

HEMA

Instructions for use

Smart Fryer

Gebruiksaanwijzing

Smart Fryer

Mode d'emploi

Smart Fryer

Gebrauchsanleitung

Smart Fryer

Instrucciones de uso

Smart Fryer

Content – Inhoud – Teneur – Inhalt – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 10 -
Mode d'emploi – French	- 18 -
Bedienungsanleitung – German	- 26 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 34 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
26. WARNING!!



Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

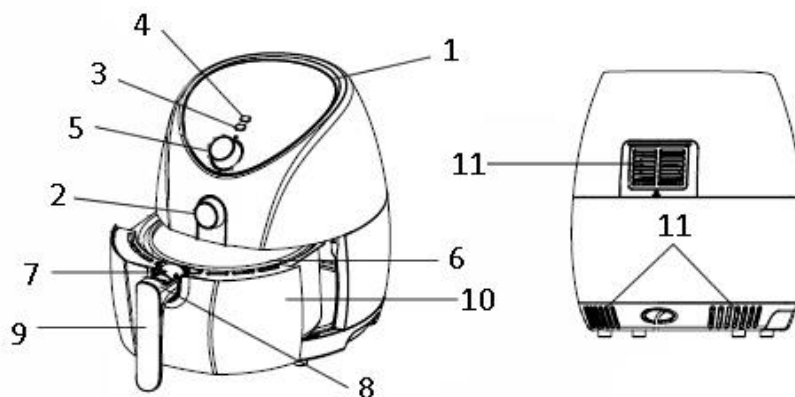
TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 1500W

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Temperature control knob
3. Power light
4. Working light
5. Timer / Power-on knob
6. Basket
7. Movable handle head
8. Basket release button
9. Basket handle
10. Oil catch pan
11. Air outlet



BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and oil catch pan. (See "CLEANING AND MAINTENANCE") Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Pull out the basket and the oil catch pan from the appliance by the basket handle.
3. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket and the oil catch pan into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Never use the pan without basket in it. Do not touch the pan during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
4. Connect the power plug to a suitable outlet.
5. Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
6. Turn the timer knob to choose the appropriate frying time and the appliance is switched on. For short frying times, less than about 5 minutes, the button must first be rotated beyond 5 minutes to turn it back to the right time.
7. The power light illuminates when the appliance is switched on. The working light comes on and goes out from time to time during the hot air frying process. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
8. When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to "00".
9. Pull out the basket and the oil catch pan from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket and pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

10. Push the movable handle head forward. Press the basket release button to lift the basket out of the pan. Do not turn over the pan. Otherwise the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. Note: The pan and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the pan.
11. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 500 grams.
2. Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold. Preheat the appliance without any ingredients inside. Turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the working light goes out. Then fill the basket with ingredients and turn the timer knob to the required time.
3. Shake or turn smaller ingredients halfway. By this way food will be fried evenly. Since the basket is locked with the oil catch pan, do not press the basket release button during shaking.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Ingredients with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the oil catch pan with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	12-17	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	14-19	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
Meat & poultry					
Steak	100-600	10-15	180		

Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Press the basket release button to take the basket out of the oil catch pan. Clean the basket and oil catch pan in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry them well before use.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pulling out the basket and oil catch pan.) with a cleaning brush to remove any food residue.

Note: The basket and oil catch pan are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature.
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway.	Shake food halfway.
Basket and oil catch pan cannot be slid into the housing properly.	Too much food in the basket.	Put less amount of food in the basket.
	The basket is not placed correctly in the oil catch pan.	Push the basket down into the pan until you hear a click.

White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil preoduces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The pan still contains grease residue from previous use.	Clean the pan properly after each use.
Fried snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Fresh fries are fried unevenly.	Haven't use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Haven't rinse the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY CONDITIONS

HEMA B.V. fully guarantees the product named on the warranty receipt, against all defects caused by material and manufacturing errors.

For all domestic electrical appliances, the warranty period is 2 years from the date of purchase.

The warranty on this article is invalidated if:

- the defect occurs through incorrect or improper use, neglect, connection to the wrong power voltage, or if dropped or knocked;
- you have attempted to repair the article yourself, or have had it repaired by a repair service other than HEMA during the warranty period.

If you wish to make a claim under the warranty terms:

You will need to hand in the article at one of our branches together with the warranty receipt. Under normal circumstances the article will be repaired free of charge within 14 workdays.

Extra certainty for the right choice

If, after purchasing the article, you are dissatisfied (because it is not exactly what you expected or you already have this article), you can return the article within 30 days of purchase, on condition that it is undamaged and in the original packaging.

Remember that you must always bring your sales receipt.

You can either exchange the article or request a refund.

The warranty conditions apply in all countries where there are HEMA branches.

