

紙質:

128gsm雙粉紙(雙銅紙)

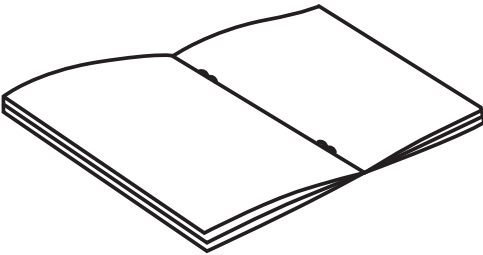
印刷顏色:

封面－彩色印刷

封面以後－黑白印刷

摺合尺寸: A5 - 148.5(W) x 210(H)mm

加工方式: 騎馬釘書刊





TECHNICAL DATA

220-240V~50/60Hz
Power: 1350W
3 year guarantee
Model number: BBEK1133

TECHNISCHE GEGEVENS

220-240V~50/60Hz
Voeding: 1350W
3 jaar garantie
Modelnummer: BBEK1133

SPÉCIFICATION

220-240V~50/60Hz
Puissance : 1350W
3 ans de garantie
Modèle : BBEK1133

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60Hz
Spannung: 1350W
3 Jahre Garantie
Modellnummer: BBEK1133

EN INSTRUCTION MANUAL
HALO AIR

NL HANDLEIDING
Heteluchtfriteuse


FR NOTICE D'UTILISATION
Friteuse à air chaud


DE BEDIENUNGSANLEITUNG
Heissluftfritteuse

EN

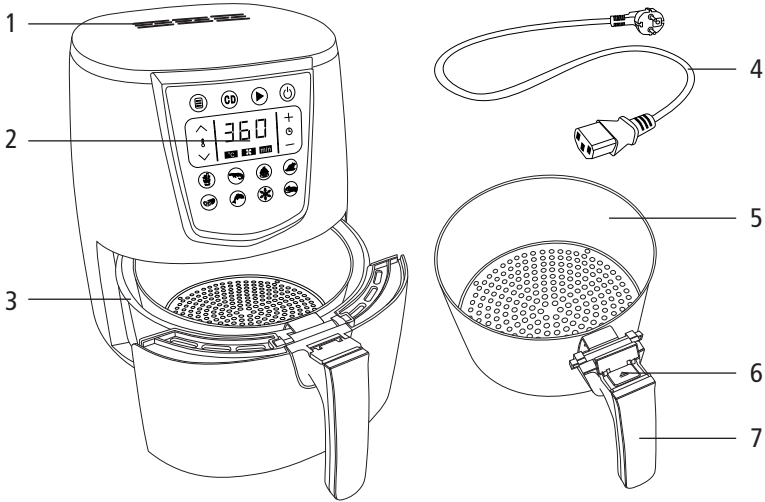
IMPORTANT SAFEGUARDS

Please follow these basic safety precautions:

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance must not be done by children.
3. This appliance must be positioned on a stable surface with the handles positioned to avoid the spillage of hot liquids.
4. The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.
5. Never operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
6. Children shall not play with the appliance.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
8. Don't immerse the appliance in liquid.
9. Never allow water or other liquids to enter the appliance so as to avoid electric shock.
10. 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.
11. Don't lean or reach over the HaloAir while it is in use as it is hot. 
12. Don't carry or pass anything through the space over or near the HaloAir.
13. Don't try to move or carry the HaloAir as it contains hot oil and ingredients. Let it cool down fully first.
14. Don't leave the HaloAir unattended while plugged in.
15. Don't put the HaloAir under cupboards, shelves, or anything that might be damaged by heat or steam. Keep it clear of combustible materials like curtains, or drapes.
16. Never let the power cord hang over the edge of a work top, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
17. Don't put anything on top of the HaloAir while it's in use and make sure not to cover the air inlet and outlet.

18. Unplug the HaloAir when not in use and before moving and cleaning.
19. Let it cool down fully before cleaning or storing away.
20. Don't use accessories or attachments unless supplied with the appliance.
21. Don't use the HaloAir for anything other than cooking the ingredients indicated in the manual.
22. Don't use the HaloAir if it is damaged or malfunctions.
23. Before first use, clean the HaloAir to remove manufacturing dust, etc.
24. Sit the HaloAir on a stable, level, heat-resistant surface at least 75cm above the floor surface and with at least 5cm space around the HaloAir.
25. Position the HaloAir so the basket handle, when in the raise position, doesn't extend beyond the edge of the work surface where it might be caught or knocked accidentally.
26. Always put ingredients in the frying basket to avoid contact with the heating element.
27. Never pour oil into the frying basket because it may cause a fire hazard.
28. Line a colander or suitable container with a paper towel to drain the food after frying.
29. When using your HaloAir, always use oven gloves. They don't just protect your hands from heat, they protect them from drips and splashes too which will cause injury and burns.
30. Do not touch the interior of the appliance during use as it becomes very hot and can cause injury or burns. 

GETTING TO KNOW YOUR HALOAIR











- 1: Air vents
- 2: Display panel
- 3: Tray
- 4: Power cord

- 5: Frying basket
- 6: Basket release button
- 7: Basket handle

Display screen



1.  "ON/OFF" key
Press the "ON/OFF" key and the display panel will turn on.
2.  "START" key
Press the "START" key and the appliance will begin to work at a temperature of 180 degrees celsius for a period of 15 minutes.
3.  "COOL" key
Press the "COOL" key and the product defaults to cool for 5 minutes.
4.  "MENU" key
Press the "MENU" key to select the correct ingredients.
5.  "TIME +" key
Press the "TIME +" key to increase the working time by 1 minute at one time.
6.  "TIME -" key
Press the "TIME -" key to reduce the working time by 1 minute at one time.
7.  "TEMPERATURE +" key
Press the "TEMPERATURE +" key, to increase the temperature in increments of 5 degrees celsius.
8.  "TEMPERATURE -" key
Press the "TEMPERATURE -" key to reduce the temperature in increments of 5 degrees celsius at a time.

Power display

Insert the plug into the wall socket and then the appliance will make a noise. Press the "ON/OFF" key and the display panel will turn on.

Time/ Temperature display

Press the "START" key and the appliance will be ready for use. The initial set temperature is 175 degrees celsius. Press the "TEMPERATURE +" and "TEMPERATURE -" keys to adjust the temperature. The initial time is set for 15 minutes, press the "TIME +" and "TIME -" to adjust the cooking time.

Working status display

Press the "START" key and the appliance will begin to work and the time/temperature will show on the display panel alternately.

USING YOUR HALOAIR

Before first use

1. Remove all packing materials.
2. Remove the sticker or label on the appliance.
3. Thoroughly clean the frying basket and tray with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in a dishwasher.

4. Wipe the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.
5. The HaloAir is heated by hot air. Never pour oil or grease in the frying basket or tray.

Preparing for use

1. Place the appliance on a firm and flat surface. Never place the appliance on a non-heat resistant surface.
2. Place the frying basket correctly in the tray. Never place items above the appliance. This will obstruct the airflow and affect the hot air heating process.

Using your HaloAir









This HaloAir can be used to cook many different ingredients.

1. Plug in the appliance.
2. Carefully pull out the tray and frying basket from the HaloAir.
3. Put the ingredients into the frying basket.
4. Place the frying basket back into the tray and slide it into the HaloAir.
5. Never use the HaloAir without the tray.
6. NOTE: Do not touch the tray and frying basket for a while after use because they become very hot. Use the handle only to remove the frying basket.
7. Press the "ON/OFF" key to activate the display screen. Choose the correct icon on the screen (see Cooking Guide below). If there is no correct icon for your chosen ingredients, you can also customise the operation and select the desired temperature and time of cooking. By default, the initial set temperature is 180 Celsius and the cooking time is 15 minutes. See the recommendations below to determine the appropriate temperature.
8. The ingredients begin to heat up after pressing the "START" key. If the product is cold, the cooking time should be increased by 3 minutes.
9. NOTE: You can preheat the HaloAir without adding ingredients. Preheat for

- 3 minutes, then add the ingredients to the frying basket and adjust the timer to the desired cooking time.
10. Some ingredients need to be shaken halfway through the cooking process. To shake the ingredients, hold the handle, lift the frying basket out of the tray and then shake the basket to move the ingredients around. After that, place the frying basket back into the tray and then slide it back into the HaloAir. You do not need to reset the program once you have placed the frying basket and tray back into the HaloAir.
 11. When the display time number is zero, it indicates that the cooking time is complete. Pull the tray out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 12. NOTE: You can also manually stop cooking. To do this, press the "ON/OFF" key.
 13. Check if the ingredients have been cooked.
 14. If the ingredients still require more cooking time, just slide the tray back into the appliance and set the time for a few more minutes.
 15. After frying with hot air, the tray, frying basket and ingredients are still hot. Steam can be ejected from the frying basket depending on the type of ingredients used.
 16. Transfer the ingredients from the frying basket into a bowl or dish. To avoid the excess oil covering the cooked ingredients, you can remove the ingredients using tongs or another kitchen utensil.
 17. TIP: To remove bulky or fragile ingredients, please use tongs to lift the ingredients out of the frying basket.
 18. After a batch of ingredients has been cooked, the HaloAir can start cooking the next batch at any time.

COOKING GUIDE

You can use the 8 preset menus (please see table below) to make the cooking process easier and quicker. If there is no correct icon for your chosen ingredients, you can also customise the operation and select the desired temperature and time of cooking. A detailed guide is provided below.

Preset menus	Default temperature (°C)	Default time (min)
 French fries	200	20
 Shrimp	160	20
 Cake	160	30
 Chicken	200	25
 Potato chips	180	20
 Fish	160	25
 Unfreeze	40	20
 Ribs	180	25

If you choose not to use one of the preset menus, the guide below will help you select the right settings for the ingredients you want to cook.

NOTE: Please keep in mind that these settings are for reference only. We can't guarantee the best setting for your ingredients because of the different sources, sizes, shapes and brands of the ingredients.

When removing the tray and frying basket during the cooking process, please return them to the HaloAir as soon as possible to avoid affecting the final result.

Useful tips:

1. Smaller ingredients require shorter cooking times than larger ones.
2. Increase the cooking time when cooking a large amount of food and decrease the cooking time when cooking a small amount of food.
3. Shaking smaller ingredients during the cooking process can improve the final cooking effect and help to allow the ingredients to be evenly fried.
4. Add a little oil to fresh potatoes to make the ingredients crunchy. Add the oil and leave the ingredients for a few minutes before frying.
5. Never cook foods with high oil content, such as sausages, in an HaloAir.
6. A pastry that can be cooked in an oven can also be cooked in an HaloAir.
7. For crisp french fries, it is best to use 500 grams of ingredients.
8. You can reheat ingredients in an HaloAir. To reheat the ingredients, set the temperature to 180°C, with a maximum cooking time of 10 minutes.

