

QUIGG

Heteluchtfriteuse Friteuse à air chaud Heißluftfritteuse

AF4



HANDLEIDING / MODE D'EMPLOI / GEBRAUCHSANLEITUNG



27037317
AA 37/21F
3731



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
 Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.
 Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.



1.	GARANTIE	4
2.	VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	5
3.	ONDERDELEN	9
4.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	10
5.	GEBRUIK	10
6.	BELANGRIJKE BAKTIPS	11
7.	BAKTIJDEN EN -TEMPERATUREN	12
8.	ONDERHOUD EN REINIGING	14
9.	VEELGESTELDE VRAGEN	14
10.	MILIEURICHTLIJNEN	15
11.	WEBSHOP	42



1.	GARANTIE	29
2.	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	30
3.	TEILE	34
4.	VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	35
5.	VERWENDUNG	35
6.	WICHTIGE FRITTIERTIPPS	36
7.	FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN	38
8.	REINIGUNG UND PFLEGE	39
9.	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	40
10.	ENTSORGEN	41
11.	WEBSHOP	42



1.	GARANTIE	16
2.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
3.	ÉLÉMENTS	21
4.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	22
5.	UTILISATION	22
6.	CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS	23
7.	TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON	24
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
9.	QUESTIONS FRÉQUENTES	26
10.	MISE AU REBUT	28
11.	WEBSHOP	42

1. GARANTIE (NL)

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan u worden aangeboden. Mocht u desondanks toch nog problemen hebben met uw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij u contact op te nemen met onze klantendienst. Onze medewerkers zullen u met plezier verder helpen!



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Maandag – Donderdag: 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag: 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoordelijkheid op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 3 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 3 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier/fabrikant.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of te demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
-  Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.
- Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel kan komen.
-  Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed in het mandje blijven zitten, zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen. Houd rekening met voedsel dat in volume kan toenemen, zoals bv. deeg. Wanneer het volume stijgt, zou

de massa in aanraking kunnen komen met het verwarmingselement, en zou het voedsel vuur kunnen vatten.

- Bedek de ventilatie-openingen niet wanneer het toestel in werking is.
- Vul de frituurpan nooit met olie of frituurvet.
- Raak de binnenkant van het toestel niet aan wanneer het in werking is, of wanneer het toestel nog niet voldoende is afgekoeld.
-  • Plaats het toestel niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 30 cm ruimte vrij rondom het toestel.
- Zet niets op het toestel.
- Tijdens de werking van het toestel ontsnapt er hete stoom uit de ventilatie-openingen. Hou je handen en gezicht op een veilige afstand. Let ook op voor hete stoom en lucht wanneer je de frituurpan uit het toestel neemt.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact wanneer je donkere rook uit het toestel ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt vooraleer de frituurpan uit het toestel te nemen.
- Zet het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of te reinigen.
- Het toestel zal niet warmen zonder de frituurpan. Er bevindt zich een veiligheid in de opening vooraan. Als deze niet bediend wordt, zal het toestel niet

warmen. Probeer deze veiligheid nooit uit te schakelen.



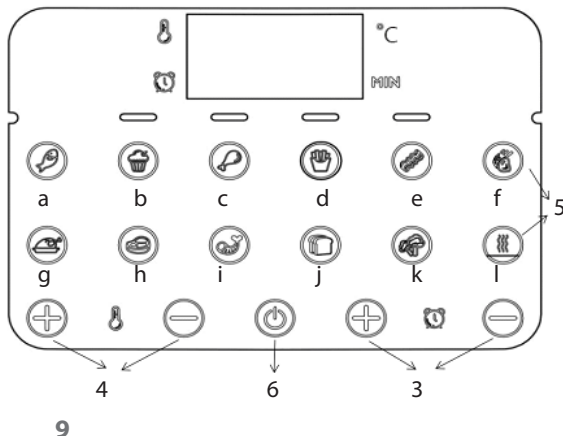
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING.

3. ONDERDELEN

1. Handvat
2. Frituurpan
3. Timer - /+
4. Temperatuur +/-
5. Controle paneel met tiptoetsen
6. Aan-/Uitknop
7. Luchtinlaat
8. Luchtuitlaat
9. Snoeropberging
10. Snoer



Programmakeuzes	Temp.	Tijd
a. Vis	160°C	20 min.
b. Cake	165°C	30 min.
c. Kippenboutjes	200°C	20 min.
d. Frietten (diepvries)	200°C	20 min.
e. Spek	200°C	10 min.
f. Varkensvlees	185°C	15 min.
g. Hele kip	200°C	30 min.
h. Steak	180°C	15 min.
i. Garnalen	160°C	20 min.
j. Toast	160°C	10 min.
k. Groenten	160°C	15 min.
l. Warmhoudfunctie	80°C	30 min.



4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK


1. Maak de frituurpan en het grillrooster schoon met warm water, met wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. De frituurpan en het grillrooster kunnen ook schoongemaakt worden in de vaatwasmachine.
2. U kan het grillrooster verwijderen uit de frituurpan. In het midden van het grillrooster bevindt zich een uitsparing waarin u het grillrooster kan vastnemen.
3. Zorg ervoor dat de rubberen dichtingen aan het rooster blijven. Deze zorgen ervoor dat het grillrooster stevig in de frituurpan blijft zitten.
4. Wanneer u het grillrooster terug in de frituurpan plaatst, drukt u met uw handpalm het grillrooster naar beneden. Hierdoor zal het grillrooster horizontaal in de frituurpan zakken. Gebruik de frituurpan nooit zonder het grillrooster.
5. Wrijf de binnen- en buitenkant van het toestel schoon met een zachte doek.



Let op: er mag geen frituurolie of -vet in de frituurpan gedaan worden.

5. GEBRUIK

Dit toestel gaart voedsel aan de hand van warme luchtcirculatie. De lucht zal over de verwarmingselementen geblazen worden, waardoor het toestel opwarmt. Wees uiterst voorzichtig wanneer u het toestel gebruikt of verplaatst!

1. Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er minstens 30 cm lege ruimte is rondom het toestel.
2. Schuif de frituurpan leeg in de friteuse.
3. Steek de stekker in het stopcontact. De display en controle paneel zullen kort oplichten. Vervolgens zal allen de aan-/uitknop  blijvend oplichten.
4. Zet het toestel aan door op  te drukken. Op de display verschijnt afwisselend de tijd en de temperatuur. Standaard staat deze ingesteld op 180°C voor 15 minuten.
5. Met de linker plus- en mintoetsen onderaan het controlepaneel stelt u de gewenste temperatuur in (80°C tot 200°C). Met de rechter plus- en mintoetsen onderaan het controlepaneel stelt u de gewenste tijd in (0 tot 30 minuten).
6. Bevestig je keuze door 1 maal op  te drukken. Het toestel zal nu beginnen warmen. Verwarm het toeseel 3 min. voor, voor gebruik.
7. Verwijder de frituurpan wanneer het toestel voorverwarmd is. Dit doet u door het toestel met 1 hand tegen te houden, en de frituurpan uit het toestel te trekken. **Opgelet:** Raak de frituurpan niet aan. Deze zal warm zijn. Het toestel zal uitvallen. Vul de frituurpan en plaats deze terug in het toestel. Overschrijd hierbij nooit de 'MAX'-indicatie. Het toestel zal verdergaan met de ingestelde tijd en temperatuur.

Tip :

- U kan de frituurpan ook al onmiddellijk vullen en in het toestel plaatsen. U dient dan 3 minuten extra bij de normale gaartijd te tellen. Het toestel zal nog niet voorverwarmd zijn, waardoor het voedsel wat langer moet garen.
- Tijdens het gebruik kan de tijd en temperatuur aangepast worden.
- U kan tijdens het bakken controleren of het voedsel klaar is. Verwijder de frituurpan uit het toestel. Op dat moment zal de display uitvallen. Wanneer u de frituurpan terug in het toestel plaatst, licht de display op, en zal de timer verder aftellen.
- Wanneer de tijd op 0 staat, zal het toestel uitschakelen. U zal 5 lange pieptonen horen. Wenst u het toestel vroegtijdig uit te schakelen, dan drukt u 1 maal op . Het toestel zal nog ongeveer 20 seconden werken, en zal vervolgens uitvallen.
- Haal de frituurpan uit het toestel en zet de pan op een hittebestendige houder.



Let op : Raak de frituurpan niet aan met blote handen. Deze is warm en u zal zich verbranden. Raak de frituurpan enkel bij het handvat aan.

6. PROGRAMMAKEUZE

- Zet het toestel aan door op  te drukken.
- Selecteer het gewenste programma door de tiptoets van het gewenste programma aan te raken met de vinger. De standaard ingestelde tijd en temperatuur zullen op de display verschijnen.
- De temperatuur en de tijd van elk programma kunnen nog makkelijk aangepast worden aan de hand van de temperatuurknoppen (+/-) links onderaan het controlepaneel te gebruiken en de timerknoppen (+/-) rechts onderaan het controlepaneel te gebruiken. Temperatuurbereik ligt tussen 80 - 200°C. Timer kan ingesteld worden tot max. 30 min.
- Druk op de on/off knop  om je keuze te bevestigen. Het toestel zal beginnen werken volgens de standaardinstellingen van het gekozen programma.

Opgelet : de vooringestelde tijd en temperatuur van elk programma zijn berekend op gemiddelde portiegroottes. De bereidingstijd kan dus variëren afhankelijk van de portiegroote.

7. BELANGRIJKE BAKTIPS

- Het is aangeraden om frieten elke 5 à 10 minuten op te schudden, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. Dit geldt ook voor andere, kleinere snacks die in de frituurpan over mekaar komen te liggen.
- Je kan een eetlepel olie toevoegen voor een knapperiger resultaat, bv. olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie. Vermeng deze olie dan goed met de ongebakken frieten, **vooraleer** de frieten in de frituurpan te doen. Andere ingrediënten kan je bv. met een kwastje instrijken of insprayen met wat olie. Zorg er telkens voor dat overtollige olie niet mee in de frituurpan terecht komt. Gebruik ook zeker niet te veel olie. Dan worden de frieten net minder krokant en vettig.
- Laat verse, ongebakken frieten eerst 30 minuten in water weken vooraleer ze te bakken, zodat het zetmeel van de aardappelen is weggespoeld. Dep ze hierna goed droog.
- Bereid geen overdreven vette ingrediënten in deze friteuse. Wanneer je vette ingrediënten bereidt, kan er witte rook uit het toestel komen Dit heeft echter geen effect op de werking van het toestel of het eindresultaat. Ook als het toestel niet goed is schoongemaakt, of als er olie in de frituurpan is achtergebleven, kan er witte rook ontstaan bij een volgende frituurbeurt.
- Snacks die in de oven gemaakt kunnen worden, kunnen ook in deze friteuse bereid worden.
- Om zo knapperig mogelijke frieten te bekomen, bak je best max. 1.8 kg frieten per keer.
- Kleinere hoeveelheden ingrediënten worden gelijkmatiger gebakken dan grote hoeveelheden.
- Dunnere frieten geven ook een knapperiger resultaat dan dikkere frieten.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de frituurpan wanneer je een cake of quiche wilt bakken, of fragiele of gevulde ingrediënten. De diameter van deze vorm mag maximaal 17cm zijn, en mag maximaal 7,5 cm hoog zijn.
- Je kan deze friteuse ook gebruiken om ingrediënten weer op te warmen. Gebruik hiervoor de warmhoudfunctie. De standaard instelling voor dit programma is 80°C gedurende 30 min. Ook dit kan makkelijk aangepast worden met de temperatuur- en tijdsinstelling.
- Ingrediënten die even lang op eenzelfde temperatuur gebakken moeten worden, kan je gerust gelijktijdig in het mandje plaatsen en bakken.
- Diepvriesproducten hoeven niet op voorhand ontdooid te worden.
- Je kan bakpapier of aluminiumfolie of -bakjes gebruiken in deze friteuse, maar wees hierbij wel heel voorzichtig. Let op dat je niet de hele frituurpan bedekt. De lucht moet altijd nog goed door het toestel, door de frituurpan en de ingrediënten kunnen stromen. Er moet ook altijd genoeg voedsel op het bakpapier of de aluminiumfolie geplaatst worden, zodat het papier of de folie zeker op zijn plaats gehouden wordt. Anders kan dit door de sterke

luchtstroom naar het verwarmingselement worden gezogen en gaan branden. Zorg ervoor dat je bakpapier of aluminiumfolie altijd wat groter is dan het voedsel zelf.

