

FURBER.

HEISSLUFT-FRITEUSE
FRITEUSE SANS HUILE À AIR CHAUD
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni per l'uso



Hinweise zur Bedienungsanleitung



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Benutzung des Geräts.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie unbedingt auch die Bedienungsanleitung.

Zeichenerklärung



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren (z. B. durch Strom oder Feuer) an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen vor der Nutzung.



Ergänzende Informationen.



WARNUNG: Um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern, darf es nicht zugedeckt werden.



EU-Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

Erklärung von Signalwörtern

GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

WARNUNG warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT warnt vor leichten bis mittelschwere Verletzungen

HINWEIS warnt vor Sachschäden

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Das Gerät ist zum Grillieren, Backen, Frittieren und Auftauen von Lebensmitteln bestimmt.

Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit Öl frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heissluft! Die Schublade mit dem Rost nicht mit grösseren Mengen Speiseöl oder Frittierfett befüllen! Keine Flüssigkeiten (z. B. Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäss in das Gerät stellen.

Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemässe Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen oder falschen Gebrauch entstanden sind. Dies gilt auch für den normalen Verschleiss.

Sicherheitshinweise



WARNUNG: Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Illustrationen und technischen Daten, die zu diesem Gerät gehören.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



VORSICHT: Heisse Oberflächen!

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiss. Achten Sie darauf, dass Sie während der Nutzung keine aufgeheizten Teile berühren. Während die Heissluft-Fritteuse in Betrieb ist, berühren Sie ausschliesslich den Schubladengriff und die Regler. Warten Sie bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es transportieren, reinigen oder verstauen. Nutzen Sie Küchenschutzhandschuhe im Umgang mit dem heissen Zubehör.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nie in eine Flüssigkeit ein.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst. Bei eigenständig ausgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel «Reinigung und Aufbewahrung».



GEFAHR: Stromschlaggefahr

- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen. Das Gerät nicht in Räumen mit einer hohen Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Versuchen Sie nicht das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist! Lassen Sie das Gerät vor erneuter Inbetriebnahme von einer Fachperson prüfen.
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht mit feuchten Händen an, sofern das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.

-
- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht direkt auf andere elektrische Geräte gerichtet wird.

**WARNUNG: Verletzungsgefahr**

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich darin verfangen und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel stets ausser Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während das Gerät in Betrieb ist und Sie die Schublade öffnen kann heisser Dampf entweichen. Halten Sie daher Ihre Hände und Ihren Kopf aus der Gefahrenzone.
- Stecken Sie das Stromkabel immer aus, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Vermeiden Sie Stolperstellen beim Verlegen des Netzkabels.

**WARNUNG: Brandgefahr**

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Materialien.
- Schliessen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung oder einen Kurzschluss zu vermeiden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine feste und ebene Fläche.
- Stecken Sie keine Gegenstände oder Finger in die Lüftungsöffnungen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Beschädigung der Fritteuse führen.
- Achten Sie darauf, das öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden.

- Bedecken Sie die Fritteuse nie, wenn Sie im Betrieb ist.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher ersticken.

Risiko von Material- und Sachschäden

- Legen Sie keine Verpackungen oder Alufolie in das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder das Stromkabel.
- Schützen Sie die Heissluft-Fritteuse vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, langanhaltender Feuchtigkeit und Nässe.
- Benutzen Sie nur Original-Zubehöerteile des Herstellers.

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem internen Timer ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird die Hitzezufuhr automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, den Timer (7) neu einstellen (siehe Kapitel „Benutzung“).
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade (6) aus dem Gerät herausgezogen wird.
- Schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit immer zuerst aus, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät nehmen. Hierzu den Timer auf die Position 0 stellen.



1. Gehäuse

2. Temperaturkontrollleuchte

3. Schubladenfach

4. Rost

5. Griff

6. Schublade

7. Timer

8. Betriebsleuchte

9. Temperaturregler

Eventuelle Folien, Aufkleber und Verpackung vom Gerät entfernen. Entfernen Sie jedoch das Typenschild und eventuelle Warnhinweise nicht!

Die erste Inbetriebnahme der Heissluft-Fritteuse sollte ohne Nahrungsmittel stattfinden, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückständen zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen lassen.

Gerät aufstellen und anschliessen

Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heissen Flächen (z. B. einer Herdplatte) in Berührung kommt. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum zu allen Seiten rund um das Gerät (mind. 20 cm zu den Seiten und 30 cm nach oben).

Wickeln Sie das Stromkabel vollständig aus und stecken sie es an einer Steckdose an. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Stromverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Die Betriebsleuchte (8) leuchtet, um zu signalisieren, dass das Gerät betriebsbereit ist.

Tipps

- Es ist nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert.
- Für die Zubereitung von Speisen wird in der Regel kein Öl benötigt. Öl kann jedoch als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden.
- Garzeiten sind abhängig von der Grösse und Menge der Lebensmittel und der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Mit kürzeren Garzeiten anfangen und die Garzeiten nachträglich dem persönlichen Geschmack anpassen.
- Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzufügen, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich daher auch etwas verkürzen. Vor Ablauf der angegebenen Garzeit prüfen, ob die Speisen bereits durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z.B. Pommes frites) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmässiges Garergebnis zu erhalten.

Beachten Sie folgendes:

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Achten Sie darauf, dass die Schublade korrekt eingesetzt wird. Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht korrekt eingesetzt wurde.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Darauf achten, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Die Schublade nicht überfüllen, damit die heiße Luft optimal im Garraum zirkulieren kann. Maximal bis zu 2/3 befüllen.
- Die Schublade ist nach der Entnahme aus dem Gerät heiss! Stellen Sie die Schublade auf einen hitzebeständigen Untersetzer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller, den Händler oder deren Kundendienst.

1. Setzen Sie den Rost (4) in die Schublade (6) ein.
2. Die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, in die Schublade füllen.
3. Die Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Mit dem Temperaturregler (9) eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C einstellen.
5. Mit dem Timer (7) eine Zubereitungszeit (1 – 30 Minuten) einstellen, um den Garvorgang zu starten. Die Temperaturkontrollleuchte (2) leuchtet, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt.

Hinweis: Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt und wieder aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Gerät den Heizvorgang unterbricht. So wird eine konstante Temperatur gehalten.

-
6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Der Timer kann auch manuell auf die Position 0 gestellt werden, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.
 7. Die Schublade am Griff (5) aus dem Gerät herausziehen und die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage stellen. **Vorsicht vor Verbrennungen! Die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiss! Küchenhandschuhe verwenden.**
 8. Entnehmen Sie die Lebensmittel.
 9. Das Gerät abkühlen lassen und das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
 10. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“). Keine Speisereste antrocknen lassen.

