

PROGRESS[®]
Est. 1931

3.2 L 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.

PROGRESS®

Est. 1931

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:

Check that the non-stick coated cooking basket is securely fitted before use. Not doing so will prevent the hot air fryer from operating.

Only hold the cooking compartment by the cooking basket handle. Take care when removing the non-stick coated cooking basket, as steam may be emitted.

Do not:

Invert the non-stick cooking basket with the cooking compartment still attached, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment.

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

Fill the cooking compartment with oil or any other liquid.

Press the non-stick coated cooking basket release button whilst shaking the ingredients.

Touch the cooking compartment during or straight after use, as it gets very hot; only hold the cooking compartment by the handle.

CARE AND MAINTENANCE

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

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

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

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

Note: The hot 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

3.2 L Hot Air Fryer Main Unit
Cooking Compartment

Removable Non-stick Coated Cooking Basket
Instruction Manual

FEATURES

1300 W Power
3.2 L Capacity
30-minute Timer
Adjustable Temperature Control

Removable Non-stick Coated
Cooking Basket
Automatic Shut-Off

PROGRESS®

Est. 1931

DESCRIPTION OF PARTS



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. 3.2 L Hot Air Fryer Main Unit | 6. Plastic Cover |
| 2. Cooking Compartment | 7. Timer Control Dial |
| 3. Non-stick Coated Cooking Basket | 8. Temperature Control Dial |
| 4. Cooking Basket Handle | 9. Orange Power Indicator Light |
| 5. Cooking Basket Release Button | 10. Green Heat Indicator Light |

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

STEP 1: Check that the hot air fryer is switched off and unplugged from the mains power supply.

STEP 2: Wipe the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Clean the non-stick coated cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

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

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

STEP 4: Place the hot air fryer main unit onto a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

Note: When using the hot 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 hot air fryer during use. It is advised to run the hot 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.

ASSEMBLING THE 3.2 L HOT AIR FRYER

STEP 1: Fit the non-stick coated cooking basket into the cooking compartment, until it is secure. Check that the plastic cover is concealing the release button to avoid it being pressed during use.

STEP 2: Slide the cooking compartment into the hot air fryer main unit to close it.

Note: The hot air fryer comes preassembled. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent it from working.

USING THE 3.2 L HOT AIR FRYER

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

STEP 2: Preheat the hot air fryer for approx. 5 minutes by using the timer control and temperature control dials. The orange power indicator light and green heat indicator light will illuminate, signalling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the green heat indicator light will automatically switch off.

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

STEP 4: Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket and then slide the cooking compartment back into the hot air fryer main body to close it.

STEP 5: Use the temperature control dial to set the hot 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 the cooking basket handle out of the hot air fryer. Check that the plastic cover is covering the cooking basket release button, taking care not to release the hot non-stick coated cooking basket. Shake the cooking compartment gently and then slide it back into the hot 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 non-stick coated cooking basket from the cooking compartment and then empty the

PROGRESS®

Est. 1931

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: Always preheat the hot 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 hot air fryer will automatically adjust the settings. During use, the green heat 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 and leak onto ingredients. Always remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment.

Warning: Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, turn it off at the mains power supply.

USING THE NON-STICK COATED COOKING BASKET

The non-stick coated cooking basket is removable for ease of use.

STEP 1: To remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment, push the plastic cover on the handle forwards to reveal the cooking basket release button.

STEP 2: Press and hold the cooking basket release button and carefully lift the handle to release the non-stick coated cooking basket.

STEP 3: Replace the non-stick coated cooking basket by fitting it into the cooking compartment, until it is secure.

STEP 4: Slide the plastic cover back into position, so that it conceals the cooking basket release button.

Warning: Never press the cooking basket release button if the cooking compartment is elevated, as this could cause injury; only press it once the cooking compartment has been placed onto a flat, stable surface.

COOKING GUIDE

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

POTATOES AND CHIPS

| Food | Amount | Approx. Cooking Time | Temperature | Extra Information |
|-------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Thin Frozen Chips | 300–700 g | 12–16 mins | 200 °C | Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the 3.2 L Hot Air Fryer'. |
| Thick Frozen Chips | 300–700 g | 12–16 mins | 200 °C | Shake the chips following the instructions in the section entitled 'Using the 3.2 L Hot Air Fryer'. |
| Home-made Chips | 300–800 g | 18–25 mins | 200 °C | Soak the chips in water for 30 minutes, then add ½ tbsp of oil and shake following the instructions in the section entitled 'Using the 3.2 L Hot Air Fryer'. |
| Home-made Potato Wedges | 300–800 g | 20–25 mins | 180 °C | Part soak the potato wedges in water, then add ½ tbsp of oil and shake, following the instructions in the section entitled 'Using the 3.2 L Hot Air Fryer'. |

MEAT AND POULTRY

| Food | Amount | Approx. Cooking Time | Temperature |
|--------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| Steak | 100–500 g | 6–15 mins | 180 °C |
| Hamburger | 100–500 g | 15–20 mins | 180 °C |
| Pork Chops | 100–500 g | 18–22 mins | 200 °C |
| Chicken Breast | 100–500 g | 15–22 mins | 200 °C |
| Chicken Drumsticks | 100–500 g | 15–22 mins | 200 °C |

