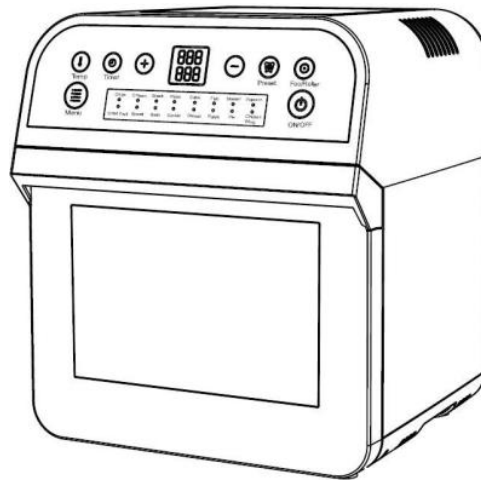




## [UK] Digital Air Fryer

Model: DAF-1600.12LB



### Instruction Manual

Read all these instructions carefully before use and save them. We reserve the right to make technical and optical changes without prior notice. Pictures and accessories / functions may vary depending on the model. Some accessories / functions are optional. The use of attachments or accessories that are not supplied with the appliance is not recommended. This could result in electric shock, injury or permanent damage to the appliance. This product is for household use only.



### IMPORTANT SAFEGUARDING TIPS

#### Danger

- \* To avoid causing damage or danger, do not immerse the power cable, plug or housing in water or put it under a running tap during cleaning.
- \* To prevent electric shock and short-circuits, do not let any liquid enter the appliance.
- \* Do not cover the air inlet or outlet of the appliance during operation.
- \* Some parts of the appliance become hot during operation, e.g. the mesh basket, wire rack, drip tray, etc. Please use the handle rather than touching them directly.

#### Warning

- \* Make sure that your output voltage corresponds with the voltage stated on the rating label of the appliance.
- \* Before using, please check the power cord of appliance and the accessories, do not use with any damage.
- \* Do not let cord hang over the sharp edge of counter.
- \* Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- \* Do not place or use the appliance on or near combustible materials, such as tablecloth, curtain or wallpaper, in order to avoid something burning.
- \* External power cord connection is not allowed.

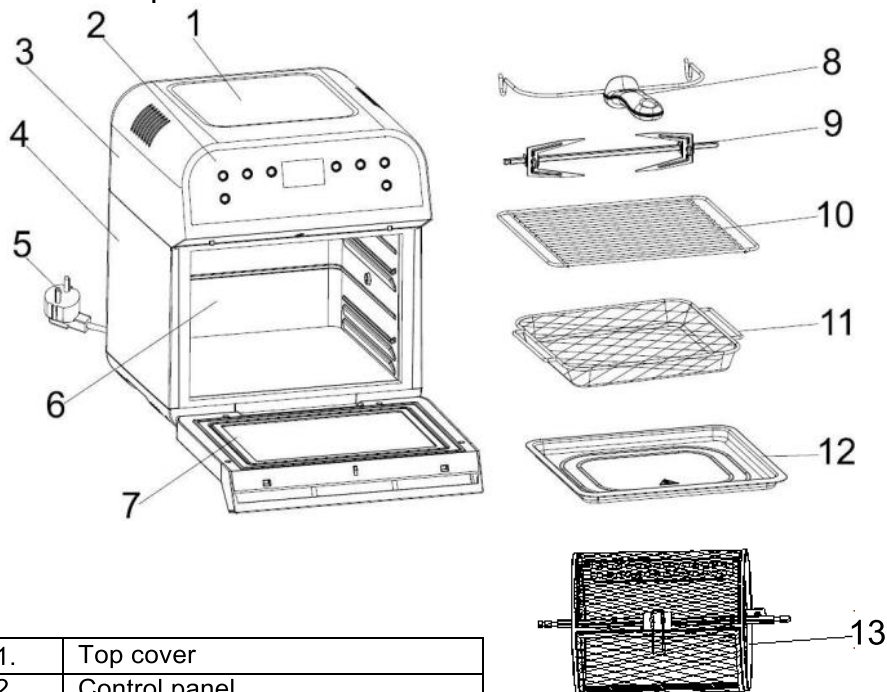
- High temperature in fryer inner chamber during operation, please do not put plastic dishes, bowls or protection film into it.
- The appliance should be placed on a horizontal and stable surface when using. Do not place on plastics, board or any other hot-short, easy-wear surface.
- Do not place the appliance against wall or other appliances, all around 10cm of space required to remain.
- Do not place anything on the top of appliance.
- Do not use the appliance beyond the specification of this manual.
- Do not use this product in the unattended.
- During the appliance frying, hot steam will exhaust through the hind side air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the mesh basket, wire rack from the appliance.
- Once cooking done and taking out the accessories, the heated accessories are with very high temperature, do not touch it.
- If the preset time is too long, the food will be burnt and smokes and would release from air outlet, plug off immediately and clean the food and oil of the mesh basket, wire rack and drip tray.
- After using the fryer, please press "ON/OFF" , then pull the plug from the socket, avoid direct strong pulling power cord.

### **Caution**

- Unplug the appliance from the power outlet when it is not in use and before cleaning it. Allow it to cool down first. You can then proceed with cleaning.
- Do not use any accessories that are not provided by the manufacturer.
- This appliance is intended for household use. Do not use the appliance outdoors.
- Clean and wipe dry the mesh basket, wire rack and drip tray before putting food inside.
- The appliance has a built-in safety switch. Only the cooking window component propulsion in correct place, it can be switched to standby mode.
- Always unplug the appliance when it is not in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know ledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is perating.

