



# AIR FRYER

3.5 liter

## NL - Bedieningsinstructies

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

## EN - Operating instructions

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

## F - Mode d'emploi

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

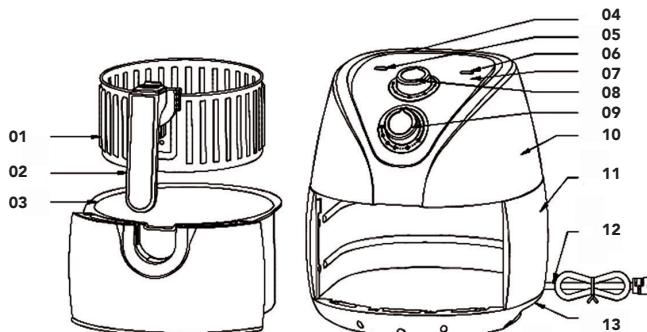
NL  
EN  
FR

## Introductie

Met de nieuwe heteluchtfriteuse kunt u uw favoriete ingrediënten en snacks bereiden op een gezondere manier. De heteluchtfriteuse gebruikt hete lucht in combinatie met bovengrill luchtcirculatie (snelle hete lucht) en een bovengrill om een verscheidenheid aan smakelijke gerechten te bereiden op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier. Uw ingrediënten worden van alle kanten tegelijk verwarmd en voor de meeste ingrediënten hoeft u geen olie toe te voegen.

## Algemene beschrijving van de belangrijkste onderdelen

1. Mand
2. Handgreep
3. Pan
4. Luchtinlaat
5. Indicatorlampje
6. Verwarmingsindicator
7. Bord
8. Tijdklok (0-60 min.)/ inschakelknop
9. Temperatuur draaiknop (80-200°C)
10. Bovenkant van behuizing
11. Hoofdunit
12. Netsnoer
13. Basis



## Belangrijk

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door vóór u het apparaat gebruikt en bewaar het voor toekomstige raadpleging.

# AIR FRYER

NL

## Gevaar

- De behuizing, de elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevatten elektrische onderdelen en mogen nooit in water worden ondergedompeld of onder de kraan worden afgespoeld.
- Geen water of andere vloeistof het apparaat laten binnendringen om elektrische schok te voorkomen.
- De te frituren ingrediënten altijd in de mand doen om aanraking met de verwarmingselementen te voorkomen.
- De te frituren ingrediënten altijd in de mand doen om aanraking met de verwarmingselementen te voorkomen.
- De luchtinlaat en de ventilatieopeningen niet bedekken als het apparaat is ingeschakeld.
- De pan niet met olie vullen daar dit brandgevaar kan veroorzaken.
- De binnenkant niet aanraken wanneer het apparaat is ingeschakeld.

## Waarschuwing

- Apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen jonger dan 8 jaar) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Controleer of het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met het plaatselijke voltage alvorens u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, netsnoer of het apparaat zelf is beschadigd.
- Indien het netsnoer is beschadigd, dient het door de fabrikant, haar servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon te worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker dient niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken en het bedieningspaneel van het apparaat niet bedienen met natte handen.
- Het apparaat alleen aansluiten op een geaard stopcontact. Zorg altijd dat de stekker op de juiste wijze in het stopcontact is gestoken.
- Dit apparaat nooit aansluiten op een externe tijdschakelaar of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Het apparaat niet op of bij brandbare materialen plaatsen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Het apparaat niet tegen een wand of andere apparaten plaatsen. Ten minste 10cm ruimte vrijhouden aan de achterzijde en de zijkanten en 10 cm ruimte vrijhouden boven het apparaat. Niets op de bovenkant van het apparaat plaatsen.

- Het apparaat niet voor andere doeleinden gebruiken dan beschreven in de handleiding.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Tijdens het hetelucht frituren, komt hete stoom vrij door de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Na gebruik van het apparaat is het metalen deksel aan de binnenkant erg heet. Vermijd contact met het hete metaal aan de binnenkant na het frituren.
- Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact indien u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot het apparaat geen rook meer uitstoot alvorens de pan uit het apparaat te halen.

## **Let op**

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het apparaat is ook niet bedoeld voor klanten in hotels, motels, bed and breakfast locaties en andere woonomgevingen.
- Indien het apparaat onjuist of voor professionele/semiprofessionele doeleinden wordt gebruikt of niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en kunnen wij aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
- Na gebruik altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.
- Laat het apparaat 30 minuten afkoelen alvorens het te hanteren of te reinigen.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide ingrediënten goud zijn in plaats van bruin. Verwijder verbrande resten.
- Het apparaat is voorzien van een microschakelaar, wanneer u de pan uitneemt tijdens het frituren, schakelt het apparaat automatisch uit.

## **Oververhittingsbescherming**

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming. Indien de inwendige temperatuur onjuist is, schakelt de oververhittingsbescherming automatisch in. Het apparaat kan nu niet langer worden gebruikt. Haal de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en lever het apparaat vervolgens in bij een geautoriseerd service center ter reparatie.

