de Airfryer niet reconstrueren, zelf repareren of demonteren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en ernstige slijtage.



WAARSCHUWINGEN:

- Probeer de Airfryer niet te openen voor onderhoud. Het verwijderen van de behuizing of een onjuiste hermontage kan elektrische schokken, schade, kortsluitingen of brand veroorzaken.
 - Als je om welke reden dan ook de behuizing opent, vervalt de garantie. De Airfryer bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.
 - Onderhoud, wijzigingen en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de fabrikant, een door de fabrikant aangewezen professionele werkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon. Om onderhoud of service te verkrijgen, neem dan eerst contact met ons op via ons e-mailadres klantenservice@hgmd.nl.
- Neem voor ontbrekende accessoires zoals de handleiding of andere items contact met ons op via bovenstaand e-mailadres.
 - Stuur in geval van defect het product terug naar **HGMD** met een beschrijving van het defect, het aankoopbewijs en alle toebehoren.

OPSLAG & TRANSPORT

- We raden aan om de Airfryer te reinigen voordat je het apparaat voor lange tijd opbergt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens op te bergen. Als je dit niet doet, is er brandgevaar.
- Bewaar geen natte of vochtige onderdelen, aangezien er schimmel kan ontstaan.
- Bewaar de Airfryer op een stofvrije plaats die niet wordt blootgesteld aan zonlicht en vochtigheid.
- Bewaar de Airfryer niet bij extreem hoge of extreem lage temperaturen. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kleine kinderen.
- Berg het netsnoer losjes opgerold op.
- Wikkel het netsnoer niet strak om het apparaat wanneer je het opbergt. Dit veroorzaakt overmatige belasting van de kabel. Na verloop van tijd zal dit het netsnoer beschadigen, wat resulteert in een onveilige situatie voor de gebruiker.
- Bescherm het apparaat tijdens transport tegen trillingen en schokken.
- Na transport of opslag bij zeer koude temperaturen, moet de Airfryer gedurende ca. 30 minuten aan kamertemperatuur wennen in verband met mogelijke condensatie. Daarna kan het apparaat gebruikt worden.

Dit product is ontworpen en vervaardigd met hoogwaardige materialen en componenten, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.

Verwijdering van het Apparaat



Dit product voldoet aan de richtlijn voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur 2012/19/EU (WEEE).

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product op het einde van zijn levenscyclus afzonderlijk van het gewoon huishoudelijk afval moet worden afgedankt en hiervoor naar een centrum voor gescheiden afvalophaling voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gebracht of terugbezorgd moet worden aan de verkoper op het moment waarop een nieuw gelijkaardig apparaat wordt aangekocht.

De gebruiker is er verantwoordelijk voor om het apparaat op het einde van de levenscyclus naar een dienst voor afvalophaling te brengen. De correcte gescheiden afvalophaling met het oog op de daaropvolgende recyclage, verwerking en milieuvriendelijke afdanking van het apparaat draagt bij tot het voorkomen van mogelijke negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid en bevordert de recyclage van de materialen waaruit het product is samengesteld. De onrechtmatige afdanking van het product door de gebruiker heeft door de wet vastgelegde administratieve sancties tot gevolg. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit product en de beschikbare ophaalsystemen, wendt je zich tot de lokale dienst voor afvalophaling of de winkel waar je het product hebt gekocht.

Voldoe aan je wettelijke verplichtingen en draag bij aan de bescherming van het milieu.

Knip bij het weggooien van de Airfryer het netsnoer veilig door, zodat het apparaat niet meer kan worden gebruikt.

Verwijdering van het Verpakkingsmateriaal



Volg de aanwijzingen en markeringen op de verpakking.

Zorg ervoor dat plastic zakken, verpakkingen enz. op een juiste milieuvriendelijke manier worden weggegooid. Deponeer deze materialen niet zomaar bij het normale huisvuil, maar zorg ervoor dat ze worden ingezameld voor hergebruik.

GARANTIE & AANSPRAKELIJKHEID

HGMD garandeert dat dit product gedurende één jaar vanaf de aankoopdatum vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie is van toepassing op producten die voor persoonlijke doeleinden worden gebruikt en niet voor commerciële of verhuurdoeleinden. **HGMD** zal, naar eigen goeddunken, dit product of enig onderdeel van het product dat defect blijkt te zijn tijdens de garantieperiode vervangen of repareren. Vervanging vindt plaats door een nieuw of gereviseerd product of onderdeel. Als het product niet langer beschikbaar is, kan een vervanging worden gemaakt door een vergelijkbaar product van gelijke of hogere waarde, er wordt geen terugbetaling verleend. Dit is je exclusieve garantie. Je vervangende apparaat wordt kosteloos aan je geretourneerd en valt gedurende de rest van de garantieperiode onder deze garantie.

Deze garantie is geldig voor de oorspronkelijke koper vanaf de datum van eerste aankoop en is niet overdraagbaar. Een aankoopbewijs is vereist om ondersteuning onder de garantie te verkrijgen.

Deze garantie dekt geen:

- nalatig gebruik of misbruik van het product;
- gebruiken met een onjuiste spanning of stroom;
- waterschade;
- gebruik in strijd met de bedieningsinstructies;
- demontage, reparatie of wijziging door iemand anders dan **HGMD**;
- schade veroorzaakt door ongevallen of rampen, zoals brand, overstroming, aardbeving, oorlog, vandalisme of diefstal;
- schade door onjuist onderhoud en opslag;
- blootstelling aan ongunstige invloeden van buitenaf, zoals zonlicht en andere straling of elektromagnetische velden;
- normale slijtage.

Bij beschadigingen veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze handleiding, vervalt de garantie. Voor gevolgschade aanvaarden wij geen enkele aansprakelijkheid. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften. In dergelijke gevallen vervalt de garantie.

HGMD behoudt zich het recht voor om op elk moment, zonder kennisgeving of verplichting, wijzigingen aan te brengen in de handleiding, kleuren, specificaties, accessoires, materialen en modellen.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, verspreid of verzonden in welke vorm of op welke manier dan ook, inclusief fotokopieën, opnamen of andere elektronische of mechanische methoden, zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever, behalve in het geval van korte citaten belichaamd in kritische recensies en bepaalde andere niet-commerciële toepassingen die zijn toegestaan door het auteursrecht. Voor toestemmingsverzoeken raadpleeg ons op het adres/e-mail op de laatste pagina.



This user manual accompanies the **HGMD** Airfryer and contains important information about installation, safety, use and disposal. Read the manual carefully and follow the instructions and warnings to ensure your own safety and the safety of others.

Keep the manual for further reference, even if you are familiar with the product. Make sure to include this manual when passing on this product to third parties.

The images in the manual are for illustrative purposes only and may differ slightly from the product. In that case, **HGMD** is not obliged to adjust the manual. Use the actual product as a reference.

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the **HGMD** Airfryer. We are proud of providing this brilliant product to our customers. Your new device is an investment that deserves your care and attention. This user manual has been compiled to help you to operate your product with safety and pleasure.

Our product complies with the following statutory national and European requirements:



CE mark:

The CE mark (an acronym for the French “conformité européenne”) certifies that a product meets EU health, safety, and environmental requirements, guaranteeing consumer safety.

RoHS

Compliant with RoHS:

The Restriction of Hazardous Substances (RoHS) directive 2015/863/EU is an EU directive to restrict the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. Each EU Member State must adopt its law to implement this directive. If a product is RoHS certified, this confirms that the proportion of hazardous or difficult-to-remove substances is limited to the maximum allowed.

EMC

Compliant with EMC Directive:

This product is compliant with the (EMC) Directive 2014/30/EU. EMC compliance means that an electronic or electromechanical product complies with the laws, guidelines, and regulations of the country where it is sold. Electromagnetic Compatibility (EMC) is the ability of a device to operate as intended in an environment with other electrical devices or sources of EMI without affecting those other devices. A device is EMC compliant if it does not affect the electromagnetic environment in such a way that other devices and systems are adversely affected.

LVD

Compliant with LVD Directive:

This product is compliant with the Low Voltage Directive (LVD). The Low Voltage Directive 2014/35/EU ensures that electrical equipment within certain voltage limits provides a high level of protection for European citizens. This directive has been applicable since 20 April 2016.

The low voltage directive covers health and safety risks on electrical equipment operating with an input or output voltage of between 50 and 1000 V for alternating current and 75 and 1500 V for direct current.

If you have any questions, remarks, or problems using the product, feel free to contact us by e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

We hope you enjoy your purchase!

SAFETY INSTRUCTIONS



READ the user instructions carefully and especially observe the safety information. If you do not follow the safety instructions and information on proper handling in this manual, we assume no liability for any resulting personal injury or damage to property. Such cases will invalidate the warranty.

Electrical devices can expose people, especially children, to hazards that can cause serious injury or death. The use of electrical devices can present hazards including, but not limited to, injury, fire, electric shock, and damage to the electrical system. These safety instructions are intended to give you the information you need to use the **HGMD** Airfryer and avoid such hazards. Common sense and respect for the device will help reduce the risk of injury.

All possible hazards cannot be covered here, but we have tried to highlight some of the important ones. Also, observe the warnings or safety instructions in the individual chapters of this manual.

Contact us by e-mail at klantenservice@hgmd.nl, if you have questions that remain unanswered by these warnings & safety instructions.

□ General Device Safety

- Do not use the Airfryer for any other purpose other than its intended use (see the "INTENDED USE" chapter).
- The Airfryer is designed and intended for household use and is not suitable for commercial or industrial use.
- The Airfryer is intended for indoor use only. Do not use the device outdoors.
- Handle the device carefully. Jolts, impacts, or a fall even from a low height can damage the device.
- Do not place the Airfryer on any unstable surface. This may result in falling and cause malfunction.
- The device should not be placed on surfaces such as carpet and plastic or near any heat-sensitive object. Place the device on a heat-resistant surface.
- Do not place the Airfryer under mechanical stress.
- All parts must be correctly assembled to ensure the safety of the device.
- The device needs to be properly and securely connected during use. Follow the instructions to prevent any possible damage/injury.
- Never use accessories not recommended by the manufacturer. They can pose a danger to the user and damage the device.
- Never drop or insert any object or fingers into any opening.
- Do not apply excessive force when using the knobs on the Airfryer.
- Unplug the Airfryer when left unattended. Close supervision is necessary when used near small children.
- If it is no longer possible to operate the Airfryer safely, take it out of operation and protect it from any accidental use. A safe operation can no longer be guaranteed if the device:
 - is visibly damaged,

- is no longer working properly,
- has been stored for extended periods in poor ambient conditions or
- has been subjected to serious transport-related stresses.

You can take the device out of operation by removing the power cord or by cutting off the mains plug of the power cord.

☐ Persons & Use

- The Airfryer is not a toy. Keep and store it out of the reach of small children.
- This device is a burn hazard. Keep the device out of reach from young children, particularly during use & cool down.
- The Airfryer can be used by children aged 16 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 the use of the device safely and they understand the resulting hazards.
- Never use the device if you feel sleepy or if you have taken substances that shorten your reaction time (such as painkillers or alcohol).
- Be permanently alert. Pay attention to what you are doing. Proceed wisely. Do not use the Airfryer if you are not focused.

☐ Electronics

- You may not reconstruct, self-repair, or disassemble the Airfryer. This can damage the device.
- Maintenance, modifications, and repairs may only be carried out by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person.
- Check the device from time to time for damage. Never use the device if it shows signs of damage.
- Do not use any other mains plug for this device. This can cause failure and/or damage.
- Make sure your mains socket supplies the correct power voltage to avoid damage to the device.
- Only connect the device to an earthed mains socket.
- The mains socket must be located near the device and be easily accessible. Do not place the Airfryer directly below a mains socket.
- To avoid energy loss and possible safety risks, unplug the mains plug from the mains socket if you do not use the device for an extended period, and before cleaning. If you think the power is off when the timer knob is in the "0" position you're wrong: always unplug your device.
- Do not turn the Airfryer on and off by plugging and unplugging it. Always turn the timer knob in the "0" position to stop the Airfryer or turn the knob clockwise to start the Airfryer.
- Never force the mains plug of the power cord into a mains socket; if it does not fit easily into the mains socket, stop using it. Always make sure that the mains plug of your device is properly connected to the mains socket.
- If the power fails during the operation, turn off the device immediately and pull the mains plug from the mains socket.
- If smoke is produced, or there are any unusual sounds or smells, switch off the Airfryer immediately and remove the mains plug from the mains socket. In these cases, the Airfryer should not be used until it has been inspected by the manufacturer, or a similarly

qualified person. Never inhale smoke from a potential device fire. If you have inhaled smoke, however, consult a doctor. The inhalation of smoke can be harmful.

- For safety reasons, always unplug the device in case of a thunderstorm.
- This device should never be turned on via an external timer or other separate remote control system.

Power Cord

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not modify the power cord.
- Check the power cord periodically for damage. Never use the power cord if there are any signs of damage.
- Do not touch the power cord if it is damaged. A damaged power cord can cause a deadly electric shock. First, power down the respective mains socket (e.g. via the respective circuit breaker) and then carefully pull the mains plug from the mains socket. Never use the device if the power cord is damaged.
- To prevent risks, damaged power cords may only be replaced by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person.
- Never pull the mains plug from the mains socket by pulling at the power cord. Always pull it from the mains socket using the intended grips.
- Do not carry or pull the Airfryer by its cable.
- Never wrap the power cord around the device. This will cause the cord to wear prematurely and break.
- Make sure that you do not trip over the power cord.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- The power cord should not be kinked, trapped, or twisted.
- Make sure that the power cord is not squeezed, bent, damaged by sharp edges, or put under mechanical stress.
- Never tie a knot in the power cord.
- Untwist the power cord periodically if it becomes twisted due to use.
- Avoid excessive thermal stress on the power cord from extreme heat or cold.
- If using an extension cord attached to the mains socket, make sure that the total electric power consumption of connected devices does not exceed the rated capacity.
- Children may get entangled when playing with the power cord (danger of strangulation). Power cords are not toys.

