

## Airfryer - 1.8 liter

Fry, bake, grill and roast all your favorite food for the whole family



Family size



30 minute timer



High temperature



Circular air  
technology



Non-stick coating  
cooking plate

## INTRODUCTION

The Hyundai Airfryer provides an easy and healthy way of cooking your favourite foodstuffs. With its combination of rapid hot-air circulation and a top grill, it can be used to prepare numerous dishes. The best part is that the hot-air fryer heats food from all directions, and most foodstuffs do not need any oil.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the grill cooking plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an oil-free fryer that works with hot air; do not fill the pan with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.  
**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**
2. Place the grill cooking plate in the pan
3. Pull the cable from the storage compartment located on the bottom of the appliance.

**Do not fill the pan with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, as the airflow will be disrupted and affect the hot-air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

This oil-free hot-air fryer can be used to cook a wide range of foodstuffs.

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.3)
3. Put the foodstuffs in the basket. (Fig.4)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig.5)

Be carefully to align it with the guides in the body of the fryer.  
**Never use the pan without the basket in it.**

**Caution: Do not touch the pan during use and for some time afterwards, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the particular foodstuff.
6. Operate the control panel as follows(Fig.6) Plug in the power, the whole power indicator light. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

*Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.*

- a. The timer starts counting down the set preparation time
- b. During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
7. Some foodstuffs require shaking halfway through the preparation time. To shake the foodstuffs, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it, then slide the pan back into the hot-air fryer.

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the foodstuffs. However, this means you will have to set the timer again for the remaining preparation time after shaking.*

8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a trial framework.
- Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control to 0.**
9. Check whether the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework .

**Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.**

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.  
*Tip: To remove large or fragile foodstuffs, lift them out of the basket using a pair of tongs.*
12. When a batch of food has been cooked, the hot-air fryer will immediately be ready to begin cooking another batch.

## GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1. Working light  | 5. Basket handle       |
| 2. The timer knob | 6. Grill cooking plate |
| 3. Housing        | 7. Air outlet openings |
| 4. Basket         | 8. Power cord          |

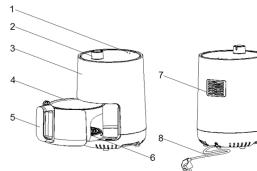


Fig.2

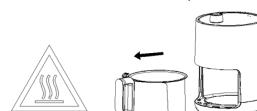


Fig.3



Fig.4

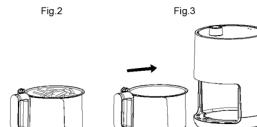


Fig.5

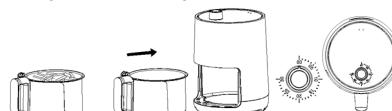


Fig.6

## CAUTION:

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as the staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts or other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and any liability for damage caused will be refused.
- Only ever return the appliance to a service centre that is authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the foodstuffs prepared in this appliance come out golden-yellow rather than dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimise the production of acrylamide).

## SECURITY WARNING:

- To ensure continued protection against the risk of electric shock, only plug into a properly earthed (grounded) power socket.
- To avoid creating a hazard, keep the plug clean.
- To avoid electric shock, fire and other accidents, do not damage, strongly pull or twist the power cable, do not use it carry heavy loads, do not transform the power cable, do not let the power cable hang over edge of a table or work surface and do not let the power cable touch hot surfaces. A damaged power cable must be repaired by professional maintenance staff.
- Do not plug in or unplug the appliance with wet hands, as doing so may cause electric shock.
- Plug in the appliance secures, as failure to do so may cause electric

- shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers.
- To protect against electric shock and avoid impairing the functioning of the appliance, do not immerse the appliance, its body, its cable or its plug-in water or any other liquid.
- Do not place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- To avoid electric shock, do not allow children to play with the socket and plug.
- To avoid a fire hazard, do not place the appliance on or near flammable materials, such as tablecloths, curtains etc.
- Be sure to use the appliance on a heat-resistant and even surface, keeping it at least 30cm away from the wall, furniture and other flammable items.
- Do not use the appliance for anything other than the intended use.
- Persons with a physical or mental disability and those lacking in knowledge of this appliance must be guided by persons who have experience of this appliance and who will be responsible for their safety.
- To avoid scalding, electric shock and/or other injuries, keep the appliance away from children; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is intended for household use only.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Color:	Black & silver
Dimensions:	26(L) x 21(W) x 30(H) cm
Weight:	2.7KG
Materials:	PP, stainless steel
Capacity:	1.8L with non-stick coating
Temperature:	Adjustable thermostat from 80-200°C;
Timer:	1-30min
Input voltage:	220-240V~; 50/60Hz;
Power:	900W
Power cord:	0.8m
Function:	6 preset functions for potato and fries, baking, fish, meat, poultry, seafood, overheating protection, safety pause function