## **Automatische uitschakeling**

Dit apparaat is voorzien van een tijdklok. Wanneer de tijdklok naar 0 is afggeteld, produceert het apparaat een belgeluid en schakelt het automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de draaknop van de tijdklok tegen de klok in naar 0.

**Opmerking: Indien u de pan uitneemt tijdens het frituren, schakelt het apparaat ook automatisch uit. (De tijdklok telt nog steeds af).**

# AIR FRYER

NL

## Elektromagnetisch veld (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Indien het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruikershandleiding wordt gehanteerd, is het apparaat veilig voor gebruik gebaseerd op wetenschappelijk gegevens die nu beschikbaar zijn.

## Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig de mand en de pan met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

**Opmerking: u kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.**

4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

De heteluchtfriteuse werkt met hete lucht, daarom de pan niet met olie of frituurvet vullen.

## Voorbereiden voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

**Plaats het apparaat niet op niet-hittebestendige ondergronden.**

2. Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
3. Plaats de pan in het apparaat.

**Opmerking: de pan MOET op de juiste wijze in het apparaat worden geplaatst, anders werkt het apparaat niet!**

4. Trek het netsnoer uit en steek de stekker in een geaard stopcontact.

**De pan niet met olie of andere vloeistof vullen.**

**Niets op de bovenkant van het apparaat plaatsen.**

**Niets op de luchtinlaat aan de twee zijkanten van het apparaat plaatsen.**

**Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt de resultaten van het hetelucht frituren.**

## Gebruik van het apparaat

De heteluchtfriteuse kan een grote scala aan ingrediënten bereiden. Raadpleeg de tabel in de paragraaf "instellingen" hierna.

## Hetelucht frituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Plaats de ingrediënten in de mand.

**Opmerking: De mand nooit volledig vullen of de aanbevolen vulhoeveelheid overschrijden (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk), daar dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.**

4. Schuif de pan op de juiste wijze terug in de heteluchtfriteuse.

**De pan nooit zonder de mand gebruiken. Indien de pan niet op de juiste wijze in de heteluchtfriteuse is geplaatst, werkt het apparaat niet! Let op: de pan niet aanraken tijdens en enige tijd na gebruik, daar de pan zeer heet wordt. De pan alleen met de handgreep hanteren.**

5. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur. Zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.

6. Bepaal de bereidingstijd voor het ingrediënt (zie paragraaf 'Instellingen').

7. Om het apparaat in te schakelen, stelt u de tijdschakelaar in op de bereidingstijd.

**Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer het apparaat koud is.**

**Opmerking: U kunt het apparaat ook laten opwarmen zonder enige ingrediënten erin. In dit geval stelt u de tijdschakelaar in op langer dan 3 minuten en wacht u tot de opwarmindicator gaat branden (na ong. 3 minuten). Vervolgens vult u de mand en stelt u de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd.**

a) Het indicatorlampje en de opwarmindicator gaan branden.

b) De tijdklok begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.

c) Tijdens het hetelucht frituren, kan de opwarmindicator branden. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in/uitgeschakeld om de temperatuur te behouden.

d) Overtollige olie uit de ingrediënten wordt op de bodem van de pan opgevangen.

8. Sommige ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, haalt u de pan uit het apparaat met de handgreep en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens weer terug in de heteluchtfriteuse en ga door met frituren.

**Let op: niet op de knop van de handgreep drukken tijdens het schudden.**

• Tip: om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Om dit te doen, haalt u de pan uit het apparaat, plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond en drukt u op de knop van de handgreep.

• Tip: Indien u de tijdklok op halverwege de bereidingstijd instelt, hoort u het tijdkloksignaal wanneer u de ingrediënten dient te schudden. U dient de tijdklok echter wel opnieuw in te stellen na het schudden.

• Tip: Indien u de tijdklok op de volledige bereidingstijd instelt, klinkt geen tijdkloksignaal tijdens het frituren. U kunt de pan op elk moment uitnemen om de ingrediënten te controleren. De stroom wordt automatisch uitgeschakeld en schakelt weer in wanneer u de pan terug in het apparaat schuift (de tijdklok blijft aftellen in deze situatie).

9. Wanneer u het tijdkloksignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

**Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, draait u de temperatuurknop naar 0 of neemt u de pan direct uit.**

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan eenvoudigweg terug in het apparaat en stelt u de tijdklok op een aantal minuten extra in.

# AIR FRYER

NL

11. Om kleine ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), drukt u op de ontgrendelingsknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.

**De mand niet samen met de pan omdraaien daar de overtollige olie die op de bodem van de pan wordt opgevangen, dan op de ingrediënten zal lekken. Na het hetelucht frituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de heteluchtfriteuse, kan stoom uit de pan vrijkomen. Na het hetelucht frituren, zijn de pan en het metalen binnendeksel heet.**

12. Leeg de mand in een kom of op een bord.

- Tip: om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, gebruikt u een tang om de ingrediënten uit de mand te halen.

13. Wanneer een hoeveelheid ingrediënten klaar zijn, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor een volgende hoeveelheid.