❑ Heat & Danger of Fire/Burns

- Do not use the Airfryer with boiling liquids or hot fat. This can cause burns.
- Accessible parts will become hot during use. Never touch the inside of the Airfryer while it is in operation or still hot.
- The air outlet of the Airfryer will become hot. Touching the air outlet can cause burns.
- Hot steam is released through the air outlet, so keep your hands and face at a safe distance. Beware of hot steam and hot air, especially when you remove the frying tank from the Airfryer.
- Do not cover the Airfryer, the air inlet, or the air outlet while it is in operation, as this may cause the Airfryer to overheat. This poses a risk of fire, electric shock, or injury.
- Do not place anything on top of the Airfryer and do not cover the device with anything while it is still hot. This poses a risk of fire.
- Ensure good ventilation around the device. Do not place the device against the wall or other electrical appliances. Keep a distance of at least 10cm. Do not use the Airfryer in a cupboard.
- The device should not be used on surfaces such as carpet and plastic or near a heat-sensitive object.
- Keep the device away from heat sources and away from areas where the ambient temperature is relatively high (e.g. stoves or other heat sources). Never use the device near naked flames (such as burning candles) or on hot surfaces.
- The Airfryer is designed to work best in normal ambient temperatures between 0°C and 35°C and to be stored at temperatures between 0°C and 45°C. The Airfryer may be damaged and the life may be shortened if the device is stored or used outside this temperature range. Do not subject your device to dramatic changes in temperature. Do not store your device in a hot car or direct sunlight for extended periods. Do not place the device near a window (especially in the summer).

❑ Water

WARNING: This device is not waterproof.


- Never use the Airfryer with damp or wet hands. Moisture can cause electric shock or short circuits.
- Do not use the Airfryer in or near a bath, shower, swimming pool, or any container filled with water, such as a sink.
- Do not use in wet environments and do not submerge in liquid. Never pour liquids over or near the Airfryer. There is a risk of electric shock/short circuit. If liquid does get into the housing unplug it immediately and then turn off the Airfryer.
- Do not reach for the device if it has fallen into the water. Immediately unplug it from the mains socket and only then remove it from the water.
- Make sure the device is standing on a dry surface.

❑ Specific Hazards During Use

- Place all materials in the frying tank below the highest indication line to prevent them from coming into contact with heated parts. Burned materials produce odor and smoke.
- Do not use the Airfryer to heat water.
- Do not use the Airfryer with an empty frying tank.
- Do not touch the inside of the Airfryer when it is operating.
- Do not move the Airfryer and the frying tank until the steam has gone. Allow the device to cool down before using it at another location.
- Never pour oil or other liquid into the frying tank.

INTENDED USE

The **HGMD** Airfryer is a kitchen appliance that can prepare food using hot air flow. The intended use of an Airfryer is to fry, bake, grill, and roast food with little or no oil. This can help make food healthier by reducing fat content and calories compared to traditional frying. In addition to the healthier aspect of cooking, our Airfryer also has the advantage of heating up quickly and cooking food quickly, making our appliance a convenient option for busy households. There are no other uses for this product.

 Only use this product as described in this user manual. Any other use is considered improper and may result in personal injury or material damage. **HGMD** is not liable for damage or injury resulting from improper or careless use.

THE PACKAGE

□ Contents

The following components are included in the scope of delivery:

- 1x Airfryer
- 1x Grill rack
- 1x User manual

□ Unpacking

Remove everything from the packaging and check for damage. If this is the case, do not use the Airfryer. Be very careful when opening the package to avoid damage to the product.

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. If you are missing a part or if a part is damaged, please contact us by e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

Before use, remove all packaging materials and stickers or labels.

□ Safety During Unpacking

Do not leave packaging material lying around carelessly during unpacking. It may become dangerous playing material for children. Do not dispose of the packaging material until the Airfryer has been tried and is working.



WARNING: Plastic bags & foils.

To avoid the danger of suffocation, keep plastic bags and foils away from babies and children! Thin foils may cling to the nose and mouth and prevent breathing.





WARNING: Strangulation Hazard.

Cables, cords, or strings longer than 18 cm (7 inches) can be harmful to babies and very young children.

Children may get entangled while playing with the power cord. Do not leave the device lying around.



TECHNICAL DATA

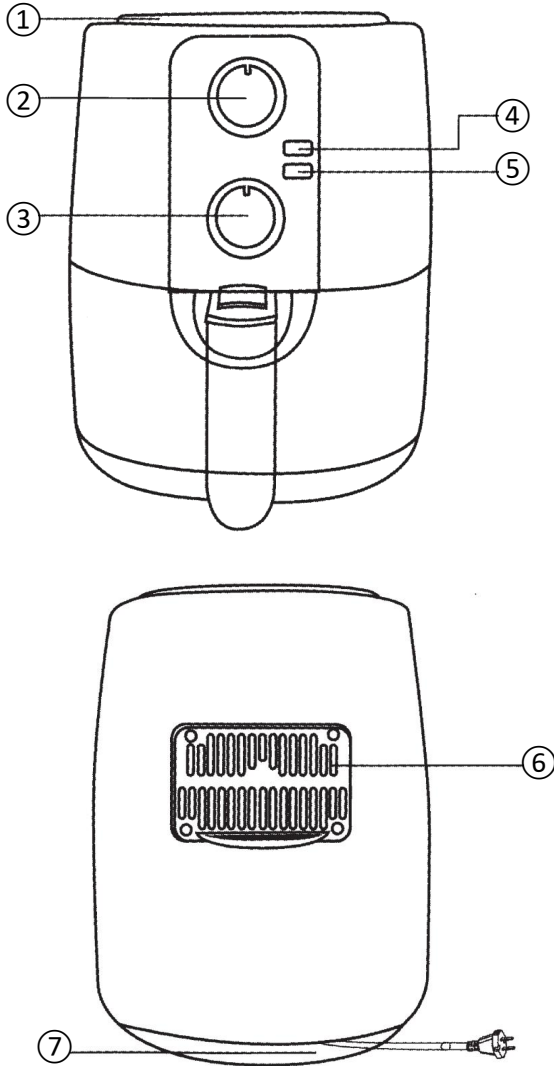


NOTE:

Due to continuing improvements on our product, the technical specifications are subject to change without notice.

Product name	Airfryer
Model No	YC-JD-02A
Brand	HGMD
Color	Black
Material	PP, ABS, glass, galvanized sheet, cold rolled sheet, stainless steel heating plate
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	1500W
Capacity	5L
Working time	0-60min
Temperature setting	80-200°C
Protection class	I ⊕
Power cord length	85cm
Weight	4.8kg
Dimensions	330x330x365mm
Certifications	CE, RoHS, EMC, LVD

PRODUCT PARTS



- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ① Air inlet | ⑤ Heating indicator |
| ② Temperature control knob | ⑥ Air outlet |
| ③ Timing knob | ⑦ Power cord |
| ④ Power indicator | |

BEFORE FIRST USE

All parts of your new kitchen appliance need to be thoroughly washed before being used for the first time. This is recommended for the following reasons:

a) Manufacturing residues:

Your device may contain residues such as oils, lubricants, dust, or other substances used during manufacturing. Washing the parts helps remove these residues, ensuring that you don't consume or come into contact with any potentially harmful substances.

b) Maintaining hygiene:

Washing before use helps to maintain hygiene standards. Washing the parts reduces the chances of any dirt, germs, or bacteria present on the surface of the device contaminating the food.

c) Odor Removal:

Your new device may have a noticeable odor after unpacking. Washing the parts can help eliminate any unpleasant smells.

d) Packaging Materials:

Packaging materials may contain chemicals or adhesives that are not meant for direct contact with food. Washing the parts removes any remnants of packaging materials that could potentially affect the taste or quality of the food.

First-time cleaning procedure:

- Clean the frying tank and the grill rack thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Clean the inside and outside of the Airfryer with a warm wet cloth.

PRODUCT USE

The Airfryer can be used to cook many types of food ingredients. The food ingredients settings tables will assist you in understanding the Airfryer.

❑ Product Preparation Before Use

- Put the Airfryer on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the Airfryer on a surface that is not heat-resistant.
- Put the grill rack into the fryer tank correctly.

❑ Fat-Free Frying



WARNINGS:

- The Airfryer works on hot air. Do not fill the frying tank with oil, frying fat, or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces, use the handle. Handle the hot frying tank with oven-proof gloves.
- This device may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating the device is not necessary.
- Never let items cover the air inlet opening of the Airfryer, for this will prevent the airflow and reduce the effect of hot air heating.

1. Insert the plug into a grounded mains socket.
2. Pull out the frying tank carefully from the Airfryer.
3. Put the food ingredients into the frying tank.



NOTES:

- Put the grill rack in the frying tank before putting the food ingredients into the frying tank.
- The amount of food ingredients should never be too much or too little as this may affect the final quality of frying.

4. Slip the frying tank back to the Airfryer.



NOTE:

- Do not touch the fryer shortly after its operation, to avoid burns. You can only move the fryer by holding the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob (Refer to the "Settings" part of this chapter).
6. Determine the time for cooking the food ingredients (Refer to the "Settings" part of this chapter).
7. To turn on the Airfryer, adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the Airfryer starts with a cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

- The timer will begin to countdown the time according to the setting time.
 - During the operation of the Airfryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus maintaining the setting temperature.
 - The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.
8. Some food ingredients require overturning during the middle term of frying (refer to the “Settings” part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle to pull out the frying tank from the Airfryer, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the Airfryer.
 9. The ringing of the timer means that the setting time has expired. Then pull the frying tank out of the Airfryer, and put it on a heat-resistant surface.



NOTE:

The Airfryer is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the Airfryer will ring and stop working automatically. To stop the Airfryer manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.

10. Check whether the food is done. If the food ingredients require more cooking, then slip the frying tank into the Airfryer, and set the timer with some minutes more.
11. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the Airfryer, the frying tank and the food ingredients are still very hot. Avoid burns: do not use your hand to touch the food ingredients directly. For different types of food ingredients in the Airfryer, there might be steam jetting out from the fryer.
12. Use utensils to take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.
13. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the Airfryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

□ Settings

The “Food Ingredients Settings Tables” part of this chapter will assist you in choosing the basic settings for the food ingredients you want to cook.



NOTE:

Keep in mind that these settings are just guidelines. As ingredients differ in origin, size, shape as well and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

As the used technology can give renewed heating to the air inside the Airfryer immediately, so, pulling the frying tank out of the Airfryer during the operation will hardly affect the process of cooking.



- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the

result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the Airfryer.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Airfryer.
- Refreshments that can be cooked in the oven can also be cooked in the Airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500g.
- Filled snacks can be made quickly and conveniently with the use of pre-fermented dough. Compared with homemade dough, the pre-fermented dough requires a shorter cooking time.
- You can use the Airfryer to reheat food ingredients. To reheat food ingredients, set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.
- Make sure that the food ingredients cooked in the Airfryer get the golden color and not the black or brown color.

❑ Food Ingredients Settings Tables

Potatoes and Chips

Type	Min. – Max. food ingredients amount (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake, turn, or stir halfway
Frozen Thin Chips	300-700	12-16	200	Yes
Frozen Thick Chips	300-700	12-20	200	Yes
Self-made Chips (8*8 mm)	300-800	18-25	180	Yes
Self-made Potato Chips	300-800	18-22	180	Yes
Potato Cakes	250	15-18	180	
Butter Potatoes	500	18-22	180	

Meat

Type	Min. – Max. food ingredients amount (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake, turn, or stir halfway
Beefsteak	100-500	8-12	180	Yes
Pork Chop	100-500	10-14	180	Yes
Hamburger	100-500	7-14	180	Yes
Sausage Rolls	100-500	13-15	200	Yes
Chicken Drumstick	100-500	18-22	180	Yes
Chicken Breast	100-500	10-15	180	

Refreshments

Type	Min. – Max. food ingredients amount (gram)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake, turn, or stir halfway
Spring roll	100-400	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes
Frozen frying fish slices	100-400	6-10	200	
Frozen branded cheese snack	100-400	8-10	200	
Brewed vegetable	100-400	10	180	



NOTE:

If the Airfryer starts with a cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

❑ Make Frying Chips by Yourself

To have the best effect, we advise you to use pre-baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below:

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, fetch them out, and drain them on a paper towel.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl, and mix them around, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potato chips out of the bowl with your hands or kitchen wares. Leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.



NOTES:




- Put the grill rack in the frying tank before putting the potato chips into the frying tank.
- Do not pour all the potato chips into the frying tank at just one time, thus preventing too much oil from being collected at the bottom of the frying tank in the end.

5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

TROUBLESHOOTING

We have prepared a list of questions and answers intended to help people understand how to solve a particular problem. If you still have any problems, feel free to contact us.



 Problem	 Cause	 Solution
<p>The Airfryer does not work.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. The plug of the Airfryer is not inserted into the mains socket. 2. You have failed to set the timer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the plug into the grounded mains socket. 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking.
<p>The food ingredients in the Airfryer are not cooked.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. There are too many food ingredients in the frying tank. 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the chapter "PRODUCT USE-Settings"). 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the chapter "PRODUCT USE-Settings").
<p>The food ingredients are not baked evenly in the Airfryer.</p>	<p>Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.</p>	<p>If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking (refer to the chapter "PRODUCT USE-Settings").</p>

<p>The fried refreshment coming out of the Airfryer is not crisp.</p>	<p>The frying refreshment you choose must be backed in a traditional fryer.</p>	<p>You can choose the oven refreshment, or you can add some oil to the refreshment to increase its crispy quality.</p>
<p>There is white smoke coming out of the Airfryer.</p>	<p>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</p>	<p>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the Airfryer, a large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce a white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect.</p>
	<p>2. Oil dirt from the last use remains inside the frying tank.</p>	<p>2. The white smoke is produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after use.</p>
<p>Fresh fries are not fried evenly inside the Airfryer.</p>	<p>You have failed to soak the potato chips correctly before frying.</p>	<p>Use fresh potatoes, and follow the instructions in the chapter “PRODUCT USE- Make Frying Chips by Yourself”.</p>
<p>The fried chips coming out of the Airfryer are not crisp.</p>	<p>The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.</p>	<p>1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them.</p>
		<p>2. By cutting the potato chips into smaller sizes, they can be made more light and crisp.</p>
		<p>3. The potato chips can be made more light and crisp by adding a small amount of oil to them.</p>

CLEANING



To maintain the functionality and appearance of the product, it must be thoroughly cleaned after each use.