Hema BV
PO Box 37110
1030 AC Amsterdam
Netherlands

These warranty conditions apply without prejudice to the customer's statutory rights or any other claims by the customer.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysische, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of

olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
17. Kinderen zijn niet in staat de gevaren te herkennen die voortvloeien uit de foutieve omgang met elektrische apparaten. Daarom mogen kinderen huishoudelijke apparatuur nooit zonder toezicht gebruiken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
24. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
25. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
26. **WAARSCHUWING!!**



Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

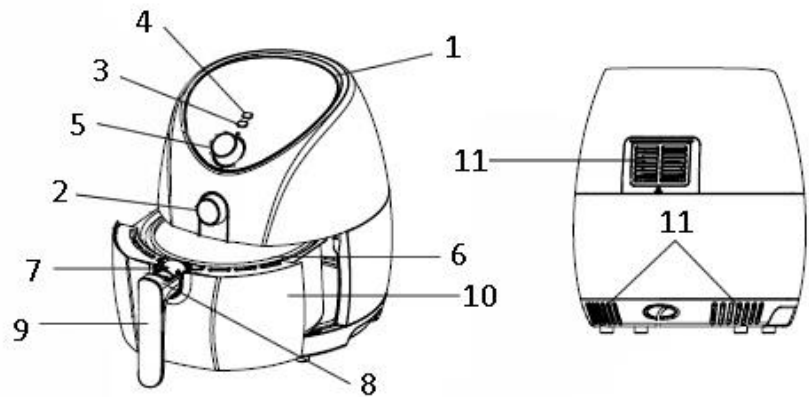
TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 1500W

ONTWERP

1. Luchtinlaat
2. Temperatuurregelknop
3. Aan/uit lampje
4. Werkingslampje
5. Timer / Aan/uit knop
6. Mandje
7. Beweegbare kop van handvat
8. Ontgrendelknop mandje
9. Handvat mandje
10. Olie-opvangpan
11. Luchttuitlaat



VOOR GEBRUIK

Lees eerst alle instructies voor gebruik en bewaar de handleiding voor toekomstige raadpleging. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact. Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig het mandje en de olie-opvangpan. (Zie "REINIGEN EN ONDERHOUD") Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven. **Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.**

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak.
Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
2. Trek het mandje en de olie-opvangpan aan het handvat uit het apparaat.
3. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Ga niet over de MAX markering in het mandje heen.) Schuif het mandje en de olie-opvangpan weer terug in het apparaat. Zorg dat ze correct geplaatst en volledig gesloten zijn. Anders werkt het apparaat niet. Voorzichtig: Gebruik de pan nooit zonder mandje. Raak de pan niet aan tijdens het gebruik of vlak na gebruik omdat deze erg heet wordt. Pak de pan alleen aan bij het handvat.
4. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
5. Stel de temperatuurregelknop in op de temperatuur, die u nodig heeft voor het bereiden van het voedsel. Kijk hiervoor in de temperatuurtabel.
6. Draai de Timerknop om de gewenste frituurtijd te kiezen en het apparaat wordt ingeschakeld. Voor korte frituurtijden korter dan ca 5 minuten dient de knop eerst doorgedraaid te worden om deze vervolgens terug naar de juiste tijd te draaien.
7. Het Aan/uit lampje brandt wanneer het apparaat is ingeschakeld. Het werkingslampje wordt tijdens het frituren afwisselend in- en uitgeschakeld. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitschakelt om de juiste temperatuur te behouden.
8. Wanneer het verwarmen klaar is, zal de bel van de timer afgaan. U kunt het apparaat ook handmatig uitzetten door de timer naar "00" te draaien.

9. Trek het mandje en de olie-opvangpan aan het handvat uit het apparaat. Controleer of de ingrediënten gereed zijn. Als dit niet het geval is, schuif dan het mandje en de pan weer terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra.
10. Duw de beweegbare kop van de handvat naar voren. Druk op de ontgrendelknop van het mandje om het mandje uit de man te tillen. Draai de pan niet om. Anders lekt de olie die zich op de bodem van de pan verzameld heeft op de ingrediënten. Let op: De pan en ingrediënten zijn erg heet na het bakken. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u gebruikt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.
11. Maak het mandje leeg en doe de levensmiddelen in een kom of op een bord. Om grotere of breekbare ingrediënten te verwijderen, haalt u de ingrediënten uit het mandje met behulp van een tang.
12. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 500 gram.
2. Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is. Verwarm het apparaat voor zonder inhoud. Draai de timerknop naar 3 minuten en wacht totdat het werkingslampje dooft. Vul het mandje vervolgens met ingrediënten en draai de Timerknop naar de gewenste tijd.
3. Schud of draai kleinere ingrediënten op de helft van de frituurtijd om. Het voedsel wordt aldus gelijkmatiger gefrituurd. Aangezien het mandje door de olie-opvangpan is vergrendeld, drukt u tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop voor mandje.
4. U kunt de frituurpan ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.
5. Ingrediënten met een korst of droge broodkruimels worden knapperig wanneer ze met een beetje plantaardige olie worden besproeid.
6. Plaats een bakblik of ovenschaal in het apparaat als u een cake, quiche of andere kwetsbare ingrediënten wilt bakken.

VOORZICHTIG:

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Vullen van de olie-opvangpan met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te veel is gekookt of het apparaat defect is.

BAKTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden. Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Voedsel	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Opmerkingen
Aardappelen & friet					
Dunne, bevroren friet	400-500	12-17	200	schudden	
Dikke, bevroren friet	400-500	14-19	200	schudden	
Aardappelgratin	600	20-25	200	schudden	
Vlees & gevogelte					
Biefstuk	100-600	10-15	180	-	
Karbonades	100-600	10-15	180	-	
Hamburger	100-600	10-15	180	-	
Worstje	100-600	13-15	200	-	
Drumsticks	100-600	25-30	180	--	
Kipfilet	100-600	15-20	180	-	
Snacks					
Loempia's	100-500	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kip-nuggets	100-600	6-10	200	schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	-	Gebruik ovenklare
Bevroren kaassnacks met een paneerlaagje	100-500	8-10	180	-	Gebruik ovenklare
Gevulde groenten	100-500	10	160	-	
Bakken					
Cake	400	20-25	160		Gebruik een bakvorm
Quiche	500	20-22	180		Gebruik een bakvorm/ovenschaal
Muffins	400	15-18	200		Gebruik een bakvorm
Zoete snacks	500	20	160		Gebruik een bakvorm/ovenschaal

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
3. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
4. Druk de ontgrendelknop van het mandje in om het mandje uit de pan te kunnen tillen. Reinig het mandje en de olie-opvangpan in heet water met een afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze goed af voor gebruik.
5. Reinig het verwarmingselement in de behuizing (dit kunt u zien nadat u het mandje en de olie-opvangpan verwijderd heeft) met een borstel om voedselresten te verwijderen.