Reinigung und Aufbewahrung

Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Lösungsmittel oder Reinigungsschwämme, da dies zu Kratzern oder anderen irreparablen Schäden führen kann. **Wichtig: das Gerät und die Schublade nur von Hand waschen und nicht in eine Spülmaschine geben!**

Reinigen Sie das Gerät umgehend nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen.

1. Ziehen Sie die Schublade (6) aus dem Gerät.
2. Sollte die Schublade noch nicht leer sein, leeren Sie diese.
3. Entnehmen Sie den Rost (4) aus der Schublade.
4. Die Schublade und den Rost mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Rost zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.
5. Das Gehäuse, das Innere des Schubladenfaches (3) und das Heizelement bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen oder verstauen.

Sollte das Gerät nicht einwandfrei funktionieren, prüfen Sie, ob Sie das Problem selber beheben können mit den nachstehenden Informationen. Lässt sich das Problem mit den genannten Schritten nicht beheben, kontaktieren Sie den Kundendienst. Probieren Sie jedoch nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Stromkabel steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie das Kabel aus und wieder ein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel richtig eingesteckt ist.
	Die Steckdose ist defekt.	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.
	Der Timer (7) ist nicht eingestellt (Position 0).	Den Timer (7) einstellen.
Die Sicherung im elektrischen Verteiler (Sicherungskasten) wird ausgelöst.	Es sind zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
Die Schublade (6) lässt sich nicht in das Gerät setzen.	Die Schublade (6) ist überfüllt.	Maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln befüllen.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Die Lebensmittel sind nicht gleichmässig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.	Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen.
	Die Lebensmittel haben aufeinandergelegt und sind nicht gleichmässig gegart.	Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen.
	Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmässig grosse Stücke geschnitten.	Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel in gleich grosse Stücke geschnitten werden.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

Hinweis zur Garzeit und Gartemperatur

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Gartemperaturen und Garzeiten Durchschnittswerte sind. Da sich Lebensmittel aufgrund der Herkunft, Grösse, Form und Marke unterscheiden können, können wir die optimalen Einstellungen für die Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher variieren. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass die Speisen komplett durchgegart sind.

Kokosnuss-Garnelen

Zutaten:

12 Garnelen (geschält und entdarmt)

Für die Panade:

ca. 1/2 Tasse Mehl

ca. 1/2 Tasse Kokosnussflocken

ca. 1/2 Tasse Paniermehl

1 – 2 Eiweiss

Zubereitung:

1. Die Kokosnussflocken und das Paniermehl im Verhältnis 1:1 in eine kleine Schüssel geben und die Zutaten vermischen.
2. Das Mehl in eine separate Schüssel geben.
3. Das Eigelb vom Eiweiss trennen und das Eiweiss in ein weiteres Schälchen geben.
4. Die Garnelen zunächst im Mehl wälzen, anschliessend in das Eiweiss tunken und dann in der Kokosnuss-Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf 190 °C einstellen.
6. Den Timer auf 10 Minuten einstellen. Die Garnelen sind servierfertig, wenn Sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben.

Zutaten:

Kartoffeln (festkochend)
etwas Öl (bei Bedarf)
Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
3. Bei Bedarf etwas Öl begeben und durchmengen.



Die Zugabe von Öl ist nicht zwingend notwendig. Durch die Zugabe von Öl werden die Pommes frites jedoch knuspriger und geschmacksintensiver.

4. Die Gartemperatur auf ca. 180 °C einstellen.
5. Den Timer auf 10 Minuten einstellen.
6. Die Pommes frites durchmengen.
7. Den Timer wieder auf 15 Minuten einstellen.

Die Pommes frites sind gar, wenn sie goldbraun sind.

Tipps:

- Das Öl vor der Zugabe mit Ihren Lieblingsgewürzen und -kräutern vermischen. So gelingen z. B. auch schmackhafte Curry- oder Paprika-Pommes frites. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- Je nachdem wie dick die Kartoffeln geschnitten werden, kann man zwischen Kartoffelspalten und dicken oder dünnen Pommes frites variieren. Je dicker die Kartoffeln geschnitten sind, desto länger ist die Garzeit.
- Festkochende Kartoffeln verwenden. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
- Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser waschen, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. WICHTIG: Die Kartoffeln anschliessend gründlich trocknen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
- Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmässiger! Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden und für ca. fünf Minuten vorkochen. So kann vermieden werden, dass die Pommes frites aussen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.

Panierte Hähnchenschenkel- oder flügel DE

Zutaten:

- 2 Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel
- ca. 1/2 Tasse Paniermehl zum Panieren
- 1 Eiweiss
- 2 EL Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Rosmarin

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, Paprikapulver, Meersalz, Rosmarin und Paniermehl miteinander vermischen.
3. Eiweiss trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Die Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel in das Eiweiss tauchen und anschliessend in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 25 Minuten einstellen.
7. Alle Hähnchenstücke wenden.
8. Den Timer auf weitere 15 Minuten einstellen.

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets

1 – 2 Eiweiss

ca. 1/2 Tasse Mehl

ca. 1/2 Tasse Paniermehl zum Panieren

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

1. Eiweiss, Mehl und Paniermehl in drei separate Schälchen geben.
2. Die Hähnchenbrustfilets je in gleich grosse Streifen schneiden.
3. Die Hähnchenbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hähnchenbrustfiletstreifen im Mehl wälzen, anschliessend in Eiweiss tauchen und in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.

Kabeljau-Filet mit Kräuter-Knoblauchkruste DE

Zutaten:

ca. 100 g Kabeljau-Filet
1 – 2 Eiweiss
1 Knoblauchzehe ca.
1 EL gehacktes Basilikum
ca. 1 TL Paprikapulver
n. B. Meersalz, Pfeffer
ca. 1/2 Tasse Paniermehl zum Panieren

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse durchpressen.
2. Knoblauch, restliche Gewürze und Paniermehl in einer Schüssel vermischen.
3. Eiweiss trennen und in eine separate Schüssel geben.
4. Das Kabeljaufilet in Eiweiss tauchen und anschliessend in der Kräuter-Knoblauch-Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 10 Minuten einstellen.
7. Den Kabeljau wenden.
8. Den Timer auf weitere 5 – 8 Minuten einstellen.

Zutaten:

1 Zucchini

2 Eier

1/2 Tasse Mehl zum Panieren

1/2 Tasse Paniermehl zum Panieren

Zubereitung:

1. Die Zucchini in kleine Sticks schneiden.
2. Die Eier verrühren.
3. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl in separate Schälchen geben.
4. Die Zucchinisticks zuerst im Mehl wälzen, anschliessend in das Ei tauchen und in der Panade wälzen.
5. Die Gartemperatur auf ca. 200 °C einstellen.
6. Den Timer auf ca. 12 – 17 Minuten einstellen. Die Garzeit ggf. verlängern oder verkürzen, je nachdem ob das Gemüse knackig oder weich werden soll.