Potatoes and french fries

Category	Min-Max amount of food (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Frozen french fries (thin)	300-700	22-25	200	Yes	
Frozen french fries (thick)	300-700	22-25	200	Yes	
Homemade french fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato chips	300-800	18-22	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade potato pieces	300-750	12-18	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Potato cake	250	15-18	180	Yes	
Mashed potato with cream	500	18-22	180		

For best results, it is recommended that you use frozen french fries. However if you want homemade french fries, follow these steps:

1. Peel the potatoes and cut them into small strips.
2. Soak the potatoes in a bowl of water for at least 30 minutes, then remove them and put them on kitchen towel to drain.
3. Pour olive oil into a bowl. Add the potatoes and stir well until all the potatoes are evenly oiled.

- Remove the potatoes from the bowl with your hand or kitchen utensils and leave the excess oil in the bowl. Then put the potatoes into the frying basket.

Meat

Category	Min-Max amount of food (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Beef steak	100-500	10-15	180	Yes	
Pork chop	100-500	10-18	180	Yes	
Hamburger	100-500	12-18	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Sausage rolls	100-500	13-15	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Drumsticks	100-500	20-25	200	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Chicken breast	100-500	10-18	180	Yes	

Popular snacks

Category	Min-Max amount of food (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Spring rolls	100-400	10-15	200	Yes	
Frozen fried chicken nuggets	100-500	20-25	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	15-20	180	Yes	
Frozen pastries	100-400	8-10	200		
Stuffed vegetables	100-400	10-15	180		

Sweet treats

Category	Min-Max amount of food (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Cake	300	25-30	200		
Custard	400	20-22	180		
English muffin	300	15-20	200		
Dessert	400	20-25	180		

Note: If the HaloAir has not been pre-heated, the cooking time should be increased by 3 minutes.

RECIPES

Roasted winter vegetables

Time: 25 mins

Serves: 6

1½ cup parsnips (1 small)

1½ cup celery (3-4 stalks)

2 red onions

1½ cup butternut squash (1 small)

1 tbsp fresh thyme needles

1 tbsp olive oil

Pepper & salt

1. Preheat the HaloAir to 200°C.
2. Peel the parsnips and onions. Cut the parsnips and celery into 2 cm cubes and the onions into wedges. Halve the butternut squash, remove the seeds and cut into cubes. (There's no need to peel it.)
3. Mix the cut vegetables with the thyme and olive oil. Season to taste.
4. Place the vegetables into the frying basket, place the frying basket into the tray and slide the tray into the HaloAir. Set the timer for 20 minutes and roast the vegetables until the vegetables are nicely brown and done. Stir the vegetables once while roasting.

Fried meatballs in tomato sauce

Time: 23 mins

Serves: 3-4

1 small onion

$\frac{3}{4}$ pounds (12oz) ground beef

1 tbsp chopped fresh parsley

$\frac{1}{2}$ tbsp chopped fresh thyme leaves

1 egg

3 tbsp breadcrumbs

Pepper & salt to taste

Extra: 10oz of your favourite tomato sauce

1. Finely chop the onion. Place all the ingredients into a bowl and mix well. Shape the mixture into 10 to 12 balls.
2. Preheat the HaloAir to 200°C.
3. Place the meatballs into the frying basket, place the frying basket into the tray and slide the tray into the HaloAir. Cook for 8 minutes.
4. Transfer the meatballs to an oven dish and add the heated tomato sauce.

Cod fish nuggets

Time: 25 mins

Serves: 4

1 pound cod

For the breading:

2 tablespoons olive oil

1 cup all-purpose flour

2 eggs, beaten

$\frac{3}{4}$ cup panko breadcrumbs

1 pinch salt

1. Preheat the HaloAir to 200°C. Cut the cod into strips approximately 1-inch by 2.5-inches in length. In a food processor, blend the panko breadcrumbs, olive oil and salt to a fine crumb. In three separate bowls, set aside panko mixture, eggs and flour.
2. Place each piece of cod into the flour, then the eggs and then the breadcrumbs. Press the fish firmly into breadcrumbs to ensure that they

adhere to the fish. Shake off any excess breadcrumbs. Add the cod nuggets to the frying basket, cooking for 8-10 minutes or until golden brown.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Unplug the power plug from the power outlet and let the appliance cool down.
2. Clean the appliance after each use.
3. The tray and the frying basket are covered with non-stick coating. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning as this may damage the non-stick coating.
4. NOTE: Removing the tray and frying basket will allow the HaloAir to cool down more quickly.
5. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
6. Clean the tray and frying basket with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. The tray and frying basket can also be cleaned in the dishwasher.
7. You can use a degreasing agent to wash away the residual dirt.
8. Use hot water and a non-abrasive sponge to clean the inner part of the appliance.
9. Clean the heating element with a clean brush to remove any food residue.
10. Before storing, make sure that all the parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The HaloAir doesn't work.	The power plug is not plugged in.	Plug the plug into the power outlet.
The ingredients cooked in the HaloAir are not well done.	There are too many ingredients in the basket.	Plug the plug into the power outlet.
	The temperature setting is too low.	Adjust the temperature to the correct temperature setting. (See cooking guide)
	Cooking time is too short.	Adjust the timer knob to the correct cooking time. (See cooking guide)

Ingredients are not evenly fried in the HaloAir.	Certain ingredients need to be shaken/ turned over halfway through the cooking process.	If some ingredients are at the top or overlap with other ingredients (such as french fries), they need to be shaken/ turned over halfway during the cooking process. (See cooking guide)
The snacks made in the HaloAir are not crunchy.	The fried snacks you chose should be cooked in a traditional frying pan.	Choose snacks suitable for oven baking or brush a little oil on the pastry to increase the crispness.
I can't slide the tray/ frying basket back into the HaloAir.	There are too many ingredients in the frying basket.	Don't let the ingredients in the frying basket exceed the maximum amount.
The HaloAir is emitting white smoke.	You are cooking foods with a higher oil content.	This will not affect the final quality of the fried ingredients.
	The frying basket contains traces of oil after last use.	White smoke is caused by the heating of fat. Make sure you clean the tray and frying basket properly after each use.
Fresh french fries (homemade) are not evenly fried in the HaloAir.	You did not properly drain the water off the french fries before frying.	Take them out the HaloAir and drain them properly on kitchen towel.
	You didn't use the right potato variety.	Use fresh potatoes.
French fries (homemade) made in the HaloAir are not crunchy.	The crispness of french fries depends on the amount of oil and water in the french fries.	Make sure to drain off the potatoes properly before adding to the HaloAir.
		Cut the french fries smaller and/ or add a little oil.
"E1" (error) message appears on the screen.	Error has occurred.	Please contact local dealer to repair the appliance.

SPECIFICATIONS

Rated voltage/ Frequency: 220-240V~50/60Hz

Rated power: 1350W

WARRANTY EXCLUSIONS

THE WARRANTY WILL ONLY BE VALID IF THE PRODUCT IS RETURNED WITH A PROOF OF PURCHASE TILL SLIP AND ORIGINAL PACKAGING.

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia

Please refer to and heed all warnings and precautions in the instruction manual.

Due to continuous product development, specifications may be subject to change without prior notification.


ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre.

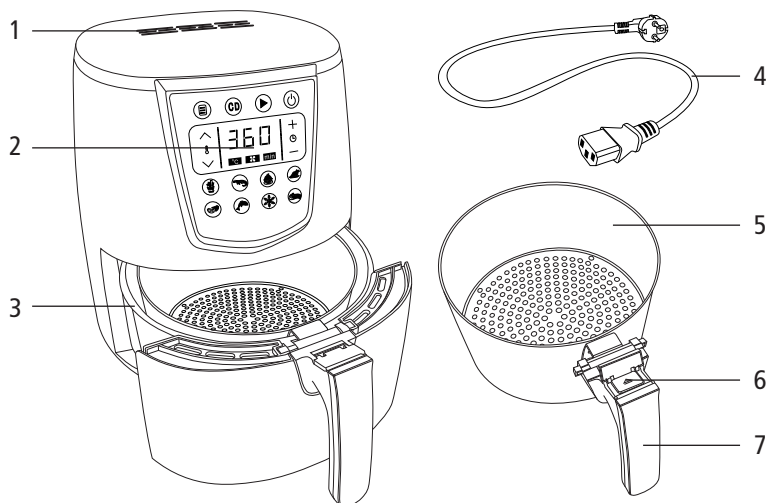
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg deze algemene veiligheidsvoorschriften:

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of mensen met gebrek aan ervaring en kennis mits zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en de eventuele risico's hiervan begrijpen.
2. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan.
3. Dit apparaat moet op een stabiel oppervlak worden geplaatst met de handgrepen zodanig geplaatst om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
4. Het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
5. Gebruik het apparaat nooit met behulp van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. en vergelijkbare toepassingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, voor gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, type bed and breakfast-omgevingen.
8. Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
9. Zorg ervoor dat er nooit water of andere vloeistoffen in het apparaat terechtkomen om een elektrische schok te voorkomen.
10. Als het netsnoer is beschadigd, dan moet deze door de fabrikant, of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
11. Leun of hang niet op of over de Heteluchtfriteuse terwijl deze in gebruik is, omdat deze heet is. 
12. Plaatst niets boven of in de buurt van de Heteluchtfriteuse.
13. Probeer de Heteluchtfriteuse niet te verplaatsen of te dragen omdat deze hete olie en ingrediënten bevat. Laat het eerst volledig afkoelen.
14. Laat de Heteluchtfriteuse niet onbeheerd achter als deze aanstaat.
15. Plaats de Heteluchtfriteuse niet onder kasten, planken of iets dat kan beschadigen door hitte of stoom. Houd het uit de buurt van brandbare

- materialen zoals (over) gordijnen enz.
16. Zorg ervoor dat het netsnoer nooit over de rand van een aanrecht hangt, geen hete oppervlakken aanraakt, niet in de knoop zit, of gekneld raakt.
 17. Plaats niets bovenop de Heteluchtfriteuse terwijl deze in gebruik is en zorg ervoor dat de luchtinlaat (bovenkant apparaat) en -uitlaat (achterkant apparaat) niet worden afgedekt.
 18. Haal de stekker van de Heteluchtfriteuse uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat deze wordt verplaatst en gereinigd.
 19. Laat het volledig afkoelen voordat deze wordt gereinigd of opgeborgen.
 20. Gebruik geen accessoires of hulpstukken tenzij deze bij het apparaat worden geleverd.
 21. Gebruik de Heteluchtfriteuse alleen voor het bereiden van de ingrediënten vermeld in de gebruiksaanwijzing.
 22. Gebruik de Heteluchtfriteuse niet als deze beschadigd of defect is.
 23. Reinig de Heteluchtfriteuse voordat deze voor het eerst wordt gebruikt om productiestof en dergelijke te verwijderen.
 24. Plaats de Heteluchtfriteuse op een stabiel, vlak, hittebestendig oppervlak op minstens 75 cm boven de vloer en met minstens 5 cm ruimte rond de Heteluchtfriteuse.
 25. Plaats de Heteluchtfriteuse zodanig dat de handgreep van de mand in de opgeklapte stand niet over de rand van het werkoppervlak steekt, omdat deze per ongeluk kan worden omgegooid of erachter worden gehaakt.
 26. Leg de ingrediënten altijd in de frituurmand om contact met het verwarmingselement te voorkomen.
 27. Giet nooit olie in de frituurmand, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
 28. Leg een papieren doekje in een vergiet of geschikt bakje om het eten na het frituren af te gieten.
 29. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u uw Heteluchtfriteuse gebruikt. Deze beschermen niet alleen uw handen tegen hitte, ze beschermen ook tegen druppels en spatten die letsel en brandwonden kunnen veroorzaken.
 30. Raak tijdens gebruik de binnenkant van het apparaat niet aan, omdat deze ZEER HEET wordt en letsel of brandwonden kan veroorzaken. 

