

PROGRESS[®]
Est. 1931

COMPACT
HOT AIR FRYER
Instruction Manual

Please read all of the instructions carefully and retain for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.

Children aged from 8 years and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Unless they are older than 8 and supervised, children should not perform cleaning or user maintenance.

This appliance is not a toy.

This appliance contains no user serviceable parts. If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.

Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.

Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.

Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.

Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.

Keep the appliance away from other heat emitting appliances.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Do not operate the appliance with wet hands.

Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.

Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.

Do not use the appliance for anything other than its intended use.

Do not use any accessories other than those supplied.

Do not use this appliance outdoors.

Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.

Do not move the appliance whilst it is in use.

Do not touch any sections of the appliance that may become hot or the heating components of the appliance, as this could cause injury.

Do not use sharp or abrasive items with this appliance; use only plastic or wooden spatulas to avoid damaging the non-stick surface.

Always unplug the appliance after use and before any cleaning or user maintenance.

Always ensure that the appliance has cooled fully after use before performing any cleaning or maintenance or storing away.

Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

Use of an extension cord with the appliance is not recommended.

This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system, other than that supplied with this appliance.

This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.

The outer surface or door may get hot during operation.



Caution: Hot surface – do not touch any sections or surfaces of the appliance that may become hot or the heating components of the appliance.

Warning: Keep the appliance away from flammable materials.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The air fryer is fitted with an automatic switch-off.

This may activate if:

1. The set cooking time has elapsed. The timer will sound and the automatic switch-off will activate, turning off the air fryer.
2. The cooking compartment is pulled out from the air fryer during cooking. In this case, the timer will continue counting down until the cooking time has elapsed.

Note: If the air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch off and unplug it from the mains power supply.

DOS AND DON'TS

Do:

Make sure that the cooking compartment is correctly aligned when reinserting it.

Only hold the cooking compartment by the cooking compartment handle.

Take care when removing the cooking compartment from the air fryer, as steam may be emitted.

Empty the cooking compartment if it becomes too full with excess oil. Use a heatproof dish to collect excess oil, and dispose of it properly once it has cooled.

Do not:

Invert the cooking compartment with hot food inside, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and could leak into the ingredients.

Cover the air fryer or its air inlets, as this will disrupt the airflow and could affect the cooking results.

Touch the cooking compartment during or straight after use, as it gets very hot; only hold the cooking compartment by the handle. Shake the cooking compartment vigorously whilst there is excess oil in the tray.

CARE AND MAINTENANCE

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the air fryer from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 1: Wipe the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the cooking compartment in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its accessories, as this could cause damage.

Note: The air fryer should be cleaned after each use.

GETTING STARTED

Remove the appliance from the box.

Remove any packaging from the appliance.

Place the packaging inside the box and either store or dispose of safely.

IN THE BOX

Compact Hot Air Fryer Main Unit
Cooking Compartment

Removable Non-stick Coated Cooking Rack
Instruction Manual

FEATURES

1000 W Power
2 L Capacity
30-minute Timer

Adjustable Temperature Control
Removable Non-stick Coated Cooking Rack
Automatic Shut-off

PROGRESS®

Est. 1931

DESCRIPTION OF PARTS



- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Compact Hot Air Fryer Main Unit | 5. Timer Control Dial |
| 2. Cooking Compartment | 6. Temperature Control Dial |
| 3. Non-stick Coated Cooking Rack | 7. Orange Power Indicator Light |
| 4. Cooking Compartment Handle | 8. Green Heating Indicator Light |

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

STEP 1: Before connecting to the mains power supply, wipe the air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick coated cooking rack and cooking compartment in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its accessories, as this could cause damage.

Note: When using the air fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside.

Allow for sufficient ventilation around the air fryer during use. It is advised to run the air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odour from affecting the taste of the food.

USING THE COMPACT HOT AIR FRYER

STEP 1: Plug in and switch on the air fryer at the mains power supply.

STEP 2: Preheat the air fryer for approx. 5 minutes by using the timer and temperature control dials. The orange and green indicator lights will illuminate, signalling that the air fryer is switched on and heating up.

STEP 3: Remove the cooking compartment by pulling it out from the air fryer using the handle. Place the cooking compartment onto a flat, stable, heat-resistant surface.

STEP 4: Place the ingredients on top of the non-stick coated cooking rack inside the cooking compartment. Slide the cooking compartment back into the air fryer main unit to close it.

STEP 5: Use the temperature control dial to set the air fryer to the required heat setting.

STEP 6: Determine the cooking time required for the ingredients and use the timer control dial to set the time accordingly; the timer will begin to count down once released.

STEP 7: Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time.

Remove the cooking compartment by pulling it out from the air fryer using the handle.

Shake the cooking compartment gently and then slide it back into the air fryer main unit to close it and continue to cook.

STEP 8: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the timer will sound. Check whether the ingredients are ready by carefully opening the cooking compartment. If the ingredients are not cooked, close the cooking compartment and use the timer control dial to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, remove the cooking compartment from the main unit and then empty the contents into a bowl or onto a plate. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile.

Note: If the air fryer does not turn on, the cooking compartment has not been inserted correctly. Check that the cooking compartment is fully inserted.

Always preheat the air fryer before starting to cook or alternatively add approx. 3–5 minutes onto the cooking time. If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, simply use the timer or temperature control dials as required and the air fryer will automatically adjust the settings. During use, the

green heating indicator light will cycle on and off to signal that it is maintaining the selected temperature.

Caution: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment. Instead, always use cooking utensils to remove the cooked food.

Warning: Nominal voltage is still present even when the temperature control dial is turned to the off position. To permanently switch off the air fryer, turn it off at the mains power supply. The air fryer will become very hot during use; take caution to avoid injury and always place on a heat-resistant surface.

COOKING GUIDE

The following is a guideline for cooking certain types of foods with the air fryer. This is a guideline only and cooking should always be monitored. Food should always be piping hot before serving.

POTATOES AND CHIPS

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Thin Frozen Chips	200–400 g	16–18 mins	200 °C	Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the Compact Hot Air Fryer'.
Thick Frozen Chips	200–400 g	18–20 mins	200 °C	Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the Compact Hot Air Fryer'.
Home-made Chips	200–400 g	20–30 mins	200 °C	Follow the full instructions in the section entitled 'A Step by Step Guide to Making Chips'.

Home-made Potato Wedges	200–400 g	20–30 mins	180 °C	Part soak the potato wedges in water to remove the starch, add ½ tbsp of oil and shake following the instructions in the section entitled 'Using the Compact Hot Air Fryer'.
-------------------------	-----------	------------	--------	--

MEAT AND POULTRY

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Steak	100–300 g	Well done: 10 mins Medium: 8 mins Rare: 6 mins	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Hamburger	100–300 g	18–20 mins	180 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Pork Chops	100–300 g	18–20 mins	200 °C	Turn over halfway through the total cooking time.
Chicken Breast	100–300 g	15–22 mins	200 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.
Chicken Drumsticks	100–300 g	15–22 mins	180 °C	Always check that chicken is cooked thoroughly.

SNACKS AND SIDES

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature
Frozen Chicken Nuggets	100–300 g	6–10 mins	200 °C
Spring Rolls	100–200 g	8–10 mins	200 °C
Stuffed Vegetables	100–200 g	10–15 mins	180 °C

A STEP BY STEP GUIDE TO MAKING CHIPS

HOME-MADE CHIPS

STEP 1: Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2: Cut the potato into chips approx. 1 cm wide.

STEP 3: Place the chopped potatoes into a pan of cold water and bring to the boil. Parboil for around 3 minutes.

