



Air Fryer 4.8 L

Art.-Nr. 241589



BETRIEBSANLEITUNG MODE D'EMPLOI

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON / SZ



03 – 16 BETRIEBSANLEITUNG

17 – 30 MODE D'EMPLOI



INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät
- 5 Gerätebeschreibung
- 6 Das Bedienfeld und die Frittier-Programme
- 8 Vor der ersten Inbetriebnahme
- 8 Inbetriebnahme
- 10 Wichtige Tipps
- 11 Reinigung
- 12 Problembehebung
- 14 Wichtige Sicherheitshinweise
- 16 Entsorgung und Garantie
- 16 Technische Daten



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser praktischen Heissluft-Fritteuse, mit der Sie energiesparend Lebensmittel nur allein mit heisser Luft knusprig frittieren können. Das praktische Sichtfenster ermöglicht es Ihnen, den Frittiervorgang jederzeit zu beobachten.

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESEM GERÄT

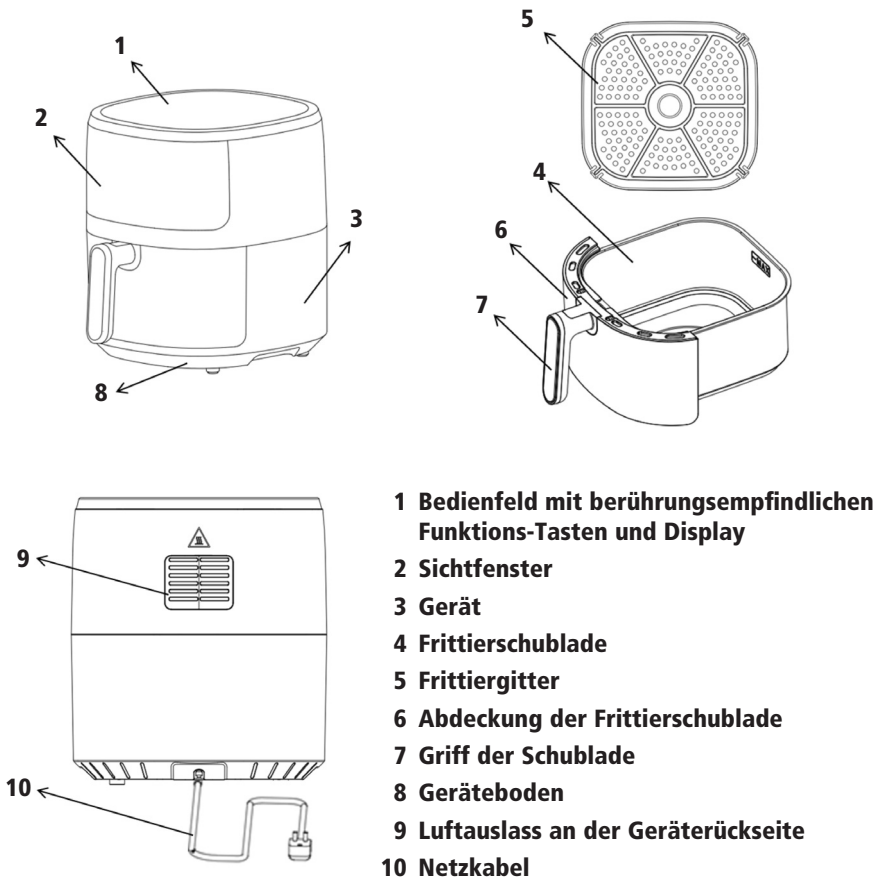
- Das Gerät heizt sich während des Betriebs auf und die Teile der Heissluft-Fritteuse werden sehr heiss. Achten Sie deshalb darauf, die Schublade des Geräts nur am Griff herauszuziehen und Kochhandschuhe zu verwenden, wenn Sie die Lebensmittel in der Schublade wenden wollen. Greifen Sie niemals an die Innenflächen, solange das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt.
- Während des Frittiervorgangs entweicht heisse Luft durch die Luftauslassöffnungen. Schützen Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vor dem heissen Dampf, der entweichen kann bzw. kommen Sie den Luftauslassöffnungen nicht zu nahe.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät rundum einen Mindestabstand von 20 cm benötigt, damit die Luftzirkulation sichergestellt ist. Die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen, auch auf der Geräterückseite, müssen jederzeit unbedeckt bleiben. Legen Sie auch niemals etwas auf das Gerät.
- Die Arbeitsfläche, auf welcher das Gerät steht, muss absolut hitzeunempfindlich sein.
- Auch das Netzkabel sollte nicht mit den heissen Geräteteilen in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen. Dies dauert ca. 30 Minuten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser. Nur die Schublade und das Gitter dürfen in Wasser gereinigt werden. Halten Sie das Gerät generell von Wasser und Flüssigkeiten fern.
- Bedienfeld und Netzstecker immer nur mit trockenen Händen bedienen bzw. anfassen.





- Legen Sie immer das Gitter auf den Boden der Frittierschublade, bevor Sie Lebensmittel in die Schublade füllen. So verhindern Sie, dass die Lebensmittel mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Füllen Sie niemals Öl in die Frittierschublade. Das Gerät arbeitet ausschliesslich mit heisser Luft.
- Hantieren Sie niemals mit metallischen Küchenutensilien in der Frittierschublade, dies könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigen. Verwenden Sie nur Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff!
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät entweichen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis sich der Rauch verflüchtigt hat, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät ziehen.

GERÄTEBESCHREIBUNG





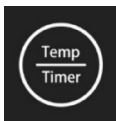
DAS BEDIENFELD UND DIE FRITTIER-PROGRAMME



Start/Cancel: Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein und auch aus. Sobald Sie die Taste drücken, leuchtet das Display auf und die Frittierdauer des ersten Programms erscheint, das Symbol des ersten Programms blinkt.