Opmerking: het mandje en de olie-opvangpan zijn vaatwasserbestendig.

PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Draai de knop van de timer naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in het mandje is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in het mandje. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.
	De temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Bepaalde levensmiddelen moeten aan de helft van de frituurtijd geschud worden.	Schud het voedsel halverwege.
Het mandje kan niet goed in de behuizing geschoven worden.	Er zit te veel voedsel in het mandje.	Doe minder voedsel in het mandje.
	Het mandje is niet juist in de olie opvangbak bevestigd.	Druk het mandje naar beneden in de olie opvangbak totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten frituurt, zal er olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan heet worden. Dit heeft geen gevolgen voor het bereidingsresultaat of voor het apparaat.
	De pan bevat vetrestanten van eerder gebruik.	Reinig de pan grondig na ieder gebruik.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Verse frietjes zijn onregelmatig gefrituurd	U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappels en zorg ervoor dat ze niet hun vorm verliezen voor het frituren.
	U heeft de aardappelsticks niet goed gereinigd alvorens ze te frituren.	Reinig de aardappelsticks fatsoenlijk om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snijd de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

MILIEU



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

GARANTIEBEPALINGEN

Wij garanderen de kwaliteit

Hema B.V. garandeert het op de garantiebewijsbon vermelde artikel volledig tegen gebreken als gevolg van materiaal- en fabricagefouten.

Voor alle elektrisch huishoudelijke apparaten is de garantietermijn 2 jaar na de datum van aankoop.

De garantie op het artikel vult indien:

- a. het defect is ontstaan door ondeskundig of oneigenlijk gebruik, verwaarlozing, aansluiten op de verkeerde netspanning of door vallen of stoten;
- b. u, gedurende de garantieperiode, het artikel zelf of door een niet-HEMA reparateur heeft geprobeerd te herstellen.

Als u aanspraak kunt en wilt maken op garantie:

Dient het artikel, vergezeld van de garantiebewijsbon, te worden aangeboden in één van onze vestigingen. In het algemeen zal, behoudens bijzondere omstandigheden, de reparatie binnen 14 werkdagen geheel gratis worden uitgevoerd.

Extra zekerheid voor een goede keus

Als u met de aankoop van het artikel achteraf toch niet gelukkig bent (bijvoorbeeld omdat de uitvoering tegenvalt of een dubbele aankoop heeft plaatsgevonden), kunt u binnen 30 dagen na aankoop, mits **onbeschadigd** en in originele verpakking, het artikel terugbrengen.

Neem dan wel altijd de kassabon mee.

U kunt het artikel dan ruilen of desgewenst uw geld terug krijgen.

Deze garantiebepalingen zijn van toepassing in alle landen waar Hema vestigingen heeft.

Hema B.V.
Postbus 37110
1030 AC Amsterdam
Nederland

Deze garantiebepalingen gelden onverminderd de wettelijke rechten of vorderingen van de klant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Les enfants ne sont pas capables d'identifier les dangers associés à la manipulation incorrecte des appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électroménagers sans surveillance.

18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
24. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
25. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
26. AVERTISSEMENT !!



Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

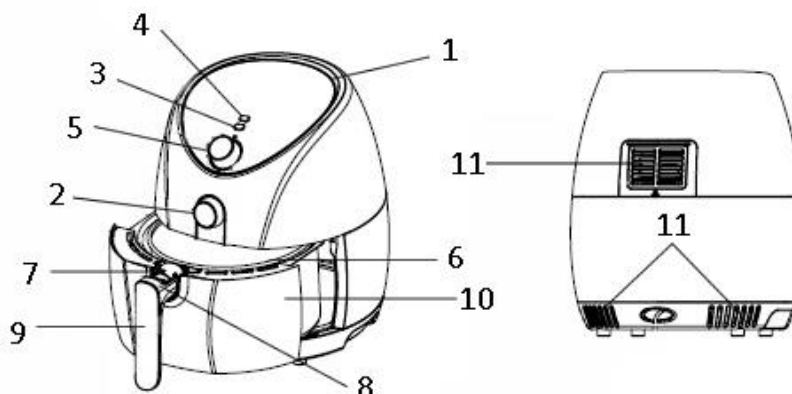
DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 1500W

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Entrée d'air
2. Sélecteur de température
3. Voyant d'alimentation
4. Indicateur de fonctionnement
5. Bouton minuterie/alimentation
6. Panier
7. Tête de poignée mobile
8. Bouton de libération du panier
9. Poignée du panier
10. Plaque de recueil de l'huile
11. Sortie d'air



AVANT TOUTE UTILISATION

Lisez d'abord toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour consultation ultérieure. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez le panier et la plaque de recueil de l'huile. (Voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. **L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.**

UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et thermorésistante.
L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
2. Retirez le panier et la plaque de recueil de l'huile de l'appareil en les manipulant par la poignée du panier.
3. Déposez les ingrédients dans le panier. (Ne pas excéder le niveau MAX indiqué dans le panier.) Faites glisser le panier et la plaque de recueil de l'huile dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés. L'appareil ne s'activera pas sinon. Attention: Ne jamais utiliser la plaque de recueil de l'huile si le panier n'est pas présent. Ne pas toucher la plaque de recueil de l'huile pendant le fonctionnement ni immédiatement après, car cette dernière devient très chaude. Ne manipulez la plaque de recueil de l'huile que par la poignée.
4. Connectez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.
5. Sélectionnez la température adaptée aux aliments que vous désirez faire frire. Pour savoir quels paramètres utiliser, consultez le tableau des températures ci-dessous.
6. Tournez le bouton minuterie pour régler la durée de friture appropriée et allumer l'appareil. Pour des temps de friture courts, de moins de 5 minutes environ, le bouton doit d'abord être tourné au-delà de 5 minutes pour être replacé ensuite sur le bon temps.
7. Le voyant d'alimentation s'allume quand l'appareil est allumé. L'indicateur de fonctionnement s'allume et s'éteint de temps en temps lors de la friture à air chaud. Cela indique que l'élément de chauffe s'allume et s'éteint en fonction de la température à atteindre puis à maintenir.

8. Une sonnerie retentit pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie en position « 00».
9. Retirez le panier et la plaque de recueil de l'huile de l'appareil en les manipulant par la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Sinon, faites simplement glisser le panier et la plaque de recueil de l'huile dans l'appareil et ajoutez quelques minutes à la minuterie.
10. Poussez la tête de poignée mobile vers l'avant. Appuyez sur le bouton de libération du panier pour le soulever hors de l'appareil. Ne pas retourner la plaque de recueil de l'huile. L'huile qu'elle contient pourrait en effet se déverser sur les ingrédients. Remarque: la plaque de recueil de l'huile et les ingrédients sont chauds après la friture. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.
11. Videz le panier, mettez les aliments dans un bol ou sur une assiette. Pour retirer les ingrédients fragiles ou grands, soulevez-les hors du panier avec une pince.
12. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

CONSEILS DE CUISSON

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 500 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes à la durée de préparation si l'appareil est froid. Préchauffez l'appareil sans ingrédient dedans. Tournez le bouton du minuteur sur plus de 3 minutes et attendez que l'indicateur de fonctionnement s'éteigne. Puis mettez les ingrédients dans le panier et tournez le bouton minuterie sur la durée requise.
3. Secouez ou retournez les petits ingrédients à mi-cuisson. Cela rendra leur cuisson plus uniforme. Comme le panier est verrouillé avec la plaque de recueil de l'huile, n'appuyez pas sur le bouton de libération du panier quand vous le secouez.
4. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.
5. Vous pouvez pulvériser un peu d'huile végétale sur les ingrédients à panure sèche pour qu'ils soient plus croustillants.
6. Placez un plat de cuisson ou un plat à four dans l'appareil pour y cuire un gâteau, une quiche ou un autre aliment fragile.

ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Laissez un espace vide de 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Ne pas remplir la plaque de recueil d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie!
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil quand il est en fonctionnement.
7. L'appareil peut laisser échapper de l'air très chaud à son ouverture.
8. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
9. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, car cela indique que les ingrédients sont trop cuits ou que l'appareil est en panne.

TABLEAU DE DURÉES DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Agiter	Remarques
Pommes de terre et frites					
Frites minces surgelées	400-500	12-17	200	Agiter	
Frites épaisses surgelées	400-500	14-19	200	Agiter	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Agiter	
Viande et volaille					
Steak	100-600	10-15	180	-	
Côtes de porc	100-600	10-15	180	-	
Hamburger	100-600	10-15	180	-	
Roulé à la saucisse	100-600	13-15	200	-	
Pilons de poulet	100-600	25-30	180	--	
Blanc de poulet	100-600	15-20	180	-	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Agiter	Utiliser des pour le four
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	Agiter	Utiliser des pour le four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	-	Utiliser des pour le four
Snacks de fromage panés	100-500	8-10	180	-	Utiliser des pour le four
Légumes farcis pour le four	100-500	10	160	-	
Cuisson					
Gâteau	400	20-25	160		Utilisez un moule à gâteaux
Quiche	500	20-22	180		Utilisez un moule à gâteaux/plat de four
Muffins	400	15-18	200		Utilisez un moule à gâteaux
Snacks sucrés	500	20	160		Utilisez un moule à gâteaux/plat de four

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Appuyez sur le bouton d'éjection pour désolidariser le panier de la plaque de recueil de l'huile. Nettoyez le panier et la plaque de recueil d'huile avec une éponge douce imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle. Séchez-les soigneusement avant utilisation.
5. Nettoyez les éléments chauffants de l'appareil (visibles après retrait du panier et de la plaque de recueil de l'huile) avec une brosse de nettoyage pour en retirer les débris éventuels.

Remarque : Le panier et la plaque de recueil de l'huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas lancé la minuterie.	Faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson voulue pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée.
	Le temps de préparation est trop court	Tournez le bouton du minuteur jusqu'à la durée de préparation requise.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Secouez les aliments à mi-cuisson.
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le bac à huile	Poussez le panier vers le bas dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Lorsque vous cuisez des aliments riches en graisse, de l'huile s'égoutte dans la plaque de recueil. L'huile émet de la fumée blanche et la plaque pourrait chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	La plaque contient des résidus de graisse venus d'une cuisson précédente.	Nettoyez la plaque avec précaution après chaque utilisation.
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé un type d'aliment qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant
Les frites fraîches sont cuites inégalement	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les mettre à frire.	Rincez correctement les frites pour enlever l'amidon de leur surface.
Les frites ne sont pas croustillantes	La texture des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites ont été séchées correctement avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon à obtenir des frites plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour que les frites soient bien croustillantes

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit,

utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous vous garantissons la qualité

Hema B.V. offre une garantie totale sur l'article mentionné sur le bon de garantie en cas de défauts occasionnés par des vices de fabrication ou de matériel. Pour tous les appareils ménagers électriques, le délai de garantie est de 2 ans après la date d'achat.