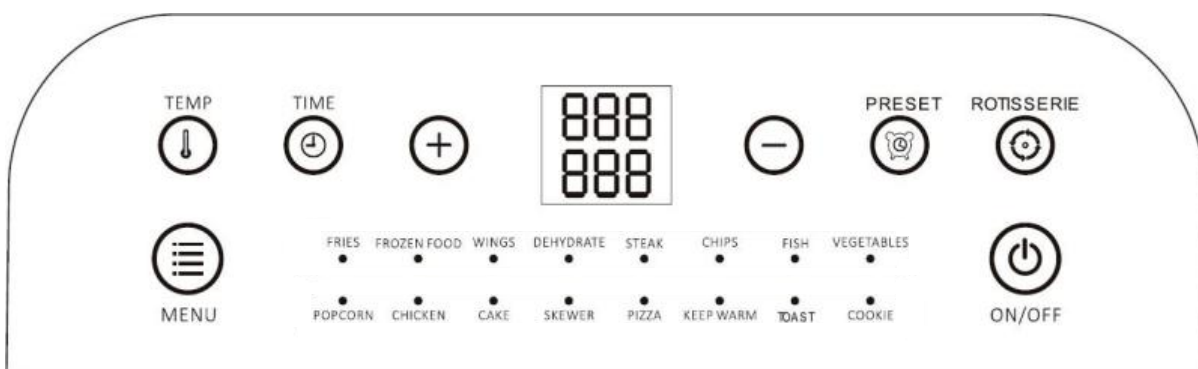
# PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

## Product Components

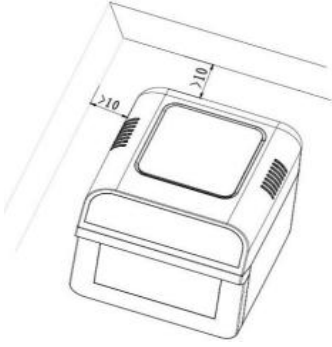


1.	Top cover
2.	Control panel
3.	Upper cover
4.	Housing
5.	Power cable
6.	Inner case
7.	Door
8.	Cage tong(Rotisserie tong)
9.	Rotisserie fork
10.	Wire rack
11.	Mesh basket
12.	Drip tray
13.	Rolling cage

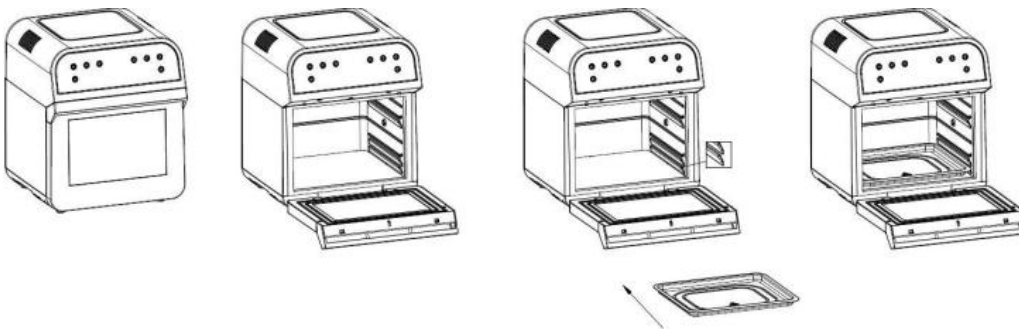
## Intelligent control panel:



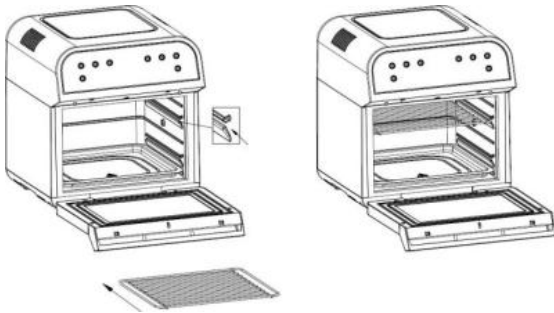
### Product usage instructions for accessories



1. Place the appliance on a horizontal surface, maintain at least 10cm of empty space around the back and sides and take care to keep the appliance away from curtains / wall coverings and other combustible materials.
2. Drip Tray
  - Open the front door and put the drip tray into the appliance as shown in the figure below.



3. Wire Rack
  - Insert the wire rack into the appliance as shown in the figure below

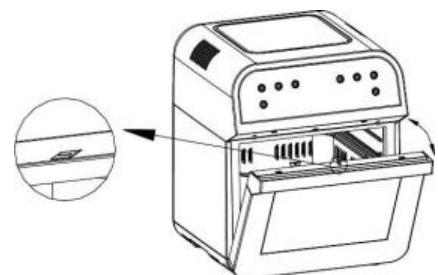


#### Note:

- \* Choose appropriate accessories for different cooking methods.
- \* Please use an oven GLOVE to take out the drip tray or wire rack after cooking.