14. Indien u twee ingrediënten tegelijkertijd wilt frituren, kunt u de mandverdeler gebruiken als verdeler en zo voorkomen dat de smaken zich vermengen.

## Instellingen

De onderstaande tabel helpt u om de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden, te selecteren.

**Opmerking: Deze instellingen zijn ter indicatie. Daar de ingrediënten verschillen in afkomst, afmeting, vorm en/of merk, kunnen wij niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen.**

Omdat de snelle hetelucht technologie de lucht in het apparaat opwarmt, kunt u de pan kortstondig uit het apparaat halen tijdens het frituren zonder het proces te verstören.

## Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd te schudden, optimaliseert u het eindresultaat en het helpt om ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten te voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan de aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een aantal minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Geen extreem vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bereiden zoals worstjes.
- Snacks die in de oven worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid om knapperige friet te bereiden is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een taart of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C voor 10 minuten.

Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
-------------------------------	----------------	---------------------	----------	------------------

### Aardappelen en friet

Dunne bevroren friet	300-700	9-16	200	schudden	
Dikke bevroren friet	300-700	11-20	200	schudden	
Zelfgemaakte friet (8x8mm)	300-800	16-10	200	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes friet	300-800	15-18	180	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Rösti	250	18-22	180	schudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	schudden	

### Vlees en Gevogelte

Steak	100-500	8-12	180	
Karbonades	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Kipfilet	100-500	10-15	180	

# AIR FRYER

NL

## Snacks

Loempia's	100-400	8-10	200	schudden
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	schudden
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200	
Bevroren kaassnacks	100-400	8-10	180	
Gevulde groente	100-400	10	160	

## Bakken

Taart	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Zoete snacks	400	20	160	

**Opmerking: voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe wanneer u frituurt als de hete-luchtfriteuse nog koud is.**

## Zelf friet maken

Om zelf friet te maken, volgt u de ondertaande stappen.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Was de aardappelreepjes grondig en dep ze droog met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom. Leg de reepjes erop en mengen tot de reepjes bedekt zijn met olie.

4. Haal de reepjes uit de kom met uw vingers of een geperforeerde opscheplepel zodat de overtollige olie achterblijft in de kom. Leg de reepjes in de mand.

**Opmerking: de kom niet kantelen om alle reepjes in één keer in de mand te doen om te voorkomen dat overtollige olie op de bodem van de pan komt.**

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

## Reinigen

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Het hete metaal aan de binnenkant niet direct na het frituren aanraken. Het apparaat dient af te koelen alvorens het te reinigen!

**Geen keukengerei gebruiken om de pan, de mand & de verdeler te reinigen daar dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking: Neem de pan uit om de heleluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.**

2. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Reinig de pan en de mand met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.

U kunt gebruik ontvetter gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

**Opmerking: de mand & de verdeler zijn vaatwasserbestendig.**

- Tip: Indien vuil is achterbleven op de mand of de bodem van de pan, vult u de pan met warm water met wat afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

## Opbergen

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

3. Plaats de heleluchtfriteuse op een schone en droge plaats.

## Milieu

Aan het einde van de levensduur het apparaat niet met het normale huishoudelijke afval afvoeren maar bij een officieel verzamelpunt inleveren om te recycelen. Op deze manier levert u een bijdrage aan een schoner milieu.

## Garantie en service

Bezoek onze website of neem contact op met uw distributeur indien u service of informatie nodig hebt of indien u een probleem hebt.

# AIR FRYER

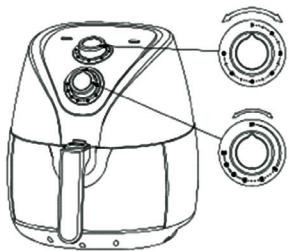
**NL**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>De heteluchtfriteuse werkt niet</b>	De stekker van het apparaat is niet in het stopcontact gestoken.	De stekker van het apparaat is niet in het stopcontact gestoken.
	U hebt de tijdklok niet ingesteld.	Stel de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
	De pan is niet op de juiste wijze geplaatst	Schuif de pan op de juiste wijze in het apparaat.
<b>De met de heteluchtfriteuse gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar.</b>	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmater gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de benodigde temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel de tijdschakelaar in op de benodigde bereidingstijd (zie paragraaf 'Instellingen' in hoofdstuk 'Gebruik van het apparaat').
<b>De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.</b>	Bepaalde ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud.	Ingrediënten dat bovenop elkaar liggen (bijv. friet) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud.
<b>Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer deze uit de heteluchtfriteuse komen.</b>	U gebruikt een soort snacks die in een traditionele friteuse dient te worden bereid.	Gebruik ovensnacks of borstel lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.</b>	Er zijn te veel ingrediënten in de mand geplaatst.	De mand niet boven de vullijn vullen. Raadpleeg de bovenstaande tabel "Instellingen".
	De mand is niet op de juiste wijze in de pan	Plaats de mand in de pan tot u 'klik' hoort.
<b>Er komt witte rook uit het apparaat.</b>	U bereid vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten in de heteluchtfriteuse bakt, lekt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen nadelig effect op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog resten van een vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van vet in de pan. Zorg dat u de pan na elk gebruik goed reinigt.
<b>Verse friet is ongelijkmatig gefrituurd in de heteluchtfriteuse.</b>	U hebt niet het juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat deze stevig blijven tijdens het frituren.
	U hebt de aardappelreepjes niet goed afgespoeld alvorens deze te frituren.	Spoel de aardappelreepjes goed om de maïzena van de buitenkant van de reepjes te verwijderen.
<b>Verse friet is niet knapperig wanneer het uit de heteluchtfriteuse komt.</b>	De krokanheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Dep de reepjes droog voordat u de olie toe voegt.
		Snijd de aardappel klein voor een knapperiger resultaat.
		Voeg meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