STEP 4: Drain the water from the potatoes and thoroughly dry with a paper towel

STEP 5: Coat the chopped potatoes with ½ tbsp of cooking oil or oil spray and add them to the cooking compartment. Make sure that they are fully coated for best results.

STEP 6: Cook at 200 °C for 20–30 minutes.

STEP 7: Shake the chips regularly (approx. every 6 minutes) so that all of the chips cook evenly. Spray extra oil if the chips are sticking to the cooking compartment.

STEP 8: Once cooked through and crispy, remove from the air fryer, season and enjoy.

FROZEN CHIPS

STEP 1: Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 2: Add 200–400 g of frozen chips into the cooking compartment.

STEP 3: Cook for 16–18 minutes for thin frozen chips or 18–20 minutes for thick frozen chips.

STEP 4: Shake the chips regularly (approx. every 6 minutes) so that all of the chips cook evenly.

STEP 5: Once cooked through and crispy, remove from the air fryer, season and enjoy.

STORAGE

Check that the air fryer is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the air fryer; wrap it loosely to avoid causing damage.

SPECIFICATIONS

Product code: EK2817P-VDE

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 1000 W

RECIPES

* Any recipe images used in this instruction manual are intended for illustrative purposes only.



CHICKEN NUGGETS

INGREDIENTS

6 Cream or plain crackers
1 skinless chicken breast fillet,
cut into 2–3 cm pieces
1 garlic clove (optional)
1 medium egg
1 tbsp butter

1 tbsp dry parsley or 2 sprigs
Fresh parsley (optional)
Plain flour
½ lemon (optional)
Spray oil
Salt and pepper, to taste

METHOD

To prepare the chicken, peel the garlic and zest the lemon. Put the crackers into a food processor with the butter, garlic, parsley, lemon zest and a pinch of salt and pepper and then process until the mixture is very fine. Pour these crumbs onto a plate.

Sprinkle the flour onto a second plate, and then crack the eggs into a small bowl to beat with a fork. Roll the chicken pieces in the flour until all sides are completely coated and then dip them into the egg, followed by the flavoured crumbs. Rub the crumbs onto the chicken pieces so that they stick; the chicken pieces should be totally coated.

Preheat the air fryer to 200 °C.

Spray the chicken pieces on all sides with oil and cook them onto the non-stick coated cooking rack for approx. 10–15 minutes or until cooked through, golden and crisp.

PORK CHOP

INGREDIENTS

1 pork chop

salt and pepper, to taste

METHOD

Preheat the air fryer to 200 °C.

Season the pork chop with salt and pepper.

Place the pork chop onto the non-stick cooking rack and cook for approx. 18–20 minutes.

The time it takes to cook the pork chop depends upon preference; flip it halfway through cooking for even colour and caramelisation.

BREADED FISH FILLETS

INGREDIENTS

100 g cod fillets/loins (even in size for the best
cooking results)
40 g breadcrumbs
½ egg, beaten
2 tbsp plain flour

1 tbsp parmesan cheese
basil, dried
Spray oil
Salt and pepper, to taste

METHOD

Add some plain flour to a medium-sized bowl and coat the cod fillets in the flour.

In another bowl, mix together the breadcrumbs, Parmesan and basil. Dip the fillets into the egg and then coat the fish in the breadcrumb mixture. Add seasoning to taste.

Preheat the air fryer to 190 °C.

Spray the fish with oil on all sides, place the fillets onto the non-stick coated cooking rack and cook for approx. 15–20 minutes or until golden brown.

ROAST POTATOES

INGREDIENTS

800 g potatoes, quartered
6 tbsp olive oil

Salt and pepper, to taste

METHOD

Half-fill a large saucepan with cold water. Put the potatoes into the pan; add a pinch of salt and cover. As soon as the water boils, reduce the heat and cook for approx. 6 minutes. Drain the potatoes and shake them in a colander to roughen the edges.

Preheat the air fryer to 200 °C.

Place the potatoes onto the non-stick coated cooking rack and drizzle with the oil. Cook for approx. 15 minutes. Carefully turn them over and cook for a further 15 minutes. Check that the potatoes do not burn; cover them with foil if necessary.

ONION RINGS

INGREDIENTS

32 g all-purpose flour
1 large onion
80 ml buttermilk

spray oil
Salt and pepper, to taste

METHOD

Wash, peel, and cut the onions into 5 mm thick rounds and then separate the rounds into rings.

In a wide bowl or on a plate, season the flour with salt and pepper. Dip the onion rings into the flour so that they are fully coated, tap against the bowl to shake off any excess flour and set aside. Discard the unused flour.

Dip the onion rings into the buttermilk until fully coated.

Shake off the excess buttermilk and coat in the flour for a second time.

Preheat the air fryer to 200 °C.

Spray the onion rings with oil, place them onto the non-stick coated cooking rack and cook for approx. 5–8 minutes or until golden brown.

It is recommended to shake the cooking compartment halfway through cooking, so that the onion rings are cooked evenly.

SWEET POTATO WEDGES

INGREDIENTS

2 sweet potatoes, cut into small wedges
2 tbsp olive oil

1 tsp chilli flakes
Salt and pepper, to taste

METHOD

Place the potato wedges into a pan of cold, salted water and bring to the boil. Once boiling point has been reached, drain the salted water.

Put the potato wedges into a bowl, pour over the oil and mix to cover evenly. Add the chilli flakes, season with salt and pepper to taste and stir to combine.

Preheat the air fryer to 200 °C.

Place the potato wedges onto the non-stick coated cooking rack and cook for approx. 18–25 minutes, until the potatoes are tender and golden brown.

It is recommended to shake the cooking compartment halfway through cooking, so that the wedges are cooked evenly.

Sprinkle with sea salt to serve.



PEPPERCORN STEAK

INGREDIENTS

200 g sirloin steak (1.5 Cm–2.5 Cm thick)	2 tbsp double cream
50 g unsalted butter	1 tbsp dijon mustard
2 shallots, finely diced	1 tbsp olive oil
100 ml beef stock	1 tbsp green peppercorns
2 tbsp worcestershire sauce	Black and white peppercorns, to taste
2 tbsp brandy	Salt and pepper, to taste

METHOD

Dry the steaks with kitchen paper and press the black and white peppercorns into both sides.

Cover with foil or plastic film and then refrigerate for approx. 2–3 hours.

Preheat the air fryer to 180 °C.

Place the steak onto the non-stick coated cooking rack and cook for approx. 6 (rare), 8 (medium) or 10 (well done) minutes depending upon preference. Turn the steak halfway through to caramelize on both sides.

Meanwhile, make the sauce. Heat the oil and butter in a fry pan and cook the shallots over a medium heat, until soft. Add the Worcestershire sauce, brandy and stock to the fry pan. Cook rapidly, scraping the bottom of the fry pan to incorporate the flavours. Add the green peppercorns, mustard and cream, then season to taste.

Remove the meat from the air fryer and leave to rest for approx. 5 minutes before cutting diagonally into slices. Add the meat to the sauce. Stir to combine the meat juices with the peppercorn sauce and to warm the meat through.

CRISPY FRIED CHICKEN

INGREDIENTS

3 Chicken legs or 2 chicken thighs	½ tsp paprika
50 g cornflakes	½ tsp cayenne pepper
30 g all-purpose flour	¼ tsp ground sage
40 ml buttermilk	Spray oil
½ tsp dijon mustard	Salt and pepper, to taste

METHOD

In a wide bowl or on a plate, season the flour with salt and pepper. Dip the chicken into the flour so that it is fully coated, tap against the bowl to shake off any excess flour and set aside. Discard the unused flour.