#### roubleshtooting:

Problem	Possible Cause	Solution
T Does not work	● You have not set the timer.	● Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	● Did not set the cook model	● Click the model selection button to select appropriate cook model, then click the ON/OFF button
	● Didn't click the ON/OFF button after select cook model.	● Click the ON/OFF button
Food is rare when time out	● Too much food in the basket	● Fry food in turns
	● Temperature set is too low	● Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	● Cooking time is short	● Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	● Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	● In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.
Fried food is not crisp	● Some food materials have to be fried with oil	● Push a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	● The pot with too many food materials is too heavy	● The food material in the basket can not exceed the max. line.
	● The basket is not correctly placed in the pot.	● Press the basket into the pot.
	● Handle bar stuck	● Place the handle bar in horizontal position.
Smoking	● Frying oily food	● Normal phenomenon.
	● Fries contain oil from last use	● Please clean the pot and basket after use.

© 2019 The Investment Company Europe B.V.  
 Hyundai logos are trademarks of Hyundai Corporation,Korea. Licensed to The Investment Company Europe B.V., all rights reserved.

Distributed and imported by The Investment Company Europe B.V. exclusively developed for sales in the Netherlands, Belgium and Luxembourg.

#### PATENT PENDING

The artwork and design of this package are protected by European copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, or reproduce any trademarks or copyright notices from this package.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR REFERENCE AS IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATION.

NL / EN - support@alleenonline.nl  
 BE / FR - support@alleenonline.be

Licensed by Hyundai Corporation, Korea

### EINFÜHRUNG

Diese brandneue Heißluft-Fritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsspeisen zu garen. Mit seiner Kombination aus schneller Heißluftzirkulation und einem oberen Grill kann er für die Zubereitung zahlreicher Gerichte verwendet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluft-Fritteuse Lebensmittel aus allen Richtungen erwärmt, und die meisten Lebensmittel benötigen kein Öl.

### VOR DER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät entfernen.
- Die Grillplatte und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet; füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Bratfett.

### VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagrechte und ebene Fläche.

*Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Oberfläche.*

- Legen Sie die Grillplatte in die Pfanne.

- Ziehen Sie das Kabel aus dem Staufach an der Unterseite des Gerätes.

**Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.**

Legen Sie nichts auf das Gerät, da dann der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis des Heißluft-Frittierens beeinträchtigt wird.

### HEISSLUFT-FRITTIEREN

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete (geerdete) Steckdose.
- Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse heraus (Abb. 3).
- Geben Sie die Lebensmittel in den Korb (Abb. 4).
- Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluft-Fritteuse zurück (Abb. 5).
- Schieben Sie ihn vorsichtig entlang der Führungen im Gehäuse in die Fritteuse hinein.

**Achtung: Berühren Sie den Topf während des Gebrauchs und einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.**

- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für das jeweilige Lebensmittel (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

- Bedienen Sie das Bedienfeld wie folgt (Abb. 6).

Schließen Sie die Stromversorgung, die gesamte Stromanzeige an. Fügen Sie der Vorbereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn das Gerät kalt ist. Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne jegliche Zutaten vorheizen lassen. Drehen Sie in diesem Fall den Zeitschalter auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Aufheizanzeige erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Zeitschalter auf die erforderliche Vorbereitungszeit.

a. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Vorbereitungszeit.

b. Während des Heißluftbratvorgangs leuchtet das Arbeitslicht auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.

c. Überschüssiges Öl von den Zutaten wird am Boden der Pfanne gesammelt.

7. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Lebensmittel zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät, schütteln ihn und schieben ihn dann wieder in die Heißluft-Fritteuse.

**Tipp:** Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, hören Sie einen Signalton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie die Zeitschaltuhr nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Vorbereitungszeit einstellen müssen.

8. Wenn Sie den Signalton hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie

dazu den Zeitregler auf 0.

9. Überprüfen Sie, ob das Essen fertig ist.

Ist das Essen noch nicht fertig, setzen Sie den Topf einfach wieder in das Gerät ein und stellen an der Zeitschaltuhr ein paar zusätzliche Minuten ein.

10. Um Zutaten (z.B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluft-Fritteuse heraus und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer, drücken Sie dann die Korbenriegelungstaste und heben Sie den Korb aus dem Topf.

**Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, während der Topf noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden des Topfs angesammelt hat, auf die Speisen tropft.**

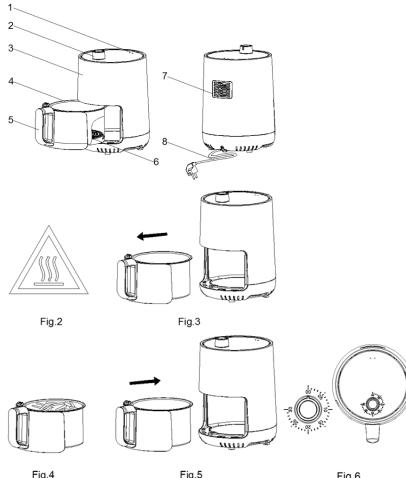
**Der Topf, das Essen und die Heißluft-Fritteuse sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluft-Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.**

11. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Tipp: Um große oder empfindliche Lebensmittel zu entnehmen, heben Sie diese mit einer Zange aus dem Korb.

12. Wenn eine Charge an Speisen fertig ist, ist die Heißluft-Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (ABB.1)

- Arbeitslicht
- Der Timer-Knopf
- Gehäuse
- Korb
- Korbgriff
- Grillkochplatte
- Luftaustrittsöffnungen
- Netzkabel



### ACHTUNG:

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen von Unternehmen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, noch soll es von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Wohnumgebungen verwendet werden.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet, oder nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und eine Haftung für entstandene Schäden wird ausgeschlossen.
- Senden Sie das Gerät immer nur an eine Servicestelle, die zur Überprüfung oder Reparatur autorisiert ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.

- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Lebensmittel goldgelb statt dunkel oder braun erscheinen. Angebrannte Rückstände entfernen. Frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 200°C frittieren (um die Acrylamidproduktion zu minimieren).

#### SICHERHEITSWARNSUNG:

- Um einen kontinuierlichen Schutz vor Stromschlag zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
- Bitte halten Sie den Stecker sauber, um eine Gefahrenbildung zu vermeiden.
- Um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden, dürfen Sie das Netzkabel nicht beschädigen, nicht stark daran ziehen oder es verdrehen, nicht zum Tragen schwerer Lasten verwenden, nicht in ein Stromkabel verweben, nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsoberfläche hängen lassen und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen. Ein beschädigtes Netzkabel muss von professionellem Wartungspersonal repariert werden.
- Bitte stecken und ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen, da es sonst zu Stromschlägen kommen kann.
- Schließen Sie den Stecker fest an, da er sonst Stromschlag, Kurzschluss, Rauchen, Funkenbildung und andere Gefahren verursachen kann.
- Tauchen Sie das Gerät, das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um es vor Stromschlägen und einer Beeinträchtigung der Funktion zu schützen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in Gegenwart von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen auf.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Steckdose und dem Stecker spielen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien, wie Tischdecken, Vorhängen, usw., um Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen und ebenen Oberfläche verwenden, halten Sie es mindestens 30 cm von der Wand, Möbeln oder anderen brennbaren Gegenständen entfernt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Gebrauch.
- Personen mit körperlicher oder geistiger Behinderung oder Personen, die keine Kenntnisse über diesen Gegenstand haben, müssen von Personen angeleitet werden, die Erfahrung mit diesem Gerät haben und für ihre Sicherheit verantwortlich sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, einen elektrischen Schlag und/oder andere Verletzungen zu vermeiden; eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Dieses Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

#### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Farbe:	Schwarz & Silber
Abmessungen:	26 (L) x 21 (B) x 30 (H) cm
Gewicht:	2,7 kg
Materialien:	PP, Edelstahl
Kapazität:	1,8L mit Antihaftbeschichtung
Temperatur:	Einstellbarer Thermostat von 80-200 °C;
Timer: 1-	30min
Eingangsspannung:	220-240V ~; 50/60 Hz;
Leistung:	900W
Netzkabel:	0,8 m
Funktion:	6 voreingestellte Funktionen für Kartoffel und Pommes, Backen, Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Überhitzungsschutz, Sicherheitspausenfunktion

