

BRABANTIA HALO AIR FRYER 5.7L

Instruction Manual

Handleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

BBEK1137



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**



THANK YOU FOR PURCHASING OUR HALO AIR FRYER 5.7L

We hope it will delight you and that it will get a special place in your home. Enjoy!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces . Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces .
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding

food to be air fried.

16. Make sure the frying basket is locked securely into the front of the Air Fryer, while the Air Fryer is in operation.
 17. **WARNING:** The Air Fryer will not operate unless frying basket is fully closed. **CAUTION:** After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray, and cooked foods.
 18. Only use original parts. Appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
 19. 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
-
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

▲ CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, pull the frying basket drawer out of the body. Then remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. **WARNING:** After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface.
WARNING: Over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
15. The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used;
16. **CAUTION:** Hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
17. This appliance is intended for use at altitudes not exceeding 2 000 m.
18. The appliance can operate at 50 Hz or 60 Hz with no difference and no adjustment is required. Only connect the appliance to a

single- phase socket with a main voltage as specified on the rating plate.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter upper or table upper or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter upper or table upper. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

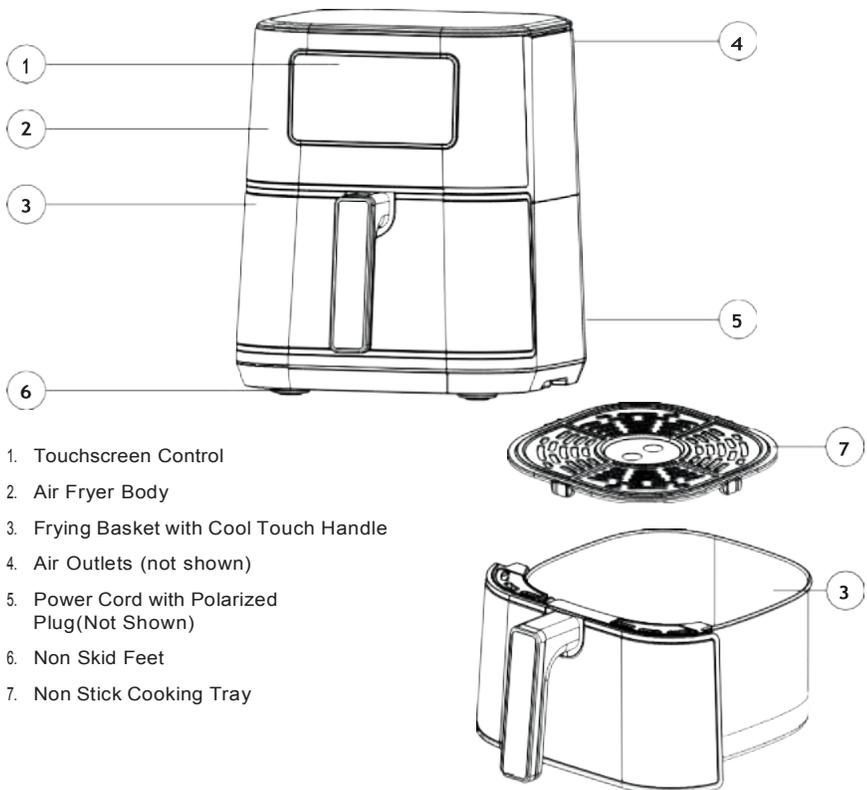
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Rating Power: 1700W

Mains Supply: AC220-240V 50/60HZ

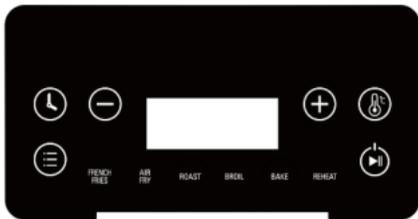
Model: BBEK1137

Getting to Know Your Air Fryer



Touchscreen Control

1. Plug cord in the wall outlet, the  button will start flashing.
2. Press the  button. The control panel will illuminate.
3. Press the MENU button and select the desired preset option.
4. Once the selected preset option illuminates, press the  button to start cooking.
5. Press and hold  button to stop at any time.



Timer Control Buttons

- Selecting the timer control , add or decrease cooking time using the + and - symbols. This enables you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Temperature Control Buttons

- Selecting the temperature control , add or decrease temperature using the + and -symbols.
- This enables you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range:80°C - 200°C.

MENU Preset Choices

- 6 presets to choose from: Air Fry, Roast, Broil, Bake, Reheat and French Fries.

Adjustable Control (Temperature and Timer)

- The + and - buttons enable you to add or decrease cooking temperature and time.

FUNCTIONS	TIME (MIN)		TEMP(°F)	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE
Air Fry	20 mins	1-60 mins	200 °C	80-200 °C
Roast	35 mins	1-60 mins	200 °C	80-200 °C
Broil	10 mins	1-60 mins	200 °C	80-200 °C
Bake	25 mins	1-60 mins	175 °C	80-200 °C
Reheat	8 mins	1-60 mins	125 °C	80-200 °C
French Fries	26 mins	1-60 mins	180 °C	80-200 °C

IMPORTANT! Depending on the thickness and/or density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check cooking progress after preset TIME has expired. If more time is needed, cook at short time intervals until food tests done.

Before Using for the First Time

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.
2. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket and place on a flat, clean work area.
3. Wash frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe the Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket drawer, there are 4 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 4 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown. (See fig 2.)

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor or air frying.

Operating Instructions

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet. An audible beep will sound and a **POWER** button will appear on a black background. Press the **POWER** button. The control panel will illuminate.
6. Press the **MENU** button and select the desired preset option.
7. Once the selected preset option illuminates, press the  button to start cooking.

IMPORTANT: If no buttons are pressed, the Digital Air Fryer will remain in standby mode for 5 minutes.

Manual Operation

1. To adjust the default air frying TIME, select timer control button, press the + or - on the control panel to advance or decrease TIME in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.

NOTE: Timer can also be adjusted when time reflects on the digital display.

2. To adjust the default air frying Temperature, select temperature control button, press the + or - on the control panel to adjust the default (200°C) TEMP from 80°C to 200°C in 5° increments.

NOTE: Temperature can also be adjusted when temperature reflects on the digital display using.

3. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the  button to turn the Air Fryer ON. The TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will appear on the digital display.

4. To turn the Air Fryer OFF at any time, or to reset the TIME, simply press a  button.

NOTE: To halt air frying immediately, pull the frying basket drawer out of the body at anytime. When the drawer is replaced, air frying will resume.

5. When the remaining TIME reaches 00:00, the display will show "END" and 5 beeps will sound as the Air Fryer automatically stop heating.

6 FUNCTION MENU PRESETS(Air Fry | Roast | Broil | Bake | Reheat | French Fries)

1. To use food MENU options, simply press the desired function icon.

2. When the desired function menu option icon is flash, press the  button to turn the Air Fryer ON.

NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary.

Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.

3. To adjust the air frying TIME during operation, press TIME button then + or - of the control panel to advance or decrease time in 1 minute increments to 60 minutes.

Press the TEMP button then + or - on the control panel to adjust TEMP in 5°C increments.

Air Fry / Roast Cooking Chart

Times are estimated and based on average sizes and weights.

ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE SERVING.

NOTE: Frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying TEMP and TIME as necessary to suit your taste.

NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

FOOD	TEMP	AIR FRY	ROAST	AIR FRY/ROAST TIME
VEGETABLES				
Asparagus	200 °C	X	X	5 - 7 minutes
Broccoli Florets (roasted)	200 °C		X	6 - 10 minutes
Brussels Sprouts	190 °C	X	X	12 - 15 minutes
Cauliflower Florets (roasted)	200 °C		X	6 - 10 minutes
Corn on the Cob	200 °C	X	X	6 - 8 minutes
Eggplant, 1-1/2-inch cubes (roasted)	200 °C	X	X	15 minutes
Fennel, fresh, chopped	190 °C	X	X	10 - 13 minutes

French Fries, (fresh, soaked, 1/4 to 1/3-in. thick)	200 °C	X		16 - 20 minutes
Mushrooms, sliced	200 °C	X	X	5 minutes

Peppers, bell, 1-inch chunks	190 °C	X	X	10 minutes
Peppers, jalapeno, poblano (roasted)	190 °C		X	10 minutes
Potatoes, 1-inch cubes	200 °C	X		12 - 14 minutes
Potatoes, whole	200 °C	X	X	40 minutes
Root Vegetables, 1/2-in. chunks (roasted)	200 °C		X	15 - 20 minutes
Sweet Potatoes, whole	190 °C	X	X	30 - 35 minutes
Zucchini, 1/4-inch discs	200 °C	X	X	12 - 17 minutes
BEEF				
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 4)	180 °C		X	12 – 16 minutes
Hot Dogs /Sausages	180 °C		X	10 – 15 minutes
Meatloaf, 1 lb.	180 °C		X	35 – 40 minutes
Steak	180 °C		X	8 – 12 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., rare	180 °C		X	16 minutes
Beef Tenderloin, 1 lb., medium	180 °C		X	18 minutes
CHICKEN				
Chicken Breast, boneless, skinless	180 °C	X	X	10 – 15 minutes
Chicken Pieces	180 °C	X	X	20 - 30 minutes
Chicken Tenders/Fingers, battered	180 °C	X	X	13 - 15 minutes
Chicken Wings	180 °C	X	X	20 minutes
PORK AND LAMB				
Bacon, thick cut	200 °C		X	8 – 10 minutes
Ham, precooked, boneless, 3 lb.	160 °C		X	1 hour
Lamb Loin Chops, 1-inch thick	200 °C		X	8 – 12 minutes
Pork Chops, 1-inch thick	190 °C		X	10 – 14 minutes

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning. Use the center hole of the

crisping tray to lift crisping tray up and out of the frying basket.