# AIR FRYER

1

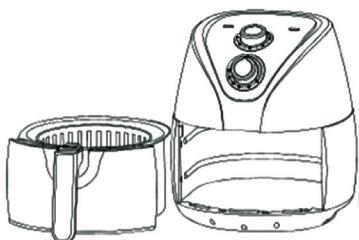


2



NL

3



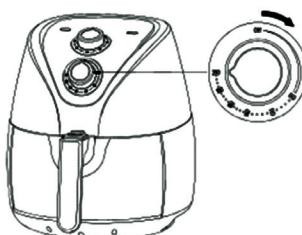
4



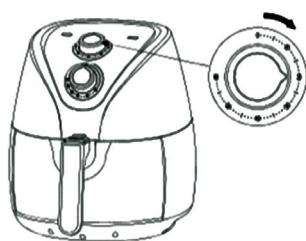
5



6



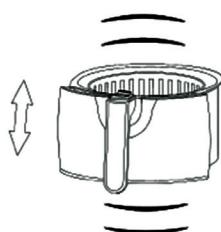
7



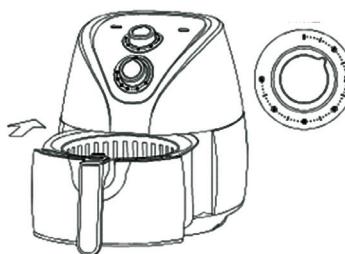
8



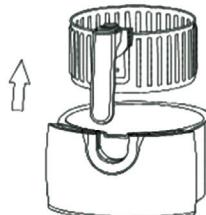
9



10



11



12



# AIR FRYER

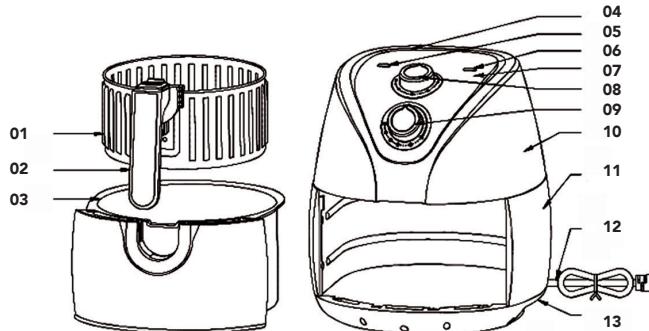
EN

## Introduction

Your new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

## General description of main parts

1. Basket
2. Handle
3. Pan
4. Air inlet
5. Power-on light
6. Heating-on light
7. Plate
8. Timer (0-60 min.)/ power-on knob
9. Temperature control knob(80-200°C)
- 10.Upper housing
11. Main housing
12. Power cord
13. Base



## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

## Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children younger 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
  - Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
  - Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
  - If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
  - Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
  - Keep the mains cord away from hot surfaces.
  - Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
  - Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
  - Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
  - Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
  - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
  - Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
  - Do not let the appliance operate unattended.
- inserted into the wall socket properly.

# AIR FRYER

EN

- Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid to contact the hot metal inside after cooking.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

## Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

## Overheating Protection

The appliance with overheating protection system, if the inner temperature control system invalid, the overheating protection is automatically turned on, the appliance is no longer ready to be used. Unplug the mains cord, let the appliance cool down, then send to the authorized service center for repairing.

## Automatic switch-off

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

**Note: If pull out the pan during cooking, the appliance will be switched off automatically, too. (Timer still in counting down).**

## Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

**Note: You can also clean these parts in the dishwasher.**

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.**

2. Place the basket in the pan properly
3. Put the pan into the machine.

**Note: the pan MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!**

4. Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.

**Do not fill the pan with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance.**

**Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Please refer to the section "settings" table hereinafter.

## Hot air frying

1. Put the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Put the ingredients in the basket.

**Note: Never fill the basket in full or exceed the recommended amount (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.**

4. Slide the pan back into the air fryer properly.

**Never use the pan without the basket in it.**

**If the pan doesn't be fixed into the air fryer properly, the appliance won't work!**

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.**

**Only hold the pan by the handle.**

# AIR FRYER

EN

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

**Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

**Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.**

a) The power-on light and the heating-up light go on.

b) The timer starts counting down the set preparation time.

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

d) Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

**Caution: Do not press the button of the handle during shaking.**

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

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

- Tip: If you set the timer to full preparation time, there is no timer bell during cooking before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after slide the pan back into the appliance(timer always counts down in this situation).