SNACKS AND SIDES

| Food | Amount | Approx. Cooking Time | Temperature |
|------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| Frozen Chicken Nuggets | 100–500 g | 6–10 mins | 200 °C |
| Spring Rolls | 100–400 g | 10–12 mins | 200 °C |
| Stuffed Vegetables | 100–400 g | 12–15 mins | 160 °C |

BAKE AND CAKES

| Food | Amount | Approx. Cooking Time | Temperature |
|-------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| Quiche | 400 g | 20–22 mins | 180 °C |
| Cupcakes | 300 g | 12–15 mins | 160 °C |
| Muffins | 300 g | 10–12 mins | 200 °C |

A STEP BY STEP GUIDE TO MAKING CHIPS

HOME-MADE CHIPS

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

STEP 2: Place the chopped potatoes into a pan of cold water. Bring the water to the boil and parboil the potatoes for approx. 3 minutes.

STEP 3: Preheat the air fryer to 200 °C.

STEP 4: Drain the potatoes and dry thoroughly using a paper towel.

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

STEP 6: Cook at 200 °C for 18–25 minutes.

STEP 7: Shake the chips regularly (approx. every 6 minutes) to make sure that all of the chips cook evenly.

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

FROZEN CHIPS

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

STEP 2: Add 300–700 g of frozen chips into the cooking basket.

STEP 3: Cook for 12–16 minutes.

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

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

STORAGE

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

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

SPECIFICATIONS

Product code: EK2818P-VDE

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 1300 W

RECIPES

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



BREADED FISH FILLETS

INGREDIENTS

2 x 300 g cod fillets/loins (even in size for the best cooking results)
100 g breadcrumbs
1 egg, beaten
5 tbsp plain flour

3 tbsp parmesan cheese, grated finely
basil, dried and chopped
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 salt and pepper to taste.

Preheat the hot air fryer to 190 °C.

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

CHICKEN NUGGETS

INGREDIENTS

15 cream or plain crackers
3 skinless chicken breast fillets, cut into 2–3 cm pieces
3 garlic cloves (optional)
2 medium eggs
2 tbsp butter

2 tbsp dry parsley or 4 sprigs fresh parsley (optional)
Plain flour
Zest of 1 lemon (optional)
Spray oil
Salt and pepper, to taste

METHOD

To prepare the crumb mix, 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, crack the eggs into a small bowl and 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 hot air fryer to 200 °C.

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

PORK CHOPS

INGREDIENTS

4 pork chops

Salt and pepper, to taste

METHOD

Preheat the hot air fryer to 180 °C.

Season the pork chops with salt and pepper.

Add the pork chops to the non-stick coated cooking basket and cook for approx. 18–20 minutes.

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

PROGRESS®

Est. 1931

CRISPY FRIED CHICKEN

INGREDIENTS

3 chicken legs/thighs
300 g cornflakes
32 g plain flour
90 ml buttermilk
1 tbsp dijon mustard

½ tsp cayenne pepper
2 tsp paprika
1 tsp ground sage
Spray oil
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 hot air fryer to 200 °C.

Arrange the chicken pieces in the non-stick coated cooking basket, spray all over with oil and cook for approx. 5–10 minutes.

Reduce the temperature to 190 °C and cook for a further 15–20 minutes for thighs and 5–10 minutes for legs.

PEPPERCORN STEAK

INGREDIENTS

400 g sirloin steak (1.5 cm–2.5 cm thick)
50 g unsalted butter
2 shallots, finely diced
100 ml beef stock
2 tbsp worcestershire sauce
2 tbsp brandy

2 tbsp double cream
1 tbsp dijon mustard
1 tbsp olive oil
1 tbsp green peppercorns
Black and white peppercorns, to taste
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 hot air fryer to 180 °C.

Place the steak into the non-stick coated cooking basket and cook for approx. 6 (rare), 8 (medium) or 10 (well done) minutes depending on preference. Turn the steak halfway through to caramelise 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 hot 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.



ROASTED VEGETABLES

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 8 cherry tomatoes on the vine | 1 red pepper, sliced |
| 5 garlic cloves, | 1 yellow pepper, sliced |
| left whole with skins still on | 1 courgette, sliced at an angle |
| 5 small new potatoes, | 2 tbsp olive oil |
| skins scrubbed not peeled | 1 tsp mixed herbs |
| 3 large chestnut mushrooms, quartered | Salt and pepper, to taste |
| 1 white onion, quartered | |

METHOD

Preheat the hot air fryer to 200 °C.

Place all of the ingredients into a large, round dish or bowl, coated in olive oil. Season to taste and sprinkle on the mixed herbs. Place into the non-stick coated cooking basket and cook for approx. 20–25 minutes. Stir halfway through to ensure that all of the vegetables are cooked through.

Note: Alternatively, the ingredients can be placed directly into the non-stick coated cooking basket.

ROAST POTATOES

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| 900 g potatoes, quartered | Salt and pepper, to taste |
| 6 tbsp olive oil | |

METHOD

Half-fill a large saucepan with cold water. Put the potatoes in 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 hot air fryer to 200 °C.

Place the potatoes into the non-stick coated cooking basket 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.

SWEET POTATO WEDGES

INGREDIENTS

3 sweet potatoes, cut into small wedges
4 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 hot air fryer to 200 °C.

Place the potato wedges into the non-stick coated cooking basket and cook for approx.