Clean immediately after use to prevent the formation of germs or mold. Do not let food scraps dry before cleaning.

□ General Cleaning Guidelines

- Always unplug the device from the mains socket and let it cool down before cleaning. Remove the frying tank and grill rack to let the Airfryer cool down more quickly.
- Do not submerge the device in water or any other liquids. It is not allowed to rinse the device with water, to prevent the water from leaking into the electrical circuit and causing malfunctions.
- Under no circumstances use aggressive cleaning agents, cleaning alcohol, or other chemical solutions since these can penetrate the housing or impair functionality.
- Do not use abrasive objects for cleaning. The inside of the frying tank, grill rack, and the device are all covered with a non-sticking coating. Using abrasive objects for cleaning will damage the non-sticking coating.
- Do not put the device in the dishwasher for cleaning.
- Cleaning must not be performed by children.

□ Cleaning the Airfryer Parts

- Use a wet cloth to scrub the outside part of the Airfryer.
- Clean the frying tank or grill rack with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge. Add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the grill rack into the frying tank, and then soak the frying tank and the grill rack for 10 minutes.
- Clean the inside of the Airfryer with hot water and a non-abrasive sponge.
- Use a cleaning brush to clean the heating components, and sweep away remaining food residuals.
- Clean regularly with a cleaning brush the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet airflow.

MAINTENANCE & SERVICE

- Apart from cleaning, the Airfryer is maintenance-free.
- You may not reconstruct, self-repair, or disassemble the Airfryer.
- Check regularly for damage and severe wear.



WARNINGS:

- Do not attempt to open the Airfryer for maintenance. Removing the housing or improper reassembly may cause electric shocks, damage, short circuit, or fire.
 - If for any reason you open the housing, the warranty will become null and void. The Airfryer contains no user-serviceable parts.
 - Maintenance, service, and repairs may only be carried out by the manufacturer, a professional workshop appointed by the manufacturer, or a similarly qualified person. To obtain maintenance or service, contact us first at our e-mail address klantenservice@hgmd.nl.
- For missing accessories such as the manual or other items, contact us at the above-mentioned e-mail address.
 - In case of a defect, return the product to **HGMD** with a failure description, proof of purchase, and all accessories.

STORAGE & TRANSPORT

- We advise cleaning the Airfryer before long-term storage.
- Allow the device to cool down completely before storing it. If you do not do this, there is a risk of fire.
- Do not store wet or damp parts, as mold may develop.
- Store the Airfryer in a place not exposed to sunlight & humidity, and which is dust-free.
- Do not store the Airfryer in extremely high or extremely low temperatures. This can damage the device.
- Store the device beyond the reach of small children.
- Store the power cord loosely coiled.
- Do not wrap the power cord tightly around the device when storing. This causes undue strain on the cable. Over time, this will damage the cable resulting in an unsafe condition for the user.
- Protect the device against vibrations and shocks during transport.
- After transport or storage at very cold temperatures, the Airfryer must be accustomed to room temperature for approx. 30 minutes due to possible condensation. After that, the device can be used.

DISPOSAL & RECYCLING

This product is designed and manufactured with high-quality materials and components, which can be recycled and reused.

❑ Device Disposal



This product complies with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive 2012/19/EU (WEEE).

The crossed-out wheeled bin symbol on the device indicates that, at the end of its life, the product must be disposed of separately from normal household waste and taken to a separate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment or returned to the seller at the time a new similar device is purchased.

The user is responsible for taking the device to a waste collection service at the end of its service life. Correct separate collection of waste with a view to subsequent recycling, processing, and environmentally friendly disposal of the device helps to prevent possible negative impacts on the environment and health and promotes the recycling of the materials of which the product is composed. The unlawful disposal of the product by the user results in administrative sanctions lay down by law. For more detailed information on the recycling of this product and the collection systems available, contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Comply with your legal obligations and contribute to the protection of the environment.

When disposing of the Airfryer, safely cut the power cord to ensure that the device can no longer be used.

❑ Packing Material Disposal



Follow the notes and markings on the packaging.

Ensure that plastic bags, packaging, etc. are disposed of in an environmentally sound manner. Do not just dispose of these materials with your normal household waste, but make sure they are collected for recycling.

WARRANTY & LIABILITY

HGMD guarantees that for one year from the date of purchase, this product will be free from defects in materials and workmanship. This warranty applies to products used for personal purposes, and not for commercial or rental purposes. **HGMD**, at its discretion, will replace or repair this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or refurbished product or component. If the product is no longer available, a replacement may be made with a similar product of equal or greater value, no refunds shall be given. This is your exclusive warranty. Your replacement unit will be returned to you for no charge and will be covered under this warranty for the balance of the warranty period.

This warranty is valid for the original purchaser from the date of initial purchase and is not transferrable. Proof of purchase is required to obtain support under the warranty.

This warranty does not cover:

- negligent use or misuse of the product;
- use with incorrect voltage or current;
- water damage;
- use contrary to the operating instructions;
- disassembly, repair, or modification by anyone other than **HGMD**;
- damage caused by accidents or disasters, such as fire, flood, earthquake, war, vandalism, or theft;
- damage caused by incorrect maintenance and storage;
- exposure to adverse external influences, such as sunlight and other radiation or electromagnetic fields;
- normal wear and tear.

Damage caused by failure to observe this manual will void the warranty. We do not accept any liability for consequential damage. We accept no liability for material damage or personal injury caused by improper use or failure to observe the safety instructions. In such cases, the warranty becomes void.

HGMD reserves the right to make changes at any time, without notice or obligation, in the user manual, colors, specifications, accessories, materials, and models.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted in any form or by any means, including photocopying, recording, or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission of the publisher, except in the case of brief quotations embodied in critical reviews and certain other noncommercial uses permitted by copyright law. For permission requests, contact us at the address/e-mail on the last page.



Diese Bedienungsanleitung liegt dem **HGMD**-Heißluftfritteuse bei und enthält wichtige Informationen zur Installation, Sicherheit, Verwendung und Entsorgung. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen und Warnungen, um Ihre eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer zu gewährleisten.

Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf, auch wenn Sie mit dem Produkt vertraut sind. Geben Sie dieses Handbuch unbedingt mit, wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.

Die Abbildungen im Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung und können geringfügig vom Produkt abweichen. In diesem Fall ist **HGMD** nicht verpflichtet, das Handbuch anzupassen. Verwenden Sie das tatsächliche Produkt als Referenz.

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des **HGMD**-Heißluftfritteuse. Wir sind stolz darauf, unseren Kunden dieses hervorragende Produkt anbieten zu können. Ihr neues Gerät ist eine Investition, die Ihre Sorgfalt und Aufmerksamkeit verdient. Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen helfen, Ihr Gerät mit Sicherheit und Freude zu bedienen.

Unser Produkt entspricht den folgenden gesetzlichen nationalen und europäischen Anforderungen:



CE-Zeichen:

Das CE-Zeichen (eine Abkürzung für die französische Bezeichnung "conformité européenne") bescheinigt, dass ein Produkt den Gesundheits-, Sicherheits- und Umweltaanforderungen der EU entspricht, und garantiert damit die Sicherheit der Verbraucher.

RoHS

Konform mit RoHS:

Die Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung gefährlicher Stoffe (Restriction of Hazardous Substances, RoHS) ist eine EU-Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten. Jeder EU-Mitgliedstaat muss seine eigenen Gesetze zur Umsetzung dieser Richtlinie erlassen. Wenn ein Produkt RoHS-zertifiziert ist, bestätigt dies, dass der Anteil an gefährlichen oder schwer zu entfernenden Stoffen auf das zulässige Maximum begrenzt ist.

EMC

Konform mit der EMV-Richtlinie:

Dieses Produkt ist konform mit der (EMV-)Richtlinie 2014/30/EU. EMV-Konformität bedeutet, dass ein elektronisches oder elektromechanisches Produkt mit den Gesetzen, Richtlinien und Vorschriften des Landes, in dem es verkauft wird, übereinstimmt. Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) ist die Fähigkeit eines Geräts, in einer Umgebung mit anderen elektrischen Geräten oder EMI-Quellen wie vorgesehen zu funktionieren, ohne diese anderen Geräte zu beeinträchtigen. Ein Gerät ist EMV-konform, wenn es die elektromagnetische Umgebung nicht in einer Weise beeinflusst, dass andere Geräte und Systeme beeinträchtigt werden.

LVD

Konform mit der LVD-Richtlinie:

Dieses Produkt ist konform mit der Niederspannungsrichtlinie (LVD). Die Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU stellt sicher, dass elektrische Geräte innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen ein hohes Schutzniveau für die europäischen Bürger bieten. Diese Richtlinie ist seit dem 20. April 2016 in Kraft.

Die Niederspannungsrichtlinie befasst sich mit den Gesundheits- und Sicherheitsrisiken elektrischer Geräte, die mit einer Eingangs- oder Ausgangsspannung zwischen 50 und 1000 V für Wechselstrom und 75 und 1500 V für Gleichstrom betrieben werden.

Wenn Sie Fragen, Anmerkungen oder Probleme bei der Verwendung des Produkts haben, können Sie uns gerne per E-Mail kontaktieren: klantenservice@hgmd.nl.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei Ihrem Einkauf!



LESEN Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wenn Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum sachgemäßen Umgang in dieser Anleitung nicht befolgen, übernehmen wir keine Haftung für daraus resultierende Personen- oder Sachschäden. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Elektrische Geräte können Personen, insbesondere Kinder, Gefahren aussetzen, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen können. Die Verwendung elektrischer Geräte kann Gefahren bergen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Verletzungen, Feuer, Stromschlag und Schäden am elektrischen System. Diese Sicherheitshinweise sollen Ihnen die Informationen geben, die Sie benötigen, um die **HGMD**-Heißluftfritteuse zu verwenden und solche Gefahren zu vermeiden. Gesunder Menschenverstand und Respekt vor dem Gerät tragen dazu bei, das Verletzungsrisiko zu verringern.

Alle möglichen Gefahren können hier nicht abgedeckt werden, wir haben jedoch versucht, einige der wichtigsten hervorzuheben. Beachten Sie außerdem die Warnhinweise bzw. Sicherheitshinweise in den einzelnen Kapiteln dieser Anleitung.

Kontaktieren Sie uns per E-Mail unter klantenservice@hgmd.nl, wenn Sie Fragen haben, die durch diese Warnungen und Sicherheitshinweise unbeantwortet bleiben.

□ Allgemeine Gerätesicherheit

- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht für andere als die bestimmungsgemäße Verwendung (siehe Kapitel „VERWENDUNGSZWECK“).
- Die Heißluftfritteuse ist für den Hausgebrauch konzipiert und bestimmt und eignet sich nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.
- Die Heißluftfritteuse ist nur für den Innenbereich bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Behandeln Sie das Gerät sorgfältig. Stöße, Stöße oder ein Sturz auch aus geringer Höhe können das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf eine instabile Oberfläche. Dies kann zu Stürzen und Fehlfunktionen führen.
- Das Gerät sollte nicht auf Oberflächen wie Teppichen und Kunststoffen oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen aufgestellt werden. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie die Heißluftfritteuse keiner mechanischen Belastung aus.
- Um die Sicherheit des Gerätes zu gewährleisten, müssen alle Teile korrekt zusammgebaut sein.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs ordnungsgemäß und sicher angeschlossen sein. Befolgen Sie die Anweisungen, um mögliche Schäden/Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Sie können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.

- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Finger in eine Öffnung fallen oder stecken Sie sie hinein.
 - Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, wenn Sie die Knöpfe an der Heißluftfritteuse verwenden.
 - Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Netz, wenn Sie sie unbeaufsichtigt lassen. Bei der Verwendung in der Nähe kleiner Kinder ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
 - Wenn ein sicherer Betrieb der Heißluftfritteuse nicht mehr möglich ist, nehmen Sie sie außer Betrieb und schützen Sie sie vor unbeabsichtigter Benutzung. Ein sicherer Betrieb kann nicht mehr gewährleistet werden, wenn das Gerät:
 - sichtbar beschädigt ist,
 - nicht mehr richtig funktioniert,
 - über einen längeren Zeitraum unter schlechten Umgebungsbedingungen gelagert wurde oder
 - starken transportbedingten Belastungen ausgesetzt war.
- Sie können das Gerät außer Betrieb nehmen, indem Sie den Netzstecker ziehen oder den Netzstecker des Netzkabels abschneiden.

☐ Personen & Nutzung

- Die Heißluftfritteuse ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.
- Bei diesem Gerät besteht Verbrennungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite kleiner Kinder auf, insbesondere während des Gebrauchs und beim Abkühlen.
- Die Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 16 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und sie verstehen daraus resultierende Gefahren.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie sich schläfrig fühlen oder Substanzen eingenommen haben, die Ihre Reaktionszeit verkürzen (z. B. Schmerzmittel oder Alkohol).
- Seien Sie ständig wachsam. Achten Sie darauf, was Sie tun. Gehen Sie mit Bedacht vor. Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn Sie nicht konzentriert sind.

☐ Elektronik

- Es ist nicht gestattet, die Heißluftfritteuse umzubauen, selbst zu reparieren oder zu zerlegen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Wartung, Änderungen und Reparaturen dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie das Gerät von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
- Verwenden Sie für dieses Gerät keinen anderen Netzstecker. Dies kann zu Ausfällen und/oder Schäden führen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzsteckdose die richtige Netzspannung liefert, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Netzsteckdose an.
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter eine Steckdose.