La garantie est annulée dans le cas suivants:

- a. le défaut est causé par une utilisation incompétente ou abusive, par négligence, par un mauvais branchement ou suite à une chute ou un choc ;
- b. vous avez tenté, durant la période de garantie, de réparer vous-même l'article ou de le faire réparer par un réparateur autre que HEMA .

Si vous voulez et pouvez faire usage de la garantie:

L'article, accompagné du ticket de caisse, doit être apporté en réparation dans l'un de nos magasins. En règle générale la réparation est effectuée dans un délai de 15 jours - sauf en cas de circonstances exceptionnelles - et entièrement gratuitement.

Une sécurité supplémentaire pour être sûr de votre choix

Si toutefois vous n'étiez pas satisfait de l'article (par exemple, si le modèle ne vous plaît pas ou que vous avez fait un achat double), vous pouvez ramener l'article intact et dans son emballage d'origine dans les 30 jours qui suivent son achat. N'oubliez pas le ticket de caisse. Vous pouvez échanger l'article ou, si vous le souhaitez, être remboursé.

Ces conditions de garantie s'appliquent dans tous les pays où HEMA possède des magasins.

Hema B.V.
Postbus 37110
1030 AC Amsterdam
Pays-Bas

Ces conditions de garantie sont valables sans préjudice des droits légaux du client ou des actions intentées par lui.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen

Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.

7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Kinder sind sich der Gefahren, die mit der falschen Handhabung von elektrischen Geräten verbunden sind, nicht bewusst. Aus diesem Grund sollten Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte benutzen.

18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. **WARNUNG!**



Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

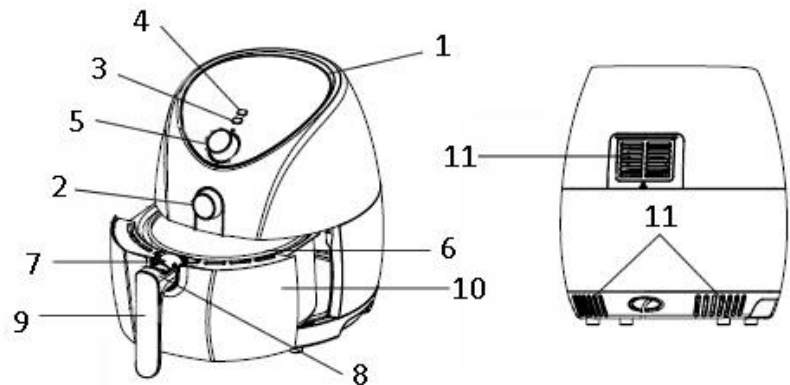
TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1500W

BESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Temperaturregler
3. Betriebsanzeige
4. Betriebsleuchte
5. Einschalt- und Zeitschaltuhr-Regler
6. Einsatz
7. Beweglicher Griffkopf
8. Einsatz-Entriegelungstaste
9. Einsatzgriff
10. Öl-Auffangschale
11. Luftauslass



VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie alle Anleitungen vor dem Gebrauch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachlesen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Einsatz und Öl-Auffangschale reinigen (siehe "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
2. Einsatz und Öl-Auffangschale mithilfe des Einsatzgriffs aus dem Gerät nehmen.
3. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie Einsatz und Öl-Auffangschale in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Anderenfalls kann das Gerät nicht betrieben werden. Vorsicht: Verwenden Sie keinesfalls die Schale ohne den Einsatz. Die Schale darf während des Betriebs und kurze Zeit danach nicht berührt werden; sie ist sehr heiß. Fassen Sie die Schale nur am Griff an.
4. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
6. Drehen Sie den Zeitschaltuhr-Regler, um die entsprechende Frittierdauer auszuwählen. Das Gerät ist nun eingeschaltet. Für kurze Frittierzeiten bis etwa 5 Minuten muss der Knopf zuerst über 5 Minuten gedreht werden und dann zurück auf die richtige Zeit.
7. Die Betriebsanzeige leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Während des Heißluftfrittiervorgangs leuchtet die Betriebsleuchte gelegentlich auf und erlischt wieder. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
8. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "00" drehen.