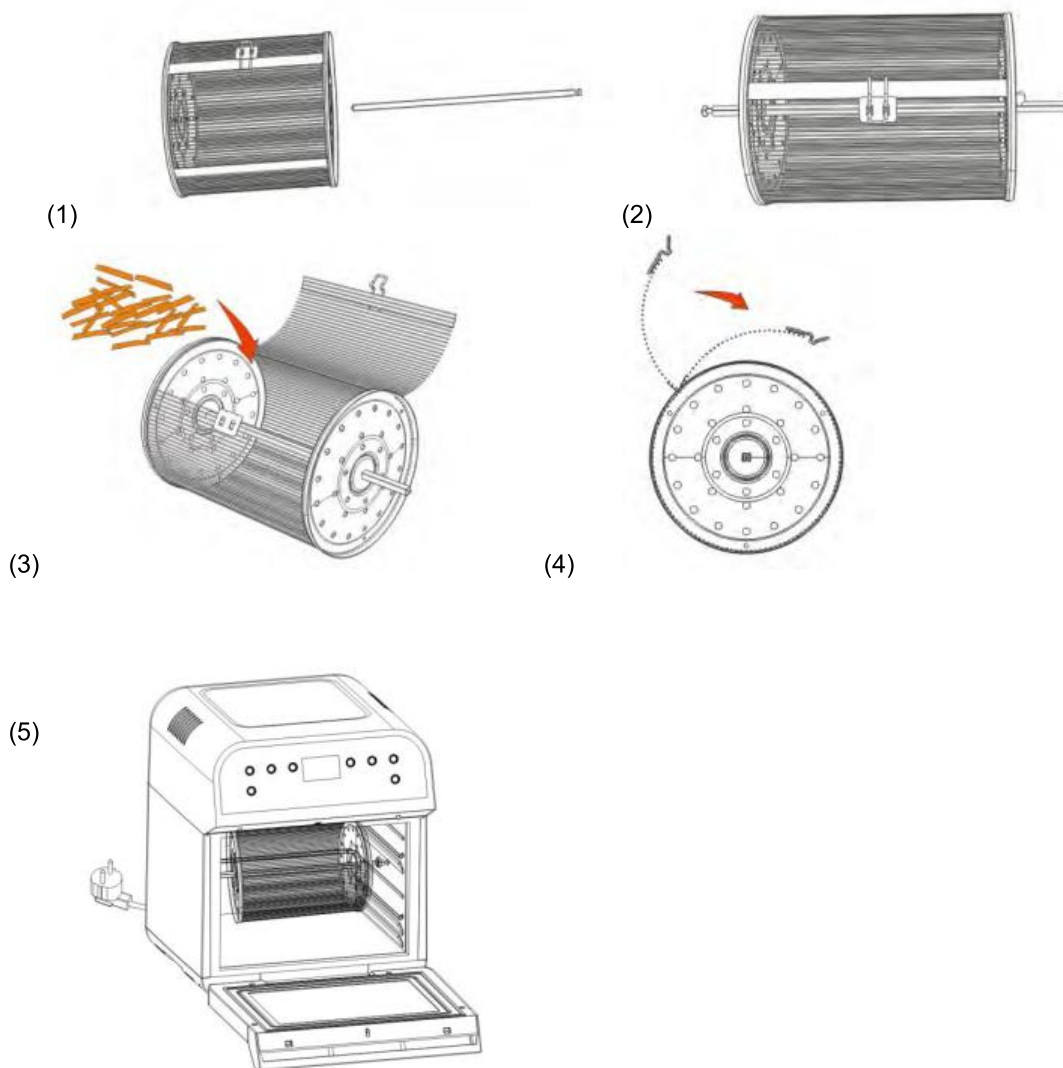
#### Note:

- \* Please always keep the drip tray at the lowest level in order to catch oil from fried food.
- \* Do not let food exceed the MAX position. If the ingredients are likely to increase in volume due to heating, take account of the heated volume when judging amounts.
- \* There is a safety switch.  
As shown in the figure on the right.



- \* The appliance will only operate properly when the front door is closed; otherwise a reminder sound will be heard when you press the ON/OFF button.

#### 4. Rolling cage



#### Note:

\*Choose proper accessories for different cooking.

\*Please use personal glove to take out the drip tray or wire rack after finished cooking.

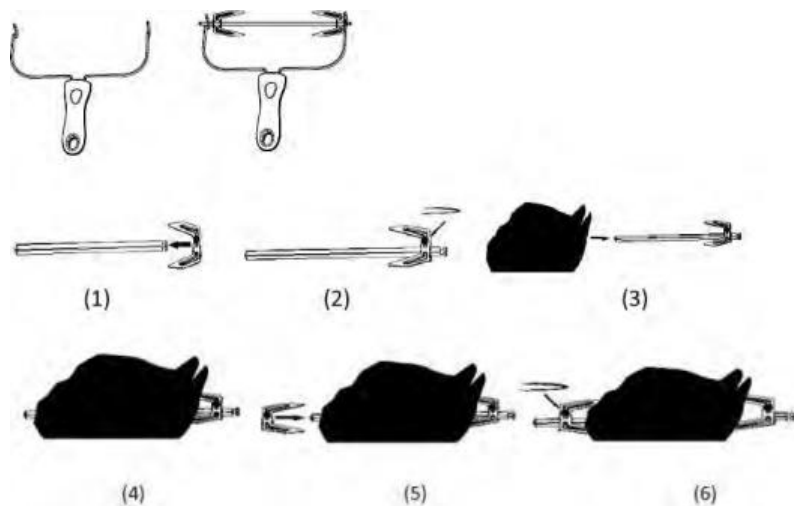
\* Please always keep the drip tray stay in the lowest layer for gathering oil from fried food.

\* Do not put food exceed the MAX position because the food may become bigger after heating, count the amount according to the physical truth.

#### Before First Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the mesh basket and all other accessories with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
4. Rotisserie tongs and rotisserie fork

Use the rotisserie tongs to put the rotisserie fork into the inner chamber and to take it out of the inner chamber.



### Product Operating Instructions

1. When the power is turned on, a buzzer will sound and the digital screen will flash all the indicator lights. A blank screen will then be displayed.
2. Press the 'ON/OFF' button. The indicator light and digital screen will light up and the appliance will enter in standby mode.
3. In standby mode, all buttons are locked apart from the 'ON / OFF', 'Menu' and 'Preset'.
4. In standby mode, if there is no operation within 60 seconds, the appliance will shut down automatically.
5. Press 'Menu' to enter function-selection mode. You can then select the desired function and press the 'ON/OFF' button. The appliance will enter the operating mode.



### Menu Function Selection

1. We provide combinations of cooking time and cooking temperature to meet your different cooking needs.
2. Each time 'Menu' is pressed while the indicator light is on, the control panel will show corresponding graphics. You can then press the 'ON / OFF' button to start the appliance.
3. Here are some menu combinations. You can also change the cooking time and temperature to suit your actual needs.

Fries	220°C	25 mins
Frozen food	80°C	10 mins
Wings	200°C	15 mins
Dehydrate	70°C	8 hours
Steak	180°C	12 mins
Chips	220°C	20 mins
Fish	180°C	15 mins
Vegetables	180°C	12 mins
Popcorn	220°C	10 mins(Need to preheat for 2 mins)
Chicken	220°C	30 mins
Cake	180°C	30 mins
Skewer	200°C	15 mins
Pizza	180°C	15 mins
Keep warm	80°C	30 mins
Toast	200°C	4 mins
Biscuits (cookie)	180°C	12 mins

**Note: The larger the food item, the more time and temperature it requires for cooking.**

### Setting the Cooking Time and Temperature

1. After pressing 'Menu', if you need to set a particular cooking temperature and time, press 'Temp/Time' and proceed to change the cooking temperature and cooking time.
2. When adjusting the cooking temperature, the digital screen  will flash; you can then press '+' or '-' to increase or decrease the cooking temperature. Each press changes the temperature by 10°C. You can press and hold the button to change the temperature rapidly by 10°C at a time. The temperature adjustment range is 50 ~ 220°C. (Dehydrate function temperature can be adjusted from 50-70°C).
3. When adjusting the cooking time, the  icon flashes, press '+' or '-' to set the desired cooking time. Each press changes the time by 1 min. You can press and hold to change the time by 10 mins. The cooking time range is 1 - 60 mins (except for Dehydrate, which takes 8 hours).

