



---

**Bedienungsanleitung**  
**Instruction Manual**  
**Instrukcja obsługi**  
**Handleiding**  
**Manuel d'instructions**

---



**Luft-Friteuse**  
**Air fryer**  
**Air frytkownica**  
**Lucht friteuse**  
**Friteuse air**

**AF-3.1**

## Diese Gebrauchsanleitung aufbewahren NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

### Achtung

Diese Anleitung vor der Geräteverwendung sorgfältig durchlesen und für künftiges Nachschlagen in gutem Zustand aufbewahren.



### Warnung

1. Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien, die zum Zeitpunkt der Herstellung gelten (Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelkontaktmaterialien Ordnung, Umwelt ...).
2. Überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung (Wechselstrom) mit Ihrer Haushaltsspannung übereinstimmt.
3. In Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Standards außerhalb des Herstellungslandes, sollten Sie dies von einem zugelassenen Service-Center überprüfen lassen.
4. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Bei kommerzieller Nutzung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie wird ungültig.
5. Die Bedienungsanleitung lesen und beachten. Für künftige Verwendung aufbewahren.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufwies, heruntergefallen oder in einer anderen Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Verkaufsstelle zurück. Demontieren Sie das Gerät keinesfalls selbst.
7. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Möchten Sie die Verantwortung für die Verwendung eines Verlängerungskabels übernehmen, muss es in gutem Zustand und für die Geräteleistung geeignet sein.

8. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen.
9. Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel trennen.
10. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung unmittelbar nach Gebrauch, wenn Sie den Standort verändern möchten sowie vor der Reinigung und Wartung.
- 11. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.**
12. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
13. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
14. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
15. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
16. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller, einen Kundendienstmitarbeiter oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
17. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenbereichen vorgesehen.

## Gefahr:

- Das Gehäuse enthält elektrische Komponenten und Heizelemente. Tauchen Sie es keinesfalls in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einem Stromschlag oder Kurzschluss vorzubeugen.
- Alle Zutaten müssen zur Vermeidung jeglichen Kontakts mit den Heizelementen in den Korb gegeben werden.
- Im Betrieb dürfen Luftein- und -auslass des Geräts nicht abgedeckt werden.
- Befüllen Sie den Tank zur Vermeidung der Brandgefahr nicht mit Öl.
- Während des Betriebs darf das Geräteinnere nicht berührt werden.

## Automatischer Abschaltmechanismus

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Ist der Timer abgelaufen, ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet automatisch ab. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler gegen den Uhrzeigersinn auf "0" drehen.

## Geräteübersicht



1. Lufteinlassöffnung
2. Temperatur-Regler (80 - 200 °C)
3. Timer 0 - 30 Min.
4. Tank
5. Frittiereinsatz
6. Haltegriff für das Frittiereinsatzes
7. Einsatz-Entriegelungstaste
8. Stromkabel
9. Luftauslass - und Öltrauchfilter
10. Betriebskontrollleuchte
11. Aufheizkontrollleuchte

## **Vor der Erstverwendung**

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät entfernen. (Mit Ausnahme des Typenschilds!)
3. Reinigen Sie Einsatz und Tank mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Anmerkung: Diese Teile können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.
4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.  
Diese gesunde, elektrische fettfreie Fritteuse wird mit Heißluft betrieben. Befüllen Sie den Einsatz nicht mit Öl oder Frittierfett.

## **Während des Betriebs**

1. Auf einem flachen, stabilen Untergrund auf einer hitzebeständigen Oberfläche fern von Wasser und jeglichen Wärmequellen verwenden.
2. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs keinesfalls unbeaufsichtigt.
3. Dieses Elektrogerät nutzt hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Die heißen Oberflächen des Geräts (Tank, Luftauslass ...) nicht berühren.
4. Schalten Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien (Jalousien, Vorhänge) oder einer externen Wärmequelle (Gasofen, Herdplatte etc.) ein.
5. Im Brandfall dürfen die Flammen keinesfalls mit Wasser gelöscht werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Verschließen Sie den Deckel, sofern dies nicht zu gefährlich ist. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
6. Enthält das Gerät heiße Speisen, darf es nicht bewegt werden.

## 7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser!

**VORSICHT:** Den Tank nicht mit Wasser oder andere Flüssigkeiten befüllen.

Legen Sie nichts auf das Gerät.

Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt.

## Die fettfreie elektrische Fritteuse für gesunde Mahlzeiten nutzen

Mit der fettfreien elektrischen Fritteuse können Sie viele Zutaten zubereiten.

### Schritt 1

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Wandsteckdose an.
2. Den Tank vorsichtig aus der Fritteuse ziehen.
3. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz.

**Hinweis:** Geben Sie in den Einsatz nicht mehr als die in der Tabelle angegebene Menge. Andernfalls wird die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt.

4. Schieben Sie den Tank zurück in die Heißluft-Fritteuse.  
Verwenden Sie keinesfalls den Tank ohne den Einsatz.

**Achtung:** Der Tank darf während des Betriebs und einige Zeit danach nicht berührt werden, da die Außenseiten sehr heiß werden.  
Fassen Sie den Tank nur am Griff an.

5. Drehen Sie den Temperatur-Regler auf die erforderliche Temperatur.  
Zur Bestimmung der richtigen Temperatur siehe Abschnitt „Temperatur“ in diesem Kapitel.
6. Bestimmen Sie die für Ihre Zutaten entsprechende Zubereitungszeit.
7. Zum Einschalten des Geräts wird der Timer-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit gedreht. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Auch die Aufheizanzeige leuchtet und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Nachdem die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, leuchtet die Aufheizanzeige

- wieder. Dies wiederholt sich mehrere Male während des Frittierens.
8. Stellen Sie drei zusätzliche Minuten ein, wenn das Gerät kalt ist oder lassen Sie es ohne Inhalt für etwa 4 Minuten vorheizen.
  9. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Zum Schütteln oder Wenden der Zutaten den Tank am Griff fassen und aus dem Gerät ziehen, schütteln oder die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) wenden. Schieben Sie den Tank zurück in die Heißluft-Fritteuse.
- Vorsicht:** Während dem Schütteln oder Wenden von Zutaten darf die Entriegelungstaste nicht gedrückt werden.
10. Wenn der Timer den Signalton ausgibt, ist die eingestellte Zubereitungsdauer abgelaufen.  
Ziehen Sie den Tank aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Sind die Zutaten noch nicht gar, schieben Sie den Tank einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar extra Minuten ein.
  11. Zum Entnehmen der Zutaten, auf die Entriegelungstaste drücken und den Einsatz aus dem Tank heben. Tank und Zutaten sind heiß. Nehmen Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange) heraus. Nehmen Sie große oder empfindliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz. Leeren Sie den Einsatz nun in eine Schüssel oder auf eine Platte aus.

## **Schritt 2**

Die untenstehende Tabelle bietet Ihnen einige grundlegende Einstellungen für die Speisen, die Sie zubereiten möchten.

**Hinweis:** Bedenken Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Orientierungshilfen handelt. Wir können Ihnen keine optimalen Ergebnisse für Ihre Zutaten garantieren, da diese in Herkunft, Größe, Form und Marke sehr unterschiedlich sein können.

Tabelle: Menü

Typ	Min. bis Max.(g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Hinweis
Gefrorene Kartoffelchips	200-500	12-20	200	Schütteln
Hausgemachte Pommes	200-500	18-30	180	½ EL Öl hinzufügen und schütteln
Panierte Käse-Snacks	200-300	8-15	190	
Hähnchen -Nuggets	100-500	10-15	200	
Hähnchenfillet	100-500	18-25	200	Bei Bedarf wenden
Hähnchenschlegel	100-500	18-22	180	Bei Bedarf wenden
Steak	100-500	8-15	180	Bei Bedarf wenden
Schweinekoteletts	100-500	10-20	180	Bei Bedarf wenden
Hamburger	100-500	7-14	180	½ EL Öl hinzufügen
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-12	200	½ EL Öl hinzufügen
Cupcake	5 Stück	15-18	200	

## Gartipps

1. Kleine Zutaten erfordern eine etwas kürzere Zubereitungsdauer als große Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungsdauer, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungsdauer.
3. Werden kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungsdauer geschüttelt, erhalten Sie ein optimales Endergebnis durch gleichmäßigeres Frittieren der Zutaten.
4. Fügen Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Nach dem Hinzufügen von Öl



werden Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten in der Heißluft-Fritteuse gar.

5. Sehr fettige Speisen wie z. B. Würstchen dürfen in der Heißluft-Fritteuse nicht zubereitet werden.
6. Speisen, die sich für eine Zubereitung im Ofen eignen, können auch in der Heißluft-Fritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge zur Zubereitung knuspriger Pommes frites ist 500 Gramm.
8. Verwenden Sie zum schnellen und leichten Zubereiten von gefüllten Teigtaschen fertigen Teig. Fertiger Teig verkürzt im Vergleich zu hausgemachtem Teig die Vorbereitungszeit.
9. Sie können die Heißluft-Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.

## **Reinigung & Pflegen**

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

Tank, Backblech, Einsatz und Geräteinnenseiten sind antihaftbeschichtet. Nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigern reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** Nehmen Sie für ein schnelleres Abkühlen den Tank aus der Heißluft-Fritteuse heraus.

2. Wischen Sie die Geräteaußenseiten mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Einsatz und Tank mit heißem Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Verbleibende Verschmutzungen lassen sich mithilfe eines Fettlösers entfernen.

**Hinweis:** Tank und Einsatz sind spülmaschinengeeignet.

**Hinweis:** Kleben Verschmutzungen im Einsatz oder Tank, können Sie diese mit heißem Spülwasser füllen. Platzieren Sie den Tank im Einsatz und lassen Sie beides etwa 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Gerätinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Befreien Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von allen Lebensmittelresten.
6. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.
7. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
8. Bewahren Sie überschüssiges Kabel in der Kabelaufbewahrung. Fixieren Sie das Kabel im dafür vorgesehenen Schlitz.

## Technische Spezifikationen

Nennspannung: 220-240V ~  
Nennfrequenz: 50/60 Hz  
Eingangsleistung: 1400W



## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

## Save these instructions For Household Use Only

### Attentions

Please read this instruction manual carefully before using this appliance, save it and make sure it's in good condition for future reference.



### Warning

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance immediately after use ; when

moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

- 11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- 12. Children shall not play with the appliance.**
- 13. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.**
- 14. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
- 15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- 16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- 17. The appliance is for indoor use only.**

**Danger:**

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil as this may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

## Automatic closing

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.

## Appliance Overview



1. Air inlet
2. Temperature control knob (80-200°C)
3. Timer knob 0-30min
4. Tank
5. Frying basket
6. Frying basket handle

7. Basket release button
8. Mains power cord
9. Air outlet & oil smoke filter
10. Power indicator light
11. Heating indicator light

## Before the first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
3. Thoroughly clean the basket and the tank 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 a Healthy Electric Oil Free fryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

## During the use

1. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
2. When in operation, never leave the appliance unattended.
3. This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...).
4. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate ...etc.).
5. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
6. Do not move the appliance when it is full of hot food.
7. Never immerse the appliance in water!

**CAUTION:** Do not fill the tank with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance.  
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

## Using the Healthy Oil Free Electric Fryer

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients.

### Step 1

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the tank out of the airfryer
3. Put the ingredients into the basket.

**Note:** Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the tank back into the airfryer.

Never use the tank without the basket in it.

**Warning:** Do not touch the tank during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the tank by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Temperature' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient.
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, when the temperature reach the setting temperature, the heating indicator light will go off, after the temperature come down, the heating indicator light will go on, the heating indicator light will go on and go off several times during frying.
8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the tank out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the tank back into the airfryer.

**Caution:** Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed.  
Pull the tank out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
11. To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the tank. The tank and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

## Step 2

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.

Table : Menu

Type	Min to Max (g)	Time (mins)	Temp. (°C)	Remark
Frozen chips	200-500	12-20	200	Shake
Home –made chips	200-500	18-30	180	add ½ spoon of oil, Shake
Breadcrumbed cheese snacks	200-300	8-15	190	
Chicken Nuggets	100-500	10-15	200	
Fillet of Chicken	100-500	18-25	200	Turn over if needed
Drumsticks	100-500	18-22	180	Turn over if needed



Steak	100-500	8-15	180	Turn over if needed
Pork chops	100-500	10-20	180	Turn over if needed
Hamburger	100-500	7-14	180	add ½ spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-12	200	add ½ spoon of oil
Cup cake	5 units	15-18	200	

## Tips for cooking

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## Care & Cleaning

Clean the appliance after every use.

The tank, baking tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. 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 tank to let the airfryer cool down more quickly.

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

3. Clean the tank, 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 tank and basket are dishwasher-proof.

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

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

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

6. Unplug the appliance and let it cool down.

7. Make sure all parts are clean and dry.

8. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

## Specification:

Rated voltage: 220-240V~

Rated frequency: 50/60Hz

Rated input power: 1400W



## Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive(2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

## Zachowaj instrukcję obsługi Tylko do użytku domowego

### Uwaga

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi zanim przystąpisz do obsługi tego urządzenia, zachowaj ją i upewnij się, że jest w dobrym stanie i nadaje się do użytku w przyszłości.



### Ostrzeżenie

1. Dla Twojego bezpieczeństwa, niniejsze urządzenie jest zgodne z regulacjami dot. bezpieczeństwa oraz dyrektywami obowiązującymi w czasie produkcji (Dyrektywa o niskim napięciu, Zgodność elektromagnetyczna, REgulacje dotyczące materiałów mających styczność z produktami spożywczymi, Środowiskowe...).
2. Sprawdź, czy napięcie zasilania jest zgodne z tym oznaczonym na urządzeniu (prąd zmienny).
3. Z powodu różnorodności standardów, jeżeli urządzenie jest używane w kraju innym niż kraj zakupu, sprawdź je w uznanym centrum serwisowym.
4. To urządzenie zaprojektowane jest tylko do użytku domowego. W przypadku profesjonalnego użytkowania, nieprawidłowe używanie lub nieprzestrzeganie instrukcji, producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja zostanie anulowana.
5. Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcją. Zachowaj do użytku w przyszłości.
6. Nie posługuj się żadnym urządzeniem z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub defektem lub, gdy było w jakikolwiek inny sposób upuszczone, albo uszkodzone. Zwróć urządzenie do punktu zakupu. Nie rozmontowuj urządzenia samodzielnie.
7. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli akceptujesz odpowiedzialność za korzystanie z przedłużacza, używaj wyłącznie przedłużacza, który jest w dobrym stanie i pasuje do zasilania urządzenia.

8. Nie pozostawiaj przewodu luźno zwisającego.
9. Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód.
10. Zawsze odłączaj urządzenia natychmiast po zakończeniu używania; podczas przenoszenia urządzenia, przed czyszczeniem lub konserwacją.
- 11. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.**
- 12. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.**
- 13. Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.**
- 14. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- 15. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.**
- 16. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.**
- 17. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.**

### **Niebezpieczeństwo:**

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera elektryczne komponenty oraz elementy podgrzewania w wodzie oraz nie płucz jednostki pod bieżącą wodą.
- Unikaj, aby jakiegokolwiek cieczy dostały się to urządzenia w celu uniknięcia porażenia prądem lub zwarcia.
- Trzymaj wszystkie składniki w koszyku, aby zapobiec kontaktowi z

elementami podgrzewającymi.

- Nie zakrywaj wlotu powietrza oraz wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
- Nie napełniaj zbiornika olejem, gdyż może to spowodować niebezpieczeństwo wystąpienia pożaru.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.

## Automatyczne wyłączenie

To urządzenie wyposażono w czasomierz. Gdy czasomierz odmierzy do 0, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręczne, przekręć pokrętkę czasomierza przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji 0.

## Przegląd urządzenia



1. Wlot powietrza  
2. Pokrętko kontroli temperatury (80-200°

3. Pokrętko czasomierza 0-30 min

7. Przycisk zwalniający koszyk

8. Przewód zasilania

9. Wylot powietrza oraz filtr dymienia oleju

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 4. Zbiornik                   | 10. Lampka wskaźnikowa zasilania |
| 5. Koszyk do smażenia         | 11. Lampka wskaźnikowa           |
| 6. Uchwyt koszyka do smażenia | podgrzewania                     |

## **Przed pierwszym użyciem**

1. Zdejmij cały materiał pakujący.
2. Usuń wszystkie naklejki oraz etykiety z urządzenia. (Z wyjątkiem etykiety znamionowej!)
3. Wyczyść całkowicie koszyk oraz zbiornik przy pomocy gorącej wody, niewielkiej ilości płynu do zmywania oraz nieostrej gąbki. Uwaga: Możesz także myć te części w zmywarce.
4. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną ścierką. To jest zdrowa elektryczna i bezolejowa frytkownica, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj koszyka gorącym olejem lub tłuszczem do smażenia.

## **Podczas użytkowania**

1. Używaj na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od rozpryskującej się wody lub źródeł gorąca.
2. Podczas pracy, nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
3. To urządzenie elektryczne działa przy wysokich temperaturach, które mogą powodować oparzenia. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia (zbiornika, wylotu powietrza...).
4. Nie włączaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (zastół, kurtyn...) lub w pobliżu zewnętrznych źródeł ciepła (kuchenki gazowej, gorącej płyty itp.).
5. W przypadku wystąpienia pożaru, nigdy nie gaś płomieni wodą. Wyjmij wtyczkę z zasilania. Zamknij pokrywę, jeżeli wykonanie tej czynności nie stanowi niebezpieczeństwa. Zgaś płomień wilgotną ścierką.
6. Nie przemieszczaj urządzenia, gdy jest wypełnione gorącym jedzeniem.
7. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

**UWAGA:** Nie napełniaj zbiornika gorącym olejem lub żadnymi innymi cieczami.  
Nie umieszczaj niczego na urządzeniu.  
Przeszkadza to w przepływie powietrza i wpływa na rezultat smażenia gorącym powietrzem.

## **Korzystanie ze zdrowej i bezolejowej elektrycznej frytkownicy**

Zdrowa bezolejowa elektryczna frytkownica może być używana do przygotowywania dużego wachlarza produktów.

### **Krok 1**

1. Podłącz wtyczkę zasilającą do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyciągnij zbiornik z frytkownicy.
3. Włóż składniki do koszyka.

**Uwaga:** Nigdy nie przepelniaj koszyka ilością składników większą niż określoną w tabeli, gdyż może to wpłynąć na jakość wyniku końcowego.

4. Włóż pojemnik do frytkownicy.  
Nigdy nie używaj zbiornika bez koszyka.

**Ostrzeżenie:** Nie dotykaj zbiornika podczas i jakiś czas po użyciu, gdyż jest bardzo gorący. Trzymaj pojemnik tylko za uchwyt.

5. Przekręć pokrętkę temperatury do pożądanego ustawienia. Zobacz sekcję „Temperatura“ w tym rozdziale, aby określić właściwą temperaturę.
6. Określ wymagany czas przygotowania dla produktów.
7. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętkę na pożądane ustawienie czasu, włączy się lampka zasilania, włączy się także lampka wskaźnikowa temperatury. Gdy temperatura osiągnie ustawioną wysokość, lampka wskaźnikowa zgaśnie. Gdy temperatura spadnie, lampka wskaźnikowa temperatury zapali się ponownie. Proces ten będzie się powtarzać kilkakrotnie podczas smażenia.
8. Gdy urządzenie jest zimne, do czasu przyrządzania dodaj 3 minuty



lub możesz podgrzać urządzenie bez żadnych produktów w środku przez około 4 minuty.

9. Niektóre składniki wymagają, aby nimi potrząść w połowie czasu przygotowywania. Aby wstrząsnąć składniki, wyjmij pojemnik z urządzenia trzymając za uchwyt, potrząśnij nim albo przewróć produkty widelcem (lub szczypcami). Następnie włóż pojemnik do frytkownicy.

**Uwaga:** Nie naciskaj przycisku zwalnającego koszyk podczas potrząsania lub przewracania składników.

10. Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, oznacza to upływanie wyznaczonego czasu smażenia.

Wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść na odpornej na gorąco powierzchni. I sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeżeli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż pojemnik do urządzenia i nastaw czasomierz na dodatkowe kilka minut.

11. Aby wyjąć produkty, naciśnij przycisk zwalnający koszyk i wyjmij koszyk z pojemnika. Pojemnik oraz produkty są gorące. Możesz użyć widelca (lub szczypiec), aby wyjąć produkty. Aby wyjąć duże lub delikatne produkty, użyj pary szczypiec w celu uniesienia z koszyka produktu. Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.

## Krok 2

Tabela poniżej pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla różnych produktów.

**Uwaga:** Pamiętaj, że ustawienia to jedynie wskazówki. Ponieważ produkty różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem oraz marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Twoich produktów.

Tabela: Menu

Typ	Min. do max.(g)	Czas (min)	Temp (°C)	Uwagi
Mrożone frytki	200-500	12-20	200	Potrząśnij

Frytki domowej roboty	200-500	18-30	180	Dodaj 1/2 łyżki oleju, potrząśnij
Panierowane serowe przekąski	200-300	8-15	190	
Nugaty z kurczaka	100-500	10-15	200	
Filet z kurczaka	100-500	18-25	200	Przewróć na drugą stronę, jeżeli to konieczne
Nóżki z kurczaka	100-500	18-22	180	Przewróć na drugą stronę, jeżeli to konieczne
Stek	100-500	8-15	180	Przewróć na drugą stronę, jeżeli to konieczne
Kotlety schabowe	100-500	10-20	180	Przewróć na drugą stronę, jeżeli to konieczne
Hamburger	100-500	7-14	180	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-12	200	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Babeczka	5 units	15-18	200	

## Wskazówki dotyczące gotowania

1. Mniejsze produkty zwykle wymagają krótszego czasu przygotowania niż produkty większe.
2. Większa ilość produktów wymaga niewiele większej ilości czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko niewiele mniejszego czasu przygotowania.
3. Potrząśnięcie mniejszą ilością składników w połowie przygotowywania optymalizuje efekt końcowy i zapobiega nierównemu smażeniu składników.
4. Dodaj trochę oleju do ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż produkty we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.

5. Nie przygotuj w frytkownicy wyjątkowo tłustych produktów, np. kiełbas.
6. Przekąski, które mogą być przygotowane w piekarniku mogą także być przygotowane we frytkownicy.
7. Optymalną ilością do przygotowania chrupiących frytek jest 500 gramów.
8. Użyj wcześniej przygotowanego ciasta, aby łatwo przyrządzić przekąski z nadzieniem. Wcześniej przygotowane ciasto wymaga także krótszego czasu przygotowywania niż ciasto domowe.
9. Możesz także użyć frytkownicy, aby podgrzać produkty. Aby podgrzać produkty, ustaw temperaturę na 150°C do 10 minut.

## **Konserwacja i czyszczenie**

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie.

Pojemnik, tacka do pieczenia, koszyk oraz wewnątrz urządzenia posiadają nieprzywieralną powłokę. Nie używaj metalowych kuchennych narzędzi lub ostrych materiałów czyszczących do ich czyszczenia, gdyż mogą one uszkodzić nieprzywieralną powłokę.

1. Odłącz wtyczkę z gniazdka w ścianie i pozwól, aby urządzenie ostygło.

**Uwaga:** Wyjmij pojemnik, aby frytkownica szybciej się schładzała.

2. Wytrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną ścierką.
3. Wyczyść pojemnik, koszyk przy pomocy gorącej wody, niewielkiej ilości płynu do zmywania oraz nieostrej gąbki. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć jakikolwiek pozostały brud.

**Uwaga:** Pojemnik oraz koszyk nadają się do zmywania w zmywarce.

**Wskazówka:** Jeżeli bród przywarł do koszyka lub do dna pojemnika, napełnij pojemnik ciepłą wodą z płynem. Umieść koszyk w pojemniku i pozostaw do odmożenia na około 10 minut.

4. Wyczyść wewnątrz urządzenia gorącą wodą i nieostrą gąbką.
5. Wyczyść element podgrzewający szczotką do czyszczenia, aby usunąć jakiegokolwiek pozostałości jedzenia.
6. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
7. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
8. Wepchnij przewód zasilający do pojemnika przeznaczonego do

jego przechowywania. Zabezpiecz przewód zaczepiając go w gnieździe do montowania.

## SPECYFIKACJA:

Napięcie znamionowe: 220-240V~

Częstotliwość znamionowa: 50/60Hz

Moc znamionowa: 1400W



## Gospodarowanie odpadami



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2012/19/EU) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

## Bewaar deze instructies Alleen voor huishoudelijk gebruik

### Aandachtspunten

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u dit apparaat gebruikt, bewaar hem en zorg ervoor dat het in goede staat blijft voor toekomstig gebruik.



### Waarschuwing

1. Voor uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de veiligheidsvoorschriften en richtlijnen die gelden op het moment van de fabricage (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, regelgeving betreffende contact met voedsel, milieu ...).
2. Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met die op het typeplaatje op het apparaat (wisselstroom).
3. Gezien de diverse geldende normen, dient u, wanneer het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan waarin het werd aangekocht, het te laten controleren door een erkend service center.
4. Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik thuis. In het geval van professioneel gebruik, oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies, aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
5. Volg de instructies op. Bewaar deze voor later gebruik.
6. Gebruik een apparaat nooit wanneer het een beschadigde stekker of netsnoer heeft of wanneer het apparaat niet goed werkt, gevallen is of op enige manier beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de winkel waar u het gekocht heeft. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar.
7. Gebruik geen verlengsnoer. Als u de verantwoordelijkheid accepteert, kunt u alleen een verlengsnoer gebruiken dat in goede staat is en geschikt is voor het vermogen van het apparaat.

8. Laat het snoer niet bungelen.
9. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
10. Verwijder direct na gebruik, bij het verplaatsen van het apparaat, voor het schoonmaken of onderhouden altijd de stekker uit het stopcontact.
- 11. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.**
- 12. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**
- 13. Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.**
- 14. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.**
- 15. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.**
- 16. Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicedienst of andere gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.**
- 17. Alleen voor gebruik binnenshuis.**

**Gevaar:**

- Dompel nooit de behuizing, met daarin de elektrische onderdelen en het verwarmingselement, onder in water en spoel het apparaat ook nooit af onder een lopende kraan.
- Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnendringt om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen.
- Houd alle ingrediënten in het mandje of voorkom dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.

- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af als het apparaat aan staat.
- Vul de tank niet met olie omdat dit brandgevaar oplevert.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het in gebruik is.

## Automatisch uitschakelen

Het apparaat is uitgerust met een timer. Als de timer weer bij 0 is aangekomen, laat het apparaat een belletje horen en schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te zetten, draait u de knop van de timer linksom naar "0".

## Product overzicht



**\* Het netsnoer kan opgerold worden onderop het apparaat.**

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Luchtinlaat                     | 7. Ontgrendelknop mandje          |
| 2. Temperatuurregelknop (80-200°C) | 8. Netsnoer                       |
| 3. Timer knop 0-30 min             | 9. Luchtuitlaat & olie rookfilter |
| 4. Tank                            | 10. Controlelampje                |
| 5. Frituurmandje                   | 11. Indicatielampje verwarmen     |
| 6. Handvat frituurmandje           |                                   |

## Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers en labels van het apparaat. (Behalve het typeplaatje)
3. Reinig de mand en de tank grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.  
Opmerking U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser doen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dit is een gezonde elektrische olie-vrije friteuse die werkt met hete lucht. Vul het mandje niet met olie of frituurvet.

## Tijdens het gebruik

1. Gebruik op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van spattend water en hittebronnen.
2. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het in gebruik is.
3. Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de hete oppervlakken (tank, luchtuitlaat, ...) van het apparaat nooit aan.
4. Zet het apparaat niet aan in de buurt van brandbare materialen (rolgordijnen, gordijnen, ...) of dicht bij een externe hittebron (fornuis, kookplaat, etc.).
5. Probeer bij brand nooit de vlammen te doven met water. Haal de stekker uit het stopcontact. Sluit het deksel van de frituurpan als het mogelijk is dit op een veilige manier te doen. Smoor de vlammen met een vochtige doek.
6. Verplaats het apparaat niet als het gevuld is met heet voedsel.
7. Dompel het apparaat niet onder in water!

**VOORZICHTIG:** Vul de tank niet met olie of een andere vloeistof.  
Zet niets bovenop het apparaat.  
Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloed het resultaat van het frituren met hete lucht.



## De gezonde elektrische olie-vrije frituurpan gebruiken

De gezonde elektrische olie-vrije frituurpan kan gebruikt worden om een variëteit aan producten te bereiden.

### Stap 1

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek voorzichtig de tank uit de frituurpan.
3. Plaats de ingrediënten in het mandje.

**Let op:** Vul het mandje nooit verder dan met de in de tabel aangegeven hoeveelheid, omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.

4. Plaats de tank terug in de frituurpan.  
Gebruik de frituurpan nooit zonder het mandje.

**Waarschuwing:** Raak de tank niet aan tijdens en kort na het gebruik omdat deze erg heet wordt. Daarom dient u de tank alleen aan te pakken bij het handvat.

5. Zet de temperatuurkeuzeknop op de gewenste temperatuur. Zie het deel “temperatuur” in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.
6. Bepaal de juiste bereidingstijd voor het ingrediënt.
7. Om het apparaat aan te zetten, draait u de timer knop naar de gewenste bereidingstijd. Het controlelampje gaat aan, het indicatielampje voor het verwarmen gaat aan. Als de temperatuur de ingestelde waarde bereikt heeft, gaat het indicatielampje voor het verwarmen uit en als de temperatuur weer daalt, gaat het indicatielampje voor het verwarmen weer aan. De verwarmingsindicator gaat een aantal keer aan en uit tijdens het bakken.
8. Voeg 3 minuten aan de bereiding toe als het apparaat koud is, of u kunt het apparaat ook laten voorverwarmen zonder inhoud gedurende ong. 4 minuten.
9. Sommige soorten voedsel dienen halverwege de bereidingstijd omgeschud te worden. Om de ingrediënten om te schudden of te

draaien, trekt u aan het handvat de tank uit het apparaat en schudt u de ingrediënten of draait u ze met een tang (of vork). Plaats de tank terug in de frituurpan.

**Voorzichtig:** Druk niet op de ontgrendeling van het mandje tijdens het omschudden van de ingrediënten.

10. Als u de bel van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.

Trek voorzichtig de tank uit de frituurpan en zet deze op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, plaats de tank dan weer terug in het apparaat en verleng de bereiding met enkele minuten.

11. Om de ingrediënten te verwijderen drukt u op de ontgrendelknop en tilt u het mandje uit de tank. De tank en ingrediënten zijn heet. U kunt een vork (of tang) gebruiken om de ingrediënten uit te nemen. Om grote of fragiele ingrediënten uit te nemen gebruikt u een tang om deze uit het mandje te pakken. Leeg het mandje in een kom of op een bord.

## Stap 2

Onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

**Let op:** Onthoud dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Omdat de ingrediënten verschillend zijn in afmeting, vorm en merk, kunnen we niet de beste instelling voor uw ingrediënten garanderen.

Tabel: Menu

Type	Min tot Max(g)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Opmerking
Bevroren patat	200-500	12-20	200	Schudden
Zelfgemaakte patat	200-500	18-30	180	voeg ½ lepel olie toe, schud
Gepaneerde kaasnacks	200-300	8-15	190	

Kipnuggets	100-500	10-15	200	
Kipfilet	100-500	18-25	200	Omdraaien indien nodig
Drumsticks	100-500	18-22	180	Omdraaien indien nodig
Biefstuk	100-500	8-15	180	Omdraaien indien nodig
Karbonades	100-500	10-20	180	Omdraaien indien nodig
Hamburger	100-500	7-14	180	voeg ½ lepel olie toe
Bevroren vissticks	100-400	6-12	200	voeg ½ lepel olie toe
Cupcake	5 Stück	15-18	200	

## Bereidingstips

1. Kleinere ingrediënten hebben doorgaans een kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
2. Een grotere hoeveelheid ingrediënten vraagt doorgaans een langere bereidingstijd dan een kleinere hoeveelheid.
3. Het halverwege de bereiding omschudden van kleine ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken voedsel helpen voorkomen.
4. Voeg wat olie toe aan verse aardappels voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de frituurpan binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
5. Bereid geen extreem vette dingen zoals worstjes in de frituurpan.
6. Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de airfryer bereid worden.
7. De optimale hoeveelheid patat voor knapperige patat is 500 gram.
8. Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te maken. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
9. U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen.

Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

## Reinigen & onderhoud

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

De tank, bakplaat, mandje en de binnenkant van het apparaat hebben een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

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

**Let op:** Verwijder de tank om de frituurpan sneller af te laten koelen.

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

3. Reinig de tank en het mandje grondig met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvettend middel gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

**Let op:** De tank en het mandje kunnen in de vaatwasser.

**Tip:** Als er vuil aan het mandje blijft zitten, of aan de onderkant van de tank, vul dan de tank met heet water met wat afwasmiddel. Zet het mandje in de tank en laat tank en mandje 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 borstel om voedselresten te verwijderen.

6. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

7. Zorg dat alle onderdelen droog en schoon zijn.

8. Duw het netsnoer in de daarvoor bestemde plaats onderop het apparaat. Fixeer het netsnoer.

## Specificaties:

Voltage: 220-240V~

Frequentie: 50/60Hz

Vermogen: 1400W



## Milieuvriendelijke afvalverwerking



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geclassificeerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer

bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2012/19/EU) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

## Conservez ce mode d'emploi Pour usage domestique seulement

### Note

Lisez ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser cet appareil et conservez-le précieusement pour référence future.



### Mise en garde

1. Pour votre sécurité, cet appareil respecte les réglementations et directives applicables au moment de sa fabrication (Directive de voltage bas, Compatibilité électromagnétique, Réglementations sur les matériaux en contact avec des aliments, l'environnement, etc.).
2. Vérifiez que le courant délivré par la prise est compatible avec l'appareil, comme indiqué sur l'étiquette de ce dernier (courant alternatif).
3. Il existe un grand nombre de normes applicables, si vous utilisez l'appareil dans un pays différent de celui d'achat, faites-le inspecter par un centre de services.
4. Cet appareil est destiné à usage domestique uniquement. En cas d'utilisation dans un cadre professionnel, une utilisation incorrecte ou un non respect des instructions délivre le fabricant de toute responsabilité.
5. Lisez et respectez les instructions pendant l'utilisation. Conserver pour utilisation future.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou prise est endommagé, si l'appareil montre des signes de défaillance, ou a subi de quelconques dommages. Renvoyez l'appareil au lieu d'achat. Ne pas démonter l'appareil.
7. Ne pas utiliser de rallonge. Sous votre entière responsabilité, vous pouvez utiliser une rallonge, tant qu'elle est en bon état et adaptée au type de courant utilisé par l'appareil.
8. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre.

9. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
10. Débranchez toujours l'appareil après utilisation, avant de le déplacer ou avant de le nettoyer ou de le réparer.
- 11. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.**
- 12. Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.**
- 13. Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.**
- 14. Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.**
- 15. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.**
- 16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit alors être remplacé par le constructeur, ses techniciens certifiés ou par une autre personne qualifiée.**
- 17. Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.**

**Danger :**

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, car il contient des éléments électriques et chauffants. Ne pas non plus le rincer sous le robinet.
- Ne pas verser d'eau dans l'appareil sous risque d'électrocution ou de court-circuit.
- Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.

- Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas remplir le réservoir d'huile, sous risque d'incendie.
- Ne pas toucher la surface interne de l'appareil en fonctionnement.

## Coupure automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint 0, alors l'appareil émet un son et s'éteint automatiquement. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie dans le sens anti-horaire en position 0.

## Présentation générale de l'appareil



- |   |  |
|---|--|
| 1. Entrée d'air                         | 7. Bouton de déverrouillage du panier      |
| 2. Sélecteur de température (80-200 °C) | 8. Cordon d'alimentation                   |
| 3. Minuterie 0-30 min                   | 9. Sortie d'air et filtre à vapeur d'huile |
| 4. Réservoir                            | 10. Voyant d'alimentation                  |
| 5. Panier à friture                     | 11. Voyant chauffe                         |
| 6. Poignée du panier à friture          |  |



## Avant la première utilisation

1. Retirez tout emballage.
  2. Retirer toute étiquette ou autocollant présent sur l'appareil.  
(Sauf l'étiquette de classification !)
  3. Nettoyez le panier et le réservoir avec soin avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge douce.
- Note : Vous pouvez également laver ces pièces dans le lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu humide.  
Ceci est une friteuse santé sans huile qui utilise l'air chaud. Ne pas remplir le panier d'huile ou de graisse.

## Pendant l'utilisation

1. Installez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et hors de portée des éclaboussures d'eau éventuelles ou des sources de chaleur.
2. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
3. Cet appareil électrique fonctionne à hautes températures, et peut entraîner des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (le réservoir, la sortie d'air...)
4. Ne pas allumer l'appareil lorsqu'il est à proximité d'un matériau inflammable (des rideaux, des stores, etc.) ou à proximité d'une source de chaleur (une plaque chauffante, une gazinière, etc.)
5. En cas d'incendie, ne jamais essayer d'éteindre la flamme avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Fermez le couvercle, sans prendre de risque. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.
6. Ne jamais déplacer l'appareil s'il contient des aliments chauds.
7. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !

**ATTENTION:** Ne pas remplir le réservoir d'huile ou de tout autre liquide.  
Ne pas poser d'objet sur l'appareil.  
Cela peut gêner le mouvement d'air et affecter le résultat.

## Mode d'emploi de la friteuse électrique santé sans huile

La friteuse électrique santé sans huile peut préparer une grande variété d'aliments différents.

### Étape 1

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
2. Installez le réservoir avec précautions dans la friteuse à air.
3. Déposez les ingrédients dans le panier.

**Note :** Ne jamais remplir le panier d'une plus grande quantité que celle indiquée dans le tableau, car cela peut affecter le résultat de la friture.

4. Faites glisser le réservoir dans la friteuse à air.

Ne jamais utiliser le réservoir si le panier n'est pas présent.

**Avertissement :** Ne pas toucher le réservoir pendant le fonctionnement ni immédiatement après, car cette dernière devient très chaude. Utilisez la poignée pour manipuler le réservoir.

5. Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée. Consultez la section « Température » de ce chapitre pour déterminer quelle température est la plus adaptée.
6. Déterminez la durée de cuisson la plus adaptée.
7. Pour allumer l'appareil, faites tourner la minuterie sur la durée de cuisson désirée. Le voyant d'alimentation s'illumine, et le voyant de chauffe également. Le voyant de chauffe s'éteint lorsque la température désirée est atteinte puis se rallume lorsqu'il doit faire monter la température de nouveau. Cela se produit plusieurs fois pendant la cuisson.
8. Ajoutez 3 minutes à la durée de préparation lorsque l'appareil est froid, ou vous pouvez faire préchauffer l'appareil à vide pendant 4 minutes.
9. Certains ingrédients doivent être mélangés en cours de cuisson. Pour mélanger ou retourner les ingrédients, retirez le réservoir en le tenant par la poignée et agitez-le ou retournez les

ingrédients en utilisant une pince ou une fourchette. Faites glisser le réservoir dans la friteuse à air.

**Attention :** Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du réservoir pendant que vous mélangez les ingrédients.

10. Lorsque vous entendez la sonnerie, la durée de cuisson est écoulée.

Retirez le réservoir de l'appareil et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Sinon, faites simplement glisser le réservoir dans l'appareil et ajoutez quelques minutes à la minuterie.

11. Pour retirer les ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez le panier hors du réservoir. Le réservoir et les ingrédients sont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette (ou des pinces) pour en retirer les ingrédients. Pour retirer les ingrédients de grande taille ou fragiles, utilisez des pinces pour les retirer du panier. Videz le panier dans une assiette ou dans un autre récipient.

## Étape 2

Ce tableau vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

**Note :** Ces réglages sont offerts à titre d'information. Les ingrédients que vous utilisez peuvent avoir une provenance différente, différentes tailles, formes ou marques, ce qui veut dire que nous ne pouvons pas garantir la précision de ces données.

Tableau : Menu

Type	Min-max (g)	Durée (mins)	Temp. (°C)	Remarque
frites surgelées	200-500	12-20	200	Agiter
Frites maison	200-500	18-30	180	Ajoutez ½ cuillère à café d'huile, agitez
Boulettes de fromage pannées	200-300	8-15	190	

Nuggets de poulet	100-500	10-15	200	
Filet de poulet	100-500	18-25	200	Retournez si nécessaire
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	Retournez si nécessaire
Steak	100-500	8-15	180	Retournez si nécessaire
Côtes de porc	100-500	10-20	180	Retournez si nécessaire
Hamburger	100-500	7-14	180	Ajouter ½ cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-12	200	Ajouter ½ cuillère à café d'huile
Cupcake	5 Stück	15-18	200	

## Conseils de cuisson

1. Les petits ingrédients nécessitent généralement une plus courte durée de préparation que les plus grands.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessitent généralement une plus longue durée de cuisson, et une plus petite quantité, une durée plus courte.
3. Il est recommandé d'agiter les plus petits ingrédients en cours de cuisson pour garantir de meilleurs résultats et une meilleure homogénéité.
4. Ajoutez de l'huile aux pommes de terre crues pour obtenir de meilleurs résultats. Faites frire vos ingrédients dans l'appareil à air chaud aussi tôt après y avoir ajouté un peu d'huile.
5. Ne pas préparer d'ingrédients très gras comme des saucisses dans la friteuse à air.
6. Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse.
7. La quantité optimale de frites à préparer à la fois est de 500 grammes.
8. Utilisez une pâte surgelée pour préparer des beignets rapidement

et aisément. La pâte surgelée cuit plus rapidement que la pâte maison.

9. La friteuse à air chaud peut être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.

## **Nettoyage et entretien**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le réservoir, la plaque de cuisson, le panier et l'intérieur de l'appareil sont traités avec un revêtement anti-adhésif. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ni des matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager la surface.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale pour permettre à l'appareil de refroidir.

**Note :** Retirez le réservoir de la friteuse à air pour lui permettre de refroidir plus vite.

2. Essuyez la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un tissu humide.
3. Nettoyez le panier et le réservoir avec soin à l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge douce. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour retirer les dernières saletés.

**Note :** Le réservoir et le panier peuvent être lavés en machine.

**Astuce :** Si de la saleté reste collée au panier ou dans le fond du réservoir, remplissez le réservoir d'eau mélangée à du liquide vaisselle. Mettez le panier dans le réservoir et laissez le tout tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge douce.
5. Nettoyez les éléments chauffants avec une brosse pour en retirer les résidus d'aliments.
6. Débranchez l'appareil pour la laisser refroidir.
7. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
8. Poussez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement. Fixez le cordon en l'insérant dans la fente prévue à cet effet.

## Caractéristiques :

Voltage mesuré : 220-240V~


Fréquence mesurée : 50/60Hz

Puissance nominale : 1400W



## Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis  au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.