Place the cornflakes into a big, resealable bag, making sure that there is no air in the bag before sealing, and then run a rolling pin over the bag to crush. Pour the crushed cornflakes into a wide bowl or onto a plate.

In a large bowl, mix the buttermilk, mustard, cayenne pepper, paprika and sage. Dip the chicken pieces into the buttermilk mixture and then roll in the crushed cornflakes.

Preheat the air fryer to 200 °C.

Spray all over with oil and then arrange the chicken pieces onto the non-stick coated cooking rack and cook for approx. 5–10 minutes.

Reduce the temperature to 190 °C and cook for a further 20–25 minutes for thighs and 10–15 minutes for legs, checking that the chicken is thoroughly cooked before serving.

Veillez lire toutes les instructions avec attention et les conserver pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent impérativement être respectées en permanence.

Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les risques relatifs à cette utilisation.

Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

À moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient supervisés, les enfants ne doivent pas effectuer les tâches de nettoyage ou d'entretien.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé, les réparations doivent impérativement être effectuées par un électricien qualifié. En cas de réparations incorrectes, l'utilisateur s'expose à des risques.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenir l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est sous tension ou en train de refroidir.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur ou de bords tranchants susceptibles de les endommager.

Tenir le cordon d'alimentation à l'écart de toute partie de l'appareil susceptible de chauffer pendant l'utilisation.

Tenir l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché au secteur.
Ne pas débrancher l'appareil du secteur en tirant sur le cordon ; éteindre puis débrancher la prise manuellement.
N'utiliser l'appareil que pour son utilisation prévue.
N'utiliser que les accessoires fournis.
Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
Ne pas conserver l'appareil en l'exposant aux rayons directs du soleil ou dans des conditions de forte humidité.
Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
Pour éviter toute blessure, ne pas toucher les parties de l'appareil susceptibles de chauffer, ou les composants chauffants de l'appareil.
Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou abrasifs avec cet appareil ; utiliser uniquement des spatules en plastique ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
Toujours débrancher l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer ou d'effectuer des tâches d'entretien.
Après utilisation, toujours s'assurer que l'appareil a complètement refroidi avant d'effectuer les tâches de nettoyage ou d'entretien, ou de ranger l'appareil.
Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée avec cet appareil.
Cet appareil ne doit pas être mis en œuvre avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé, autres ceux que fournis avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou la porte peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.



Attention : Surface chaude - ne pas toucher les parties ou les surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

Avertissement : Tenir l'appareil à l'écart de matériaux inflammables.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La friteuse à air chaud est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. L'arrêt automatique peut s'activer si :

1. Le temps de cuisson réglé est écoulé. Le minuteur sonne et l'arrêt automatique se déclenche pour éteindre la friteuse à air chaud.
2. Le bac de cuisson est sorti de la friteuse à air chaud pendant la cuisson. Dans ce cas, le minuteur continuera le décompte jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.

Remarque : Si la friteuse à air chaud doit être arrêtée avant que le temps de cuisson réglé ne soit écoulé, l'éteindre et la débrancher du secteur.

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Choses à faire :

S'assurer que le bac de cuisson est correctement aligné lorsqu'il est remis en place.

Tenir le bac de cuisson uniquement par sa poignée.

Faire attention en retirant le bac de cuisson de la friteuse à air chaud, car de la vapeur peut se dégager.

Vider le bac de cuisson s'il y a un excès d'huile. Utiliser un plat à l'épreuve de la chaleur pour recueillir l'excès d'huile et l'éliminer comme il convient une fois refroidie.

À ne pas faire :

Ne pas retourner le bac de cuisson avec des aliments chauds à l'intérieur, car un excès d'huile peut s'accumuler au fond du bac de cuisson et venir se mélanger aux ingrédients.

Ne pas couvrir la friteuse à air chaud ou ses entrées d'air car cela risque d'interrompre le flux d'air et d'affecter la cuisson.

Ne pas toucher le bac de cuisson pendant ou immédiatement après l'utilisation car il devient très chaud et peut dégager de la vapeur : tenir le bac de cuisson uniquement par la poignée.

Ne pas agiter vigoureusement le bac de cuisson lorsqu'il y a un excès d'huile dans le bac.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteindre et débrancher la friteuse à air chaud du secteur et vérifier qu'elle a complètement refroidi.

ÉTAPE 1 : Essuyer l'unité principale de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide puis sécher soigneusement.

ÉTAPE 2 : Laver le bac de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.

Ne pas immerger l'unité principale de la friteuse à air chaud dans de l'eau ou tout autre liquide.

Afin de ne pas endommager la friteuse à air chaud et ses accessoires, ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour les nettoyer.

Remarque : La friteuse à air chaud doit être nettoyée après chaque utilisation.

POUR COMMENCER

Retirer l'appareil de la boîte.

Retirer tous les emballages de l'appareil.

Placer l'emballage dans la boîte, ranger celle-ci ou la mettre au recyclage.

DANS LA BOÎTE

Unité Principale de la Friteuse Compacte
à Air Chaud
Bac de Cuisson

Grille de Cuisson Antiadhésive Amovible
Mode d'Emploi

PROGRESS®

Est. 1931

CARACTÉRISTIQUES

Puissance de 1000 W

Capacité de 2 Litres

Minuteur 30 Minutes

Contrôle de Température Réglable

Grille de Cuisson

Antiadhésive Amovible

Arrêt Automatique

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Unité Principale de la Friteuse Compacte à Air Chaud
2. Bac de Cuisson
3. Grille de Cuisson Antiadhésive Amovible
4. Poignée du bac de Cuisson
5. Bouton de Contrôle du Minuteur
6. Bouton de Contrôle de la Température
7. Témoin d'Alimentation Orange
8. Témoin de Chauffe Vert

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ÉTAPE 1 : Avant de brancher l'appareil sur le secteur, essayer la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide et sécher complètement.

ÉTAPE 2 : Nettoyer la grille de cuisson antiadhésive à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.

Ne pas immerger l'unité principale de la friteuse à air chaud dans de l'eau ou tout autre liquide. Afin de ne pas endommager la friteuse à air chaud et ses accessoires, ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour les nettoyer.

Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement. Prévoir une ventilation suffisante autour de la friteuse à air chaud pendant l'utilisation. Il est recommandé de faire fonctionner la friteuse à air chaud à vide pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, pour éviter que la fumée ou l'odeur initiale n'affectent le goût des aliments.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD COMPACTE

ÉTAPE 1 : Brancher la friteuse à air chaud sur le secteur et l'allumer.

ÉTAPE 2 : Préchauffer la friteuse à air chaud pendant 5 minutes environ en utilisant les boutons de réglage de la minuterie et de température. Les témoins orange et vert s'allument pour signaler que la friteuse à air chaud est allumée et qu'elle chauffe.

ÉTAPE 3 : Saisir le bac de cuisson par la poignée pour l'extraire de la friteuse à air chaud. Poser le bac de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

ÉTAPE 4 : Placer les ingrédients sur la grille de cuisson antiadhésive à l'intérieur du bac de cuisson. Faire glisser le bac de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air chaud à air pour le fermer.

ÉTAPE 5 : Utiliser le bouton de température pour régler la friteuse à air chaud à la température requise.

ÉTAPE 6 : Déterminer le temps de cuisson adapté aux aliments et utiliser le bouton de contrôle du minuteur pour le régler en conséquence ; le décompte du minuteur commencera dès le réglage effectué.