- Um Energieverluste und mögliche Sicherheitsrisiken zu vermeiden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Wenn Sie denken, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn sich der Timer-Knopf in der Position „0“ befindet, liegen Sie falsch: Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nicht durch Ein- und Ausstecken ein und aus. Drehen Sie den Timer-Knopf immer auf die Position „0“, um die Heißluftfritteuse zu stoppen, oder drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Heißluftfritteuse zu starten.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels niemals gewaltsam in eine Netzsteckdose; Wenn es nicht problemlos in die Steckdose passt, verwenden Sie es nicht mehr. Stellen Sie stets sicher, dass der Netzstecker Ihres Geräts ordnungsgemäß mit der Netzsteckdose verbunden ist.
- Sollte während des Betriebs der Strom ausfallen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei Rauchentwicklung oder ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen sollte die Heißluftfritteuse nicht verwendet werden, bevor sie vom Hersteller oder einer ähnlich qualifizierten Person überprüft wurde. Atmen Sie niemals den Rauch eines möglichen Gerätebrandes ein. Wenn Sie jedoch Rauch eingeatmet haben, konsultieren Sie einen Arzt. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen bei Gewitter immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät sollte niemals über einen externen Timer oder ein anderes separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

Netzkabel

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Modifizieren Sie das Netzkabel nicht.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Netzkabel niemals, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
- Berühren Sie das Netzkabel nicht, wenn es beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel kann einen tödlichen Stromschlag verursachen. Schalten Sie zunächst die jeweilige Netzsteckdose spannungsfrei (z. B. über den jeweiligen Schutzschalter) und ziehen Sie dann vorsichtig den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Um Gefahren vorzubeugen, dürfen beschädigte Netzkabel nur durch den Hersteller, eine vom Hersteller beauftragte Fachwerkstatt oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie es immer an den dafür vorgesehenen Griffen aus der Steckdose.
- Tragen oder ziehen Sie die Heißluftfritteuse nicht am Kabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät. Dies führt dazu, dass sich das Kabel vorzeitig abnutzt und reißt.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht über das Netzkabel stolpern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt, eingeklemmt oder verdreht werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt, durch scharfe Kanten beschädigt oder mechanischer Belastung ausgesetzt wird.

- Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel.
- Drehen Sie das Netzkabel regelmäßig auf, wenn es sich durch den Gebrauch verdreht.
- Vermeiden Sie eine übermäßige thermische Belastung des Netzkabels durch extreme Hitze oder Kälte.
- Wenn Sie ein an die Netzsteckdose angeschlossenes Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass der Gesamtstromverbrauch der angeschlossenen Geräte die Nennkapazität nicht überschreitet.
- Kinder können sich beim Spielen mit dem Netzkabel verfangen (Strangulationsgefahr). Netzkabel sind kein Spielzeug.

Hitze und Brand-/Verbrennungsgefahr

- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht mit kochenden Flüssigkeiten oder heißem Fett. Dies kann zu Verbrennungen führen.
- Zugängliche Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie niemals das Innere der Heißluftfritteuse, während diese in Betrieb ist oder noch heiß ist.
- Der Luftauslass der Heißluftfritteuse wird heiß. Das Berühren des Luftauslasses kann zu Verbrennungen führen.
- Durch den Luftauslass tritt heißer Dampf aus. Halten Sie daher Hände und Gesicht in sicherem Abstand. Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, insbesondere wenn Sie den Frittierbehälter aus der Heißluftfritteuse entfernen.
- Decken Sie die Heißluftfritteuse, den Lufteinlass oder den Luftauslass nicht ab, während sie in Betrieb ist, da dies zu einer Überhitzung der Heißluftfritteuse führen kann. Es besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen.
- Stellen Sie nichts auf die Heißluftfritteuse und decken Sie das Gerät nicht mit Gegenständen ab, solange es noch heiß ist. Es besteht Brandgefahr.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung rund um das Gerät. Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder andere Elektrogeräte. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm ein. Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht in einem Schrank.
- Das Gerät sollte nicht auf Oberflächen wie Teppichen und Kunststoffen oder in der Nähe eines hitzeempfindlichen Gegenstands verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen und Bereichen fern, in denen die Umgebungstemperatur relativ hoch ist (z. B. Öfen oder andere Wärmequellen). Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe offener Flammen (z. B. brennender Kerzen) oder auf heißen Oberflächen.
- Die Heißluftfritteuse ist so konzipiert, dass sie bei normalen Umgebungstemperaturen zwischen 0 °C und 35 °C am besten funktioniert und bei Temperaturen zwischen 0 °C und 45 °C gelagert werden kann. Die Heißluftfritteuse kann beschädigt werden und die Lebensdauer kann sich verkürzen, wenn das Gerät außerhalb dieses Temperaturbereichs gelagert oder verwendet wird. Setzen Sie Ihr Gerät keinen starken Temperaturschwankungen aus. Lagern Sie Ihr Gerät nicht über einen längeren Zeitraum in einem heißen Auto oder direktem Sonnenlicht. Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Fensters (besonders im Sommer).

☐ Wasser

WARNUNG: Dieses Gerät ist nicht wasserdicht.


- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse niemals mit feuchten oder nassen Händen. Feuchtigkeit kann zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht in oder in der Nähe einer Badewanne, Dusche, eines Schwimmbeckens oder eines mit Wasser gefüllten Behälters, wie z. B. einem Waschbecken.
- Nicht in feuchter Umgebung verwenden und nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Gießen Sie niemals Flüssigkeiten über oder in die Nähe der Heißluftfritteuse. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags/Kurzschlusses. Wenn Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schalten Sie die Heißluftfritteuse aus.
- Greifen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer trockenen Oberfläche steht.

☐ Spezifische Gefahren während des Gebrauchs

- Platzieren Sie alle Materialien im Frittiertank unterhalb der höchsten Markierungslinie, um zu verhindern, dass sie mit erhitzten Teilen in Kontakt kommen. Verbrannte Materialien erzeugen Geruch und Rauch.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht zum Erhitzen von Wasser.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht mit leerem Frittiertank.
- Berühren Sie nicht das Innere der Heißluftfritteuse, wenn diese in Betrieb ist.
- Bewegen Sie die Heißluftfritteuse und den Frittiertank nicht, bis der Dampf verschwunden ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es an einem anderen Ort verwenden.
- Gießen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittiertank.

VERWENDUNGSZWECK

Die **HGMD**- Heißluftfritteuse ist ein Küchengerät, das Speisen mithilfe eines Heißluftstroms zubereiten kann. Der Verwendungszweck einer Heißluftfritteuse ist das Frittieren, Backen, Grillen und Rösten von Speisen mit wenig oder gar keinem Öl. Dies kann dazu beitragen, Lebensmittel gesünder zu machen, indem der Fettgehalt und die Kalorien im Vergleich zum herkömmlichen Frittieren reduziert werden. Neben dem gesünderen Aspekt des Kochens bietet unsere Heißluftfritteuse auch den Vorteil, dass sie sich schnell aufheizt und Lebensmittel schnell zubereitet, was unser Gerät zu einer praktischen Option für vielbeschäftigte Haushalte macht. Es gibt keine anderen Verwendungsmöglichkeiten für dieses Produkt.

 Verwenden Sie dieses Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen. **HGMD** haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen oder nachlässigen Gebrauch entstehen.

☐ Inhalt

Im Lieferumfang sind folgende Komponenten enthalten:

- 1x Heißluftfritteuse
- 1x Grillrost
- 1x Benutzerhandbuch

☐ Auspacken

Nehmen Sie alles aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht. Seien Sie beim Öffnen der Verpackung sehr vorsichtig, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und sich alle Teile in gutem Zustand befinden. Wenn Ihnen ein Teil fehlt oder ein Teil beschädigt ist, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail: klantenservice@hgmd.nl.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.

☐ Sicherheit beim Auspacken

Lassen Sie Verpackungsmaterial beim Auspacken nicht achtlos herumliegen. Es kann für Kinder zu gefährlichem Spielmaterial werden. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial erst, wenn die Heißluftfritteuse getestet wurde und funktioniert.



ACHTUNG: Plastiktüten und -folien.

Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, halten Sie Plastiktüten und -folien von Babys und Kindern fern! Dünne Folien können an Nase und Mund haften und die Atmung behindern.





WARNUNG: Strangulationsgefahr.

Kabel, Schnüre oder Schnüre, die länger als 18 cm (7 Zoll) sind, können für Babys und Kleinkinder schädlich sein.

Kinder können sich beim Spielen mit dem Netzkabel darin verfangen. Lassen Sie das Gerät nicht herumliegen.



TECHNISCHE DATEN

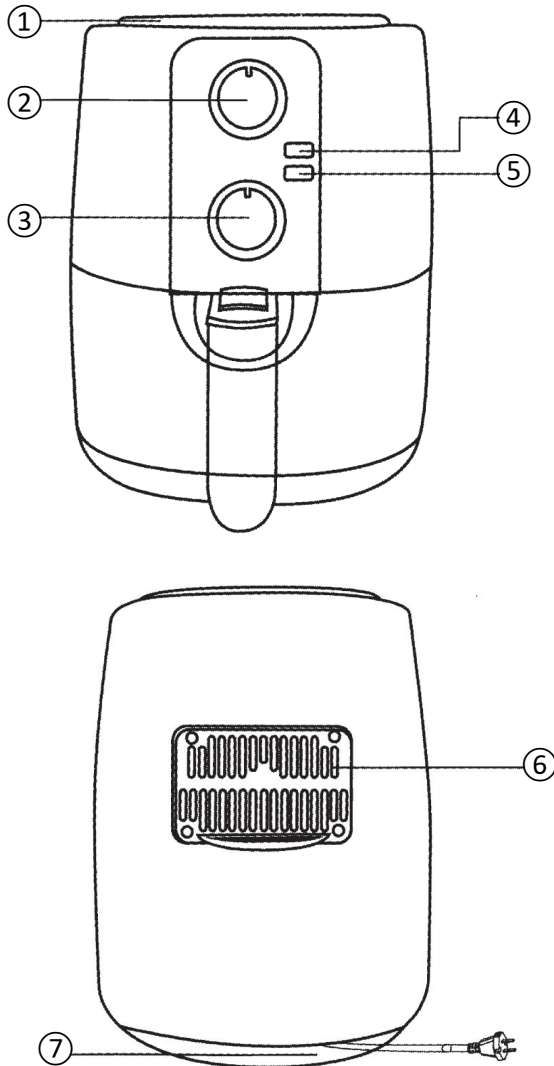


NOTIZ:

Aufgrund der kontinuierlichen Verbesserung unseres Produkts können sich die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Produktname	Heißluftfritteuse
Modell Nr	YC-JD-02A
Marke	HGMD
Farbe	Schwarz
Material	PP, ABS, Glas, verzinktes Blech, kaltgewalztes Blech, Heizplatte aus Edelstahl
Stromspannung	220 V
Frequenz	50 Hz
Leistung	1500 W
Kapazität	5 L
Arbeitszeit	0-60 min
Temperatureinstellung	80-200 °C
Schutzklasse	I ⊕
Länge des Netzkabels	85 cm
Gewicht	4,8 kg
Maße	330x330x365 mm
Zertifizierungen	CE, RoHS, EMC, LVD

PRODUKTTEILE



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------|
| ① | Lufteinlass | ⑤ | Heizanzeige |
| ② | Temperaturregler | ⑥ | Luftauslass |
| ③ | Timing-Knopf | ⑦ | Netzkabel |
| ④ | Kraftmesser | | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Alle Teile Ihres neuen Küchengeräts müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gewaschen werden. Dies wird aus folgenden Gründen empfohlen:

a) Produktionsrückstände:

Ihr Gerät kann Rückstände wie Öle, Schmiermittel, Staub oder andere bei der Herstellung verwendete Stoffe enthalten. Das Waschen der Teile trägt dazu bei, diese Rückstände zu entfernen und stellt sicher, dass Sie keine potenziell schädlichen Substanzen konsumieren oder mit ihnen in Kontakt kommen.

b) Aufrechterhaltung der Hygiene:

Das Waschen vor dem Gebrauch trägt zur Einhaltung der Hygienestandards bei. Das Waschen der Teile verringert das Risiko, dass Schmutz, Keime oder Bakterien auf der Oberfläche des Geräts die Lebensmittel verunreinigen.

c) Geruchsentfernung:

Nach dem Auspacken kann es sein, dass Ihr neues Gerät einen auffälligen Geruch verströmt. Durch Waschen der Teile können unangenehme Gerüche beseitigt werden.

d) Verpackungsmaterialien:

Verpackungsmaterialien können Chemikalien oder Klebstoffe enthalten, die nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind. Durch das Waschen der Teile werden alle Verpackungsmaterialreste entfernt, die möglicherweise den Geschmack oder die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigen könnten.

Vorgehensweise bei der Erstreinigung:

- Reinigen Sie den Frittiertank und den Grillrost gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Airfryers mit einem warmen, feuchten Tuch.

PRODUKTNUTZEN

Mit der Heißluftfritteuse können viele Arten von Lebensmittelzutaten zubereitet werden. Die Einstellungstabellen für Lebensmittelzutaten helfen Ihnen, die Heißluftfritteuse besser zu verstehen.

☐ Produktvorbereitung vor der Verwendung

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, ebene und stabile Oberfläche. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
- Setzen Sie den Grillrost richtig in den Frittiertank ein.

☐ Fettfreies Frittieren



WARNHINWEISE:

- Die Heißluftfritteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Frittiertank nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern verwenden Sie den Griff. Fassen Sie den heißen Frittiertank mit ofenfesten Handschuhen an.
- Dieses Gerät kann bei der ersten Verwendung etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.
- Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht erforderlich.
- Lassen Sie niemals Gegenstände die Lufteinlassöffnung der Heißluftfritteuse verdecken, da dies den Luftstrom verhindert und die Wirkung der Heißluftherwärmung verringert.