2. Wash the frying basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the nonstick coating.
3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Lock the frying basket into the drawer, and store inside the Air Fryer body.
4. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The AIR FRYER does not work	<ul style="list-style-type: none"> • The Air Fryer is not plugged in. • The Air Fryer has turned itself OFF 	<ul style="list-style-type: none"> - Plug cord into the wall outlet. - To begin, press the  button. - Make sure the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Air Fryer body.
Food not cooked	<ul style="list-style-type: none"> • The Frying Basket is overloaded. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fry smaller batches of food. • Shake foods 2x or 3x during the cooking process. • Increase TEMP. • Increase air fry TIME.
Food is not fried evenly	<ul style="list-style-type: none"> • The Frying Basket is overloaded. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fry smaller batches of food. • Apply a light, even coat of spray oil to food before frying • Shake foods 2x or 3x during the cooking process.
Frying basket/drawer won't slide into the Air Fryer body properly	<ul style="list-style-type: none"> • The Frying Basket is overloaded. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fry smaller batches of food. • Air Fryer will not turn ON until the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the Fryer body
White smoke coming from the Air Fryer	<ul style="list-style-type: none"> • The Frying Basket is overloaded 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak, rinse and fully dry potatoes before frying. • Use fresh, firm potatoes.
Fresh fries are not fried evenly Fries are not crispy	<ul style="list-style-type: none"> • Raw fries have too much water. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a clean kitchen towel to wrap and dry potato sticks thoroughly before adding oil. • Cut potato sticks smaller. • Shake and spray potatoes frequently



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances.

By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.



BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES.

1. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
2. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u snoeren, stekkers of apparaten niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt en voordat u deze schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen aan- of uittrekt en voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of op enige wijze is beschadigd. Breng het naar een gekwalificeerde technicus voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buiten gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
10. Niet plaatsen op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek

het snoer vervolgens in het stopcontact. Om de verbinding te verbreken, zet u een van de bedieningselementen op "uit" en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.

13. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan het beoogde gebruik.
 14. Zorg ervoor dat de frituurmand op zijn plaats zit voordat u voedsel toevoegt om te airfryen.
 15. Zorg ervoor dat de frituurmand stevig is vergrendeld in de voorkant van de airfryer, terwijl de Airfryer in bedrijf is.
 16. **WAARSCHUWING:** De airfryer werkt niet tenzij de frituurmand volledig gesloten is. **LET OP:** Na het frituren met hete lucht moet uiterste voorzichtigheid worden betracht bij het hanteren van de hete frituurmand en gekookt voedsel.
 17. Gebruik alleen originele onderdelen. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
 18. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of soortgelijke gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
-
1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden gemaakt door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AANVULLENDE BELANGRIJKE

WAARBORGEN

▲ LET OP HETE OPPERVLAKKEN: Dit apparaat genereert warmte en ontsnapte stoom tijdens gebruik. De juiste voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het risico van brandwonden, brand of ander letsel aan personen of schade aan eigendommen te voorkomen.

LET OP: Dit apparaat is heet tijdens gebruik en houdt de warmte enige tijd vast na het uitschakelen. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van hete materialen en laat metalen onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Plaats niets op het apparaat terwijl het in werking is of terwijl het warm is

Alle gebruikers van dit apparaat moeten deze handleiding lezen en begrijpen voordat ze dit apparaat bedienen of reinigen.

1. Het snoer van dit apparaat mag alleen op een 220-240V stopcontact worden aangesloten.
2. Als dit apparaat tijdens het gebruik begint te haperen, trek dan de frituurmandlade uit de behuizing. Verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact. Gebruik of probeer het defecte apparaat niet te repareren.
3. Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
4. Dompel het netsnoer niet onder in een vloeistof. Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door contact op te nemen met de klantenservice.
5. Houd het snoer buiten het bereik van kinderen en baby's om het risico op elektrische schokken en verstikking te voorkomen.
6. Plaats de airfryer op een vlakke, hittebestendige werkplek.
7. Verstopt de luchtuitlaat of luchtinlaten aan de achterkant en zijkanten niet van de airfryer met eventuele voorwerpen. Dit vermijdt het ontsnappen van stoom uit de luchtuitlaat tijdens het luchtfrituren.
8. Houd het apparaat tijdens het gebruik ten minste 10 cm uit de buurt van muren of andere objecten.
9. Gebruik altijd de handgreep van de frituurmand om de lade van de frituurmand te openen.
10. WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat u na het frituren de frituurmandlade op een vlak, hittebestendig oppervlak plaatst.

WAARSCHUWING: Het overvullen van de frituurmand kan de airfryer beschadigen en kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel.

11. Verplaats nooit een hete airfryer of een airfryer met warm voedsel. Laat afkoelen voordat je gaat bewegen.
12. Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes. Stukken kunnen de pad afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lade of het weggooiën van heet vet.
14. Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade en als het snoer beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt;
15. LET OP: Heet oppervlak. De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
16. Dit toestel is bestemd voor gebruik op een hoogte van niet meer dan 2 000 m.
17. Het apparaat kan werken op 50 Hz of 60 Hz zonder verschil en er is geen aanpassing vereist. Sluit het apparaat alleen aan op een een stopcontact met een hoofdspinning zoals aangegeven op het typeplaatje.

WEEKMAKER WAARSCHUWING

LET OP: Om te voorkomen dat weekmakers migreren van de afwerking van het aanrechtblad of tafelblad of ander meubilair, plaatst u NIET-PLASTIC onderzetteren of placemats tussen het apparaat en de afwerking van het aanrecht- of tafelbovenwerk. Als u dit niet doet, kan de afwerking donkerder worden; Er kunnen permanente vlekken optreden of er kunnen vlekken ontstaan.

ELEKTRISCH VERMOGEN

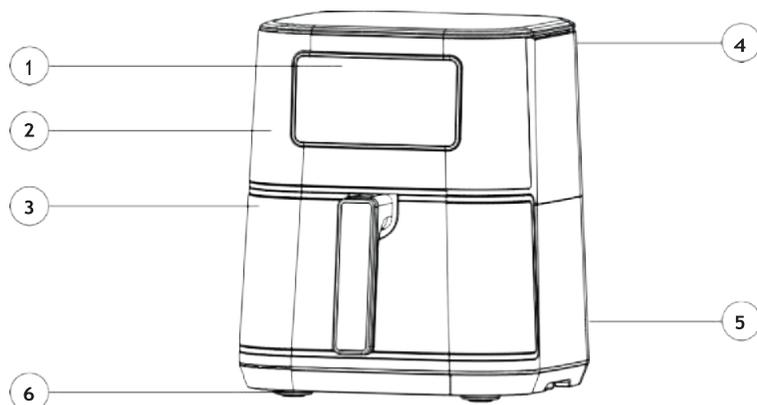
Als het elektrische circuit overbelast is met andere apparaten, werkt uw apparaat mogelijk niet goed. Het moet worden bediend op een apart elektrisch circuit van andere apparaten.

Nominaal vermogen: 1700W

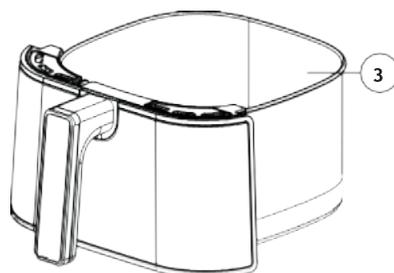
Netvoeding: AC220-240V 50/60Hz

Model: BBEK1137

Uw airfryer leren kennen

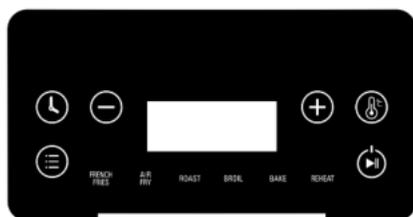


1. Touchscreen bediening
2. Airfryer behuizing
3. Frituurmand met "Cool Touch"-handvat
4. Luchtuitlaten (niet weergegeven)
5. Netsnoer met gepolariseerde stekker (niet weergegeven)
6. Antislipvoetjes
7. Antiaanbakplaat



Touchscreen bediening

1. Steek het snoer in het stopcontact, de  knop begint te knippen.
2. Druk op de  knop. Het bedieningspaneel gaat branden.
3. Druk op de MENU-knop en selecteer de gewenste vooraf ingestelde optie.
4. Zodra de geselecteerde vooraf ingestelde optie oplicht, drukt u op de  knop om te beginnen met koken.
5. Houd de  knop ingedrukt om op elk gewenst moment te stoppen.