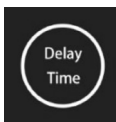
Function: Mit dieser Taste können Sie das gewünschte Programm auswählen. Jedes Mal, wenn Sie die Function-Taste drücken, leuchtet das nächste Programm-Symbol auf, die Auswahl erfolgt von links nach rechts.



Temp/Timer: Mit dieser Taste können Sie die Standard-Temperatur oder die Standard-Frittierdauer verändern. Mit jedem Druck wechseln Sie zwischen den beiden Optionen. Sie können mit den – und + Tasten die Einstellung senken oder erhöhen. Die Temperatur wird in 5°C-Schritten verändert, die Frittierdauer in 1-Minute-Schritten. Die entsprechende Einstellung erscheint im Display.



–/+: Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur und Frittierdauer Ihren individuellen Bedürfnissen anpassen.



Delay Time: Mit dieser Taste können Sie den zeitverzögerten Start einstellen. Es ist eine Einstellung von 10 Minuten bis 24 Stunden möglich. Drücken Sie erst auf die Taste „Delay Time“ und dann stellen Sie den Frittierstart mit der + oder – Taste ein.





■ DIE FRITTIER-PROGRAMME

- Folgende voreingestellte Programme können mit der Function-Taste gewählt werden, die entsprechende Standard-Temperatur und die Standard-Frittierdauer leuchten auf:



Poulet Wurst Pommes frites Auflauf/ Quiche Pizza Süsskartoffel



Poulet-schenkel Meeresfrüchte Steak Fisch Muffins Erdnüsse

	Poulet	Wurst	Pommes frites	Auflauf/ Quiche	Pizza	Süsskartoffel
Temperatur	180°C	190°C	190°C	180°C	180°C	190°C
Dauer	20 Min.	10 Min.	13 Min.	10 Min.	10 Min.	38 Min.

	Poulet-schenkel	Meeresfrüchte	Steak	Fisch	Muffins	Erdnüsse
Temperatur	190°C	170°C	180°C	200°C	150°C	190°C
Dauer	20 Min.	10 Min.	13 Min.	20 Min.	14 Min.	10 Min.

- **Achtung:** Je nach Beschaffenheit des Frittiergutes muss die Frittierdauer individuell angepasst werden. Die Tabelle dient nur als Orientierung und gibt ungefähre Richtwerte vor.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie umweltgerecht. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen können, es besteht Ersticken-gefahr.
2. Entfernen Sie auch eventuelle Aufkleber, ausser den Warnhinweisen.
3. Reinigen Sie die Schublade und das Gitter in heissem Spülwasser und einem weichen Schwamm. Spülen Sie die beiden Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig.
4. Reinigen Sie das Gehäuse innen und aussen mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie es anschliessend.
5. Bauen Sie das Gerät wieder zusammen: Legen Sie das Gitter in die Schublade und schieben Sie die Schublade zurück in das Gehäuse.

INBETRIEBNAHME

- **ACHTUNG:**
 - **Das Gerät funktioniert nur mit heisser Luft, es darf kein Öl in die Schublade gegossen werden.**
 - Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn das Gitter in der Schublade liegt.
 - Wenn Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, könnte es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, was völlig normal ist und sich nach kurzer Zeit legt.
 - Das Gerät wird während des Betriebs heiss! Berühren Sie nur den Griff der Schublade, wenn Sie die Schublade herausziehen, um die Lebensmittel zu wenden. Tragen Sie Kochhandschuhe und achten Sie auf die heissen Geräteinnenteile, wenn Sie die Lebensmittel wenden.
- 1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche, nahe einer Steckdose. **Da die Temperatur des Gerätebodens sehr hoch wird, muss die Arbeitsfläche unbedingt hitzebeständig sein.**
- 2. Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät und prüfen Sie, ob das Frittiergitter in der Schublade eingelegt ist. Füllen Sie weder Öl noch Wasser in die Schublade.
- 3. Geben Sie nun die Lebensmittel in die Schublade, verteilen Sie sie gleichmässig auf dem Gitter. Beachten Sie die MAX-Markierung in der Schublade.
- 4. Schieben Sie die gefüllte Schublade wieder zurück in das Gehäuse, so dass sie völlig eingeschoben ist.



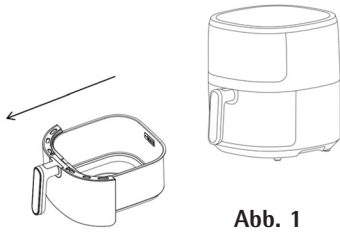


Abb. 1

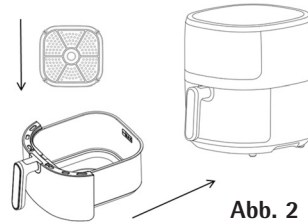


Abb. 2

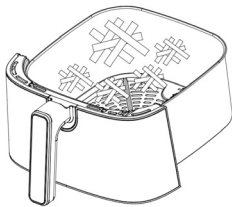


Abb. 3

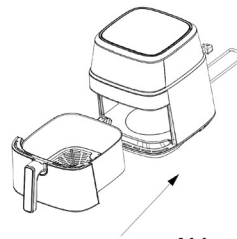


Abb. 4

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
6. Drücken Sie die Start/Cancel-Taste und wählen Sie mit der Function-Taste das gewünschte Programm. Bei Bedarf, ändern Sie die Temperatur und Frittierdauer, indem Sie erst die Temp/Timer-Taste und dann die + oder - Taste drücken.
7. Wenn Sie das Programm gewählt haben, drücken Sie zum Starten nochmals die Start/Cancel-Taste (oder das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden, auch wenn Sie nicht die Start/Cancel-Taste gedrückt haben).
8. Im Display wird die Frittierdauer heruntergezählt.
 - **Hinweise:**
 - Sie können auch einen zeitverzögerten Start mit der Taste „Delay Time“ programmieren; wählen Sie eine Startzeit zwischen 10 Minuten und 24 Stunden. Achten Sie aber beim zeitverzögerten Start über mehrere Stunden, dass Sie Lebensmittel in den Frittierkorb legen, welche nicht leicht verderblich sind und für die Zeitverzögerung geeignet sind.
 - Wenn Sie nach dem Einschalten nicht innerhalb von 1 Minute mit der Function-Taste das Programm auswählen, kehrt das Gerät zurück in den Standby-Modus. Um das Gerät erneut zu starten, drücken Sie nochmals die Start/Cancel-Taste, das Display leuchtet wieder auf.