18–25 minutes, until the potatoes are tender and golden brown.

It is recommended to shake the non-stick coated cooking basket halfway through cooking, to ensure that the wedges are cooked evenly.

Sprinkle with sea salt to serve.

ONION RINGS

INGREDIENTS

2 large onions
45 g plain flour
90 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.

Dip the onion rings into the buttermilk until fully coated.

Shake off excess buttermilk, and coat the onion rings in flour a second time.

Preheat the hot air fryer to 200 °C.

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

It is recommended to shake the non-stick coated cooking basket halfway through cooking, to ensure that the onion rings are cooked evenly.

Season and serve.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respecter impérativement ces règles élémentaires de sécurité.

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 devraient être surveillés pour assurer 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 devrait pas être opéré à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé, autres ceux que fournis avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à l'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 compartiment 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, éteignez-la et débranchez-la du secteur.

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Choses à faire :

Vérifier que le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est positionné de manière sécurisée avant utilisation. Ne pas le faire empêchera la friteuse à air de fonctionner.

Ne tenir le compartiment de cuisson que par la poignée du panier de cuisson.

Faire attention en retirant panier de cuisson à revêtement antiadhésif, car de la vapeur peut être dégagée.

À ne pas faire :

Ne pas retourner le panier de cuisson à revêtement antiadhésif si le compartiment de cuisson est encore attaché, car l'excès d'huile peut s'accumuler au fond du compartiment de cuisson.

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 remplir le compartiment de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne pas appuyer sur le bouton de dégagement du panier de cuisson à revêtement antiadhésif pendant que vous secouez les aliments.

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

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 est complètement refroidie.

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

ÉTAPE 2 : Nettoyer le panier de cuisson antiadhésif 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 tampon à récurer pour les nettoyer.

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

POUR COMMENCER

Retirer l'appareil du carton.

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 à
Air Chaud 3,2 L

Compartiment de Cuisson

Panier de Cuisson Antiadhésif Amovible
Mode d'Emploi

PROGRESS®

Est. 1931

CARACTÉRISTIQUES

Puissance de 1300 W

Capacité : 3,2 L

Minuteur de 30 Minutes

Contrôle de Température Réglable

Panier de Cuisson Amovible à Revêtement

Antiadhésif

Arrêt Automatique

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Unité Principale de la Friteuse à Air Chaud 3,2 L
2. Compartiment de Cuisson
3. Panier de Cuisson à Revêtement Antiadhésif
4. Poignée du Panier de Cuisson
5. Bouton de Dégagement du Panier de Cuisson
6. Couvercle en Plastique
7. Bouton de Contrôle du Minuteur
8. Bouton de Contrôle de la Température
9. Témoin d'Alimentation Orange
10. Témoin de Température Vert

CONSIGNES D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ÉTAPE 1 : S'assurer que la friteuse à air chaud est éteinte et qu'elle n'est pas branchée sur le secteur.

ÉTAPE 2 : Essuyer l'unité principale de la friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide puis sécher soigneusement.

ÉTAPE 3 : Nettoyer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif 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 tampon à récurer pour les nettoyer.

ÉTAPE 4 : Placer la friteuse à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

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'affecte le goût des aliments.

MONTAGE DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD 3,2 L

ÉTAPE 1 : Placer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif en l'insérant dans le compartiment de cuisson en position sécurisée. Vérifier que le couvercle en plastique recouvre le bouton de dégagement pour éviter qu'il ne soit pressé accidentellement pendant l'utilisation.

ÉTAPE 2 : Faire glisser le compartiment de cuisson à l'intérieur de l'unité principale de la friteuse à air chaud pour le fermer.

Remarque : La friteuse à air chaud est fournie pré-montée. Le compartiment de cuisson doit toujours être bien fermé avant utilisation pour que la friteuse à air chaud fonctionne correctement.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD 3,2 L

ÉTAPE 1 : Brancher la friteuse à air chaud sur le secteur.

ÉTAPE 2 : Préchauffer la friteuse à air chaud pendant 5 minutes environ en utilisant les boutons de réglage de la minuterie et de température. Le témoin d'alimentation orange et le témoin de température vert s'allument pour indiquer que la friteuse à air chaud est en train de chauffer. Une fois la température requise atteinte, le témoin de température vert s'éteint automatiquement.

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

ÉTAPE 4 : Placer les aliments dans le panier de cuisson à revêtement antiadhésif puis faire glisser le compartiment de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour la refermer.

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. Extraire le compartiment de cuisson en tirant la poignée du panier de cuisson hors de la friteuse à air chaud. Vérifier que le couvercle en plastique recouvre le bouton d'éjection du panier de cuisson, en prenant soin de ne pas relâcher le panier de cuisson - celui-ci est très chaud. Secouer délicatement le compartiment de cuisson puis le faire glisser de nouveau dans l'unité principale de la friteuse à air 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 compartiment de cuisson avec précaution. Si les aliments ne sont pas cuits, remettre en place le compartiment 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 panier de cuisson du compartiment de cuisson, puis vider 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 : 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 température vert s'allumera et s'éteindra 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'accumuler au fond du compartiment de cuisson et couler sur les ingrédients. Toujours retirer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson.

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

UTILISATION DU PANIER DE CUISSON À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF

Le panier de cuisson à revêtement antiadhésif est amovible pour plus de commodité.