#### Problemlösung:

Problem M	ögliche Ursache	Lösung
Funktioniert nicht	• Netzkabel ist nicht eingesteckt	• Stecken Sie das Netzkabel vorsichtig in die geerdete Steckdose
	• Hat das Kochmodell nicht eingestellt	• Klicken Sie auf die Modellauswahl -Schaltfläche, wählen Sie das zu bewertende Modell aus und klicken Sie dann auf die Schaltfläche EIN / AUS
	• Klik niet op de AAN / UIT-knop na het geselecteerde kookmodel	• Klicken Sie nach dem ausgewählten Kochmodell nicht auf die EIN / AUS-Taste
Das Essen ist nicht gekocht	• Zu viel Essen im Korb	• acken Sie das Essen abwechselnd
	• Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	• Setzen Sie das Essen bei einer geeigneten Temperatur zurück
	• Gebratenes Essen ist nicht knusprig	• Die Kochzeit ist kurz
Kochte das Essen nicht gleichmäßig	• Bestimmte Lebensmittel müssen während des Kochens geschüttelt werden	• Ziehen Sie die Pfanne in der Mitte des Kochvorgangs heraus und schütteln Sie sie, das überlappte Lebensmittel zu trennen, und drücken Sie dann den Topf zurück, um fortzufahren
Gebratenes Essen ist nicht knusprig	• Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebacken werden	•
Kann den Topf nicht glatt zum Gerät zurück schieben	• Der Topf mit viel Essen ist zu schwer	• Das Essen im Korb kann die maximale Linie sein
	• Der Korb wurde nicht richtig in den Topf gelegt	• Schieben Sie den Korb in den Topf
	• Der Griff ist fest	• Stellen Sie den Griff in eine horizontale Position
Rauchen	• Fettes Essen	• normales Phänomen
	• Airfryer entlädt Öl aus der letzten Verwendung	• Reinigen Sie den Topf und den Korb nach Gebrauch

© 2019 Die Investmentgesellschaft Europe B.V.

Hyundai-Logos sind Marken der Hyundai Corporation, Korea. Lizenziert an The Investment Company Europe B.V., alle Rechte vorbehalten.

Vertrieb und Import durch The Investment Company Europe B.V. ausschließlich für den Vertrieb in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg.

Patent angemeldet

Das Artwork und das Design dieses Pakets sind durch das europäische Urheberrecht geschützt und dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung nicht reproduziert, verteilt, angezeigt, veröffentlicht oder zu irgendeinem Zweck verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Marken oder Urheberrechtsvermerke in diesem Paket zu ändern oder zu reproduzieren.

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns unter:

NL / EN - support@alleenonline.nl  
BE / FR - support@alleenonline.be

Lizenziert von Hyundai Corporation, Korea

### INLEIDING

Deze nieuwe heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier van het koken van uw favoriete etenswaren. Door de snelle heteluchtcirculatie en grill kan het apparaat voor het bereiden van diverse gerechten worden gebruikt. En het beste van alles is dat de heteluchtfriteuse etenswaar in alle richtingen verwarmt en de meeste etenswaren hebben geen olie nodig.

### VÓOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat.
3. Maak de grillplaat en de mand grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Dit is een olie-vrije friteuse die met hetelucht werkt; vul de pan niet met olie of frituurvet.

### VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
2. Plaats de grillplaat in de pan.
3. Trek de kabel uit het opbergvak aan de onderkant van het apparaat.

*Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof. Plaats niets op de bovenkant van het apparaat, omdat de luchtstroom verstoord wordt en het resultaat van de heteluchtfriteuse kan beïnvloeden.*

### HET APPARAAT GEBRUIKEN

Dit olie-vrije heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om een breed assortiment van etenswaren te koken. Het inbegrepen receptenboek helpt u bij het leren kennen van het apparaat.

#### Heteluchtfrituren

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse (afb. 3).
3. Plaats de etenswaren in de mand (afb. 4).
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse (afb. 5).

*Zorg ervoor dat deze is uitgelijnd met de geleiders in de behuizing van de friteuse. Gebruik de pan nooit zonder mand.*

**Let op:** Raak de pan tijdens gebruik en enige tijd daarna niet aan, omdat de pan zeer heet kan worden. Houd de pan alleen aan de hendel vast.

5. Bepaal de vereiste voorbereidingsijd voor de te bereiden etenswaar.

6. Bedien het bedieningspaneel als volgt (Afb.6)

Sluit de stroom aan, het volledige stroomlampje.

Voeg 3 minuten toe aan de bereidingsijd als het apparaat koud is.

Opmerking: als u wilt, kunt u het apparaat ook laten voorverwarmen zonder ingrediënten erin. Draai in dat geval de timerknop om meer dan 3 minuten en wacht tot het opwarmlampje uitgaat (na ongeveer 3 minuten). Vul vervolgens de mand en draai de timerknop naar de vereiste bereidingsijd.

a. De timer begint de ingestelde bereidingsijd af te tellen.  
b. Tijdens het heteluchtfrituurproces gaat het werklampje aan en gaat het van tijd tot tijd uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.  
c. Overtollige olie of de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.

7. Sommige etenswaren vereisen dat ze halverwege de bereidingsijd worden geschud. Om de etenswaren te kunnen schudden moet u de pan aan de hendel uit het apparaat trekken en deze schudden en daarna weer terug in de heteluchtfriteuse schuiven.