**WICHTIG:**

Bei manchen Lebensmitteln ist es nötig, die Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit zu wenden (z.B. bei Pouletschenkel) oder zu schütteln (z.B. bei Pommes), damit alle Seiten gleichmässig gebräunt werden. Damit Sie dies nicht vergessen, können Sie den Timer auch auf die Hälfte der Frittierzeit einstellen, sodass das Signal ertönt und Sie wissen, wann es Zeit ist, die Lebensmittel zu wenden. Danach stellen Sie den Timer erneut für die zweite Hälfte der Zeit ein.

Durch jedes Öffnen der Schublade wird der Frittiervorgang unterbrochen und die Temperatur im Gerät wird abgesenkt. Öffnen Sie deshalb nicht unnötigerweise oder zu oft die Schublade, verfolgen Sie den Frittiervorgang besser durch das praktische Sichtfenster. Wenn Sie die Schublade öffnen, versuchen Sie, sie möglichst schnell wieder einzuschieben, damit der Frittiervorgang nicht zu lange unterbrochen wird.

9. Wenn die eingestellte Frittierdauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus und geht noch für 30 Sekunden in den Abkühlmodus, währenddessen läuft das Gebläse. Sie können das Gerät auch jederzeit vor Ablauf der Zeit ausschalten, indem Sie die Start/Cancel-Taste drücken.
10. Nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und entnehmen Sie mit einer Holz- oder Kunststoffzange die Lebensmittel. Kippen Sie die Lebensmittel nie aus, indem Sie die Schublade einfach umdrehen! In der Schublade kann sich Fett gesammelt haben, welches durch das Frittieren aus den Lebensmitteln ausgetreten ist – durch das Kippen würde das Fett wieder über die Lebensmittel gegossen werden!

WICHTIGE TIPPS

Die eingestellten Temperaturen und Frittierzeiten können variieren, je nachdem, wie gross die Lebensmittel sind und wie viel sich davon in der Frittierschublade befinden. Deshalb ist es in jedem Programm möglich, die voreingestellten Temperaturen und Zeiten manuell zu korrigieren.

- **Generell gilt:**
 - Eine kleinere Lebensmittelmenge erfordert in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als eine grössere Menge. Allerdings muss die Zubereitungszeit bei einer grösseren Lebensmittelmenge nur minimal länger sein, und bei einer kleineren Menge nur minimal kürzer.
 - Das Schütteln kleinerer Lebensmittel (z.B. Pommes frites) in der Schublade nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmässiger frittiert werden.
 - Waschen Sie die geschälten und kleingeschnittenen Kartoffeln und trocknen Sie sie anschliessend mit Küchenpapier, um die Stärke zu entfernen. Trüffel





Sie dann etwas Öl über die frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Starten Sie mit dem Frittiervorgang innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben (keinen zeitverzögerten Start wählen).

- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heissluft-Fritteuse zubereitet werden
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in die Frittier-Schublade, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

REINIGUNG

- Verwenden Sie generell zur Reinigung keine metallischen oder kratzenden Reinigungsschwämme oder -tücher oder Scheuermittel, da dies die Antihaft-Beschichtung des Gitters und der Schublade beschädigen könnte. Ausserdem könnte das Gerät verkratzt werden.
- 1. Ziehen Sie den Netzstecker, ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät und lassen Sie Gerät und Schublade komplett abkühlen.
- 2. Wischen Sie die Aussenseiten des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch sauber.
- 3. Reinigen Sie das Gitter und die Schublade mit heissem Spülwasser und einem nicht kratzenden oder scheuernden Schwamm. Sollten Lebensmittelreste festsitzen, füllen Sie die Schublade mit heissem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel dazu. Legen Sie das Gitter mit in die Schublade. Lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen, bevor Sie es wie gewohnt spülen.
- 4. Reinigen Sie auch das Geräteinnere mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel, danach sorgfältig nachwischen und trocknen.
- 5. Sollte das Heizelement verschmutzt sein, können Sie dieses mit einer Reinigungsbürste reinigen.
- Tauchen Sie die Heissluft-Fritteuse selbst niemals ins Wasser!
- Lagern Sie das saubere und ausgesteckte Gerät ausser Reichweite von Kindern in einem trockenen Raum.

**PROBLEMBEHEBUNG**

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in einer funktionierenden Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose.
Die Zutaten sind nicht gar am Ende der Frittierzeit.	Zu grosse Lebensmittelmengen.	Geben Sie eine kleinere Menge an Lebensmittel in die Schublade – dadurch frittieren die Lebensmittel gleichmässiger.
	Zu niedrige Temperatur.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Zu kurze Frittierdauer.	Wählen Sie eine längere Frittierzeit.
Die Zutaten sind ungleichmässig frittiert.	Einige Lebensmittel müssen nach der halben Zubereitungszeit gewendet oder geschüttelt werden.	Lebensmittel, die übereinander liegen, z.B. Pommes frites, müssen nach der halben Zubereitungszeit gewendet oder geschüttelt werden.
Die Lebensmittel sind nicht knusprig.	Nicht jedes Lebensmittel eignet sich zum Frittieren in der Heissluft-Fritteuse.	Wenn Sie Lebensmittel mit etwas Öl beträufeln, werden sie knuspriger.
Die Schublade lässt sich nicht gut einschieben.	Zu viele Lebensmittel wurden eingefüllt.	Beachten Sie die MAX-Markierung in der Schublade!
	Die Schublade wurde nicht korrekt eingeschoben.	Schieben Sie die Schublade langsam bis zum Anschlag ein, bis Sie ein Klick-Geräusch hören.





PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Weisser Rauch kommt aus dem Gerät.	Die Lebensmittel haben einen hohen Fettgehalt.	Wenn Sie sehr fetthaltige Lebensmittel frittieren, tritt viel Fett aus den Lebensmitteln aus und sammelt sich in der Schublade. Dies hat keinen Einfluss auf das Endergebnis.
	In der Schublade war noch Fett von der letzten Zubereitung.	Stellen Sie sicher, dass Sie Lebensmittel immer nur in eine saubere Frittierschublade füllen.
Die Pommes frites sind nicht gleichmässig frittiert.	Falsche Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln.
	Die Stärke wurde nicht von den Kartoffeln abgewaschen und danach die Kartoffeln getrocknet.	Kleingeschnittene Kartoffelstücke unter klarem Wasser spülen und danach mit einem Küchenpapier trockentupfen.
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit hängt von dem Öl- und Wassergehalt in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln trockengetupft worden sind, bevor Sie Öl darauf geträufelt haben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in noch kleinere Stücke. Vergessen Sie nicht, sie mit Öl zu beträufeln.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen durch Strom wie Stromschlag, Kurzschluss oder Brand zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Sicherheitsbestimmungen immer zu berücksichtigen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme.
- Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren! Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Schliessen Sie die Heissluft-Fritteuse nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild. Bitte beachten Sie unbedingt die geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften.
- Bei Nichtbenutzung oder während Sie das Gerät montieren bzw. das Gerät reinigen, muss der Netzstecker gezogen und das Gerät komplett abgekühlt sein.
- Niemals das Gerät abdecken (Lufteinlass und -auslass müssen immer frei bleiben) oder in der Nähe von brennbaren Materialien anwenden; von Flammen und offenem Feuer fernhalten.
- Gerät oder Netzkabel niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Ofen, Herd, Heizungen oder von Wärme abgebenden Geräten lagern oder stellen. Gerät niemals explosionsgefährdeten Arealen oder Räumen einsetzen.
- Gerät niemals in die Nähe von Wasser (z.B. Spülbecken etc.) oder Swimmingpools stellen, wo die Gefahr besteht, dass es ins Wasser fallen könnte. Stromschlaggefahr!
- Gerät niemals Feuchtigkeit bzw. Regen aussetzen. Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen. Die Gerätebasis nie auf einen nassen Untergrund stellen. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert.
- Gerät in sicherer Umgebung aufstellen, die Arbeitsfläche sollte eben, hitzebeständig, stabil und trocken sein.
- Niemals Gegenstände in das Gerät stecken.
- Niemals die heissen Geräteteile im Inneren berühren. Gerät nur abgekühlt transportieren oder reinigen.
- Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör bzw. Original-Zubehör benutzen, sonst könnte das Gerät beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag, Brand und Personenschaden!
- Ziehen Sie im Falle einer Gefahr oder eines Defektes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Die Steckdose sollte deshalb zu jeder Zeit gut erreichbar sein.
- Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen nicht neben dem Gerät spielen. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie





in Betrieb bzw. eingesteckt ist oder wenn Kinder zugegen sind bzw. stellen Sie das Gerät ausser Reichweite von Kindern auf. Gerät und auch das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren generell fernhalten. Auch mit dem Verpackungsmaterial sollten Kinder niemals spielen dürfen, es besteht Erstickungsgefahr durch Plastiktüten!

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen. Der Netzstecker darf nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, sondern immer mit dem Netzstecker.
- Keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel stellen, Netzkabel so verlegen, dass es nicht über scharfe Kanten führt, man nicht darauf treten, es einklemmen oder darüber stolpern kann. Netzkabel generell von heissen Oberflächen fernhalten. Netzkabel nie um das Gerät wickeln.
- Bei Nichtgebrauch, für die Reinigung oder während eines Gewitters Gerät immer vom Stromnetz trennen, d.h. Netzstecker ziehen. Das ausgesteckte und abgekühlte Gerät muss in staubfreien, trockenen Räumen gelagert werden.
- Für Reparaturen am Gerät immer Rücksprache mit der Verkaufsstelle nehmen. Niemals Abdeckungen entfernen oder Reparaturen selbst vornehmen! Stromschlaggefahr!
- Prüfen Sie Ihr Gerät vor jedem Gebrauch, ob es Beschädigungen aufweist oder nicht richtig funktioniert.
- Gerät nur mit einwandfreiem Stromkabel und Netzstecker benutzen und dieses vor Feuchtigkeit schützen. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, oder beschädigt sein, nehmen Sie dieses auf keinen Fall in Betrieb und lassen Sie es von Ihrer Verkaufsstelle kontrollieren. Sollten Sie das Gerät selbst reparieren, erlischt die Garantie.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels bitte die Verkaufsstelle konsultieren, da zum Auswechseln Spezialwerkzeug notwendig ist.
- **Durch unsachgemässe Reparaturen oder Handhabung können erhebliche Gefahren für den Benutzer und das Umfeld entstehen. Für Schäden, welche durch falschen Gebrauch, Nicht-Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften, oder durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, wird jegliche Haftung abgelehnt.**



ENTSORGUNG UND GARANTIE

■ ENTSORGUNG

- Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird. Entfernen Sie dazu vorab das Netzkabel vom Gerät.