ÉTAPE 7 : Certains aliments ont besoin d'être secoués en milieu de cuisson. Saisir le bac de cuisson par la poignée pour l'extraire de la friteuse à air chaud. Secouer délicatement le bac de cuisson puis l'insérer de nouveau dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour la refermer et poursuivre la cuisson.

ÉTAPE 8 : Une fois la cuisson achevée et le temps réglé écoulé, le minuteur sonne. Vérifier si les aliments sont prêts en ouvrant le bac de cuisson avec précaution. Si les aliments ne sont pas cuits, remettre en place le bac de cuisson et utiliser le bouton de contrôle du minuteur pour régler le temps de cuisson en conséquence. Si les aliments sont cuits, extraire le bac de cuisson de l'unité principale, puis verser le contenu dans un plat ou sur une assiette. Se servir d'une paire de pinces de cuisine résistantes à la chaleur (non incluses) en cas de volume important ou d'aliments délicats.

Remarque : Si la friteuse à air chaud ne s'allume pas, cela signifie que le bac de cuisson n'a pas été inséré correctement. Vérifier que le bac de cuisson est entièrement inséré.

Toujours préchauffer la friteuse à air chaud avant de commencer la cuisson, sinon ajouter environ 3 à 5 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Si le temps de cuisson ou le réglage de la température doit être modifié pendant l'utilisation, il suffit d'utiliser les boutons de contrôle de la minuterie ou de la température au besoin et la friteuse à air chaud ajuste automatiquement les réglages. Pendant l'utilisation, le témoin de chauffage vert s'allume et s'éteint plusieurs fois pour indiquer qu'il maintient la température sélectionnée.

Attention : Ne pas verser les aliments directement dans un bol ou sur une assiette, car l'excès d'huile peut s'être accumulé au fond du bac de cuisson. Au lieu de cela, toujours utiliser des ustensiles de cuisine pour retirer les aliments cuits.

Avertissement : La tension nominale est toujours présente même lorsque le bouton de contrôle de la température est en position arrêt. Pour éteindre complètement la friteuse à air chaud, débrancher l'appareil de la prise secteur.

La friteuse à air chaud devient très chaude pendant l'utilisation ; la manipuler avec précaution pour éviter tout risque d'accident et l'installer systématiquement sur une surface résistante à la chaleur.

GUIDE DE CUISSON

Les instructions suivantes indiquent comment faire cuire certains types d'aliments avec la friteuse à air chaud.

Elles ne sont fournies qu'à titre indicatif et la cuisson doit toujours être surveillée. Les aliments doivent toujours être chauds avant d'être servis.

POMMES DE TERRE ET FRITES

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Fines Frites Surgelées	200 à 400 g	16 à 18 minutes	200 °C	Secouer les frites conformément aux instructions de la rubrique « Utilisation de la Friteuse Compacte à Air Chaud ».
Grosses Frites Surgelées	200 à 400 g	18 à 20 minutes	200 °C	Secouer les frites conformément aux instructions de la rubrique « Utilisation de la Friteuse Compacte à Air Chaud ».
Frites Maison	200 à 400 g	20 à 25 minutes	200 °C	Suivre les instructions complètes de la section « Guide étape par Etape pour Faire des Frites ».
Pommes de Terre en Quartiers	200 à 400 g	20 à 25 minutes	180 °C	Faire tremper les quartiers de pomme de terre dans de l'eau afin d'éliminer l'amidon, ajouter une demi-cuillerée à soupe d'huile et secouer conformément aux instructions de la rubrique intitulée « Utilisation de la Friteuse Compacte à Air Chaud ».

VIANDE ET VOLAILLE

Food	Amount	Approx. Cooking Time	Temperature	Extra Information
Steak	100 à 300 g	Bien cuit : 10 minutes À point : 8 minutes Saignant : 6 minutes	180 °C	Retourner à mi-cuisson.
Steak Haché	100 à 300 g	18 à 20 minutes	180 °C	Retourner à mi-cuisson.
Côtelettes de Porc	100 à 300 g	18 à 20 mins	200 °C	Retourner à mi-cuisson.
Blanc de Poulet	100 à 300 g	15 à 22 mins	200 °C	Toujours vérifier que le poulet est bien cuit.
Pilons de Poulet	100 à 300 g	15 à 22 mins	180 °C	Toujours vérifier que le poulet est bien cuit.

SNACKS ET ACCOMPAGNEMENTS

Aliment	Quantité	Temps de cuisson approximatif	Température
Nuggets de Poulet Surgelés	100 à 300 g	6 à 10 mins	200 °C
Rouleaux de Printemps	100 à 200 g	8 à 10 mins	200 °C
Légumes Farcis	100 à 200 g	10 à 15 mins	180 °C

UN GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE POUR FAIRE DES FRITES

FRITES MAISON

ÉTAPE 1 : Préchauffer la friteuse à air chaud à 200 °C.

ÉTAPE 2 : Couper les pommes de terre en frites d'un cm de large environ.

ÉTAPE 3 : Placer les frites dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition.
Blanchir environ 3 minutes.

ÉTAPE 4 : Égoutter l'eau des frites et les sécher soigneusement avec du papier absorbant.

ÉTAPE 5 : Badigeonner les frites d'une demi-cuillerée à soupe d'huile de cuisson - ou vaporiser de l'huile en spray, et les mettre dans le bac de cuisson. Pour un meilleur résultat, s'assurer qu'elles sont totalement badigeonnées.

ÉTAPE 6 : Faire cuire à 200 °C pendant 20 à 30 minutes.

ÉTAPE 7 : Secouer les frites régulièrement (toutes les 6 minutes environ) pour obtenir une cuisson uniforme. Vaporiser un peu plus d'huile si les frites collent au bac de cuisson.

ÉTAPE 8 : Une fois les frites bien cuites et croustillantes, les retirer de la friteuse à air chaud, assaisonner et déguster .

FRITES SURGELÉES

ÉTAPE 1 : Préchauffer la friteuse à air chaud à 200 °C.

ÉTAPE 2 : Mettre 200 à 400 g de frites surgelées dans le bac de cuisson.

ÉTAPE 3 : Cuire les frites surgelées fines 16 à 18 minutes, les frites épaisses 18 à 20 minutes.

ÉTAPE 4 : Remuer les frites régulièrement (toutes les 6 minutes environ) pour obtenir une cuisson uniforme.

ÉTAPE 5 : Une fois les frites bien cuites et croustillantes, les retirer de la friteuse à air chaud, assaisonner et déguster .

RANGEMENT

Vérifier que la friteuse à air chaud est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon de façon trop serrée autour de la friteuse à air chaud ; l'enrouler sans serrer pour ne pas l'endommager.

SPÉCIFICATIONS

Code produit : EK2817P-VDE

Alimentation : 220–240 V ~ 50/5060 Hz

Puissance : 1000 W

Lees alle instructies zorgvuldig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht wanneer u elektrische apparaten gebruikt.

Controleer of het voltage dat aangegeven wordt op het informatieplaatje overeenkomt met het voltage van het lokale netwerk voordat u het apparaat in het stopcontact steekt.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis mogen dit apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze uitleg gekregen hebben over hoe het apparaat veilig gebruikt kan worden en over de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van het apparaat.

Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reiniging of onderhoud uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te repareren onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een ander onderdeel van het apparaat niet goed werkt of gevallen of beschadigd is, mag alleen een bevoegde elektricien reparaties uitvoeren. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen letsel bij de gebruiker veroorzaken.

Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het aanstaat of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hittebronnen of scherpe randjes die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte uitstralen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in het stopcontact zit.

