



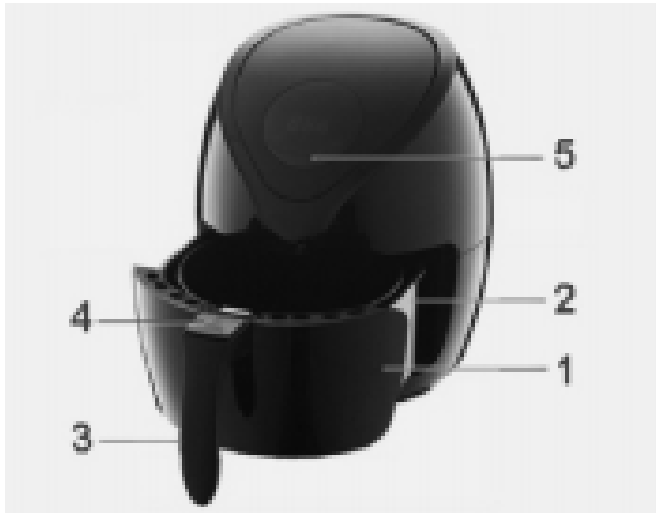
Heißluft-Fritteuse

**Bedienungsanleitung
und Sicherheitshinweise**



Artikel HF 5085

Beschreibung



Farbausführung Schwarz (Optional)

1. Garschublade (ausziehbar)
2. Frittierkorb (entnehmbar)
3. Griff des Fritierkorb
4. Entriegelungstaste (Fritierkorb)
5. Bedienfeld Temperatur & Zeit

Inhalt


Beschreibung.....	2
Inhalt	3
Lieferumfang	3
Technische Daten	3
Verwendungszweck	4
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Vor der ersten Verwendung	9
Verwendung	9
Tipps zur Verwendung	10
Erklärung der Zubereitungstabelle auf dem Gerät.....	12
Empfohlene Temperatur- und Garzeitentabelle.....	13
Reinigung und Aufbewahrung	14
Entsorgung.....	14
Garantiehinweise	15

Lieferumfang

- Heißluft-Fritteuse mit Garschublade und Frittierkorb
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Modell HF 5085
Netzspannung 220-240V~ 50-60Hz Leistung 1400W

 Mit der CE-Kennzeichnung bestätigt die Prodomus Vertriebs GmbH die Übereinstimmung mit den für dieses Produkt geltenden europäischen Richtlinien.



„GS“ steht für „Geprüfte Sicherheit“. Ein Baumuster dieses Gerätes wurde durch das Prüfinstitut BUREAU VERITAS als zugelassene GS-Stelle geprüft und die Erfüllung/Übereinstimmung mit dem §21 des Produktsicherheitsgesetzes hinsichtlich der Gewährleistung des Schutzes der Sicherheit und Gesundheit von Personen bestätigt.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Garen von Lebensmittel wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse, Pommes Frites und ähnlichen Beilagen im privaten Haushalt. Es ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nicht außerhalb geschlossener Räume oder in tropischen Klimazonen benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bedeutung der Symbole auf dem Gerät und/oder in dieser Bedienungsanleitung:



ACHTUNG Heiße Oberfläche bzw. Verbrennungsgefahr!



ACHTUNG Stromschlaggefahr!



ACHTUNG Verletzungsgefahr und ggf. Sachschaden!



Zusätzliche Informationen bzw. Hinweise zur Bedienung

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch die Bedienungsanleitung weiter. Bitte bewahren Sie auch den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Verpackungskarton auf! Um Schäden am Gerät, unsachgemäßen Gebrauch oder Gefahr durch Verletzung vorzubeugen, befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und diese Bedienungsanleitung. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten der Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

⚠ ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden, wenn:

- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden, Risse am Gehäuse oder Schäden am Netzkabel hat.
- es Funktionsstörungen aufweist.
- ! Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

()Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*

- ! Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, um ein Überhitzen oder einen Kurzschluss zu vermeiden.
- ! Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirdsystem, dafür ist es nicht

vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.

- ! Verwenden Sie, falls nötig, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ! Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen kann und dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- ! Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD/FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- ! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen.
- ! Gerät niemals am Netzkabel tragen.
- ! Das Netzkabel darf nicht geknickt oder mit den heißen Flächen des Gerätes in Berührung kommen, um Schäden am Netzkabel zu

vermeiden. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen diese keinesfalls mehr benutzt werden.




ACHTUNG!



Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- ⚠ Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können, auf:
 - Gefahr durch heiße und bewegliche Geräteteile,
 - Gefahr durch während des Betriebes entweichenden heißen Dampf,
 - Gefahr durch elektrischen Strom.
- ⚠ Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- ⚠ Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- ⚠ Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

 **ACHTUNG Stromschlag-
gefahr!** Gerät, Netzkabel und
Netzstecker dürfen nicht mit
Wasser oder anderen Flüssig-
keiten in Berührung kommen.

- ⚠ Tauchen Sie das Gerät
und das Netzkabel nie in
Wasser oder andere
Flüssigkeiten, weder zum
Reinigen, noch zu einem
anderen Zweck.
- ⚠ Lassen Sie kein Wasser
über das Gerät laufen
- ⚠ Berühren Sie das Gerät
nicht mit feuchten Händen
oder auf nassem Unter-
grund stehend, solange
es angeschlossen ist.
- ⚠ Stellen Sie das Gerät nicht
auf feuchten oder nassen
Untergrund.

  **ACHTUNG
Stromschlag- und Verbren-
nungsgefahr!**


Führen Sie niemals Gegen-
stände in das Gerät ein oder
fassen in das Gerät, solange
es am Stromnetz ange-
schlossen oder noch
aufgeheizt ist. Dies kann zu
Stromschlag, Verbrennungen
oder Beschädigung führen.

 **ACHTUNG Brand- und
Verbrennungsgefahr!**
Verwenden Sie das Gerät nie
in der Nähe oder unterhalb
von brennbaren Materialien
wie Gardinen, Vorhängen etc.

- ⚠ Halten Sie mit dem Gerät
immer genug Abstand zu
Wänden, Möbeln etc.
- ⚠ Stellen Sie das Gerät immer
auf einen ebenen und wär-
mebeständigen Untergrund
und nicht in der Nähe von
Wärmequellen (z. B. bren-
nende Kerze) und brenn-
baren Materialien, Flüssig-
keiten oder Gasen auf.
- ⚠ Decken Sie das Gerät nicht
ab, um eine Überhitzung und
Beschädigung des Gerätes
sowie Brandgefahr zu
vermeiden.
- ⚠ Betreiben Sie das Gerät
nicht unbeaufsichtigt.
Schalten Sie es immer aus,
wenn Sie es nicht benutzen
und ziehen den Netzstecker
aus der Steckdose. Lassen
das Gerät immer komplett
abkühlen, bevor Sie es
reinigen, aufräumen oder
transportieren.