■ GARANTIE

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden, die von falschem Gebrauch herrühren, fallen nicht unter die Garantiesprüche.

TECHNISCHE DATEN

Modell	wellcraft Air Fryer 4.8 l
Art-Nr.	241589
Betriebsspannung	220-240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1500 Watt
Gewicht	4.2 kg
Abmessungen	360 x 270 x 310 mm
Einstellbare Temperaturen	80°C – 200°C
Timer	0–60 Minuten
Geprüft	CE
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.





SOMMAIRE

- 18 Consignes de sécurité spécifiques
- 19 Description de l'appareil
- 20 Tableau de commande et les programmes de friture
- 22 Avant la première mise en service
- 22 Mise en service
- 24 Conseils importantes
- 25 Nettoyage
- 26 Dépannage
- 28 Consignes de sécurité importantes
- 30 Mise au rebut et garantie
- 30 Caractéristiques techniques



Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cette friteuse à air chaud pratique. Grâce à cette friteuse vous obtiendrez des aliments croustillants, frits simplement à base de l'air chaud et en économisant de l'énergie. Le hublot pratique vous permet de vérifier le niveau de cuisson en permanence.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant le montage et la mise en service, pour vous familiariser avec cet appareil et obtenir une sécurité de fonctionnement optimale. Prenez particulièrement compte des directives de sécurité, pour éviter des accidents et dommages. Nous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE SPECIFIQUES A CET APPAREIL

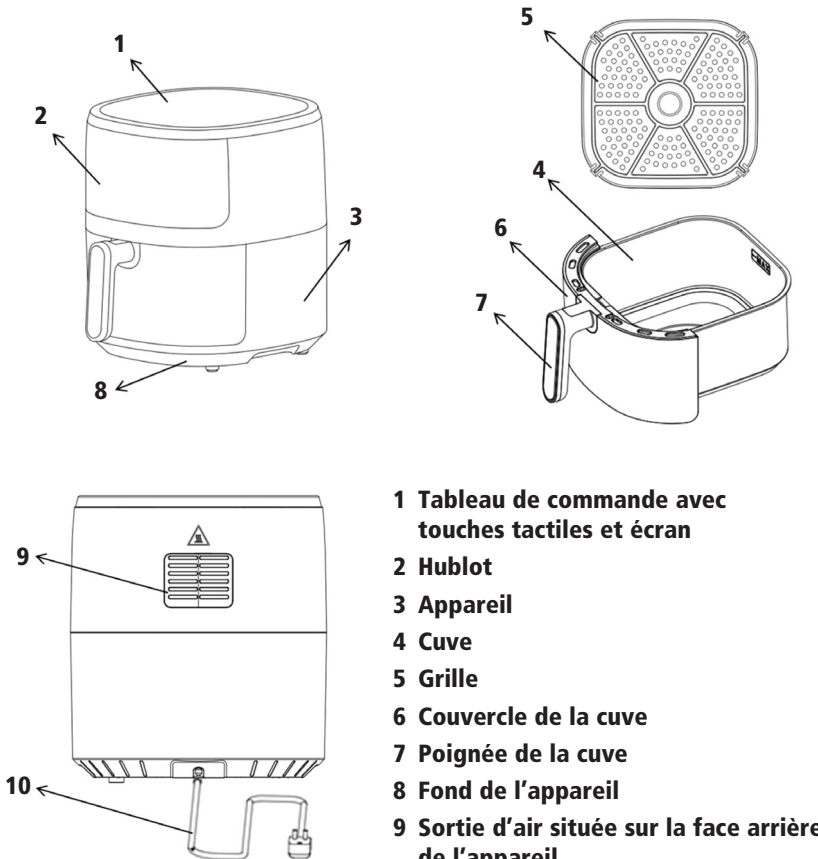
- L'appareil chauffe pendant qu'il est en marche et les différents éléments de la friteuse à air chaud sont alors très chauds. C'est pourquoi vous devez prendre soin de n'ouvrir la cuve de l'appareil qu'en la tenant par la poignée et en utilisant des gants de cuisine lorsque vous voulez retourner les aliments dans la cuve. Ne touchez jamais les parois intérieures pendant que l'appareil est en marche ou refroidit.
- De l'air chaud s'échappe des orifices d'aération pendant la cuisson. Prenez soin que vos mains et votre visage n'entrent pas en contact avec la vapeur chaude qui s'échappe et tenez-vous à l'écart des orifices d'aération.
- Faites attention à respecter un écart minimum de 20 cm tout autour de l'appareil afin de garantir la circulation de l'air. Les orifices d'aération (entrée/sortie), même sur la face arrière de l'appareil, ne doivent jamais être recouverts. Ne disposez également rien sur l'appareil.
- Le plan de travail sur lequel l'appareil est posé doit dans tous les cas résister à la chaleur.
- Le câble ne doit également pas être mis en contact avec les éléments de l'appareil qui sont chauds.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Laissez toujours l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer. Cela prend env. 30 minutes.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau. Seules la cuve et la grille peuvent être nettoyées dans de l'eau. D'une manière générale, tenez l'appareil à l'écart de l'eau ou de liquides.
- Le tableau de commande et la prise doivent toujours être manipulés / touchés avec des mains sèches.





- Placez toujours la grille dans le fond de la cuve avant de placer les aliments dans la cuve. Les aliments n'entreront ainsi pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne mettez jamais d'huile dans la cuve. L'appareil fonctionne exclusivement avec de l'air chaud.
- Ne manipulez jamais d'ustensiles de cuisine en métal dans la cuve. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur !
- Si une fumée noirâtre s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Patientez jusqu'à ce la fumée se soit dispersée avant de retirer la cuve de l'appareil.