INTRODUCTIE TOT UW HETELUCHTFRITEUSE



- 1: Ventilatioeroosters
bovenkant en achterkant
- 2: Displaypaneel
- 3: Dienblad
- 4: Elektrische kabel

- 5: Frituurmand
- 6: Lekplaat
- 7: Handgreep

Scherm van het display



1.  Toets "AAN/UIT"
Druk op de toets "AAN/UIT" en het displaypaneel gaat aan.
2.  Toets "START"
Druk op de toets "START" en het apparaat begint gedurende 15 minuten te werken bij een temperatuur van 180 graden Celsius.
3.  Toets "AFKOELEN"
Druk op de toets "AFKOELEN" en het product koelt gedurende 5 minuten af.
4.  Toets "MENU"
Druk op de toets "MENU" om de juiste ingrediënten-keuze te selecteren.
5.  Toets "TIJD +"
Druk op de toets "TIJD +" om de tijd eenmalig met 1 minuut te verhogen.
6.  Toets "TIJD -"
Druk op de toets "TIJD -" om de tijd eenmalig met 1 minuut te verlagen.
7.  Toets "TEMPERATUUR +"
Druk op de toets "TEMPERATUUR +" om de temperatuur in stappen van 5 graden Celsius te verhogen.
8.  Toets "TEMPERATUUR -"
Druk op de toets "TEMPERATUUR -" om de temperatuur in stappen van 5 graden Celsius te verlagen.

Display aanzetten

Steek de stekker in het stopcontact en vervolgens maakt het apparaat een geluid. Druk op de toets "AAN/UIT" en het displaypaneel gaat aan.

Weergave tijd/temperatuur

Druk op de toets "START" en het apparaat is klaar voor gebruik. De eerste ingestelde temperatuur is 175 graden Celsius. Druk op de toetsen "TEMPERATUUR +" en "TEMPERATUUR -" om de temperatuur aan te passen. De eerste tijd is ingesteld op 15 minuten, druk op de toetsen "TIJD +" en "TIJD -" om de bereidingstijd in te stellen.

Weergave werkstatus

Druk op de toets "START" en het apparaat begint te werken en de tijd/temperatuur zal afwisselend op het display worden weergegeven.

UW HETELUCHTFRITEUSE GEBRUIKEN

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder de sticker of het etiket op het apparaat.
3. Reinig de frituurmand en de lekplaat grondig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
5. De Heteluchtfriteuse wordt door hete lucht verwarmd. Giet nooit olie of vet in de frituurmand.

Voorbereiden om te gebruiken

1. Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het apparaat nooit op een niet-hittebestendig oppervlak.
2. Leg nooit voorwerpen bovenop het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en beïnvloedt het proces van heteluchtverwarming.

Uw Heteluchtfriteuse gebruiken









Deze Heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om veel verschillende ingrediënten te bereiden.

1. Sluit het apparaat aan.
2. Trek de frituurmand voorzichtig uit de Heteluchtfriteuse.
3. Leg de ingrediënten in de frituurmand.
4. Schuif de frituurmand terug in de Heteluchtfriteuse.
5. Gebruik de Heteluchtfriteuse nooit zonder de frituurmand.
6. OPMERKING: Raak de frituurmand na gebruik een tijdje niet aan, omdat deze zeer heet is geworden. Gebruik de handgreep alleen om de frituurmand te verwijderen.
7. Druk op de toets "AAN/UIT" om het display te activeren. Kies het juiste pictogram op het scherm. Als het pictogram niet juist is voor de door u gekozen ingrediënten, kunt u de bediening ook aanpassen en de gewenste temperatuur en tijd voor het bereiden selecteren. Standaard is de eerste ingestelde temperatuur 180 graden Celsius en de bereidingstijd 15 minuten. Zie de onderstaande aanbevelingen om de juiste temperatuur te bepalen.
8. Na het indrukken van de toets "START" beginnen de ingrediënten heet te worden. Als het product koud is, moet de bereidingstijd met 3 minuten

- worden verhoogd.
9. **OPMERKING:** U kunt de Heteluchtfriteuse voorverwarmen zonder ingrediënten toe te voegen. Ga 3 minuten voorverwarmen, leg vervolgens de ingrediënten in de frituurmand en stel de timer in op de gewenste kooktijd.
 10. Halverwege het bereiden moeten sommige ingrediënten worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, houd de handgreep vast, trek de frituurmand uit het apparaat en schud vervolgens de mand om de ingrediënten te verplaatsen. Schuif daarna de frituurmand terug in de Heteluchtfriteuse. U hoeft het programma niet opnieuw in te stellen als u de frituurmand weer in de Heteluchtfriteuse hebt geplaatst.
 11. Het display toont het getal nul als het bereiden is voltooid. Trek de frituurmand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
 12. **OPMERKING:** u kunt het bereiden ook handmatig stoppen. Druk op de toets "AAN/UIT" om dit te doen.
 13. Controleer of de ingrediënten bereid zijn.
 14. Als de ingrediënten nog meer bereidingstijd nodig hebben, schuif dan de frituurmand terug in het apparaat en stel de tijd in voor nog een paar minuten.
 15. De frituurmand en de ingrediënten zijn na frituren met hete lucht nog steeds heet. Afhankelijk van het soort gebruikte ingrediënten kan er stoom uit de frituurmand komen.
 16. Haal de ingrediënten uit de frituurmand leg deze in een kom of schaal. Om te voorkomen dat de bereide ingrediënten worden bedekt met overtollige olie, kunt u de ingrediënten met een tang of een ander keukengerei verwijderen.
 17. **TIP:** gebruik een tang om grote of breekbare ingrediënten uit de frituurmand te tillen.
 18. Nadat de ingrediënten zijn bereid, kan de Heteluchtfriteuse op elk gewenst moment beginnen om de volgende ingrediënten te bereiden.

Handleiding voor het bereiden van de ingrediënten

U kunt de 8 vooraf ingestelde menu's gebruiken (zie onderstaande tabel) om het kookproces gemakkelijker en sneller te maken. Als er geen correct pictogram is voor de door u gekozen ingrediënten, kunt u de bewerking ook aanpassen en de gewenste temperatuur en bereidingstijd selecteren. Een gedetailleerde gids wordt hieronder gegeven

Vooraf ingestelde menu's	Standaard temperatuur (°C)	Tijd (min)
 Franse frietjes	200	20
 Garnaal	160	20
 Cake	160	30
 Kip	200	25
 Aardappelchips	180	20
 Vis	160	25
 Ontdooien	40	20
 Ribben	180	25

Als u ervoor kiest om geen van de vooraf ingestelde menu's te gebruiken, helpt de onderstaande gids u de juiste instellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt koken.

OPMERKING: houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie zijn. We kunnen de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen vanwege de verschillende bronnen, maten, vormen en merken van de ingrediënten.

Als de frituurmand tijdens het bereidingsproces wordt verwijderd, dan moet deze zo snel mogelijk weer in Heteluchtfriteuse worden geplaatst om te voorkomen dat het uiteindelijke resultaat wordt beïnvloed.

Handige tips:

1. Kleine ingrediënten hebben een kortere bereidingstijd nodig dan grote ingrediënten.
2. Verhoog de bereidingstijd als er een grote hoeveelheid eten wordt bereid en verkort de kooktijd als er een kleine hoeveelheid eten wordt bereid.
3. Het uiteindelijke kookeffect kan worden verbeterd als tijdens het bereidingsproces kleinere ingrediënten worden geschud en dit helpt ook om de ingrediënten gelijkmatig te laten frituren.
4. Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen om de ingrediënten knapperig te maken. Voeg de olie toe en laat de ingrediënten een paar minuten staan voordat deze worden gefrituurd.
5. Bereid nooit eten in de Heteluchtfriteuse met een hoog oliegehalte, zoals worst.
6. Gebak dat in een oven kan worden bereid, kan ook in een Heteluchtfriteuse worden bereid.
7. Voor knapperige frietjes is het beste om 500 gram ingrediënten te gebruiken.
8. U kunt ingrediënten in een Heteluchtfriteuse opwarmen. Zet de temperatuur op 180°C met een maximale bereidingstijd van 10 minuten om de ingrediënten op te warmen.

Aardappelen en frietjes

Categorie	Min-Max hoeveelheid eten (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Bevroren frietjes (dun)	300-700	22-25	200	Ja	
Bevroren frietjes (dik)	300-700	22-25	200	Ja	
Zelfgemaakte frietjes (8 x 8) mm	300-800	18-25	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelchips	300-800	18-22	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelstukjes	300-750	12-18	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Aardappelcake	250	15-18	180	Ja	
Aardappelpuree met room	500	18-22	180		

Voor de beste resultaten is het aan te raden om bevroren frietjes te gebruiken. Als u zelfgemaakte frietjes wilt, volg dan deze stappen:

1. Schil de aardappelen en snij ze in kleine reepjes.
2. Leg de aardappelen minstens 30 minuten in een schaal met water, haal ze vervolgens eruit en leg ze op keukenpapier om uit te lekken.
3. Giet olijfolie in een kom. Voeg de aardappelen toe en roer goed totdat alle aardappelen gelijkmatig geolied zijn.
4. Haal de aardappelen met uw hand of keukengerei uit de kom en laat de overtollige olie in de kom. Leg vervolgens de aardappelen in de frituurmand.