 **ACHTUNG Brandgefahr!**

- ! Die Zutaten dürfen nur in den Frittierkorb und maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.
- ! Die Garpfanne niemals mit Öl befüllen.

 **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Beim Umgang mit heißen Geräten, Lebensmitteln und Flüssigkeiten besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Ofenhandschuhe.

- ! Nie die heißen Metallteile
 - im Inneren des Gerätes
 - des Frittierkorbes
 - der Garpfanneberühren. Fassen Sie nur die Bedienteile und den Griff an.
- ! Vorsicht beim Öffnen der Garschublade. Wenn das Gerät heiße Speisen enthält, kann heißer Dampf entweichen.

- ! Auch aus dem Luftauslass auf der Rückseite des Gerätes entweicht beim Betrieb heißer Dampf.

  **ACHTUNG Verbrennungsgefahr und Gefahr der Beschädigung!**

Betätigen Sie nicht die Entriegelungstaste des Frittierkorbes, wenn Sie den Frittierkorb mit der Garschublade halten oder schütteln, da sich sonst die Garschublade löst und herunterfällt.



Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzfolien und Verpackungsteile. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Beanstandung, wenden Sie sich an die Service-Hotline (s. Kapitel Garantiehinweise).
- Heizen Sie das Gerät einige Minuten ohne Nahrungsmittel auf (siehe Kapitel **Verwendung**). Beim ersten Aufheizen können durch das Verbrennen von Schutzfetten Rauch und Gerüche entstehen (den Raum während dieses Vorganges gut lüften).
- Reinigen Sie das Gerät vor der Benutzung, wie im Kapitel **Reinigung und Aufbewahrung** beschrieben.

Verwendung



ACHTUNG Brand- und Verbrennungsgefahr! Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise am Anfang der Bedienungsanleitung.

- ⚠ Stellen Sie das Gerät immer auf einen ebenen und wärmebeständigen Untergrund.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Geräten, Lebensmitteln und Flüssigkeiten besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- ⚠ Fassen Sie nur die Bedienteile und den Griff an.
- ⚠ Vorsicht beim Öffnen der Garschublade. Wenn das Gerät heiße Speisen enthält, kann heißer Dampf entweichen.
- ⚠ Die Zutaten dürfen nur in den Frittierkorb und maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.
- ⚠ Die Garpfanne niemals mit Öl befüllen.

Vorbereitung

- Bereiten Sie die Zutaten vor.
- Ziehen Sie die Garschublade am Griff aus dem Gerät.
- Schieben Sie die transparente Abdeckung der Entriegelungstaste nach oben, um diese zu drücken und den Frittierkorb am Griff aus der Garschublade zu entnehmen.
- Befüllen Sie den Frittierkorb mit den vorbereiteten Zutaten.
- Setzen Sie den Frittierkorb wieder ordnungsgemäß in die Garschublade ein und schieben Sie die transparente Abdeckung über die Entriegelungstaste.
- Führen Sie die Garschublade vollständig in das Gerät ein.

ⓘ Wenn die Garschublade nicht korrekt in das Gerät eingesetzt ist, funktioniert das Gerät nicht!

Verwendung

- Nehmen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn in eine gut zugängliche Steckdose.
- Die On/Off Taste erleuchtet. Drücken Sie diese einmal um das Gerät einzuschalten. Die weiteren Tasten und Anzeigen erleuchten nun.
- Stellen Sie mit den Temperaturtasten (rechts) die gewünschte Temperatur und mit den Zeittasten (links) die gewünschte Gardauer ein. Die Temperatur ist von 60 – 200°C einstellbar. Die Gardauer ist von 1 – 60 Minuten einstellbar.
- Drücken Sie nun erneut die On/Off Taste um den Betrieb zu starten.
- Das Gerät heizt auf und das leise hörbare Gebläse verteilt die heiße Luft im Garraum. Während des Kochvorgangs leuchten die Funktionsleuchten und Temperatur- und Zeitanzeigen abwechselnd auf.
- Die Temperaturanzeige blinkt, solange das Gerät aufheizt. Sie leuchtet konstant wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet wieder auf, wenn das Gerät erneut nachheizt, um die Temperatur zu halten.
- Nach Erreichen der eingestellten Garzeit, schaltet das Gerät automatisch aus und 5 einzelne Signaltöne erklingen um das Garen zu signalisieren.

- Das Gerät schaltet dann automatisch aus und geht in den Bereitschaftsmodus (Stand-by).
- Der Ventilator läuft noch eine kurze Zeit weiter und schaltet sich dann auch automatisch ab.
- Um zwischendurch den Garvorgang zu kontrollieren bzw. das Gargut zu schütteln, können Sie die Garschublade während des Betriebes entnehmen. Solange die Garschublade entnommen ist, ist der Betrieb des Gerätes unterbrochen (beide Kontrollleuchten sind aus).
- Um das Gerät vorzeitig auszuschalten können Sie die Zeitschaltuhr auch manuell durch Drücken der On/Off Taste ausstellen.
- Nach Beenden des Garvorganges entnehmen Sie die Garschublade (wie zuvor unter **Vorbereitung** beschrieben).



ACHTUNG Verbrennungsgefahr und Gefahr der Sachbeschädigung!

Fassen Sie den Frittierkorb dazu ausschließlich an dem hitzeisolierten Griff an und berühren Sie nicht die Metallteile der Garpfanne oder des Frittierkorbes. Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Entriegelungstaste am Griff, da sich sonst die heiße Garschublade löst und herunterfällt.

- Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.



ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nicht die Metallteile der Garpfanne, des Frittierkorbes oder im Inneren des Gerätes.

- Stellen Sie die Garschublade auf eine ebene und hitzebeständige Fläche.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb (wie unter **Vorbereitung** beschrieben).
- Geben Sie nun die Zutaten aus dem Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel Reinigung und Aufbewahrung beschrieben.