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.**

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

**Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.**

**After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan. After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.**

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket
13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
14. If you want to cook two ingredients at the same time, you can use the basket separator to divide them and prevents the flavors mixing with each other.

## Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

## Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de heteluchtfriteuse als u een taart of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

# AIR FRYER

EN

Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
--------------------	-------------	------------------	-------	-------------------

## Potatoes & fries

Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	shake Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	15-18	180	shake Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	18-22	180	shake
Potato gratin	500	15-18	200	shake

## Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180
Pork chops	100-500	10-14	180
Hamburger	100-500	7-14	180
Sausage roll	100-500	13-15	200
Drumsticks	100-500	18-22	180
Chicken breast	100-500	10-15	180

## Snacks

Spring rolls	100-400	8-10	200	shake
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	
Frozen bread crumb cheese snacks	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	

## Bake

Cake	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	20	160	

**Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.**

## Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

**Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.**

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

# AIR FRYER

EN

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying. Cool down the appliance is needed before cleaning!**

**The pan, the basket & separator, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

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

**Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.**

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Note: The basket & separator are dishwasher-safe.**

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

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Put the air fryer on the clean and dry place.

## Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit our website or contact your distributor.

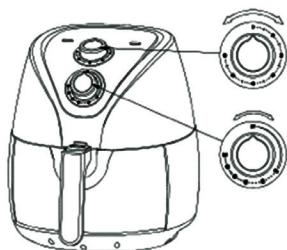
Problem	Possible cause	Solution
<b>The air fryer does not work</b>	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly	Slide the pan into the appliance properly.
<b>The ingredients fried with the air fryer are not done.</b>	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time.
<b>The ingredients are fried unevenly in the air fryer.</b>	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
<b>Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.</b>	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

# AIR FRYER

EN

Problem	Possible cause	Solution
<b>I cannot slide the pan into the appliance properly.</b>	Too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond in full, refer to the "Setting" table above.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
<b>White smoke comes out of the appliance.</b>	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
<b>Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.</b>	You did not use the right potato type.	Gebruik verse aardappelen en zorg dat deze stevig blijven tijdens het friuteren.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
<b>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

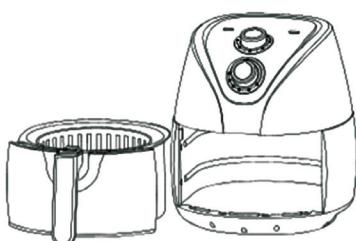
1



2



3



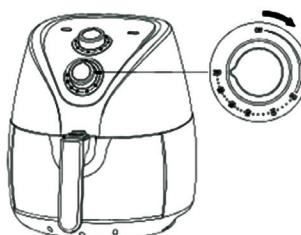
4



5

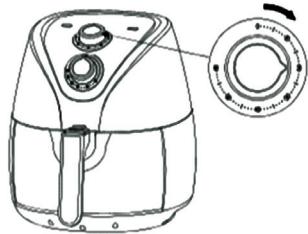


6



# AIR FRYER

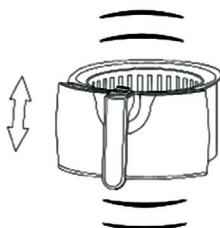
EN



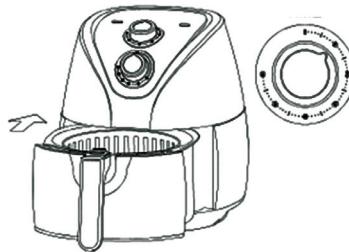
9



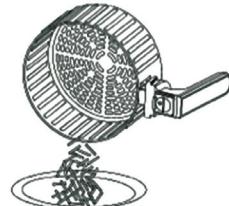
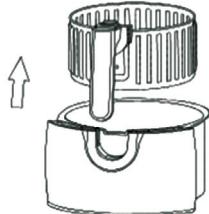
10



11



12

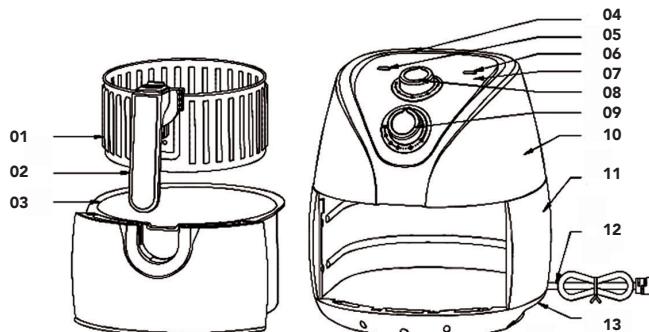


## Introduction

Votre nouvelle friteuse à air chaud vous permet de préparer vos ingrédients et collations d'une façon plus saine. La friteuse à air utilise de l'air chaud combiné à une circulation à grande vitesse de l'air ainsi qu'un grille supérieur pour préparer de nombreux plats délicieux d'une façon saine, rapide et facile. Tous les côtés de vos ingrédients sont chauffés en une seule fois et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'ajout d'huile.