Haal het apparaat niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken; zet het uit en haal de stekker er met de hand uit.

Gebruik het apparaat niet voor een andere doeleinden dan het beoogde.

Gebruik alleen de accessoires die meegeleverd worden.

Gebruik dit apparaat niet buiten.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of op een plek met een hoge luchtvochtigheid.

Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.

Raak de onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden en de verwarmingscomponenten van het apparaat niet aan, dit kan tot letsel leiden.

Gebruik geen scherpe of ruwe voorwerpen in dit apparaat; gebruik alleen plastic of houten spatels om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.

Haal het apparaat na gebruik altijd uit het stopcontact voordat u overgaat tot reiniging of het uitvoeren van onderhoud.

Zorg er altijd voor dat het apparaat volledig afgekoeld is voordat u het reinigt, opbergt of onderhoud pleegt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van het apparaat met een verlengsnoer wordt niet aanbevolen.

Dit apparaat moet niet bediend worden door middel van een externe timer of apart bedieningssysteem anders dan het systeem dat met het apparaat meegeleverd wordt.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

De buitenkant en het deurtje kunnen tijdens gebruik heet worden.



Let op: Heet oppervlak – raak geen delen of oppervlakken van het product die warm kunnen worden of verwarmingscomponenten aan.

Waarschuwing: Houd het apparaat uit de buurt van ontvlambare materialen.

AUTOMATISCHE UIT-SCHAKELAAR

De heteluchtfriteuse heeft een automatische uit-schakelaar. Deze kan in de volgende situaties geactiveerd worden:

1. De ingestelde baktijd is voorbij. De timer zal een geluid laten horen en de friteuse zal automatisch uitgaan.
2. Het bakcompartiment wordt uit de heteluchtfriteuse getrokken tijdens het bakken. In dit geval zal de timer terug blijven tellen totdat de baktijd voorbij is.

Opmerking: Wilt u de heteluchtfriteuse uitzetten voordat de baktijd voorbij is, schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact.

WEL EN NIET DOEN

Doen:

Controleer of het bakcompartiment goed recht in de friteuse zit. Pak het bakcompartiment alleen vast bij de hendel.

Wees voorzichtig wanneer u het bakcompartiment uit de heteluchtfriteuse haalt, want hierbij kan stoom vrijkomen.

Maak het bakcompartiment leeg als er te veel overvloedige olie in blijft zitten. Gebruik een hittebestendig bord om de overvloedige olie te verzamelen en gooi de olie op gepaste wijze weg zodra deze is afgekoeld.

Niet doen:

Keer het bakcompartiment niet om terwijl er voedsel in zit, want er kan wat overgebleven olie op de bodem van het bakcompartiment zitten en die olie kan tussen de ingrediënten terechtkomen.

Bedek de heteluchtfriteuse of de luchttoevoer niet, want dit belemmert de luchtstroom en kan de bakresultaten beïnvloeden.

Raak het bakcompartiment niet aan tijdens of gelijk na gebruik, want het wordt erg heet. Pak het bakcompartiment alleen vast bij de handgreep.

Schud het bakcompartiment niet te hard terwijl er overgebleven olie in de lade zit.

ZORG EN ONDERHOUD

Schakel de heteluchtfriteuse uit, haal hem uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen voordat u overgaat tot reinigings- of onderhoudsactiviteiten.

STAP 1: Veeg de basiseenheid van de heteluchtfriteuse af met een zacht, vochtig doekje en laat hem goed drogen.

STAP 2: Was het Bakcompartiment in warm water met sop, spoel ze vervolgens goed af en maak ze goed droog.

Dompel de basiseenheid van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddel of schuursponzen om de heteluchtfriteuse of de accessoires te reinigen, want dit kan schade veroorzaken.

Opmerking: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik gereinigd worden.

AAN DE SLAG

Haal het apparaat uit de doos.

Verwijder alle verpakking van het apparaat.

Doe de verpakking in de doos en berg deze op of gooi deze op een veilige manier weg.

IN DE DOOS

Hoofdeenheid Compacte Heteluchtfriteuse
Bakcompartiment

Verwijderbaar Bakrooster Met Antiaanbaklaag
Handleiding

KENMERKEN

Vermogen: 1000 W

Capaciteit van 2 L

Timer van 30 Minuten

Instelbare Temperatuurcontrole

Uitneembaar Bakrooster met

Antiaanbaklaag

Automatisch Uitschakelen

PROGRESS®

Est. 1931

OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Hoofdeenheid Compacte Heteluchtfriteuse | 5. Timerknop |
| 2. Bakcompartment | 6. Temperatuurknop |
| 3. Bakrooster met Antiaanbaklaag | 7. Oranje Voedingsindicatielampje |
| 4. Handgreep Bakcompartment | 8. Groen Verwarmingsindicatielampje |

GEBRUIKSAANWIJZING

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

STAP 1: Veeg de heteluchtfriteuse schoon met een zacht, vochtig doekje en laat hem goed drogen voordat u het apparaat in het stopcontact steekt.

STAP 2: Was het bakrooster met antiaanbaklaag en het bakcompartment in warm water met sop, spoel ze vervolgens goed af en maak ze goed droog.

Dompel de basiseenheid van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddel of schuurspunten om de heteluchtfriteuse of de accessoires te reinigen, want dit kan schade veroorzaken.

Opmerking: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor het eerst gebruikt, kan deze een lichte rook of geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel overgaan. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom de heteluchtfriteuse mogelijk is tijdens gebruik. Het is aan te raden de heteluchtfriteuse voor het eerste gebruik

ongeveer 10 minuten aan te laten staan zonder dat er eten in zit; op deze manier voorkomt u dat de rook en geur die aan het begin vrij kunnen komen de smaak van het voedsel aantasten.

DE COMPACTE HETELUCHTFRITEUSE GEBRUIKEN

STAP 1: Steek de heteluchtfriteuse in het stopcontact en zet hem aan.

STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ongeveer 5 minuten voor met behulp van de timer- en temperatuurknoppen. De oranje en groene indicatielampjes zullen beginnen te branden om aan te geven dat de heteluchtfriteuse aan is en verwarmd wordt.

STAP 3: Trek het bakcompartiment met behulp van de handgreep uit de heteluchtfriteuse. Zet het bakcompartiment op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond.

STAP 4: Leg de ingrediënten op het bakrooster met antiaanbaklaag in het bakcompartiment. Laat het bakcompartiment terug in de basiseenheid van de heteluchtfriteuse glijden om hem te sluiten.

STAP 5: Gebruik de temperatuurknop om de heteluchtfriteuse in te stellen op de gewenste temperatuur.

STAP 6: Bepaal welke baktijd nodig is voor de ingrediënten en gebruik de knop van de timer om de tijd overeenkomstig in te stellen; de timer zal zodra de knop wordt losgelaten, beginnen te lopen.

STAP 7: Sommige ingrediënten moeten halverwege de baktijd geschud worden. Trek het bakcompartiment met behulp van de handgreep uit de heteluchtfriteuse. Schud het bakcompartiment voorzichtig en schuif het vervolgens terug in de basis van de heteluchtfriteuse. De heteluchtfriteuse zit nu weer dicht en u kunt verdergaan met bakken.