Tipps zur Verwendung

Die Zubereitungszeit und das Bräunungsergebnis hängen von mehreren Faktoren ab, wie zum Beispiel der Ausgangstemperatur und der Größe der Zutaten sowie der Füllmenge des Frittierkorbes. Wir empfehlen deshalb bei den ersten Zubereitungen und bei neuen Zutaten/Gargut, den Garzustand zum Ende der Garzeit ggf. häufiger zu kontrollieren. Nach einigen Anwendungen werden Sie die Garzeit und den Garzustand besser einschätzen können.

- Wenn Sie das Gerät kurz vorheizen, unterstützt dies eine gleichmäßige Erhitzung der Lebensmittel und verkürzt die Garzeit.
- Zerteilen Sie die zu garenden Zutaten gegebenenfalls, um ein ungleichmäßiges Garergebnis und zu lange Garzeiten zu vermeiden.

- Bei einigen Zutaten sollte die Garschublade während des Garvorgangs entnommen und das Gargut „geschüttelt“ werden, um das Gargut im Frittierkorb neu zu verteilen und ein gleichmäßigeres Gar-/Bräunungsergebnis zu erzielen. In der Regel ist es ausreichend, wenn dies 1-2 Mal pro Zubereitung erfolgt. Bei größerer Füllmenge und kleineren Zutaten, die sich im Frittierkorb stark überlagern ggf. 3-4 Mal „schütteln“, wie z. B. bei der maximalen Füllmenge von 700g Kartoffelwürfeln. Faustregel: Je häufiger die Zutaten geschüttelt und im Frittierkorb dadurch neu verteilt werden, desto gleichmäßiger das Gar- und Bräunungsergebnis. Siehe auch Kapitel **„Empfohlene Temperatur- und Garzeitentabelle“**.
- Fügen Sie frischen, selbstgemachten Kartoffelprodukten ca. ½ Esslöffel Öl zu, damit diese knusprig werden. Geben Sie dazu die Zutaten und das Öl in eine Schüssel und

vermengen Sie die Zutaten, so dass das Öl an den Zutaten anhaftet.










ACHTUNG Brandgefahr! Geben Sie jedoch keinesfalls Öl in die Garpfanne, um Brandgefahr zu vermeiden !

Sollte das Garergebnis trotz allem nicht gleichmäßig sein, zum Beispiel wenn das Gargut sehr unterschiedlich gebräunt ist, dann empfiehlt es sich beim nächsten Mal die Temperatur zu reduzieren und dafür die Garzeit zu verlängern.

Erklärung der Zubereitungstabelle auf dem Gerät

Die nachfolgenden Angaben sind lediglich Anhaltspunkte. Diese variieren je nach Ausgangstemperatur und Größe der Zutaten sowie der Füllmenge des Frittierkorbes und dem gewünschten Bräunungsgrad. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „**Tipps zur Verwendung**“

Piktogramm		Temperatur (°C)	empfohlene Garzeiten (Min.)
	gefrorene Pommes frites	200	12-16
	selbstgemachte Pommes frites	180	18-25
	Fleisch, Hähnchen- oder Fisch- Stücke, paniert, vorgeformt und ohne Knochen (tiefgefroren)	200	10-15
	Hähnchenschlegel	180	15-22
	frisches Rind-, Kalbs-, Schweine-, Puten- oder Hähnchenfleisch	180	8-14
	Gemüse- oder Käsesnacks	180	5-8
	Muffins	200	15-18

Empfohlene Temperatur- und Garzeitentabelle

Die nachfolgenden Angaben sind lediglich Anhaltspunkte. Diese variieren je nach Ausgangstemperatur und Größe der Zutaten sowie der Füllmenge des Frittierkorbes und dem gewünschten Bräunungsgrad. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „**Tipps zur Verwendung**“

Nahrungsmittel	Menge min./max.	Zeit (Min.)	Temperatur °C	Zusatzinformation	
Kartoffelprodukte					
dünne, gefrorene Pommes frites	300 – 600 g	9-16	200	schütteln	
dicke, gefrorene Pommes frites	300 – 600 g	12-16	200	schütteln	
selbstgemachte Pommes frites	300 – 600 g	18-25	180	schütteln	½ Esslöffel Öl zufügen
selbstgemachte Kartoffelwürfel-/Ecken	300 – 700 g	12-18	180	schütteln	½ Esslöffel Öl zufügen
Fleisch und Geflügel					
Steak	100 – 500 g	8-12	180		
Schweinekotelett	100 – 500 g	10-14	180		
Hamburger	100 – 500 g	8-14	180		
Hähnchenschlegel	100 – 500 g	15-22	180		
Hähnchenbrust	100 – 500 g	8-14	180		
Snacks					
gefrorene Frühlingsrolle	100 – 500 g	8-10	200	schütteln	
gefrorene Chicken Nuggets	100 – 500 g	10-15	200	schütteln	
gefrorene Fischstäbchen	100 – 400 g	10-15	200		
Käsesnacks	100 – 400 g	5-8	180		
Gemüsesnacks	100 – 400 g	5-8	180		
Backen					
Kuchen	300 g	20-25	160		
Muffins	300 g	15-18	200		

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG

Gefahr von Stromschlag, Verbrennung und Beschädigung!

Vor dem Reinigen, Transport oder Aufbewahrung immer die Zeitschaltuhr auf „OFF“, den Temperaturregler auf „0“ stellen sowie den Netzstecker ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen.

Das Gerät, die Garpfanne und der Frittierkorb können selbst einige Zeit nach Gebrauch noch sehr heiß sein. Lassen Sie sie deshalb vollständig abkühlen.

Das Gerät und dessen Netzkabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, damit kein Wasser in das Innere gelangt.

Um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung und anderen empfindlichen Oberflächen zu vermeiden, benutzen Sie zur Reinigung bitte keine Metallgegenstände, Scheuerschwämme, scharfe oder scheuernde Reiniger.

- ❗ Da das Gerät mit Lebensmittel in Kontakt kommt, muss es nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit keine Keime entstehen und nichts festtrocknen kann.
- ❗ Entfernen Sie nach dem Reinigen mögliche Rückstände von Spülmittel und Reinigungsmittel auf allen Lebensmittelkontaktflächen mit ausreichend klarem Wasser.
- ❗ Trocknen Sie sämtliche Teile, insbesondere das Netzteil, vor erneuter Verwendung gut ab.
- Beseitigen Sie Speiserückstände nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.