## Description générale des principales parties

1. Panier
2. Poignée
3. Plat
4. Entrée d'air
5. Témoin lumineux «sous-tension»
6. Témoin lumineux «cuisson»
7. Plaque
8. Minuterie (0-60 min)/ Bouton de mise sous tension
9. Bouton de contrôle de la température (80-200°C)
10. Boîtier supérieur
11. Boîtier principal
12. Cordon électrique
13. Base



## Important

Lisez ce manuel d'utilisation avec attention avant d'utiliser l'appareil et gardez-le pour une consultation ultérieure.

# AIR FRYER

FR

## Danger

- N'immergez jamais dans l'eau ni ne rincez au robinet le boîtier qui contient des composants électriques ainsi que des éléments chauffants.
- Empêchez l'eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l'appareil afin d'éviter toute électrocution.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier afin de les empêcher d'être en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le plat d'huile, ceci pouvant entraîner la naissance de flammes.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

## Avertissement

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par une personne (notamment les enfants de moins de huit ans) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elle soit supervisée ou guidée par une personne responsable de sa sécurité.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la tension du réseau local avant de connecter l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de huit ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de huit ans lorsque l'appareil est sous tension ou en phase de refroidissement.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de contrôle avec les mains mouillées.
- Ne connectez l'appareil qu'à une prise de terre murale. Assurez-vous toujours que la prise soit insérée correctement dans la prise murale.
- Ne connectez jamais l'appareil à un interrupteur à minuterie externe ou un système de commande à distance afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- N'utilisez l'appareil pour aucune autre fin que celle décrite dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

- Lors de la phase de friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée via les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures de sortie de l'air. Aussi, faites attention à l'air et à la vapeur chauds lorsque vous retirez le plat de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement.
- Après avoir utilisé l'appareil, la gaine métallique interne est très chaude ; évitez tout contact avec ce métal chaud à l'intérieur de l'appareil après utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez une fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant d'enlever le plat de l'appareil.

## **Attention**

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, immobile et stable.
- Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements autres, notamment par des employés de cuisine dans les magasins, au bureau, dans les fermes ou tout autre environnement de travail. Il n'est pas non plus conçu pour être utilisé pas des clients d'hôtels, de motels, de bed and breakfast et tout autre environnement résidentiel.
- Si l'appareil est utilisé de façon incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou encore s'il n'est pas utilisé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation, la garantie devient obsolète et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant approximativement 30 minutes avant de le manipuler ou de la nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil en sortent jaune-doré et non foncés ou marron. Enlevez les restes brûlés.
- L'appareil possède le micro interrupteur à l'intérieur, qui fonctionne lorsqu'on enlève le plat pendant la cuisson, permettant de mettre l'appareil hors tension.

## **Protection contre la surchauffe**

L'appareil possède un système de protection contre la surchauffe : si le système de contrôle de la température interne indique une température incorrecte, la protection contre la surchauffe est automatiquement mise en marche. L'appareil n'est plus en état d'être utilisé. Débranchez le cordon d'alimentation, laissez l'appareil refroidir puis envoyez-le au centre d'entretien agréé pour le faire réparer.

## **Mise hors tension automatique**

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie est à 0, l'appareil produit une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

**Note: Si le plat est retiré pendant la cuisson, l'appareil s'éteindra également de façon automatique (La minuterie toujours sur décompte).**

# AIR FRYER

FR

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à tous les standards relatifs aux champs électromagnétiques (CEM). Si manipulé de façon appropriée et selon les instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est sécuritaire et ce, selon les fondements scientifiques disponibles actuellement.

## Avant la première utilisation

1. Retirez la totalité de l'emballage.
2. Retirez toutes les étiquettes ou tous les autocollants de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le plat avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

**Note: Vous pouvez également laver ces parties dans un lave-vaisselle.**

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.  
Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas le plat d'huile ou de graisse de friture.

## Préparation pour l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et nivélée.

**Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**

2. Placez correctement le panier dans le plat.
3. Placez le plat dans la machine.

**Note: le plat DOIT être placé correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionne pas!**

4. Tirez le cordon d'alimentation et branchez-le sur la prise de terre murale.

**Ne remplissez pas le plat d'huile ou de tout autre liquide.**

**Ne posez rien sur l'appareil.**

**Ne placez rien sur les entrées d'air sur les côtés de l'appareil, ceci perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.**

## Utilisation de l'appareil

La friteuse à air vous permet de préparer un large éventail d'ingrédients. Veuillez-vous référer à la section du tableau de « paramétrages » ci-après.

## Friture à air chaud

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre murale.
2. Retirez doucement le plat de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.

**Note: Ne remplissez jamais complètement le panier et n'excédez jamais la quantité recommandée (voir la section « paramétrages » de ce chapitre), puisque ceci pourrait affecter la qualité du résultat final.**

4. Faites glisser correctement le plat vers l'arrière dans la friteuse à air. N'utilisez jamais le plat sans le panier à l'intérieur. Si le plat n'est pas fixé correctement dans la friteuse à air, l'appareil ne fonctionnera pas!