- Ovensnacks geven altijd het beste, meest krokante resultaat. Maar ook diepvriessnacks voor in de gewone friteuse kunnen in deze friteuse bereid worden.

8. BAKTIJDEN EN -TEMPERATUREN

Onderstaande tabel bevat een aantal richtlijnen voor het klaarmaken van verschillende gerechten. **Opgelet: dit zijn enkel richtlijnen.** De tijden zijn ook altijd afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou ook altijd rekening met de hierboven vermelde baktips.

Voedsel	Tijd	Temperatuur
Frieten, vers (max. 1.8 kg)	eerst 18 min.	140°
	dan 12 min.	180°
Frieten, diepvries (ovenfrieten)	12-20 min.	200°
Aardappelwedges	18-22 min.	180°
Kroketten	15 min.	185°
Kaaskroketten, diepvries	12 min.	180°
Kippennuggets, bitterballen, vissticks en andere snacks	6-10 min.	200°
Kipfilet	15 min.	200°
Kippenschnitzel, diepvries	12 min.	180°
Steak	8-12 min.	180°
Vis	10-15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempia's	8-13 min.	200°
Drumsticks	15-20 min.	180°
Gehaktballen	eerst 7 min.	200°
	dan 5 min.	160°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	185°
Scampi	6 min.	180°
Ei, hardgekookt	12 min.	160°
Ei, zachtgekookt	6-7 min.	160°

Groenten	15 min.	200°
Groentefriet - harde groenten	10-13 min.	200°
Groentefriet - zachte groenten	7 min.	200°
Appeltjes	7 min.	180°
Banaan	7 min.	200°
Bladerdeeghapjes	10 min.	200°
Afbakbroodjes	7 min.	200°
Cake	30 min.	165°
Muffins	15-20 min.	180°

9. ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het toestel na elk gebruik schoon.
- Gebruik geen metalen of schurende schoonmaakproducten. Deze kunnen het toestel beschadigen.
- Zorg ervoor dat toestel uit staat en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel minstens 30 minuten afkoelen vooraleer het te verplaatsen of schoon te maken.
- Wrijf de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek.
- Maak de frituurpan en het grillrooster schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen ook schoongemaakt worden in de vaatwasmachine.
- Maak de binnenkant van het toestel schoon met warm water en een zachte spons.
- Maak het verwarmingselement schoon met een borsteltje om voedselresten te verwijderen.
- Droog alles grondig af.
- Indien gewenst kan u de frituurpan na verloop van tijd vervangen. Deze zijn te verkrijgen via onze webshop.

10. VEELGESTELDE VRAGEN

Probleem	Oplossing
Ik bekom niet het gewenste resultaat.	De tijden die in deze handleiding staan en bij de programmeuze, zijn richtlijnen. De gaartijd hangt af van : de dikte, de samenstelling en de hoeveelheid van het voedsel. Hoe kleiner u het voedsel snijdt, hoe sneller het voedsel gaar is. Al doende zal u met het toestel leren werken.
De buitenkant van het voedsel is aangebakken, terwijl de binnenkant nog niet gaar is.	Verlaag de temperatuur, en verleng de gaartijd. Snijd het voedsel in kleinere stukken.
Het toestel werkt niet. Ik kan het toestel niet bedienen.	Steekt de stekker in het stopcontact?
	Heeft u op  gedrukt? Wanneer u 1x op  drukt, schakelt u het toestel in, drukt u nogmaals, zal het toestel nog 20 seconden werken en vervolgens uitvallen.
	Heeft u de frituurpan recht in het toestel geschoven? Indien dit niet het geval is, zal de beveiliging niet bediend worden, en zal het toestel niet werken.
De frituurpan klikt niet goed in het toestel.	U dient de frituurpan stevig in het toestel te duwen. Zorg ervoor dat u de Max-indicatie nooit overschrijdt.
Ik krijg geen egaal bakresultaat.	Wanneer u grote hoeveelheden klaarmaakt, dient u regelmatig het voedsel op te schudden. Verwijder hiervoor de frituurpan.
Er komt witte rook uit het toestel.	Witte rook ontstaat door vet of olie dat zich opstapelt in de frituurpan. Doordat de frituurpan opwarmt, kan dit beginnen te roken. Dit is niet gevaarlijk en zal geen effect hebben op het resultaat. Reinig de frituurpan na elk gebruik.

11. MILIEURICHTLIJNEN



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

1. GARANTIE (FR)

Cher client, chère cliente,
Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement. Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle. Nos collaborateurs vous aiderons avec plaisir!



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Du lundi au jeudi: 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h

Vendredi: 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 3 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 3 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 3 ans à compter de la date d'achat de l'appareil).

La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants:



- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique ou à tout autre endroit où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce mode d'emploi.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou par son service après-vente.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas toucher l'appareil ou le cordon électrique.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
-  • Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenir hors portée des enfants de moins de 8 ans.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant raccordée à la terre.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
-  • Assurez-vous que tous les aliments restent bien dans la cuve, de telle façon qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes. Tenez compte des

aliments dont le volume peut augmenter, comme la farine. Lorsque le volume augmente, il est possible que la pâte entre en contact avec la résistance chauffante et que les aliments prennent feu.

- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile ou de graisse de friture.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il n'est pas encore suffisamment refroidi.
-  • Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les orifices de ventilation laissent échapper de la vapeur brûlante. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Faites également attention à la vapeur brûlante et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- L'appareil ne chauffe pas sans la cuve. L'appareil comporte une sécurité dans l'ouverture avant. Si la sécurité ne s'active pas, l'appareil ne chauffe pas. N'essayez jamais de désactiver la sécurité.