Reinigung der Garpfanne und des Frittierkorbes:

- Reinigen Sie die Garpfanne und den Frittierkorb mit einem Schwamm oder einer geeigneten Bürste und Spülmittellauge. Bei hartnäckiger Verschmutzung ggf. etwas warme Spülmittellauge in die Garpfanne geben, um angebrannte Rückstände in der Garpfanne oder am Frittierkorb einzuweichen.
- Die Garschublade mit Garpfanne und der Frittierkorb können zur Reinigung auch in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

❗ **Je nach verwendetem Spülmaschinenmittel und Reinigungsprogramm kann eine Trübung der Kunststoffteile nicht ausgeschlossen werden.**

Reinigung des Gerätes:

- Reinigen Sie die Innenseiten des Geräts mit warmen Wasser und einem geeigneten Schwamm.
- Entfernen Sie angebrannte Rückstände von dem Heizelement mit einer Reinigungsbürste.
- Reinigen Sie das Gehäuse und Netzkabel bei Bedarf mit einem weichen Papiertuch, einem maximal leicht angefeuchteten Tuch oder einem geeigneten Reinigungstuch und beachten Sie die Hinweise des Reinigungstuch-Herstellers.

Aufbewahrung:

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und kindersicheren Platz auf, wo das Gerät vor Beschädigung und Verschmutzung geschützt ist.

Entsorgung

Führen Sie das Verpackungsmaterial und das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer umweltgerechten Entsorgung und somit einer möglichen Wiederverwertung zu. Mit der stofflichen Verwertung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Verpackungsmaterial



Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortenrein und entsprechend der örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Elektrogerät



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät der europäischen Richtlinie 2012/19/EU unterliegt und **nicht in den Hausmüll darf!**

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet Altgeräte getrennt vom Hausmüll an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abzugeben.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service-Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst/Service-Stelle:
Service-Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service-Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden.

Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch.

Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen. Eine genaue

Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer. Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc. für Verbrauchszubehör und Verschleißteile wie zum Beispiel Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knehtaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z. B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat.

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Importeur/Serviceadresse:
Prodomus Vertriebsgesellschaft mbH
Landsberger Straße 439
81241 München

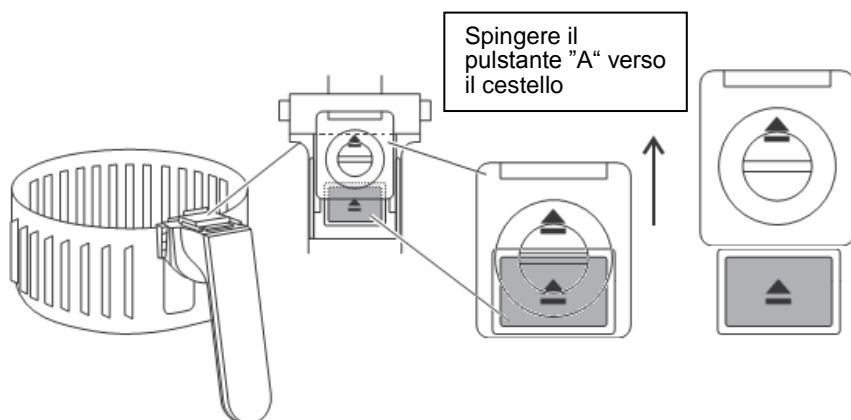
Version 01/2018

Friggitrice ad aria MODEL NO.: HF 5085

Per un utilizzo corretto dell'elettrodomestico si prega di leggere attentamente il presente manuale di fornito a chi di dovere nel caso l'apparecchio venisse utilizzato da terze persone diverse dall'acquirente, al fine di evitarne un utilizzo improprio e/o pericoli.

1. CESTELLO
2. MANICO CESTELLO
3. PENTOLA
4. FESSURA ARIA
5. INDICATORE ACCENSIONE ON
6. INDICATORE RISCALDAMENTO ON
7. PANNELLO CONTROLLO
8. TIMER (0-60 min.) / MANOPOLA DI ACCENSIONE
9. MANOPOLA TEMPERATURA (60-200°C)
10. CAVO
11. BASE

Agganciare il cestello alla pentola dopo averlo inserito premendo l'apposito pulsante di arresto.



AVVERTENZE

- Non immergere in acqua o altri liquidi né lasciare che entrino attraverso alcuna fessura dell'apparecchio
- Posizionare il cibo da friggere solo ed esclusivamente all'interno del cestello.

- Non coprire le fessure di aria durante l'utilizzo
- Non mettere olio nella pentola
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione
- Connettere alla presa di corrente dopo aver verificato che il voltaggio sia idoneo a quello indicato nell'etichetta posta sul fondo del prodotto (230 V ~AC).
- Non utilizzare timer e/o prese di corrente alternative.
- Tenere lontano il cavo da superfici calde e/o angoli sporgenti e taglienti evitando che possano essere da ostacolo al passaggio o possano causare cadute.
- Se il cavo risultasse danneggiato non mettere in funzione l'apparecchio.



- Gli apparecchi elettrici non sono dei giocattoli! Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. Tenere fuori dalla portata dei bambini e/o da soggetti con capacità fisiche/mentali ridotte. In caso di soggetti con poca esperienza nell'utilizzo del prodotto, spiegarne le funzioni e le azioni che potrebbero causare problemi e/o danni a cose e/o persone
- In ogni caso tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e di qualsiasi soggetto si ritenga non possa farne un utilizzo appropriato.
- Togliere accuratamente tutti i materiali di imballo e tenerli fuori dalla portata dei bambini per evitare rischi di soffocamento.
- L'apparecchio, la presa di corrente ed il cavo elettrico non devono MAI venire a contatto con acqua o altri liquidi al fine di evitare scosse elettriche.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi il prodotto.
- Il cavo deve essere sempre asciutto e non deve essere maneggiato con le mani e/o con oggetti umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare vicino a lavandini e/o rubinetti
- Non toccare con le mani umide o bagnate o mentre si è su una superficie bagnata
- Non posizionare su superfici umide o bagnate
- Non utilizzare all'esterno
- Non utilizzare per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale
- Non posizionare nulla sopra all'elettrodomestico mentre è in funzione e lasciare sui lati almeno 10cm di spazio libero
- Durante l'utilizzo potrebbe verificarsi la formazione di vapore pertanto bisogna tenere mani e viso a distanza di sicurezza anche quando si aprirà il coperchio e si rimuoverà la pentola.
- Le superfici dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'utilizzo.

- Scollegare dalla rete elettrica non appena sarà terminato l'utilizzo. Attendere che non fuoriesca più vapore prima di rimuovere la pentola.
- Dopo l'utilizzo lasciar raffreddare almeno 30 minuti prima di maneggiare e/o pulire l'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza il quale, nel caso la pentola venisse rimossa durante l'utilizzo, interromperà automaticamente il funzionamento.

PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti i materiali di utilizzo. Mettere in funzione senza alcun cibo. Potrebbe verificarsi la formazione di fumo pertanto lasciare arieggiare sufficientemente la stanza dove si sta operando.

Pulire cestello e pentola con acqua calda e sapone liquido neutro senza utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire le altre parti con un panno umido.

Questa friggitrice opera sul principio dell'aria. Non inserire nella pentola olio o grassi per friggere.

UTILIZZO

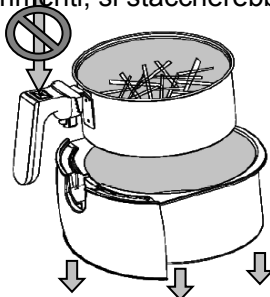
- 1) Posizionare su una superficie stabile e resistente al calore.
- 2) Posizionare il cestello con il cibo che si vuole friggere senza superare il livello MAX indicato. Inserire il cestello nella pentola in modo appropriato
- 3) Inserire la pentola nell'apparecchio ed inserire il cavo nella presa di corrente
- 4) Non mettere olio o altri liquidi per friggere
- 5) Non posizionare niente sopra all'apparecchio in modo che il ricircolo di aria possa essere adeguato.
- 6) Non mettere mai in funzione con la pentola senza il cestello. Dopo l'utilizzo maneggiare la pentola solamente afferrandola per il manico selezionare la temperatura desiderata
- 7) Selezionare il tempo di cottura per far partire la friggitura
- 8) Durante l'operazione le spie della temperatura potrebbero accendersi e spegnersi ad indicare che l'apparecchio sta lavorando per mantenere la temperatura selezionata.
- 9) L'apparecchio si spegne al termine del tempo stabilito dal Timer. Si può anticipare lo spegnimento posizionando la manopola della

temperatura su off. Nel caso il cibo non fosse appropriatamente cotto ripetere l'operazione

- 10) **Non capovolgere il cestello se è ancora inserito all'interno della padella al fine di evitare che i residui sul fondo della padella possano riversarsi sul cibo appena preparato.**
- 11) **Fare attenzione appena terminata la cottura, gli ingredienti potrebbero essere molto caldi e, in base al tipo di cibo cucinato, potrebbe verificarsi la formazione e fuoriuscita di vapore. Inoltre attenzione a non toccare le superfici interne dell'apparecchio immediatamente dopo aver interrotto il ciclo di cottura.**
- 12) Svuotare il contenuto del cestello in una ciotola o piatto. Nel caso i pezzi di cibo siano grandi si possono utilizzare delle pinze per estrarre gli alimenti dal cestello.
- 13) **Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare prima di iniziare la pulizia dell'elettrodomestico.**

Consigli per l'utilizzo

- E' possibile far pre riscaldare l'apparecchio senza ingredienti; in questo caso impostare il timer a 3 minuti ed attendere che la l'indicatore del pre riscaldamento si accenda (impiego dell'operazione circa 3 minuti). In seguito inserire il cestello e selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati durante la cottura al fine di ottenere il miglior risultato. Questo procedimento è consigliato anche quando si riempie il cestello nella misura massima (MAX). Durante questa operazione fare estrema attenzione in quanto, sia il cibo che le componenti sono molto calde. Mentre si rimescolano gli ingredienti **NON** toccare il pulsante di arresto del cestello nella pentola per non farlo staccare da quest'ultima che, altrimenti, si staccerebbe e cadrebbe!



- Oliare gli ingredienti prima della cottura al fine di evitare che si asciughino troppo, oppure mescolarli con ½ cucchiaino di olio prima di inserirli nel cestello.
- Nel caso la pentola non sia correttamente inserita all'interno della scocca inferiore, l'apparecchio non si accenderà!

ATTENZIONE: NON AGGIUNGERE OLIO E/O ALTRI LIQUIDI ALL'INTERNO DELLA PENTOLA PER LA FRITTURA. QUESTO APPARECCHIO FUNZIONA SECONDO IL PRINCIPIO DEL CALORE E ARIA.

Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Non toccare le superfici di metallo interne subito dopo l'utilizzo. Lasciare che l'apparecchio di raffreddi almeno per 30 minuti. Rimuovere la pentola in modo che il raffreddamento possa essere più veloce. Pulire le parti esterne con un panno umido, il cestello e la pentola con acqua calda, detergente neutro e non utilizzare detersivi e/o spugne abrasive. Il cestello può essere anche lavato in lavastoviglie.

Dati Tecnici

220-240V~50-60Hz 1400W



Smaltimento

Avviso per l'ambiente: per lo smaltimento di questo apparecchio, ricordare che le apparecchiature elettriche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici come indica il simbolo sulla confezione. Riciclare dove esistono strutture competenti.

Verificare con le autorità locali il rivenditore per un corretto riciclaggio. (Waste Electrical and Electronic Equipment direttiva).

Certificato di Garanzia

Il periodo di garanzia di questo apparecchio è di 24 mesi. La garanzia decorre dalla data di acquisto (scontrino). In caso di malfunzionamento si può inviare l'apparecchio al rivenditore, si prega di aggiungere

informazioni relative al guasto e la ricevuta di acquisto originale (che è obbligatoria per una riparazione gratuita).

Una descrizione esatta della denuncia riduce il tempo di elaborazione. Eventuali danni, che sono esclusi dalla garanzia:

Al termine del tempo di vita del prodotto.

Per gli accessori di consumo e parti di usura.

In caso di rottura, come ad esempio vetro, porcellana o plastica.

In caso di danni nel trasporto, uso improprio.

In caso di mancanza di cura, pulizia e manutenzione ed in caso di inosservanza delle istruzioni di montaggio, smontaggio.

In caso di effetti elettrochimici.

In caso di funzionamento con una diversa tensione elettrica e in caso di connessione a fonti di energia non idonei.

In caso di condizioni ambientali anormali e in caso di condizioni di funzionamento strane.

Se le riparazioni anche parziali sono fatte da persone, non autorizzate da noi.

Se i nostri apparecchi sono dotati di parti di ricambio, parti supplementari accessori, che non sono parti originali.

Se il danno è stato causato da un contatto con un materiale inadatto.