Vlees

Categorie	Min-Max hoeveelheid eten (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Biefstuk	100-500	10-15	180	Ja	
Varkenskarbonade	100-500	10-18	180	Ja	
Hamburger	100-500	12-18	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Saucijzenbroodjes	100-500	13-15	180	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Drumsticks	100-500	20-25	200	Ja	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Kipfilet	100-500	15-20	200	Ja	

Populaire snacks

Categorie	Min-Max hoeveelheid eten (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Loempia	100-400	10-15	200	Ja	
Bevroren gefrituurde kipnuggets	100-500	20-25	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-400	15-20	180	Ja	
Bevroren gebak	100-400	8-10	200		
Gevulde groenten	100-400	10-15	180		

Zoete lekkernijen

Categorie	Min-Max hoeveelheid eten (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Gebak	300	25-30	200		
Custard	400	20-22	180		
Engelse muffin	300	15-20	200		
Nagerecht	400	20-25	180		

Opmerking: Als de Heteluchtfriteuse niet is voorverwarmd, moet de kooktijd met 3 minuten worden verhoogd.

RECEPTEN

Geroosterde wintergroenten

Tijd: 25 min

Voor 6 personen

1⅓ kop pastinaak (1 klein)
1⅓ kop selderij (3-4 stengels)
2 rode uien
1⅓ kop muskaatpompoen (1 klein)
1 eetlepel verse tijmnaalden
1 eetlepel olijfolie
Peper en zout

1. Verwarm de Heteluchtfriteuse tot 200°C.
2. Schil de pastinaken en uien. Snij de pastinaken en selderij in blokjes van 2 cm en de uien in stukjes. Halveer de muskaatpompoen, verwijder de zaadjes en snij in blokjes. (Het is niet nodig om af te pellen.)
3. Meng de gesneden groenten met de tijm en olijfolie. Breng op smaak.
4. Leg de groenten in de frituurmand en schuif de frituurmand in de Heteluchtfriteuse. Zet de timer op 20 minuten en rooster de groenten totdat de groenten er mooi bruin uitzien en gaar zijn. Schud de groenten een keer tijdens het roosteren.

Gefrituurde gehaktballetjes in tomatensaus

Tijd: 23 min

Voor 3-4 personen

1 kleine ui

340 gram gehakt

1 eetlepel gehakte verse peterselie

½ eetlepel gehakte verse tijmblaadjes

1 ei

3 eetlepels paneermeel

Peper en zout naar smaak

Extra: 280 gram van uw favoriete tomatensaus

1. Hak de ui fijn. Leg alle ingrediënten in een kom en meng goed. Vorm het mengsel in 10 tot 12 balletjes.
2. Verwarm de Heteluchtfriteuse tot 200°C.
3. Leg de gehaktballetjes in de frituurmand en schuif de frituurmand in de Heteluchtfriteuse. Kook ongeveer 8 minuten.
4. Leg de gehaktballetjes op een ovenschaal en voeg de verwarmde tomatensaus toe.

Kabeljauwnuggets

Tijd: 25 min

Voor 4 personen

500 gram kabeljauw

Voor de paneermeel:

2 eetlepels olijfolie

1 kop bloem

2 eieren, geklopt

¾ kop panko-paneermeel

1 snufje zout

1. Verwarm de Heteluchtfriteuse op 200°C. Snij de kabeljauw in reepjes van ongeveer 2,5 cm bij 6 cm. Meng panko-paneermeel, olijfolie en zout tot fijne kruimels in een keukenmachine. Leg panko-mengsel, eieren en bloem in drie aparte kommen.
2. Leg elk stuk kabeljauw in de bloem, dan in de eieren en dan in het

paneermeel. Druk de vis stevig in het paneermeel zodat deze aan de vis hecht. Schud overtollige paneermeel weg. Leg de kabeljauwnuggets in de frituurmand, kook 8-10 minuten of totdat ze goudbruin zijn.

SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Reinig het apparaat na elk gebruik.
3. De pan en de frituurmand zijn beschermd met een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen voor het reinigen, omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
4. OPMERKING: de Heteluchtfriteuse kan sneller afkoelen als de frituurmand wordt verwijderd.
5. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
6. Reinig de pan en frituurmand met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. pan en frituurmand kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
7. Gebruik een ontvettingsmiddel om achtergebleven vuil te verwijderen.
8. Gebruik heet water en een niet-schurende spons om het apparaat van binnen te reinigen.
9. Reinig het verwarmingselement met een schone borstel om etensresten te verwijderen.
10. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u deze opbergt.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De Heteluchtfriteuse werkt niet.	De stekker is niet aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
De in de Heteluchtfriteuse bereide ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Verdeel de ingrediënten in kleinere porties om gelijkmatiger te frituren.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de juiste temperatuur in. (Zie Handleiding voor het bereiden)
	De bereidingstijd is te kort.	Zet de timerknop op de juiste bereidingstijd. (Zie Handleiding voor het bereiden)

Ingrediënten zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de Heteluchtfriteuse	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden geschud/omgedraaid.	Als sommige ingrediënten bovenaan liggen of met andere ingrediënten overlappen (zoals frietjes), moeten ze halverwege het bereidingsproces worden geschud/omgedraaid. (Zie Handleiding voor het bereiden)
De in de Heteluchtfriteuse gemaakte snacks zijn niet knapperig.	De gekozen gefrituurde snacks moeten in een traditionele braadpan worden bereid.	Kies snacks die geschikt zijn voor het bakken in de oven of smeer een beetje olie op het gebak om het knapperiger te maken.
De frituurmand niet meer terug geschoven worden in de Heteluchtfriteuse.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Zorg dat de ingrediënten in de frituurmand niet de maximum hoeveelheid overschrijden.
De Heteluchtfriteuse geeft witte rook af.	U kookt eten met een hoger oliegehalte.	Dit heeft geen invloed op de uiteindelijke kwaliteit van de gefrituurde ingrediënten.
	De frituurmand bevat oliesporen na het laatste gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet te verwarmen. Zorg ervoor dat u de frituurmand na elk gebruik goed reinigt.
Verse frietjes (zelfgemaakt) worden niet gelijkmatig in de Heteluchtfriteuse gefrituurd.	Voor het frituren heeft u het water niet goed uit de frietjes laten lekken.	Haal ze uit de Heteluchtfriteuse en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
	U heeft niet de juiste aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen.
Frietjes (zelfgemaakt) gemaakt in de Heteluchtfriteuse zijn niet knapperig.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed laat uitlekken voordat u deze in de Heteluchtfriteuse legt.
		Snij de frietjes in kleinere stukjes en/of voeg wat olie toe.
De melding "E1" (storing) verschijnt op het display.	Er is een fout opgetreden.	Neem contact op met de plaatselijke dealer om het apparaat te laten repareren.

Specificaties

Nominale spanning/Frequentie: 220-240V~50/60Hz

Nominaal vermogen: 1350W

GARANTIEVOORWAARDEN

DE GARANTIE IS ALLEEN GELDIG ALS HET PRODUCT WORDT GERETOURNEERD MET HET AANKOOPBEWIJS EN IN DE ORIGINELE VERPAKKING.

De garantie vervalt als:

1. Het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies van de fabrikant die zijn meegeleverd bij het product.
2. Het product gebruikt is voor andere doeleinden dan de bedoelde functie.
3. De schade of het defect aan het product veroorzaakt is door het volgende:
 - Onjuiste spanning
 - Ongelukken (inclusief vloeibare of vochtschade)
 - Misbruik van het product
 - Onjuiste installatie
 - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of schade door bliksem
 - Besmetting door insecten
 - Sabotage of aanpassen van het product door personen die hierin niet gespecialiseerd zijn
 - Blootstelling aan abnormaal bijtende materialen
 - Plaatsen van onbekende objecten in de eenheid
 - Gebruik van accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de handleiding te raadplegen en in acht te nemen.

Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties worden gewijzigd zonder voorafgaand bericht.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING





Dit etiket geeft aan dat dit product niet moet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen dient het apparaat verantwoordelijk gerecycled te worden om het hergebruik van materiële bronnen te stimuleren. Voor meer informatie over het weggooien van uw apparaat, dient u contact op te nemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. Of neem contact op met de lokale gemeente voor meer informatie over uw lokale kringloop. Laat dit product milieuvriendelijk recycelen.

FR

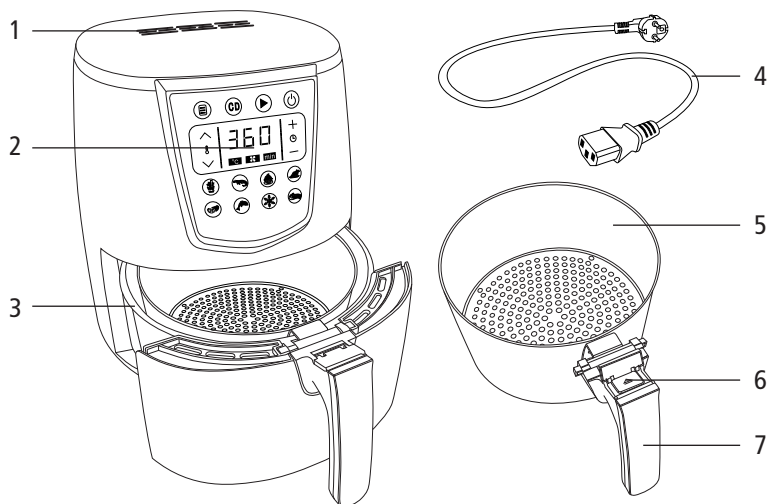
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez vous conformer aux consignes de sécurité fondamentales ci-dessus :

1. L'appareil est interdit d'utilisation par les enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils bénéficient de l'assistance continue d'un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
2. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.
3. Installez l'appareil sur une surface stable et positionnez les poignées de manière à éviter tout déversement de liquide chaud.
4. La surface de l'appareil est susceptible de chauffer en cours d'utilisation.
5. Ne manipulez jamais l'appareil à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande distinct.
6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. Cet appareil est destiné à l'usage domestique et aux applications similaires suivantes : espaces cuisine pour le personnel dans les boutiques, les bureaux et tous autres environnements de travail, maisons de fermes, clients d'hôtels, de motels et de tous autres environnements de type résidentiel, chambres d'hôtes.
8. N'immergez jamais l'appareil dans un liquide.
9. Par mesure de précaution contre les risques d'électrocution, ne laissez jamais de l'eau ou un autre liquide pénétrer dans l'appareil.
10. Par mesure de précaution, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, son prestataire ou une personne similaire qualifiée.
11. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'appareil en cours d'utilisation, car il est chaud. 
12. Ne transportez et ne passez jamais un objet au-dessus ou à proximité de l'appareil.
13. N'essayez jamais de déplacer ou de transporter l'appareil alors qu'il contient de l'huile ou des ingrédients chauds. Laissez d'abord l'appareil refroidir complètement.
14. Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.