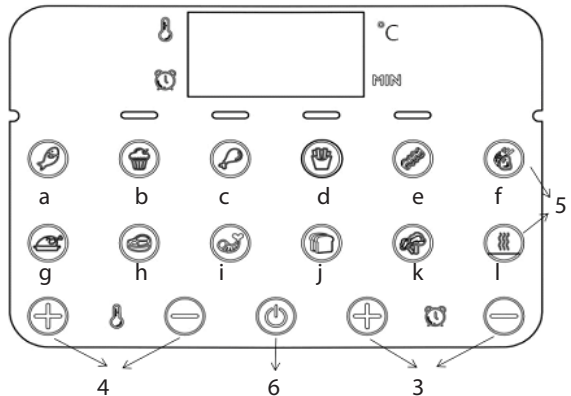
CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES
CONSULTER PLUS TARD

3. ÉLÉMENTS

1. Poignée
2. Panier de friture
3. Minuterie - / +
4. Température + / -
5. Panneau de commande avec commandes tactiles
6. Bouton marche/arrêt
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Rangement du câble
10. Câble



Programmamekuzes	Temp.	Tijd
a. Poisson	160°C	20 min.
b. Cake	165°C	30 min.
c. Cuisses de poulet	200°C	20 min.
d. Frites (surgelées)	200°C	20 min.
e. Ventrèche	200°C	10 min.
f. Viande de porc	185°C	15 min.
g. Poulet entier	200°C	30 min.
h. Steak	180°C	15 min.
i. Crevettes	160°C	20 min.
j. Toast	160°C	10 min.
k. Légumes	160°C	15 min.
l. Maintien de chaleur	80°C	30 min.



4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez la friteuse et l'élément chauffant avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La panier de friture et la grille peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
2. Vous pouvez retirer la grille du panier de friture. Il y a un renforcement au milieu du grille par lequel vous pouvez le tenir.
3. Assurez-vous que les joints en caoutchouc restent bien sur la grille. Ils garantissent que la grille reste à sa place dans la friteuse.
4. Lorsque vous remettez la grille, appuyez dessus avec la paume de votre main.






Cela entraînera l'abaissement horizontal de la grille dans la friteuse. N'utilisez jamais la friteuse sans cette grille.

5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux.

Remarque : ne mettez ni huile ni graisse de friture dans la friteuse.

5. UTILISATION


Cet appareil cuit les aliments par la circulation d'air chaud. L'air est soufflé sur l'élément chauffant, provoquant le réchauffement de l'appareil. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation ou du déplacement de l'appareil!

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il y a au moins 30 cm d'espace libre autour de l'unité.
2. Placez le panier dans la friteuse.
3. Mettez la prise de contact dans la prise. L'écran et le panneau de commande s'allument brièvement. Ensuite, seulement le bouton marche/arrêt  reste allumé.
4. Mettez l'appareil en marche en appuyant . Le temps et la température apparaissent en alternance sur l'écran d'affichage. Par défaut, il est réglé à 180 °C pour une durée de 15 minutes.
5. Utilisez les boutons gauche (+/-) en bas du panneau de commande pour régler la température désirée (80 °C à 200 °C).
6. Utilisez les boutons (+/-) de droite en bas du panneau de commande pour régler le temps souhaité (de 0 à 30 minutes).
7. Confirmez votre choix en appuyant  une fois. L'appareil va maintenant commencer à chauffer. Préchauffez l'appareil pendant 3 minutes avant de l'utiliser.
8. Retirez le panier de la friteuse lorsque l'appareil est préchauffé. Pour le faire, vous devez tenir l'appareil d'une main et retirer le panier de l'autre main. Attention: ne touchez pas le panier. Car il est chaud. L'appareil va s'arrêter. Remplissez le panier de la friteuse et remettez-le dedans. Ne dépassez jamais l'indication «MAX» au panier. L'appareil se remet à chauffer selon le temps et la température choisis.

Conseil :



- Vous pouvez également remplir immédiatement le panier et le placer dans la friteuse. Vous devez ensuite ajouter 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson normal. L'appareil n'est pas encore préchauffé, les aliments devront donc cuire un peu plus longtemps.
- La durée et la température peuvent être ajustées pendant l'utilisation.
- Vous pouvez vérifier pendant la cuisson si les aliments sont prêts. Retirez le panier de la friteuse. A ce moment, l'affichage s'éteint. Lorsque vous remettez

le panier dans la friteuse, l'afficheur s'allume et la minuterie continue le compte à rebours.

- Lorsque la minuterie est à 0, l'appareil s'éteint. Vous entendez 5 longs bips. Si vous souhaitez éteindre la friteuse avant, appuyez une fois sur . La friteuse fonctionne encore pendant environ 20 secondes avant de s'éteindre.
- Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur un récipient qui résiste à la chaleur.

Remarque : ne touchez pas le panier de la friteuse à mains nues. Elle est chaude et vous risquez de vous brûler. Ne touchez le panier que par sa poignée.

6. SÉLECTION DU PROGRAMME

- Allumez l'appareil en appuyant .
- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche tactile du programme souhaité avec votre doigt. L'heure et la température réglées par défaut s'affichent à l'écran.
- La température et la durée de chaque programme peuvent être facilement réglées à l'aide des boutons de température (+/-) en bas à gauche du panneau de commande et en utilisant les boutons de minuterie (+/-) en bas à droite du panneau de commande. La température va de 80 à 200 ° C. La minuterie peut être réglée jusqu'à 30 minutes maximum.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt  afin de confirmer votre choix. L'appareil commencera à fonctionner selon les réglages du programme sélectionné.

Remarque : la durée et la température pré-réglées de chaque programme sont basées sur des portions moyennes. Le temps de cuisson peut donc varier en fonction de la taille des portions.

7. CONSEILS DE CUISSON IMPORTANTS

- Il est recommandé de secouer les frites toutes les 5 à 10 minutes pour qu'elles cuisent uniformément. Cette recommandation s'applique également aux snacks plus petits qui collent entre eux dans la cuve.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile comme de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide. Mélangez bien l'huile avec les frites crues avant de placer les frites dans la cuve. Vous pouvez badigeonner les autres aliments d'un peu d'huile ou utiliser de l'huile en aérosol, par exemple. Assurez-vous toujours que l'huile excédentaire ne coule pas dans la cuve. N'utilisez jamais trop d'huile, sinon les

frites deviendront grasses et moins croustillantes.