*Tip: Als u de timer op de halve bereidingsijd instelt, hoort u het geluidssignaal van de timer wanneer u de etenswaren moet schudden. Dit betekent echter wel dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de resterende bereidingsijd.*

8. Wanneer u het geluidssignaal van de timer hoort, is de ingestelde voorbereidingsijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats het op het rooster.

*Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om deze actie uit te voeren moet u de tijdregelknop op 0 instellen.*

9. Controleer of het eten gereed is. Als het eten nog niet gereed is, schuift u de pan terug in het apparaat en stelt u de timer op een paar extra minuten in.

10. Om de etenswaren (bijv. frieten) te verwijderen, trekt u de pan uit de heteluchtfriteuse, plaatst u deze op het rooster, drukt u op de ontgrendelknop van de mand en tilt u de mand uit de pan.

**Draai de mand niet om met de pan er nog steeds aan vast, omdat alle overmatige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld op het eten valt.**

**De pan, het eten en de heteluchtfriteuse zijn heet. Afhankelijk van de type etenswaren in de heteluchtfriteuse, kan er stoom uit de pan ontsnappen.**

11. Maak de mand leeg in een kom of op een bord.

*Tip: Voor het verwijderen van grote of breekbare etenswaren kunt u het beste een tang gebruiken om deze uit de mand te nemen.*

12. Als een partij etenswaren is gekookt, is de heteluchtfriteuse onmiddellijk weer gereed om een andere partij etenswaren te koken.

### ALGEMENE BESCHRIJVING (AFB. 1)

- |                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| 1. Werklicht    | 5. Mandgreep              |
| 2. De timerknop | 6. Grillplaat grillen     |
| 3. Huisvesting  | 7. Luchtauitlaatopeningen |
| 4. Mandje       | 8. Netsnoer               |

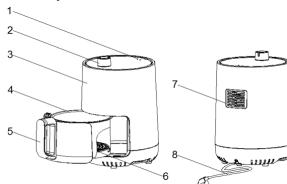


Fig.2

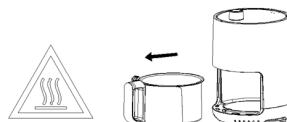


Fig.3



Fig.4

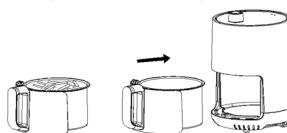


Fig.5

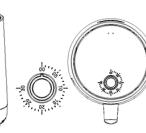


Fig.6

### LET OP:

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch is het apparaat bedoeld voor het gebruik door gasten in hotels, motels, bed en breakfasts of andere woonomgevingen.
- Als het apparaat niet correct wordt gebruikt of voor professionele of semiprofessionele doeleinden, of niet overeenkomstig de instructies in de handleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en iedere aansprakelijkheid voor schade die daaruit voortvloeit.
- Breng het apparaat alleen terug naar een servicecentrum dat geautoriseerd is voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren anders vervalt de garantie.
- Verwijder na gebruik van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat haartrekt of reinigt.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die uit dit apparaat komen goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder verbrande restanten. Frituur verse aardappelen niet op een temperatuur boven de 200°C (om de productie van acrylamide te minimaliseren).

### VEILIGHEIDSWAARSCHUWING:

- Om een continue bescherming tegen een elektrische schok te waar-

- borgen, dient u de stekker alleen in een correct geaard stopcontact te steken.
- Om het creëren van een gevaar te voorkomen ,dient u de stekker schoon te houden.
  - Om een elektrische schok, brand of andere ongelukken te voorkomen, dient u het netsnoer niet te beschadigen, er niet krachtig aan te trekken of te draaien, het niet te gebruiken voor het dragen van zware lasten, het netsnoer niet aan te passen, het niet over de rand van de tafel of het werkblad te laten hangen en te voorkomen dat het netsnoer hete oppervlakken kan raken. Een beschadigd netsnoer moet door een professionele monteur worden gerepareerd.
  - Steek de stekker van het apparaat niet met natte handen in het stopcontact en verwijder daarna niet met natte uit het stopcontact, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
  - Sluit het apparaat op veilige wijze aan omdat dit anders tot een elektrische schok, kortsluiting, rook, vonken of tot andere gevaren kan leiden.
  - Om u te beschermen tegen een elektrische schok en schade aan de werking van het apparaat te voorkomen, dient u het apparaat, de behuizing, het snoer of stekker niet in water of een andere vloeistof te dompelen.
  - Plaats het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of brandbare dampen.
  - Om een elektrische schok te voorkomen, moet u kinderen niet met het stopcontact en de stekker laten spelen.
  - Om brandgevaar te voorkomen, moet u het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen plaatsen, zoals tafelkleden, gordijnen, enz.