**Avertissement : Ne touchez pas le plat pendant et peu de temps après l'utilisation puisqu'il devient très chaud. N'attrapez le plat que par la poignée.**

5. Tournez le bouton de la température sur la température requise. Voir la section « Paramétrages » dans ce chapitre pour déterminer la bonne température.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Paramétrages » dans ce chapitre).

7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuterie sur le temps de préparation requis.

**Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.**

**Note: Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le témoin lumineux de cuisson s'allume (après environ 3 minutes).**

**Puis remplissez le panier et tournez le bouton de minuterie sur le temps de préparation requis.**

a) Les témoins lumineux de mise sous tension et de cuisson s'allument.

b) La minuterie commence le décompte du temps de préparation choisi.

c) Pendant le processus de friture à air chaud, le témoin lumineux de cuisson s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant s'active et s'éteint pour maintenir la température choisie.

d) L'excès d'huile des ingrédients est collecté dans le fond du plat.

8. Quelques ingrédients ont besoin d'être remués à mi-cuisson (voir la section « Paramétrages » de ce chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le plat de l'appareil à l'aide de la poignée et agitez-le. Puis faites à nouveau glisser correctement le plat dans la friteuse à air pour continuer la cuisson.

**Avertissement: N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous agitez le plat.**

• Astuce: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plat et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez le plat de l'appareil, placez-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

• Astuce: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez la sonnerie lorsque vous avez besoin de remuer les ingrédients. Toutefois, ceci signifie que vous devez encore régler la minuterie sur le temps restant après avoir remué.

• Astuce: Si vous réglez la minuterie sur le temps de préparation complet, il n'y aura pas de sonnerie avant la fin. Vous pouvez retirer le plat à n'importe quel moment pour vérifier la cuisson des ingrédients et l'appareil s'arrêtera automatiquement et se rallumera une fois que le plat sera remis en place (la minuterie continue toujours le décompte dans une telle situation).

9. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation s'est écoulé. Retirez le plat de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

# AIR FRYER

**Note: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0 ou retirez directement le plat de l'appareil.**

FR

10. Vérifiez que les ingrédients soient prêts. Cependant, si les ingrédients ne sont pas prêts glissez simplement à nouveau le plat dans l'appareil et réglez la minuterie en ajoutant quelques minutes additionnelles.

11. Pour enlever les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton pour libérer le panier et retirez-le du plat.

**Ne renversez pas le panier tant que le plat y est encore attaché puisque l'excès d'huile qui aura été collecté dans le fond du plat s'écoulerait sur les ingrédients. Après avoir fait une friture à air chaud, le plat et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper du plat.**

**Après avoir fait une friture à air chaud, le plat et la gaine métallique sont chauds, il est ainsi nécessaire d'éviter de les toucher.**

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

- Astuce: Pour retirer les gros ingrédients délicats, utilisez une paire de pinces pour les soulever hors du panier.

13. Lorsqu'une fournée est prête, la friteuse à air est prête pour en préparer une autre.

14. Si vous voulez cuisiner deux ingrédients à la fois, vous pouvez utiliser le séparateur de panier pour les séparer et éviter que les saveurs se mélangent les unes avec les autres.

## Paramétrages

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous voulez préparer.

**Note: Gardez en tête que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients ont des origines, tailles, formes ainsi que des marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur paramètre pour vos ingrédients.**

Du fait que la technologie à air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le plat de l'appareil pendant une friture à air chaud ne perturbe que très peu le processus.

## Astuces

- Les petits ingrédients requièrent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une quantité plus grande d'ingrédients demande juste un temps de préparation un peu plus long, une quantité plus petite demande juste un temps de préparation un peu court.
- Agiter les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter une friture hétérogène des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile à vos pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air en quelques minutes après avoir ajouté un peu d'huile.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air.

- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour des frites croustillantes est 500 grammes.
- Utilisez une pâte déjà faite pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. Les pâtes préparées demandent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou fourrés.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de heleluchtfrifteuse als u een taart of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pour 10 minutes.

Min-max Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Agitez	Information supplémentaire
<b>Pommes de terre &amp; frites</b>				
Frites congelées	300-700	9-16	200	Agitez
Frites congelées	300-700	11-20	200	Agitez
Frites maison (8x8mm)	300-800	16-10	200	Agitez Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Pommes frites au four maison	300-800	15-18	180	Agitez Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Pommes frites en cube maison	300-750	12-18	180	Agitez Ajoutez 1/2 c. à. c d'huile
Rösti	250	18-22	180	Agitez
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Agitez
<b>Viande et volaille</b>				
Steak	100-500	8-12	180	
Côtes de porc	100-500	10-14	180	

# AIR FRYER

Hamburger 100-500 7-14 180

Roulés à la saucisse 100-500 13-15 200

Pilons de poulet 100-500 18-22 180

Blancs de poulet 100-500 10-15 180

## Collations

Rouleaux de printemps 100-400 8-10 200 Agitez

Nuggets de poulet congelés 100-500 6-10 200 Agitez

Bâtonnets de poisson congelés 100-400 6-10 200

Collations congelées au fromage panées 100-400 8-10 180

Légumes fourrés 100-400 10 160

## Pâtisserie

Gâteau 300 20-25 160

Quiche 400 20-22 180

Muffins 300 15-18 200

Collations sucrées 400 20 160

**Note: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez la friture alors que la friteuse à air est encore froide.**

## Faire des frites maison

Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.