STAP 8: Zodra het bakproces afgerond is en de van tevoren ingestelde tijd voorbij is, zal de timer een geluid laten horen. Controleer of de ingrediënten klaar zijn door het deurtje van het bakcompartiment voorzichtig open te maken. Sluit het bakcompartiment weer als de ingrediënten niet gaar zijn en gebruik de knop van de timer om de baktijd aan te passen. Verwijder het bakrooster met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment wanneer het eten gaar is en leeg de inhoud vervolgens in een schaal of op een bord. Gebruik een hittebestendige tang (niet meegeleverd) als de etenswaren groot of fragiel zijn.

Opmerking: Als de heteluchtfriteuse niet aan gaat, zit het bakcompartiment er niet goed in. Controleer of het bakcompartiment helemaal goed in de friteuse zit.

Verwarm de heteluchtfriteuse altijd voor voordat u begint te bakken of vermeerder de baktijd met ongeveer 3-5 minuten. Moet de baktijd of de temperatuurinstelling tijdens gebruik worden gewijzigd, gebruikt u hiervoor de timer- of temperatuurknop. De heteluchtfriteuse zal de instellingen automatisch aanpassen. Tijdens gebruik zal het groene verwarmingsindicatielampje aan en uit gaan om aan te geven dat de geselecteerde temperatuur vastgehouden wordt.

Let op: Doe het eten niet rechtstreeks in een kom of op een bord door het bakcompartiment te kantelen, want er kan wat overgebleven olie op de bodem van het bakcompartiment zitten. Gebruik altijd keukengerei om het gebakken eten uit het apparaat te halen.

Waarschuwing: Er is altijd sprake van een nominale spanning, zelfs wanneer de temperatuurknop op de “uit”-positie staat. Om de heteluchtfriteuse helemaal uit te schakelen, haalt u hem uit het stopcontact.

De heteluchtfriteuse wordt tijdens gebruik zeer heet. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen en plaats hem altijd op een hittebestendige ondergrond.

BAKGIDS

Dit zijn richtlijnen voor het bakken van bepaalde soorten eten met de heteluchtfriteuse. Het zijn slechts richtlijnen en men moet bij het bakken altijd op blijven letten. Voedingsmiddelen moeten altijd gloeiend heet zijn voordat ze worden geserveerd.

AARDAPPELS EN FRIETJES

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Geschatte Baktijd	Temperatuur	Extra informatie
Dunne diepvriesfrietjes	200–400 g	16–18 mins	200 °C	Schud de frietjes zoals wordt aangegeven in de instructies in het onderdeel “De Compacte Heteluchtfriteuse Gebruiken”.
Dikke diepvriesfrietjes	200–400 g	18–20 mins	200 °C	Schud de frietjes zoals wordt aangegeven in de instructies in het onderdeel “De Compacte Heteluchtfriteuse Gebruiken”.
Zelfgemaakte frietjes	200–400 g	20–30 mins	200 °C	Volg de instructies in het onderdeel “Stap-voor-stap Bereiding van Frietjes”.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	200–400 g	20–30 mins	180 °C	Laat de aardappelpartjes even weken in water om het zetmeel te verwijderen, voeg vervolgens een halve eetlepel olie toe en volg de instructies die te vinden zijn in het onderdeel “De Compacte Heteluchtfriteuse Gebruiken”.

VLEES EN GEVOGELTE

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Geschatte Baktijd	Temperatuur	Extra informatie
Biefstuk	100–300 g	Goed Doorbakken: 10 min. Medium: 8 min. Rood: 6 min.	180 °C	Halverwege de baktijd omdraaien.
Hamburger	100–300 g	18–20 mins	180 °C	Halverwege de baktijd omdraaien.
Varkenskotelet	100–300 g	18–20 mins	200 °C	Halverwege de baktijd omdraaien.
Kippenborst	100–300 g	15–22 mins	200 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.
Kippenbouten	100–300 g	15–22 mins	180 °C	Controleer altijd of de kip goed gaar is.

SNACKS EN BIJGERECHTEN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Geschatte baktijd	Temperatuur
Bevroren Kipnuggets	100–300 g	6–10 mins	200 °C
Loempia's	100–200 g	8–10 mins	200 °C
Gevulde Groente	100–200 g	10–15 mins	180 °C

STAP-VOOR-STAP BEREIDING VAN FRIETJES

ZELFGEMAAKTE FRIETJES

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

STAP 2: Snij de aardappel in stukjes van ongeveer 1 cm dik.

STAP 3: Doe de in stukjes gesneden aardappelen in een pan met koud water en breng het geheel aan de kook. Blancheer ze ongeveer 3 minuten.

STAP 4: Laat de aardappels uitlekken en droog ze goed met een stuk keukenpapier

STAP 5: Bestrijk de aardappelstukjes met een halve eetlepel bakolie of sprayolie en leg ze op het bakcompartiment. Zorg er voor het beste resultaat voor dat ze volledig met olie zijn bedekt.

STAP 6: Bak ze 20–30 minuten op 200 °C.

STAP 7: Schud de frietjes regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat ze allemaal gelijkmatig gaar worden. Spray wat extra olie als de frietjes aan het bakrooster blijven plakken.

STAP 8: Haal de frietjes zodra ze gaar en knapperig zijn uit de heteluchtfriteuse, breng ze op smaak en geniet ervan.

DIEPGEVROREN FRIETJES

STAP 1: Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

STAP 2: Leg 200–400 g diepvriesfriet op het bakrooster.

STAP 3: Bak dunne diepvriesfriet 16–18 minuten en dikke diepvriesfriet 18–20 minuten.

STAP 4: Schud de frietjes regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat ze allemaal gelijkmatig gaar worden.

STAP 5: Haal de frietjes zodra ze gaar en knapperig zijn uit de heteluchtfriteuse, breng ze op smaak en geniet ervan.

OPBERGEN

Controleer of de heteluchtfriteuse koel, schoon en droog is voordat u hem op een koele, droge plaats opbergt.

Draai het netsnoer nooit strak om de heteluchtfriteuse; draai het snoer er losjes omheen om schade te voorkomen.

SPECIFICATIES

Productcode: EK2817P-VDE

Ingang: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitgang: 1000 W

Bitte lesen Sie sämtliche Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät ist nicht bestimmt zur Verwendung durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen, sofern diese nicht unter Beaufsichtigung stehen oder eine Einweisung hinsichtlich der Verwendung dieses Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken kennen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder sollten das Gerät nicht reinigen bzw. keine Wartungsarbeiten an dem Gerät durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Das Gerät ist kein Spielzeug.

Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Im Falle eines Defekts oder einer Beschädigung des Stromkabels, des Netzsteckers oder eines anderen Geräteteils sollten die entsprechenden Reparaturarbeiten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturarbeiten sind mit Verletzungsrisiken für den Anwender verbunden.

Bewahren Sie das Gerät und das Stromkabel für Kinder unzugänglich auf.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.

Schützen Sie das Gerät und das Stromkabel vor Hitze und scharfen Kanten, da es sonst zu Beschädigungen kommen kann.

Halten Sie das Netzkabel fern von Geräteteilen, die während der Verwendung heiß werden können.

Halten Sie das Gerät von anderen Wärmequellen fern.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker mit der Hand aus der Steckdose.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.

Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Bewahren Sie das Gerät nicht im direkten Sonnenlicht oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit auf.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es sich im Betrieb befindet.

Berühren Sie keine Teile des Geräts, die heiß werden können, bzw. keine Heizelemente, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Gegenstände für dieses Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose.

Achten Sie immer darauf, dass das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät im Schrank aufbewahren.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage und in einer für den Benutzer bequemen Höhe.

Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen.

Dieses Gerät sollte nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung betrieben werden, es sei denn, sie sind im Lieferumfang enthalten.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Es sollte nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Die Außenfläche oder der Deckel des Gerätes kann während des Betriebs heiß werden.