- Avant de les cuire, laissez d'abord tremper les frites crues et fraîches dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'amidon des pommes de terre. Séchez-les ensuite soigneusement en tamponnant.
- Ne cuisez pas d'aliments trop gras dans la friteuse. Lorsque vous cuisez des aliments gras, de la fumée blanche peut s'échapper de l'appareil. Cela n'a cependant aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. De la fumée blanche peut également apparaître si l'appareil n'a pas été nettoyé correctement ou s'il reste de l'huile dans la cuve suite à la dernière utilisation.
- Les snacks qui peuvent se préparer au four peuvent également être cuits dans la friteuse.
- Pour obtenir des frites aussi croustillantes que possible, il est préférable de les faire cuire par portions de 500 g.
- Les plus petites quantités cuisent de façon plus uniforme que les grandes quantités.
- Les frites plus fines donnent également un résultat plus croustillant que les frites plus grosses.
- Placez un moule de cuisson ou un plat allant au four dans le panier lorsque vous voulez faire cuire un cake, une quiche ou des aliments fragiles ou farcis. Le diamètre du moule doit être inférieur à 17 cm et sa hauteur ne peut dépasser 7,5 cm.
- Vous pouvez également utiliser cette friteuse pour réchauffer des ingrédients. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour cela. Le réglage par défaut de ce programme est de 80°C pendant 30 min. Il est également possible de le régler facilement à l'aide des boutons de température et de temps.
- Vous pouvez mettre dans la cuve tous les aliments qui se cuisent à la même température pendant le même nombre de minutes et les faire cuire tous ensemble.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les produits surgelés à l'avance.
- Vous pouvez utiliser du papier cuisson, du papier aluminium ou des barquettes en aluminium dans la cuve, mais soyez très prudent. Faites attention de ne pas couvrir tout la cuve. L'air doit toujours pouvoir circuler correctement dans l'appareil, la cuve et les aliments. Il doit toujours y avoir suffisamment d'aliments sur le papier cuisson ou le papier aluminium afin qu'il reste bien en place. Dans le cas contraire, le papier peut être aspiré dans la résistance chauffante par le flux d'air puissant et prendre feu. Assurez-vous toujours que le papier cuisson ou le papier aluminium est un peu plus grand que les aliments. Assurez-vous que les aliments ne sortent pas de la cuve.
- Les snacks à cuire au four sont les meilleurs et donnent toujours le résultat le plus croustillant. Toutefois, les snacks surgelés qui se cuisent dans une friteuse traditionnelle peuvent également être préparés dans cette friteuse.

8. TEMPS ET TEMPERATURES DE CUISSON

Le tableau ci-dessous contient quelques indications relatives à la préparation de différents plats. **Attention : ce ne sont que des indications.** Le temps de cuisson dépend toujours de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Tenez également toujours compte des conseils de cuisson susmentionnés.

Aliments	Temps	Température
Frites (fraîches) (max. 1.8 kg)	Première cuisson : 18 min.	140°
	Deuxième cuisson : 12 min.	180°
Frites, surgelées (frites au four)	12-20 min.	200°
Quartiers de pommes de terre	18-22 min.	180°
Croquettes	15 min.	185°
Croquettes de fromage (surgelées)	12 min.	180°
Nuggets de poulet, bitterballen, Fish sticks et autres snacks	6-10 min.	200°
Filet de poulet	15 min.	200°
Escalopes de poulet panées (surgelées)	12 min.	180°
Steak	8-12 min.	180°
Poisson	10-15 min.	180°
Champignons	3-4 min.	180°
Loempias	8-13 min.	200°
Pilons	15-20 min.	180°
Boulettes	première cuisson : 7 min.	200°
	deuxième cuisson : 5 min.	160°
Hamburger	6-10 min.	180°
Saté	10 min.	185°
Scampi	6 min.	180°
Œuf cuit dur	12 min.	160°
Œuf à la coque	6-7 min.	160°
Légumes	15 min.	200°



Frites de légumes (légumes durs)	10-13 min.	200°
Frites de légumes (légumes mous)	7 min.	200°
Pommes	7 min.	180°
Banane	7 min.	200°
Amuse-bouche feuilletés	10 min.	200°
Petits pains précuits	7 min.	200°
Cake (gâteau)	30 min.	165°
Muffins	15-20 min.	180°

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou d'outils en métal. Ils pourraient endommager l'appareil.
- Assurez-vous que la minuterie est sur 0, puis débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse afin d'éliminer les résidus de nourriture.
- Veillez à bien sécher tous les éléments.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer la cuve après un certain temps. Vous pouvez commander les cuves de friture en visitant notre boutique en ligne.

10. QUESTIONS FRÉQUENTES

Problème	Solution
Je ne parviens pas au résultat souhaité.	Les temps de cuisson préconisés dans ce mode d'emploi sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur, de la consistance et de la quantité des aliments. Plus vous coupez les aliments en petits morceaux, plus vite ils cuiront. La pratique vous permettra d'apprendre à utiliser l'appareil.

L'extérieur des aliments est brûlé alors que l'intérieur n'est pas encore cuit.	Diminuez la température et prolongez le temps de cuisson. Découpez les aliments en plus petits morceaux.
L'appareil ne fonctionne pas. Je ne parviens pas à me servir de l'appareil.	La fiche est-elle branchée dans la prise ?
	Avez-vous appuyé sur le bouton  ? Lorsque vous appuyez 1 x sur le bouton  , l'appareil se met en marche ; si vous appuyez une deuxième fois sur ce bouton, l'appareil fonctionne encore pendant 20 secondes, puis il s'éteint.
	Avez-vous correctement placé la cuve dans l'appareil ? Si ce n'est pas le cas, la sécurité ne s'active pas et l'appareil ne fonctionne pas.
La cuve ne s'emboîte pas correctement dans l'appareil.	Poussez fermement la cuve dans l'appareil. Assurez-vous de ne jamais dépasser l'indication « Max ».
Je n'obtiens pas un résultat de cuisson uniforme.	Lorsque vous préparez des grandes quantités, secouez régulièrement les aliments. Pour ce faire, retirez la cuve.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	La fumée blanche provient de l'accumulation de graisse et d'huile dans la cuve. Du fait que la cuve chauffe, la fumée peut commencer à s'échapper. Ce n'est pas dangereux et cela n'aura aucune incidence sur le résultat. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.