Timer

- Het selecteren van de timer controle. U kunt tijd toevoegen of verminderen met behulp van de + en - symbolen. Hiermee kunt u de kooktijd verhogen of verkorten, van minuut tot minuut. Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de tijd sneller naar boven of beneden.

Temperatuurregeling

- Het selecteren van de temperatuurregeling, de temperatuur toevoegen of verlagen met behulp van de symbolen + en - .
- Hiermee kunt u de kooktemperatuur van 5 °C per keer toevoegen of verlagen.

De knop ingedrukt houden zal de temperatuur snel veranderen.

Temperatuurregelbereik: 80°C - 200°

MENU Vooraf ingestelde keuzes

- 6 presets om uit te kiezen: Air Fry, Roast, Broil, Bake, Reheat en French Fries. Klik hiervoor op MENU om de juiste optie te kiezen. Vervolgens klikt op u op START.

Instelbare regeling (temperatuur en timer)

- Met de knoppen + en - kunt u de kooktemperatuur en -tijd toevoegen of verlagen. Wanneer de juiste instellingen gekozen zijn, klikt u op START.

FUNCTIES	TIJD (MIN)		TEMP(°C)	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE
Airfryen	20 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Braden	35 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Grillen	10 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Bakken	25 min	1-60 min	175 °C	80-200 °C
Opwarmen	8 min	1-60 min	125 °C	80-200 °C
Friet	26 min	1-60 min	180 °C	80-200 °C

BELANGRIJK! Afhankelijk van de dikte en/of dichtheid van voedingsmiddelen, kan het nodig zijn om een vleesthermometer te gebruiken om de voortgang van het koken te controleren nadat de vooraf ingestelde TIJD is verstreken. Als er meer tijd nodig is, kook dan met korte tijdsintervallen totdat het eten goed klaargemaakt is.

Voordat u het voor de eerste keer gebruikt

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten aan de binnen- en buitenkant van de airfryer. Controleer of er geen verpakking onder en rond de frituurmand zit.
2. Uw airfryer wordt verzonden met de frituurmand vergrendeld in de airfryer-behuizing. Pak de handgreep van de frituurmand stevig vast om de frituurmand te openen en plaats deze op een vlakke, schone werkplek.
3. Was de frituurmand en de bakplaat in heet zeepsop.
4. **DOMPEL DE BEHUIZING NIET ONDER IN WATER.** Veeg de behuizing van de airfryer af met een vochtige doek. Droog alle onderdelen grondig af.
5. Om ervoor te zorgen dat de bakplaat goed in de lade van de frituurmand past, zijn er 4 rubberen uiteinden aan de zijkanten van de lade bevestigd. Controleer voor gebruik of alle 4 de rubberen uiteinden op hun plaats zitten. (Zie fig. 2.)

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kan de airfryer een lichte geur afgeven. Dit is normaal en heeft geen invloed op de smaak of het luchtbakken.

Gebruiksaanwijzing

WAARSCHUWING! Deze airfryer mag niet worden gebruikt om water te koken.

WAARSCHUWING! Deze airfryer mag nooit worden gebruikt om voedsel te frituren in olie.

1. Plaats de airfryer op een vlakke, hittebestendige werkplek, dicht bij een stopcontact.
2. Pak de handgreep van de frituurmand stevig vast om de frituurmand te openen; Haal vervolgens uit de machine en plaats op een vlak, schoon oppervlak.
3. Plaats de frituurplaat in de bodem van de frituurmand.
4. Plaats de geassembleerde frituurmandlade in de voorkant van de airfryer. Zorg er altijd voor dat de lade van de frituurmand volledig gesloten is.
5. Steek het snoer in het stopcontact. Er klinkt een hoorbare pieptoon en er verschijnt een  knop op een zwarte achtergrond. Druk op de  knop. Het bedieningspaneel zal oplichten.
6. Druk op de MENU-knop en selecteer de gewenste vooraf ingestelde optie. Wijzig zelf de TIJD en TEMP waar nodig.
7. Zodra de geselecteerde vooraf ingestelde optie oplicht, drukt u op de  knop om te beginnen met koken.

BELANGRIJK: Als er geen knoppen worden ingedrukt, blijft de digitale airfryer gedurende 5 minuten in de stand-bymodus staan.

Handmatige bediening

1. Om de standaard airfryer TIME aan te passen, selecteert u de timerbedieningsknop, drukt u op de + of - op het bedieningspaneel om de TIJD in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen, van 1 tot 60 minuten.

OPMERKING: Timer kan ook worden aangepast wanneer de tijd reflecteert op het digitale display.

2. Om de standaard air frying-temperatuur aan te passen, selecteert u de temperatuurregelknop, drukt u op de + of - op het bedieningspaneel om de standaard (200 °C) TEMP aan te passen van 80 °C naar 200 °C in stappen van 5 °C.

OPMERKING: De temperatuur kan ook worden aangepast wanneer de temperatuur reflecteert op het digitale display.

3. Wanneer de gewenste TIME en TEMP op het digitale display verschijnen, drukt u op de  knop om de Air Fryer AAN te zetten. De TIJD begint af te tellen. TEMP en resterende TIME verschijnen op het digitale display.
4. Om de Air Fryer op elk gewenst moment UIT te schakelen of om de TIJD te resetten, drukt u gewoon op de  knop.

OPMERKING: Om het luchtfruteren onmiddellijk te stoppen, trekt u de frituurmandlade op elk gewenst moment uit het lichaam. Wanneer de lade teruggestopt wordt, wordt het airfryen hervat.

5. Wanneer de resterende TIJD 00:00 uur bereikt, toont het display "END" en klinken er 5 pieptonen terwijl de airfryer automatisch stopt met verwarmen.

6 FUNCTIE MENU PRESETS (Air Fry | Grill en | Braden | Bakken | Opwarmen | Frietjes)

1. Om food MENU-opties te gebruiken, drukt u gewoon op het gewenste functiepictogram.
2. Wanneer het gewenste pictogram van de functiemenu-optie knippert, drukt u op de  knop om de airfryer AAN te zetten.

OPMERKING: De hoeveelheid, dichtheid en het gewicht van voedsel zullen de totale benodigde kooktijd veranderen.

Vergeet niet dat het frituren van kleinere batches zal resulteren in kortere kooktijden en een hogere voedselkwaliteit.

BELANGRIJK: Controleer altijd voedsel halverwege de kooktijd om de uiteindelijke kooktijd en temp te bepalen.

- Om de air frying TIME tijdens bedrijf aan te passen, drukt u op de TIME-knop en vervolgens op + of - van het bedieningspaneel om de tijd in stappen van 1 minuut te vervroegen of te verlagen tot 60 minuten.

Druk op de TEMP-knop en vervolgens op + of - op het bedieningspaneel om de TEMP in stappen van 5 °C aan te passen.

Air Fry / Roast Cooking Grafiek

Tijden worden geschat en gebaseerd op gemiddelde maten en gewichten.

GEBRUIK EVENTUEEL EEN VLEESTHERMOMETER OM ERVOOR TE ZORGEN DAT VLEES, GEVOGELTE EN VIS GRONDIG WORDEN GEKOOKT VOOR HET SERVEREN.

OPMERKING: Het frituren van kleinere batches zal resulteren in kortere kooktijden en een hogere voedselkwaliteit. Pas air frying TEMP en TIME indien nodig aan uw smaak aan.

OPMERKING: Tenzij voedsel voorverpakt en voorgeolied is, voor gebruikte en knapperige resultaten, moeten alle voedingsmiddelen licht geolied zijn voordat ze aan de lucht worden gebakken.