ÉTAPE 1 : Pour sortir le panier de cuisson à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson, pousser le couvercle en plastique sur la poignée vers l'avant pour révéler le bouton de dégagement.

ÉTAPE 2 : Appuyer et maintenir la pression sur le bouton de dégagement du panier et soulever soigneusement la poignée pour libérer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif.

ÉTAPE 3 : Replacer le panier de cuisson à revêtement antiadhésif en l'insérant dans le compartiment de cuisson en position sécurisée.

ÉTAPE 4 : Faire glisser le couvercle en plastique jusqu'à sa position d'origine pour qu'il cache le bouton de dégagement du panier.

Avertissement : Ne jamais appuyer sur le bouton de dégagement du panier si le compartiment de cuisson est relevé, car cela pourrait entraîner des blessures ; n'appuyer sur le bouton que lorsque le compartiment de cuisson est placé sur une surface plane et stable.

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 devrait toujours être surveillée.

Les aliments doivent toujours être chauds avant d'être servis.

POMMES DE TERRE ET FRITES

| Aliment | Quantité | Temps de Cuisson Approximatif | Température | Informations Supplémentaires |
|------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fines frites surgelées | De 300 à 700 g | De 12 à 16 minutes | 200 °C | Secouez les frites conformément aux instructions de la rubrique « Utilisation de la Friteuse à Air Chaud 3,2 ». |
| Grosses frites surgelées | De 300 à 700 g | De 12 à 16 minutes | 200 °C | Secouez les frites conformément aux instructions de la rubrique « Utilisation de la Friteuse à Air Chaud 3,2 ». |
| Frites maison | De 300 à 800 g | De 18 à 25 minutes | 200 °C | Faites tremper les frites dans de l'eau pendant 30 minutes, ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile et secouez conformément aux instructions de la rubrique intitulée « Utilisation de la Friteuse à Air Chaud 3,2 ». |
| Quartiers de pomme de terre faits maison | De 300 à 800 g | De 20 à 25 minutes | 180 °C | Faites partiellement tremper les quartiers de pomme de terre dans de l'eau, ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile et secouez conformément aux instructions de la rubrique intitulée « Utilisation de la Friteuse à Air Chaud 3,2 ». |

VIANDE ET VOLAILLE

| Aliment | Quantité | Temps de Cuisson | Température |
|--------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Steak | De 100 à 500 g | De 6 à 15 minutes | 180 °C |
| Steak haché | De 100 à 500 g | De 15 à 20 minutes | 180 °C |
| Côtelettes de porc | De 100 à 500 g | De 18 à 22 minutes | 200 °C |
| Blanc de poulet | De 100 à 500 g | De 15 à 22 minutes | 200 °C |
| Pilons de poulet | De 100 à 500 g | De 15 à 22 minutes | 200 °C |

SNACKS ET ACCOMPAGNEMENTS

| Aliment | Quantité | Temps de Cuisson | Température |
|----------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Nuggets de poulet surgelés | De 100 à 500 g | De 6 à 10 minutes | 200 °C |
| Rouleaux de printemps | De 100 à 400 g | De 10 à 12 minutes | 200 °C |
| Légumes farcis | De 100 à 400 g | De 12 à 15 minutes | 160 °C |

TARTES, TOURTES ET GÂTEAUX

| Aliment | Quantité | Temps de Cuisson | Température |
|----------|----------|--------------------|-------------|
| Quiche | 400 g | De 20 à 22 minutes | 180 °C |
| Cupcakes | 300 g | De 12 à 15 minutes | 160 °C |
| Muffins | 300 g | De 10 à 12 minutes | 200 °C |

UN GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE POUR FAIRE DES FRITES

FRITES MAISON

ÉTAPE 1 : Coupez les pommes de terre en frites (environ 1 cm de large).

ÉTAPE 2 : Mettez les morceaux de pommes de terre dans une casserole d'eau froide. Portez l'eau à ébullition et faites bouillir les pommes pendant 3 minutes environ.

ÉTAPE 3 : Préchauffez la friteuse à 200 °C.

ÉTAPE 4 : Égouttez les pommes de terre et séchez-les entièrement en utilisant une serviette en papier.

ÉTAPE 5 : Badigeonnez les frites d'une demi-cuillerée à soupe d'huile de cuisson - ou vaporisez de l'huile en spray, et déposez-les dans le panier de cuisson. Assurez-vous qu'elles soient complètement enduites pour un résultat optimum.

ÉTAPE 6 : Faites cuire à 200 °C de 18 à 25 minutes.

PROGRESS®

Est. 1931

ÉTAPE 7 : Secouez régulièrement (toutes les 6 minutes environ) pour assurer la cuisson uniforme de toutes les frites.

ÉTAPE 8 : Une fois bien cuites et croustillantes, retirez-les de la friteuse à air chaud, assaisonnez et dégustez.

FRITES SURGELÉES

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

ÉTAPE 2 : Ajoutez 300 à 700 g de frites surgelées dans le panier de cuisson.

ÉTAPE 3 : Faites cuire pendant 12 à 16 minutes.

ÉTAPE 4 : Secouez régulièrement (toutes les 6 minutes environ) pour assurer la cuisson uniforme de toutes les frites.