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
2. Ziehen Sie den Frittiertank vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in den Frittiertank.



ANMERKUNGEN:

- Stellen Sie den Grillrost in den Frittiertank, bevor Sie die Lebensmittelzutaten in den Frittiertank geben.
- Die Menge der Lebensmittelzutaten sollte niemals zu viel oder zu wenig sein, da dies die endgültige Qualität des Bratens beeinträchtigen kann.

4. Schieben Sie den Frittiertank zurück in die Heißluftfritteuse.



NOTIZ:

- Berühren Sie die Fritteuse nicht kurz nach dem Betrieb, um Verbrennungen zu vermeiden. Sie können die Fritteuse nur bewegen, indem Sie den Griff festhalten.

5. Stellen Sie die richtige Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler drehen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Bestimmen Sie die Zeit zum Garen der Lebensmittelzutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

7. Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, stellen Sie den Knopf des Timers ein, um die Garzeit festzulegen. Wenn die Heißluftfritteuse mit einem Kaltstart startet, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.
 - Der Timer beginnt, die Zeit entsprechend der eingestellten Zeit herunterzuzählen.
 - Während des Betriebs der Heißluftfritteuse schaltet sich die Heizkontrolleuchte kontinuierlich ein und aus. Dies zeigt, dass die Heizkomponenten kontinuierlich ein- und ausgeschaltet werden und so die eingestellte Temperatur aufrechterhalten wird.
 - Das überschüssige Öl aus den Lebensmittelzutaten wird am Boden des Frittiertanks gesammelt.
8. Einige Lebensmittelzutaten müssen in der Mitte des Bratvorgangs umgedreht werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Lebensmittelzutaten umzudrehen, halten Sie den Frittierbehälter am Griff fest, um ihn aus der Heißluftfritteuse herauszuziehen, und drehen Sie ihn dann. Schieben Sie anschließend den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse.
9. Das Klingeln des Timers bedeutet, dass die Einstellzeit abgelaufen ist. Ziehen Sie dann den Frittierbehälter aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.



NOTIZ:

Die Heißluftfritteuse ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 herunterzählt, klingelt die Heißluftfritteuse und hört automatisch auf zu arbeiten. Um die Heißluftfritteuse manuell zu stoppen, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn die Lebensmittelzutaten länger gegart werden müssen, schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse und stellen Sie den Timer auf einige Minuten länger ein.
11. Kippen Sie den Frittiertank nicht um, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittiertanks angesammelt hat, auf die Lebensmittelzutaten ausläuft. Nach dem Garen mit der Heißluftfritteuse sind der Frittiertank und die Lebensmittelzutaten noch sehr heiß. Vermeiden Sie Verbrennungen: Berühren Sie die Lebensmittelzutaten nicht direkt mit der Hand. Bei verschiedenen Arten von Lebensmittelzutaten in der Heißluftfritteuse kann es sein, dass Dampf aus der Fritteuse austritt.
12. Füllen Sie die Lebensmittelzutaten mithilfe von Utensilien aus dem Frittierbehälter in die Schüsseln oder Teller.
13. Nachdem das Garen einer Charge Lebensmittelzutaten abgeschlossen ist, kann die Heißluftfritteuse jederzeit mit dem Garen einer weiteren Charge Lebensmittelzutaten beginnen.

□ Einstellungen

Der Teil „Tabellen mit den Einstellungen für Lebensmittelzutaten“ in diesem Kapitel hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittelzutaten, die Sie kochen möchten.



NOTIZ:

Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen lediglich um Richtlinien handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihre Zutaten optimal eingestellt sind.

Da die verwendete Technologie die Luft im Inneren der Heißluftfritteuse sofort wieder erwärmen kann, hat das Herausziehen des Frittierbehälters aus der Heißluftfritteuse während des Betriebs kaum Auswirkungen auf den Garvorgang.



- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Lebensmittelzutaten einige Minuten ruhen, bevor sie in der Heißluftfritteuse frittiert werden.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Erfrischungen, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500g.
- Mit vorgegorenem Teig lassen sich gefüllte Snacks schnell und bequem zubereiten. Im Vergleich zu selbstgemachtem Teig benötigt der vorgegorene Teig eine kürzere Garzeit.
- Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmittelzutaten verwenden. Um Lebensmittelzutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C ein, die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.
- Stellen Sie sicher, dass die in der Heißluftfritteuse gegarten Lebensmittelzutaten die goldene Farbe und nicht die schwarze oder braune Farbe erhalten.

□ Einstellungstabellen für Lebensmittelzutaten

Kartoffeln und Pommes

Typ	Min. - Max. Menge der Lebensmittelzutaten (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln, drehen, oder rühren halbwegs
Gefrorene dünne Pommes	300-700	12-16	200	Ja
Gefrorene dicke Pommes	300-700	12-20	200	Ja
Hausgemachte Pommes (8*8 mm)	300-800	18-25	180	Ja
Hausgemachte Pommes	300-800	18-22	180	Ja
Kartoffelkuchen	250	15-18	180	
Butterkartoffeln	500	18-22	180	

Fleisch

Typ	Min. - Max. Menge der Lebensmittelzutaten (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln, drehen, oder rühren halbwegs
Beefsteak	100-500	8-12	180	Ja
Schweinekotelett	100-500	10-14	180	Ja
Hamburger	100-500	7-14	180	Ja
Würstchen im Blätterteig	100-500	13-15	200	Ja
Hühnerkeule	100-500	18-22	180	Ja
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	

Erfrischungen

Typ	Min. - Max. Menge der Lebensmittelzutaten (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln, drehen, oder rühren halbwegs
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	Ja
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Ja
Gefrorene Bratfisch-Scheiben	100-400	6-10	200	
Gefrorener Markenkäse-Snack	100-400	8-10	200	
Fermentiertes Gemüse	100-400	10	180	



NOTIZ:

Wenn die Heißluftfritteuse mit einem Kaltstart startet, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.

☐ Machen Sie Ihre eigenen Pommes

Für den besten Effekt empfehlen wir die Verwendung vorgebackener Pommes Frites (z. B. gefrorene Pommes Frites). Um Ihre eigenen Pommes zuzubereiten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Kartoffeln schälen und in kleine Pommes schneiden.
2. Die Pommes in einer Schüssel mindestens 20 Minuten einweichen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Gießen Sie mit einem Löffel Olivenöl in die Schüssel, geben Sie die Pommes Frites in die Schüssel und vermischen Sie alles, bis alle Pommes Frites gleichmäßig geölt sind.
4. Nehmen Sie die Pommes mit den Händen oder Utensilien aus der Schüssel. Lassen Sie das überschüssige Öl in der Schüssel. Anschließend die Pommes Frites in den Frittierkorb füllen.



ANMERKUNGEN:




- Legen Sie den Grillrost in den Frittierkorb, bevor Sie die Pommes Frites in den Frittierkorb legen.
- Füllen Sie nicht alle Pommes Frites auf einmal in den Frittierkorb. Dadurch wird verhindert, dass zu viel Öl am Boden des Frittierkorbs landet.

5. Frittieren Sie die Pommes gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

FEHLERBEHEBUNG



Wir haben eine Liste mit Fragen und Antworten zusammengestellt, die den Menschen helfen soll, zu verstehen, wie sie ein bestimmtes Problem lösen können. Sollten weiterhin Probleme auftreten, können Sie sich gerne an uns wenden.

 Problem	 Ursache	 Lösung
<p>Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Stecker der Heißluftfritteuse steckt nicht in der Steckdose. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die richtige Garzeit einzustellen.
<p>Die Lebensmittelzutaten in der Heißluftfritteuse werden nicht gegart.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es befinden sich zu viele Lebensmittelzutaten im Frittiertank. 2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig. 3. Die Garzeit ist zu kurz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in kleinen Portionen in den Frittiertank. Bei kleinen Portionen lässt sich das Frittieren gleichmäßiger verteilen. 2. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen (siehe Kapitel „PRODUKTNUTZEN – Einstellungen“). 3. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Garzeit festzulegen (siehe Kapitel „PRODUKTNUTZEN – Einstellungen“).
<p>Die Lebensmittelzutaten werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig gebacken.</p>	<p>Einige Lebensmittelzutaten sollten während des Garvorgangs umgedreht werden.</p>	<p>Wenn einige Lebensmittelzutaten auf der Oberseite liegen oder sich mit anderen Lebensmittelzutaten verbinden (z. B. frittierte Chips), müssen sie während des Garvorgangs umgedreht werden (siehe Kapitel „PRODUKTNUTZEN – Einstellungen“).</p>

Die frittierte Erfrischung, die aus der Heißluftfritteuse kommt, ist nicht knusprig.	Die von Ihnen gewählte Frittier Erfrischung muss in einer herkömmlichen Fritteuse gebacken werden.	Sie können die Auffrischung im Ofen wählen oder der Auffrischung etwas Öl hinzufügen, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
Aus der Heißluftfritteuse kommt weißer Rauch.	1. Sie kochen Lebensmittelzutaten mit hohem Ölgehalt.	1. Wenn Sie Lebensmittelzutaten mit vergleichsweise hohem Ölgehalt in der Heißluftfritteuse zubereiten, dringt eine große Menge Öldämpfe in den Frittiertank ein. Das Öl erzeugt einen weißen Öldampf und der Frittiertank ist möglicherweise heißer als gewöhnlich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den endgültigen Kocheffekt.
	2. Ölverschmutzungen vom letzten Gebrauch verbleiben im Frittiertank.	2. Der weiße Rauch entsteht durch Erhitzen des Öls und Fetts in der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittiertank nach jedem Gebrauch zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die Pommes Frites vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „PRODUKTNUTZEN – Machen Sie Ihre eigenen Pommes“.
Die frittierten Chips, die aus der Heißluftfritteuse kommen, sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit wird durch den Ölgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt der Pommes Frites bestimmt.	1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pommes Frites gut abtropfen lassen, bevor Sie Öl hinzufügen.
		2. Wenn Sie die Pommes in kleinere Größen schneiden, werden sie leichter und knuspriger.
		3. Durch Zugabe einer kleinen Menge Öl können die Pommes frites leichter und knuspriger gemacht werden.

REINIGUNG



**Um die Funktionalität und das Aussehen des Produkts zu erhalten, muss es nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
Sofort nach Gebrauch reinigen, um Keim- oder Schimmelbildung vorzubeugen.
Lassen Sie Essensreste vor der Reinigung nicht trocknen.**

☐ Allgemeine Reinigungsrichtlinien

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Entfernen Sie den Frittieretank und den Grillrost, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es ist nicht erlaubt, das Gerät mit Wasser zu spülen, um zu verhindern, dass Wasser in den Stromkreis gelangt und Fehlfunktionen verursacht.
- Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Reinigungsmittel, Reinigungsalkohol oder andere chemische Lösungen, da diese in das Gehäuse eindringen und die Funktionalität beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Gegenstände. Die Innenseite des Frittieretanks, des Grillrosts und des Geräts sind alle mit einer Antihafbeschichtung versehen. Wenn Sie zum Reinigen scheuernde Gegenstände verwenden, wird die Antihafbeschichtung beschädigt.
- Geben Sie das Gerät zur Reinigung nicht in die Spülmaschine.
- Die Reinigung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

☐ Reinigen der Teile der Heißluftfritteuse

- Schrubben Sie den äußeren Teil der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittieretank oder den Grillrost mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie heißes Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in den Frittieretank. Stellen Sie den Grillrost in den Frittieretank und lassen Sie den Frittieretank und den Grillrost dann 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Heizkomponenten mit einer Reinigungsbürste und fegen Sie verbleibende Speisereste weg.
- Reinigen Sie die Lufteinlassöffnung und die Luftauslassöffnung regelmäßig mit einer Reinigungsbürste, um den Lufteinlass und den Luftauslass nicht zu beeinträchtigen.

WARTUNG & SERVICE

- Abgesehen von der Reinigung ist die Heißluftfritteuse wartungsfrei.
- Es ist nicht gestattet, die Heißluftfritteuse umzubauen, selbst zu reparieren oder zu zerlegen.
- Regelmäßig auf Beschädigungen und starke Abnutzung prüfen.



WARNHINWEISE:

- Versuchen Sie nicht, die Heißluftfritteuse zu Wartungszwecken zu öffnen. Das Entfernen des Gehäuses oder ein unsachgemäßer Zusammenbau kann zu Stromschlägen, Schäden, Kurzschlüssen oder Bränden führen.
 - Wenn Sie aus irgendeinem Grund das Gehäuse öffnen, erlischt die Garantie. Die Heißluftfritteuse enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
 - Wartungs-, Service- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom Hersteller, einer vom Hersteller beauftragten Fachwerkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Um Wartung oder Service zu erhalten, kontaktieren Sie uns zunächst unter unserer E-Mail-Adresse klantenservice@hgmd.nl.
- Für fehlendes Zubehör wie das Handbuch oder andere Artikel kontaktieren Sie uns unter der oben genannten E-Mail-Adresse.
 - Im Falle eines Defekts senden Sie das Produkt mit einer Fehlerbeschreibung, einem Kaufbeleg und sämtlichem Zubehör an **HGMD** zurück.

LAGERUNG & TRANSPORT

- Wir empfehlen, die Heißluftfritteuse vor einer längeren Lagerung zu reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen. Wenn Sie dies nicht tun, besteht Brandgefahr.
- Lagern Sie keine nassen oder feuchten Teile, da dies zu Schimmelbildung führen kann.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem Ort auf, der weder Sonnenlicht noch Feuchtigkeit ausgesetzt ist und staubfrei ist.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse nicht bei extrem hohen oder extrem niedrigen Temperaturen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.
- Bewahren Sie das Netzkabel lose aufgerollt auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel beim Aufbewahren nicht fest um das Gerät. Dies führt zu einer übermäßigen Belastung des Kabels. Mit der Zeit wird dadurch das Kabel beschädigt, was zu einem unsicheren Zustand für den Benutzer führt.
- Schützen Sie das Gerät beim Transport vor Vibrationen und Stößen.
- Nach dem Transport oder der Lagerung bei sehr kalten Temperaturen muss die Heißluftfritteuse ca. 30 Minuten an die Raumtemperatur gewöhnt werden. 30 Minuten wegen möglicher Kondensation. Danach kann das Gerät verwendet werden.

Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

☐ Geräteentsorgung



Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt und zu einer separaten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht oder dort zurückgegeben werden muss. Verkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen ähnlichen Geräts.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer Abfallsammelstelle zuzuführen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung von Abfällen im Hinblick auf die anschließende Wiederverwertung, Verarbeitung und umweltfreundliche Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Die rechtswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht gesetzliche Verwaltungsstrafen nach sich. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts und den verfügbaren Sammelsystemen wenden Sie sich an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Kommen Sie Ihren gesetzlichen Verpflichtungen nach und tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Wenn Sie die Heißluftfritteuse entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel vorsichtig ab, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht mehr verwendet werden kann.

☐ Entsorgung des Verpackungsmaterials



Beachten Sie die Hinweise und Markierungen auf der Verpackung.

Sorgen Sie dafür, dass Plastiktüten, Verpackungen etc. umweltgerecht entsorgt werden. Entsorgen Sie diese Materialien nicht einfach über den normalen Hausmüll, sondern sorgen Sie dafür, dass sie zum Recycling gesammelt werden.

GARANTIE & HAFTUNG

HGMD garantiert, dass dieses Produkt ein Jahr lang ab Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Diese Garantie gilt für Produkte, die für persönliche Zwecke verwendet werden, und nicht für kommerzielle oder Mietzwecke. **HGMD** wird nach eigenem Ermessen dieses Produkt oder jede Komponente des Produkts, die während der Garantiezeit als defekt befunden wird, ersetzen oder reparieren. Der Ersatz erfolgt durch ein neues oder generalüberholtes Produkt oder eine Komponente. Wenn das Produkt nicht mehr verfügbar ist, kann ein Ersatz durch ein ähnliches Produkt mit gleichem oder höherem Wert erfolgen, es erfolgt keine Rückerstattung. Dies ist Ihre exklusive Garantie. Ihr Ersatzgerät wird kostenlos an Sie zurückgesandt und ist für die restliche Garantiezeit von dieser Garantie abgedeckt.

Diese Garantie gilt für den Erstkäufer ab dem Erstkaufdatum und ist nicht übertragbar. Um Support im Rahmen der Garantie zu erhalten, ist ein Kaufbeleg erforderlich.

Diese Garantie deckt Folgendes nicht ab:

- Fahrlässiger Gebrauch oder Missbrauch des Produkts;
- Verwendung mit falscher Spannung oder falschem Strom;
- Wasserschaden;
- Verwendung entgegen der Bedienungsanleitung;
- Demontage, Reparatur oder Modifikation durch andere Personen als **HGMD**;
- Schäden, die durch Unfälle oder Katastrophen wie Feuer, Überschwemmung, Erdbeben, Krieg, Vandalismus oder Diebstahl verursacht wurden;
- Schäden, die durch unsachgemäße Wartung und Lagerung verursacht wurden;
- Belastung durch schädliche äußere Einflüsse wie Sonnenlicht und andere Strahlung oder elektromagnetische Felder;
- Normale Abnutzung.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie. Für Folgeschäden übernehmen wir keine Haftung. Für Sach- und Personenschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, übernehmen wir keine Haftung. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

HGMD behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung oder Verpflichtung Änderungen an der Bedienungsanleitung, den Farben, den Spezifikationen, dem Zubehör, den Materialien und den Modellen vorzunehmen.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, einschließlich Fotokopie, Aufzeichnung oder anderen elektronischen oder mechanischen Methoden, reproduziert, verbreitet oder übertragen werden, außer im Fall kurzer Zitate in kritischen Rezensionen und bestimmten anderen nichtkommerziellen Nutzungen, die durch das Urheberrecht zulässig sind. Für Genehmigungsanfragen kontaktieren Sie uns unter der Adresse/E-Mail auf der letzten Seite.



Ce manuel d'utilisation accompagne la Friteuse à air chaud **HGMD** et contient des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'élimination. Lisez attentivement le manuel et suivez les instructions et les avertissements pour assurer votre propre sécurité et celle des autres.

Conservez le manuel pour référence ultérieure, même si vous connaissez le produit. Assurez-vous d'inclure ce manuel lorsque vous transmettez ce produit à des tiers.

Les images du manuel sont uniquement à des fins d'illustration et peuvent différer légèrement du produit. Dans ce cas, HGMD n'est pas obligé d'ajuster le manuel. Utilisez le produit réel comme référence.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir acheté la friteuse à air chaud **HGMD**. Nous sommes fiers de fournir ce produit brillant à nos clients. Votre nouvel appareil est un investissement qui mérite votre attention et votre attention. Ce manuel d'utilisation a été rédigé pour vous aider à utiliser votre produit avec sécurité et plaisir.

Notre produit est conforme aux exigences légales nationales et européennes suivantes :



Marquage CE :

Le marquage CE (acronyme de « conformité européenne ») certifie qu'un produit répond aux exigences de l'UE en matière de santé, de sécurité et d'environnement, garantissant ainsi la sécurité du consommateur.

RoHS

Conforme à RoHS :

La directive 2015/863/UE sur la restriction des substances dangereuses (RoHS) est une directive européenne visant à restreindre l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. Chaque État membre de l'UE doit adopter sa loi pour mettre en œuvre cette directive. Si un produit est certifié RoHS, cela confirme que la proportion de substances dangereuses ou difficiles à éliminer est limitée au maximum autorisé.

EMC

Conforme à la directive CEM :

Ce produit est conforme à la directive (CEM) 2014/30/UE. La conformité CEM signifie qu'un produit électronique ou électromécanique est conforme aux lois, directives et réglementations du pays où il est vendu. La compatibilité électromagnétique (CEM) est la capacité d'un appareil à fonctionner comme prévu dans un environnement avec d'autres appareils électriques ou sources d'interférences électromagnétiques sans affecter ces autres appareils. Un appareil est conforme à la CEM s'il n'affecte pas l'environnement électromagnétique de telle manière que d'autres appareils et systèmes soient affectés.

LVD

Conforme à la directive LVD :

Ce produit est conforme à la directive basse tension (LVD). La directive basse tension 2014/35/UE garantit que les équipements électriques, dans certaines limites de tension, offrent un niveau élevé de protection aux citoyens européens. Cette directive est applicable depuis le 20 avril 2016. La directive basse tension couvre les risques pour la santé et la sécurité des équipements électriques fonctionnant avec une tension d'entrée ou de sortie comprise entre 50 et 1 000 V pour le courant alternatif et 75 et 1 500 V pour le courant continu.

Si vous avez des questions, des remarques ou des problèmes d'utilisation du produit, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

Nous espérons que vous apprécierez votre achat !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



LISEZ attentivement les instructions d'utilisation et respectez particulièrement les informations de sécurité. Si vous ne suivez pas les instructions de sécurité et les informations sur la manipulation appropriée contenues dans ce manuel, nous déclinons toute responsabilité pour les blessures corporelles ou les dommages matériels qui en résulteraient. De tels cas annuleront la garantie.

Les appareils électriques peuvent exposer les personnes, en particulier les enfants, à des dangers pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort. L'utilisation d'appareils électriques peut présenter des risques, notamment des blessures, des incendies, des chocs électriques et des dommages au système électrique. Ces instructions de sécurité sont destinées à vous donner les informations dont vous avez besoin pour utiliser la friteuse à air chaud HGMD et pour éviter de tels dangers. Le bon sens et le respect de l'appareil contribueront à réduire les risques de blessures.

Tous les dangers possibles ne peuvent pas être abordés ici, mais nous avons essayé de mettre en évidence certains des plus importants. Respectez également les avertissements ou les instructions de sécurité dans les différents chapitres de ce manuel.

Contactez-nous par e-mail à klantenservice@hgmd.nl, si vous avez des questions qui restent sans réponse par ces avertissements et consignes de sécurité.

☐ Sécurité générale des appareils

- N'utilisez pas la friteuse à air chaud à d'autres fins que celles pour lesquelles elle est destinée (voir la section « UTILISATION PRÉVUE »).
- La friteuse à air chaud est conçue et destinée à un usage domestique et ne convient pas à un usage commercial ou industriel.
- La friteuse à air chaud est destinée à une utilisation en intérieur uniquement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Manipulez l'appareil avec précaution. Un choc, un impact ou une chute, même d'une faible hauteur, peuvent endommager l'appareil.
- Ne placez pas la friteuse à air chaud sur une surface instable. Cela peut entraîner des chutes et provoquer des dysfonctionnements.
- L'appareil ne doit pas être placé sur des surfaces telles qu'un tapis ou du plastique, ni à proximité d'un objet sensible à la chaleur. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne soumettez pas la friteuse à air chaud à des contraintes mécaniques.
- Toutes les pièces doivent être installées correctement pour garantir la sécurité de l'appareil.
- L'appareil doit être correctement et solidement connecté pendant l'utilisation. Suivez les instructions pour éviter d'éventuels dommages/blessures.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil.

- N'insérez pas d'objets ou de doigts dans une ouverture.
- N'utilisez pas de force excessive lorsque vous utilisez les boutons de la friteuse à air chaud.
- Débranchez la friteuse à air chaud de la prise murale si vous la laissez sans surveillance. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé à proximité de jeunes enfants.
- S'il n'est plus possible d'utiliser la friteuse à air chaud en toute sécurité, mettez l'appareil hors service et protégez-le contre toute utilisation involontaire. Un fonctionnement sûr ne peut plus être garanti si l'appareil :
 - est visiblement endommagé,
 - ne fonctionne plus correctement,
 - a été stocké pendant de longues périodes dans de mauvaises conditions environnementales ou
 - est exposé à de lourdes charges liées au transport.

Vous pouvez mettre l'appareil hors service en retirant le cordon d'alimentation ou en coupant la fiche secteur du cordon d'alimentation.

☐ Personnes & Usage

- La friteuse à air chaud n'est pas un jouet. Conservez et rangez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- Cet appareil présente un risque de brûlure. Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants, notamment pendant l'utilisation et le refroidissement.
- La friteuse à air chaud peut être utilisée par des enfants âgés de 16 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers qui en résultent comprennent.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous vous sentez somnolent ou si vous avez pris des substances qui réduisent votre temps de réaction (comme des analgésiques ou de l'alcool).
- Soyez en alerte permanente. Faites attention à ce que vous faites. Procédez judicieusement. N'utilisez pas la friteuse à air chaud si vous n'êtes pas concentré.

☐ Electronique

- Vous ne pouvez pas reconstruire, réparer ou démonter la friteuse à air chaud. Cela pourrait endommager l'appareil.
- L'entretien, les modifications et les réparations ne peuvent être effectués que par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant ou une personne également qualifiée.
- Vérifiez de temps en temps si l'appareil est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- N'utilisez aucune autre prise secteur pour cet appareil. Cela peut provoquer des dysfonctionnements et/ou des dommages.
- Assurez-vous que votre prise murale fournit la bonne alimentation pour éviter d'endommager l'appareil.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise reliée à la terre.

- La prise doit être située à proximité de l'appareil et facilement accessible. Ne placez pas la friteuse à air chaud directement sous une prise.
- Pour éviter toute perte d'énergie et d'éventuels risques pour la sécurité, débranchez la fiche secteur de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période et avant de le nettoyer. Si vous pensez que l'alimentation est coupée lorsque le bouton de la minuterie est en position « 0 », vous vous trompez : débranchez toujours l'appareil.
- N'allumez pas et n'éteignez pas la friteuse à air chaud en la branchant et en la débranchant de la prise. Tournez toujours le bouton de la minuterie sur la position « 0 » pour arrêter la friteuse à air chaud ou tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer la friteuse à air chaud.
- Ne forcez jamais la fiche de votre cordon d'alimentation dans une prise électrique ; s'il ne rentre pas facilement dans la prise murale, arrêtez de l'utiliser. Assurez-vous toujours que la fiche de votre appareil est correctement branchée dans la prise.
- Si l'alimentation est coupée pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- Si de la fumée ou des bruits ou odeurs inhabituels se dégagent, éteignez immédiatement la friteuse à air chaud et retirez la fiche de la prise. Dans ces cas, la friteuse à air chaud ne doit pas être utilisée tant qu'elle n'a pas été inspectée par le fabricant ou une personne de qualification similaire. N'inhalez jamais la fumée d'un incendie potentiel d'appareil. Toutefois, si vous avez inhalé de la fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être nocive.
- Pour des raisons de sécurité, débranchez toujours le cordon d'alimentation en cas d'orage.
- Cet appareil ne doit jamais être allumé via une minuterie externe ou un autre système de télécommande séparé.

❑ Cordon d'alimentation

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Ne modifiez pas le cordon d'alimentation.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour déceler tout dommage. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation s'il présente des signes de dommages.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc électrique mortel. Coupez d'abord la prise correspondante (par exemple via le disjoncteur correspondant), puis retirez soigneusement la fiche secteur de la prise. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pour éviter tout risque, les cordons d'alimentation endommagés doivent être remplacés uniquement par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant ou une personne également qualifiée.
- Ne retirez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le câble secteur. Retirez-le toujours de la prise à l'aide des poignées fournies.
- Ne transportez pas et ne tirez pas la friteuse à air chaud par le câble.
- N'enroulez jamais le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela entraînerait une usure et une rupture prématurée du cordon.
- Faites attention à ne pas trébucher sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table, d'un comptoir ou d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, pincé ou tordu.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas comprimé, plié, endommagé par des arêtes vives ou soumis à des contraintes mécaniques.
- Ne faites jamais de nœud dans le cordon d'alimentation.
- Démêlez régulièrement le cordon d'alimentation s'il s'est tordu lors de l'utilisation.
- Évitez les contraintes thermiques excessives sur le cordon d'alimentation en raison d'une chaleur ou d'un froid extrême.
- Lorsque vous utilisez une rallonge branchée sur la prise murale, assurez-vous que la consommation électrique totale des appareils connectés ne dépasse pas la capacité nominale.
- Les enfants peuvent s'emmêler en jouant avec le cordon d'alimentation (risque d'étranglement). Les cordons d'alimentation ne sont pas des jouets.