Zutaten:

- 1 – 2 Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlschrank
- 50 g brauner Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 – 2 EL Zitronensaft n. B. Zimt

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Apfelstücke, Mehl, Zucker und Zitronensaft vermischen und je nach Geschmack Zimt hinzufügen.
3. Blätterteig ausrollen und in Teigquadrate mit einer Kantenlänge von ca. 10 cm teilen.
4. Je einen Esslöffel von der Füllung auf die Teigquadrate verteilen.
5. Teigrand mit etwas Wasser bepinseln und zu Dreiecken zusammenlegen. Den Teigrand gut andrücken.
6. Die Gartemperatur auf ca. 170 – 190 °C einstellen.
7. Den Timer auf ca. 13 – 15 Minuten einstellen.
8. Die Apfeltasche sollte goldbraun sein, ggf. die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern, wenn die Apfeltasche zu hell erscheint.

Heissluft-Fritteuse
Schublade
Rost
Bedienungsanleitung

Technische Daten

Artikelnummer: F00700 | 1326273
Stromversorgung: 220V – 240V~ 50Hz
Leistung: max. 1500W
Timer: bis 30 Minuten
Temperatureinstellung: 80 – 200 °C

Entsorgung



Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Consignes à propos de la notice d'instructions

Cette notice d'instructions contient des informations importantes sur la mise en service et l'utilisation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement la notice d'instructions, en particulier les consignes de sécurité.

Le non-respect de la notice d'instructions peut entraîner de graves blessures corporelles ou des dommages d'ordre matériel.

Conservez la notice d'instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre également la notice d'instructions.

Signification des symboles



Symboles de danger : ces symboles indiquent des risques de blessure (par exemple par le courant électrique ou le feu). Lisez attentivement les consignes de sécurité correspondantes et respectez-les.



Attention : surfaces brûlantes !



Adapté à un usage alimentaire.



Veuillez lire le mode d'emploi avant toute utilisation.



Informations complémentaires.



AVERTISSEMENT : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le couvrez pas.



Déclaration UE de conformité: Les produits marqués de ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.

Explication des mentions d'avertissement

DANGER met en garde contre des blessures graves et un danger de mort.

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessures graves et un danger de mort.

ATTENTION met en garde contre les blessures légères à modérées.

REMARQUE met en garde contre les dommages matériels.

Utilisation conforme à la destination d'usage

L'appareil est destiné à griller, cuire, frire et décongeler des aliments.

L'appareil n'est pas une friteuse traditionnelle, dans laquelle les aliments sont frits avec de l'huile. L'appareil fonctionne avec de l'air chaud! Ne remplissez pas le tiroir avec la grille de grandes quantités d'huile alimentaire ou de graisse à frire! Ne pas verser de liquides (par exemple de l'eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir ni placer un récipient rempli de liquide dans l'appareil.

L'appareil est exclusivement destiné à un usage privé.

N'utilisez l'appareil que comme décrit dans cette notice d'instructions.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise utilisation et une manipulation non conforme peuvent entraîner des dysfonctionnements de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.

Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte. Cela vaut également pour l'usure normale.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT : respectez toutes les consignes de sécurité, instructions, illustrations et informations techniques qui accompagnent cet appareil.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou que quelqu'un leur ait appris à utiliser le produit en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants que sous surveillance.

-
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

**ATTENTION : surfaces brûlantes !**

- L'appareil devient extrêmement chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chauffées pendant l'utilisation. Lorsque la friteuse sans huile à air chaud est en marche, ne touchez que la poignée du tiroir et les boutons de commande. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans un liquide.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou une télécommande séparée.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais adressez-vous au service après-vente. Toute responsabilité et tout droit à la garantie sont exclus en cas de réparation effectuée par vos soins, de raccordement inapproprié ou d'utilisation incorrecte.
- Respectez les consignes indiquées au chapitre « Nettoyage et rangement ».

**DANGER : danger d'électrocution**

- N'utilisez et ne stockez l'appareil que dans des espaces fermés. Ne pas utiliser l'appareil dans des espaces présentant un taux d'humidité élevé.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas de retirer l'appareil de l'eau lorsqu'il est branché sur le réseau électrique ! Faites contrôler l'appareil par une ou un spécialiste avant de le remettre en service.
- Ne touchez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation avec des mains mouillées si l'appareil est branché sur le secteur.

-
- Veillez à ce que la vapeur qui s'échappe ne soit pas dirigée directement vers d'autres appareils électriques.



AVERTISSEMENT : risque de blessure

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage plastique; ils risquent de s'empêtrer et de s'étouffer.
- En raison d'un risque de strangulation, assurez-vous que le câble d'alimentation est toujours hors de portée des très jeunes enfants et des animaux.
- De la vapeur très chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez le tiroir et que l'appareil est en marche; veillez donc à tenir vos mains et votre tête hors de la zone de danger.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Poser les câbles d'alimentation de façon à éviter les chutes.



AVERTISSEMENT : risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables.
- Afin d'éviter une surcharge électrique ou un court-circuit, ne branchez pas l'appareil avec d'autres appareils (à forte puissance en watts) sur une prise multiple.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Placez la friteuse sans huile à air chaud sur une surface solide et plane.
- N'insérez pas d'objets ou de doigts dans les fentes d'aération, car cela peut entraîner un choc électrique ou endommager la friteuse.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés.
- Ne couvrez jamais la friteuse lorsqu'elle est en marche.

- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur.

Risque de dégâts matériels

- Ne placez pas d'emballages ou de papier aluminium dans l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil ou sur le câble d'alimentation.
- Protégez la friteuse sans huile à air chaud des autres sources de chaleur, des flammes et de l'humidité prolongée.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis par le fabricant.

Dispositifs de sécurité

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, l'apport en air chaud est automatiquement coupé. Pour remettre l'appareil en marche, régler à nouveau la minuterie (7) (voir chapitre «Utilisation»).
- L'appareil s'éteint automatiquement lorsque le tiroir (6) est retiré.
- Pour votre propre sécurité, éteignez toujours l'appareil avant de retirer le tiroir. Pour ce faire, placer la minuterie sur la position 0.



1. Corps de la friteuse

2. Voyant de température

3. Compartiment

4. Grille

5. Poignée

6. Tiroir

7. Minuteur

8. Voyant de fonctionnement

9. Régulateur de température

Retirer les éventuels films, autocollants et emballages de l'appareil. Ne retirez cependant pas la plaque signalétique et les éventuels avertissements !

