

## INTRODUCTION

The Hyundai Airfryer provides an easy and healthy way of cooking your favourite food. 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 for most ingredients there is no need to add oil.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels of 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.

## 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

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
  2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer.
  3. Put the food in the basket.
  4. Slide the pan back into the Air fryer.  
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 or directly afterwards, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the particular food.
6. Operate the control panel as follows; Plug in the power, choose the right temperature and turn the timer to the correct preparation time.  
Note: 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 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 ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it, then slide the pan back into the hot-air fryer.
  8. When you hear the timer bell, the preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat resistant surface.

**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 air fryer and place it on heat resistant surface.

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

**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. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.**

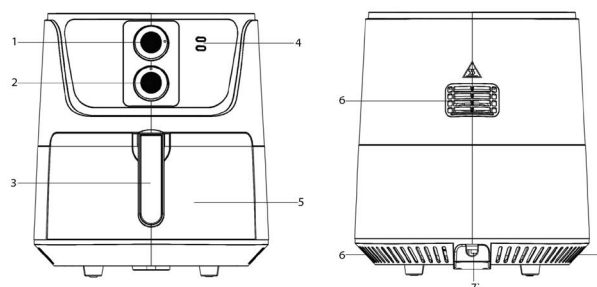
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile food, lift them out of the basket using a pair of tongs.

12. When a batch of food has been cooked, then the air fryer is immediately be ready to begin cooking another batch.

## GENERAL DESCRIPTION

1. Temperature knob
2. The timer knob
3. Handle
4. Indicator light
5. Basket & Grill cooking plate (inside)
6. Air outlets
7. Power cord location



## 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 too 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, 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.

## TROUBLESHOOT

### The airfryer doesnt work?

- 1) The airfryer is not plugged in. Make sure the cable is plugged in correctly.
- 2) You have not set the timer. Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the air fryer.

### The ingredients prepared in the air fryer are not done or not fried evenly?

- 1) The amount of ingredients put in the air fryer is too many. Put smaller batches in the basket. Smaller batches will be fried more evenly.
- 2) The set temperature is too low. Try to prepare the next batch with a higher temperature.
- 3) Ingredients that lie on top of each other (for example; Fries) need to be shaken halfway through the preparation time.

### White smokes comes out of the air fryer?

- 1) You are preparing oily ingredients. When you fry oily ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
- 2) There is still oil left in the basket from the last use. Make sure to clean the basket carefully after each use.

### French fries are not crispy?

- 1) The french fries don't absorb enough oil. Make sure to dry the french fries well before adding the oil.
- 2) The fries are too thick. Make sure to cut them in smaller portions to get a crispier result.
- 3) Try to add more oil for a crispier result.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                  |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| Color:           | Black with chromed rose gold elements  |
| Dimension:       | 38 x 32 x 36 cm                        |
| Weight:          | 5.4 KG                                 |
| Materials:       | PP, Stainless steel                    |
| Basket capacity: | 5.5 L with non-stick coating           |
| Pot capacity:    | 6.2 L with non-stick coating           |
| Temperature:     | Adjustable thermostat from 80 - 200 °C |
| Timer:           | Time control (1-60 minutes)            |
| Input voltage:   | 220-240V~; 50/60Hz;                    |
| Power:           | 1800W                                  |
| Power cord:      | 1.2M                                   |
| Safety:          | Overheating protection                 |

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

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

© 2022 The Investment Company Europe B.V.  
HYUNDAI logos are trademarks of HYUNDAI Corporation holdings, Korea.  
Licensed by HYUNDAI Corporation holdings, Korea . Licensed to The Investment Company Europe B.V. All rights reserved.

Licensed by HYUNDAI Corporation holdings, Korea Imported / Distributed by The Investment Company Europe B.V. Exclusively developed for sales in Belgium, the Netherlands 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 notice from this package.

Licensed by HYUNDAI Corporation holdings, Korea

## INTRODUCTIE

De Hyundai Airfryer biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete voedsel te bereiden. Met zijn combinatie van snelle heteluchtcirculatie en een bovengrill, kan het worden gebruikt om tal van gerechten te bereiden. Het beste deel is dat de hetelucht friteuse voedsel uit alle richtingen verwarmt en voor de meeste ingrediënten is het niet nodig om olie toe te voegen.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Reinig de grill, de kookplaat en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

## KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.**
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 het apparaat, omdat de luchtstroom wordt verstoord en het bakresultaat met hete lucht beïnvloedt.**

## HET GEBRUIK VAN DE AIR FRYER

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
  2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
  3. Plaats het voedsel in de mand.
  4. Schuif de pan terug in de Air friteuse.
- Zorgvuldig uitleggen met de geleiders in de behuizing van de friteuse.  
**Gebruik de pan nooit zonder de mand erin.**

**Let op: Raak de pan niet aan tijdens gebruik of direct daarna, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen bij het handvat vast.**

5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor het specifieke voedsel.
  6. Bedien het bedieningspaneel als volgt; Sluit de stroom aan, kies de juiste temperatuur en zet de timer op de juiste bereidingstijd.
- Opmerking: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is.

*Opmerking: als u wilt, kunt u het apparaat ook voorverwarmen zonder ingrediënten erin. Draai in dat geval de timerknop naar 3 minuten en wacht tot het opwarmlampje uitgaat (na ongeveer 3 minuten). Vul vervolgens het mandje en draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.*

- a. De timer begint de ingestelde voorbereidingstijd af te tellen
  - b. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het werkklampje branden en gaat van tijd tot tijd uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
  - c. Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
7. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan uit het apparaat aan het handvat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse.
8. Wanneer u de timerbel hoort, is de voorbereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

**Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet hiervoor de tijdregeling op 0.**

**BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIZIJING, OMDAT DEZE BELANGRIJKE INFORMATIE BEVAT.**

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

10. Om ingrediënten (bijv. Friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de friteuse en plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak.

**Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op de ingrediënten zal lekken. De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type ingrediënten in de friteuse kan stoom uit de pan ontsnappen.**

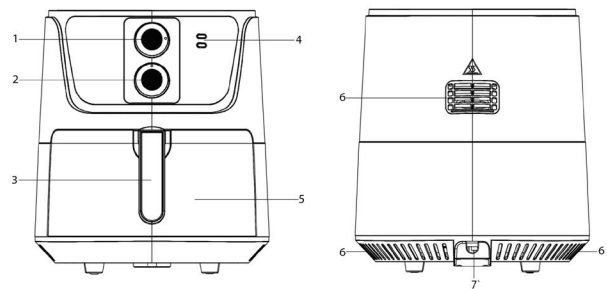
11. Leeg de mand in een kom of op een bord.

Tip: til groot of breekbaar voedsel uit de mand met behulp van een tang.

12. Wanneer een batch voedsel is gekookt, is de lucht friteuse onmiddellijk klaar om te beginnen met het koken van een andere batch.

## ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Temperatuurknop
2. De timerknop
3. Handgreep
4. Indicatielampje
5. Mand en grill kookplaat (binnenkant)
6. Luchtuitlaten
7. Plaats van het netsnoer



## PAS OP

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals de personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch is het bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts of andere woonomgevingen.
- Als het apparaat onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in de gebruikershandleiding, wordt de garantie ongeldig en wordt elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade geweigerd.
- Retourneer het apparaat alleen naar een servicecentrum dat bevoegd is voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt de garantie.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- • Zorg ervoor dat de levensmiddelen in dit apparaat goudgeel zijn in plaats van donker of bruin. Verwijder verbrande resten.
- Bak verse aardappelen niet bij een temperatuur boven 200 ° C (om de productie van acrylamide te minimaliseren).

## VEILIGHEIDSWAARSCHUWING

- Sluit de stekker alleen aan op een correct geaard (geaard) stopcontact om een blijvende bescherming tegen elektrische schokken te garanderen.
- Houd de stekker schoon om gevaar te voorkomen.
- Om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen, mag u de stroomkabel niet beschadigen, er sterk aan trekken of draaien, deze niet gebruiken om zware lasten te dragen, de stroomkabel niet transformeren, de stroomkabel niet over de rand van een tafel laten hangen of werkoppervlak en laat het netsnoer geen hete oppervlakken raken. Een beschadigde stroomkabel moet worden gerepareerd door professioneel onderhoudspersoneel.
- Sluit het apparaat niet aan of haal de stekker niet uit het stopcontact met natte handen, omdat dit elektrische schokken, kortsluiting, roken, vonken en andere gevaren kan veroorzaken.
- Dompel het apparaat, de behuizing, de kabel of het insteekbare water of een andere vloeistof niet onder om het te beschermen tegen elektrische schokken en om de werking van het apparaat te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van explosieve en / of ontvlambare dampen.
- Laat kinderen niet met het stopcontact en de stekker spelen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals tafelkleden, gordijnen, enz. Om brand te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat op een hittebestendig en gelijkmatig oppervlak gebruikt en houd het op minstens 30 cm afstand van de muur, meubels en andere brandbare items.
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan het beoogde gebruik.
- Personen met een lichamelijke of geestelijke handicap en personen die geen kennis hebben van dit apparaat, moeten worden geleid door personen die ervaring hebben met dit apparaat en verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen om brandwonden, elektrische schokken en / of andere verwondingen te voorkomen; nauw toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

## PROBLEEM & OPLOSSING

### De airfryer werkt niet?

- 1) De airfryer is niet aangesloten. Controleer of de kabel correct is aangesloten.
- 2) U hebt de timer niet ingesteld. Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om de luchtfriteuse in te schakelen.

### De ingrediënten bereid in de lucht friteuse zijn niet klaar of niet gelijkmatig gebakken?

- 1) De hoeveelheid ingrediënten die in de friteuse zit, is te veel. Plaats kleinere partijen in de mand. Kleinere partijen worden gelijkmatiger gebakken.
- 2) De ingestelde temperatuur is te laag. Probeer de volgende batch met een hogere temperatuur te bereiden.
- 3) Ingrediënten die op elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

### Komt er witte rook uit de friteuse?

- 1) U maakt olieachtige ingrediënten aan. Wanneer u olieachtige ingrediënten in de luchtfriteuse frituurt, zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
- 2) Er is nog olie over in de mand van het laatste gebruik. Zorg ervoor dat u de mand na elk gebruik zorgvuldig schoonmaakt.

### Frieten zijn niet knapperig?

- 1) De frieten nemen niet genoeg olie op. Zorg ervoor dat je de friet goed droogt voordat je de olie toevoegt.
- 2) De friet is te dik. Zorg ervoor dat je ze in kleinere delen snijdt om een knapperiger resultaat te krijgen.

## BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIZIJING, OMDAT DEZE BELANGRIJKE INFORMATIE BEVAT.

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

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

|                  |                                             |
|------------------|---------------------------------------------|
| Kleur:           | zwart met verchroomde rosé gouden elementen |
| Afmeting:        | 38 x 32 x 36 cm                             |
| Gewicht:         | 5,4 kg                                      |
| Materiaal:       | PP, roestvrij staal                         |
| Inhoud mand:     | 5,5 L met antiaanbaklaag                    |
| Potcapaciteit:   | 6,2 L met antiaanbaklaag                    |
| Temperatuur:     | Regelbare thermostaat van 80 - 200 ° C      |
| Timer:           | Tijdregeling (1-60 minuten)                 |
| Ingangsspanning: | 220-240V ~; 50 / 60Hz;                      |
| Vermogen:        | 1800W                                       |
| Netsnoer:        | 1,2 m                                       |
| Veiligheid:      | Bescherming tegen oververhitting            |

© 2022 The Investment Company Europe B.V.

HYUNDAI-logo's zijn handelsmerken van HYUNDAI Corporation holdings, Korea.  
Onder licentie van The Investment Company Europe B.V. Alle rechten voorbehouden.

Geïmporteerd / gedistribueerd door The Investment Company Europe B.V. Exclusief ontwikkeld voor verkoop in België, Nederland en Luxemburg.

### PATENT AANGEVRAAGD

De illustraties en het ontwerp van dit pakket zijn beschermd door de Europese auteursrechtwetgeving en mogen niet worden gereproduceerd, verspreid, weergegeven, gepubliceerd of gebruikt voor enig doel zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Het is niet toegestaan om handelsmerken of copyright-vermeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren.

Onder licentie van HYUNDAI Corporation holdings, Korea

## INTRODUCTION

Le Hyundai Airfryer offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. Grâce à sa combinaison de circulation d'air chaud et de grille supérieure, il peut être utilisé pour préparer de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que pour la plupart des ingrédients, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le gril, la plaque de cuisson et le panier à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme.  
**Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.**
2. Placez la plaque de cuisson du gril dans la casserole.
3. Tirez le câble du compartiment de stockage situé au bas de l'appareil.

**Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide. Ne posez rien sur l'appareil car le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.**

## UTILISER L'APPAREIL

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
  2. Retirez délicatement le plateau de la friteuse à air chaud.
  3. Mettez la nourriture dans le panier.
  4. Remettez la casserole dans la friteuse Air.
- Veillez à l'aligner avec les guides du corps de la friteuse.  
Ne jamais utiliser la casserole sans le panier.

**ATTENTION: NE TOUCHEZ PAS LA CASSEROLE PENDANT SON UTILISATION OU JUSTE APRÈS, CAR IL FAIT TRÈS CHAUD. NE TENEZ LA CASSEROLE QUE PAR LA POIGNÉE.**

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'aliment en question.
6. Utilisez le panneau de commande comme suit. Branchez l'alimentation, choisissez la bonne température et réglez la minuterie sur le bon temps de préparation. Remarque: 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 3 minutes et attendez que le voyant de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite 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 sort 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 ingrédients nécessitent une agitation à mi-cuisson. Pour secouer les ingrédients, tirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la, puis faites-la glisser dans la friteuse à air chaud.

8. Lorsque vous entendez la minuterie sonner, le temps de préparation est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-le sur une surface chauffante.

**CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR DES RÉFÉRENCES FUTURES, CAR IL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES.**

**Remarque: vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le contrôle du temps sur 0.**

9. Vérifiez si la nourriture est prête. Si les aliments ne sont pas encore prêts, replacez simplement le plat dans l'appareil et réglez la minuterie pendant quelques minutes supplémentaires.

10. Pour éliminer les ingrédients (par exemple, les frites), retirez la casserole de la friteuse à air et placez-la sur une surface chauffée.

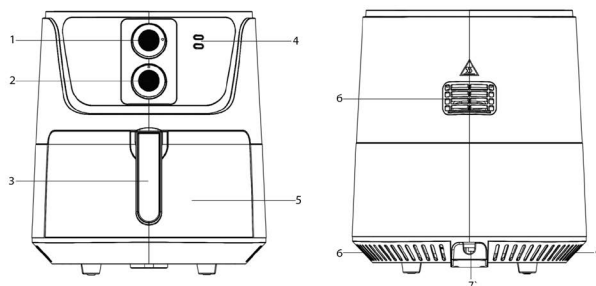
Ne retournez pas le panier avec le récipient encore attaché, car tout excès d'huile accumulé au fond du récipient risquerait de fuir sur les ingrédients. La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

11. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.  
Conseil: pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, sortez-les du panier à l'aide d'une pince.

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

## DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Bouton de température
2. Le bouton de la minuterie
3. Poignée
4. voyant
5. Plaque de cuisson Basket & Grill (à l'intérieur)
6. sorties d'air
7. Emplacement du cordon d'alimentation



## MISE EN GARDE

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de personnel de magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail, ni aux clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes ou autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et toute responsabilité pour les dommages causés sera refusée.
- Ne ramenez l'appareil que dans un centre de service agréé pour examen ou réparation. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, sinon la garantie deviendrait invalide.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments préparés dans cet appareil sont jaune doré plutôt que foncés ou bruns. Enlevez les restes brûlés.
- Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 200 ° C (afin de minimiser la production d'acrylamide).

## AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

- Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, branchez-le uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Pour éviter de créer un danger, maintenez la fiche propre.
- Pour éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents, ne pas endommager, tirer ou tordre fortement le câble d'alimentation, ne pas l'utiliser trop pour transporter des charges lourdes, ne pas transformer le câble d'alimentation, ne pas le laisser pendre du bord d'une table ou une surface de travail et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes. Un câble d'alimentation endommagé doit être réparé par du personnel de maintenance professionnel.
- Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées, cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit, la fumée, la formation d'étincelles et d'autres dangers.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques et éviter de nuire au fonctionnement de l'appareil, n'immergez pas l'appareil, son corps, son câble, son eau de branchement ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil en présence de vapeurs explosives et / ou inflammables.
- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas les enfants jouer avec la prise et la fiche.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes, des rideaux, etc.
- Veillez à utiliser l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, en le gardant à au moins 30 cm du mur, des meubles et autres objets inflammables.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Les personnes ayant une déficience physique ou mentale et celles qui ne connaissent pas cet appareil doivent être guidées par des personnes ayant une expérience de cet appareil et qui seront responsables de leur sécurité.
- Pour éviter les brûlures, les chocs électriques et / ou d'autres blessures, éloignez l'appareil des enfants; une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.

## DÉPANNER

### Le airfryer ne fonctionne pas?

- 1) Le sécheur d'air n'est pas branché. Assurez-vous que le câble est branché correctement.
- 2) Vous n'avez pas réglé le chronomètre. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer la friteuse à air.

### Les ingrédients préparés dans la friteuse à air ne sont pas cuits ou ne sont-ils pas frits uniformément?

- 1) La quantité d'ingrédients mis dans la friteuse à air est trop. Mettez des lots plus petits dans le panier. Les petites quantités seront frites plus uniformément.
- 2) La température réglée est trop basse. Essayez de préparer le prochain lot avec une température plus élevée.
- 3) Les ingrédients superposés (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.

### Des fumées blanches sortent de la friteuse à air?

- 1) Vous préparez des ingrédients gras. Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoulera dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
- 2) Il reste encore de l'huile dans le panier de la dernière utilisation. Assurez-vous de nettoyer le panier avec soin après chaque utilisation.

### Les frites ne sont pas croustillantes?

- 1) Les frites n'observent pas assez d'huile. Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
- 2) Les frites sont trop épaisses. Assurez-vous également de les couper en portions plus petites pour obtenir un résultat plus croustillant.
- 3) Essayez d'ajouter plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

## CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR DES RÉFÉRENCES FUTURES, CAR IL CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES.

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

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Couleur:               | noir avec éléments en or rose chromés |
| Dimension:             | 38 x 32 x 36 cm                       |
| Poids:                 | 5,4 kg                                |
| Matériaux:             | PP, acier inoxydable                  |
| Capacité du panier:    | 5,5 L avec revêtement antiadhésif     |
| Capacité du pot:       | 6,2 L avec revêtement antiadhésif     |
| Température:           | thermostat réglable de 80 à 200 ° C   |
| Minuterie:             | contrôle du temps (1-60 minutes)      |
| Tension d'entrée:      | 220-240V ~; 50/60 Hz;                 |
| Puissance:             | 1800W                                 |
| Cordon d'alimentation: | 1.2M                                  |
| Sécurité:              | protection contre la surchauffe       |

© 2022 The Investment Company Europe SA  
Les logos de Hyundrai sont des marques commerciales de HYUNDAI Corporation holdings, Corée.  
Sous licence pour The Investment Company Europe SA. Tous droits réservés.

Importe / Distribué par The Investment Company Europe SA. Conçu exclusivement pour la vente en Belgique, aux Pays-Bas et au Luxembourg.

### BREVET DÉPOSÉ

L'illustration et la conception de cet emballage sont protégées par la loi européenne sur le droit d'auteur et ne peuvent être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées dans aucun but sans autorisation écrite préalable. Il n'est permis d'altérer ou de reproduire aucune marque commerciale ou notification de droits d'auteur issu de cet emballage.

Sous licence octroyée par HYUNDAI Corporation holdings, Corée.

## EINFÜHRUNG

Mit dem Hyundai Airfryer können Sie auf einfache und gesunde Weise Ihr Lieblingessen zubereiten. Mit seiner Kombination aus schneller Heißluftzirkulation und einem Spitzengrill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluft-Fritteuse Speisen aus allen Richtungen erwärmt und für die meisten Zutaten kein Öl nachgefüllt werden muss.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten des Geräts.
3. Reinigen Sie den Grill, die Kochplatte und den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.

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

2. Legen Sie die Grillplatte in die Pfanne.
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Ablagefach an der Unterseite des Geräts.

**Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**

**Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Bratergebnis beeinträchtigt wird.**

## BENUTZUNG DES GERÄTS

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Legen Sie das Essen in den Korb.
4. Schieben Sie die Pfanne wieder in die Luftfritteuse. Achten Sie darauf, dass Sie es an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausrichten.

**Benutzen Sie die Pfanne niemals ohne Korb.**

**Achtung: Die Pfanne nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar danach berühren, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.**

5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für das jeweilige Lebensmittel.
6. Bedienen Sie das Bedienfeld wie folgt; Stecken Sie den Netzstecker ein, wählen Sie die richtige Temperatur und stellen Sie den Timer auf die richtige Vorbereitungszeit. Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit bei kaltem Gerät um 3 Minuten.

*Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen lassen. Drehen Sie in diesem Fall den Zeitschaltuhrknopf auf 3 Minuten und warten Sie, bis die Aufheizanzeige erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit.*

- a. Der Timer zählt die eingestellte Vorbereitungszeit herunter
- b. Während des Heißluftbratvorgangs leuchtet die Arbeitsleuchte auf und geht von Zeit zu Zeit aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ist Ein- und Ausschalten, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
- c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden der Pfanne gesammelt.

7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Pfanne dann zurück in die Heißluftfritteuse.

**BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF, DA SIE WICHTIGE INFORMATIONEN ENTHÄLT.**

8. Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

**Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Zeitregler auf 0.**

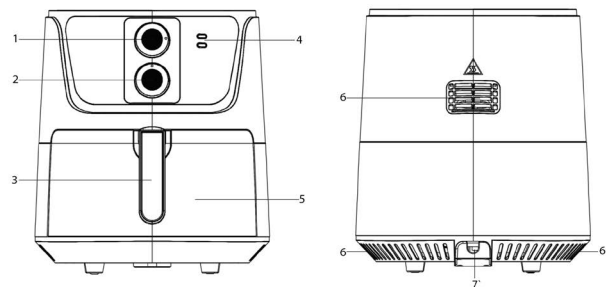
9. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Wenn das Essen noch nicht fertig ist, schieben Sie einfach die Pfanne zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für ein paar zusätzliche Minuten ein.
10. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entfernen, ziehen Sie die Pfanne aus der Luftfritteuse und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Drehen Sie den Korb nicht um, wenn die Pfanne noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Die Pfanne und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Luftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne austreten.

11. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Tipp: Um große oder zerbrechliche Lebensmittel zu entfernen, heben Sie sie mit einer Zange aus dem Korb.
12. Wenn eine Charge gekocht wurde, ist die Fritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zu kochen.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Temperaturregler
2. Der Timer-Knopf
3. Behandeln
4. Kontrollleuchte
5. Basket & Grill-Kochplatte (innen)
6. Luftauslässe
7. Position des Netzkabels



## VORSICHT

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie der Personalküche von Läden, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, und es ist auch nicht für Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts oder anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wird das Gerät unsachgemäß oder für berufliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet oder wird es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und jegliche Haftung für verursachte Schäden wird abgelehnt.
- Senden Sie das Gerät nur an ein Service-Center zurück, das 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 aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten bevor Sie damit umgehen oder es reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die in diesem Gerät zubereiteten Lebensmittel goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Verbrannte Reste entfernen.

- Braten Sie frische Kartoffeln nicht bei einer Temperatur über 200 ° C (um die Produktion von Acrylamid zu minimieren).

## SICHERHEITSWARNUNG

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an, um den Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten.
- Halten Sie den Stecker sauber, um Gefahren zu vermeiden.
- Um Stromschläge, Feuer und andere Unfälle zu vermeiden, beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen oder verdrehen Sie es nicht, tragen Sie keine schweren Lasten, transformieren Sie das Netzkabel nicht und lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder Arbeitsfläche und lassen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Ein beschädigtes Netzkabel muss von professionellem Wartungspersonal repariert werden.
- Stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen ein oder aus, da dies zu Stromschlägen, Kurzschlüssen, Rauchen, Funkenbildung und anderen Gefahren führen kann.
- Tauchen Sie das Gerät, seinen Körper, sein Kabel, sein Steckwasser oder eine andere Flüssigkeit nicht ein, um den Stromschlag zu vermeiden und die Funktion des Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und / oder brennbaren Dämpfen auf.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Steckdose und dem Stecker spielen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhängen usw. auf, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer hitzebeständigen und ebenen Oberfläche steht und mindestens 30 cm von der Wand, Möbeln und anderen brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen und Personen, die dieses Gerät nicht kennen, müssen von Personen angeleitet werden, die Erfahrung mit diesem Gerät haben und für deren Sicherheit verantwortlich sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verbrühungen, Stromschläge und / oder andere Verletzungen zu vermeiden. Wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.

## PROBLEMBEHANDLUNG

### Der Airfryer funktioniert nicht?

- 1) Der Airfryer ist nicht angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel richtig angeschlossen ist.
- 2) Sie haben den Timer nicht eingestellt. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um die Luftfritteuse einzuschalten.

### Die in der Fritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht fertig oder nicht gleichmäßig frittiert?

- 1) Die Menge der Zutaten in der Fritteuse ist zu groß. Legen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
- 2) Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Versuchen Sie, die nächste Charge mit einer höheren Temperatur zuzubereiten.
- 3) Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.

### Weißer Rauch kommt aus der Fritteuse?

- 1) Sie bereiten ölige Zutaten zu. Wenn Sie ölige Zutaten in der Luftfritteuse braten, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erwärmen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
- 2) Es befindet sich noch Öl aus dem letzten Gebrauch im Korb. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch sorgfältig.

### Pommes sind nicht knusprig?

- 1) Die Pommes Frites absorbieren nicht genug Öl. Stellen Sie sicher, dass die Pommes Frites gut getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.
- 2) Die Pommes sind zu dick. Schneiden Sie sie in kleinere Teile, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
- 3) Geben Sie mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| Farbe:            | Schwarz mit verchromten Rotgoldelementen  |
| Abmessung:        | 38 x 32 x 36 cm                           |
| Gewicht:          | 5,4 kg                                    |
| Materialien:      | PP, Edelstahl                             |
| Korbinhalt:       | 5,5 l mit Antihaftbeschichtung            |
| Topfinhalt:       | 6,2 l mit Antihaftbeschichtung            |
| Temperatur:       | Einstellbarer Thermostat von 80 bis 200°C |
| Timer:            | Zeitsteuerung (1-60 Minuten)              |
| Eingangsspannung: | 220-240 V ~; 50/60 Hz;                    |
| Leistung:         | 1800W                                     |
| Netzkabel:        | 1,2 m                                     |
| Sicherheit:       | Überhitzungsschutz                        |

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF, DA SIE WICHTIGE INFORMATIONEN ENTHÄLT.

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

© 2022 The Investment Company Europe B.V.  
HYUNDAI-Logos sind Marken der HYUNDAI Corporation holdings, Korea.  
Lizenziert an The Investment Company Europe B.V. Alle Rechte vorbehalten.

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

PATENT ANGEMELDET  
Das Bildmaterial und das Design dieser Verpackung sind durch das europäische Urheberrecht geschützt und dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung nicht reproduziert, verteilt, angezeigt, veröffentlicht oder für andere Zwecke verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Marken oder Copyright-Vermerke aus dieser Verpackung zu ändern oder zu reproduzieren.

Lizenziert von der HYUNDAI Corporation holdings, Korea