❑ Chaleur & risque d'incendie/brûlures

- N'utilisez pas la friteuse à air chaud avec des liquides bouillants ou de la graisse chaude. Cela peut provoquer des brûlures.
- Les pièces accessibles deviendront chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez jamais l'intérieur de la friteuse à air chaud pendant qu'elle fonctionne ou qu'elle est encore chaude.
- La sortie d'air de la friteuse à air chaud deviendra chaude. Toucher la sortie d'air peut provoquer des brûlures.
- De la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air, gardez donc vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Méfiez-vous de la vapeur chaude et de l'air chaud, surtout lorsque vous retirez le panier à friture de la friteuse à air chaud.
- Ne couvrez pas la friteuse à air chaud, l'entrée ou la sortie d'air pendant son fonctionnement, car cela pourrait provoquer une surchauffe de la friteuse à air chaud. Cela présente un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne placez rien sur la friteuse à air chaud et ne la couvrez pas pendant qu'elle est encore chaude. Cela présente un risque d'incendie.
- Assurez une bonne ventilation autour de l'appareil. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils électriques, gardez une distance d'au moins 10 cm. N'utilisez pas la friteuse à air chaud dans un placard.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sur des surfaces telles que des tapis et du plastique ou à proximité d'un objet sensible à la chaleur.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur et des zones où la température ambiante est relativement élevée (par exemple poêles ou autres sources de chaleur). N'utilisez jamais l'appareil à proximité de sources de flammes nues (telles que des bougies allumées) ou sur des surfaces chaudes.
- La friteuse à air chaud est conçue pour fonctionner de manière optimale à des températures ambiantes normales comprises entre 0 °C et 35 °C et pour être stockée à des températures comprises entre 0 °C et 45 °C. La friteuse à air chaud peut être endommagée et sa durée de vie peut être raccourcie si elle est stockée ou utilisée en dehors de ces plages de température. N'exposez pas votre appareil à des changements brusques de température. Ne stockez pas votre appareil à la lumière directe du soleil pendant des périodes prolongées. Ne placez pas l'appareil près d'une fenêtre (surtout en été).

Eau

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas étanche.

- N'utilisez jamais la friteuse à air chaud avec les mains humides ou mouillées. L'humidité peut provoquer des chocs électriques ou des courts-circuits.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud dans ou à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un récipient rempli d'eau, tel qu'un évier.
- Ne pas utiliser dans des environnements humides ni immerger dans un liquide. Ne versez jamais de liquides au-dessus ou à proximité de la friteuse à air chaud. Il existe un risque de choc électrique/court-circuit ! Si du liquide pénètre dans le boîtier, débranchez-le immédiatement de la prise électrique, puis éteignez la friteuse à air chaud.
- N'atteignez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement de la prise et retirez-le ensuite seulement de l'eau.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface sèche.

Risques spécifiques lors de l'utilisation

- Placez tous les matériaux dans le panier à friture en dessous de la ligne d'indication la plus haute pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les parties chauffées. Les matériaux brûlés produisent des odeurs et de la fumée.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud pour chauffer de l'eau.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud avec un panier à friture vide.
- Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse à air chaud lorsqu'elle fonctionne.
- Ne déplacez pas la friteuse à air chaud et le panier à friture tant que la vapeur n'a pas disparu. Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à un autre endroit.
- Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans le panier à friture.

UTILISATION PRÉVUE

La friteuse à air chaud **HGMD** est un appareil de cuisine capable de préparer des aliments grâce au flux d'air chaud. L'utilisation prévue d'une friteuse à air chaud est de frire, cuire, griller et rôtir des aliments avec peu ou pas d'huile. Cela peut contribuer à rendre les aliments plus sains en réduisant la teneur en matières grasses et en calories par rapport à la friture traditionnelle. En plus de l'aspect plus sain de la cuisson, notre friteuse à air chaud présente également l'avantage de chauffer et de cuire les aliments rapidement, ce qui fait de notre appareil une option pratique pour les ménages occupés. Il n'y a pas d'autres utilisations pour ce produit.



Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels. **HGMD** n'est pas responsable des dommages ou des blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou imprudente.

LE PAQUET

❑ Contenu

Les composants suivants sont inclus dans la livraison :

- 1x Friteuse à air chaud
- 1x grille à griller
- 1 x Manuel de l'Utilisateur

❑ Déballage

Retirez tout de l'emballage et vérifiez les dommages. Si tel est le cas, n'utilisez pas le hachoir. Soyez très prudent lors de l'ouverture du colis pour éviter d'endommager le produit.

Après avoir déballé le produit, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. S'il vous manque une pièce ou si une pièce est endommagée, veuillez nous contacter par e-mail: klantenservice@hgmd.nl.

Avant utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les autocollants ou étiquettes.

❑ Sécurité lors du déballage

Ne laissez pas les matériaux d'emballage traîner négligemment pendant le déballage. Cela peut devenir un équipement de jeu dangereux pour les enfants. Ne jetez pas le matériel d'emballage tant que la friteuse à air chaud n'a pas été testée et ne fonctionne pas.



AVERTISSEMENT : Sacs et films en plastique.

Pour éviter tout risque d'étouffement, gardez les sacs en plastique et les films plastiques hors de portée des bébés et des enfants! De fines feuilles peuvent adhérer au nez et à la bouche et empêcher la respiration.





AVERTISSEMENT : risque d'étranglement.

Les câbles, cordons ou ficelles d'une longueur supérieure à 18 cm (7 pouces) peuvent être nocifs pour les bébés et les très jeunes enfants.

Les enfants peuvent s'emmêler en jouant avec le cordon d'alimentation. Ne laissez pas l'appareil traîner.



DONNÉES TECHNIQUES

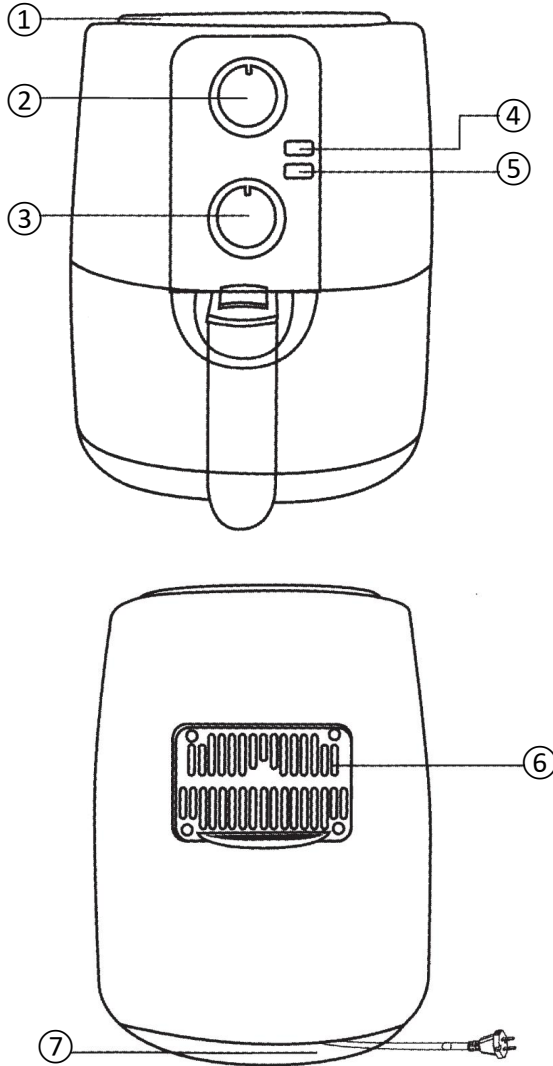


NOTE:

En raison des améliorations continues de notre produit, les spécifications techniques sont sujettes à changement sans préavis.

Nom du produit	Friteuse à air chaud
Numéro de modèle	YC-JD-02A
Marque	HGMD
Couleur	Black
Matériel	PP, ABS, verre, tôle galvanisée, tôle laminée à froid, plaque chauffante en acier inoxydable
Tension	220 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	1500 W
Capacité	5 L
Temps de travail	0-60 min
Réglage de la température	80-200 °C
Classe de protection	I ⊕
Longueur du cordon d'alimentation	85 cm
Poids	4,8 kg
Dimensions	330x330x365 mm
Certifications	CE, RoHS, EMC, LVD

PIÈCES DU PRODUIT



① Prise d'air

② Bouton de contrôle de la température

③ Bouton minuterie

④ Indicateur d'alimentation

⑤ Indicateur de chauffage

⑥ Sortie d'air

⑦ Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Toutes les pièces de votre nouvel appareil de cuisine doivent être soigneusement lavées avant d'être utilisées pour la première fois. Ceci est recommandé pour les raisons suivantes:

a) Résidus de fabrication:

Votre appareil peut contenir des résidus tels que des huiles, des lubrifiants, de la poussière ou d'autres substances utilisées lors de la fabrication. Le lavage des pièces permet d'éliminer ces résidus, garantissant ainsi que vous ne consommez pas ou n'entrez pas en contact avec des substances potentiellement nocives.

b) Maintenir l'hygiène:

Le lavage avant utilisation contribue à maintenir les normes d'hygiène. Le lavage des pièces réduit les risques que des saletés, des germes ou des bactéries présents à la surface de l'appareil contaminent les aliments.

c) Élimination des odeurs:

Votre nouvel appareil peut dégager une odeur perceptible après le déballage. Le lavage des pièces peut aider à éliminer les odeurs désagréables.

d) Matériaux d'emballage:

Les matériaux d'emballage peuvent contenir des produits chimiques ou des adhésifs qui ne sont pas destinés à entrer en contact direct avec les aliments. Le lavage des pièces élimine tous les restes de matériaux d'emballage qui pourraient potentiellement affecter le goût ou la qualité des aliments.

Procédure de nettoyage pour la première utilisation :

- Nettoyez soigneusement le panier à friture et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon chaud et humide.

UTILISATION DU PRODUIT

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer de nombreux types d'ingrédients alimentaires. Les tableaux de paramètres des ingrédients alimentaires vous aideront à mieux comprendre la friteuse à air chaud.

❑ Préparation avant utilisation

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, nivelée et stable. Ne placez pas la friteuse à air chaud sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.
- Placez correctement la grille dans le panier à friture.

❑ Friture sans gras



AVERTISSEMENTS:

- La friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier à friture avec de l'huile, de la graisse de friture ou d'autres liquides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez la poignée. Manipulez le panier à friture chaud avec des gants allant au four.
- Cet appareil peut produire de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. C'est normal.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets couvrir l'ouverture d'entrée d'air de la friteuse à air chaud car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à l'air chaud.

1. Branchez la fiche dans une prise reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le panier à friture de la friteuse à air chaud.
3. Placez les ingrédients alimentaires dans le panier à friture.



REMARQUES:

- Placez la grille dans le panier à friture avant de mettre les ingrédients alimentaires dans le panier à friture.
- La quantité d'ingrédients alimentaires ne doit jamais être trop ou pas assez, car cela pourrait affecter la qualité finale de la friture.

4. Remettez le panier à friture dans la friteuse à air chaud.



REMARQUE:

- Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la friteuse peu de temps après utilisation. Vous ne pouvez déplacer la friteuse qu'en tenant la poignée.

5. Réglez la température correcte en tournant le bouton de contrôle de la température (voir la section « Paramètres » de ce chapitre).
6. Déterminez le temps de préparation des ingrédients alimentaires (voir la section « Paramètres » de ce chapitre).

7. Pour allumer la friteuse à air chaud, réglez le bouton de la minuterie pour déterminer le temps de cuisson. Si la friteuse à air chaud démarre à froid, le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.
 - La minuterie commence le décompte du temps en fonction de l'heure réglée.
 - Pendant le fonctionnement de la friteuse à air chaud, le voyant de chauffage s'allumera et s'éteindra en continu. Cela montre que les composants chauffants s'allument et s'éteignent en permanence, maintenant la température réglée.
 - L'excès d'huile des ingrédients alimentaires est récupéré au fond du panier à friture.
8. Certains ingrédients alimentaires peuvent devoir être retournés pendant la friture (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Pour retourner les ingrédients alimentaires, tenez la poignée pour retirer le panier à friture de la friteuse à air chaud, puis effectuez un mouvement de rotation. Remettez ensuite le panier à friture dans la friteuse à air chaud.
9. La sonnerie de la minuterie signifie que le temps de réglage est expiré. Retirez ensuite le panier à friture de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.



REMARQUE:

La friteuse à air chaud est équipée d'une minuterie. Lorsque le compte à rebours atteint 0, la friteuse à air chaud sonne et cesse de fonctionner automatiquement. Pour arrêter manuellement la friteuse à air chaud, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

10. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si les ingrédients alimentaires nécessitent une cuisson plus longue, glissez le panier à friture dans la friteuse à air chaud et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
11. Ne retournez pas le panier à friture car cela entraînerait une fuite de l'excès d'huile qui s'accumule au fond du panier à friture sur les ingrédients alimentaires. Après la cuisson avec la friteuse à air chaud, le panier à friture et les ingrédients alimentaires sont encore très chauds. Pour éviter les brûlures : n'utilisez pas votre main pour toucher directement les ingrédients alimentaires. Différents types d'ingrédients alimentaires dans la friteuse à air chaud peuvent provoquer la sortie de vapeur de la friteuse.
12. Utilisez des ustensiles pour transférer les ingrédients alimentaires du panier à friture vers les bols ou les assiettes.
13. Une fois la préparation d'un lot d'ingrédients alimentaires terminée, la friteuse à air chaud peut commencer à préparer un nouveau lot d'ingrédients alimentaires à tout moment.