11. MISE AU REBUT



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

1. GARANTIE (D)

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle, bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst. Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 85 71



info@primo-elektro.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 3 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 3 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 3 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt. Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:


- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

2. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN


Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
 - Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen

- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer
- Vor Benutzung prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Anrichte bzw. den Tischrand herunterhängen lassen.
- Der Gebrauch von Zubehör, der vom Hersteller nicht verkauft oder empfohlen wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Nie am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Gerät nie auf oder in die Nähe einer Gasflamme oder elektrischen Platte oder an einen Ort stellen, an dem es mit einem heißen Gerät in Kontakt kommen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einem stabilen, trockenen und ebenen Untergrund.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Netzkabel oder das Gerät nicht berühren können.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber.
-  • Das Gerät kann bei der Benutzung heiß werden. Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten ordnungsgemäß im Pfanne verbleiben, sodass sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen. Beachten Sie, dass Lebensmittel an Volumen zunehmen können, wie etwa Teig. Wenn das Volumen zunimmt, kann

die Masse mit dem Heizelement in Berührung kommen und das Lebensmittel kann Feuer fangen.

- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Frittierpfanne nie mit Öl oder Frittierfett.
- Berühren Sie die Innenseite des Geräts nicht, wenn es in Betrieb ist oder wenn es noch nicht komplett abgekühlt ist.
-  Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte auf. Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm rund um das Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie auch beim Entnehmen der Frittierpfanne aus der Fritteuse den (entweichenden) heißen Dampf und die Luft.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät quillt. Warten Sie mit dem Entnehmen der Frittierpfanne aus dem Gerät, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Das Gerät heizt sich ohne die Frittierpfanne nicht

auf. Es befindet sich ein Sicherheitsschalter in der Öffnung vorn. Wird dieser nicht bedient, heizt sich das Gerät nicht auf. Versuchen Sie niemals, diesen Sicherheitsschalter auszuschalten.



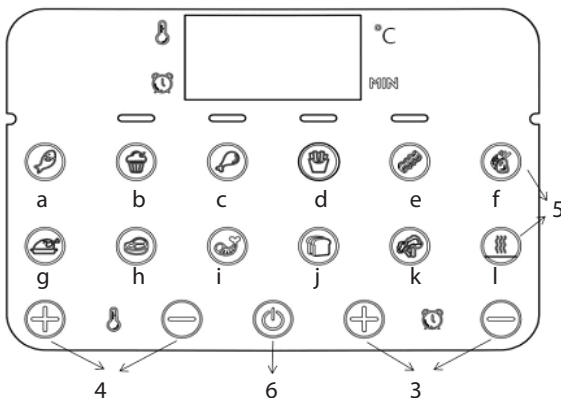
DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES
NACHLESEN AUFZUBEWAHREN.

3. TEILE

1. Henkel
2. Bratpfanne
3. Timer - /+
4. Temperatur + /-
5. Bedienpanel mit Bedientknöpfen
6. An-/Ausknopf
7. Lufteinlass
8. Luftauslass
9. Kabelaufwicklung
10. Kabel



Programmkeuzes	Temp.	Tijd
a. Fisch	160°C	20 min.
b. Kuchen	165°C	30 min.
c. Hähnchenschenkel	200°C	20 min.
d. Pommes (tiefgefroren)	200°C	20 min.
e. Speck	200°C	10 min.
f. Schweinefleisch	185°C	15 min.
g. Ganzes Huhn	200°C	30 min.
h. Steak	180°C	15 min.
i. Garnelen	160°C	20 min.
j. Toast	160°C	10 min.
k. Gemüse	160°C	15 min.
l. Warmhaltefunktion	80°C	30 min.



4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie die Fritteuse und den Grillrost mit warmem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Bratpfanne und der Grillrost können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
2. Sie können den Grillrost aus der Bratpfanne entfernen. In der Mitte des Grillrostes befindet sich eine Aussparung, in die Sie den Grillrost fassen können.
3. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtungen auf dem Gitter bleiben. Diese sorgen dafür, dass der Grillrost fest in der Bratpfanne bleibt.
4. Wenn Sie den Grillrost wieder in die Bratpfanne legen, drücken Sie den Grillrost mit der Handfläche nach unten. Dadurch wird der






Grillrost waagrecht in die Bratpfanne abgesenkt. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Grillrost.

5. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen Tuch ab.

Achtung: Es darf kein Frittieröl- oder -fett in der Frittierpfanne verwendet werden.

5. VERWENDUNG

Dieses Gerät gart Speisen mittels Warmluftzirkulation. Die Luft wird über die Heizelemente geblasen und erwärmt das Gerät. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät benutzen oder bewegen!

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum ein Freiraum von mindestens 30 cm vorhanden ist.
2. Schieben Sie die Bratpfanne leer in die Fritteuse.
3. Stecken Sie den Stecker in die Wandsteckdose. Das Display und das Bedienfeld leuchten kurz auf. Danach leuchtet nur noch die An-/Ausknopf  dauerhaft.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie  drücken. Im Display werden abwechselnd die Uhrzeit und die Temperatur angezeigt. Die Temperatur wird für 15 Minuten auf 180°C eingestellt.
5. Stellen Sie mit den linken Plus- und Minustasten am unteren Rand des Bedienfelds die gewünschte Temperatur ein (80°C bis 200°C).
6. Mit den rechten Plus- und Minustasten am unteren Rand des Bedienfelds können Sie die gewünschte Zeit (0 bis 30 Minuten) einstellen.
7. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch einmaliges  Drücken. Das Gerät beginnt nun zu heizen. Heizen Sie das Gerät 3 min. vor der Verwendung vor.
8. Nehmen Sie die Bratpfanne heraus, wenn das Gerät vorgeheizt ist. Halten Sie dazu das Gerät mit einer Hand fest und ziehen Sie die Bratpfanne aus dem Gerät. Achtung: Berühren Sie die Bratpfanne nicht. Sie wird heiß sein. Das Gerät schaltet sich aus. Füllen Sie die Bratpfanne und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein. Überschreiten Sie nicht die 'MAX'-Angabe. Das Gerät wird mit der eingestellten Zeit und Temperatur weiterarbeiten.