#### Problemen oplossen:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Werkt niet	● Netsnoer is niet in het stopcontact gestoken	● Steek de stekker stevig in het geaarde stopcontact
	● U hebt de timer niet ingesteld.	● Draai de timerknop naar de vereiste bereidingsijd om het apparaat in te schakelen.
De etenswaar is volledig gekookt als de kooktijd is verstreken	● Te veel etenswaar in de mand	● Frituur etenswaar in partijen
	● Temperatuur is te laag ingesteld	● Stel een geschikte temperatuur in en frituur de etenswaar opnieuw
	● Kooktijd is te kort	● Stel een geschikte kooktijd in en frituur de etenswaar opnieuw
De etenswaar is niet gelijkmatig gefrituurd	● Bepaalde etenswaren moeten halverwege de kooktijd worden gescheiden	● Trek halverwege het kookproces de pan uit het apparaat en schud de pan, om overlappende etenswaren te scheiden en schuif vervolgens de pan weer terug in het apparaat om verder te gaan
De gefrituurde etenswaar is niet knapperig	● Sommige etenswaren moet met olie worden gefrituurd	● Breng een dunne laag olie op het oppervlak van de etenswaren aan en begin ze te frituren
Kan de pan niet soepel in het apparaat schuiven	● De pan bevattet te veel etenswaar en is te zwaar	● De etenswaren in de mand mogen niet de max. markering overschrijden
	● De mand is niet correct in de pan geplaatst	● Duw de mand in de pan
	● Hendel is defect	● Plaats de hendel in horizontale stand
Roken	● Oliehoudende etenswaar frituren	● Een normaal verschijnsel.
	● Heteluchtfriteuse bevat olie van het laatste gebruik	● Reinig de pan en mand na gebruik

- Zorg ervoor dat u het apparaat op een hittebestendig en vlak oppervlak gebruikt, en minimaal 30 cm verwijderd van de muur, meubels en andere brandbare items.
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan de bedoelde doeleinden.
- Personen met een fysieke of geestelijke beperking en degenen die geen kennis van dit apparaat hebben, moeten door personen worden begeleid die ervaring met dit apparaat hebben en verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn.
- Om brandwonden, een elektrische schok en/of andere verwondingen te voorkomen, moet u het apparaat uit de buurt van kinderen houden; een goed toezicht is nodig als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

#### TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Kleur:	Zwart en zilver
Afmetingen:	26 (L) x 21 (B) x 30 (H) cm
Gewicht:	2.7KG
Materialen:	PP, roestvrij staal
Capaciteit:	1.8L met antiaanbaklaag
Temperatuur:	Regelbare thermostaat van 80-200 °C;
Timer:	1-30min
Ingangsspanning:	220-240V ~; 50 / 60Hz;
Vermogen:	900W
Netsnoer:	0.8m
Functie:	6 vooraf ingestelde functies voor aardappel en friet, bakken, vis, vlees, gevogelte, zeevruchten, bescherming tegen oververhitting, veiligheids pauzefunctie

© 2019 The Investment Company Europe B.V.

Hyundai-logo's zijn handelsmerken van Hyundai Corporation, Korea. Licentie verleend aan The Investment Company Europe B.V., alle rechten voorbehouden.

Gedistribueerd en geïmporteerd door The Investment Company Europe B.V.  
exclusief ontwikkeld voor verkoop in Nederland, België en Luxemburg.

#### PATENT AANGEVRAAGD

De illustraties en het ontwerp van dit pakket zijn beschermd door de Europeese auteursrechtsgesetz en mogen niet worden gereproduceert, gedistribueerd, weergegeven, gepubliceerd of voor welk doel dan ook worden gebruikt zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Het is niet toegestaan om handelsmerken of auteursrechtmeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren.

voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

NL / EN - support@alleenonline.nl  
BE / FR - support@alleenonline.be

Gelicenseerd door Hyundai Corporation, Korea

### INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud offre une alternative saine et commode pour la cuisson des aliments. Grâce à la combinaison d'une circulation rapide d'air chaud et d'une grille supérieure, on l'utilise pour préparer de nombreux plats. Ce qu'il y a de mieux, c'est que la friteuse à air chaud cultive la nourriture de toutes parts et que la plupart des aliments ne nécessitent pas d'huile.

### AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlever tous les matériaux d'emballage.
2. Enlever tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyer soigneusement la plaque de cuisson et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ceci est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud ; ne pas remplir le bac avec de l'huile ou de la graisse à frire.

### MODE D'EMPLOI

1. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placez la plaque de cuisson du gril dans la casseroles.
3. Dévider le câble du logement situé au bas de l'appareil.