□ Paramètres

La section « Tableaux de paramètres des ingrédients alimentaires » de ce chapitre vous aidera à choisir les paramètres de base pour les ingrédients alimentaires que vous souhaitez préparer.



REMARQUE:

Veillez noter que ces paramètres ne sont que des lignes directrices. Parce que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie utilisée permet de réchauffer immédiatement l'air de la friteuse à air chaud, retirer le panier à friture de la friteuse à air chaud pendant l'utilisation a peu d'influence sur le processus de cuisson.



- 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 légèrement plus long, et une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat et peut aider à éviter une cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Une fois l'huile ajoutée, les ingrédients alimentaires doivent être réfrigérés pendant quelques minutes avant de les frire dans la friteuse à air chaud.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 g.
- Vous pouvez préparer des snacks fourrés rapidement et facilement en utilisant de la pâte préfermentée. Par rapport à la pâte maison, la pâte pré-fermentée nécessite un temps de cuisson plus court.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients alimentaires. Pour réchauffer des ingrédients alimentaires, réglez la température à 150°C, le temps de cuisson maximum est de 10 minutes.
- Assurez-vous que les ingrédients alimentaires préparés dans la friteuse à air chaud deviennent dorés et non noirs ou bruns.

❑ Tableaux de paramètres des ingrédients alimentaires

Pommes de terre et frites

Taper	Min. – Max. quantité d'ingrédients alimentaires (grammes)	Temps (minutes)	Température (°C)	Secouez, retournez ou remuez à mi-cuisson
Frites fines surgelées	300-700	12-16	200	Oui
Frites épaisses surgelées	300-700	12-20	200	Oui
Frites maison (8*8 mm)	300-800	18-25	180	Oui
Frites maison	300-800	18-22	180	Oui
Galettes de pommes de terre	250	15-18	180	
Pommes de terre au beurre	500	18-22	180	

Viande

Taper	Min. – Max. quantité d'ingrédients alimentaires (grammes)	Temps (minutes)	Température (°C)	Secouez, retournez ou remuez à mi-cuisson
Steak	100-500	8-12	180	Oui
Côtelette de porc	100-500	10-14	180	Oui
Hamburger	100-500	7-14	180	Oui
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	Oui
Cuisse de poulet	100-500	18-22	180	Oui
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180	

Rafrâchissements

Taper	Min. – Max. quantité d'ingrédients alimentaires (grammes)	Temps (minutes)	Température (°C)	Secouez, retournez ou remuez à mi-cuisson
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui
Tranches de poisson à frire surgelées	100-400	6-10	200	
Snack au fromage de marque surgelé	100-400	8-10	200	
Légume fermenté	100-400	10	180	



REMARQUE:

Si la friteuse à air chaud démarre à froid, le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes.

❑ Préparez vos propres frites

Pour un meilleur effet, nous vous recommandons d'utiliser des frites précuites (par exemple des frites surgelées). Pour préparer vos propres frites, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petites frites.
2. Faites tremper les frites dans un bol pendant au moins 20 minutes, retirez-les et laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
3. Versez l'huile d'olive dans le bol avec une cuillère, mettez les frites dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce que toutes les frites soient uniformément huilées.
4. Retirez les frites du bol avec vos mains ou vos ustensiles. Laissez l'excès d'huile dans le bol. Versez ensuite les frites dans le panier à friture.



REMARQUES:




- Placez la grille dans le panier à friture avant de mettre les frites dans le panier à friture.
- Ne versez pas toutes les frites d'un coup dans le panier à friture. Cela évite que trop d'huile ne finisse au fond du panier à friture.

5. Faites frire les frites selon les instructions de ce chapitre.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Nous avons dressé une liste de questions et de réponses conçues pour aider les gens à comprendre comment résoudre un problème particulier. Si vous rencontrez toujours des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter.



 Problème	 Cause du problème	 Solution
<p>La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La friteuse à air chaud n'est pas branchée sur la prise murale. 2. Vous n'avez pas pu régler la minuterie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insérez la fiche dans la prise mise à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie pour régler l'heure correcte de cuisson.
<p>Les ingrédients alimentaires de la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il y a trop d'ingrédients alimentaires dans le panier à friture. 2. La température de chauffage réglée est trop basse. 3. Le temps de cuisson est trop court. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez les ingrédients alimentaires en petites quantités dans le panier à friture. En petites quantités, la friture peut être répartie plus uniformément. 2. Tournez le bouton de contrôle de la température pour régler la température souhaitée (voir le chapitre « UTILISATION DU PRODUIT - Paramètres »). 3. Tournez le bouton du minuteur pour déterminer le temps de cuisson (voir la section « UTILISATION DU PRODUIT - Paramètres »).
<p>Les ingrédients alimentaires ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air chaud.</p>	<p>Certains ingrédients alimentaires doivent être retournés pendant le processus de cuisson.</p>	<p>Si des ingrédients alimentaires se trouvent sur le dessus ou sont mélangés à d'autres ingrédients alimentaires (par exemple des chips frites), ils doivent être retournés pendant la cuisson (voir la section « UTILISATION DU PRODUIT - Paramètres »).</p>

<p>La collation frite qui sort de la friteuse à air chaud n'est pas croustillante.</p>	<p>Le snack frit que vous choisissez doit être frit dans une friteuse traditionnelle.</p>	<p>Vous pouvez opter pour le snack au four, ou vous pouvez ajouter un peu d'huile au snack pour augmenter son croustillant.</p>
<p>De la fumée blanche sort de la friteuse à air chaud.</p>	<p>1. Vous cuisinez des ingrédients alimentaires à haute teneur en huile.</p>	<p>1. Lorsque vous préparez des ingrédients alimentaires avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse à air chaud, une grande quantité de vapeur d'huile s'infiltrera dans le panier à friture. L'huile produit une vapeur d'huile blanche et le panier à friture peut être plus chaud que la normale. Mais cela n'affecte en rien l'effet final de la cuisson.</p>
	<p>2. Les résidus d'huile de la dernière utilisation restent dans le panier à friture.</p>	<p>2. La fumée blanche est créée en chauffant l'huile et la graisse dans la friteuse. Assurez-vous de nettoyer le panier à friture après chaque utilisation.</p>
<p>Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément dans la friteuse à air chaud.</p>	<p>Vous n'avez pas bien trempé les frites avant de les faire frire.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre « UTILISATION DU PRODUIT - Préparez vos propres frites ».</p>
<p>Les frites qui sortent de la friteuse à air chaud ne sont pas croustillantes.</p>	<p>Le croustillant est déterminé par la teneur en huile et en humidité des frites.</p>	<p>1. Assurez-vous de bien égoutter les frites avant d'ajouter de l'huile.</p>
		<p>2. Couper les frites en plus petites tailles peut les rendre plus légères et plus croustillantes.</p>
		<p>3. Les frites peuvent être rendues plus légères et plus croustillantes en ajoutant une petite quantité d'huile.</p>

NETTOYAGE



Pour conserver la fonctionnalité et l'apparence du produit, celui-ci doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

Nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter la formation de germes ou de moisissures. Ne laissez pas les restes de nourriture sécher avant de les nettoyer.

☐ Directives générales de nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Retirez le panier à friture et la grille pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Il est interdit de rincer la zone du chœur avec de l'eau, afin d'éviter que l'eau ne s'infilte dans le circuit électrique et ne provoque des dysfonctionnements.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, de l'alcool de nettoyage ou d'autres solutions chimiques, car ceux-ci pourraient pénétrer dans le boîtier ou altérer son fonctionnement.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs pour le nettoyage. L'intérieur du panier à friture, la grille et l'appareil sont tous recouverts d'un revêtement antiadhésif. L'utilisation d'objets abrasifs lors du nettoyage endommagera le revêtement antiadhésif.
- Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants.

☐ Nettoyage des pièces de la friteuse à air chaud

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de la friteuse à air chaud.
- Nettoyez le panier à friture et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ajoutez de l'eau chaude dans le panier à friture, ainsi qu'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans le panier à friture, puis laissez tremper le panier à friture et la grille pendant 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants et essuyez tout résidu alimentaire.
- Nettoyez régulièrement l'ouverture d'entrée d'air et l'ouverture de sortie d'air avec une brosse de nettoyage afin que le débit d'entrée et d'évacuation d'air ne soit pas affecté.

ENTRETIEN & SERVICE

- La friteuse à air chaud ne nécessite aucun entretien, à l'exception du nettoyage.
- Vous ne pouvez pas reconstruire, réparer ou démonter la friteuse à air chaud vous-même.
- Vérifiez régulièrement l'absence de dommages et d'usure importante.



REMARQUES:

- N'essayez pas d'ouvrir la friteuse à air chaud pour l'entretien. Le retrait du boîtier ou un remontage incorrect peut provoquer un choc électrique, des dommages, des courts-circuits ou un incendie.
 - L'ouverture du boîtier pour quelque raison que ce soit annulera la garantie. La friteuse à air chaud ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
 - L'entretien, les modifications et les réparations ne peuvent être effectués que par le fabricant, un atelier professionnel désigné par le fabricant ou une personne également qualifiée. Pour obtenir une maintenance ou un service, veuillez d'abord nous contacter via notre adresse e-mail customerservice@hgmd.nl.
- Pour les accessoires manquants tels que le manuel ou d'autres éléments, contactez-nous à l'adresse e-mail mentionnée ci-dessus.
 - En cas de défaut, renvoyez le produit à **HGMD** avec une description de la panne, une preuve d'achat et tous les accessoires.

STOCKAGE & TRANSPORT

- Nous vous recommandons de nettoyer la friteuse à air chaud avant de la stocker pendant une longue période.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Si vous ne le faites pas, il y a un risque d'incendie.
- Ne stockez pas de pièces mouillées ou humides car des moisissures pourraient se développer.
- Rangez la friteuse à air chaud dans un endroit sans poussière, non exposé au soleil et à l'humidité.
- Ne stockez pas la friteuse à air chaud à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- Rangez le cordon d'alimentation enroulé de manière lâche.
- N'enroulez pas étroitement le cordon d'alimentation autour de l'appareil lorsque vous le rangez. Cela provoque une tension excessive sur le câble. Au fil du temps, cela endommagerait le cordon d'alimentation, entraînant une situation dangereuse pour l'utilisateur.
- Protégez l'appareil contre les vibrations et les chocs pendant le transport.
- Après un transport ou un stockage à des températures très froides, la friteuse à air chaud doit s'acclimater à température ambiante pendant environ 30 minutes pour éviter une éventuelle condensation. L'appareil peut alors être utilisé.

ÉLIMINATION & RECYCLAGE

Ce produit est conçu et fabriqué avec des matériaux et composants de haute qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés.

❑ Mise au rebut de l'appareil



Ce produit est conforme à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil indique qu'en fin de vie, le produit doit être éliminé séparément des déchets ménagers normaux et déposé dans une déchetterie pour le recyclage des équipements électriques et électroniques ou retourné au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

L'utilisateur est responsable de rapporter l'appareil à un service de collecte des déchets à la fin de sa durée de vie. Une collecte sélective appropriée des déchets en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination ultérieure de l'appareil dans le respect de l'environnement contribue à prévenir d'éventuels impacts négatifs sur l'environnement et la santé et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne des sanctions administratives prévues par la loi. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit et les systèmes de collecte disponibles, contactez votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Respectez vos obligations légales et contribuez à la protection de l'environnement.

Lorsque vous jetez la friteuse à air chaud, coupez en toute sécurité le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne puisse plus être utilisé.

❑ Élimination du matériel d'emballage



Suivez les notes et les marquages sur l'emballage.

Assurez-vous que les sacs en plastique, les emballages, etc. sont éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement. Ne jetez pas simplement ces matériaux avec vos déchets ménagers habituels, mais assurez-vous qu'ils soient collectés pour être recyclés.

GARANTIE & RESPONSABILITÉ

HGMD garantit que pendant un an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie s'applique aux produits utilisés à des fins personnelles et non à des fins commerciales ou de location. **HGMD**, à sa discrétion, remplacera ou réparera ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué par un produit ou un composant neuf ou remis à neuf. Si le produit n'est plus disponible, un remplacement peut être effectué par un produit similaire de valeur égale ou supérieure, aucun remboursement ne sera accordé. Ceci est votre garantie exclusive. Votre unité de remplacement vous sera retournée sans frais et sera couverte par cette garantie pour le reste de la période de garantie.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine à compter de la date d'achat initial et n'est pas transférable. Une preuve d'achat est requise pour obtenir une assistance au titre de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas:

- utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit ;
- utiliser avec une tension ou un courant incorrect ;
- dégâts des eaux ;
- utilisation contraire aux instructions d'utilisation ;
- démontage, réparation ou modification par toute personne autre que **HGMD** ;
- les dommages causés par des accidents ou des catastrophes, tels qu'un incendie, une inondation, un tremblement de terre, une guerre, le vandalisme ou un vol ;
- les dommages causés par un entretien et un stockage incorrects ;
- l'exposition à des influences extérieures néfastes, telles que la lumière du soleil et d'autres rayonnements ou champs électromagnétiques ;
- l'usure normale.

Les dommages causés par le non-respect de ce manuel annuleront la garantie. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages consécutifs. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages matériels ou corporels causés par une utilisation inappropriée ou le non-respect des consignes de sécurité. Dans de tels cas, la garantie devient nulle.

HGMD se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis ni obligation, au manuel d'utilisation, aux couleurs, aux spécifications, aux accessoires, aux matériaux et aux modèles.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, y compris la photocopie, l'enregistrement ou d'autres méthodes électroniques ou mécaniques, sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur, sauf dans le cas de brèves citations incorporées. dans des critiques critiques et dans certaines autres utilisations non commerciales autorisées par la loi sur le droit d'auteur. Pour les demandes d'autorisation, contactez-nous à l'adresse/e-mail en dernière page.



HGMD®

Ambachtstraat 16,
4261 TJ, Wijk en Aalburg
Nederland

✉: klantenservice@hgmd.nl
🌐: www.hgmd.nl