Con riserva di modifiche tecniche

01/2018

Importatore:

PRODOMUS Vertriebs-GmbH

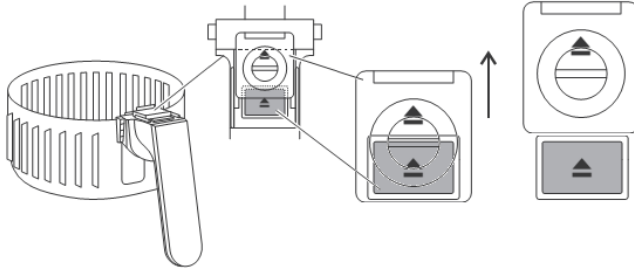
Landsberger Str. 439

81241 München

ENGLISH

General description of main parts (not all shown on pictures)

1. Basket
2. Handle
3. Pan
4. Air inlet
5. Control panel (digital)
6. Timer (0-60 min.)/ power-on knob
7. Temperature control knob (60-200°C)
8. Power cord
9. Base



To be able to use
the unlock button

Move transparent
cover upwards

Important

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

Technical Details

Model HF 5085
220-240V~ 50-60Hz 1400W



Danger

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

Warning

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

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in companies or professional or semi-professional purposes and should not be used our side of a closed room or in a tropical environment. Only use the appliance for the designated purpose as described in this instruction manual.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- The appliance has a micro switch inside, when pulling out the pan during cooking, the appliance will be shut-off automatically.

Before first use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Heat the appliance without food (see preparing for use). On heating up for the first time, there can be some smoke and smells due to the burning of fats uses for protection. (Air the room sufficiently during this process)
- Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

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

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- Put the pan into the machine.
- Note: the pan MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!
- Pull the mains cord and plug into the earthed wall socket.
- Do not fill the pan with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance.
- Do not put anything on the air-inlet on the two sides of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

Hot air frying

- Put the mains plug into an earthed wall socket.

- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Note: Never exceed the MAX markings in the basket as this could affect the quality of the end result.
- Slide the pan back into the air fryer properly.
- Never use the pan without the basket in it. If the pan is not fixed into the air fryer properly, the appliance won't work!

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

- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- To switch on the appliance, push the On/Off button. Select the required cooking time and the required cooking-temperature at the time- and temperature buttons.
- Push the On/off button again to start the operation.
- The power-on light and the heating-up lights go on and flash until the required temperature is reached.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- **The appliance turns off automatically when the set preparation time has elapsed and the timer has reached the "off" position.**
- You can also switch off the appliance manual to check on food or for example to shake the food during the cooking process. To do this, turn the temperature control knob to "off"
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

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

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid to touch is needed.

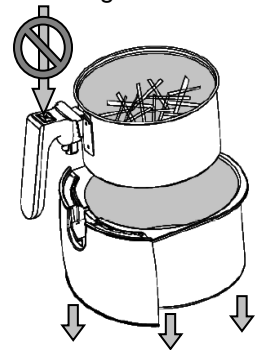
Empty the basket into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket

Turn the switch to off and pull out the plug. Let the appliance cool down completely before cleaning

Tips for use:

- Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.
-
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time for even results, especially if the basket is filled to MAX marking..

Caution: Risk of burning!
Do not press the button on the handle during shaking, otherwise the pan can become free and fall.



Add a little oil to the ingredients, so that they don't get too dry. Or stir the ingredients in a bowl with approx. ½ tablespoon of oil
If the pan is not fixed into the air fryer properly, the appliance won't work!

Caution: Do not add oil to the cooking bowl to avoid fire hazard.

Cleaning and storage

- Clean the appliance after every use.
- Don't touch the hot metal inside before cleaning while just after frying. Allow the appliance to cool down before cleaning!
- The pan, the basket & separator, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Clean the pan and

the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

- You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Note: The basket & separator are dishwasher-safe.
- Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- Store in a dry and safe place, away from children.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin see on the right side) on the packing is indicating it.



Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electrical Equipment Directive)

Warranty claims

For this appliance, we confirm a guarantee of 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you can send the appliance with information about the malfunction and the original purchase receipt, which is obligatory for a repair free of charge to your dealer.

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults by our choice by means of repair or exchange. These obligations don't extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing.

We apologise for any inconvenience that all claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.

- for consumption accessories and wear parts, as e.g. driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in the case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in the case of damages in transport, misuse, as well as
- in the case of lack of care, cleaning and maintenance and in the case of non observance of operation or mounting instructions
- in the case of chemical and/or electrochemical effects
- in the case of operation with wrong type of current respectively voltage and in the case of connection to unsuitable power sources
- in the case of abnormal environmental conditions and in the case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are no original parts or
- if contact with unsuitable agents have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 01/2018

Importer:

Prodomus Vertriebs-GmbH
Landsberger Strasse 439
81241 München

Utilisation

Cet appareil est conçu pour frire des aliments, par exemple viande, poisson, légumes, pommes de terre frites et autres ingrédients au seul usage privé. L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, ni dans les collectivités. Il ne doit pas non plus être utilisé dehors, ni dans des zones climatiques tropicales. Utiliser l'appareil seulement pour l'usage prévu comme indiqué dans ce mode d'emploi.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air. Respecter les précautions de sécurité et les indications du mode d'emploi durant l'utilisation de l'appareil pour éviter tout endommagement de l'appareil ou de ses utilisateurs. Toute garantie et responsabilité sont exclues pour les dommages et accidents survenus suite au non respect des indications de ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité

Pour éviter des dommages et des dangers dus à une utilisation incorrecte, lire et suivre attentivement le mode d'emploi et le conserver avec soin. En cas de cession de l'appareil à autrui, donner également le mode d'emploi. Un usage non approprié peut entraîner des dommages sur l'appareil et des risques de blessures ou de brûlures chez l'utilisateur.



- Avant la première utilisation de l'appareil, vérifier que les indications de tension sur la plaque signalétique correspondent aux caractéristiques du secteur électrique local. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif de 230V.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe, ni avec un système de commande à distance, cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Si nécessaire utiliser uniquement les rallonges de câble aux normes et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- **Attention ! Un appareil électrique n'est pas un jouet.** Pendant l'utilisation ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Les enfants ou les personnes manquant de connaissance suffisante quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques ou bien handicapées au point de vue moteur et mental ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance ou accompagnement d'une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Expliquer aux enfants les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques:
 - Danger provenant des parties chaudes et de la vapeur chaude qui peut se dégager pendant le fonctionnement.
 - Danger dû au courant électrique.
- Utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants qui ne doivent pas non plus pouvoir avoir accès au cordon d'alimentation. Ils risqueraient de tirer dessus.
- Pour des raisons de sécurité, conserver tous les emballages (sachet plastique, carton, polystyrène, etcetera) hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les sachets en plastique, car risque d'étouffement !
- Afin d'assurer le maximum de sécurité au niveau de la stabilité, poser l'appareil sur une surface plane sèche et résistant à la chaleur.
- Utiliser uniquement la friteuse pour frire des aliments étant adaptés à la consommation par friture.
Tenir l'appareil toujours bien propre, car il entre directement en contact avec les aliments.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications du

mode d'emploi. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique privé conformément aux instructions de ce mode d'emploi. Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur ni dans des locaux humides.