### Preset Function

1. If you press the 'Preset' button, the screen will show the default reservation time of 1 hour. You can then adjust the reservation cooking time using '+' and '-'. Each press changes the time by 1 minute; if you press and hold, the time changes by 10 minutes. The preset time range is 1 minute - 9 hours 59 minutes.

**Note: To operate this function, you must press the selection menu then the Preset button.**

2. To change the cooking time and temperature, press 'Menu' and adjust the values.
3. Press the 'ON/OFF' button to confirm the appointment function; a countdown will begin.

### Pause Function

1. During cooking, whenever you open the door, the appliance will stop automatically. When this happens, only the 'ON/OFF' and 'Rotisserie' buttons will be in an unlocked state; other keys will be locked. When you close the door, the appliance will continue its previous cooking operation.

### Note:


When the door has been opened while the appliance is operating, triggering the pause function, if the door is not closed within 10 minutes, the appliance will enter the shutdown state, displaying a blank screen, and the appliance will remain in the shutdown state when the door is closed.

### Tip:

During cooking, turn the food regularly or at appropriate intervals to help it cook more evenly and better.

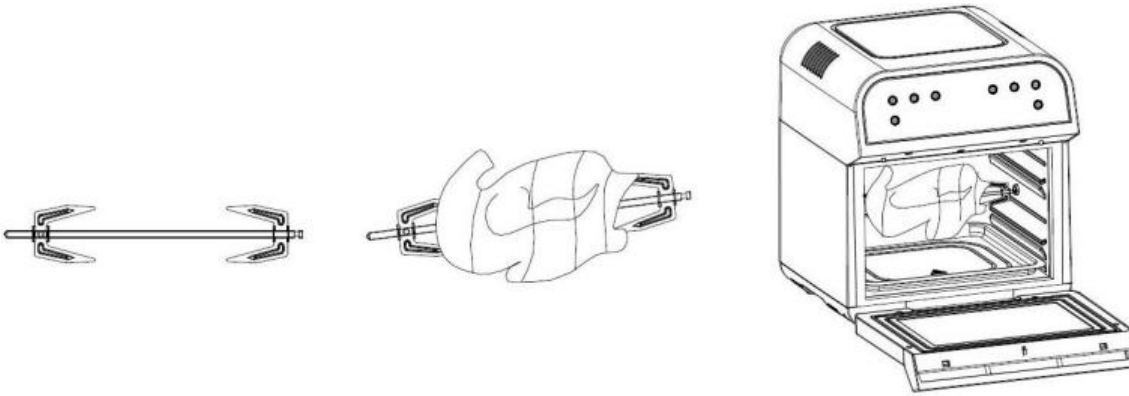
**Note: During cooking, mesh basket, loaves, wire rack, grill and drip tray are very hot and must not be touched directly.**

### Rotating Function

1. This function can be used to heat food more evenly. If you press the  button, the control panel icon indicator lights will remain on. Pressing it again will cancel the scroll function.



2. Use of chicken rotisserie forks. As shown below.



**Note:**

The total weight of the chicken should not exceed 2.7lb. For more than 2.7lb, please use the frying basket, otherwise the rotation will scrape the drip tray.

The position where the chicken legs and wings open should be bound with things.

It is best to make a few holes in chicken legs when baking them as the meat on a chicken leg is thick and the heat only penetrates it with difficulty.

**Cooking Finished**

1. When the appliance has finished, a 'beep beep beep' sound will be heard and the heater will stop working, but the fan will continue to operate for 1 minute, until the internal temperature has dropped.
2. Open the front door and take the accessories from the inner chamber and put it in a safe horizontal place.

**Note: When removing the accessories from the appliance, do not touch the accessories with your hands.**

**Tip: If the food looks not very good after cooking, put the food back into the inner chamber again and give it a few more minutes of cooking.**

3. When you have finished cooking, press the ON/OFF button to turn off the appliance and pull the plug out of the wall socket.

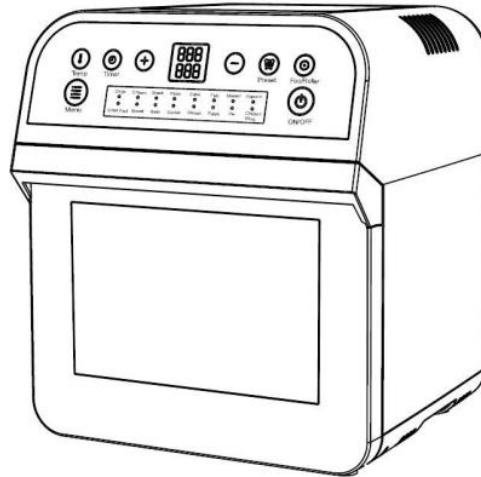
**Cleaning and Maintenance**

**Note:** Be sure to unplug this appliance before cleaning it.

- \* Clean the mesh basket, wire rack and drip tray with water or washing-up liquid after use.
- \* Wipe the appliance with a soft moist cloth. Do not use washing-up liquid.
- \* Don't immerse the power cable, plug or body of the appliance in water or any other liquid as it may result in damage, fire, electric shock or injury to persons.
- \* After drying all the parts, assemble and store them ready for their next use.

## [DE] Digitale Heißluft-Fritteuse

Modell: DAF-1600.12LB



### Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und nutzen. HINWEIS: Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Gerät vorzunehmen. Abbildungen können abweichen. Einige Funktionen/Zubehörteile sind optional und nicht im Lieferumfang enthalten (je nach Modell). Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, wird nicht empfohlen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Verletzung oder dauerhaftem Schaden am Gerät führen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.