La première mise en service de la friteuse sans huile à air chaud doit se faire sans aliments, car d'éventuels résidus de revêtement pourraient entraîner un dégagement d'odeurs ou de fumée. Laisser l'appareil chauffer sans contenu pendant environ 15 minutes au niveau de température le plus élevé.

Installer et brancher l'appareil

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas écrasé, plié ou posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple une plaque de cuisson).

Prévoyez un espace libre suffisant tout autour de l'appareil (au moins 20 cm sur les côtés et 30 cm au-dessus).

Déroulez complètement le câble d'alimentation et branchez-le sur une prise de courant. La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir couper rapidement le courant. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Le voyant de fonctionnement (8) s'allume pour signaler que l'appareil est prêt à fonctionner.

Conseils

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour pouvoir mieux évaluer le temps de cuisson ou pour la préparation d'aliments qui doivent être cuits «à point», un préchauffage est tout de même recommandé.
- En règle générale, aucune huile n'est nécessaire pour la préparation des repas. L'huile peut toutefois être ajoutée aux aliments pour leur donner du goût.
- Les temps de cuisson dépendent de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus courts que dans un four ordinaire. Commencez par des temps de cuisson plus courts et adaptez-les ultérieurement en fonction de vos goûts.
- Pour obtenir un résultat croustillant, ne jamais ajouter de matière grasse lors de la préparation de produits surgelés industriels, car ils sont généralement déjà pré-frits. Le temps de préparation peut donc aussi être un peu plus court. Avant la fin du temps de cuisson indiqué, vérifiez si les aliments sont déjà bien cuits.
- Pour certains aliments (par exemple les frites), il est recommandé de les mélanger de temps en temps afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme.

Veillez noter ce qui suit :

- Ne pas placer d'aliments emballés dans des films alimentaires ou des sacs plastique dans l'appareil.
- Veillez à ce que le tiroir soit correctement inséré. L'appareil ne s'allume pas si le tiroir n'est pas correctement inséré.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.
- Veiller à ce que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant de l'appareil.
- Ne pas trop remplir le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale dans l'espace de cuisson. Remplir au maximum jusqu'aux 2/3.
- Le tiroir est très chaud après avoir été retiré de l'appareil ! Placez le tiroir sur un dessous de plat résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est tombé dans l'eau. Contactez dans ce cas le fabricant, le revendeur ou leur service après-vente.

1. Placez la grille (4) dans le tiroir (6).
2. Remplissez le tiroir avec les aliments à cuire.
3. Insérer le tiroir dans l'appareil.
4. Régler une température de cuisson entre 80 °C et 200 °C à l'aide du régulateur de température (9).
5. Pour démarrer la cuisson, définir un temps de cuisson (de 1 à 30 minutes) à l'aide du minuteur (7). Le voyant de température (2) s'allume dès que l'appareil commence à chauffer.

Remarque : Si le voyant de température s'éteint puis se rallume, cela signifie que l'appareil interrompt le processus de chauffage. Cela permet de maintenir une température constante.

6. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et l'apport en air chaud est automatiquement interrompu. À tout moment, la minuterie

peut également être réglée manuellement sur la position 0 afin d'interrompre la cuisson, par exemple pour mélanger les aliments ou pour vérifier si la cuisson des aliments est déjà terminée.

7. Retirer le tiroir de l'appareil à l'aide de la poignée (5) et le poser sur une surface résistante à la chaleur et antidérapante. **Attention aux brûlures! Le tiroir et les aliments qu'il contient sont très chauds! Utiliser des gants de cuisine.**
8. Retirez les aliments.
9. Laisser l'appareil refroidir et débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant.
10. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir « Nettoyage et rangement »). Ne pas laisser sécher les restes d'aliments.

Nettoyage et rangement

Ne pulvérisez pas de produit nettoyant directement sur l'appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants ou d'éponges, car cela pourrait entraîner des rayures ou d'autres dommages irréparables. **Important : ne laver l'appareil et le tiroir qu'à la main, car ils ne sont pas adaptés au lave-vaisselle!**

Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation afin d'éviter la formation de germes.

1. Retirez le tiroir (6) de l'appareil.
2. Si le tiroir n'est pas encore vide, videz-le.
3. Retirez la grille (4) du tiroir.
4. Nettoyer le tiroir et la grille avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. En cas de salissures tenaces, nous vous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et la grille dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
5. Si nécessaire, nettoyez le corps de la friteuse, l'intérieur du compartiment (3) et l'élément chauffant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux.
6. Laissez l'appareil sécher complètement avant de le remettre en service ou de le ranger.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même à l'aide des informations ci-dessous. Si les étapes ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, contactez le service après-vente. N'essayez toutefois pas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible	Réparation
L'appareil ne fonctionne pas.	Le câble d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant.	Débranchez et rebranchez le câble. Assurez-vous que le câble est correctement branché.
	La prise de courant est défectueuse.	Essayer une autre prise de courant.
	Il n'y a pas de tension du secteur.	Vérifier le fusible du tableau électrique (boîte à fusibles).
	La minuterie (7) n'est pas réglée (position 0).	Régler la minuterie (7).
Le fusible du tableau électrique (boîte à fusibles) a fondu.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduire le nombre d'appareils branchés sur le circuit électrique.
Le tiroir (6) ne s'insère pas dans l'appareil.	Le tiroir (6) est trop rempli.	Remplir avec des aliments jusqu'aux 2/3 maximum.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Les aliments ne sont pas totalement cuits ou cuits de manière uniforme.	Différents aliments avec des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.	Mettre d'abord dans l'appareil les aliments dont le temps de cuisson est plus long, puis ajouter plus tard les ingrédients dont le temps de cuisson est plus court.
	Les aliments se sont empilés les uns sur les autres et n'ont pas été cuits de manière uniforme.	Pour certains aliments, il est recommandé de les mélanger de temps en temps.
	Les aliments n'étaient pas coupés en morceaux de taille régulière.	Veillez à ce que les aliments soient coupés en morceaux de la même taille.
Une odeur désagréable se dégage durant l'utilisation.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	L'apparition d'odeurs est fréquente lors de la première utilisation d'un nouvel appareil. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations.
	L'appareil est sale.	Suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et rangement ».

Remarque sur le temps et la température de cuisson

Veillez noter que les temps et températures de cuisson indiquées sont des valeurs moyennes. Nous ne pouvons garantir de réglages optimum pour les ingrédients, du fait de leurs différences en termes d'origine, de taille, de forme et de marque. Les temps de cuisson réels peuvent donc varier. Assurez-vous que les aliments sont complètement cuits avant de les servir.