- **Attention ! Risque d'électrocution !** Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autre liquide ni pour le nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Ne jamais laisser le cordon entrer en contact avec de l'eau ou toute autre source d'humidité.
- En posant le cordon, veiller à ce que personne ne puisse le tirer ou que l'on trébuche dessus.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la friture de ingrédients propres à la consommation et appropriés pour la friture. Toujours maintenir l'appareil propre en raison de son contact constant avec la nourriture.



- Veiller à ce que le cordon n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- **Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant qu'elle est en fonctionnement. Lors de la cuisson de la friture le couvercle doit toujours rester fermé pour éviter tout risque d'éclaboussures chaudes.**



- **Attention ! Risque de brûlure ! Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, toujours le saisir par les poignées en plastique. A l'ouverture du couvercle, ne jamais toucher les parties (chaudes) métalliques visibles.**
- Prendre garde qu'aucun objet alentour n'entre en contact avec l'appareil. Veiller à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables tels que les rideaux, la nappe, etc., lorsque l'appareil est en fonctionnement pour éviter tout risque d'incendie !



- Ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur (gazinière, plaques de cuisson...)
- Ne jamais remplir au-delà du niveau maximum.
- **De hautes températures se produisent pendant le fonctionnement de l'appareil présentant des risques de brûlure.** Rester toujours vigilant même si l'appareil est équipé d'une haute sécurité thermique.



- Veiller à une aération suffisante pendant l'utilisation de l'appareil.
- **Attention! En cas de formation de flammes, débrancher immédiatement l'appareil. N'essayer surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau! Si l'on utilise de l'eau pour éteindre la graisse brûlante, cela peut provoquer une explosion de matière grasse et engendrer de graves blessures et autres dommages. Etouffer les flammes avec le couvercle ou un tissu humide.** Fermer le couvercle et laisser l'appareil refroidir. En tout cas il faut vérifier ensuite que l'appareil n'a pas été endommagé. Un appareil endommagé ne doit absolument pas être réutilisé.



- Après l'utilisation, régler le thermostat sur la température minimum et débrancher immédiatement l'appareil.
- Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Vérifier régulièrement le parfait état du cordon. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, ne jamais utiliser l'appareil.
- **Ne pas utiliser l'appareil en cas de:**
 - cordon endommagé
 - d'endommagements visibles ou de dysfonctionnements suite à une chute de l'appareil. Faire réparer l'appareil par un service qualifié compétent (*) pour éviter tout risque éventuel.
- Un cordon endommagé doit exclusivement être réparé par un professionnel (*) pour éviter tout risque d'électrocution. Débrancher la prise avant de nettoyer l'appareil et de l'apporter au service de réparation qualifié et compétent (*).

()Service qualifié compétent: service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.*

Contenu de la livraison

- Friteuse à air chaud avec tiroir de cuisson et panier à friture
- Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Oter tous les emballages, pellicules en plastique, étiquettes.
- Vérifier que l'interrupteur se trouve bien sur la position „OFF“ (arrêt).
- Avant la première utilisation il est conseillé de nettoyer le couvercle, la cuve, le panier à friture et l'habitacle avec un chiffon humide. De cette façon, d'éventuels résidus de fabrication peuvent ainsi être éliminés.

Conseils d'utilisation



Attention ! Risque de brûlure! L'appareil peut atteindre des températures très élevées : ne jamais toucher les parties métalliques pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser les poignées.

Attention ! Echappement de vapeur chaude pendant le processus de cuisson.

- ❗ Placer toujours l'appareil sur une surface plane et résistant à la chaleur.
- ❗ Risque de brûlures et d'ébouillement au contact d'appareils, d'aliments et de liquides qui deviennent chauds! Utiliser des maniques ou gants qui vont au four.
- ❗ Saisir l'appareil uniquement par la poignée.
- ❗ Prudence en ouvrant le tiroir à friture. Si l'appareil contient des aliments chauds, il peut se dégager de la vapeur chaude.
- ❗ Placer les ingrédients uniquement dans le panier à friture et le remplir au maximum jusqu'au marquage « MAX ».
- ❗ Ne jamais verser d'huile dans le tiroir de cuisson.

Préparation

- Préparer les ingrédients.
- Tourner le bouton de réglage de température et la minuterie sur « OFF »
- Retirer le tiroir de cuisson en le tenant par la poignée.
- Pousser le couvercle transparent de la touche de déverrouillage vers l'avant, pour appuyer sur cette touche et retirer le panier de friture par la poignée hors du tiroir de cuisson.
- Remplir le panier à friture avec les ingrédients préparés.
- Replacer correctement le panier à friture dans le tiroir et de cuisson et faire glisser le couvercle transparent sur la touche de déverrouillage.
- Introduire complètement le tiroir de cuisson dans l'appareil.

❗ Si le tiroir de cuisson n'est pas correctement enfoncé dans l'appareil, l'appareil ne se met pas en marche!

Cuisson

- Brancher la fiche de l'appareil dans une prise de courant aux normes.
- Tourner le bouton de réglage de température sur la température souhaitée et programmer la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
- La lampe témoin de fonctionnement signale que l'appareil se met en marche.

- Le voyant lumineux de chauffe reste allumé, tant que l'appareil est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température de cuisson souhaitée est atteinte et se rallume quand l'appareil doit se remettre à chauffer pour conserver une température constante.
- L'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson programmée et lorsque la minuterie a atteint la position « OFF ».
- Pour éteindre plus tôt l'appareil ou contrôler de temps à autre le processus de cuisson ou retourner les ingrédients à cuire, tourner manuellement la minuterie sur la position « OFF ».
- En fin de cuisson retirer le tiroir de cuisson (comme indiqué à la rubrique **Préparation**).



ATTENTION : Risque de brûlures! Ne pas toucher els parties métalliques du plat de cuisson, ni du panier à frites, ni à l'intérieur de l'appareil.