Tipp:

- Sie können die Bratpfanne auch sofort befüllen und in das Gerät stellen. Sie müssen dann 3 Minuten zu der normalen Garzeit hinzufügen. Das Gerät ist noch nicht vorgeheizt, daher müssen die Speisen etwas länger garen.
- Während des Betriebs können die Zeit und die Temperatur eingestellt werden.
- Sie können während des Frittierens prüfen, ob das Essen fertig ist. Nehmen Sie die Bratpfanne aus dem Gerät. In diesem Moment schaltet sich das Display aus. Wenn Sie die Bratpfanne wieder in das Gerät einsetzen, leuchtet das Display auf und der Timer zählt weiter herunter.

- Wenn die Zeit 0 erreicht, schaltet sich das Gerät aus. Sie hören 5 lange Signaltöne. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drücken Sie 1 Mal. Das Gerät arbeitet noch ca. 20 Sekunden weiter und schaltet sich dann aus.
- Nehmen Sie die Bratpfanne aus dem Gerät und stellen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Unterlage.

Achtung: Berühren Sie die Bratpfanne nicht mit bloßen Händen. Sie ist heiß und Sie werden sich verbrennen. Fassen Sie die Bratpfanne nur am Griff an.

6. PROGRAMMWAHL

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie  drücken.
- Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die gewünschte Programmtaste mit dem Finger berühren. Im Display erscheint die voreingestellte Zeit und Temperatur.
- Mit den Temperaturtasten (+/-) links unten auf dem Bedienfeld und den Timer-Tasten (+/-) rechts unten auf dem Bedienfeld können Sie die Temperatur und die Zeit der einzelnen Programme einfach einstellen.
- Der Temperaturbereich liegt zwischen 80 - 200°C. Timer kann bis zu maximal 30 min eingestellt werden.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Das Gerät beginnt mit der Arbeit gemäß den Standardeinstellungen des gewählten Programms.

Achtung: Die voreingestellte Zeit und Temperatur jedes Programms sind berechnet für mittlere Portionsgrößen. Die Berechnungszeit kann als variieren je nach Portionsgröße.

7. WICHTIGE FRITTIERTIPPS

- Es wird empfohlen, Pommes frites alle 5 bis 10 Minuten durchzuschütteln, sodass diese gleichmäßig frittiert werden. Dies gilt auch für andere, kleine Snacks, die in die Frittierpfanne übereinander liegen. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass Sie den Entriegelungsknopf des Korbes nicht beim Schütteln drücken.
- Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie einen Esslöffel Öl, z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl, hinzufügen. Mischen Sie dieses Öl gut mit den noch nicht frittierten Pommes frites, bevor Sie diese in die Frittierpfanne geben. Andere Zutaten können Sie z.B. mit einem Pinsel einpinseln oder mit etwas Öl einsprühen. Achten Sie jeweils darauf, dass überschüssiges Öl nicht in die Frittierpfanne gelangt. Verwenden Sie vor allem nicht zu viel Öl. Dann werden die Pommes frites weniger knusprig sondern fettig.

- Weichen Sie frische, noch nicht frittierte Pommes frites zunächst 30 Minuten lang in Wasser ein, sodass die Stärke aus den Kartoffeln ausgespült wird. Tupfen Sie diese anschließend gut trocken.
- Bereiten Sie keine übermäßig fettigen Zutaten in dieser Fritteuse zu. Wenn Sie fettige Zutaten zubereiten, kann weißer Rauch aus dem Gerät aufsteigen. Dies beeinträchtigt jedoch die Funktion des Geräts oder das Endergebnis nicht. Auch wenn das Gerät nicht gut gereinigt wurde oder wenn Öl in der Frittierpfanne zurückgeblieben ist, kann es beim nächsten Frittiervorgang zur Entstehung von weißem Rauch kommen.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Um so knusprige Pommes frites wie möglich zu erhalten, frittieren Sie am besten max. 1.8 kg Pommes frites pro Durchgang.
- Kleinere Mengen von Zutaten werden gleichmäßiger frittiert als große Menge.
- Dünnere Pommes frites werden deshalb auch knuspriger als dickere Pommes frites.
- Geben Sie eine Backform oder Glasform in die Frittierpfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche frittieren oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten wollen. Der Durchmesser dieser Form darf maximal 17 cm betragen und sie darf maximal 7,5 cm hoch sein.
- Sie können diese Fritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Verwenden Sie dazu die Warmhaltefunktion. Die Standardeinstellung für dieses Programm ist 80°C für 30 min. Auch dies lässt sich über die Temperatur- und Zeiteinstellungen einfach einstellen.
- Zutaten, die gleich lange bei gleicher Temperatur zubereitet werden müssen, können Sie einfach gleichzeitig in die Frittierpfanne geben und frittieren.
- Tiefkühlwaren müssen vorher nicht aufgetaut werden.
- Sie können in die Frittierpfanne der Fritteuse Aluminiumfolie oder -behälter verwenden. Seien Sie dabei jedoch sehr vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die gesamte Frittierpfanne bedecken. Die Luft muss immer gut durch das Gerät, durch die Frittierpfanne und die Zutaten strömen können. Es müssen sich auch immer genügend Zutaten auf dem Backpapier oder auf der Aluminiumfolie befinden, sodass das Papier oder die Folie sicher in die Frittierpfanne gehalten werden. Andernfalls können sie durch den starken Luftstrom zum Heizelement gesogen werden und Feuer fangen. Sorgen Sie dafür, dass das Backpapier oder die Aluminiumfolie immer etwas größer ist als das Lebensmittel selbst. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht über den Korb hinausragt.
- Backofensnacks führen immer zu den besten, knusprigsten Ergebnissen. Doch auch Tiefkühlsnacks für die normale Fritteuse können in dieser Fritteuse zubereitet werden.