VOEDSEL	TEMP	AIR FRY	ROAST	AIR FRY/ROAST TIJD
GROENTEN				
Asperges	200 °C	X	X	5 - 7 minuten
Broccolirosjes	200 °C		X	6 - 10 minuten
Spruitjes	190 °C	X	X	12 - 15 minuten
Bloemkool	200 °C		X	6 - 10 minuten
Maïskolf	200 °C	X	X	6 - 8 minuten
Aubergine	200 °C	X	X	15 minuten
Venkel, vers	190 °C	X	X	10 - 13 minuten
Gesneden aardappel (reepjes)	200 °C	X		16 - 20 minuten
Gesneden champignons	200 °C	X	X	5 minuten
Paprika	190 °C	X	X	10 minuten
Pepers	190 °C		X	10 minuten
Aardappelpartjes	200 °C	X		12 - 14 minuten
Aardappels	200 °C	X	X	40 minuten
Knolgewas (wortelen)	200 °C		X	15 - 20 minuten
Zoete aardappel	190 °C	X	X	30 - 35 minuten
Courgette	200 °C	X	X	12 - 17 minuten

KOE				
Hamburgers (max. 4)	180 °C		X	12 – 16 minuten
Hotdogs / Worsten	180 °C		X	10 – 15 minuten
Gehaktbrood	180 °C		X	35 – 40 minuten
Biefstuk	180 °C		X	8 – 12 minuten
Ossenhaas, rauw	180 °C		X	16 minuten
Ossenhaas, medium	180 °C		X	18 minuten
KIP				
Kippenborst, zonder bot	180 °C	X	X	10 – 15 minuten
Kipstukjes	180 °C	X	X	20 - 30 minuten
Kippenvleugels	180 °C	X	X	13 - 15 minuten
Kippenpoot	180 °C	X	X	20 minuten
VARKEN EN LAM				
Spek, dik gesneden	200 °C		X	8 – 10 minuten
Ham, voorgekookt	160 °C		X	1 uur
Lamskoteletjes, 2,5 cm dik	200 °C		X	8 – 12 minuten
Varkenskarbonade, 2,5 cm dik	190 °C		X	10 – 14 minuten

VIS EN ZEEVRUCHTEN				
Garnaal (geboterd)	160 °C	X		12 minuten
Garnaal	160 °C	X		5 - 8 minuten
Bevroren eten				
Kaassticks (bevroren)	170 °C	X		6 – 9 minuten
Kipnuggets (bevroren)	180 °C	X		10 - 15 minuten
Vissticks (bevroren)	200 °C	X		12 – 18 minuten
Dunne frietjes (bevroren)	200 °C	X		17 – 21 minuten
Dikke frieten (bevroren)	200 °C	X		15 – 17 minuten
Gehaktballen	190 °C	X		7 - 9 minuten
Uienringen (bevroren)	180 °C	X		12 – 16 minuten
Pizza, bevroren	180 °C	X		12 - 15 minuten
DESSERTS				
Appelflappen	200 °C	X		10 minuten
Cake	170 °C	X		25 minuten

Onderhoudsinstructies voor gebruikers

Dit apparaat heeft weinig onderhoud nodig. Het bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden, zolang het apparaat goed schoongemaakt wordt. Elk onderhoud dat demontage vereist, anders dan reiniging, moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde reparatietechnicus van het apparaat.

Onderhouds - en reinigingsinstructies

WAARSCHUWING! Laat de airfryer volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

1. Koppel de airfryer los. Haal de frituurmand weg. Zorg ervoor dat de frituurmand en de frituurplaat volledig zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt. Gebruik het middelste gat van de frituurplaat om de bakplaat omhoog te halen en uit de frituurmand te tillen.
2. Was de frituurmand en de knapperige bakplaat in een heet sopje. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
3. De frituurmand en de frituurplaat zijn vaatwasmachinebestendig. Voor het beste resultaat plaats je in het bovenste rek van je vaatwasser om schoon te maken.
4. Veeg de behuizing van de airfryer schoon met een zachte, niet-schurende vochtige doek om schoon te maken.

Instructies voor het opbergen

1. Zorg ervoor dat de airfryer is losgekoppeld en dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.
2. Berg de airfryer nooit op als deze warm of nat is.
3. Vergrendel de frituurmand in de lade en bewaar deze in de airfryerbehuizing.
4. Bewaar airfryer in de doos of op een schone, droge plaats.

Probleemoplossing

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De AIR FRYER: werkt niet	<ul style="list-style-type: none">• De Air Fryer is niet aangesloten.• De Air Fryer heeft zichzelf uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none">• Steek het snoer in het stopcontact.• Druk om te beginnen op de  knop.• Zorg ervoor dat de frituurmand/lade correct wordt gemonteerd en volledig in de airfryerbehuizing wordt geplaatst.
Voedsel is niet goed gekookt	<ul style="list-style-type: none">• De frituurmand zit te vol	<ul style="list-style-type: none">• Airfry kleinere hoeveelheden eten.• Schud het eten 2x of 3x tijdens het kookproces.• Verhoog TEMP.• Verhoog TIJD.

Voedsel is niet gelijkmatig gekookt	<ul style="list-style-type: none"> • De frituurmand zit te vol 	<ul style="list-style-type: none"> • Frituur kleinere hoeveelheden eten. • Voeg een beetje olie toe aan het eten voor je het in de airfryer doet. • Schud het eten 2x of 3x tijdens het kookproces.
Frituurmand past niet goed in de airfryer	<ul style="list-style-type: none"> • De frituurmand zit te vol 	<ul style="list-style-type: none"> • Frituur kleinere hoeveelheden eten. • Airfryer zal niet aangaan voor de frituurmand helemaal en goed in de airfryer bevestigd zit.
Witte rook komt uit de airfryer	<ul style="list-style-type: none"> • De frituurmand zit te vol 	<ul style="list-style-type: none"> • Soak, rinse and fully dry potatoes before frying. • Gebruik verse, stevige aardappels.
Frietjes zijn niet gelijkmatig gebakken. Friet is niet knapperig.	<ul style="list-style-type: none"> • Rauwe frietjes bevatten teveel water 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a clean kitchen towel to wrap and dry potato sticks thoroughly before adding oil. • Snijd de aardappelsticks kleiner. • Schud de aardappels regelmatig en voeg eventueel meer olie toe.



Dit product mag niet samen met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Dit product moet worden verwijderd op een erkende plaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Door afval in te zamelen en te recyclen, helpt u natuurlijke hulpbronnen te besparen en zorgt u ervoor dat het product op een milieuvriendelijke en gezonde manier wordt verwijderd.



KEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.
2. Berühren Sie keine heißen Flächen  Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
3. Zur Vermeidung von Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, diese werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder diese Personen erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
5. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
7. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie es nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Flächen.
11. Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gasbrennern oder elektrischen Kochplatten oder in einen beheizten Ofen.
12. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

13. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie ein beliebiges Bedienelement auf „Aus“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
15. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierablage eingesetzt ist, bevor Sie die Speisen einlegen.
16. Vergewissern Sie sich, dass der Korb in der Heißluftfritteuse eingerastet ist, wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist. **WARNUNG:** Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn der Frittierkorb vollständig geschlossen ist. **VORSICHT:** Nach dem Heißluftfrittieren ist beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb, der Frittierablage und den gegarten Speisen äußerste Vorsicht geboten.
17. Verwenden Sie nur Originalteile. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**DIESE ANWEISUNGEN
AUFHEBEN
NUR FÜR DEN
HAUSGEBRAUCH**

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSVOR - KEHRUNGEN

▲ VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHEN: Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

VORSICHT: Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und bleibt nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Benutzen Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen immer Ofenhandschuhe und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.

1. Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Gebrauchsanleitung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
2. Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220-240 V-Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
3. Sollte das Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweisen, ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gehäuse. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das defekte Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.
4. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
5. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten ein. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es vom Kundendienst ersetzt werden.
6. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags oder des Erstickens zu vermeiden.
7. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
8. Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und an den Seiten der Heißluftfritteuse nicht durch Gegenstände. Halten Sie sich beim Heißluftfrittieren von Dampf fern, der aus dem Luftauslass austritt.
9. Während des Betriebs muss das Gerät mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt sein.

10. Verwenden Sie zum Öffnen der Frittierkorblade immer den Griff des Frittierkorbs.
11. **WARNUNG:** Stellen Sie den Frittierkorb nach dem Frittieren auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.
WARNUNG: Eine Überfüllung des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.
12. Transportieren Sie niemals eine heiße Heißluftfritteuse oder eine Heißluftfritteuse mit heißen Speisen. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie bewegen.
13. Verwenden Sie keine metallenen Scheuerschwämme. Teile des Scheuerschwamms können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
14. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Ablage entfernen oder das heiße Fett entsorgen.
15. Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden. Ist das Kabel beschädigt, darf das Gerät nicht verwendet werden.
16. **VORSICHT:** Heiße Oberfläche. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
17. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen bis zu 2000 m bestimmt.
18. Das Gerät kann im Istzustand mit 50 Hz oder 60 Hz betrieben werden, und es ist keine Einstellung erforderlich. Schließen Sie das Gerät nur an eine einphasige Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung an.

WEICHMACHER -WARNHINWEIS

VORSICHT: Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeitsfläche oder des Tisches oder auf andere Möbel übergehen, legen Sie KEINE Untersetzer oder Platzdeckchen aus KUNSTSTOFF zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeitsfläche oder des Tisches. Andernfalls kann die Oberfläche dunkler werden, es können dauerhafte Flecken entstehen oder die Oberfläche kann fleckig werden.