Crevettes à la noix de coco

Ingrédients :

12 crevettes (décortiquées)

Pour la panure :

1/2 tasse de farine

1/2 tasse de flocons de noix de coco

1/2 tasse de chapelure

1 ou 2 blancs d'œufs

Préparation :

1. Mettre les flocons de noix de coco et la chapelure dans un bol et mélanger les ingrédients.
2. Mettre la farine dans un bol séparé.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs et réserver les blancs.
4. Rouler d'abord les crevettes dans la farine, les tremper ensuite dans le blanc d'œuf, puis les rouler dans la panade à la noix de coco.
5. Régler la température de cuisson à 190 °C.
6. Régler la minuterie sur 10 minutes. Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles ont pris une belle couleur dorée.

Ingrédients :

Pommes de terre (à chair ferme)
un peu d'huile (si nécessaire)
Sel

Préparation :

1. 1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets de taille égale.
2. 2. Laver soigneusement les pommes de terre et les essuyer.
3. 3. Ajouter un peu d'huile si nécessaire et mélanger.



L'ajout d'huile n'est pas obligatoire. Toutefois, cela rend les frites plus croustillantes et savoureuses.

4. Régler la température de cuisson à 180 °C environ.
5. Régler la minuterie sur 10 minutes.
6. Mélanger les frites.
7. Régler de nouveau la minuterie sur 15 minutes.

Les frites sont cuites lorsqu'elles sont dorées.

Conseils :

- Avant d'ajouter l'huile, mélangez-la avec vos épices et herbes préférées. Ainsi vous pourrez réaliser par exemple de savoureuses frites au curry ou au paprika. Laissez libre cours à votre imagination.
- En fonction de l'épaisseur des pommes de terre, l'on peut varier entre des frites fines ou épaisses, ou encore des tranches de pommes de terre. Plus les pommes de terre sont coupées épaisses, plus le temps de cuisson est long.
- Utiliser des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau; elles ont donc un temps de cuisson plus long et peuvent ne pas être aussi croustillantes.
- Lavez les pommes de terre coupées à l'eau froide et claire afin d'éliminer l'excès d'amidon. N'oubliez pas de les sécher ensuite soigneusement. Moins il y a d'humidité, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus uniformément! Couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire pendant environ cinq minutes. Cela permet ainsi d'éviter que les frites soient croustillantes à l'extérieur, mais pas encore complètement cuites à l'intérieur.

Ingrédients :

- 2 ailes ou cuisses de poulet
- 1/2 tasse de chapelure
- 1 blanc d'œuf
- 2 c. à s. de paprika
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. de sel de mer
- 1 c. à c. de romarin

Préparation :

1. Éplucher la gousse d'ail et la presser à l'aide d'un presse-ail.
2. Mélanger l'ail, le paprika, le sel, le romarin et la chapelure.
3. Séparer les blancs d'œufs et les réserver.
4. Tremper les cuisses ou ailes de poulet dans le blanc d'œuf puis les rouler dans la panure.
5. Régler la température de cuisson à environ 200 °C.
6. Régler la minuterie sur environ 25 minutes.
7. Retourner tous les morceaux de poulet.
8. Régler de nouveau la minuterie sur 15 minutes.

Ingrédients :

2 filets de poulet

1 ou 2 blancs d'œufs

1/2 tasse de farine

1/2 tasse de chapelure

1/2 c. à c. de sel

1/2 c. à c. de poivre

Préparation :

1. Mettre le blanc d'œuf, la farine et la chapelure dans trois bols séparés.
2. Couper chaque filet de poulet en lamelles de taille égale.
3. Saler et poivrer les lamelles de poulet.
4. Rouler les lamelles de poulet dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans la panure.
5. Régler la température de cuisson à environ 200 °C.
6. Régler la minuterie sur environ 10 minutes.

Ingrédients :

100 g de filet de cabillaud
1 ou 2 blancs d'œufs
1 gousse d'ail
1 c. à s. de basilic haché
1 c. à c. de paprika
sel, poivre (à votre convenance)
1/2 tasse de chapelure

Préparation :

1. Éplucher la gousse d'ail et la presser à l'aide d'un presse-ail.
2. Mélanger l'ail, les épices et la chapelure dans un bol.
3. Séparer les blancs d'œufs et les réserver.
4. Tremper le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure aux herbes et à l'ail.
5. Régler la température de cuisson à environ 200 °C.
6. Régler la minuterie sur environ 10 minutes.
7. Retourner le cabillaud.
8. Régler de nouveau la minuterie sur 5 à 8 minutes.

Ingrédients :

1 courgette

2 œufs

1/2 tasse de farine

1/2 tasse de chapelure

Préparation :

1. Couper les courgettes en bâtonnets.
2. Mélanger les œufs.
3. Mettre les œufs, la farine et la chapelure dans des bols séparés.
4. Rouler les bâtonnets de courgette dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et enfin dans la panure.
5. Régler la température de cuisson à environ 200 °C.
6. Régler la minuterie entre 12 et 17 minutes. Selon que les légumes doivent être croquants ou tendres, prolonger ou raccourcir le temps de cuisson.

Ingrédients :

1 ou 2 pommes

1 rouleau de pâte feuilletée carrée

50 g de sucre brun

2 c. à s. de farine

1 ou 2 c. à s. de jus de citron et de cannelle (suivant vos envies)

Préparation :

1. Pelez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron et ajoutez de la cannelle selon votre goût.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la diviser en carrés de 10 cm de côté environ.
4. Mettre une cuillère à soupe du mélange de pomme sur chaque carré de pâte.
5. Badigeonner le bord de la pâte avec un peu d'eau et la plier en triangles. Bien appuyer sur le bord.
6. Régler la température de cuisson entre 170 °C et 190 °C.
7. Régler la minuterie entre 13 et 15 minutes.
8. Le chausson aux pommes doit être doré. S'il semble trop clair, prolonger la cuisson de 5 à 10 minutes.

Friteuse sans huile à air chaud
Tiroir
Grille
Notice d'instructions

Informations techniques

Numéro d'article : F00700 / 1326273
Alimentation électrique : 220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance : max. 1500 W
Minuterie : jusqu'à 30 minutes
Réglage de la température : 80 – 200 °C

Mise au rebut



Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage en respectant le tri sélectif. Mettez le carton dans la poubelle des vieux papiers et déposez les films en déchèterie.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères! Chaque consommateur est tenu par la loi de séparer les appareils usagés des déchets ménagers; ainsi si l'appareil ne peut plus être utilisé, le consommateur est tenu de le déposer par exemple dans un point de collecte de sa commune ou de son quartier. Ainsi les appareils usagés sont recyclés de manière appropriée et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. C'est pour cette raison que ce symbole illustre les appareils électriques.