ÉTAPE 5 : Une fois bien cuites et croustillantes, retirez-les de la friteuse à air chaud, assaisonnez et dégustez.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Code du Produit : EK2818P-VDE

Alimentation : 220–240 V~50/60 Hz

Sortie : 1300 W

Lees de instructies aandachtig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten, moeten altijd elementaire voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden.

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 doet.

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.

PROGRESS®

Est. 1931

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.



Voorzichtig: 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:

Zorg ervoor dat het bakmandje met antiaanbaklaag goed vast zit voordat u het apparaat gebruikt. Als u dit niet doet, zal de heteluchtfriteuse niet werken.

Pak het bakcompartiment alleen vast bij de hendel van het bakmandje.

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

Niet doen:

Kantel het bakmandje met antiaanbaklaag niet terwijl het nog in het bakcompartiment zit, want er kan wat overgebleven olie op de bodem van het bakcompartiment zitten.

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

PROGRESS®

Est. 1931

Vul het bakcompartiment niet met olie of een andere vloeistof. Druk niet op de ontgrendelingsknop van het bakmandje met antiaanbaklaag terwijl u de ingrediënten schudt. Raak het bakcompartiment niet aan tijdens of gelijk na gebruik, want het wordt erg heet. Pak het bakcompartiment alleen vast bij de handgreep.

ZORG EN ONDERHOUD

Haal de heteluchtfriteuse 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 bakmandje met antiaanbaklaag in warm water met sop, spoel het vervolgens goed af en maak het 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 3,2 l Heteluchtfriteuse met Antiaanbaklaag

Bakcompartiment Handleiding

Verwijderbaar Bakmandje

FUNCTIES

Vermogen: 1300 W

Capaciteit van 3.2 L

Timer van 30 Minuten

Instelbare Temperatuurcontrole

Uitneembaar Bakmandje

met Antiaanbaklaag

Automatisch Uitschakelen

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN



- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Hoofdeenheid 3,2 l Heteluchtfriteuse | 6. Plastic Kapje |
| 2. Bakcompartiment | 7. Timerknop |
| 3. Bakmandje met Antiaanbaklaag | 8. Temperatuurknop |
| 4. Handgreep Bakmandje | 9. Oranje Voedingsindicatielampje |
| 5. Ontgrendelingsknop Bakmandje | 10. Groen Verwarmingsindicatielampje |

GEBRUIKSAANWIJZING

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

STAP 1: Controleer of de heteluchtfriteuse is uitgeschakeld en niet in het stopcontact zit.

STAP 2: Veeg de basiseenheid van de heteluchtfriteuse af met een zacht, vochtig doekje en laat hem goed drogen.

STAP 3: Was het bakmandje met antiaanbaklaag in warm water met sop, spoel het vervolgens goed af en maak het 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.

STAP 4: Plaats de basiseenheid van de heteluchtfriteuse op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

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 3,2 L HETELUCHTFRITEUSE GEBRUIKEN

STAP 1: Duw het bakmandje met antiaanbaklaag in het bakcompartiment totdat het goed vastzit. Zorg ervoor dat het plastic kapje over de ontgrendelingsknop zit zodat die niet ingedrukt kan worden tijdens het gebruik.

STAP 2: Laat het bakcompartiment in de basiseenheid van de heteluchtfriteuse glijden om hem te sluiten.

Opmerking: De heteluchtfriteuse is voorgemonteerd. Zorg ervoor dat het bakcompartiment dicht zit voor gebruik. Als u dit niet doet zal de heteluchtfriteuse niet werken.

DE 3,2 L HETELUCHTFRITEUSE GEBRUIKEN

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

STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ongeveer 5 minuten voor met behulp van de timer- en temperatuurknop. Het oranje stroomindicatielampje en het groene verwarmingsindicatielampje zullen gaan branden om aan te geven dat de heteluchtfriteuse aan het opwarmen is. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het groene verwarmingsindicatielampje automatisch uit.

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

STAP 4: Doe de ingrediënten in het bakmandje met antiaanbaklaag en laat het bakcompartiment vervolgens terug in de basis van de heteluchtfriteuse glijden. De heteluchtfriteuse zit nu weer dicht.

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, gelijk beginnen te lopen.

STAP 7: Sommige ingrediënten moeten halverwege de baktijd geschud worden.

Verwijder het bakcompartiment door het bakmandje met behulp van de handgreep uit de heteluchtfriteuse te trekken. Zorg ervoor dat het plastic kapje over de ontgrendelingsknop van het bakmandje heen zit en dat het hete bakmandje met antiaanbaklaag niet loskomt. 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 als de ingrediënten niet gaar zijn weer en gebruik de knop van de timer om de baktijd aan te passen. Verwijder het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment indien de etenswaren gaar zijn 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: 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 en die olie kan tussen de ingrediënten terecht komen. Haal het bakmandje met antiaanbaklaag altijd uit het bakcompartiment.

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.

HET BAKMANDJE MET ANTIAANBAKLAAG GEBRUIKEN

Het bakmandje met antiaanbaklaag kan verwijderd worden om het gebruik gemakkelijker te maken.

STAP 1: Om het bakmandje met antiaanbaklaag uit het bakcompartiment te halen, drukt u het plastic klepje op de hendel naar voren zodat de ontgrendelingsknop zichtbaar wordt.

STAP 2: Houd de ontgrendelingsknop op de hendel ingedrukt om het bakmandje met antiaanbaklaag los te laten komen.