STROMVERSORGUNG

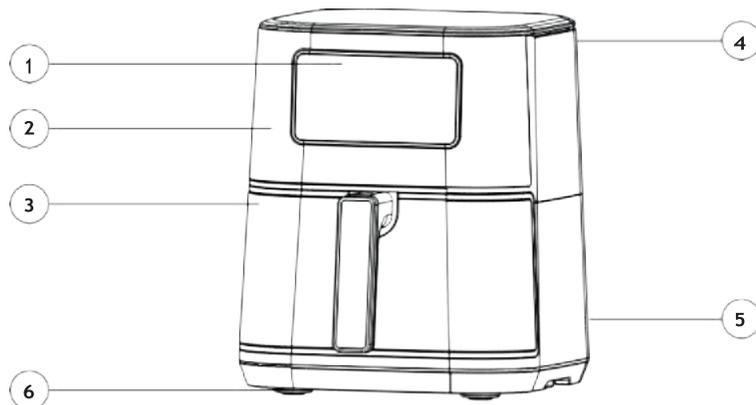
Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig. Es muss an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.

Nennleistung: 1700 W

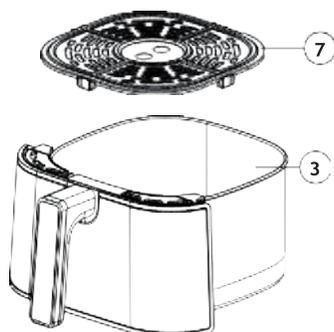
Netzanschluss: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Modell: BBEK1137

Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen



1. Touchscreen-Bedienung
2. Gehäuse der Heißluftfritteuse
3. Frittierkorb mit Cool-Touch-Griff
4. Luftauslässe (nicht abgebildet)
5. Netzkabel mit polarisiertem Stecker (nicht abgebildet)
6. Rutschsichere Füße
7. Antihaft-Blech



Touchscreen -Bedienung

1. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose. Die weiße Taste  beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste  Das Bedienfeld leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Taste MENU (MENÜ) und wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus.
4. Nachdem die ausgewählte Voreinstellung leuchtet, drücken Sie die Taste  um mit dem Garen zu beginnen.
5. Halten Sie die Taste  gedrückt, um jederzeit anzuhalten.



Zeitschaltuhrastaten

- Drücken Sie die Zeitschaltuhraste und verlängern bzw. verkürzen Sie die Garzeit mit den Tasten + und -. So können Sie die Garzeit um jeweils eine Minute verlängern bzw. verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell.

Temperaturregeltasten

- Drücken Sie die Temperaturregeltaste und erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur mit den Tasten + und -.
- So können Sie die Gartemperatur um jeweils 5 °C erhöhen bzw. verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 – 200 °C.

MENÜ-Voreinstellungsoptionen

- Es stehen 6 Voreinstellungen zur Auswahl: Air Fry (Heißluftfrittieren), Roast (Braten), Broil (Grillen), Bake (Backen), Reheat (Aufwärmen) und French Fries (Pommes frites).

Regler (Temperatur und Zeitschaltuhr)

- Mit den Tasten + und - können Sie die Gartemperatur erhöhen bzw. verringern und die Garzeit verlängern bzw. verkürzen.

FUNKTIONEN	ZEIT (MIN)		TEMP (°C)	
	VORGABEWERT	BEREICH	VORGABEWERT	BEREICH
Air Fry (Heißluftfrittieren)	20 Min.	1 – 60 Min.	200 °C	80 – 200 °C
Roast (Braten)	35 Min.	1 – 60 Min.	200 °C	80 – 200 °C
Broil (Grillen)	10 Min.	1 – 60 Min.	200 °C	80 – 200 °C
Bake (Backen)	25 Min.	1 – 60 Min.	175 °C	80 – 200 °C
Reheat (Aufwärmen)	8 Min.	1 – 60 Min.	125 °C	80 – 200 °C
French Fries (Pommes frites)	26 Min.	1 – 60 Min.	180 °C	80 – 200 °C

WICHTIG! Je nach Dicke und/oder Dichte der Speisen kann es notwendig sein, nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein Fleischthermometer zu verwenden, um den Garfortschritt zu überprüfen.

Wenn mehr Zeit benötigt wird, garen Sie in kurzen Zeitabständen, bis die Speisen gar sind.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Prüfen Sie, dass sich unter und um den Frittierkorbherum keine Verpackung befindet.
2. Bei der Auslieferung der Heißluftfritteuse ist der Frittierkorb im Gehäuse der Heißluftfritteuse eingeschlossen. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbs fest an, um den Frittierkorb zu öffnen, und stellen Sie ihn auf eine flache, saubere

Arbeitsfläche.

3. Waschen Sie den Frittierkorb und die Frittierablage in heißem Seifenwasser.
4. TAUCHEN SIE DIE HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich.
5. Um sicherzustellen, dass die Frittierablage richtig in der Frittierkorblade sitzt, sind an den Seiten der Ablage 4 Gummispitzen abgebracht. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle 4 Gummispitzen an ihrem Platz sind. Sollten sie sich von der Ablage lösen, schieben Sie sie einfach wie abgebildet auf die Zungen. (Siehe Abbildung 2.)

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal und beeinträchtigt weder den Geschmack noch das Heißluftfrittieren.

Bedienungsanweisungen

WARNUNG! Diese Heißluftfritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

WARNUNG! Diese Heißluftfritteuse darf niemals zum Frittieren von Speisen in einem Ölbad verwendet werden.

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbs fest an, um den Frittierkorb zu öffnen; nehmen Sie ihn aus dem Gerät und legen Sie ihn auf eine flache, saubere Arbeitsfläche.
3. Setzen Sie die Frittierablage unten in den Frittierkorb ein.
4. Setzen Sie die zusammengesetzte Frittierkorblade in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Achten Sie immer darauf, dass die Frittierkorblade vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und eine Taste POWER (Netz) erscheint auf schwarzem Hintergrund. Drücken Sie die Taste POWER (Netz). Das Bedienfeld leuchtet auf.
6. Drücken Sie die Taste MENU (MENÜ) und wählen Sie die gewünschte Voreinstellung aus.
7. Nachdem die ausgewählte Voreinstellung leuchtet, drücken Sie die Taste  um mit dem Garen zu beginnen.

WICHTIG: Wenn keine Taste gedrückt wird, bleibt die digitale Heißluftfritteuse 5 Minutenlang im Standby-Modus.

Manuelle Bedienung

1. Zum Verändern der vorgegebenen Heißluftfrittierzeit wählen Sie die Zeitschaltuhraste aus. Drücken Sie die Taste + oder - auf dem Bedienfeld, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten von 1 bis 60 Minuten zu verlängern bzw. zu verkürzen.

HINWEIS: Die Zeitschaltuhr kann auch eingestellt werden, wenn die Zeit auf dem Digital display angezeigt wird.

2. Um die vorgegebene Temperatur für das Heißluftfrittieren zu ändern, drücken Sie die Temperaturregeltaste. Drücken Sie dann die Taste + oder - auf dem Bedienfeld, um den vorgegebenen Temperaturwert (200 °C) zwischen 80 °C und 200 °C in Schritten von 5°C zu ändern.

HINWEIS: Die Temperatur kann auch eingestellt werden, wenn die Temperatur auf dem Digital display angezeigt wird.

3. Wenn die gewünschte ZEIT und TEMPERATUR auf dem Display erscheinen, drücken Sie die Taste  um die Heißluftfritteuse EINZUSCHALTEN. Die ZEIT beginnt herunter zu zählen. Die TEMPERATUR und verbleibende ZEIT

werden auf dem Digital display angezeigt.

- Um die Heißluftfritteuse jederzeit AUSZUSCHALTEN oder die ZEIT zurückzusetzen, drücken Sie einfach eine Taste

HINWEIS: Um das Heißluftfrittieren sofort zu unterbrechen, können Sie die Frittierkorbblende jederzeit aus dem Gehäuse herausziehen. Wenn die Frittierlade wieder eingesetzt wird, wird das Heißluftfrittieren wieder fortgesetzt.

- Wenn die verbleibende ZEIT 00:00 erreicht, zeigt das Display „END“ (ENDE) an und ertönen 5 Signaltöne, da die Heißluftfritteuse automatisch aufhört zu heizen.

FÜR 6 FUNKTIONSMENÜS

(Heißluftfrittieren | Braten | Grillen | Backen | Aufwärmen | Pommes frites)

- Um die Optionen von MENU (MENÜ) zu nutzen, drücken Sie einfach das gewünschte Funktionssymbol.
- Wenn das gewünschte Funktionsmenü-Symbol blinkt, drücken Sie die Taste  um die Heißluftfritteuse EINZUSCHALTEN.

HINWEIS: Die Menge, die Dichte und das Gewicht der Speisen verändern die erforderliche Gesamtgarzeit.