Note sulle istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e sull'uso dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare quelle relative alla sicurezza.

La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio.

Conservare le istruzioni per l'uso per future consultazioni. Se si cede la macchina a terzi, assicurarsi di consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Segnali di pericolo: Questi simboli indicano il rischio di lesioni (ad esempio per elettricità o incendio). Leggere attentamente le relative istruzioni di sicurezza e rispettarle.



Attenzione: superfici calde!



Adatto agli alimenti.



Prima dell'uso, leggere le istruzioni per l'uso.



Informazioni supplementari.



AVVERTENZA: per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non coprirlo.



Dichiarazione di conformità UE : I prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le normative comunitarie applicabili dello Spazio Economico Europeo.

Spiegazione delle parole segnale

PERICOLO avverte di lesioni gravi e di pericolo di vita.

ATTENZIONE avverte di possibili lesioni gravi e pericolo di vita.

ATTENZIONE avverte di lesioni da lievi a moderate

NOTA avverte dei danni alla proprietà

Uso previsto

L'apparecchio è destinato a grigliare, cuocere, friggere e scongelare i cibi.

L'apparecchio non è una friggitrice convenzionale in cui gli alimenti vengono fritti con olio. L'apparecchio funziona con l'aria calda! Non riempire il cassetto con la griglia con grandi quantità di olio da cucina o di grasso per friggere! Non versare liquidi (ad esempio acqua) direttamente nell'apparecchio o nel cassetto e non inserire nell'apparecchio un contenitore pieno di liquidi.

L'apparecchio è adatto solo per uso privato.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro uso è considerato contrario alla destinazione d'uso. Un utilizzo e una manipolazione non corretti possono causare malfunzionamenti dell'unità e lesioni all'utente.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio o non corretto. Questo vale anche per la normale usura.

Istruzioni di sicurezza



AVVERTENZA: Osservare tutte le note di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici relativi a questo apparecchio.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite solo da bambini sotto sorveglianza.

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre sorvegliati.



ATTENZIONE: superfici calde!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Assicurarsi di non toccare le parti riscaldate durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione, toccare solo la maniglia del cassetto e i comandi. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo. Utilizzare guanti da cucina quando si maneggiano gli accessori caldi.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in alcun liquido.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer o un telecomando separato.
- Non riparare l'unità da soli, ma contattare il servizio clienti. La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di funzionamento non corretto.
- Osservare le istruzioni del capitolo "Pulizia e conservazione".



PERICOLO: rischio di scosse elettriche

- Utilizzare e conservare l'unità solo in locali chiusi. Non mettere in funzione l'unità in ambienti con elevata umidità.
- Se l'unità cade in acqua, scollegare immediatamente l'alimentazione. Non cercare di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica! Far controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato prima di rimetterlo in funzione.
- Non toccare l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Assicurarsi che il vapore che fuoriesce non sia diretto verso altri dispositivi elettrici.

**AVVERTENZA: rischio di lesioni**

- Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola di imballaggio. Possono rimanere impigliati e soffocare.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali. Esiste il rischio di strangolamento.
- Il vapore caldo può fuoriuscire mentre l'apparecchio è in funzione e si apre il cassetto. Pertanto, tenete le mani e la testa fuori dalla zona di pericolo.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.
- Evitare di inciampare durante la posa del cavo di alimentazione.

**AVVERTENZA: pericolo di incendio**

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali esplosivi o infiammabili.
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla insieme ad altri apparecchi (con potenza elevata) per evitare sovraccarichi o cortocircuiti.
- Non utilizzare una prolunga.
- Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie solida e piana.
- Non inserire oggetti o dita nelle aperture di ventilazione. Ciò può provocare scosse elettriche o danni alla friggitrice.
- Fate attenzione a non surriscaldare gli alimenti ricchi di olio o di grassi.
- Non coprire mai la friggitrice quando è in funzione.
- In caso di incendio: non spegnere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta o un estintore.

Rischio di danni materiali e materiali

- Non inserire nell'apparecchio imballaggi o fogli di alluminio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione.
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, esposizione prolungata all'umidità.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore.

Dispositivi di sicurezza

- L'apparecchio è dotato di un timer interno. Al termine del tempo di cottura impostato, l'alimentazione di calore si spegne automaticamente. Per riaccendere l'apparecchio, resettare il timer (7) (vedere il capitolo "Uso").
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando il cassetto (6) viene estratto dall'apparecchio.
- Per sicurezza, spegnere sempre l'apparecchio prima di estrarre il cassetto dall'apparecchio. A tal fine, impostare il timer sulla posizione 0.



1. Alloggiamento

2. Luce di controllo della temperatura

3. Scomparto a cassette

4. Griglia

5. Maniglia

6. Cassetto

7. Timer

8. Luce di funzionamento

9. Controllo della temperatura

Rimuovere eventuali pellicole, adesivi e imballaggi dall'unità. Tuttavia, non rimuovere la targhetta e le eventuali avvertenze!

La prima messa in funzione della friggitrice ad aria calda deve avvenire senza cibo, poiché eventuali residui di rivestimento potrebbero causare la formazione di odori o fumi. Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti senza contenuto alla temperatura più alta.

Impostazione e collegamento dell'unità

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato, piegato o appoggiato su bordi taglienti e che non entri in contatto con superfici calde (ad esempio, una piastra).

Assicurarsi che intorno all'apparecchio vi sia uno spazio sufficiente su tutti i lati (almeno 20 cm ai lati e 30 cm verso l'alto).

Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegarlo a una presa di corrente. La presa deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare rapidamente il collegamento di alimentazione. La tensione di rete deve corrispondere ai dati tecnici dell'apparecchio. La spia di funzionamento (8) si accende per indicare che l'unità è pronta per il funzionamento.

Suggerimenti

- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio. Tuttavia, il preriscaldamento è consigliato per una migliore tempistica di cottura o quando si preparano alimenti che devono essere cotti "al punto".
- Di norma, l'olio non è necessario per la preparazione degli alimenti. Tuttavia, l'olio può essere aggiunto ai piatti come vettore di sapore.
- I tempi di cottura dipendono dalle dimensioni e dalla quantità degli alimenti e dalla temperatura di cottura. In generale, tuttavia, i tempi di cottura sono più brevi rispetto a quelli di un forno commerciale. Iniziare con tempi di cottura più brevi e successivamente regolare i tempi di cottura in base ai gusti personali.
- Per ottenere un risultato croccante, non aggiungere mai grassi quando si preparano prodotti surgelati di produzione industriale, perché di solito sono già prefritti. Il tempo di preparazione può quindi essere leggermente più breve. Prima che sia trascorso il tempo di cottura indicato, controllare se il cibo è già cotto.
- Per alcuni alimenti (ad esempio le patatine fritte), si consiglia di sprimacciare di tanto in tanto per ottenere un risultato di cottura uniforme.