15. N'installez jamais l'appareil sous les armoires, les étagères ou quelque chose susceptible d'être endommagé par la chaleur ou la vapeur. Installez-le à l'abri des matières inflammables telles que les rideaux et les draps.
16. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre du plan de travail, toucher les surfaces chaudes ou être noués, coincés ou pincés.
17. Ne placez jamais un objet au-dessus de l'appareil en cours d'utilisation et n'obstruez jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air.
18. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le déplacer ou de le nettoyer.
19. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
20. N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
21. N'utilisez jamais l'appareil pour des fins autres que la cuisson des ingrédients mentionnés dans le manuel d'utilisation.
22. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou en dysfonctionnement.
23. Nettoyez l'appareil pour éliminer toute poussière liée au processus de fabrication avant la toute première utilisation.
24. Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à au moins 75 cm au-dessus du sol. Laissez un espace d'au moins 5 cm tout autour.
25. Positionnez l'appareil de sorte que la poignée du panier de friture en position soulevée ne déborde pas du plan de travail, car elle pourrait être accrochée ou heurtée par mégarde.
26. Mettez toujours les aliments dans le panier de friture afin d'éviter tout contact avec le corps chauffant.
27. Ne versez jamais de l'huile dans le panier de friture, car cela peut provoquer un incendie.
28. Tapissez une passoire ou tout autre contenant approprié de serviettes en papier pour débarrasser les aliments d'huile de friture.
29. Portez toujours des gants de four pour utiliser l'appareil. Ils protègent vos mains contre la chaleur, les gouttes et les projections d'huile, susceptibles de causer des blessures et des brûlures.
30. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil en cours d'utilisation, car il devient **EXTRÊMEMENT CHAUD** et peut vous brûler ou vous blesser. 

PRÉSENTATION DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD



1: Sorties d'air

2: Écran

3: Cuve

4: Cordon d'alimentation









5: Panier de friture

6: Bouton de libération du panier

7: Poignée

Écran



1.  Touche Marche/arrêt
Appuyez sur la touche Marche/arrêt ; l'écran s'allume.
2.  Touche Démarrer
Appuyez sur la touche Démarrer ; l'appareil commence à fonctionner à 180 °C pendant 15 minutes.
3.  Touche Refroidir
Appuyez sur la touche de refroidissement ; par défaut, l'appareil refroidit pendant 5 minutes.
4.  Touche Menu
Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner les ingrédients qui conviennent.
5.  Touche Durée+
Appuyez sur la touche Durée+ pour augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute.
6.  Touche Durée-
Appuyez sur la touche Durée- pour diminuer la durée de cuisson par décrétement de 1 minute.
7.  Touche Température+
Appuyez sur la touche Température+ pour augmenter la température de cuisson par incrément de 5 °C.
8.  Touche Température-
Appuyez sur la touche Température- pour diminuer la température de cuisson par décrétement de 5 °C.

Voyant d'alimentation

Branchez l'appareil ; un bruit retentit. Appuyez sur la touche Marche/arrêt ; l'écran s'allume.

Affichage de la durée/température

Appuyez sur la touche Démarrer pour mettre l'appareil prêt pour utilisation. La température initiale est de 175 °C. Appuyez sur la touche Température+ ou

Température- pour l'augmenter ou la diminuer. La durée de cuisson initiale est de 15 minutes ; appuyez sur la touche Durée+ ou Durée- pour l'augmenter ou la diminuer.

Affichage du statut opérationnel

Appuyez sur la touche Démarrer ; l'appareil commence à fonctionner et parallèlement, la durée/température s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Avant la première utilisation

1. Déballez complètement l'appareil.
2. Décollez l'autocollant ou l'étiquette sur l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier de friture et la cuve avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive.
Remarque : vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. La friteuse est chauffée par un flux d'air chaud. Ne versez jamais de l'huile ou de la graisse dans panier de friture ou la cuve.

Préparation à l'utilisation

1. Installez l'appareil sur une surface dure et plane. Ne l'installez jamais sur une surface non résistance à la chaleur.
2. Placez le panier à friture correctement dans la cuve. Ne placez jamais d'objet au-dessus de l'appareil, car cela obstruera les orifices de circulation d'air et affectera le chauffage de l'air.

Utilisation de la friteuse à air chaud

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour cuire une variété d'ingrédients.









1. Branchez l'appareil.
2. Retirez soigneusement le panier de friture et la cuve de l'appareil.
3. Mettez les ingrédients dans le panier à friture.
4. Replacez le panier à friture dans la cuve et faites-le glisser dans la friteuse à air chaud.
5. N'utilisez jamais la friteuse à air chaud sans la cuve.
6. REMARQUE : ne touchez jamais la cuve et le panier de friture après utilisation, car il est très chaud. N'utilisez la poignée que pour retirer le panier de friture.
7. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour allumer l'écran. Sélectionnez l'icône appropriée sur l'écran. (Voir le Guide de cuisson ci-après) En l'absence de l'icône appropriée pour vos ingrédients, vous pouvez

également personnaliser la cuisson en sélectionnant la température et la durée de cuisson désirées. Par défaut, la température et la durée de cuisson initiales sont de 180 °C et 15 minutes, respectivement. Veuillez vous référer aux recommandations ci-dessous pour déterminer la température qui convient.

8. Les ingrédients commencent à chauffer lorsque vous pressez sur la touche Démarrer. Si les ingrédients sont glacés, veuillez augmenter la durée de cuisson de 3 minutes.
9. REMARQUE : vous pouvez préchauffer la friteuse à air sans ingrédients. Préchauffez l'appareil pendant 3 minutes, mettez les ingrédients dans le panier de friture et réglez le minuteur sur la durée de cuisson désirée.
10. Pour certains ingrédients, il est nécessaire de remuer à mi-cuisson. Pour ce faire, saisissez la poignée du panier de friture et sortez-le de l'appareil, puis secouez pour remuer les ingrédients. Faites glisser ensuite le panier de friture pour le remettre en place dans la friteuse à air chaud. Inutile de réinitialiser le programme après avoir remis le panier de friture en place dans la friteuse.
11. La minuterie 0 affichée à l'écran signifie que la durée de cuisson est terminée. Retirez le panier de friture de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
12. REMARQUE : vous pouvez également arrêter manuellement la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche Marche/arrêt.
13. Vérifiez que les ingrédients sont cuits.
14. Si les ingrédients ne sont pas bien cuits, remettez simplement le panier en place dans l'appareil et prolongez la durée de cuisson de quelques minutes.
15. Après la friture à l'air chaud, la cuve, le panier de friture et les ingrédients demeurent chauds. Selon le type d'ingrédients utilisés, de la vapeur peut s'échapper du panier de friture.
16. Transvasez les ingrédients du panier de friture dans un bol ou un récipient. Pour éviter que beaucoup d'huile ne reste sur les aliments cuits, utilisez des pinces ou un autre ustensile de cuisine pour les retirer.
17. ASTUCE : veuillez utiliser des pinces pour sortir les aliments volumineux ou fragiles du panier de friture.
18. Une fois que la friteuse à air a servi pour cuire une partie des aliments, la cuisson des autres parties peut démarrer à tout moment.

Guide de cuisson

Vous pouvez utiliser les 8 menus prédéfinis (voir le tableau ci-dessous) pour faciliter et accélérer le processus de cuisson. S'il n'y a pas d'icône correcte pour les ingrédients choisis, vous pouvez également personnaliser l'opération et sélectionner la température et le temps de cuisson souhaités. Un guide détaillé est fourni ci-dessous.

Menus prédéfinis	Température par défaut (°C)	Heure par défaut (min)
 Frites	200	20
 Crevette	160	20
 Gâteau	160	30
 Poulet	200	25
 Chips de pomme de terre	180	20
 Poisson	160	25
 Décongélation	40	20
 Travers de porc	180	25

Si vous choisissez de ne pas utiliser l'un des menus prédéfinis, le guide ci-dessous vous aidera à sélectionner les bons paramètres pour les ingrédients que vous souhaitez cuisiner.

REMARQUE : ces réglages sont fournis uniquement à titre indicatif. Nous ne sommes donc pas en mesure de garantir le réglage idéal pour vos ingrédients, en raison de leurs sources, tailles, formes et marques variées.

Lorsque vous retirez la cuve et le panier de friture durant la cuisson, veuillez les remettre en place le plus tôt possible dans la friteuse à air chaud afin d'éviter une cuisson inappropriée.

Astuces utiles :

1. Les ingrédients de petite taille nécessitent un temps de cuisson plus court que ceux de grande taille.
2. Augmentez le temps de cuisson pour la cuisson de grandes quantités d'aliments et diminuez-le pour les petites quantités.
3. Remuer les ingrédients de petite taille pendant la cuisson permet d'optimiser le résultat de la cuisson et d'obtenir une cuisson uniforme.
4. Incorporez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour les rendre croustillantes. Incorporez l'huile et laissez les pommes de terre reposer quelques minutes avant de les frire.
5. Ne faites jamais cuire des aliments à forte teneur en huile, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
6. Toute pâtisserie pouvant être cuite au four peut également l'être avec une friteuse à air chaud.
7. Pour des frites croustillantes, l'idéal serait d'utiliser 500 g d'ingrédients.
8. Vous pouvez réchauffer les ingrédients dans une friteuse à air chaud. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 180 °C et la durée de cuisson maximale à 10 min.

Pommes de terre et frites

Catégorie	Quantité d'aliments min/max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Frites congelées (fines)	300 à 700	22 à 25	200	Oui	
Frites congelées (épaisses)	300 à 700	22 à 25	200	Oui	
Frites maison (8 x 8) mm	300 à 800	18 à 25	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Chips de pomme de terre maison	300 à 800	18 à 22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Tranches de pomme de terre maison	300 à 750	12 à 18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gâteau de pomme de terre	250	15 à 18	180	Oui	
Purée de pommes de terre à la crème	500	18 à 22	180		

Pour un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser des frites congelées.