STAP 3: Plaats het bakmandje met antiaanbaklaag terug door het in het bakcompartiment te duwen totdat het goed vastzit.

STAP 4: Doe het plastic klepje terug op zijn plek, zodat de ontgrendelingsknop van de hendel weer bedekt is.

Waarschuwing: Druk nooit op de ontgrendelingsknop van het bakmandje wanneer het opgeheven is, want dit kan verwondingen veroorzaken. Druk er alleen op als het bakcompartiment op een vlakke, stabiele ondergrond staat.

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 PATAT

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Geschatte Baktijd | Temperatuur | Extra information |
|-------------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dunne Diepvriesfrietjes | 300–700 g | 12–16 min. | 200 °C | Schud de frietjes zoals wordt aangegeven in de instructies in het onderdeel “De Heteluchtfriteuse van 3,2 l Gebruiken”. |
| Dikke Diepvriesfrietjes | 300–700 g | 12–16 min. | 200 °C | Schud de frietjes zoals wordt aangegeven in de instructies in het onderdeel “De Heteluchtfriteuse van 3.2 l Gebruiken”. |

| | | | | |
|-------------------------------|-----------|------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zelfgemaakte Frietjes | 300–800 g | 18–25 min. | 200 °C | Maak de frietjes nat in water, voeg vervolgens een halve eetlepel olie toe en volg de instructies die gegeven worden in de sectie “De Heteluchtfriteuse van 3,2 l Gebruiken”. |
| Zelfgemaakte Aardappelpartjes | 300–800 g | 20–25 min. | 180 °C | Maak de aardappelpartjes gedeeltelijk nat in water, voeg vervolgens een halve eetlepel olie toe en volg de instructies die gegeven worden in de sectie “De Heteluchtfriteuse van 3,2 l gebruiken”. |

VLEES EN GEVOGELTE

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Geschatte baktijd | Temperatuur |
|----------------|-------------|-------------------|-------------|
| Biefstuk | 100–500 g | 6–15 min. | 180 °C |
| Hamburger | 100–500 g | 15–20 min. | 180 °C |
| Varkenskotelet | 100–500 g | 18–22 min. | 200 °C |
| Kippenborst | 100–500 g | 15–22 min. | 200 °C |
| Kippenbouten | 100–500 g | 15–22 min. | 200 °C |

SNACKS EN BIJGERECHTEN

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Geschatte baktijd | Temperatuur |
|---------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Bevroren kipnuggets | 100–500 g | 6–10 min. | 200 °C |
| Loempia's | 100–400 g | 10–12 min. | 200 °C |
| Gevulde groente | 100–400 g | 12–15 min. | 160 °C |

TAARTEN EN BAKSELS

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Geschatte baktijd | Temperatuur |
|----------------|-------------|-------------------|-------------|
| Quiche | 400 g | 20–22 min. | 180 °C |
| Cupcakes | 300 g | 12–15 min. | 160 °C |
| Muffins | 300 g | 10–12 min. | 200 °C |

STAP-VOOR-STAP BEREIDING VAN FRIETEN

ZELFGEMAAKTE FRIETEN

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

STAP 2: Leg de gesneden aardappelen in een pan met koud water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen ongeveer 3 minuten voor tot ze halfgaar zijn.

STAP 3: Verwarm de heteluchtfriteuse voor tot 200 °C.

STAP 4: Giet de aardappelen af en droog ze grondig met keukenrolpapier.

STAP 5: Bestrijk de aardappelstukjes met een halve eetlepel bakolie of sprayolie en leg ze in het bakmandje. Voor het beste resultaat, zorg ervoor dat ze volledig bestreken zijn.

STAP 6: Bak ze 18–25 minuten op 200 °C.

STAP 7: Schud de frieten regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat alle frieten gelijkmatig bakken.

STAP 8: Zodra ze klaar en knapperig zijn, haal ze uit de heteluchtfriteuse, breng op smaak en geniet ervan.

DIEPGEVROREN FRIET

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

STAP 2: Voeg 300–700 g diepgevroren friet in de frituurmand.

STAP 3: Bak het gedurende 12–16 minuten.

STAP 4: Schud de frieten regelmatig (ongeveer elke 6 minuten) zodat alle frieten gelijkmatig bakken.

STAP 5: Zodra ze klaar en knapperig zijn, haal ze uit de heteluchtfriteuse, breng 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: EK2818P-VDE

Ingang: 220–240 V~50/60 Hz

Uitgang: 1300 W

Lesen Sie bitte sämtliche Hinweise genau durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren 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 oder Wartungsarbeiten an dem Gerät durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses 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.

PROGRESS®

Est. 1931

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.

Benutzen 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 in direktem Sonnenlicht oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit auf.

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

Berühren Sie weder Teile des Geräts, die heiß werden können, noch 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 Netzstecker 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 verstauen.

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 den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es sollte nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Die Außenseite oder Öffnung des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



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

Achtung: Halten Sie das Gerät von entflammaren Stoffen fern.

AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Diese Heißluftfritteuse verfügt über eine automatische Ausschaltfunktion.

Sie wird ggf. 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 Frittierbehälter 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:

Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der antihafbeschichtete Frittierkorb richtig eingesetzt ist. Andernfalls wird die Heißluftfritteuse am Betrieb gehindert.