Denken Sie daran, dass das Heißluftfrittieren kleinerer Portionen zu kürzeren Garzeiten und einer besseren Qualität der Speisen führt.

WICHTIG: Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige Garzeit und -temperatur zu bestimmen.

- Um die Garzeit während des Betriebs einzustellen, drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und dann die Taste + bzw. - auf dem Bedienfeld, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten zu verlängern bzw. zu verkürzen.

Drücken Sie die Taste TEMP und dann die Taste + bzw. - auf dem Bedienfeld, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten einzustellen.

Tabelle der Garzeiten für Heißluftfrittieren/Braten

Die Zeiten sind geschätzt und basieren auf durchschnittlichen Größen und Gewichten.

VERWENDEN SIE STETS EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM SERVIEREN GUT DURCHGEGART SIND.

HINWEIS: Das Heißluftfrittieren kleinerer Portionen führt zu kürzeren Garzeiten und einer besseren Qualität der Speisen. Passen Sie die Heißluftfrittieretemperatur und -zeit Ihrem Geschmack an.

HINWEIS: Für gebräunte und knusprige Speisen sollten alle Speisen vor dem Frittieren leicht eingeeölt werden, es sei denn, sie sind bereits verpackt und eingeeölt.

SPEISE	TEMP	HEISSLUFT-FRITTIEREN	BRATEN	FRITTIER -/ BRATZEIT
GEMÜSE				
Spargel	200 °C	X	X	5 – 7 Minuten
Brokkoliröschen (geröstet)	200 °C		X	6 – 10 Minuten
Kohlsprossen	190 °C	X	X	12 – 15 Minuten
Blumenkohlröschen (geröstet)	200 °C		X	6 – 10 Minuten
Maiskolben	200 °C	X	X	6 – 8 Minuten

Aubergine, 4-cm-Zoll-Würfel (geröstet)	200 °C	X	X	15 Minuten
Fenchel, frisch, gehackt	190 °C	X	X	10 – 13 Minuten
Pommes frites (frisch, eingeweicht, 6 mm bis 8 mm dick)	200 °C	X		16 – 20 Minuten
Pilze, in Scheiben geschnitten	200 °C	X	X	5 Minuten
Paprikaschoten, 2,5-cm-Stücke	190 °C	X	X	10 Minuten
Chili, Jalapeno, Poblano (geröstet)	190 °C		X	10 Minuten
Kartoffel, 2,5-cm-Würfel	200 °C	X		12 – 14 Minuten
Kartoffel, ganz	200 °C	X	X	40 Minuten
Wurzelgemüse, 1,3-cm-Würfel (geröstet)	200 °C		X	15 – 20 Minuten
Süßkartoffeln, ganz	190 °C	X	X	30 – 35 Minuten
Zucchini, 6 mm dicke Scheiben	200 °C	X	X	12 – 17 Minuten
RINDFLEISCH				
Hamburger, 115 g (bis zu 4)	180 °C		X	12 – 16 Minuten
Hot Dogs/Würstchen	180 °C		X	10 – 15 Minuten
Hackbraten, 0,45 kg	180 °C		X	35 – 40 Minuten
Steak	180 °C		X	8 – 12 Minuten
Rinderfilet, 0,45 kg, blutig	180 °C		X	16 Minuten
Rinderfilet, 0,45 kg, medium	180 °C		X	18 Minuten
HÄHNCHEN				
Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut	180 °C	X	X	10 – 15 Minuten
Hähnchenfleisch-Stücke	180 °C	X	X	20 – 30 Minuten
Chicken Tenders/Chicken Fingers, paniert	180 °C	X	X	13 – 15 Minuten
Chicken Wings	180 °C	X	X	20 Minuten
SCHWEIN UND LAMM				
Speck, dick geschnitten	200 °C		X	8 – 10 Minuten
Schinken, vorgekocht, ohne Knochen, 1,35 kg	160 °C		X	1 Stunde
Lammkoteletts, 2,5 cm dick	200 °C		X	8 – 12 Minuten
Schweinekoteletts, 2,5 cm dick	190 °C		X	10 – 14 Minuten
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
Welsstäbchen (aufgetaut, paniert)	200 °C	X		10 – 15 Minuten
Garnelen (aufgetaut, paniert)	160 °C	X		12 Minuten
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL				

Käsesticks (tiefgefroren)	170 °C			
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	180 °C			
Fischstäbchen (tiefgefroren)	200 °C			
Pommes frites, dick (tiefgefroren, 550 g)	200 °C			
Pommes frites, dünn (tiefgefroren, 550 g)	200 °C			
Frikadellen, 2,5 cm	190 °C			
Zwiebelringe (tiefgefroren)	180 °C			
Pizza, tiefgefroren, 18 cm x 20 cm	180 °C			
NACHSPEISEN				
Apfeltaschen	200 °C			
Kuchen	170 °C			

Wartungsanleitung für den Benutzer

Dieses Gerät erfordert nur wenig Wartung. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung hinausgehen und ein Zerlegen erfordern, müssen von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Pflege - und Reinigungshinweise

WARNUNG! Lassen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Ziehen Sie den Stecker der Heißluftfritteuse. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus. Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb und die Frittierablage vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind. Verwenden Sie das mittlere Loch der Frittierablage, um die Frittierablagenach oben und aus dem Frittierkorb zu heben.
2. Waschen Sie den Frittierkorb und die Frittierablage in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Der Frittierkorb und die Frittierablage sind spülmaschinenfest. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie im oberen Fach der Spülmaschine reinigen.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab, um es zu reinigen.

Aufbewahrungsanweisungen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teilesauber und trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren.
2. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Verschließen Sie den Frittierkorb in der Lade und bewahren Sie ihn im Inneren der Heißluftfritteuse auf.
4. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss bei einer autorisierten Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräten entsorgt werden. Durch das Sammeln und Recyceln von Abfällen tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen, und stellen sicher, dass das Produkt umwelt- und gesundheitsgerecht entsorgt wird.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre certaines consignes de sécurité élémentaires, notamment :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes ▲ Utilisez les poignées ou les boutons uniquement. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir été formées à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent rester sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder à son nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après qu'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Amenez-le à un technicien qualifié qui procédera à un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
10. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre du bord de l'étable ou du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
12. Faites preuve d'une prudence extrême lors de la manipulation d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide

chaud.

13. Commencez toujours par brancher la fiche dans l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons en position « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez jamais l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
15. Assurez-vous que la plaque grill est bien en place avant d'ajouter des aliments destinés à être frits.
16. Assurez-vous que le panier à friture est enclenché de manière sécurisée dans la partie avant de la friteuse sans huile lorsque cette dernière est en marche.
AVERTISSEMENT: la friteuse ne fonctionne pas si le panier à friture n'est pas complètement fermé. ATTENTION: après utilisation, faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation du panier à friture, de la plaque grill et des aliments cuits encore chauds.
17. Utilisez uniquement des pièces d'origine. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de huit ans et sont sous surveillance. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS
POUR UN USAGE
DOMESTIQUE**

UNIQUEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

▲ ATTENTION SURFACES CHAUDES : cet appareil produit de la chaleur et laisse échapper de la vapeur lors de son utilisation. Prenez les mesures de sécurité adéquates pour prévenir tout risque de brûlure, d'incendie, de blessure ou de dommage matériel.

ATTENTION : cet appareil est chaud lors de son utilisation et retient la chaleur pendant une longue période après sa mise hors tension. Veillez à toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation de matériaux chauds et à laisser les parties métalliques refroidir avant de procéder au nettoyage. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou quand il est chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le mode d'emploi avant de l'utiliser ou de le nettoyer.
2. Le câble d'alimentation de cet appareil doit uniquement être branché sur une prise électrique 220-240 V AC.
3. En cas de dysfonctionnement de l'appareil lors de son utilisation, sortez le tiroir du panier à friture du corps de l'appareil. Puis, retirez la fiche de la prise murale. N'utilisez pas ou ne tentez pas de réparer l'appareil défectueux.
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
5. N'immergez jamais le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer en contactant le service consommateurs.
6. Gardez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants pour prévenir tout risque d'électrocution ou de suffocation.
7. Placez la friteuse sans huile sur une surface plane et résistante à la chaleur.
8. N'obstruez pas les orifices d'entrée ou de sortie d'air situés à l'arrière ou sur les côtés de la friteuse, avec quelque objet que ce soit. Restez à distance de la vapeur s'échappant de l'orifice de sortie d'air lors de l'utilisation de l'appareil.

9. Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs ou de tout autre objet pendant son fonctionnement.
10. Utilisez toujours la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir du panier à friture.
11. **AVERTISSEMENT** : après la cuisson, assurez-vous que le panier à friture est placé sur une surface plane et résistante à la chaleur.
AVERTISSEMENT : le sur-remplissage du panier à friture peut endommager la friteuse sans huile et provoquer de sérieuses blessures.
12. Ne déplacez jamais une friteuse chaude ou contenant de la nourriture chaude. Laissez-la toujours refroidir avant de la déplacer.
13. N'utilisez pas de tampons à récurer en métal pour nettoyer la friteuse. Des morceaux sont susceptibles de se détacher du tampon et de toucher des composants électriques, créant un risque d'électrocution.
14. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous sortez le panier ou jetez l'huile chaude.
15. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement inspecté pour détecter tout signe de dommage et, si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
16. **ATTENTION** : Surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de chauffer lors de l'utilisation.
17. Cet appareil est destiné à être utilisé à des altitudes ne dépassant pas les 2 000 m.
18. Cet appareil peut aussi bien fonctionner à 50 Hz qu'à 60 Hz sans que cela ne fasse aucune différence et qu'aucun réglage ne soit nécessaire. Branchez uniquement l'appareil dans une prise monophasée avec une tension principale correspondant à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

ATTENTION : pour éviter la migration des plastifiants sur le revêtement du plan de travail, de la table ou de tout autre meuble, placez des sous-verres ou des sets de table **NON-PLASTIQUES** entre l'appareil et le revêtement du plan de travail ou de la table. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un assombrissement du fini, l'apparition d'imperfections permanentes ou de taches.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

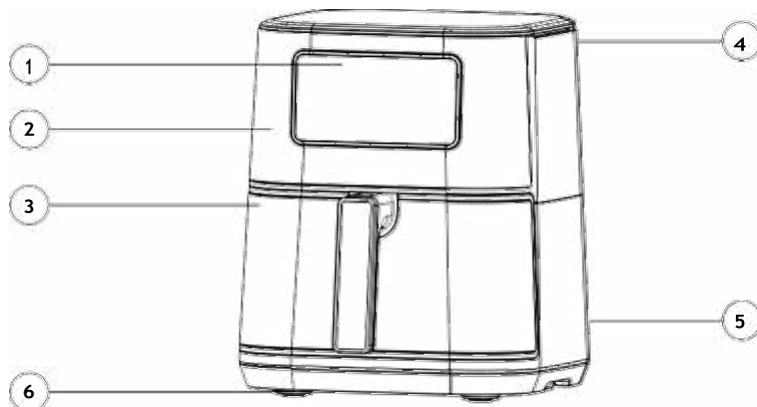
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Puissance nominale : 1700 W

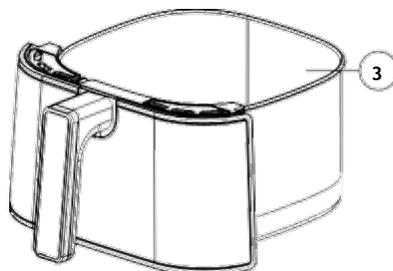
Alimentation principale : 220-240 V AC 50/60

HZ Modèle : BBEK1137

Description générale de votre friteuse sans huile



1. Panneau de commande à écran tactile
2. Corps de la friteuse
3. Panier à friture avec poignée froide au toucher
4. Sorties d'air (non représentées)
5. Cordon d'alimentation avec fiche polarisée (non représenté)
6. Pieds antidérapants
7. Plaque grill anti-adhésive

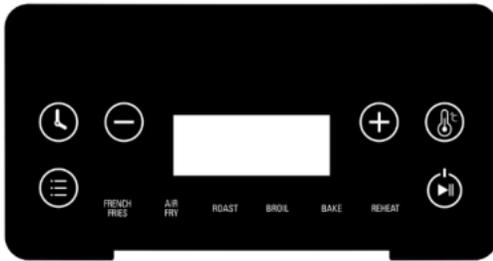


Panneau de commande à écran tactile

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Le bouton START/PAUSE (MARCHE/PAUSE) commence à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (MARCHE/PAUSE). Le panneau de commande s'allume.
3. Appuyez sur le bouton MENU et sélectionnez le programme prédéfini souhaité.
4. Une fois que l'option prédéfinie sélectionnée s'allume, appuyez sur le bouton

 (MARCHE/PAUSE) pour lancer la cuisson.

5. Maintenez le bouton  (MARCHE/PAUSE) enfoncé pour arrêter la friteuse à tout moment.



Boutons de réglage de la minuterie

- Sélectionnez le bouton de réglage de la minuterie, puis augmentez ou diminuez le temps de cuisson à l'aide des symboles + et -. Cela vous permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson d'une minute à la fois. Si vous laissez votre doigt appuyé sur le bouton, le temps défile plus rapidement.

Boutons de réglage de la température

- Sélectionnez le bouton de réglage de la température, puis augmentez ou diminuez la température à l'aide des symboles + et -.
- Cela vous permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois. Si vous laissez votre doigt appuyé sur le bouton, les températures défilent plus rapidement. Plage de réglage de la température : 80-200 °C.

MENU des programmes prédéfinis

- Les 6 programmes prédéfinis parmi lesquels faire votre choix : Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Broil (Griller), Bake (Cuire), Reheat (Réchauffer) et French Fries (Frites).

Commandes réglables (température et minuterie)

- Les boutons + et - vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température et le temps de cuisson.

FONCTIONS	TEMPS (MIN)		TEMPÉRATURE (°C)	
	PAR DÉFAUT	PLAGE	PAR DÉFAUT	PLAGE
Frire sans huile	20 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Rôtir	35 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Griller	10 min	1-60 min	200 °C	80-200 °C
Cuire	25 min	1-60 min	175 °C	80-200 °C
Réchauffer	8 min	1-60 min	125 °C	80-200 °C
Frites	26 min	1-60 min	180 °C	80-200 °C

IMPORTANT ! En fonction de l'épaisseur et/ou de la densité des aliments, il peut être nécessaire d'utiliser un thermomètre de cuisson pour vérifier la cuisson après l'expiration du temps prédéfini. Si nécessaire, prolongez la cuisson de quelques minutes à chaque fois jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et les étiquettes présents à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse sans huile. Vérifiez qu'aucun emballage ne se trouve sous ou autour du panier à friture.
2. Votre friteuse sans huile est livrée avec le panier à friture enclenché dans le corps de l'appareil. Saisissez fermement la poignée du panier à friture, sortez-le de l'appareil et placez-le sur une surface propre et plane.
3. Lavez le panier à friture et la plaque grill avec de l'eau chaude savonneuse.
4. **NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.** Essuyez le corps de la friteuse sans huile avec un linge humide. Séchez soigneusement tous les composants.
5. Pour garantir la parfaite mise en place de la plaque grill dans le tiroir du panier à friture, quatre embouts en caoutchouc sont fixés sur les côtés de la plaque. Avant toute utilisation, vérifiez que les quatre embouts en caoutchouc sont en place. S'ils se détachent de la plaque, il vous suffit de les glisser dans les encoches comme indiqué (voir la figure 2).

REMARQUE : lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager de la friteuse. C'est normal et cela n'affecte ni le goût ou ni la cuisson.

Mode d'emploi

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse sans huile ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse sans huile ne doit jamais être utilisée pour frire des aliments dans un bain d'huile.

1. Placez la friteuse sans huile sur une surface plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
2. Saisissez fermement la poignée du panier à friture pour l'ouvrir, puis sortez-le de l'appareil et placez-le sur une surface propre et plane.
3. Placez la plaque grill dans la base du panier à friture.
4. Insérez le tiroir du panier à friture assemblé dans la partie avant de la friteuse. Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à friture est complètement fermé.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Un bip se fait entendre et un bouton d'alimentation (POWER) apparaît sur un fond noir. Appuyez sur le bouton POWER. Le panneau de commande s'allume.
6. Appuyez sur le bouton MENU et sélectionnez le programme prédéfini souhaité.
7. Une fois que l'option prédéfinie sélectionnée s'allume, appuyez sur le bouton  (MARCHE/PAUSE) pour démarrer la cuisson.

IMPORTANT : si vous n'appuyez sur aucun bouton, la friteuse restera en mode veille pendant 5 minutes.

Mode manuel

1. Pour régler le temps de friture sans huile, sélectionnez le bouton de réglage de la minuterie, appuyez sur les boutons + ou – sur le panneau de commande pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute, de 1 à 60 minutes.

REMARQUE : la minuterie peut également être réglée lorsque le temps apparaît sur l'écran.

2. Pour modifier la température de friture sans huile par défaut, sélectionnez le bouton de réglage de la température, appuyez sur les boutons + ou - sur le panneau de commande pour ajuster la température par défaut (200 °C) entre 80 °C et 200 °C, par intervalles de 5 °C.

REMARQUE : la température peut également être réglée lorsqu'elle apparaît sur l'écran.