### Sicherheitshinweise

#### 1. Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt "Vor dem ersten Gebrauch" sowie "Reinigung und Pflege".

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und halten Sie es sauber.

Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.

Verwenden Sie keine verdorbenen Lebensmittel. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger auf, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum vorsieht.

#### 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Erhitzen, Garen, Frittieren, Backen und Überbacken, Braten und Grillen sowie zum Auftauen von Speisen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren.

Das Gerät ist **keine Friteuse**, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft!

Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Hausgebrauch in trockenen Räumen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für gewerbliche oder industrielle Zwecke sowie für die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien.

Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.

Nutzen Sie das Gerät nur, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. **Für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.**

### **3. Verletzungsgefahren**

Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und von Verpackungsmaterialien fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

**Vorsicht:** Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß und können bei Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen! Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Zum Schutz wird die Verwendung von Topflappen oder Küchenhandschuhen empfohlen.

Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Abstand zu dem austretenden Dampf und den Lüftungsöffnungen. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen und den Korb oder andere Zubehörteile entnehmen.

Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht Verbrennungsgefahr! Berühren Sie ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld, während das Gerät in Betrieb ist oder solange es nach dem Ausschalten noch heiß ist.

Stecken Sie niemals Gegenstände wie Nadeln, Stifte, etc. oder Finger in die Gehäuseöffnungen - Verletzungsgefahr! Wenn Sie das Gerät an einen anderen Ort bewegen möchten, ziehen Sie vorher den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor einem Standortwechsel auskühlen.

### **4. Aufstellen und Anschließen**

Das Gerät darf nur in trockenen, geschlossenen Räumen verwendet werden.

Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige oder explosive Dämpfe befinden.

Das Gerät darf nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen etc. genutzt werden.

Achten Sie auf einen allseitigen, ausreichenden Abstand (mind. 10 cm zu den Seiten, einschließlich der Rückseite, und mind. 30 cm oberhalb des Ofens) zwischen dem Gerät und anderen Objekten / Wänden, um eine hinreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen oder offenem Feuer. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.

Halten Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker fern von heißen Flächen, offenen Flammen sowie von scharfen Kanten. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild an.

Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie dabei niemals am Kabel.

Stellen Sie sicher, dass die verwendete Steckdose leicht zugänglich ist, damit der Stecker bei Gefahr schnell herausgezogen werden kann.

Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass ein Stolpern darüber ausgeschlossen ist.

Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, um ein versehentliches Herunterreißen zu vermeiden.

## 5. Gebrauch

Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich durch eine hierfür qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.

**Warnung: Versuchen Sie nicht, ein defektes elektronisches Gerät eigenständig zu reparieren!**

Wickeln Sie das Netzkabel im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.

Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
- wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt,
- vor einem Gewitter,
- bevor Sie es reinigen.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können – es besteht Lebensgefahr!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen oder Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker ziehen. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!

Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind. Es besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen Stromschlages!

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.

Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikfolie verpackt in das Gerät.

Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen oder Erschütterungen aus.

Wenn ein gefahrloser Betrieb nicht mehr möglich ist, so ist das Gerät außer Betrieb zu nehmen und gegen unbeabsichtigten Betrieb zu sichern.

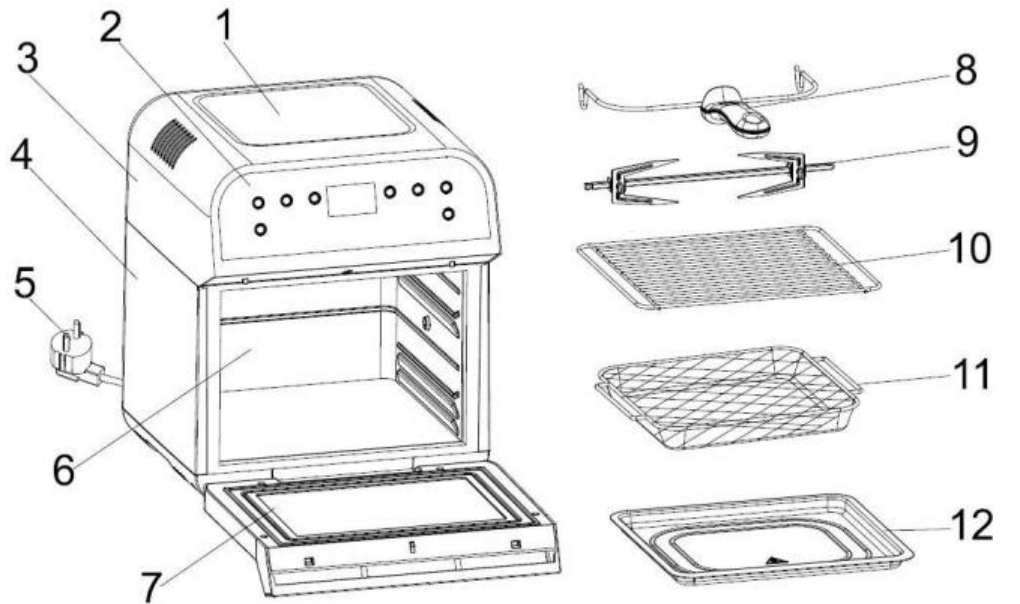
Es ist anzunehmen, dass ein gefahrloser Betrieb nicht mehr möglich ist, wenn:

- das Gerät, das Kabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweist
- das Gerät nicht mehr arbeitet
- das Gerät unter ungünstigen Verhältnissen gelagert wurde oder Transportbeanspruchungen aufweist.

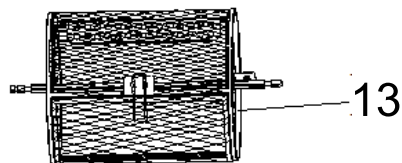
Dieses Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht verwendet werden. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug! Kinder sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**WARNUNG:** Beim unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

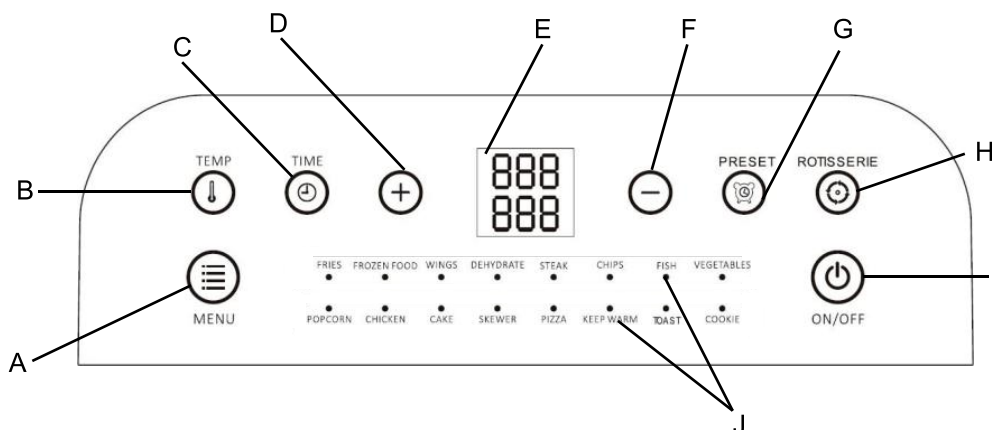
Übersicht/Lieferumfang



1.	Obere Abdeckung
2.	Bedienfeld
3.	Gehäuse-Oberteil
4.	Gehäuse
5.	Netzkabel/Stecker
6.	Geräte-Innenraum
7.	Tür
8.	Zange für Grillspieß und Spießgestell
9.	Grillspieß
10.	Grillrost
11.	Frittierkorb
12.	Tropfblech/Brat- und Backblech
13.	Pommes-Trommel



Bedienfeld:



- A. Menü-Taste
- B. Temperatureinstellung
- C. Zeiteinstellung
- D. Erhöhung Temperatur/Zeit
- E. LED-Display
- F. Verringerung Temperatur/Zeit
- G. Startzeitvorwahl-Taste
- H. Rotations-Funktion
- I. Ein-/Ausshalter
- J. Programmleisten

Das Bedienfeld besteht aus Bedienelementen (Tasten) und Leuchtanzeigen (LEDs). Über die Tasten werden die einzelnen Programme ausgewählt und verschiedene Einstellungen vorgenommen. Die Einstellungen werden über Leuchtanzeigen in den Programmleisten bzw. im Display angezeigt.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Werfen Sie Verpackungsmaterial nicht einfach weg, sondern führen Sie es der Wiederverwertung zu. Prüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Unversehrtheit.
2. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen, verwenden Sie diese nicht. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.
3. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (s. Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu leicht entzündlichen und brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät für Kinder nicht zugänglich ist.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220-240 Volt-Steckdose.
6. Die erste Inbetriebnahme sollte ohne Nahrungsmittel vorgenommen werden, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und/oder Rauchentwicklung kommen könnte, die jedoch normal und nicht schädlich ist. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen (s. Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.
7. Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizprozess aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen.
8. Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

### **Inbetriebnahme und Bedienung**

#### **Allgemeine Hinweise:**

1. Ihnen stehen 16 Standard-Zubereitungsprogramme zur Verfügung, bei denen Sie die voreingestellten Garzeiten und -Temperaturen jedoch Ihren Wünschen entsprechend anpassen können.
2. Es ist nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen. Wenn Sie allerdings Speisen „auf den Punkt“ garen möchten, empfiehlt sich das Vorheizen, um eine bessere Kontrolle des Garzeitpunktes zu haben.
3. Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen kein bzw. nur sehr wenig Öl.

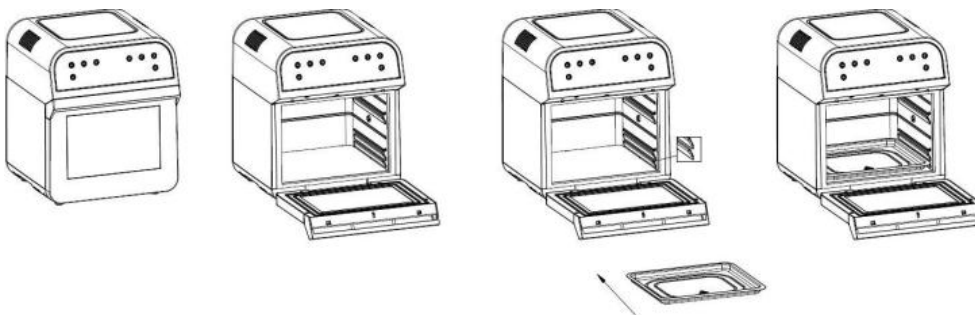
- Garzeiten sind abhängig von Größe und Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen.

**Tipp:** Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen Sie die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.

- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. In der Regel benötigen Sie für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten kein Fett, da diese meist bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Testen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Beachten Sie die Markierung „MAX“ im Grillkorb.

### Verwendung des Tropfblechs/Brat- und Backblechs

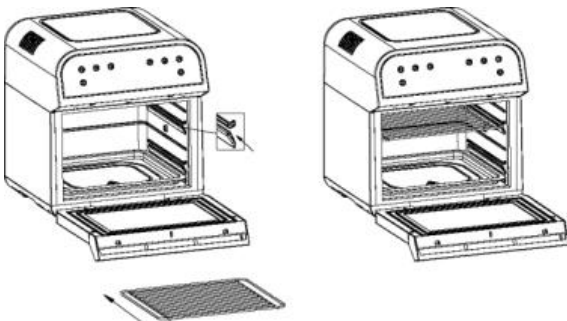
- Öffnen Sie die Gerätetür (7).
- Schieben Sie das Tropfblech (12) beim Grillen, Frittieren etc. in die unterste Einschubleiste des Innenraumes ein, wie in den nachfolgenden Abbildungen gezeigt:



- Das Blech kann auch zum Backen, z.B. von Plätzchen, verwendet werden. Verwenden Sie in diesem Fall die mittlere Einschubleiste.

### Verwendung des Grillrostes

- Der Grillrost eignet sich zum Beispiel zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie zum Aufbacken von Brötchen und anderen Backwaren oder zum Backen von tiefgekühlten Baguettes etc.
- Schieben Sie den Grillrost (10) bei geöffneter Tür in eine der Einschubleisten des Innenraums ein, wie in den nachfolgenden Abbildungen gezeigt:

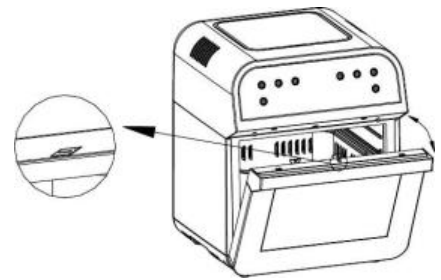


### Hinweis:

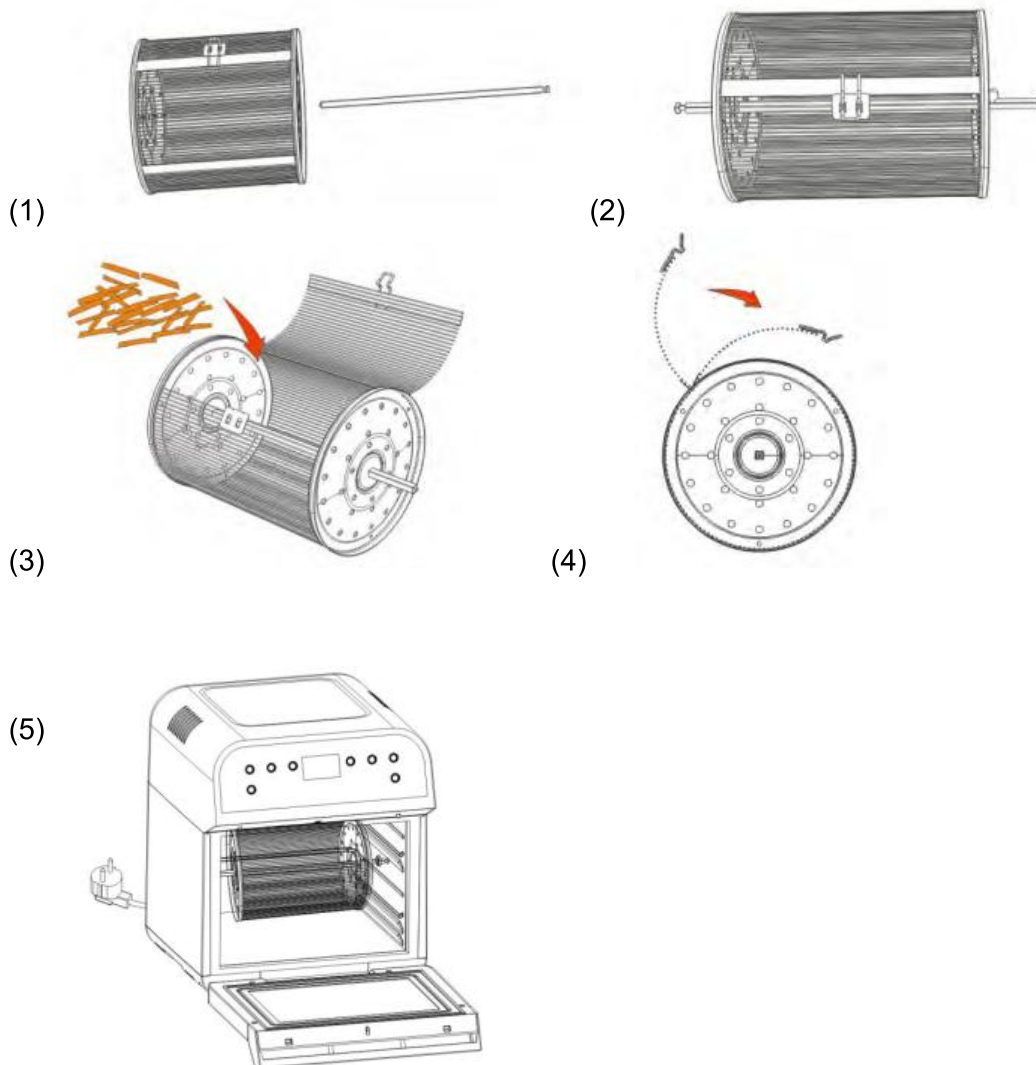
- \* Wählen Sie das passende Zubehör für verschiedene Kochmethoden.
- \* Bitte verwenden Sie einen Ofen HANDSCHUH, um die Tropfschale oder das Drahtgitter nach dem Kochen herauszunehmen.

**Hinweis:**

- \* Bitte halten Sie die Tropfschale immer auf der niedrigsten Stufe, um Öl von frittierten Speisen zu fangen.
- \* Lassen Sie keine Speisen die MAX-Position überschreiten. Wenn das Volumen der Zutaten aufgrund der Erwärmung wahrscheinlich zunimmt, berücksichtigen Sie bei der Mengenbeurteilung das erwärmte Volumen.
- \* Es gibt einen Sicherheitsschalter.
- \* Wie in der Abbildung rechts gezeigt.
- \* Das Gerät funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn die Frontklappe geschlossen ist. Andernfalls ertönt ein Erinnerungssignal, wenn Sie die ON / OFF-Taste drücken.



**4. Pommes-Trommel**



**Hinweis:**

- \* Wählen Sie geeignetes Zubehör für verschiedene Kocharten.
- \* Bitte verwenden Sie einen persönlichen Handschuh, um die Tropfschale oder den Gitterrost nach dem Kochen herauszunehmen.
- \* Bitte halten Sie die Tropfschale immer in der untersten Schicht zum Sammeln von Öl aus frittierten Lebensmitteln.
- \* Lebensmittel nicht über die MAX-Markierung einfüllen, da diese sich volumemäßig durch das Erhitzen vergrößern können. Zählen Sie die Menge entsprechend der physikalischen Wahrheit.