Toutefois, pour des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et découpez-les en fines tranches.
2. Trempez pendant 30 minutes les tranches de pomme de terre dans un bol d'eau, puis retirez-les et étalez-les sur une serviette de cuisine pour les égoutter.
3. Versez de l'huile d'olive dans le bol. Ajoutez les tranches de pomme de terre et remuez correctement jusqu'à ce que toutes les tranches soient uniformément imbibées d'huile.
4. À l'aide de vos doigts ou d'ustensiles de cuisine, retirez les tranches de pomme de terre du bol et laissez-y le reste d'huile. Mettez d'autres tranches de pomme de terre dans le panier de friture.

Viande

Catégorie	Quantité d'aliments min/max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Bifteck	100 à 500	10 à 15	180	Oui	
Côtelettes de porc	100 à 500	10 à 18	180	Oui	
Hamburger	100 à 500	12 à 18	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Roulés de saucisse	100 à 500	13 à 15	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pilons	100 à 500	20 à 25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Poitrine de poulet	100 à 500	20 à 15	200	Oui	

Préparations célèbres

Catégorie	Quantité d'aliments min/max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Rouleaux de printemps	100 à 400	10 à 15	200	Oui	
Pépites de poulet frit congelé	100 à 500	20 à 25	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelé	100 à 400	15 à 20	180	Oui	
Pâtisseries surgelées	100 à 400	8 à 10	200		
Légumes farcis	100 à 400	10 à 15	180		

Friandises sucrées

Catégorie	Quantité d'aliments min/max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Gâteau	300	25-30	200		
Crème anglaise	400	20-22	180		
Muffin anglais	300	15-20	200		
Dessert	400	20-25	180		

Remarque : si la friteuse à air chaud n'a pas été préchauffée, veuillez augmenter la durée de cuisson de 3 minutes.

RECETTES

Légumes d'hiver grillés

Durée : 25 min

Services : 6

1⅓ tasse de panais (1 petit)

1⅓ tasse de céleri (3 à 4 branches)

2 oignons rouges

1⅓ tasse de courge musquée (1 petite)

1 cuillère à soupe de pointes de thym fraîches

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Poivre et sel

1. Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
2. Pelez le panais et les oignons. Découpez le panais et le céleri en cubes de 2 cm de longueur et les oignons en quartiers. Coupez la courge musquée en deux, épépinez et découpez-la en cubes (inutile de peler).
3. Mélangez les légumes découpés avec le thym et l'huile d'olive. Assaisonnez à votre goût.
4. Mettez les légumes dans le panier de friture, mettez le panier de friture dans la cuve et faites glisser la cuve dans la friteuse à air. Réglez le minuteur sur 20 minutes et grillez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et bien dorés. Remuez les légumes une fois durant la grillade.

Boulettes de viande frites à la sauce tomate

Durée : 23 min

Services : 3 à 4

1 petit oignon

0,34 kg de viande de bœuf hachée

1 cuillère à soupe de persil frais haché

½ cuillère à soupe de feuilles de thym fraîches hachées

1 œuf

3 cuillères à soupe de chapelure

Poivre et sel pour assaisonnement

Complément : 0,28 kg de votre sauce tomate préférée

1. Découpez finement l'oignon. Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez correctement. Façonnez le mélange en 10 à 12 boulettes.
2. Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C.
3. Mettez les boulettes dans le panier de friture et faites-le glisser dans la friteuse à air chaud. Faites cuire pendant 8 minutes.
4. Transvasez les boulettes dans un plat et ajoutez la sauce tomate.

Pépites de morue

Durée : 25 min

Services : 4

0,45 kg de morue

Pour la panure :

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 tasse de farine tout usage

2 œufs, battus

¾ tasse de chapelure japonaise

1 pincée de sel

1. Préchauffez la friteuse à air chaud à 200 °C. Découpez la morue en tranches d'environ 6,35 cm de long sur 2,54 cm de large. À l'aide d'un robot, mélangez la chapelure japonaise, l'huile d'olive et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Mettez à part dans trois bols distincts la chapelure japonaise, les œufs battus et la farine.
2. Roulez chaque morceau de morue dans la farine, puis dans les œufs et enfin

dans la chapelure. Pressez correctement les morceaux de poisson dans la chapelure pour vous assurer qu'elle y colle. Secouez pour débarrasser tout surplus de chapelure. Mettez les pépites de morue dans le panier de friture et faites cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient brun doré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez refroidir.
2. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
3. Le panier de friture et la cuve sont recouverts d'un revêtement anti-adhérence. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car ils sont susceptibles d'endommager le revêtement anti-adhérence.
4. REMARQUE : retirer la cuve et le panier de friture permet d'accélérer le refroidissement de la friteuse à air chaud.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Nettoyez le panier de friture et la cuve avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge non abrasive. Le panier de friture et le plateau d'égouttage passent également au lave-vaisselle.
7. Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer la saleté résiduelle.
8. Utilisez de l'eau chaude et une éponge non abrasive pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
9. Nettoyez le corps chauffant avec une brosse propre pour le débarrasser des résidus d'aliment.
10. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que tous les accessoires sont propres et secs.

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution possible
La friteuse à air chaud est inopérante.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation.

Les ingrédients cuits dans la friteuse à air ne sont pas bien cuits.	Le panier de friture contient trop d'ingrédients.	Divisez les ingrédients en petites parts pour une friture plus uniforme.
	Le réglage de température est très faible.	Sélectionnez le réglage de température approprié. (Voir le guide de cuisson)
	La durée de la cuisson est très brève.	Réglez la molette de la minuterie sur la durée de cuisson appropriée. (Voir le guide de cuisson)
La friture des ingrédients n'est pas uniforme dans l'appareil.	Certains ingrédients nécessitent d'être remués ou retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui surnagent ou sont superposés sur d'autres (par exemple les frites) doivent être remués ou retournés à mi-cuisson. (Voir le guide de cuisson)
Les préparations cuites dans la friteuse à air chaud ne sont pas croustillantes.	Les préparations sélectionnées doivent être frites dans une poêle à frire classique.	Sélectionnez les préparations adaptées pour une cuisson au four ou badigeonnez un peu d'huile sur la pâtisserie pour une croustillance optimale.
Impossible de faire glisser le panier de friture et la cuve pour le remettre en place dans la friteuse à air chaud.	Le panier de friture contient trop d'ingrédients.	Évitez de trop remplir le panier de friture.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse à air chaud.	Les aliments en cours de cuisson ont une forte teneur en huile.	Cela n'affecte pas le résultat de la friture.
	Le panier de friture contient des traces d'huile après la dernière utilisation.	La fumée blanche provient du chauffage du gras. Prenez soin de nettoyer le panier de friture comme il se doit après chaque utilisation.
Les frites fraîches (maison) ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse à air.	Les tranches de pomme de terre n'ont pas été correctement égouttées avant la friture.	Retirez-les de la friteuse à air chaud et égouttez-les soigneusement sur une serviette de cuisine.
	La variété de pomme de terre n'est pas appropriée.	Utilisez des pommes de terre fraîches.

Les frites (maison) cuites dans la friteuse à air ne sont pas croustillantes.	La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de la teneur en eau des pommes.	Prenez soin de bien égoutter les pommes de terre avant de les mettre dans la friteuse à air.
	La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de la teneur en eau des pommes.	Découpez les pommes de terre en plus petites tranches et/ou ajoutez un peu d'huile.
Le message d'erreur « E1 » s'affiche à l'écran.	Une erreur s'est produite.	Veillez contacter votre distributeur local pour la réparation de l'appareil.

Spécifications

Tension/fréquence nominale : 220-240V~50/60Hz

Puissance nominale : 1350W

EXCLUSIONS DE GARANTIE

LA GARANTIE N'EST VALIDE QUE SI LE PRODUIT EST RETOURNÉ AVEC UNE PREUVE D'ACHAT, LE BON DE LIVRAISON ET L'EMBALLAGE ORIGINAL.

La garantie ne sera pas valable si :

1. Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément au mode d'emploi du fabricant fourni avec le produit.
2. Le produit a été utilisé pour n'importe quel autre but que sa fonction destinée.
3. Les dégâts ou la défaillance du produit sont causés par :
 - Une tension incorrecte
 - Tout accident (y compris les dégâts dus aux liquides ou à l'humidité)
 - Une mauvaise utilisation ou abus du produit
 - Une mauvaise ou défectueuse installation
 - Des problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de puissance ou dommages occasionnés par la foudre
 - L'infestation par les insectes
 - Altération ou modification du produit par des personnes non habilitées;
 - Une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - Insertion d'objets étrangers dans l'unité
 - Utilisation d'accessoires sans l'accord préalable de Brabantia

Veillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde

contenus dans le présent mode d'emploi.

En raison du développement permanent du produit, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL




Ce symbole indique que ce produit doit être éliminé séparément des ordures ménagères. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable en vue de promouvoir la réutilisation durable de ressources. Pour l'élimination correcte du produit, veuillez contacter votre déchetterie ou votre centre de recyclage local. Par ailleurs, contactez votre municipalité pour plus d'informations sur votre centre de recyclage local. Veuillez garder ce produit propre pour un recyclage en toute sécurité.

DE

SICHERHEITSHINWEISE

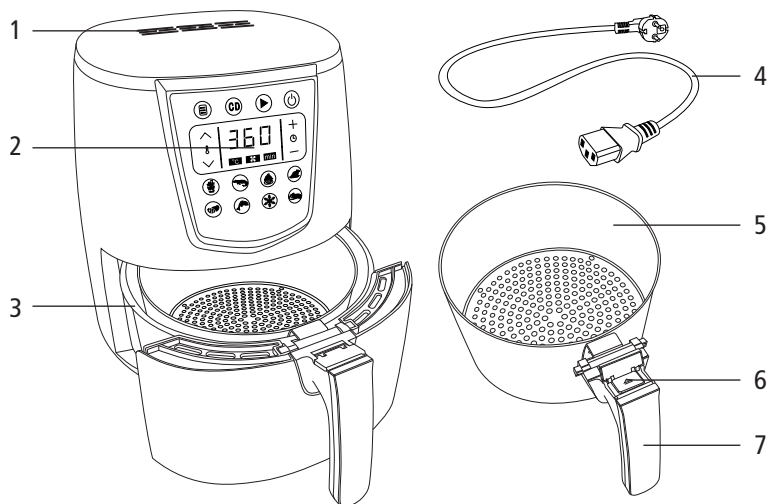
Bitte beachten Sie diese grundlegenden Sicherheitshinweise:

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie durchgehend überwacht werden. Geräte sind geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
3. Dieses Gerät muss auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden, wobei die Griffe so positioniert sein müssen, dass keine heißen Flüssigkeiten austreten können.
4. Die Oberflächen des Gerätes können während des Gebrauchs heiß werden.
5. Betreiben Sie das Gerät niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
6. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
7. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und für ähnliche Anwendungen bestimmt, so wie in Personalküchen, Büros und andere Arbeitsumgebungen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Bereichen sowie in Bed&Breakfast-Gästehäusern.
8. Das Gerät nicht in Flüssigkeit tauchen.
9. Lassen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
10. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder vergleichbar qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
11. Lehnen Sie sich während des Gebrauchs nicht über die Heissluftfritteuse, da sie heiß ist. 
12. Bringen Sie keine Gegenstände über die oder in die unmittelbare Nähe der Heissluftfritteuse.
13. Versuchen Sie nicht, die Heissluftfritteuse zu bewegen oder zu tragen, wenn sie heißes Öl und Zutaten enthält. Lassen Sie die Fritteuse zuerst vollständig abkühlen.
14. Lassen Sie die Heissluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist.