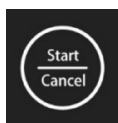
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Tableau de commande avec touches tactiles et écran
- 2** Hublot
- 3** Appareil
- 4** Cuve
- 5** Grille
- 6** Couvercle de la cuve
- 7** Poignée de la cuve
- 8** Fond de l'appareil
- 9** Sortie d'air située sur la face arrière de l'appareil
- 10** Câble électrique



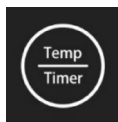
LE TABLEAU DE COMMANDE ET LES PROGRAMMES DE FRITURE



Start/Cancel : Avec cette touche vous mettez l'appareil en marche et l'éteignez. Dès que vous appuyez sur la touche, l'écran s'allume et la durée de friture du premier programme s'affiche, le symbole du premier programme clignote.



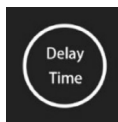
Function : Avec cette touche vous sélectionnez le programme souhaité. A chaque fois que vous appuyez sur la touche, le symbole du prochain programme s'affiche, la sélection se fait de gauche à droite.



Temp/Timer : Avec cette touche vous pouvez modifier la température par défaut ou la minuterie par défaut. A chaque fois que vous appuyez sur la touche, l'appareil passe d'une option à l'autre. Vous pouvez diminuer ou augmenter le réglage avec les touches + et -. La température peut être modifiée par étape de 5°C et la minuterie par étape d'1 minute. Le réglage effectué s'affiche sur l'écran.



-/+ : Avec ces touches vous pouvez modifier la température et la minuterie pour les adapter à vos besoins.



Delay Time : Avec cette touche vous pouvez régler un départ en différé. Vous pouvez sélectionner un réglage de 10 minutes à 24 heures. Appuyez tout d'abord sur la touche « Delay Time » puis réglez la minuterie avec la touche + ou -.





■ LES PROGRAMMES DE FRITURE

- Les programmes suivants préprogrammés peuvent être sélectionnés avec la touche Function, la température par défaut et la minuterie par défaut correspondant au programme s'affichent.



Poulet

Saucisses

Frites

Gratin/
Quiche

Pizza

Patate
douceCuisses de
pouletFruits de
mer

Steak

Poisson

Muffins

Cacahuètes

	Poulet	Saucis- ses	Frites	Gratin/ Quiche	Pizza	Patate douce
Tempé- rature	180°C	190°C	190°C	180°C	180°C	190°C
Durée	20 min	10 min	13 min	10 min	10 min	38 min

	Cuisses de poulet	Fruits de mer	Steak	Poisson	Muffins	Caca- huètes
Tempé- rature	190°C	170°C	180°C	200°C	150°C	190°C
Durée	20 min	10 min	13 min	20 min	14 min	10 min

- Attention :** Selon les propriétés des aliments, la durée de cuisson doit être réglée individuellement. Le tableau ci-dessus est donné à titre indicatif et donne des valeurs approximatives.



AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et jetez-les en respectant l'environnement. Faites attention que les enfants ne jouent pas avec. Risque d'étouffement.
2. Retirez également les autocollants, à l'exception des consignes d'avertissement.
3. Nettoyez la cuve et la grille avec une éponge douce dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez-les ensuite puis séchez-les soigneusement.
4. Nettoyez les parois intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
5. Assemblez à nouveau l'appareil : Placez la grille dans la cuve et insérez la cuve dans l'appareil.

MISE EN SERVICE

- **ATTENTION :**
 - **L'appareil ne fonctionne qu'avec de l'air chaud. Il est interdit de verser de l'huile dans la cuve.**
 - Ne mettez l'appareil en marche que lorsque la grille est placée dans la cuve.
 - Lorsque vous mettez l'appareil pour la première fois en marche, il se peut qu'une légère fumée se dégage, ainsi qu'une odeur, ce qui tout à fait normal et disparaît au bout de peu de temps.
 - L'appareil devient très chaud lorsqu'il est en marche ! Touchez seulement la poignée de la cuve lorsque vous devez sortir la cuve pour retourner les aliments. Mettez des gants de cuisine et faites attention aux parties intérieures de l'appareil, qui sont très chaudes, lorsque vous retournez les aliments.
- 1. Placez l'appareil sur un plan de travail plat, horizontal, sec et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise. **Etant donné que la température dans le fond de l'appareil est également très élevée, le plan de travail doit dans tous les cas être résistant à la chaleur.**
- 2. Retirez la cuve de l'appareil et vérifiez que la grille ait bien été placée dans la cuve. Ne mettez ni huile, ni eau dans la cuve.
- 3. Mettez alors les aliments dans la cuve, répartissez-les bien sur la grille. Tenez compte du marquage MAX situé dans la cuve.
- 4. Remettez la cuve remplie dans l'appareil, elle doit être entièrement insérée dans l'appareil.



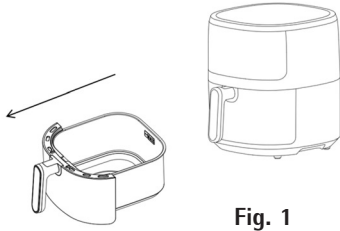


Fig. 1

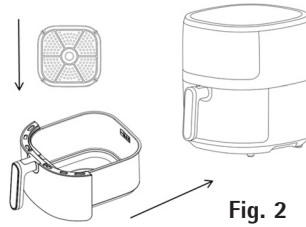


Fig. 2

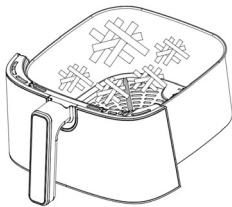


Fig. 3

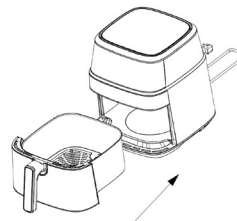


Fig. 4

5. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
 6. Appuyez sur la touche Start/Cancel et sélectionnez le programme souhaité avec la touche Function. Si nécessaire, modifiez la température et la minuterie en appuyant tout d'abord sur la touche Temp/Timer puis sur la touche + ou -.
 7. Lorsque vous avez sélectionné le programme, appuyez une nouvelle fois sur la touche Start/Cancel pour mettre l'appareil en marche (ou le programme se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes, même si vous n'appuyez pas sur la touche Start/Cancel).
 8. La minuterie défile à rebours sur l'écran.
- **Remarques :**
 - Vous pouvez également programmer un départ en différé avec la touche « Delay Time », sélectionnez un départ entre 10 minutes et 24 heures. Si vous programmez un départ en différé de plusieurs heures, faites attention que les aliments que vous placez dans la cuve ne soient pas périssables et soient appropriés pour un départ en différé.
 - Après avoir mis l'appareil en marche, si vous ne sélectionnez pas le programme avec la touche Function dans la minute qui suit, l'appareil repasse sur le mode de veille. Pour remettre l'appareil en marche, vous devez appuyer une nouvelle fois sur la touche Start/Cancel, l'écran s'allume alors à nouveau.

**IMPORTANT :**

Certains aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson (p.ex. les cuisses de poulet) ou secouez (p.ex. les frites) pour qu'ils soient cuits de manière homogène de tous les côtés. Afin de ne pas oublier, vous pouvez programmer la minuterie à la moitié du temps afin que le signal retentisse et que vous sachiez qu'il est temps de retourner les aliments. Reprogrammez ensuite à nouveau la minuterie pour la deuxième partie de la cuisson.

A chaque fois que la cuve est ouverte, la cuisson s'interrompt et la température à l'intérieur de l'appareil diminue. C'est pourquoi vous ne devez pas ouvrir inutilement ou trop souvent la cuve, il est préférable de contrôler la cuisson à travers le hublot qui est très pratique pour cela. Si vous devez ouvrir la cuve, essayez de la refermer le plus rapidement possible afin de ne pas interrompre la cuisson trop longtemps.

9. Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement et passe encore pendant 30 secondes sur le mode de refroidissement, la ventilation fonctionne encore. Vous pouvez également éteindre l'appareil prématurément à tout moment en appuyant sur la touche Start/Cancel.
10. Retirez la cuve de l'appareil et retirez les aliments avec une pince en bois ou en plastique. Ne retournez jamais la cuve pour la vider ! Il se peut que dans la cuve il y ait de la graisse, qui s'est échappé des aliments lors de la cuisson – En retournant la cuve, la graisse serait alors reversée sur les aliments !

CONSEILS IMPORTANTS

Les températures et durées de cuisson préprogrammées peuvent varier selon la taille et la quantité des aliments mis dans la cuve. C'est pourquoi il est toujours possible pour chaque programme de modifier manuellement les températures et minuteries préprogrammées.

- **D'une manière générale :**
 - Une plus petite quantité d'aliments nécessite en général un temps de cuisson plus court qu'une grande quantité. Toutefois, le temps de cuisson pour une quantité plus importante est à peine plus long et pour une quantité moindre à peine plus court.
 - Secouer les aliments de petite taille (p.ex. des frites) dans la cuve à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, les aliments seront ainsi cuits de manière plus homogène.





- Lavez les pommes de terre épluchées et coupées en petits morceaux puis séchez-les avec du papier absorbant afin d'éliminer l'amidon. Versez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour obtenir des frites croustillantes. Commencez à frire les ingrédients dans les minutes qui suivent l'ajout de l'huile (n'utilisez pas le programme de départ en différé).
- Les snacks, qui sont habituellement cuits dans le four, peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule ou un plat à gratin dans la cuve si vous voulez préparer un gâteau ou une quiche ou des ingrédients farcis, qui risquent de se casser.

NETTOYAGE

- D'une manière général, n'utilisez jamais d'éponges grattoir ou en métal ou de détergent récurant qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif de la grille et de la cuve. Ils pourraient également rayer l'appareil.
- 1. Débranchez l'appareil, retirez la cuve et laissez l'appareil et la cuve refroidir complètement.
- 2. Nettoyez les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- 3. Nettoyez la grille et la cuve dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce et qui ne soit pas abrasive. Si des résidus alimentaires ne peuvent pas être éliminés ainsi, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans la cuve. Laissez-les tremper pendant env. 10 minutes avant de les rincer comme à l'habitude.
- 4. Nettoyez également les parois intérieures de l'appareil avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle puis rincez et séchez bien le tout.
- 5. Si l'élément chauffant est sale, vous pouvez le nettoyer avec une brosse de nettoyage.
- N'immergez jamais la friteuse à air chaud dans de l'eau !
- Rangez l'appareil propre et débranché dans une pièce sèche, hors portée des enfants.



DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché dans une prise secteur en bon état de fonctionnement.	Branchez l'appareil dans une prise secteur en bon état de fonctionnement.
Les ingrédients ne sont pas cuits en fin de cuisson.	Trop grande quantité d'aliments.	Mettez moins d'aliments dans la cuve – Les aliments seront ainsi cuits de manière plus homogène.
	Température trop faible.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Durée de cuisson trop courte.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière homogène.	Certains aliments doivent être retournés ou secoués à mi-cuisson.	Les aliments qui sont superposés, p.ex. les frites, doivent être retournés ou secoués à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Tous les aliments ne sont pas adaptés pour être cuits dans une friteuse à air chaud.	Si vous versez quelques gouttes d'huile sur les aliments, ils seront plus croustillants.
Il n'est pas possible de bien fermer la cuve.	Il y a trop d'aliments.	Respectez le marquage MAX situé dans la cuve.
	La cuve n'a pas été correctement insérée dans l'appareil.	Insérez la cuve lentement jusqu'à la butée et jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.





PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Les aliments ont une teneur élevée en matière grasse.	Si vous cuisez des aliments à haute teneur en matière grasse, beaucoup de graisse s'échappe des aliments et s'accumule dans le tiroir. Cela n'a pas d'influence sur le résultat final.
	Il y avait encore de la graisse de la cuisson précédente dans la cuve.	La cuve doit toujours être bien propre avant d'y mettre des aliments.
Les frites ne sont pas cuites de manière homogène.	Pas la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches à chair ferme.
	L'amidon n'a pas été lavé des pommes de terre et les pommes de terre n'ont pas été séchées ensuite.	Lavez les pommes de terre coupées en petits morceaux sous de l'eau claire puis séchez-les avec un papier absorbant.
Les pommes de terre ne sont pas croustillantes.	Cela dépend de la teneur en huile et en eau des pommes de terre.	Séchez bien les pommes de terre avant de verser quelques gouttes d'huile dessus.
		Coupez les pommes de terre en morceaux encore plus petits. Pensez à verser un peu d'huile dessus.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Pour éviter des blessures dues à l'électricité comme une décharge, un court-circuit ou un incendie, nous vous prions de toujours prendre en compte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service.
- Veillez à ne jamais toucher les pièces porteuses de courant ! Une décharge électrique peut entraîner de graves blessures ou même la mort.
- Branchez la friteuse à air chaud à une prise de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. La sécurité minimale est de 10 ampères. Vérifiez les données indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez absolument respecter les règles et réglementations valables localement.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou bien lorsque vous l'installez ou le nettoyez, l'appareil doit être débranché et entièrement refroidi.
- Ne jamais recouvrir l'appareil (les entrées et les sorties d'air doivent toujours être dégagées) ou utiliser à proximité de matériaux inflammables. Tenez l'appareil à l'écart des flammes ou du feu.
- Ne jamais poser ou ranger l'appareil ou le cordon près de sources de chaleur telles que four, cuisinière, radiateur, ou d'appareils libérant de la chaleur. Ne mettez jamais l'appareil en marche dans un endroit ou une pièce contenant des explosifs.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (p.ex. un évier etc.) ou d'une piscine, où l'appareil risquerait de tomber dans l'eau. Risque d'électrocution !
- Ne mettez jamais l'appareil en contact avec de l'humidité ou de la pluie. Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne placez jamais le socle de l'appareil sur une surface humide. Risque d'électrocution !
- L'appareil n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle.
- Placez l'appareil dans un endroit sécurisé, le plan de travail doit être plat, stable, sec et résistant à la chaleur.
- Ne mettez jamais d'objets dans l'appareil.
- Ne touchez jamais les éléments chauds de l'appareil. Ne transportez ou nettoyez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis ou des accessoires d'origine. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution, d'incendie ou de blessures en cas de non-respect de cette consigne !
- En cas de danger ou de défauts, débranchez l'appareil de la prise secteur. C'est pourquoi la prise secteur doit être à tout moment accessible.





- Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est en marche ou simplement branchée ou lorsque des enfants sont à proximité ou placez-la hors portée des enfants. Maintenez l'appareil et le cordon dans tous les cas à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez également pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement avec les sacs en plastique.
- Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants de plus de 8 ans) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement et avoir compris les dangers qui émanent de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou effectuer des travaux de maintenance sans surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les personnes sous influence d'alcool et de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement avec les mains sèches. Les pièces d'alimentation électrique ne doivent jamais être branchées ou débranchées avec les mains mouillées. Ne tirez jamais la fiche d'alimentation électrique de la prise en tirant sur le cordon, mais toujours en vous servant des surfaces de la fiche.
- Ne posez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation, posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne passe pas sur des angles aigus, qu'on ne puisse pas marcher dessus, les coincer ou trébucher dessus. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique, c.à.d. tirez la fiche lors d'une non-utilisation, pour le nettoyage ou pendant un orage. L'appareil débranché et refroidi doit être rangé dans une pièce sèche et dépourvue de poussière.
- Toujours consulter votre point de vente si des réparations à l'appareil sont nécessaires. Ne jamais retirer le cache ou faire les réparations vous-mêmes ! Risque de décharge électrique !
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation, pour vérifier s'il présente un endommagement ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Seulement utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation et une fiche en parfait état, et le protéger de l'humidité. Si l'appareil ne fonctionne pas bien ou est endommagé, ne l'allumez en aucun cas et laissez-le vérifier par votre point de vente. Si vous réparez vous-même l'appareil, cela entraîne l'annulation de la garantie.
- Dans le cas d'un cordon d'alimentation endommagé, veuillez consulter votre point de vente, car il faut des outils spéciaux pour le changer.
- **Des réparations ou manipulations inappropriées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et son environnement. Toute responsabilité est**



déclinée pour tous dommages occasionnés par une mauvaise utilisation, un non-respect des consignes de sécurité locales, ou par une utilisation non prévue dans ce manuel.

MISE AU REBUT ET GARANTIE

■ MISE AU REBUT

- Les appareils qui ne servent plus doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez apporter votre appareil à la prochaine déchèterie, pour que les matières recyclables puissent être réutilisées et que votre appareil soit éliminé en respectant les normes anti-polluantes. Pour cela, retirez auparavant le cordon d'alimentation de l'appareil.

■ GARANTIE

- Votre appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. (Conservez la facture !)
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Air Fryer 4.8 l, wellcraft
No. d'article	241589
Tension d'emploi	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance nominale	1500 Watt
Poids	4.2 kg
Dimensions de l'appareil	360 x 270 x 310 mm
Températures réglables	80°C – 200°C
Minuterie	0–60 minutes
Certifié	CE
Conforme aux normes européennes	oui
Garantie du produit	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