9. Einsatz und Öl-Auffangschale mithilfe des Einsatzgriffs aus dem Gerät nehmen. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht schieben Sie Einsatz und Schale einfach wieder in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar extra Minuten ein.
10. Drücken Sie den beweglichen Griffkopf nach vorne. Drücken Sie auf die Einsatz-Entriegelungstaste, um den Einsatz aus dem Behälter heben zu können. Drehen Sie die Schale nicht um. Anderenfalls gelangt das in der Schale gesammelte Öl in die Zutaten. Anmerkung: Nach dem Frittieren sind Schale und Zutaten heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.
11. Leeren Sie den Einsatz und legen Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 500 Gramm.
2. Verlängern Sie die Vorbereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist. Heizen Sie das Gerät ohne Inhalt vor. Stellen Sie den Timer-Knopf auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Betriebsleuchte erlischt. Füllen Sie dann die Zutaten in den Einsatz und stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zeit.
3. Schütteln oder wenden Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Zeit. Auf diese Weise werden die Lebensmittel gleichmäßig frittiert. Da der Einsatz an der Öl-Auffangschale befestigt ist, drücken Sie nicht die Einsatz-Entriegelungstaste während des Schüttelns.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Speisen mit einer Paniermehl-Kruste werden knuspriger, wenn sie mit etwas Speiseöl besprüht werden.
6. Stellen Sie ein Backblech oder ein Ofengeschirr in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Eine mit Öl befüllte Öl-Auffangschale stellt eine Brandgefahr dar!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Anmerkungen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	400-500	12-17	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	400-500	14-19	200	schütteln	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	schütteln	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180	-	
Schweinekoteletts	100-600	10-15	180	-	
Hamburger	100-600	10-15	180	-	
Würstchen im Schlafrock	100-600	13-15	200	-	
Hähnchenschlegel	100-600	25-30	180	--	
Hühnerbrust	100-600	15-20	180	-	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	schütteln	ofenfertige verwenden
Gefrorene Hühnchennuggets	100-600	6-10	200	schütteln	ofenfertige verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	-	ofenfertige verwenden
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-500	8-10	180	-	ofenfertige verwenden
Gefülltes Gemüse	100-500	10	160	-	
Backen					
Kuchen	400	20-25	160		Backform benutzen
Quiche	500	20-22	180		Backform/Auflaufform benutzen
Muffins	400	15-18	200		Backform benutzen
Süße Snacks	500	20	160		Backform/Auflaufform benutzen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Drücken Sie auf die Einsatz-Entriegelung, um Einsatz und Schale zu trennen. Säubern Sie den Einsatz sowie die Öl-Auffangschale mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser. Trocknen Sie sie vor der Nutzung gut ab.
5. Reinigen Sie das Heizelement im Gehäuse (nach dem Entnehmen von Einsatz und Öl-Auffangschale ist es sichtbar.) mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände.

Hinweis: Der Einsatz und die Öl-Auffangschale sind geschirrspülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Lebensmittel müssen eventuell nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden.	Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit schütteln.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
	Der Einsatz ist nicht korrekt in der Öl-Auffangschale platziert.	Drücken Sie den Einsatz in die Öl-Auffangschale, bis Sie einen Klick hören.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Schale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Die Schale enthält von vorheriger Nutzung Fettreste.	Reinigen Sie die Schale gründlich nach jeder Nutzung.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
FrISChe Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.	Sie verwenden einen falschen Kartoffeltyp.	Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
FrISChe Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu

fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

HEMA garantiert Qualität

HEMA B.V. übernimmt vollständige Garantie für Mängel, die als Folge von Material- und Fabrikationsfehlern an dem auf dem Kassenbeleg angegebenen Artikel auftreten. Für alle elektrischen Haushaltsgeräte gilt eine zweijährige Garantiefrist ab Kaufdatum.

Der Garantieanspruch für diesen Artikel entfällt, wenn:

- a. der Defekt durch unsachgemäßen oder zweckwidrigen Gebrauch, Vernachlässigung, Anschluss an die falsche Netzspannung oder durch Fallen oder Stoßen entstanden ist.
- b. Sie während der Garantiezeit versucht haben, den Artikel selbst zu reparieren oder eine Reparatur durch Dritte (nicht HEMA) haben ausführen lassen.

Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen können und möchten:

können Sie den Artikel, zusammen mit dem Kassenbeleg, in einer der HEMA –Filialen abgeben. Sofern keine besonderen Umstände vorliegen, wird die Reparatur innerhalb von 14 Arbeitstagen kostenfrei durchgeführt.

Extra Sicherheit für eine gute Wahl

Wenn Sie mit dem Kauf eines Artikels im Nachhinein unzufrieden sind (etwa, weil die Ausführung nicht gefällt oder der Artikel doppelt gekauft wurde), können Sie den Artikel innerhalb von 30 Tagen ab Kaufdatum zurückgeben, vorausgesetzt, dieser ist unbeschädigt und originalverpackt. Nehmen Sie dann immer den Kassenbeleg mit. Sie können den Artikel umtauschen oder Sie erhalten auf Wunsch Ihr Geld zurück.

Diese Garantiebestimmungen gelten in allen Ländern, in denen HEMA Niederlassungen hat.

HEMA B.V.
Postbus 37110
1030 AC Amsterdam
Niederlande

Die gesetzlichen Rechte und Ansprüche des Kunden bleiben von diesen Garantiebestimmungen unberührt.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "limpieza y mantenimiento" del manual.

7. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
8. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
9. Si se utilizara un cable alargador, éste deberá ser adecuado para el consumo del aparato; de otro modo, se podría producir un sobrecalentamiento del cable alargador y/o del enchufe.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
11. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
12. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos.
¡Peligro de muerte por electrocución!
13. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
14. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
15. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
16. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
17. Los niños son incapaces de reconocer los peligros asociados con la manipulación incorrecta de los aparatos eléctricos. Por tanto, los niños no deberán utilizar nunca electrodomésticos sin la debida supervisión.
18. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
20. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.

21. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
22. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
23. Evite exponer el producto a suciedad y humedad excesivas.
24. Limpie el producto con un paño ligeramente húmedo.
25. No utilice el aparato sin supervisión. Si tuviera que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe y no del cable).
26. ADVERTENCIA:



No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

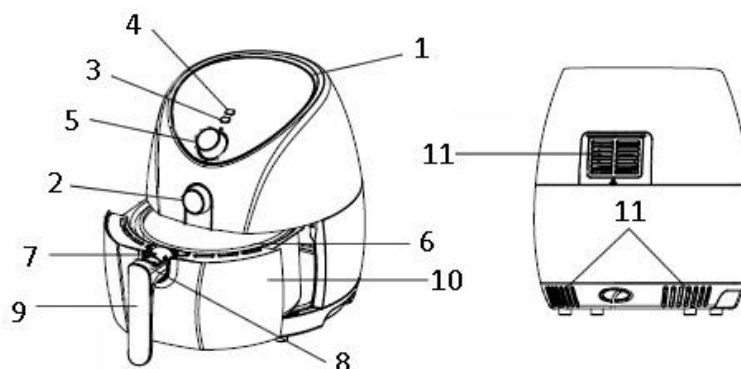
DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo de poder: 1500W

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Entrada de aire
2. Mando de control de la temperatura
3. Luz de encendido
4. Luz de funcionamiento
5. Mando del temporizador y de encendido
6. Cesta
7. Cabeza del mango móvil
8. Botón para soltar la cesta
9. Mango de la cesta
10. Sartén colectora de aceite
11. Salida de aire



ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lea primero todas las instrucciones antes de usar el producto y guarde el manual para consultas futuras. Enchufe el producto únicamente en una toma con conexión a tierra. Antes de usar el producto por primera vez, retire los materiales del embalaje. Limpie la cesta y la sartén colectora de aceite. (Vea “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”) Pase un paño suave por dentro y por fuera del aparato. Asegúrese de que las piezas eléctricas se mantienen secas. **Este aparato calienta comida en todas direcciones y la mayoría de ingredientes no necesita nada de aceite.**

UTILIZACIÓN

1. Coloque el aparato en una superficie seca, estable y resistente al calor.
Como el aparato se calienta durante el uso, asegúrese de que no está demasiado cerca de otros objetos.
2. Extraiga la cesta y la sartén colectora de aceite del aparato usando el mango de la cesta.
3. Coloque los ingredientes en la cesta. (No exceda el nivel MÁX indicado en el interior de la cesta.) Deslice la cesta y la sartén colectora de aceite para introducirlos en el aparato. Asegúrese de que quedan colocados correctamente y totalmente cerrados. De lo contrario el aparato no funcionará. Precauciones: No utilice nunca la sartén sin la cesta en su interior. No toque la sartén durante ni después del uso hasta que haya pasado un tiempo, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén solo por el mango.
4. Conecte el enchufe a una toma adecuada.
5. Ajuste el mando de control de la temperatura según lo que vaya a freír. Consulte la tabla de temperaturas.
6. Gire el mando del temporizador para elegir el tiempo adecuado de funcionamiento y el aparato se pondrá en marcha. Para ajustar tiempos de fritura cortos de menos de 5 minutos, primero hay que girar el botón a un valor superior a 5 minutos y después volverlo a girar hasta el tiempo correcto.
7. Al encender el aparato, la luz de encendido se enciende. La luz de funcionamiento se enciende y se apaga de vez en cuando durante el proceso de freído con aire. Eso indica que el elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener la temperatura configurada.
8. Cuando finalice la cocción, escuchará el timbre del temporizador. También puede apagar el aparato manualmente girando el mando del temporizador hasta la posición “00”.

9. Extraiga la cesta y la sartén colectora de aceite del aparato utilizando el mango de la cesta. Compruebe si los alimentos están listos. Si no, simplemente vuelva a introducir la cesta y la sartén en el aparato y configure el temporizador para funcionar algunos minutos más.
10. Empuje la cabeza móvil del mango hacia adelante. Pulse el botón que libera la cesta para poder extraerla de la sartén. No vuelque la sartén. De lo contrario, el aceite recogido que hay en el fondo de la misma goteará sobre los alimentos. Nota: La sartén y los ingredientes quedan calientes después de usar la freidora. Dependiendo del tipo de alimentos que haya en el aparato, puede salir vapor de la sartén.
11. Vacíe la cesta, poniendo la comida en un cuenco o en un plato. Para extraer alimentos grandes o frágiles, extraiga los alimentos de la cesta con unas pinzas.
12. Una vez finalizada la cocción, el aparato estará listo instantáneamente para preparar otra tanda de alimentos si fuera necesario.

CONSEJOS PARA FREÍR

1. La cantidad ideal de patatas fritas para que queden crujientes es 500 gramos.
2. Añadir 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío. Precaliente el aparato sin ingredientes en su interior. Encienda el mando del temporizador hasta más de 3 minutos y espere a que se apague la luz de funcionamiento. Luego llene la cesta con los ingredientes deseados y gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo de freído necesario.
3. Sacuda o dé la vuelta a los alimentos pequeños a media cocción. De este modo los alimentos se freirán de manera uniforme. Como la cesta queda bloqueada en la sartén colectora de aceite, no pulse el botón que libera la cesta mientras sacude los alimentos.
4. También puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ponga la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los alimentos recubiertos de pan rallado seco quedarán más crujientes si los vaporiza por encima con un poco de aceite vegetal.
6. Coloque un recipiente o plato de horno en el aparato si desea hornear un pastel o una quiche, así como otros alimentos frágiles.