### Ne pas remplir le bac d'huile ou de tout autre liquide.

Ne rien poser sur le dessus de l'appareil, car le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la cuisson.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

On utilise cette friteuse à air chaud et sans huile pour une variété d'aliments. Le livre de recettes joint constitue une aide pour apprêter l'appareil.

### FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Brancher la prise électrique à un réceptacle mural femelle avec mise à la terre.
  2. Sortir prudemment le bac de la friteuse à air chaud (fig. 3).
  3. Disposer les aliments dans le panier (fig. 4).
  4. Replacer le bac dans la friteuse à air chaud (fig. 5).
- Veiller à l'aligner avec les guides du corps de la friteuse.  
Ne jamais utiliser le bac sans le panier à l'intérieur.

**PRUDENCE : Ne pas toucher le bac en cours d'utilisation et pendant un certain temps ensuite, car celui-ci est brûlant. Se saisir du bac uniquement à l'aide de la poignée.**

5. Choisir le délai de cuisson nécessaire en fonction des aliments.
6. Utilisez le panneau de commande comme suit (Fig.6)

#### Branchez le pouvoir, le voyant de l'alimentation entière.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid. Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil chauffer sans aucun ingrédient. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

- a. La minuterie commence à décompter le temps de préparation défini.
- b. Pendant le processus de friture à l'air chaud, la lampe de travail s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
- c. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la casserole.

7. Certains aliments nécessitent d'être remués à mi-cuisson. Pour remuer les aliments, retirer le bac de l'appareil avec la poignée et remuer ; replacer ensuite le bac dans la friteuse à air chaud.

**Conseil : Si on règle la minuterie à la moitié du temps de cuisson, on entend le signal de la minuterie lorsqu'il est temps de remuer les aliments. Néanmoins, cela implique que l'on doit régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant après avoir remué les aliments.**

8. Lorsque l'on entend le signal de la minuterie, le temps de cuisson est terminé. Retirer le bac de l'appareil et le placer sur le plan de travail.

Remarque : On éteint également l'appareil manuellement. Pour ce faire, placer le bouton du temps de cuisson de la minuterie sur 0.

9. Vérifier que les aliments soient cuits.

Si ce n'est pas le cas, replacer simplement le bac dans l'appareil et

régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

10. Pour retirer des aliments (par exemple, des frites), retirer le bac hors de la friteuse à air chaud et le placer sur le plan de travail ; ensuite appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier et sortir le panier du bac.

**Ne pas retourner le panier avec le bac encore attaché, car l'huile résiduelle recueillie au fond du bac se renverserait sur les aliments.**

**Le bac, les aliments et la friteuse à air chaud sont brûlants. Selon la nature des aliments dans la friteuse à air chaud, il peut y avoir un dégagement de vapeur.**

11. Vider le panier dans un saladier ou sur un plat.

**Conseil : Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, soulever-les hors du panier à l'aide d'une pince.**

12. Lorsqu'un lot d'aliments a été cuit, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour la cuisson d'un autre lot.

### DESCRIPTION GÉNÉRALE (FIG. 1)

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. lumière de travail        | 5. poignée de panier          |
| 2. Le bouton de la minuterie | 6. plaque de cuisson          |
| 3. logement                  | 7. Ouvertures de sortie d'air |
| 4. panier                    | 8. Cordon d'alimentation      |

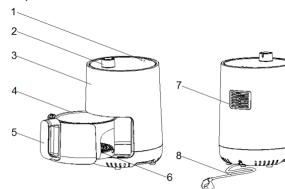


Fig.2

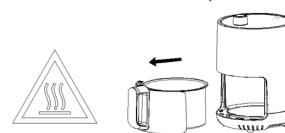


Fig.3



Fig.4

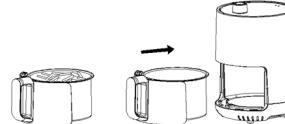


Fig.5



Fig.6

### PRUDENCE :

- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des cuisines des personnels de magasins, bureaux, fermes ou d'autres environnements professionnels, ni par des clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes ou autres lieux de villégiature.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou utilisé pour des usages professionnels ou semi-professionnels, de même que s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions figurant dans le mode d'emploi, la garantie est annulée et toute responsabilité pour les dommages causés est refusée.
- Ne retourner l'appareil qu'à destination d'un service après-vente homologué pour inspection et réparation. - Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même, car cela entraînerait une annulation de garantie.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Veiller à ce que les aliments préparés dans cet appareil soient dorés plutôt que foncés ou bruns. Enlever les restes brûlés. Ne pas frire de pommes de terre crues à une température supérieure à 200 °C (pour réduire le développement d'acrylamide).

## AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ :

- Pour garantir une protection permanente contre le risque d'électrocution, ne brancher que dans un réceptacle femelle correctement mis à la terre.
- Pour éviter tout risque, maintenir la propreté de la prise.
- Pour éviter une électrocution, un incendie ou d'autres accidents, ne pas détériorer, tirer fermement ou torde le câble d'alimentation ; ne pas l'utiliser pour porter des charges lourdes ; ne pas modifier le câble d'alimentation ; ne pas laisser pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et ne pas laisser le câble être en contact avec des surfaces brûlantes. Seul un professionnel en entretien est habilité à réparer un câble d'alimentation endommagé.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées ; cela pourrait entraîner une électrocution.
- Brancher de manière sûre l'appareil, car ne pas le faire pourrait causer une électrocution, un court-circuit, une émanation de fumée, des étincelles et d'autres dangers.
- Pour se protéger d'une électrocution et éviter de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil, ne pas immerger l'appareil, le corps, le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas exposer l'appareil à des vapeurs explosives ou inflammables.
- Pour éviter une électrocution, ne pas laisser les enfants jouer avec les prises femelles et mâles.
- Pour éviter un risque d'incendie, ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes, des

rideaux, etc.

- Veiller à utiliser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et uniforme, en le conservant à au moins 30 cm d'un mur, de meubles et d'autres objets inflammables.
- N'utiliser l'appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Ceux ayant un handicap physique ou mental ou ne connaissant pas l'appareil doivent être guidés pas ceux qui en ont l'expérience et qui sont responsables de leur sécurité.
- Pour éviter brûlures, électrocutions et autres blessures, garder l'appareil hors de portée des enfants ; une surveillance attentive est indispensable lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

## SÉPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Couleur:	Noir et argent
Dimensions:	26 (L) x 21 (L) x 30 (H) cm
Poids:	2,7 kg
Matériaux:	PP, acier inoxydable
Capacité:	1.8L avec revêtement antiadhésif
Température:	Thermostat réglable de 80-200;
Minuterie:	1-30min
Tension d'entrée:	220-240V ~; 50/60 Hz;
Puissance:	900W
Cordon d'alimentation:	0.8m
Fonction:	6 fonctions préglées pour pommes de terre et frites, cuissen au four, poisson, viande, volaille, fruits de mer, protection contre la surchauffe, fonction de pause de sécurité

## Résolution de problèmes:

Problème	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas	● Le câble d'alimentation n'est pas branché dans la prise murale	● Insérer en sécurité la prise dans le réceptacle femelle mis à la terre.
	● Vous n'avez pas réglé la minuterie.	● Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les aliments ne sont pas complètement cuits lorsque le temps de cuisson est écoulé.	● Trop d'aliments dans le panier.	● Cuire les aliments par lots
	● La température est réglée trop basse	● Définir une température adaptée et cuire à nouveau les aliments
	● Le temps de cuisson est trop court	● Définir un temps de cuisson adapté et cuire à nouveau les aliments
La cuisson n'est pas uniforme	● Il est nécessaire de remuer certains aliments à mi-cuisson	● À mi-cuisson, retirer le bac et remuer les aliments afin de séparer les aliments des uns des autres, replacer en suite le bac pour poursuivre la cuisson
Les aliments frits ne sont pas croustillants	● Certains aliments doivent être cuisnés à l'huile	● Étendre une mince couche d'huile sur les aliments et les cuire à nouveau
Impossible de remplacer doucement le bac dans l'appareil	● Le bac contient trop d'aliments et est trop lourd	● Les aliments dans le panier ne doivent pas dépasser la limite maximale
	● Le panier n'a pas été placé correctement dans le bac	● Appuyer sur le panier dans le bac
	● La poignée est bloquée	● Mettre la poignée en position horizontale
Fumées	● Cuisson d'aliments gras	● Un phénomène normal.
	● La friteuse à air chaud contient de l'huile d'une dernière utilisation	● Nettoyer le bac et le panier après utilisation

© 2019 The Investment Company Europe B.V. Les logos Hyundai sont des marques commerciales de Hyundai Corporation, Corée. Sous licence de The Investment Company Europe B.V., tous droits réservés.

Distribué et importé par The Investment Company Europe B.V. exclusivement développé pour la vente aux Pays-Bas, en Belgique et au Luxembourg.

## BREVET EN COURS

Les illustrations et le design de ce paquet sont protégés par la loi européenne sur le droit d'auteur et ne peuvent être reproduits, distribués, affichés, publiés ou utilisés à quelque fin que ce soit sans autorisation écrite préalable.

Il n'est pas permis de modifier ou de reproduire les marques de commerce ou les avis de droit d'auteur de ce paquet.

## CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION COMME IL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES.