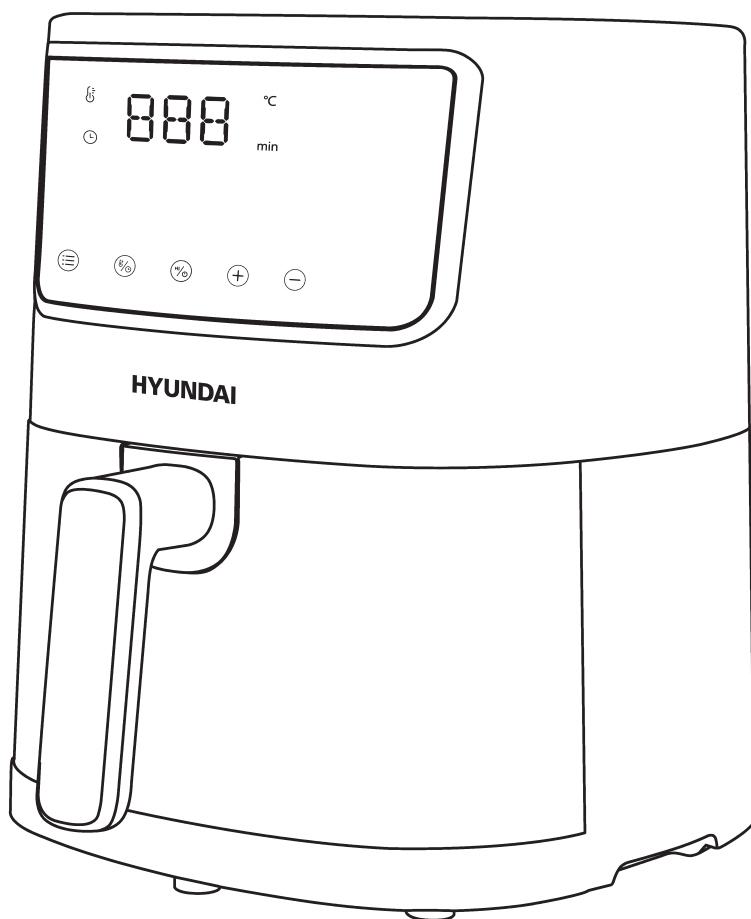


HYUNDAI

Air fryer with LED panel - 4.2L
(User Manual)



HHA1022401

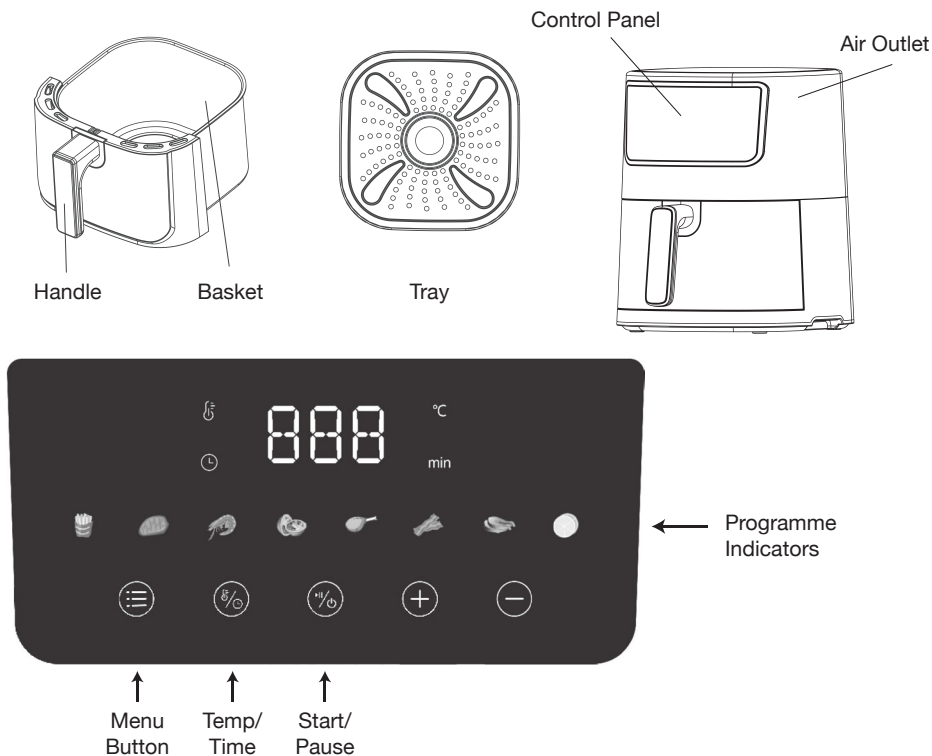
Please read these instructions carefully before use and retain for future reference.

CAUTIONS

- This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory, or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down. Children of less than 3 years should be kept away from this appliance unless continuously supervised.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate, and clean the appliance or perform user maintenance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- From time to time, check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid danger.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not place against a wall or other appliance. Leave at least 10cm free at the back and sides of the appliance and 10cm free space above.
- Do not place anything on top of this appliance.
- Extreme caution must be used when moving an appliance with hot oil or other hot liquids.
- Only use on a heat resistant surface.
- Only use the appliance for domestic household purposes and in the way indicated in these instructions.
- Ensure the power cord does not come into contact with hot parts of the appliance or touch wet or hot surfaces.
- Never immerse this appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
- Do not use with wet hands.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer, separate remote control system, or any other device that switches the heater on automatically.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught or twisted in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. Always ensure it is kept out of reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or kitchen countertop.
- Always remove the plug from the wall socket when not in use and before putting on or taking off attachments and before cleaning.
- Do not cover the air outlet when the appliance is working.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Allow appliance to cool down before cleaning.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Before cleaning and storing, always unplug and make sure the appliance has cooled down.
- Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means «CAUTION, this surface may get very hot during use».

- (*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger, In case of need you should return the appliance to this electrician.

INTRODUCTION



BEFORE FIRST USE:

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

OPERATIONAL INSTRUCTIONS:

1. Plug in the appliance. The display will illuminate and perform a self-check.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Add ingredients to the basket and slide the pan back in.
4. Press the «Start/Pause» button. To select one of the pre-set programs, press the «Menu» button until the required program flashes. Time and temperature can be altered using the «+» or «-» buttons on the display. Note: Temperature will display first, and after five flashes, the program time will be displayed.
5. To manually set the time and temperature, press the «Temp/Time» button so the temperature and «C»

indicator light up. This can then be altered using the «+» or «-» buttons. Similarly, to amend the time, press the «Temp/Time» button so the time identification and «min» indicator light up, altering to the required time using the «+» or «-» buttons.

6. Once the required program, or time and temperature, are set, press the «Start/Pause» button to begin cooking.
7. Once cooking is finished, pull the pan out of the appliance and check if ingredients are ready.
8. If the ingredients are not yet ready, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

PRESET FUNCTIONS

Function	Default Temperature	Default Time
Chips	200°C	25
Steak	180°C	13
Shrimp	180°C	15
Baking	160°C	25
Chicken	200°C	22
Bacon	180°C	15
Fish Fillet	200°C	20
Potato	180°C	10

SETTINGS:

This table below will help you select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid airflow technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake
Potato & fries				
Thin frozen fries	500-600	18-25	200	Yes

Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Yes
Potato gratin	600	20-25	200	Yes
Meat & Poultry				
Steak	100-600	12-18	180	No
Pork chops	100-600	12-18	180	No
Hamburger	100-600	10-20	180	No
Sausage rol	100-600	13-15	200	No
Drumsticks	100-600	25-30	180	No
Chicken breast	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbedcheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cake	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Sweet snacks	500	20	160	No

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt. Tip: If dirt is stuck to the grill or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the grill in the pan and let it soak for approximately 10 minutes.
3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Airfryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.

	The timer has not been set.	Adjust the timer to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting (see section 'Operational Instructions' in chapter 'Using the Appliance').
	The preparation time is too short.	Adjust the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the Appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used snacks meant for traditional deep fryers.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy 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.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in them.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Material:	ABS+PP
Power:	1400W
Voltage:	220 - 240V~
Product size:	26 x 31.5 x 30 cm
Digital control:	8 preset menus
Timer:	0-60 minutes
Temperature:	80-200°C
Capacity:	4.2 L

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is a trademark of 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 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 notice from this package.

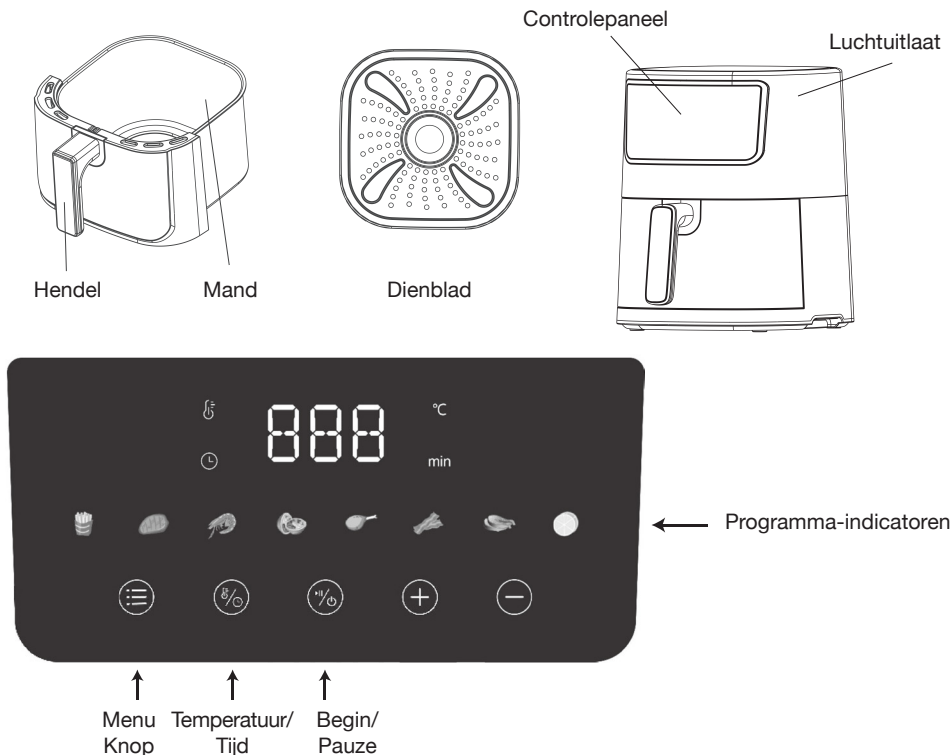
Lees deze instructies vóór gebruik zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Laat het apparaat en het snoer nooit zonder toezicht achter en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of onverantwoordelijke personen, vooral niet als de stekker in het stopcontact zit of als het afkoelt. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten uit de buurt van dit apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen van 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen het apparaat alleen aan-/uitzetten, op voorwaarde dat het in de beoogde normale gebruikspositie is geplaatst of geïnstalleerd en dat zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en begrijp de gevaren die eraan verbonden zijn. Kinderen van 3 jaar en jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, regelen, schoonmaken of gebruikersonderhoud uitvoeren.
- Controleer of uw netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat vermeld.
- Controleer het apparaat af en toe op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als het snoer of het apparaat tekenen van schade vertoont. In dat geval moeten reparaties worden uitgevoerd door een bevoegde, gekwalificeerde elektricien(*). Mocht het snoer beschadigd zijn, dan moet het worden vervangen door een bevoegde, gekwalificeerde elektricien(*) om gevaar te voorkomen.
- Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven plaatsen.
- Niet tegen een muur of ander apparaat plaatsen. Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten van het apparaat en 10 cm vrije ruimte erboven.
- Plaats niets op dit apparaat.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Alleen gebruiken op een hittebestendige ondergrond.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of in aanraking komt met natte of hete oppervlakken.
- Dompel dit apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, om welke reden dan ook.
- Niet gebruiken met natte handen.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en plaats het altijd in een droge omgeving.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer, een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of enig ander apparaat dat de verwarming automatisch inschakelt.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer op geen enkele manier bekneeld kan raken of gedraaid kan worden. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en buig het niet. Zorg er altijd voor dat het buiten bereik van kinderen wordt bewaard. Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht in de keuken hangt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt, voordat u opzetstukken aanbrengt of verwijdt en voordat u gaat schoonmaken.
- Dek de luchtuitlaat niet af als het apparaat in werking is.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.
- Vul de pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtbuitenopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.
- Tijdens het heteluchtfrityren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaaten, houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaaten. Let ook op hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.

- Onjuiste bediening en oneigenlijk gebruik kunnen het apparaat beschadigen en letsel bij de gebruiker veroorzaken.
- Voordat u het apparaat schoonmaakt en opbergt, dient u altijd de stekker uit het stopcontact te halen en ervoor te zorgen dat het apparaat is afgekoeld.
- Mocht het symbool op een bepaald oppervlak aanwezig zijn, dan moet u voorzichtig zijn bij het hanteren van het product. Dit symbool betekent «LET OP, dit oppervlak kan tijdens gebruik erg heet worden».
- (*) Bekwame gekwalificeerde elektriciën: dienst na verkoop van de producent of importeur of elke persoon die gekwalificeerd, goedgekeurd en bekwaam is om dit soort reparaties uit te voeren om elk gevaar te vermijden. In geval van nood moet u het apparaat hierheen terugbrengen elektriciën.

INVOERING



VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
 3. Maak de mand en de pan grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
 4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Dit is een olievrije frituurpan die werkt op hete lucht, vul de pan dus niet met olie of frituurvet.
- Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
 - Plaats niets op het apparaat, omdat de luchtstroom hierdoor wordt verstoord en het resultaat van het hot air fryer wordt beïnvloed.

BEDIENINGSINSTRUCTIES:

1. Sluit het apparaat aan. Het display licht op en voert een zelfcontrole uit.
2. Trek de pan voorzichtig uit de airfryer.

3. Doe de ingrediënten in het mandje en schuif de pan er weer in.
4. Druk op de knop «Start/Pauze». Om een van de vooraf ingestelde programma's te selecteren, drukt u op de knop «Menu» totdat het gewenste programma knippert. Tijd en temperatuur kunnen worden gewijzigd met de knoppen «+» of «-» op het display. Opmerking: De temperatuur wordt eerst weergegeven en na vijf keer knipperen wordt de programmatijd weergegeven.
5. Om de tijd en temperatuur handmatig in te stellen, drukt u op de knop «Temp/Time» zodat de temperatuur en de «C»-indicator oplichten. Dit kan vervolgens worden gewijzigd met de knoppen «+» of «-». Op dezelfde manier kunt u, om de tijd te wijzigen, op de knop «Temp/Time» drukken, zodat de tijdaanduiding en de «min»-indicator oplichten en de gewenste tijd wijzigen met behulp van de knoppen «+» of «-».
6. Zodra het gewenste programma, of de tijd en temperatuur, zijn ingesteld, drukt u op de knop «Start/Pauze» om met het koken te beginnen.
7. Zodra het koken klaar is, trekt u de pan uit het apparaat en controleert u of de ingrediënten klaar zijn.
8. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.

VOORAF INGESTELDE FUNCTIES

Functie	Standaardtemperatuur	Standaardtijd
Chips	200°C	25
Biefstuk	180°C	13
Garnaal	180°C	15
Bakken	160°C	25
Kip	200°C	22
Spek	180°C	15
Visfilet	200°C	20
Aardappel	180°C	10

INSTELLINGEN:

Onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Airflow-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord door de pan tijdens het heteluchtfrituren kort uit het apparaat te trekken.

Tips:

- Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de Airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de Airfryer.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de Airfryer bereid worden.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de Airfryer als je een taart of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- Ook voor het opwarmen van ingrediënten kun je de Heteluchtfriteuse gebruiken. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temp (°C)	Schudden
Frietjes				
Dunne diepvriesfriet	500-600	18-25	200	Ja
Dikke diepvriesfriet	500-600	20-25	200	Ja
Aardappelgratin	600	20-25	200	Ja
Vlees & Gevogelte				
Biefstuk	100-600	12-18	180	Nee
Varkenskoteletten	100-600	12-18	180	Nee
Hamburger	100-600	10-20	180	Nee
Worstrol	100-600	13-15	200	Nee
Drumstokken	100-600	25-30	180	Nee
Kipfilet	100-600	18-25	180	Nee
Snacks				
Loempia's	100-600	8-10	200	Ja
Bevroren kipnuggets	100-600	8-12	180	Ja
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee
Bevroren broodkruimelkaassnacks	100-500	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee
Bakken				
Taart	500	8-15	180	Nee
Quiche	500	20-22	180	Nee
Muffins	500	15-18	200	Nee
Zoete hapjes	500	20	160	Nee

Let op: Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als je gaat frituren terwijl de Heteluchtfriteuse nog koud is.

SCHOONMAAK

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de mand schoon te maken, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Let op: Verwijder de pan om de Heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen kunt u ontvettingsvloeistof gebruiken. Tip: Als er vuil aan het rooster of de bodem van de pan blijft plakken, vul dan de pan met heet water met wat afwasmiddel. Plaats het rooster in de pan en laat het ongeveer 10 minuten weken.
3. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De Airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De timer is niet ingesteld.	Stel de timer in op de benodigde bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten die met de airfryer gebakken zijn, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Plaats kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere batches worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuurstelling (zie paragraaf 'Gebruiksaanwijzing' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De ingrediënten worden in de airfryer ongelijkmatig gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) dienen halverwege de bereidingstijd geschud te worden.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je gebruikte snacks bedoeld voor traditionele frituurpannen.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de airfryer lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat en het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook ontstaat doordat vet in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse friet wordt ongelijkmatig in de lucht gebakken	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.

Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water die erin zit.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Materiaal:	ABS+PP
Vermogen:	1400W
Spanning:	220 - 240V~
Productafmetingen:	26 x 31,5 x 30 cm
Digitale bediening:	8 vooraf ingestelde menu's
Timer:	0-60 minuten
Temperatuur:	80-200°C
Capaciteit:	4,2 liter

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is een handelsmerk van HYUNDAI Corporation holdings, Korea. In licentie gegeven AAn The Investment Company Europe B.V. Alle rechten voorbehouden.

Onder licentie van HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Geïmporteerd/gedistribueerd 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 Europese auteursrechtwetgeving en mogen niet worden gereproduceerd, gedistribueerd, weergegeven, gepubliceerd of gebruikt voor welk doel dan ook zonder voorafgAande schriftelijke toestemming.Het is niet toegestAan om handelsmerken of copyrightvermeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren pakket.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation et conserver pour référence future.

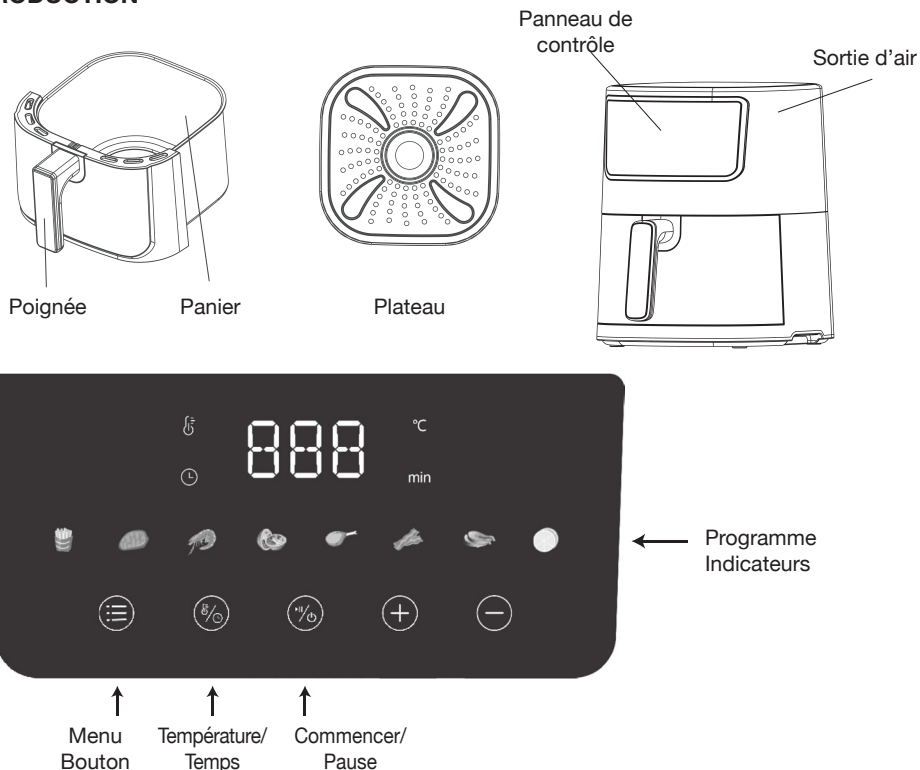
PRÉCAUTIONS

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne laissez jamais l'appareil et son cordon sans surveillance et à la portée d'enfants de moins de 8 ans ou de personnes irresponsables, notamment lorsqu'il est branché au mur ou lorsqu'il refroidit. Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de cet appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants âgés de 3 ans et de moins de 8 ans ne doivent allumer/éteindre l'appareil qu'à condition qu'il ait été placé ou installé dans sa position de fonctionnement normale prévue et qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers encourus. Les enfants âgés de 3 ans et de moins de 8 ans ne doivent pas brancher, régler et nettoyer l'appareil ni effectuer l'entretien par l'utilisateur.
- Vérifiez que votre tension secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- De temps en temps, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou l'appareil présente des signes de dommages. Dans ce cas, les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié et compétent(*). Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié et compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- Ne pas placer contre un mur ou un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm d'espace libre au-dessus.
- Ne placez rien sur cet appareil.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Utiliser uniquement sur une surface résistante à la chaleur.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins domestiques et de la manière indiquée dans ces instructions.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil ni ne touche des surfaces humides ou chaudes.
- Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit.
- Ne pas utiliser avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe, d'un système de télécommande séparé ou de tout autre appareil qui allume automatiquement le radiateur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut pas être coincé ou tordu de quelque manière que ce soit. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas. Assurez-vous toujours qu'il est tenu hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir de cuisine.
- Retirez toujours la fiche de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de mettre ou de retirer des accessoires et avant le nettoyage.
- Ne couvrez pas la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne remplissez pas la poêle avec de l'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air extérieures pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air, gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessories non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
- Un fonctionnement incorrect et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et causer

des blessures à l'utilisateur.

- Avant de nettoyer et de ranger, débranchez toujours et assurez-vous que l'appareil a refroidi.
- Si le symbole est indiqué sur une certaine surface, vous devez être prudent lors de la manipulation du produit. Ce symbole signifie « ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude lors de l'utilisation ».
- (*) Électricien qualifié compétent : service après-vente du producteur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce type de réparations afin d'éviter tout danger. En cas de besoin, vous devez rapporter l'appareil à ce électricien.

INTRODUCTION



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
 2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
 3. Nettoyez soigneusement le panier et la poêle avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
 4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez donc pas la poêle d'huile ou de graisse de friture.
- Ne remplissez pas la poêle avec de l'huile ou tout autre liquide.
 - Ne posez rien sur l'appareil, car le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à air chaud.

INSTRUCTIONS OPÉRATIONNELLES :

1. Branchez l'appareil. L'écran s'allumera et effectuera une auto-vérification.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air.
3. Ajoutez les ingrédients dans le panier et remettez la casserole à l'intérieur.
4. Appuyez sur le bouton «Départ/Pause». Pour sélectionner l'un des programmes prédéfinis, appuyez sur le bouton «Menu» jusqu'à ce que le programme souhaité clignote. L'heure et la température peuvent

être modifiées à l'aide des boutons «+» ou «-» sur l'écran. Remarque : La température s'affichera en premier et après cinq clignotements, la durée du programme s'affichera.

5. Pour régler manuellement l'heure et la température, appuyez sur le bouton «Temp/Time» pour que la température et l'indicateur «C» s'allument. Celui-ci peut ensuite être modifié à l'aide des boutons «+» ou «-». De même, pour modifier l'heure, appuyez sur le bouton « Temp/Time » pour allumer l'identification de l'heure et l'indicateur « min », en modifiant l'heure souhaitée à l'aide des boutons « + » ou « - ».
6. Une fois le programme souhaité, ou la durée et la température réglés, appuyez sur le bouton «Départ/ Pause» pour commencer la cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, retirez la casserole de l'appareil et vérifiez si les ingrédients sont prêts.
8. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES

Fonction	Température par défaut	Heure par défaut
Puces	200°C	25
Steak	180°C	13
Crevette	180°C	15
Pâtisserie	160°C	25
Poulet	200°C	22
Lard	180°C	15
Filet de poisson	200°C	20
Pomme de terre	180°C	10

PARAMÈTRES:

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Les ingrédients différant par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Étant donné que la technologie Rapid airflow réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la poêle de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils:

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, et une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter des ingrédients frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans l'Airfryer quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans l'Airfryer.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans l'Airfryer.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de l'Airfryer si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité min.-max. (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Secouer
Frites				
Frites fines surgelées	500-600	18-25	200	Oui
Frites épaisses surgelées	500-600	20-25	200	Oui
Gratin dauphiNonis	600	20-25	200	Oui
Viande de volaille				
Steak	100-600	12-18	180	Non
Côtes de porc	100-600	12-18	180	Non
Hamburger	100-600	10-20	180	Non
Rouleau de saucisses	100-600	13-15	200	Non
Pilons	100-600	25-30	180	Non
Poitrine de poulet	100-600	18-25	180	Non
Collations				
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Oui
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non
Snacks au fromage et au pain surgelés	100-500	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non
Pâtisserie				
Gâteau	500	8-15	180	Non
Quiche	500	20-22	180	Non
Muffins	500	15-18	200	Non
Des collations sucrées	500	20	160	Non

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous démarrez la friture alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Remarque : Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser du liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes. Astuce : Si de la saleté est collée sur la grille ou au fond de la poêle, remplissez la poêle d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle, placez la grille dans la poêle et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'Airfryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Ajustez la température au réglage de température requis (voir la section « Mode d'emploi » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients superposés ou superposés (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé des snacks destinés aux friteuses traditionnelles.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
vous ne parvenez pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est provoquée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans l'air	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Matériel:	ABS + PP
Puissance:	1400W
Tension:	220 - 240 V~
Taille du produit:	26 x 31,5 x 30 cm
Contrôle numérique:	8 menus prédéfinis
Minuterie:	0-60 minutes
Température:	80-200 °C
Capacité:	4,2 L

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI est une marque commerciale de HYUNDAI Corporation holdings, Corée. Sous licence de The Investment Company Europe B.V. Tous droits réservés.

Sous licence de HYUNDAI Corporation Holdings, Corée Importé/Distribué par The Investment Company Europe B.V. Développé exclusivement pour les ventes aux Pays-Bas, en Belgique et au Luxembourg.

BREVET EN COURS

L'illustration et la conception de ce paquet sont protégées par la loi européenne sur le droit d'auteur et ne peuvent être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées à quelque fin que ce soit sans autorisation écrite préalable. Il est interdit de modifier ou de reproduire toute marque ou avis de droit d'auteur de ce forfait.

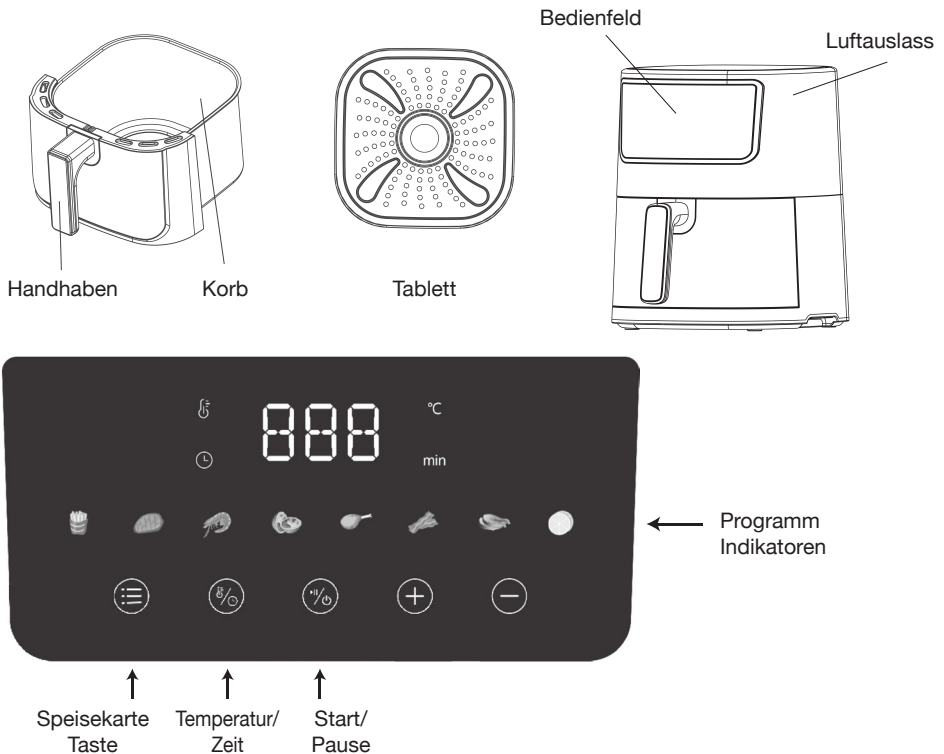
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts und den damit verbundenen Risiken erhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät und sein Kabel niemals unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren oder verantwortungslosen Personen, insbesondere wenn es an die Wand angeschlossen ist oder abkühlt. Kinder unter 3 Jahren sollten von diesem Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder im Alter von 3 Jahren und unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur dann ein-/ausschalten, wenn es in der vorgesehenen normalen Betriebsposition aufgestellt oder installiert wurde und sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen das Gerät nicht anschließen, regulieren, reinigen oder Benutzerwartungen durchführen.
- Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
- Überprüfen Sie das Gerät von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Kabel oder das Gerät Anzeichen von Beschädigung aufweist. In diesem Fall sollten Reparaturen von einem kompetenten, qualifizierten Elektriker(*) durchgeführt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es von einem kompetenten, qualifizierten Elektriker(*) ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen platzieren.
- Nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm und darüber 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie nichts auf dieses Gerät.
- Beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- Nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den häuslichen Gebrauch und auf die in dieser Anleitung angegebene Art und Weise.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt oder nasse oder heiße Oberflächen berührt.
- Tauchen Sie dieses Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, aus welchem Grund auch immer.
- Nicht mit nassen Händen verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und stellen Sie es immer in einer trockenen Umgebung auf.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr, einem separaten Fernbedienungssystem oder einem anderen Gerät vorgesehen, das die Heizung automatisch einschaltet.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder verdreht werden kann. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht. Stellen Sie immer sicher, dass es außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Küchenarbeitsplatte hängen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen oder Abnehmen von Aufsätzen und vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Decken Sie den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne  nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Decken Sie den Lufteinlass und die äußeren Luftöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Falsche Bedienung und unsachgemäßer Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung und Lagerung immer den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Sollte das Symbol auf einer bestimmten Oberfläche angebracht sein, ist beim Umgang mit dem Produkt Vorsicht geboten. Dieses Symbol bedeutet „VORSICHT, diese Oberfläche kann während des Gebrauchs sehr heiß werden“.
- (*) Kompetenter qualifizierter Elektriker: Kundendienst des Herstellers oder Importeurs oder jede Person, die zur Durchführung dieser Art von Reparaturen qualifiziert, zugelassen und kompetent ist, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Im Bedarfsfall sollten Sie das Gerät dorthin zurückgeben Elektriker.

EINFÜHRUNG



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
 3. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie die Pfanne daher nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

- Stellen Sie nichts auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

BETRIEBSANLEITUNG:

1. Schließen Sie das Gerät an. Das Display leuchtet auf und führt einen Selbsttest durch.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie die Pfanne wieder hinein.
4. Drücken Sie die Taste „Start/Pause“. Um eines der voreingestellten Programme auszuwählen, drücken Sie die Taste „Menü“, bis das gewünschte Programm blinkt. Zeit und Temperatur können mit den Tasten «+» oder «-» auf dem Display verändert werden. Hinweis: Zuerst wird die Temperatur angezeigt und nach fünfmaligem Blinken wird die Programmzeit angezeigt.
5. Um die Zeit und Temperatur manuell einzustellen, drücken Sie die Taste „Temp/Time“, sodass die Temperatur- und die „C“-Anzeige aufleuchten. Diese kann dann mit den Tasten «+» oder «-» geändert werden. Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie ebenfalls die Taste „Temp/Time“, so dass die Zeitanzeige und die Anzeige „Min“ aufleuchten, und stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Zeit ein.
6. Sobald das gewünschte Programm bzw. Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Taste „Start/Pause“, um mit dem Garen zu beginnen.
7. Wenn der Garvorgang beendet ist, nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
8. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Funktion	Standardtemperatur	Standardzeit
Chips	200°C	25
Steak	180°C	13
Garnele	180°C	15
Backen	160°C	25
Huhn	200°C	22
Speck	180°C	15
Fischfilet	200°C	20
Kartoffel	180°C	10

EINSTELLUNGEN:

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Rapid-Airflow-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen der Pfanne während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten im Airfryer innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie im Airfryer keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch im Airfryer zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.

- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Airfryer-Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

	Min.-Max. Menge (g)	Zeit (Mindest.)	Temp (/°C)	Shake
Pommes				
Dünne gefrorene Pommes	500-600	18-25	200	Ja
Dicke gefrorene Pommes	500-600	20-25	200	Ja
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja
Geflügelfleisch				
Steak	100-600	12-18	180	NEIN
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	NEIN
Hamburger	100-600	10-20	180	NEIN
Wurstrolle	100-600	13-15	200	NEIN
Trommelstöcke	100-600	25-30	180	NEIN
Hühnerbrust	100-600	18-25	180	NEIN
Snacks				
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Ja
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	8-12	180	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	NEIN
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-500	8-10	180	NEIN
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	NEIN
Backen				
Kuchen	500	8-15	180	NEIN
Quiche	500	20-22	180	NEIN
Muffins	500	15-18	200	NEIN
Süße Snacks	500	20	160	NEIN

Hinweis: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen des Korbs keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Restliche Verschmutzungen

können Sie mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernen. Tipp: Wenn sich Schmutz am Grill oder am Pfannenboden festsetzt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grill in die Pfanne und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Airfryer funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Bedienungshinweise“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die für herkömmliche Fritteusen gedacht sind.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Sie können die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten in der Heißluftfritteuse läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.

	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig an der Luft frittiert	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstifte kleiner.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Material:	ABS+PP
Leistung:	1400 W
Spannung:	220 - 240V~
Produktgröße:	26 x 31,5 x 30 cm
Digitalsteuerung:	8 voreingestellte Menüs
Timer:	0-60 Minuten
Temperatur:	80-200°C
Fassungsvermögen:	4,2 l

© 2024 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI ist eine Marke der HYUNDAI Corporation Holdings, Korea. Lizenziert an The Investment Company Europe B.V. Alle Rechte vorbehalten.

Lizenziert von HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Importiert/Verteilt von The Investment Company Europe B.V. Exklusiv entwickelt für den Vertrieb in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg.

Patent angemeldet
Die Grafik und das Design dieses Pakets sind durch europäisches Urheberrecht geschützt und dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung nicht reproduziert, verteilt, angezeigt, veröffentlicht oder für irgendeinen Zweck verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Marken oder Urheberrechtshinweise davon zu ändern oder zu reproduzieren Paket.