15. Stellen Sie die Heissluftfritteuse nicht unter Schränke, Regale oder andere Gegenstände, die durch Hitze oder Dampf beschädigt werden könnten. Halten Sie die Fritteuse von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen fern.
16. Lassen Sie das Netzkabel niemals über den Rand einer Arbeitsplatte hängen, lassen Sie es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen, und verknoten oder klemmen Sie sich das Kabel nicht.
17. Die Heissluftfritteuse darf während des Betriebes nicht bedeckt werden; auch dürfen Sie den Luftein- und -austritt nicht verdecken.
18. Trennen Sie die Heissluftfritteuse bei Nichtgebrauch und vor dem Transport und der Reinigung vom Stromnetz.
19. Vor der Reinigung oder Lagerung vollständig abkühlen lassen.
20. Verwenden Sie keine Zubehörteile oder Aufsätze, die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind.
21. Verwenden Sie die Heissluftfritteuse nur zum Kochen der im Handbuch angegebenen Zutaten.
22. Verwenden Sie die Heissluftfritteuse nicht, wenn sie beschädigt oder defekt ist.
23. Vor dem ersten Gebrauch die Heissluftfritteuse reinigen, um Fertigungsstaub etc. zu entfernen.
24. Setzen Sie die Heissluftfritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche mit mindestens 5 cm Abstand zu anderen (Einrichtungs-) Gegenständen.
25. Die Heissluftfritteuse so aufstellen, dass der Korbgriff in angehobener Position nicht über den Rand der Arbeitsfläche hinausragt, wo er versehentlich eingeklemmt oder umgestoßen werden könnte.
26. Legen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, um den Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden.
27. Niemals Öl in den Frittierkorb gießen, da sonst Brandgefahr besteht.
28. Ein Sieb oder einen geeigneten Behälter mit einem Papiertuch auslegen, um die Speisen nach dem Frittieren abtropfen zu lassen.
29. Ziehen Sie bei der Verwendung der Heissluftfritteuse immer Ofenhandschuhe an. Sie schützen nicht nur Ihre Hände vor Hitze, sondern auch vor Tropfen und Spritzern, die sonst Verletzungen und Verbrennungen verursachen können.
30. Berühren Sie das Innere des Geräts während des Gebrauchs nicht, da es SEHR HEIß wird und Verletzungen oder Verbrennungen verursachen kann.



MACHEN SIE SICH MIT IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE VERTRAUT







- 1: Entlüftung
- 2: Display
- 3: Cuve
- 4: Einsatz

- 5: Frittierkorb
- 6: Auslöseknopf
- 7: Handgriff

Bedienfeld mit Display



1.  „EIN/AUS“-Taste
Die „EIN/AUS“-Taste drücken, um das Bedienfeld zu aktivieren.
2.  „START“-Taste
Die „START“-Taste drücken, und das Gerät beginnt bei einer Temperatur von 175 Grad Celsius über einen Zeitraum von 15 Minuten zu erhitzen.
3.  „COOL“-Taste
Die „COOL“-Taste drücken, und das Gerät kühlt die nächsten 5 Minuten ab.
4.  „MENU“-Taste
Die „MENU“-Taste drücken, um die richtigen Zutaten auszuwählen.
5.  „TIME +“-Taste
Die „TIME +“-Taste drücken, um das Erhitzen um jeweils 1 Minute zu verlängern.
6.  „TIME –“-Taste
Die „TIME –“-Taste drücken, um die Betriebszeit um jeweils 1 Minute zu reduzieren.
7.  „TEMPERATUR +“-Taste
Die „TEMPERATUR +“-Taste drücken, um die Temperatur in Schritten von 5 Grad Celsius zu erhöhen.
8.  „TEMPERATUR –“-Taste
Die „TEMPERATUR –“-Taste drücken, um die Temperatur in Schritten von 5 Grad Celsius zu verringern.

Betriebsanzeige

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Gerät gibt einen Signalton ab. Die „EIN/AUS“-Taste drücken, um das Bedienfeld zu aktivieren.

Zeit-/Temperaturanzeige

Drücken Sie die „START“-Taste und das Gerät ist betriebsbereit. Die voreingestellte Anfangstemperatur beträgt 175 Grad Celsius. Drücken Sie die Tasten „TEMPERATUR +“ und „TEMPERATUR –“, um die Temperatur einzustellen. Die Anfangszeit ist auf 15 Minuten voreingestellt, drücken Sie die

Tasten „TIME +“ und „TIME –“, um die Frittierzeit einzustellen.

Anzeige des Betriebsstatus

Drücken Sie die „START“-Taste und das Gerät beginnt aufzuheizen; auf dem Display werden im Wechsel Uhrzeit und Temperatur angezeigt.

SO BENUTZEN SIE IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE RICHTIG

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber und Etiketten auf dem Gerät.
3. Frittierkorb und das Tablett mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
Hinweis: Sie können diese Teile auch mit einer Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
5. Die Heissluftfritteuse wird mit Heißluft beheizt. Niemals Öl oder Fett in der Tablett.

Zur Verwendung vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie den Frittierkorb korrekt in das Fach. Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät. Dies behindert den Luftstrom und beeinflusst den Warmluftprozess.

So Benutzen Sie Ihre Heissluftfritteuse Richtig









Mit dieser Heissluftfritteuse lassen sich viele verschiedene Speisen zubereiten.

1. Schließen Sie das Gerät an.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb und das Tablett vorsichtig aus der Heissluftfritteuse heraus.
3. Legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb, bevor Sie sie wieder in das Tablett legen.
4. Stellen Sie den Frittierkorb wieder in das Fach und schieben Sie ihn in die Fritteuse.
5. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne das Fach.
HINWEIS Berühren Sie das Tablett und den Frittierkorb nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß werden. Verwenden Sie den Griff nur, um den Frittierkorb zu entfernen
6. Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste, um die Anzeige zu aktivieren. Wählen Sie das richtige Symbol im Bedienfeld. (siehe Kochanleitung unten) Wenn es kein korrektes Symbol für die von Ihnen gewählten Zutaten gibt, können Sie

- auch den Vorgang anpassen und die gewünschte Temperatur und Zeit des Frittierens auswählen. Standardmäßig beträgt die voreingestellte Temperatur 180 Grad Celsius und die Frittierzeit 15 Minuten. Siehe untenstehende Empfehlungen zur Bestimmung der geeigneten Temperatur.
7. Nach dem Drücken der „START“-Taste werden die Zutaten erwärmt. Wenn das Gerät kalt ist, sollte die Frittierzeit um 3 Minuten verlängert werden.
 8. HINWEIS: Sie können die Heissluftfritteuse ohne Zugabe von Zutaten vorheizen. 3 Minuten vorheizen, dann die Zutaten in den Frittierkorb geben und den Timer auf die gewünschte Frittierzeit einstellen.
 9. Einige Zutaten müssen in der Mitte des Garprozesses gewendet werden. Um die Zutaten zu wenden, halten Sie den Griff, ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und schütteln Sie dann den Korb. Danach den Frittierkorb wieder in die Heissluftfritteuse schieben. Sie müssen das Programm nicht zurücksetzen, nachdem Sie den Frittierkorb wieder in die Heissluftfritteuse eingesetzt haben.
 10. Wenn das Display Null anzeigt, ist die Frittierzeit abgelaufen. Ziehen Sie den Einsatz aus dem Gerät und legen Sie es auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 11. HINWEIS: Sie können das Frittieren auch manuell beenden. Drücken Sie dazu die „EIN/AUS-Taste“.
 12. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.
 13. Wenn die Zutaten noch mehr Frittierzeit benötigen, schieben Sie den Einsatz zurück in das Gerät und stellen Sie entsprechend noch ein paar Minuten Frittierzeit mehr ein.
 14. Nach dem Frittieren mit Heißluft sind der Frittierkorb und die Zutaten noch heiß. Je nach Art der verwendeten Zutaten kann Dampf aus dem Frittierkorb aufsteigen.
 15. Die Zutaten aus dem Frittierkorb in eine Schüssel geben. Um zu vermeiden, dass das überschüssige Öl die frittierten Zutaten bedeckt, können Sie die Zutaten mit einer Zange oder einem anderen Küchengerät herausnehmen.
 16. TIPP: Um unhandliche oder zerbrechliche Zutaten aus dem Frittierkorb zu nehmen, verwenden Sie bitte eine Zange.
 17. Nach dem Frittieren einer Portion kann die Heissluftfritteuse jederzeit mit dem Kochen der nächsten Portion beginnen.

FRITTIERANLEITUNG

Sie können die 8 voreingestellten Menüs verwenden (siehe Tabelle unten), um den Kochvorgang einfacher und schneller zu gestalten. Wenn für die ausgewählten Zutaten kein richtiges Symbol vorhanden ist, können Sie auch den Vorgang anpassen und die gewünschte Temperatur und die gewünschte Garzeit auswählen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie unten.

Voreingestellte Menüs	Standardtemperatur (°C)	Standardzeit (min)
 Pommes frites	200	20
 Garnele	160	20
 Kuchen	160	30
 Hähnchen	200	25
 Kartoffelchips	180	20
 Fisch	160	25
 auftauen	40	20
 Rippen	180	25

RIPPCHEN! NOT RIPPEN!

Wenn Sie andere Speisen zubereiten möchten, hilft Ihnen die folgende Anleitung, die richtigen Einstellungen für Ihre Zutaten auszuwählen.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Empfehlung dienen. Wir können aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größen und Formen und Marken der Zutaten die exakte Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Wenn Sie den Einsatz und den Frittierkorb während des Garprozesses entfernen, setzen Sie ihn bitte so schnell wie möglich in die Heissluftfritteuse zurück, damit das Ergebnis nicht beeinträchtigt wird.