Si noti quanto segue:

- Non inserire nell'apparecchio alimenti avvolti in pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.
- Assicurarsi che il cassetto sia inserito correttamente. L'apparecchio non si accende se il cassetto non è inserito correttamente.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il cibo non tocchi l'elemento riscaldante dell'apparecchio.
- Non riempire eccessivamente il cassetto in modo che l'aria calda possa circolare in modo ottimale nella camera di cottura. Riempire fino a un massimo di 2/3.
- Il cassetto è caldo quando viene estratto dall'apparecchio! Posizionare il cassetto su un sottopentola resistente al calore.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o è caduto in acqua. In questo caso, contattare il produttore, il rivenditore o il servizio clienti.

1. Inserire la griglia (4) nel cassetto (6).
2. Mettere il cibo da preparare nel cassetto.
3. Inserire il cassetto nell'apparecchio.
4. Impostare una temperatura di cottura compresa tra 80 °C e 200 °C con la manopola di regolazione della temperatura (9).
5. Impostare un tempo di cottura (1 - 30 minuti) con il timer (7) per avviare la cottura. La spia della temperatura (2) si accende non appena l'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Nota: se la spia di controllo della temperatura si spegne e si riaccende, significa che l'apparecchio sta interrompendo il processo di riscaldamento. In questo modo si mantiene una temperatura costante.

6. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'erogazione del calore si interrompe automaticamente. Il timer può anche

essere impostato manualmente sulla posizione 0 per interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad esempio per sciacquare il cibo o per controllare che il cibo sia già cotto.

7. Estrarre il cassetto dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia (5) e posizionarlo su una superficie resistente al calore e antiscivolo. Fate attenzione a non bruciarvi! Il cassetto e il cibo preparato sono caldi! Utilizzare guanti da cucina. 8.
8. Rimuovere il cibo.
9. Lasciare raffreddare l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
10. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedere "Pulizia e conservazione"). Non lasciare che i residui di cibo si asciughino.

Pulizia e stoccaggio

Non spruzzare i detersivi direttamente sull'unità. Non utilizzare detersivi abrasivi, solventi o spugne per la pulizia, poiché potrebbero causare graffi o altri danni irreparabili. Importante: lavare l'apparecchio e il cassetto solo a mano e non metterli in lavastoviglie!

Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo per evitare la formazione di germi.

1. Estrarre il cassetto (6) dall'apparecchio.
2. Se il cassetto non è vuoto, svuotarlo.
3. Rimuovere la griglia (4) dal cassetto.
4. Pulire il cassetto e la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. In caso di sporco ostinato, si consiglia di immergere il cassetto e la griglia in acqua tiepida e detersivo per i piatti.
5. Pulire l'alloggiamento, l'interno del vano cassetto (3) e l'elemento riscaldante con un panno umido e un detersivo delicato, se necessario.
6. Lasciare asciugare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo o riporlo.

Se l'unità non funziona correttamente, verificare se è possibile risolvere il problema da soli con le informazioni riportate di seguito. Se il problema non può essere risolto con i passaggi indicati, contattare il servizio clienti. **Tuttavia, non tentare di riparare l'unità da soli.**

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'unità non funziona.	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa.	Scollegare il cavo e ricollegarlo. Assicurarsi che il cavo sia collegato correttamente.
	La presa è difettosa.	Provare con un'altra presa.
	Non c'è tensione di rete.	Controllare il fusibile del distributore elettrico (scatola dei fusibili).
	Il timer (7) non è impostato (posizione 0).	Impostare il timer (7).
Il fusibile nel distributore elettrico (scatola dei fusibili) è scattato.	Ci sono troppi apparecchi collegati allo stesso circuito.	Ridurre il numero di apparecchi nel circuito.
Il cassetto (6) non può essere inserito nell'apparecchio.	Il cassetto (6) è troppo pieno.	Riempire fino a un massimo di 2/3 con il cibo.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il cibo non è cotto in modo uniforme o non è completamente cotto.	Sono stati preparati contemporaneamente alimenti diversi con tempi di cottura diversi.	Inserire nell'apparecchio prima gli alimenti con un tempo di cottura più lungo e successivamente gli ingredienti con un tempo di cottura più breve.
	Gli alimenti sono sovrapposti e non sono cotti in modo uniforme.	Per alcuni alimenti è consigliabile mescolarli di tanto in tanto.
	Il cibo non è stato tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.	Assicuratevi che il cibo sia tagliato in pezzi della stessa dimensione.
Durante l'uso si avverte un odore sgradevole.	L'apparecchio viene utilizzato per la prima volta.	L'odore è comune quando si utilizzano per la prima volta nuovi apparecchi. L'odore dovrebbe scomparire dopo che l'apparecchio è stato utilizzato più volte.
	L'apparecchio è sporco.	Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e conservazione".

Nota sui tempi e sulle temperature di cottura

Si noti che le temperature e i tempi di cottura indicati sono valori medi. Poiché gli alimenti possono differire per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni ottimali per gli ingredienti. I tempi di cottura effettivi possono quindi variare. Prima di servire, accertarsi che il cibo sia completamente cotto.

Gamberi al cocco

Ingredienti:

12 gamberi (sgusciati e decorticati).

Per l'impanatura:

circa 1/2 tazza di farina

circa 1/2 tazza di cocco in scaglie

circa 1/2 tazza di pangrattato

1 - 2 albume d'uovo

Preparazione:

1. Mettere le scaglie di cocco e il pangrattato in una piccola ciotola in rapporto 1:1 e mescolare gli ingredienti.
2. Mettere la farina in una ciotola a parte.
3. Separare il tuorlo dall'albume e mettere l'albume in un'altra piccola ciotola.
4. Passare i gamberi nella farina, quindi immergerli nell'albume e passarli nel pangrattato di cocco.
5. Impostare la temperatura di cottura su 190 °C.
6. Impostare il timer per 10 minuti. I gamberi sono pronti per essere serviti quando hanno assunto un bel colore marrone dorato.

Ingredienti:

Patate (cerose)
un po' di olio (se necessario)
sale

Preparazione:

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini della stessa dimensione.
2. Lavare e asciugare accuratamente le patate.
3. Aggiungere un po' di olio se necessario e mescolare bene.