PRECAUCIÓN:

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evite que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Deje todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.
5. ¡Llenar de aceite la sartén colectora puede causar un riesgo de incendio!
6. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la cesta del aparato.
8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga sus manos y su rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor y de aire.
9. Si ve que sale humo oscuro del aparato, apague y desenchufe de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

TABLA DE FREÍR

Esta tabla muestra las cantidades de alimento y la temperatura necesaria, así como los tiempos de freído. Si las instrucciones que figuran en el embalaje del producto fueran diferentes de las indicadas en esta tabla, deberá seguir las instrucciones que figuran en el embalaje.

Alimento	Cantidad Mín-máx (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Notas
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	400-500	12-17	200	sacudir	
Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	14-19	200	sacudir	
Gratinado de patatas	600	20-25	200	sacudir	
Carne y aves					
Bistec	100-600	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-600	10-15	180		
Hamburguesa	100-600	10-15	180		
Rollitos de salchicha	100-600	13-15	200		
Muslos	100-600	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180		
Para picar					
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	sacudir	Usar los listos para horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	6-10	200	sacudir	Usar los listos para horno
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200		Usar los listos para horno
Aperitivos de pan y queso rallado congelados	100-500	8-10	180		Usar los listos para horno
Verduras rellenas	100-500	10	160		
Hornear					
Pastel	400	20-25	160		Usar molde para hornear
Quiche	500	20-22	180		Usar recipiente para hornear / plato para horno
Muffins	400	15-18	200		Usar recipientes de hornear
Dulces para picar	500	20	160		Usar recipiente para hornear / plato para horno

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de realizar alguna operación o limpieza en el aparato, deje que este se enfríe durante unos 30 minutos. Limpie el aparato por dentro y por fuera regularmente.
2. Limpie la parte interior y la exterior del aparato con un paño húmedo y luego séquelas con una paño suave limpio.
3. No use nunca productos de limpieza abrasivos o estropajos abrasivos.
4. Pulse el botón que libera la cesta para extraerla de la sartén colectora de aceite. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, un limpiador adecuado y un estropajo no abrasivo. Séquelas bien antes de usar el aparato.
5. Limpie el elemento calefactor que hay en el interior de la carcasa (lo verá después de extraer la cesta y la sartén colectora de aceite) con un cepillo limpiador para retirar todos los residuos de alimentos.

Nota: La cesta y la sartén colectora de aceite pueden ir al lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato en una toma de pared con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador para establecer el tiempo necesario para la cocción y poner en marcha el aparato.
Los alimentos no se han freído bien.	La cantidad de comida de la cesta es excesiva.	Ponga varias tandas de alimento en la cesta, con cantidades menores. De este modo los alimentos se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura es excesivamente baja.	Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura necesaria.
	El tiempo de preparación establecido es demasiado corto.	Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación adecuado.
Los alimentos no han quedado fritos de manera uniforme.	Según el tipo de alimentos, puede ser necesario sacudirlos a media cocción.	Sacuda los alimentos a media cocción.
La cesta y la sartén colectora de aceite no se introducen bien en la carcasa.	Hay demasiada comida en la cesta.	Ponga menos cantidad de comida en la cesta.
	La cesta está mal colocada en la sartén colectora de aceite.	Presione hacia abajo la cesta dentro de la sartén hasta escuchar un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Usted está friendo alimentos grasientos.	Al freír alimentos grasientos, la grasa goteará en la sartén colectora. Este aceite colectado produce un humo blanco y la sartén puede calentarse más. Eso no va a afectar el resultado de la cocción ni dañará el aparato.
	La sartén todavía contiene residuos de grasa de anteriores usos.	Limpie bien la sartén después de cada uso.
Los aperitivos fritos no quedan crujientes.	Ha utilizado usted un tipo de aperitivos que son para preparación en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos para horno pase un pincel con un poco de aceite sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente.
Las patatas fritas no quedan fritas de forma uniforme.	No ha utilizado usted el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante el proceso de freído.
	No ha enjuagado adecuadamente los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para retirar la fécula de la parte exterior de los mismos.
Las patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas quedan más o menos crujientes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que contienen.	Asegúrese de que los palitos de patata están bien secos antes de echar el aceite.
		Corte los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Añada un poquito más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Garantizamos la calidad

Hema B.V. ofrece una garantía completa del artículo indicado en la tarjeta de garantía ante cualquier fallo por defectos de material o fabricación. Para todos los electrodomésticos el plazo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra.

La garantía de este artículo perderá su validez si:

- a. el defecto se debe a un uso inadecuado o incompetente, negligencia, conexión a una tensión de red equivocada o por caídas o golpes;
- b. durante el periodo de garantía, usted ha intentado reparar el artículo o lo ha llevado a un servicio de reparaciones no autorizado por HEMA.

Si puede y quiere hacer uso de la garantía:

Deberá llevar el artículo junto con la prueba de garantía a uno de nuestros establecimientos. Normalmente y excepto en circunstancias especiales la reparación será gratis y tendrá lugar en un plazo de 14 días laborales.

Seguridad adicional para una buena elección

Si no queda satisfecho con la compra del artículo (por ejemplo, porque no le gusta el modelo o porque lo ha comprado dos veces), podrá devolverlo en un plazo de 30 días desde la fecha de compra, siempre que esté **en perfecto estado** y en el embalaje original. Lleve siempre el recibo de caja. Podrá canjear el artículo o, si lo desea, se le devolverá el dinero.

Estas condiciones de la garantía son aplicables en todos los países en los que Hema tiene establecimientos.

Hema B.V.

Postbus 37110

1030 AC Ámsterdam

Países Bajos

Estas condiciones de garantía son válidas sin perjuicio de los derechos legales o reclamaciones del cliente.