- Placer le tiroir de cuisson sur une surface plane et stable.
- Retirer le panier à friture (comme indiqué à la rubrique **Préparation**).
- Retirer les ingrédients cuits du panier à friture et les placer dans un plat de service ou sur une assiette.
- Tourner le bouton de réglage de la température sur « 0 » et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Laisser refroidir complètement l'appareil et le nettoyer comme décrit à la rubrique Nettoyage et rangement.
- Si l'appareil a été suffisamment préchauffé au préalable, le temps de cuisson des aliments se raccourcit.
- La température de cuisson sélectionnée est atteinte lorsque le voyant lumineux de chauffe s'éteint.
- Couper si possible les ingrédients à cuire pour obtenir un résultat de cuisson uniforme et éviter une durée de cuisson trop longue.
- Verser une toute petite quantité d'huile sur les ingrédients afin qu'ils ne se dessèchent pas ou les tremper dans un plat avec env. ½ cuillerée d'huile avant la cuisson.



ATTENTION Ne jamais verser d'huile dans le plat de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie !

- Certains ingrédients doivent être retournés en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat de friture uniforme, particulièrement lorsque le panier à friture est rempli au maximum.
- **ATTENTION** ! Risque de brûlures et de dégâts matériels! Pour secouer les ingrédients bien prendre garde à ne pas appuyer sur la touche de déverrouillage de la poignée, sinon le tiroir de cuisson très chaud se détacherait et tomberait.



Nettoyage et entretien



ATTENTION au risque de choc électrique, brûlures et dégâts matériels!

Avant de nettoyer, transporter ou ranger l'appareil, toujours placer la minuterie sur « OFF », le bouton de réglage de la température sur « 0 ». Débrancher également la fiche d'alimentation de la prise de courant et laisser refroidir complètement l'appareil.

- Vu que l'appareil entre en contact avec des aliments, bien le nettoyer après chaque utilisation afin d'éviter la formation de germes ou que des résidus restent collés.
- Après le nettoyage enlever les résidus éventuels de liquide vaisselle ou de produits de nettoyage sur toutes les surfaces rentrant en contact avec des aliments en les rinçant à l'eau claire.
- Sécher toutes les parties de l'appareil en veillant à ce que la fiche d'alimentation soit bien sèche avant de réutiliser l'appareil.

- Après l'utilisation enlever les résidus éventuels d'aliments avec un chiffon propre humide ou du papier essuie-tout

Nettoyage du tiroir de cuisson et du panier à friture:

- Nettoyer le plat de cuisson et le panier à friture avec une éponge ou une brosse douce trempée dans de l'eau additionnée de produit vaisselle. En cas de salissures tenaces, verser un peu d'eau et de liquide vaisselle dans le plat de cuisson ou le panier à friture en faisant tremper les résidus collés pour les ramollir.
- Il est possible de nettoyer le plat de cuisson et le panier à friture au lave-vaisselle.
- Selon le type de produits de nettoyage pour lave-vaisselle et le programme de nettoyage sélectionné, les parties en plastique risquent de devenir opaques.

Nettoyage de l'appareil:

- Nettoyer les parties intérieures de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge appropriée.
- Enlever les restes d'aliments brûlés sur l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage.
- Si besoin est, nettoyer le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation avec du papier essuie-tout, un chiffon tout au plus à peine humide ou un chiffon de nettoyage approprié selon les instructions du fabricant.

Rangement:

Conserver l'appareil dans un endroit sec, hors de portée afin de le protéger des endommagements et des salissures

Caractéristiques techniques

220-240V~ 50-60Hz 1400W

Cet appareil a été contrôlé selon les normes de qualité et de sécurité GS et il a été conçu conformément aux directives CE.

Recyclage

Jeter et recycler les emballages selon leur catégorie et conformément aux prescriptions pratiquées dans votre commune : papiers et cartons à la collection de vieux papiers, plastiques à la collection de plastiques. L'appareil en fin de vie ne doit pas être jeté dans une poubelle domestique.

Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » situé soit sur le produit, sur l'emballage ou dans le mode d'emploi indique qu'il faut apporter l'appareil en fin de vie à la décharge d'appareils électriques et électroniques de votre commune. Les composants de l'appareil sont recyclables selon leur marquage. La réutilisation de certains composants et le recyclage de vieux appareils permettent de contribuer à la protection et qualité de notre environnement. Demandez aux agents de votre commune de vous guider dans le choix de la bonne décharge et assurez ainsi un recyclage environnemental.



Conditions de garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois sur les appareils que nous distribuons. La garantie commence le jour de la date d'achat (ticket de caisse). En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez retourner l'appareil au service après vente de votre commerçant ou revendeur en fournissant le justificatif

d'achat original (ticket de caisse) et en expliquant les défauts constatés afin de le faire réparer l'appareil gratuitement ou d'obtenir éventuellement un appareil de rechange.

Pendant cette période de garantie, nous traitons les dysfonctionnements de l'appareil relatifs à des défauts matériels ou de fabrication en nous réservant exclusivement le choix de réparer ou d'échanger l'appareil selon le cas. Ce service ne rallonge pas la durée de garantie et ne donne droit à aucune nouvelle garantie supplémentaire.

Une description précise de la réclamation accélère le processus de réparation.

Nous vous prions de bien vouloir noter que tous droits de complaisance sont exclus:

- après l'expiration de la durée de la vie normale de l'appareil en particulier pour les piles, les batteries, les lampes etc.
- pour les consommables et, pièces d'usure telles que les roues d'entraînement, les filtres de moteur
- pour les pièces facilement cassables, comme par ex. le verre, la porcelaine ou le plastique
- pour les dommages de transport et en cas d'utilisation incorrecte
- en cas de manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance ainsi qu'en cas de non respect des consignes d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas d'utilisation de l'appareil sur un mauvais réseau électrique soit par rapport à la tension, soit par rapport au type de courant ainsi qu'en cas de branchement de l'appareil sur une source d'électricité non appropriée
- en cas de conditions ambiantes anormales et de conditions d'exploitation non conformes au mode d'emploi
- en cas de réparations ou d'interventions effectuées sur l'appareil par des personnes non agréées par nos services
- si nos appareils comportent des pièces de rechange, des pièces complémentaires
- ou des accessoires n'étant pas les pièces d'origine
- en cas de dommage provoqué par un contact avec des matériaux inappropriés

Sous réserve de modifications techniques

Version 01/2018

Importateur:
Prodomus Vertriebsgesellschaft mbH
Landsberger Straße 439
81241 München (Munich)