L'aggiunta di olio non è assolutamente necessaria. Tuttavia, l'aggiunta di olio renderà le patate fritte più croccanti e saporite.

4. Impostate la temperatura di cottura a circa 180 °C.
5. Impostare il timer per 10 minuti.
6. Mescolare accuratamente le patatine.
7. Impostare nuovamente il timer su 15 minuti.

Le patatine sono cotte quando sono dorate.

Suggerimenti:

- Mescolare l'olio con le spezie e le erbe preferite prima di aggiungerlo. In questo modo si ottengono anche gustose patatine al curry o alla paprika, ad esempio. Non ci sono limiti alla vostra immaginazione.
- A seconda dello spessore delle patate tagliate, si può variare tra spicchi di patate e patatine fritte spesse o sottili. Quanto più spesse sono le patate tagliate, tanto più lungo sarà il tempo di cottura.
- Utilizzare patate a pasta cerosa. Le patate giovani contengono più acqua e quindi richiedono un tempo di cottura più lungo e potrebbero non essere altrettanto croccanti.
- Lavare le patate tagliate con acqua fredda e pulita per eliminare l'amido in eccesso nelle patate. **IMPORTANTE:** asciugare poi accuratamente le patate. Meno umidità c'è, più le patatine saranno croccanti.
- Le patate precotte cuociono in modo più uniforme! Tagliare le patate a bastoncini e precuocerle per circa cinque minuti. In questo modo si evita che le patatine siano croccanti all'esterno ma non completamente cotte all'interno.

Ingredienti:

2 cosce o ali di pollo
circa 1/2 tazza di pangrattato per l'impanatura
1 albume d'uovo
2 cucchiai di paprika in polvere
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di sale marino
1 cucchiaino di rosmarino

Preparazione:

1. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con uno spremi aglio.
2. Mescolare l'aglio, la paprika, il sale marino, il rosmarino e il pane grattugiato.
3. Separare gli albumi e metterli in una ciotola a parte.
4. Immergere le cosce o le ali di pollo nell'albume d'uovo e poi passarle nel pangrattato.
5. Impostare la temperatura di cottura a circa 200 °C.
6. Impostare il timer per circa 25 minuti.
7. Girare tutti i pezzi di pollo.
8. Impostare il timer per altri 15 minuti.

Ingredienti:

2 filetti di petto di pollo
1 - 2 albume d'uovo
circa 1/2 tazza di farina
circa 1/2 tazza di pangrattato per l'impanatura
1/2 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe

Preparazione:

1. Mettere l'albume d'uovo, la farina e il pangrattato in tre ciotole separate.
2. Tagliare i petti di pollo in strisce uguali.
3. Insaporire le strisce di petto di pollo con sale e pepe.
4. Passare le strisce di petto di pollo nella farina, quindi immergerle nell'albume d'uovo e passarle nel pangrattato.
5. Impostare la temperatura di cottura a circa 200 °C.
6. Impostare il timer per circa 10 minuti.

Filetto di merluzzo in crosta di erbe e aglio IT

Ingredienti:

circa 100 g di filetto di merluzzo
1 - 2 albume d'uovo
1 spicchio d'aglio circa.
1 cucchiaino di basilico tritato
circa 1 cucchiaino di paprika in polvere
n. B. sale marino, pepe
circa 1/2 tazza di pangrattato per l'impanatura

Preparazione:

1. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo con uno spremi aglio.
2. Mescolare l'aglio, le spezie restanti e il pangrattato in una ciotola.
3. Separare gli albumi e metterli in una ciotola a parte.
4. Immergere il filetto di merluzzo nell'albume d'uovo e poi passarlo nel pangrattato alle erbe e all'aglio.
5. Impostare la temperatura di cottura a circa 200 °C.
6. Impostare il timer per circa 10 minuti.
7. Girare il merluzzo.
8. Impostare il timer per altri 5 – 8 minuti.

Ingredienti:

- 1 zuccina
- 2 uova
- 1/2 tazza di farina per l'impanatura
- 1/2 tazza di pangrattato per l'impanatura

Preparazione:

1. Tagliare le zucchine a bastoncini.
2. Mescolare le uova.
3. Mettere le uova, la farina e il pangrattato in ciotole separate.
4. Passare i bastoncini di zucchine prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.
5. Impostare la temperatura di cottura a circa 200 °C.
6. Impostare il timer per circa 12 - 17 minuti. Aumentare o diminuire il tempo di cottura se necessario, a seconda che si desideri che le verdure siano croccanti o morbide.

Ingredienti:

1 - 2 mele
1 rotolo di pasta sfoglia da frigorifero
50 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di farina
1 - 2 cucchiaini di succo di limone n.b. cannella

Preparazione:

1. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a pezzetti.
2. Mescolare i pezzi di mela, la farina, lo zucchero e il succo di limone e aggiungere cannella a piacere.
3. Stendere la pasta sfoglia e dividerla in quadrati con un bordo di circa 10 cm di lunghezza.
4. Distribuire una cucchiainata di ripieno su ogni quadrato di pasta.
5. Spennellare i bordi della pasta con un po' d'acqua e ripiegare a triangolo. Premere bene i bordi della pasta.
6. impostare la temperatura di cottura a circa 170 - 190 °C.
7. Impostare il timer per circa 13 - 15 minuti.
8. Le borse di mele deve essere dorato, se necessario prolungare il tempo di cottura di 5 - 10 minuti se le borse di mele apparano troppo chiari.

Friggitrice ad aria calda
Cassetto
Griglia
Istruzioni per l'uso

Dati tecnici

Numero articolo: F00700 / 1326273
Alimentazione: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Potenza: max. 1500 W
Timer: fino a 30 minuti
Impostazione della temperatura: 80 - 200 °C

Entsorgung



Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio secondo il tipo. Mettete il cartone e il cartoncino nella raccolta della carta straccia e la carta stagnola nella raccolta dei materiali riciclabili.



I vecchi apparecchi non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!

Se l'apparecchio non può più essere utilizzato, ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire i vecchi apparecchi separatamente dai rifiuti domestici, ad esempio presso un punto di raccolta nel proprio comune/distretto. In questo modo si garantisce che i vecchi elettrodomestici vengano riciclati correttamente e che si eviti un impatto negativo sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo qui raffigurato.

Import und Vertrieb durch:
Importation et distribution par :
Importazione e distribuzione:

FURBER.

FURBER AG
Hintermättlistrasse 3
CH-5506 Mägenwil

mail@furber.ch
© FURBER AG



Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung kann bei Bedarf
beim Hersteller angefordert werden.

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité de l'UE peut être
demandée au fabricant si nécessaire.

Dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità UE può essere
richiesta al produttore, se necessario.