FR

2. Lavez avec soin les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les dans un essuie-tout.
3. Versez 1/2 cuillère à café d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enrobés d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol à la main ou avec un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.

**Note: Ne renversez pas le bol pour mettre les bâtonnets dans le panier d'un seul coup; ceci évitera que l'huile finisse au fond du plat de l'appareil.**

5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur juste après avoir utilisé la friteuse. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer! Pour nettoyer le plat, le panier et le séparateur, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou de matériaux abrasifs, puisque ceci pourrait endommager le revêtement antiadhésif.**

1. Enlevez le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

**Note: Enlevez le plat pour que la friteuse à air refroidisse plus vite.**

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier et le plat avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour enlever les éventuels résidus.

**Note: Le panier et le séparateur peuvent être lavés au lave-vaisselle.**

- Astuce: Si de la saleté est bloquée dans le panier ou dans le fond du plat, remplissez le plat avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le plat et laissez le plat et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour enlever tous résidus de nourriture.

## Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.
3. Mettez la friteuse à air dans un endroit propre et sec.

## Environnement

Ne jetez pas l'appareil dans la poubelle domestique lorsqu'il est en fin de vie, mais déposez-le dans un point de collecte de recyclage agréé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

## Garantie et Service

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information ou si vous avez un problème, veuillez-vous rendre sur notre site web ou contactez votre distributeur.

# AIR FRYER

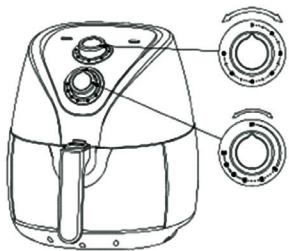
FR

Problème	Cause possible	Solution
<b>La friteuse à air ne fonctionne pas</b>	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de terre murale.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.
	Le plat n'est pas correctement installé dans l'appareil	Faites glisser correctement le plat dans l'appareil.
<b>Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.</b>	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez une plus petite fournée d'ingrédients dans le panier. Les fourées plus petites sont frites de façon plus homogène.
	La température choisie est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de température sur la température requise.
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis
<b>Les ingrédients sont frits de façon hétérogène dans la friteuse à air.</b>	Certains types d'ingrédients ont besoin d'être remués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui sont les uns sur les autres (ex. les frites) ont besoin d'être remués à mi-cuisson.
<b>Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.</b>	Vous avez utilisé un type de collation qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à cuire au four ou enduisez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Problème	Cause possible	Solution
<b>Je ne peux pas faire glisser correctement le plat dans l'appareil.</b>	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas trop le panier, référez-vous à la table de « Paramétrages » ci-avant.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le plat.	Poussez le panier dans le plat jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
<b>De la fumée blanche sort de l'appareil.</b>	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une quantité importante d'huile va s'écouler dans le plat. L'huile produit une fumée blanche et le plat peut être plus chaud que d'habitude. Ceci n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le plat contient encore des résidus gras d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le réchauffement du gras dans le plat. Assurez-vous de nettoyer correctement le plat après chaque utilisation.
<b>Les frites fraîches sont frites de façon hétérogène dans la friteuse à air.</b>	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes lors de la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez avec soin les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon à la surface des bâtonnets.
<b>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.</b>	Le fait que les frites soient croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon plus fine pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

# AIR FRYER

1

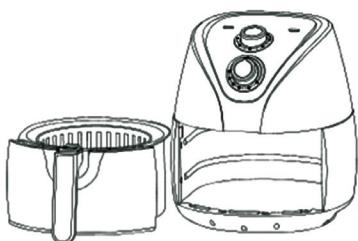


2



FR

3



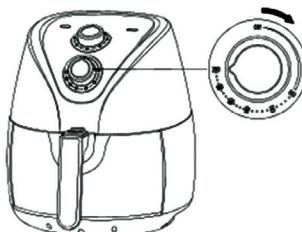
4

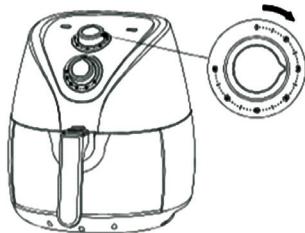


5



6

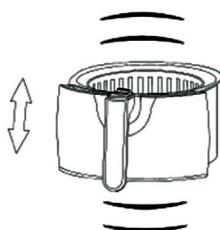




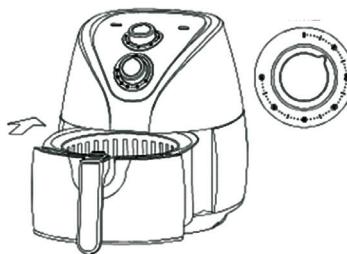
9



10



11



12