Nützliche Tipps:

1. Kleinere Zutaten erfordern kürzere Frittierzeiten als größere.
2. Erhöhen Sie die Frittierzeit beim Frittieren einer großen Menge von Lebensmitteln und verringern Sie die Frittierzeit beim Frittieren kleinerer Mengen.
3. Das Schütteln kleinerer Zutaten während des Garprozesses kann die Zubereitung verbessern und dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig frittiert werden.
4. Geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln, um sie knusprig zu machen. Träufeln Sie etwas Öl über die Kartoffeln und lassen Sie das Öl vor dem Frittieren einige Minuten einziehen.
5. Speisen mit hohem Ölgehalt, wie z.B. Würstchen, niemals in einer Heissluftfritteuse bereiten.
6. Ein Gebäck, das im Ofen gegart werden kann, kann auch in einer Heissluftfritteuse bereitet werden.
7. Für knackige Pommes frites ist es am besten, 500 Gramm pro Durchgang zu frittieren.
8. Sie können Zutaten in einer Heissluftfritteuse aufwärmen. Um die Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C mit einer maximalen Frittierzeit von 10 Minuten ein.

Kartoffeln und Pommes frites

Kategorie	Min-Max Gewicht (g)	Zeit (min)	Temperature (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Pommes frites (dünn)	300-700	22-25	200	Ja	
Gefrorene Pommes frites (dick)	300-700	22-25	200	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8) mm	300-800	18-25	180	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelchips	300-800	18-22	180	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelstücke	300-750	12-18	180	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Kartoffelkuchen	250	15-18	180	Ja	
Kartoffelpüree mit Sahne	500	18-22	180		

Für beste Ergebnisse wird empfohlen, gefrorene Pommes frites zu verwenden. Wenn Sie hausgemachte Pommes frites bereiten, folgen Sie den folgenden Schritten:

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Streifen schneiden.
2. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Wasser mindestens 30 Minuten einweichen, dann herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.
3. Olivenöl in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln hinzufügen und gut umrühren, bis alle Kartoffeln gleichmäßig geölt sind.
4. Die Kartoffeln aus der Schüssel nehmen und das überschüssige Öl in der Schüssel lassen. Dann die Kartoffeln in den Frittierkorb legen.

Fleisch

Kategorie	Min-Max Gewicht (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Rindersteak	100-500	10-15	180	Ja	
Schweinekotelett	100-500	10-18	180	Ja	
Hamburger	100-500	12-18	180	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	180	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Hähnchenschenkel	100-500	20-25	200	Ja	Fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu
Hähnchenbrust	100-500	20-15	200	Ja	

Beliebte Snacks

Kategorie	Min-Max Gewicht (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Frühlingsrollen	100-400	10-15	200	Ja	
Gefrorene Hähnchenflügel	100-500	20-25	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	15-20	180	Ja	
Gefrorene Pasteten	100-400	8-10	200		
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	180		

Süßspeisen

Kategorie	Min-Max Gewicht (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gebak	300	25-30	200		
Custard	400	20-22	180		
Engelse muffin	300	15-20	200		
Nagerecht	400	20-25	180		

Hinweis: Ist die Heissluftfritteuse nicht vorgeheizt, sollte die Frittierzeit um 3 Minuten verlängert werden.

REZEPTE

Gebratenes Wintergemüse

Zeit: 25 min

Portionen: 6

300 g Pastinaken (1 Stück)

300 g Sellerie (3 - 4 Stangen)

2 rote Zwiebeln

300 g Moschuskürbis (1 Stück)

1 EL frischen Thymian

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1. Heissluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
2. Pastinaken und Zwiebeln schälen. Pastinaken und Sellerie in 2 cm große Würfel und die Zwiebeln in Stücke schneiden. Den Moschuskürbis halbieren, entkernen, und in Würfel schneiden (schälen nicht notwendig.)
3. Das geschnittene Gemüse mit Thymian und Olivenöl vermengen. Nach Geschmack würzen.
4. Das Gemüse in den Frittierkorb legen und den Frittierkorb in die Heissluftfritteuse einlegen. Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten und frittieren Sie das Gemüse, bis es schön braun ist. Das Gemüse während des Frittierens einmal wenden.

Gebratene Fleischbällchen in Tomatensauce

Zeit: 23 min

Portionen: 3 - 4

1 kleine Zwiebel
340 g Hackfleisch
1 EL gehackte frische Petersilie
½ Esslöffel gehackten und frischen Thymian
1 Ei
3 EL Paniermehl
Pfeffer & Salz nach Geschmack
Extra: 300 g Ihrer Lieblings-Tomatensauce

1. Die Zwiebel fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Aus der Mischung zu 10 bis 12 Bällchen formen.
2. Heissluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.
3. Geben Sie die Fleischbällchen in den Frittierkorb und legen Sie den Frittierkorb in den Einsatz ein und schieben Sie ihn in die Fritteuse. Anschließend für 8 Minuten erhitzen.
4. Die Fleischbällchen in eine Auflaufform geben und die erhitzte Tomatensauce dazugeben.

Kabeljau Fisch-Nuggets

Zeit: 25 min

Portionen: 4

450 g Kabeljau
Für die Panade:
2 Esslöffel Olivenöl
235 g Mehl
2 Eier, geschlagen
175 g Semmelbrösel
1 Prise Salz

1. Heizen Sie die Heissluftfritteuse auf 200 °C vor. Schneiden Sie den Kabeljau in Streifen von ca. 2,5 x 6 cm Länge. Semmelbrösel, Olivenöl und Salz zu einer feinen Mischung verrühren. In drei getrennten Schüsseln die Mischung, die Eier und das Mehl beiseite stellen.

2. Den Kabeljau in Mehl und dann in den aufgeschlagenen Eiern wenden. Anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Drücken Sie die Semmelbrösel fest an, um sicherzustellen, dass sie gut am Fisch haften bleiben. Überschüssige Semmelbrösel abschütteln. Die Kabeljau-Nuggets in den Frittierkorb geben und 8 - 10 Minuten lang goldbraun braten.

REINIGUNG & WARTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
3. Der Frittierkorb und das Tablett sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie für die Reinigung keine Metallbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
4. HINWEIS: Durch das Entfernen des Einsatzes und des Frittierkorbes kann die Heissluftfritteuse schneller abkühlen.
5. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab.
6. Reinigen Sie den Frittierkorb und das Abtropfgitter mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Der Frittierkorb und das Abtropfgitter können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Den Restschmutz können Sie mit einem Entfettungsmittel entfernen.
8. Verwenden Sie heißes Wasser und einen nicht scheuernden Schwamm, um das Innere des Gerätes zu reinigen.
9. Reinigen Sie das Heizelement mit einer sauberen Bürste, um Speisereste zu entfernen.
10. Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die Heissluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
Die in der Heissluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Die Zutaten in kleinere Portionen einteilen, um gleichmäßiger zu frittieren.
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Korrigieren Sie die Temperatureinstellung. (Siehe Frittieranleitung)
	Die Frittierzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die richtige Frittierzeit ein. (Siehe Frittieranleitung)
Die Zutaten werden in der Heissluftfritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte des Garprozesses geschüttelt/ gewendet werden.	Wenn sich einige Zutaten obenauf befinden oder mit anderen Zutaten (z.B. Pommes frites) überlappen, müssen sie während des Frittiervorgangs geschüttelt/gewendet werden. (Siehe Frittieranleitung)
Die in der Heissluftfritteuse hergestellten Snacks sind nicht knusprig.	Die frittierten Snacks sollten in einer herkömmlichen Pfanne zubereitet werden.	Wählen Sie Snacks, die für die Zubereitung im Ofen geeignet sind, oder streichen Sie etwas Öl auf die Zutaten, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann den Einsatz und den Frittierkorb nicht zurück in die Heissluftfritteuse schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Geben Sie nicht mehr als die maximale Menge an Zutaten in den Frittierkorb.
Die Heissluftfritteuse gibt weißen Rauch ab.	Sie frittieren Lebensmittel mit einem höheren Ölgehalt.	Die endgültige Qualität der frittierten Zutaten wird dadurch nicht beeinträchtigt.
	Der Frittierkorb enthält noch Spuren von Öl vom letzten Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung von Fett. Stellen Sie sicher, dass Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch richtig reinigen.

Frische Pommes frites (hausgemacht) werden in der Heissluftfritteuse nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht ausreichend abgetrocknet.	Nehmen Sie die Kartoffeln aus der Heissluftfritteuse und lassen Sie sie auf einem Küchentuch abtropfen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte gewählt.	Verwenden Sie frische Kartoffeln.
Pommes frites (hausgemacht) aus der Heissluftfritteuse sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Die Kartoffeln vor der Zugabe zur Heissluftfritteuse gut abtropfen lassen.
		Die Pommes frites kleiner schneiden und/oder etwas Öl hinzufügen.
Auf dem Bildschirm erscheint die Meldung „E1“ (Fehler).	Es ist ein Fehler aufgetreten.	Bitte wenden Sie sich zur Reparatur des Gerätes an den Fachhändler vor Ort.

Technische Daten

Nennspannung/Frequenz: 220-240V~50/60Hz

Nennleistung: 1350W

GARANTIE-AUSSCHLÜSSE

DIE GARANTIE IST NUR GÜLTIG, WENN DAS PRODUKT MIT EINEM KAUFNACHWEIS UND DER ORIGINALVERPACKUNG ZURÜCKGESCHICKT WIRD.

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der beigelegten Hersteller-Betriebsanleitung installiert, betrieben oder gewartet wurde.
2. Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
3. Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produktes durch eines der folgenden verursacht wurde:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschäden)
 - Fehlanwendung oder Missbrauch des Produktes
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
 - Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
 - Befall durch Insekten

- Manipulationen oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Kundendienstpersonal
- Kontakt mit unnormalen, ätzenden Materialien
- Einfügen von Fremdkörpern in das Gerät
- Verwendung mit nicht von Brabantia anerkanntem Zubehör

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.

Durch kontinuierliche Produktentwicklung können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an Umwelt oder menschlicher Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie dieses Produkt ordnungsgemäß, um materielle Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die örtliche Müllentsorgung oder bringen das Produkt direkt zum Recyclinghof. Alternativ wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde um mehr zum Thema „Recycling“ zu erfahren. Bitte machen Sie dieses Produkt umweltfreundlich für das Recycling.



Should you experience any technical difficulty in setting up or using your new product, please feel free to contact our dedicated customer service help desk.

For Customer from Netherlands and Belgium please contact Elmarc B.V.

Elmarc B.V.

Kolenbranderstraat 28

2984 AT Ridderkerk

Tel: (NL) 09003555333

(BE) 070355505

E-mail: helpdesk@elmarc.nl

Wishing you many years of pure pleasure with your new Brabantia appliance.