Halten Sie den Frittierbehälter nur am Griff des Frittierkorbs fest. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb herausnehmen, da heißer Dampf entweichen kann.

Bitte unterlassen:

Den antihafbeschichteten Frittierkorb nicht umdrehen, wenn er sich noch im Frittierbehälter befindet, da sich überschüssiges Öl an

PROGRESS®

Est. 1931

Boden des Frittierbehälters sammeln kann.

Die Heißluftfritteuse oder ihre Lufterlässe nicht abdecken, da dies den Luftstrom stören und das Kochergebnis beeinträchtigen könnte. Den Frittierbehälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten füllen. Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste für den antihaftbeschichteten Frittierkorb, während Sie die Zutaten schütteln. Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während oder direkt nach dem Gebrauch, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittierbehälter nur am Griff fest.

PFLEGE UND WARTUNG

Schalten Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung oder Wartung 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 antihaftbeschichteten Frittierkorb in warmem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zur Reinigung der Heißluftfritteuse und der Zubehörteile keine aggressiven oder scheuernden 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 sämtliches Verpackungsmaterial.

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

VERPACKUNGSINHALT

Heißluftfritteuse (3,2 L)
Fassungsvermögen
Frittierbehälter

Herausnehmbarer Antihaftbeschichteter
Frittierkorb
Bedienungsanleitung

AUSSTATTUNG

1300 W Leistung
Fassungsvermögen: 3,2 l
30-Minuten-Zeitschaltuhr
Temperaturregler

Herausnehmbarer Antihafbeschichteter
Frittierkorb
Automatische Abschaltung

BEDIENELEMENTE UND GERÄTETEILE



- | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Heißluftfritteuse (3,2 L) Fassungsvermögen | 6. Kunststoffabdeckung |
| 2. Frittierbehälter | 7. Zeitschaltuhr |
| 3. Antihafbeschichteter Frittierkorb | 8. Temperaturregler |
| 4. Frittierkorbgriff | 9. Orangefarbene Betriebskontrollleuchte |
| 5. Frittierkorb-Enriegelungstaste | 10. Grüne Temperaturkontrollleuchte |

BEDIENUNGSANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse ausgeschaltet und nicht mit dem Stromnetz verbunden ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gut trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb in warmem Seifenwasser, und spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

Tauchen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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

SCHRITT 4: Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Fläche in einer für den Benutzer bequemen Höhe.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch der Heißluftfritteuse kann leichter Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wird sich schnell legen. Sorgen Sie während des Betriebs 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.

ZUSAMMENSETZEN DER HEISSLUFTFRITTEUSE (3,2 L)

SCHRITT 1: Schieben Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb in den Frittierbehälter, bis er richtig sitzt. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung die Entriegelungstaste bedeckt, damit sie während des Betriebs nicht gedrückt wird.

SCHRITT 2: Schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse, um sie zu schließen.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse wird bereits zusammengesetzt geliefert. Der Frittierbehälter muss vor dem Gebrauch sicher geschlossen werden, da das Gerät sonst nicht funktioniert.

GEBRAUCH DER HEISSLUFTFRITTEUSE (3,2 L)

SCHRITT 1: Stecken Sie den Stecker der Heißluftfritteuse in die Steckdose.

SCHRITT 2: Lassen Sie die Heißluftfritteuse mit Hilfe der Zeitsteuerung und des Temperaturreglers ca. 5 Minuten aufheizen. Die orangefarbene Betriebskontrollleuchte und die grüne Temperaturkontrollleuchte leuchten auf und signalisieren, dass sich die Heißluftfritteuse aufheizt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die grüne Temperaturkontrollleuchte automatisch aus.

SCHRITT 3: Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus, indem Sie ihn am Griff aus der Heißluftfritteuse herausziehen. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.

SCHRITT 4: Geben Sie die Zutaten in den antihaftbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder in die Heißluftfritteuse zurück.

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

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

SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit ggf. durchgeschüttelt werden. Nehmen Sie dazu den Frittierbehälter heraus, indem Sie ihn am Griff des antihafbeschichteten Frittierkorbs aus der Heißluftfritteuse herausziehen. Vergewissern Sie sich, dass die Entriegelungstaste für den antihafbeschichteten Frittierkorb durch die Kunststoffabdeckung verdeckt ist, um ein versehentliches Entriegeln des antihafbeschichteten Frittierkorbs zu verhindern. Schütteln Sie den Frittierbehälter 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 Frittierbehälter, um zu prüfen, ob die Zutaten gar sind. Ist dies nicht der Fall, schließen Sie den Frittierbehälter wieder und passen Sie die Garzeit am Timer entsprechend an. Wenn die Zutaten gar sind, nehmen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb aus dem Frittierbehälter und geben Sie den Inhalt in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine Grillzange (nicht im Lieferumfang enthalten), falls das Gargut groß ist oder leicht auseinanderfällt.

Hinweis: 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 Temperatur-Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die Heißluftfritteuse die gewählte Temperatur beibehält.

Achtung: Schütten Sie das Gargut nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Frittierbehälters sammeln und auf das Essen laufen könnte. Nehmen Sie den antihafbeschichteten Frittierkorb immer aus dem Frittierbehälter.

Achtung: Selbst wenn der Temperaturregler auf die „Off“-Position gestellt wurde, liegt immer noch eine Nennspannung vor. Um die Heißluftfritteuse vollständig auszuschalten, ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose.

GEBRAUCH DES ANTIHAFTBESCHICHTETEN FRITTIERKORBES

Der antihaftbeschichtete Frittierkorb kann zum leichteren Gebrauch herausgenommen werden.

SCHRITT 1: Um den antihaftbeschichteten Frittierkorb aus dem Frittierbehälter zu nehmen, drücken Sie die Kunststoffabdeckung auf dem Griff nach vorne, um die Frittierkorb-Entriegelungstaste freizulegen.

SCHRITT 2: Halten Sie die Frittierkorb-Entriegelungstaste gedrückt und heben Sie den Griff vorsichtig an, um den antihaftbeschichteten Frittierkorb herauszunehmen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Frittierkorb wieder in den Frittierbehälter ein, bis er richtig sitzt.

SCHRITT 4: Schieben Sie die Kunststoffabdeckung wieder in die richtige Position, so dass sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbs verdeckt.

Achtung: Drücken Sie nie auf die Entriegelungstaste, wenn der Frittierbehälter erhöht ist, da dies Verletzungen verursachen könnte. Drücken Sie sie nur einmal, nachdem der Frittierbehälter auf eine flache, stabile Fläche gestellt wurde.

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

| Lebensmittel | Menge | Ungefähre Frittierzeit | Temperatur | Zusatzinformationen |
|---------------------------------|--------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dünne Tiefkühl-Pommes-frites | 300–700 g | 12–16 Minuten | 200 °C | Schütteln Sie die Pommes frites entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „Gebrauch der Heißluftfritteuse (3,2 L)“. |
| Dicke Tiefkühl-Pommes-frites | 300–700 g | 12–16 Minuten | 200 °C | Schütteln Sie die Pommes frites entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „Gebrauch der Heißluftfritteuse (3,2 L)“. |
| Selbstgemachte Pommes frites | 300–800 g | 18–25 Minuten | 200 °C | Weichen Sie die Pommes frites 30 Minuten in Wasser ein, fügen Sie dann ½ EL Öl hinzu und schütteln Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Gebrauch der Heißluftfritteuse (3,2 L)“. |
| Selbstgemachte Kartoffelspalten | 300–800 g | 20–25 Minuten 180 °C | 180 °C | Weichen Sie die Kartoffelspalten 30 Minuten in Wasser ein, fügen Sie dann ½ EL Öl hinzu und schütteln Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Gebrauch der Heißluftfritteuse (3,2 L)“. |

FLEISCH UND GEFLÜGEL

| Lebensmittel | Menge | Ungefähre Frittierzeit | Temperatur |
|-------------------|-----------|------------------------|------------|
| Steak | 100–500 g | 6–15 Minuten | 180 °C |
| Hamburger | 100–500 g | 15–20 Minuten | 180 °C |
| Schweinekoteletts | 100–500 g | 18–22 Minuten | 200 °C |
| Hähnchenbrust | 100–500 g | 15–22 Minuten | 200 °C |
| Hähnchenkeulen | 100–500 g | 15–22 Minuten | 200 °C |

SNACKS UND BEILAGEN

| Lebensmittel | Menge | Ungefähre Frittierzeit | Temperatur |
|------------------------------|-----------|------------------------|------------|
| Tiefgekühlte Chicken Nuggets | 100–500 g | 6–10 Minuten | 200 °C |
| Frühlingsrollen | 100–400 g | 10–12 Minuten | 200 °C |
| Gefülltes Gemüse | 100–400 g | 12–15 Minuten | 160 °C |

BACKWAREN UND KUCHEN

| Lebensmittel | Menge | Ungefähre Frittierzeit | Temperatur |
|--------------|-------|------------------------|------------|
| Quiche | 400 g | 20–22 Minuten | 180 °C |
| Cupcakes | 300 g | 12–15 Minuten | 160 °C |
| Muffins | 300 g | 10–12 Minuten | 200 °C |

SCHRITTWEISE ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

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

SCHRITT 2: Die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln ca. 3 Minuten blanchieren.

SCHRITT 3: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

SCHRITT 4: Die Kartoffeln abtropfen lassen und mit einem Papiertuch gründlich abtrocknen.

SCHRITT 5: Die geschnittenen Kartoffeln in einem ½ EL Speiseöl wenden 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 18–25 Minuten garen lassen.

SCHRITT 7: Schütteln Sie die Pommes frites regelmäßig durch (ca. alle 6 Minuten), um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig garen.

SCHRITT 8: Sobald die Pommes frites durchgegart und knusprig sind, können sie aus der Heißluftfritteuse entnommen, gewürzt und verzehrt werden.

TIEFKÜHL-POMMES-FRITES

SCHRITT 1: Die Heißluft-Fritteuse auf 200 °C vorheizen.

SCHRITT 2: Geben Sie 300 bis 700 g Tiefkühl-Pommes-frites in den Frittierkorb.

SCHRITT 3: Bei 200 °C 12–16 Minuten garen lassen.

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

SCHRITT 5: Sobald die Pommes frites durchgegart und knusprig sind, können sie aus der Heißluftfritteuse entnommen, gewürzt und verzehrt werden.

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 niemals fest um die Heißluftfritteuse, sondern nur locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Produkt-Code: EK2818P-VDE

Eingangsleistung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1300 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.

CD200918/MD000000/V1