8. FRITTIERZEITEN UND -TEMPERATUREN

Die Tabelle unten enthält eine Reihe von Anweisungen für die Zubereitung verschiedener Gerichte. **Achtung: Es handelt sich nur um Anweisungen.** Die Zeiten sind immer auch von der Menge und der Stärke der Lebensmittel abhängig. Beachten Sie auch stets die oben genannten Frittierertipps.



Lebensmittel	Zeit	Temperatur
Pommes frites, frisch (max. 1.8 kg)	zunächst 18 Min.	140°
	dann 12 Min.	180°
Pommes frites, Tiefkühlware (Pommes frites aus dem Backofen)	12-20 Min.	200°
Kartoffelecken (Viertel)	18-22 Min.	180°
Kroketten	15 Min.	185°
Käsekroketten, Tiefkühlware	12 Min.	180°
Hähnchen-Nuggets, Bitterballen (nl. Fleischspezialität), Fischstäb- chen und andere Snacks	6-10 Min.	200°
Hühnerfilet	15 Min.	200°
Hühnerschnitzel, Tiefkühlware	12 Min.	180°
Steak	8-12 Min.	180°
Fisch	10-15 Min.	180°
Champignons	3-4 Min.	180°
Frühlingsrollen	8-13 Min.	200°
Geflügel-Drumsticks	15-20 Min.	180°
Hackbällchen	zunächst 7 Min.	200°
	dann 5 Min.	160°
Hamburger	6-10 Min.	180°
Satay	10 Min.	185°
Scampi	6 Min.	180°
Ei, hart gekocht	12 Min.	160°
Ei, weich gekocht	6-7 Min.	160°
Gemüse	15 Min.	200°
Gemüse-Pommes frites - harte Gemüse	10-13 Min.	200°

Gemüse-Pommes frites - weiche Gemüse	7 Min.	200°
Äpfel	7 Min.	180°
Banane	7 Min.	200°
Blätterteighäppchen	10 Min.	200°
Brötchen zum Aufbacken	7 Min.	200°
Kuchen	30 Min.	165°
Muffins	15-20 Min.	180°


9. REINIGUNG UND PFLEGE


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel aus Metall verwenden. Diese können das Gerät beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass der Timer auf 0 steht und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt oder gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Frittierpfanne und das Grillgitter mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät im Inneren mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement zur Entfernung von Lebensmittelresten mit einer Bürste.
- Trocknen Sie alles gründlich ab.
- Falls gewünscht, können Sie die Frittierpfanne nach einiger Zeit austauschen. Diese kann in unserem Webshop bestellt werden.

10. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Lösung
Ich erhalte nicht das gewünschte Ergebnis.	Die Zeiten, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind, stellen Richtzeiten dar. Die Garzeit ist abhängig von der Stärke, der Zusammensetzung und der Menge der Lebensmittel. Je kleiner Sie die Lebensmittel schneiden, desto schneller werden sie gar. Im Laufe der Zeit lernen Sie das Gerät kennen.
Außen sind die Lebensmittel gar, innen jedoch noch nicht.	Verringern Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
Das Gerät funktioniert nicht. Ich kann das Gerät nicht bedienen.	Steckt der Stecker in der Steckdose?
	Haben Sie auf  gedrückt? Wenn Sie 1x auf  drücken, schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie erneut, bleibt es noch für 20 Sekunden in Betrieb und geht dann aus.
	Haben Sie die Frittierpfanne in das Gerät eingeschoben? Wenn das nicht der Fall ist, wird der Sicherheitsschalter nicht betätigt und das Gerät funktioniert nicht.
Die Frittierpfanne rastet nicht im Gerät ein.	Sie müssen die Frittierpfanne fest in das Gerät drücken. Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge („Max“) nicht überschreiten.
Ich erhalte kein gleichmäßiges Frittierergebnis.	Wenn Sie große Mengen zubereiten, müssen Sie die Lebensmittel regelmäßig durchschütteln. Entfernen Sie dazu die Frittierpfanne. Sie müssen den Korb dazu nicht aus der Frittierpfanne entfernen.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Weißer Rauch entsteht durch Fett und Öl, das sich in der Frittierpfanne sammelt. Weil sich die Frittierpfanne erwärmt, kann es zu Raumentwicklung kommen. Dies ist nicht gefährlich und hat keinen Einfluss auf das Ergebnis. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

12. WEBSHOP

 Volgende accessoires hebben een garantie van 6 maanden, en kunnen makkelijk via onderstaande link besteld worden.

 Les accessoires suivants ont une garantie de 6 mois, et peuvent être facilement commandés sur le lien mentionné ci-dessous.

 Folgendes Zubehör hat 6 Monate Garantie und können einfach via untergenannten Link bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



OMSCHRIJVING / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG	REF
Cakevorm Moule pour cake Kuchenform	AF1-cake
Pizzavorm Moule pour pizza Pizzaform	AF1-pizza
Frituurpan Cuve de friture Frittierpfanne	AF4-pan

ANTWOORDKAART / CARTE DE REPONSE / ANTWORTKARTE

NAAM
NOM
NAME

ADRES
ADRESSE
ADRES

POSTCODE	PLAATS
CODE POSTAL	LOCALITE
POSTKODE	WOHNORT

TEL :

E-MAIL :

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

KLANTENSERVICE - SERVICE CLIENTS -
KUNDENSERVICE



BE +32 14 21 85 71



www.primo-elektro.be

ART.-NR.: 3731 / AF4

AA 37/21F

Imported by :

BENCO INTERNATIONAL
Dompel 9
2200 Herentals
Belgium

NL

Opgelet: Dit adres is geen service-adres.
Voor het juiste service-adres gelieve de handleiding te raadplegen.

FR

Attention: Cette adresse n'est pas l'adresse service.
Pour l'adresse service correcte, veuillez consulter le mode d'emploi.

DE

Achtung: Diese Adresse ist keine Serviceadresse.
Die Serviceadresse finden Sie in der Gebrauchsanleitung.