Vorsicht: Heiße Flächen – Berühren Sie weder Heizelemente noch Bereiche bzw. Flächen des Geräts, die sich erhitzen können.

Achtung: Halten Sie das Gerät fern von entflammaren Stoffen.

AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Die Heißluftfritteuse verfügt über eine automatische Ausschaltfunktion. Diese wird möglicherweise ausgelöst, wenn:

1. Die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. In diesem Fall ertönt der Timer und die automatische Ausschaltfunktion wird aktiviert und schaltet die Heißluftfritteuse aus.
2. Der Frittierkorb während des Garvorgangs aus der Heißluftfritteuse entnommen wird. In diesem Fall zählt der Timer weiter, bis die Garzeit abgelaufen ist.

Hinweis: Wenn die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausgeschaltet werden muss, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

VERHALTENSREGELN

Bitte befolgen:

Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb beim Wiedereinsetzen richtig positioniert ist.

Halten Sie den Frittierkorb nur am Griff.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse entnehmen, da heißer Dampf entweichen kann.

Leeren Sie den Frittierkorb aus, wenn sich zu viel Öl angesammelt hat. Sammeln Sie überschüssiges Öl in einer hitzebeständigen Schüssel und entsorgen Sie es nach dem Abkühlen ordnungsgemäß.

Bitte unterlassen:

Den Frittierkorb mit dem heißen Gargut darin umdrehen, da sich überschüssiges Öl am Boden des Frittierkorbs sammeln und in das Gargut laufen könnte.

Die Heißluftfritteuse oder ihre Lufteinlässe abdecken, da dies den Luftstrom stören und das Kochergebnis beeinträchtigen könnte.

Den Frittierkorb während oder direkt nach dem Gebrauch berühren, da er sehr heiß wird; halten Sie den Frittierkorb nur am Griff.

Den Frittierkorb heftig schütteln, wenn sich überschüssiges Öl im Auffangbehälter befindet.

PFLEGE UND WARTUNG

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Instandhaltung aus und trennen Sie sie vom Stromnetz. Warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gut trocknen.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den Frittierkorb in warmem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie ihn dann sorgfältig ab.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zur Reinigung der Heißluftfritteuse und der Zubehörteile keine aggressiven Reinigungsmittel oder Topfkratzer, da es sonst zu Beschädigungen kommen könnte.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse sollte nach jeder Verwendung gereinigt werden.

INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.

Entfernen Sie die Verpackung.

Bewahren Sie das Verpackungsmaterial im Karton auf oder entsorgen Sie es ordnungsgemäß.

PROGRESS®

Est. 1931

VERPACKUNGSIHALT

Kompakte Heißluftfritteuse
Frittierkorb
Herausnehmbarer Antihafbeschichteter

Rost
Bedienungsanleitung

MERKMALE

1000 W Leistung
Fassungsvermögen: 2 L
30-Minuten-Zeitschaltuhr

Temperaturregler
Herausnehmbarer Antihafbehälter
Automatische Abschaltung

BEDIENELEMENTE UND GERÄTETEILE



1. Kompakte Heißluftfritteuse
2. Frittierkorb
3. Antihafbeschichteter Rost
4. Frittierkorbgriff
5. Zeitschaltuhr
6. Temperaturregler
7. Orangefarbene Betriebskontrollleuchte
8. Grüne Temperaturkontrollleuchte

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

SCHRITT 1: Bevor Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie die Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend gut trocken.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Rost sowie den Frittierkorb mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend gut ab und wischen Sie ihn gründlich trocken. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zur Reinigung der Heißluftfritteuse und der Zubehöerteile keine aggressiven Reinigungsmittel oder Topfkratzer, da es sonst zu Beschädigungen kommen könnte.

Hinweis: Bei der erstmaligen Verwendung der Heißluftfritteuse kann leichter Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wird sich schnell legen. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichende Belüftung rund um die Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Einsatz ca. 10 Minuten lang laufen zu lassen. So verhindern Sie, dass sich der Rauch oder Geruch bei der ersten Nutzung auf den Geschmack der Lebensmittel auswirkt.

GEBRAUCH DER KOMPAKTEN HEISSLUFTFRITTEUSE

SCHRITT 1: Stecken Sie den Stecker der Heißluftfritteuse in die Steckdose und schalten Sie sie ein.

SCHRITT 2: Lassen Sie die Heißluftfritteuse mit Hilfe der Zeitsteuerung und der Temperaturregler ca. 5 Minuten aufheizen. Die orangefarbenen und grünen Kontrollleuchten leuchten auf und signalisieren, dass sich die Heißluftfritteuse aufheizt.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie ihn am Griff anfassen und aus der Heißluftfritteuse herausziehen. Stellen Sie den Frittierkorb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage.

SCHRITT 4: Legen Sie die Zutaten auf den antihafbeschichteten Rost im Frittierkorb. Schieben Sie den Frittierkorb zurück in die Heißluftfritteuse und schließen Sie diese.

SCHRITT 5: Stellen Sie am Temperaturregler der Heißluftfritteuse die gewünschte Temperatur ein.

SCHRITT 6: Stellen Sie die für die Zutaten benötigte Garzeit an der Zeitschaltuhr entsprechend ein. Die Zeitschaltuhr beginnt nach dem Loslassen mit dem Herunterzählen.

SCHRITT 7: Einige Zutaten erfordern nach der Hälfte der Garzeit ein Durchschütteln. Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie ihn am Griff anfassen und aus der Heißluftfritteuse herausziehen. Schütteln Sie den Frittierkorb vorsichtig und setzen Sie ihn anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein, um mit dem Frittieren bzw. Garen fortzufahren.

SCHRITT 8: Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Öffnen Sie vorsichtig den Frittierkorb und überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Ist dies nicht der Fall, schließen Sie den Frittierkorb wieder und stellen Sie die Garzeit am Timer entsprechend ein. Wenn die Zutaten gar sind, nehmen Sie den Frittierkorb aus der

Heißluftfritteuse und geben Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine Grillzange (nicht im Lieferumfang enthalten), falls die Speisen zu groß sind oder leicht auseinanderfallen.

Hinweis: Wenn sich die Heißluftfritteuse nicht einschalten lässt, wurde der Frittierkorb nicht richtig eingeschoben. Überprüfen Sie, ob der Frittierkorb vollständig eingeschoben wurde. Heizen Sie die Heißluftfritteuse vor dem Garen auf oder rechnen Sie rund 3-5 Minuten zur Garzeit hinzu. Wenn Sie während der Verwendung die Garzeit oder Temperatureinstellung ändern möchten, verwenden Sie dazu einfach den Timer oder den Temperaturregler. Die Heißluftfritteuse übernimmt diese Einstellungen dann automatisch. Während des Gebrauchs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse die gewählte Temperatur beibehält.

Vorsicht: Schütten Sie das Gargut nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich möglicherweise überschüssiges Öl am Boden des Frittierkorbs sammelt. Entnehmen Sie das Gargut stattdessen immer mit Kochutensilien.

Achtung: Wenn der Temperaturregler in die Aus-Position gedreht wurde, liegt immer noch Nennspannung vor. Schalten Sie die Heißluftfritteuse zum vollständigen Ausschalten immer am Hauptschalter aus.

Die Heißluftfritteuse wird während der Verwendung sehr heiß! Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden, und stellen Sie sicher, dass sich die Heißluftfritteuse stets auf einer hitzebeständigen Unterlage befindet.