3. Quand le temps et la température souhaités apparaissent sur l'écran, appuyez que le bouton  (MARCHE/PAUSE) pour mettre la friteuse sans huile en marche. Le temps commence à être décompté. La température et le temps restant apparaissent sur l'écran.
4. Pour éteindre la friteuse à tout moment, ou réinitialiser la minuterie, il vous suffit d'appuyer sur le bouton  (MARCHE/PAUSE).

REMARQUE : pour interrompre immédiatement la friture sans huile, sortez le tiroir du panier à friture du corps de l'appareil à tout moment. Lorsque le tiroir est remis en place, la cuisson reprend.

5. Lorsque le temps restant atteint 00:00, l'écran affiche « END » (Fin) et 5 bips se font entendre tandis que la friteuse sans huile s'arrête automatiquement de chauffer.

6 programmes prédéfinis : Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Broil (Griller), Bake (Cuire), Reheat (Réchauffer), French Fries (Frites)

1. Pour utiliser les options du MENU, appuyez simplement sur l'icône de la fonction souhaitée.
2. Quand l'icône de la fonction souhaitée clignote, appuyez sur le bouton  (MARCHE/PAUSE) pour mettre la friteuse sans huile en marche.

REMARQUE : la quantité, la densité et le poids des aliments modifieront le temps total de cuisson nécessaire.

N'oubliez pas, frire de plus petites quantités permet de diminuer les temps de cuisson et d'améliorer la qualité des aliments.

IMPORTANT : contrôlez toujours les aliments à mi-cuisson pour ajuster la température et le temps de cuisson.

3. Pour régler le temps de friture sans huile en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton TIME (Temps), puis sur + ou - sur le panneau de commande pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute, de 1 à 60 minutes.

Appuyez sur le bouton TEMP, puis sur + ou - sur le panneau de commande pour régler la température par intervalles de 5 °C.

Tableau de cuisson pour frire sans huile / rôtir

Les temps sont estimés et basés sur des tailles et des poids moyens.

UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE DE CUISSON POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT PARFAITEMENT CUITS AVANT DE LES SERVIR.

REMARQUE : frire de plus petites quantités permet de diminuer les temps de cuisson et d'améliorer la qualité des aliments. Ajustez les températures et les temps de friture sans huile en fonction de vos goûts.

REMARQUE : sauf s'il s'agit d'aliments préemballés et déjà enduits d'huile, pour obtenir un résultat doré et croustillant, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant d'être frits dans la friteuse sans huile.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	FRIRE SANS HUILE	RÔTIR	TEMPS POUR FRIRE SANS HUILE/RÔTIR
LÉGUMES				
Asperges	200 °C	X	X	5 - 7 minutes
Fleurettes de brocolis (rôties)	200 °C		X	6 - 10 minutes
Choux de Bruxelles	190 °C	X	X	12 - 15 minutes
Fleurettes de choux-fleurs (rôties)	200 °C		X	6 - 10 minutes
Épi de maïs	200 °C	X	X	6 - 8 minutes
Aubergine, cubes de 4 cm (rôtie)	200 °C	X	X	15 minutes
Fenouil, frais, émincé	190 °C	X	X	10 - 13 minutes
Frites, (fraîches, imprégnées, 6,5 à 8,5 mm d'épaisseur)	200 °C	X		16 - 20 minutes
Champignons, en lamelles	200 °C	X	X	5 minutes
Poivrons, cubes de 2,5 cm	190 °C	X	X	10 minutes
Piments jalapeños, poblanos (rôtis)	190 °C		X	10 minutes
Pommes de terre, cubes de 2,5 cm	200 °C	X		12 - 14 minutes
BŒUF				
Steaks hachés, 115 g (4 maximum)	180 °C		X	12 - 16 minutes
Saucisses	180 °C		X	10 - 15 minutes
Pain de viande, 455 g	180 °C		X	35 - 40 minutes
Steak	180 °C		X	8 - 12 minutes
Filet de bœuf, 455 g, saignant	180 °C		X	16 minutes
Filet de bœuf, 455 g, à point	180 °C		X	18 minutes
POULET				
Blanc de poulet, désossé, sans peau	180 °C	X	X	10 - 15 minutes
Morceaux de poulet	180 °C	X	X	20 - 30 minutes
Aiguillettes de poulet, panées	180 °C	X	X	13 - 15 minutes
Ailes de poulet	180 °C	X	X	20 minutes
PORC ET AGNEAU				
Bacon, tranche épaisse	200 °C		X	8 - 10 minutes
Jambon, précuit, désossé, 1,4 kg	160 °C		X	1 heure
Côtelettes d'agneau, 2,5 cm d'épaisseur	200 °C		X	8 - 12 minutes
Côtelettes de porc, 2,5 cm d'épaisseur	190 °C		X	10 - 14 minutes
Pommes de terres, entières	200 °C	X	X	40 minutes
Légumes-racines, cubes de 1,3 cm	200 °C		X	15 - 20 minutes

Patates douces, entières	190 °C	X	X	30 - 35 minutes
Courgettes, rondelles de 6,5 cm d'épaisseur	200 °C	X	X	12 - 17 minutes
POISSON ET FRUITS DE MER				
Bâtonnets de poisson-chat(décongelés, panés)	200 °C	X		10 - 15 minutes
Crevettes (décongelées, panées)	160 °C	X		12 minutes
Crevettes (décongelées, en sauce)	160 °C	X		5 - 8 minutes
ALIMENTS CONGELÉS				
Bâtonnets de fromage (congelés)	170 °C	X		6 - 9 minutes
Nuggets de poulet (congelés)	180 °C	X		10 - 15 minutes
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	200 °C	X		12 - 18 minutes
Frites, épaisses (congelées), 4 tasses	200 °C	X		17 - 21 minutes
Frites, fines (congelées), 4 tasses	200 °C	X		15 - 17 minutes
Boulettes de viande, 2,5 cm	190 °C	X		7 - 9 minutes
Beignets d'oignons (congelés)	180 °C	X		12 - 16 minutes
Pizza (congelée), 18 cm x 20 cm	180 °C	X		12 - 15 minutes
DESSERTS				
Chaussons aux pommes	200 °C	X		10 minutes
Gâteau	170 °C	X		25 minutes

Maintenance par l'utilisateur

Cet appareil requiert peu de maintenance. Il ne contient pas de pièces pouvant être réparées par l'utilisateur. Tout entretien autre que le nettoyage nécessitant un démontage doit être réalisé par un technicien qualifié en réparation d'appareils électriques.

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse refroidir avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse. Sortez le panier à friture. Assurez-vous que le panier à friture et la plaque grill ont complètement refroidi avant de les nettoyer. Sortez la plaque grill du panier à friture en la soulevant par son trou central.
2. Lavez le panier à friture et la plaque grill avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits d'entretien abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.
3. Le panier à friture et la plaque grill peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour obtenir un résultat optimal, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
4. Essuyez le corps de la friteuse avec un linge humide, doux et non-abrasif.

Rangement

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que tous les composants sont propres et secs avant de la ranger

2. Ne rangez jamais la friteuse encore chaude ou humide.
3. Enclenchez le panier à friture dans le tiroir et rangez-les dans le corps de la friteuse.
4. Stockez la friteuse dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse sans huile ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La friteuse n'est pas branchée. • La friteuse s'est éteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. • Pour commencer, appuyez sur le bouton  (MARCHE/PAUSE). • Assurez-vous que le panier à friture/tiroir est correctement assemblé et entièrement inséré dans le corps de la friteuse.
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne sont pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier à friture est surchargé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites frire de plus petites quantités d'aliments à la fois. • Secouez les aliments 2 ou 3 fois au cours de la cuisson. • Augmentez la température. • Augmentez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier à friture est surchargé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites frire de plus petites quantités d'aliments à la fois. • Appliquez une fine couche d'huile uniforme sur les aliments avant de les frire. • Secouez les aliments 2 ou 3 fois au cours de la cuisson.
Le panier à friture/tiroir ne s'insère pas correctement dans le corps de la friteuse	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier à friture est surchargé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites frire de plus petites quantités d'aliments à la fois. • La friteuse sans huile ne se met pas en marche tant que le panier à friture/tiroir n'est pas assemblé correctement et entièrement inséré dans le corps de la friteuse.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse sans huile	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier à friture est surchargé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites tremper, rincez et séchez complètement les pommes de terre avant de les frire. • Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.
Les frites ne sont pas frites de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Les frites crues ont une teneur en eau plus élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un torchon propre pour envelopper et sécher soigneusement les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter de l'huile. • Taillez les pommes de terre en bâtonnets plus fins. • Secouez et vaporisez les pommes de terre avec de l'huile fréquemment.



Ce produit ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être éliminé dans un établissement autorisé à recycler les appareils électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les déchets, vous aidez à préserver les ressources naturelles et à garantir une mise au rebut de ce produit respectueuse de l'environnement et de la santé humaine.





Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive
licence of Brabantia Nederland B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands

PRODUCT INFORMATION

BBEK1137 HALOAIR FRYER 5.7L