KOCHANLEITUNG

Im Folgenden finden Sie eine Anleitung dazu, wie Sie bestimmte Arten von Lebensmitteln in der Heißluftfritteuse kochen.

Dies ist nur ein Leitfaden und der Kochvorgang sollte stets beaufsichtigt werden. Die Lebensmittel sollten vor dem Servieren immer kochend heiß sein.

KARTOFFELN UND POMMES FRITES

Speisen	Menge	Ungefähre Frittierzeit	Temperatur	Zusatzinformationen
Dünne Tiefkühl-Pommes-frites	200–400 g	16–18 Minuten	200 °C	Schütteln Sie die Pommes frites entsprechend den Anweisungen aus dem Abschnitt „Kompakte Heißluftfritteuse verwenden“.
Dicke Tiefkühl-Pommes-frites	200–400 g	18–20 Minuten	200 °C	Schütteln Sie die Pommes frites entsprechend den Anweisungen aus dem Abschnitt „Kompakte Heißluftfritteuse verwenden“.
Selbstgemachte Pommes frites	200–400 g	20–30 Minuten	200 °C	Befolgen Sie die vollständigen Anweisungen aus dem Abschnitt „Schrittweise Anleitung zur Zubereitung von Pommes frites“
Selbstgemachte Kartoffelspalten	200–400 g	20–30 Minuten	180 °C	Weichen Sie die Kartoffelspalten kurz in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Fügen Sie ½ EL Öl hinzu und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Kompakte Heißluftfritteuse verwenden“.

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Speisen	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur	Zusatzinformationen
Steak	100–300 g	Well done: 10 Minuten Medium: 8 Minuten Rare: 6 Minuten	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hamburger	100–300 g	18–20 Minuten	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Schweinekoteletts	100–300 g	18–20 Minuten	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Hühnerbrust	100–300 g	15–22 Minuten	200 °C	Überprüfen Sie immer, dass das Hühnerfleisch vollständig durchgegart ist.
Hühnerkeulen	100–300 g	15–22 Minuten	180 °C	Überprüfen Sie immer, dass das Hühnerfleisch vollständig durchgegart ist.

SNACKS UND BEILAGEN

Speisen	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100–300 g	6–10 Minuten	200 °C
Frühlingsrollen	100–200 g	8–10 Minuten	200 °C
Gefülltes Gemüse	100–200 g	10–15 Minuten	180 °C

SCHRITTWEISE ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

SCHRITT 2: Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Pommes frites schneiden.

SCHRITT 3: Die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 3 Minuten lang kochen lassen.

SCHRITT 4: Das Kartoffelwasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Küchentuch gründlich trocken tupfen.

SCHRITT 5: Die geschnittenen Kartoffeln mit ½ EL Speiseöl verrühren oder mit Öl-Spray besprühen und in den Frittierkorb geben. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstücke vollständig mit Öl benetzt sind.

SCHRITT 6: Bei 200 °C 20–30 Minuten garen lassen.

SCHRITT 7: Schütteln Sie die Kartoffeln regelmäßig durch (ca. alle 6 Minuten), um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig garen. Sprühen Sie zusätzlich Öl auf die Pommes frites, falls sie am Frittierkorb haften.

SCHRITT 8: Sobald die Pommes durchgegart und knusprig sind, können sie aus der Heißluft-Heißluftfritteuse entnommen und gewürzt werden. Viel Spaß beim Genießen!

TIEFKÜHL-POMMES-FRITES

SCHRITT 1: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

SCHRITT 2: Geben Sie 200 bis 400 g Tiefkühl-Pommes-frites in den Korb.

SCHRITT 3: Die Garzeit für dünne Tiefkühl-Pommes-frites beträgt ca. 16–18 Minuten, für dicke Tiefkühl-Pommes-frites 18–20 Minuten.

SCHRITT 4: Schütteln Sie die Kartoffeln regelmäßig durch (ca. alle 6 Minuten), um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig garen.

SCHRITT 5: Sobald die Pommes durchgegart und knusprig sind, können sie aus der Heißluft-Heißluftfritteuse entnommen und gewürzt werden. Viel Spaß beim Genießen!

AUFBEWAHRUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Heißluftfritteuse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort verstauen.

Wickeln Sie das Kabel nur locker um die Heißluftfritteuse. Andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen.

TECHNISCHE DATEN

Produkt-Code: EK2817P-VDE

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Heizleistung: 1000 W

The crossed out wheelie bin symbol on this item indicates that this appliance needs to be disposed of in an environmentally friendly way when it becomes of no further use or has worn out. Contact your local authority for details of where to take the item for recycling.



UP GLOBAL SOURCING UK LTD.,
VICTORIA STREET, MANCHESTER OL9 ODD. UK.

If this product does not reach you in an acceptable condition please contact our Customer Services Department by one of the following methods:

Telephone: +44 (0)161 934 2240*

*Telephone lines are open Monday–Friday, 9 am–5 pm (Closed Bank Holidays)

Email: customersupport@upgs.com

Fax: +44 (0)161 628 2126

Please have your delivery note to hand as details from it will be required.

If you wish to return this product please return it to the retailer from where it was purchased with your receipt (subject to their terms and conditions).

UP GLOBAL SOURCING UK LTD.,
VICTORIA STREET, MANCHESTER OL9 ODD. ROYAUME-UNI.

Si ce produit ne vous est pas livré pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle par l'un des moyens suivants :

Téléphone : +44 (0)161 934 2240*

*Le service clientèle est joignable de 09h00 à 17h00 du lundi au vendredi (fermé les jours fériés)

Email : customersupport@upgs.com

Fax : +44 (0)161 628 2126

Veuillez vous munir de votre bon de livraison afin de pouvoir fournir les informations nécessaires.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le renvoyer au détaillant auprès duquel vous l'avez acheté avec votre facture (sous réserve de ses conditions de vente).

UP GLOBAL SOURCING UK LTD.,
VICTORIA STREET, MANCHESTER OL9 ODD. VK.

Als u dit product niet in aanvaardbare staat ontvangt, neem dan contact op met onze klantenservice via een van de volgende kanalen:

Telefoon: +44 (0)161 934 2240*

*De telefoonlijnen zijn bereikbaar van maandag tot en met vrijdag van 09.00 tot 17.00 uur (gesloten op officiële feestdagen)

E-mail: customersupport@upgs.com

Fax: +44 (0)161 628 2126

Houd uw leveringsbon bij de hand, want er zal worden gevraagd naar informatie die hierop staat.

Als u het product wenst te retourneren, doe dit dan bij de winkel waar u het hebt aangeschaft. Hierbij dient u het bonnetje te overleggen. (De algemene voorwaarden van de winkel zijn van toepassing.)

UP GLOBAL SOURCING UK LTD.,
VICTORIA STREET, MANCHESTER OL9 ODD. VEREINIGTES KÖNIGREICH.

Wenn dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand angeliefert wird, wenden Sie sich bitte via einer der folgenden Kontaktmöglichkeiten an unseren Kundendienst:

Telefon: +44 (0)161 934 2240*

*von Montag bis Freitag, 9:00–17:00 Uhr (an Feiertagen nicht erreichbar)

E-Mail: customersupport@upgs.com

Fax: +44 (0)161 628 2126

Bitte haben Sie Ihren Lieferschein parat, da Angaben dazu abgefragt werden.

Falls Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte gemeinsam mit der Quittung an den Händler zurück, bei dem Sie das Produkt erworben haben (AGB des Händlers berücksichtigen).

PROGRESS®

Innovation
& progression
Est. 1931

Manufactured by:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

Made in China.

CD190918/MD000000/V1