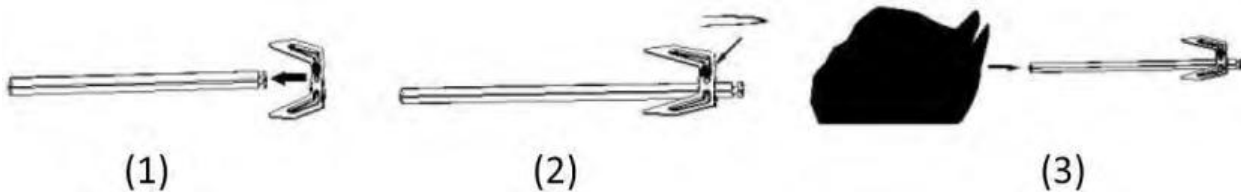


### Verwendung des Grillkorbes

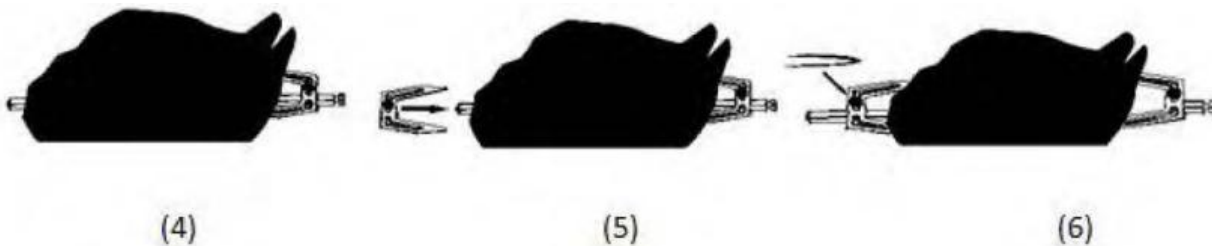
1. Der Grill- und Frittierkorb eignet sich für die Zubereitung von frischen oder tiefgekühlten Kartoffelspalten, Röstkartoffeln oder Pommes frites. Außerdem eignet sich der Einsatz für die Zubereitung von Gemüse, Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten wie z.B. Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringen etc.
2. Verwenden Sie stets die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den Grill- und Frittierkorb (11) in das Gerät einzusetzen und wieder zu entnehmen.
3. Geben Sie Ihre Lebensmittel in den Korb. Achten Sie hierbei darauf, den Korb nicht zu überfüllen.

### Verwendung des Grillspießes

Der Grillspieß (9) eignet sich zum Grillen von Geflügel (z.B. Brathähnchen), Roll-order Spießbraten



1. Schieben Sie eine der Halteklammern so auf den Grillspieß, dass die Spitzen zur Mitte hinzeigen.
2. Arretieren Sie die Halteklammer mit der Feststellschraube.
3. Schieben Sie den Drehspieß mitting in das vorbereitete und gewürzte Grillhähnchen.



4. Schieben Sie das Hähnchen oder den Braten ganz auf den Grillspieß, so dass es in der Mitte des Spießes befestigt werden kann.
5. Schieben Sie die andere Halteklammer auf den Grillspieß und arretieren Sie sie mit der Feststellschraube.
6. Setzen Sie den bestückten Grillspieß in das Gerät ein. Verwenden Sie zum Einsetzen sowie zur Entnahme des Grill- Spießes die mitgelieferte Zange (8).



### Gerät in Betrieb nehmen:

1. Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf und vergewissern Sie sich, dass es stabil steht. Beachten Sie die Anweisungen zur Aufstellung in den Sicherheitshinweisen.
2. Setzen Sie das gewünschte Zubehör zusammen mit den zuzubereitenden Lebensmitteln in das Gerät ein.

3. Schließen Sie die Tür. Hinweis: Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür ordnungsgemäß geschlossen wurde. Ansonsten verhindert ein Sicherheitsschalter die Inbetriebnahme und ein Alarmsignal ertönt, wenn Sie den Ein-/Ausschalter betätigen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose. Ein Signal ertönt und sämtliche Leuchtanzeigen sowie das LED-Display leuchten auf.
5. Drücken Sie einmal die Ein-/Austaste (I). Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Außer der Ein-/Austaste (I), der Menütaste (A) und der Startzeitvorwahltaste (G) sind alle übrigen Tasten blockiert.
6. Sollte innerhalb von 60 Sekunden keine Einstellung vorgenommen werden, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.
7. Drücken Sie wiederholt die Menütaste (A), bis die entsprechende Leuchtanzeige des gewählten Programmes in einer der Programmleisten (J) aufleuchtet.
8. Im Display werden die für das gewählte Programm voreingestellte Garzeit und die Gartemperatur angezeigt.
9. Drücken Sie die Ein-/Austaste (I), um das gewählte Programm zu starten. Die Garzeit wird im Display herunter gezählt.
10. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein dreifacher Signalton. Nachdem das Heizelement sich abgeschaltet hat, läuft die Lüftung des Gerätes noch eine Minute nach. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste (I) aus. Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen, ziehen Sie den Netzstecker.
11. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie nach Beendigung des Garvorganges Ihre Speisen.

#### **Individuelle Einstellungen vornehmen:**

1. Wählen Sie ein Programm aus wie oben beschrieben.
2. Drücken Sie die Temperatureinstellungs-Taste (B). Die Temperaturanzeige auf dem Display blinkt. Drücken Sie die Taste „+“ (D), um die Temperatur zu erhöhen oder die Taste „-“ (F), um die Temperatur zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die eingestellte Temperatur um 1°C. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Temperatur in 10°C-Schritten. Die minimale einstellbare Temperatur beträgt 50°C, die maximale einstellbare Temperatur 220°C. (Die dehydrat Funktions Temperatur kann von 50 bis 70 ° c eingestellt werden.)
3. Drücken Sie die Zeiteinstellungs-Taste (C). Die Zeitanzeige auf dem Display blinkt. Drücken Sie die Taste „+“ (D), um die Zeit zu erhöhen oder die Taste „-“ (F), um die Zeit zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Zeit in 10-Minuten- Schritten. Die minimale einstellbare Zeit beträgt 1 Minute, die maximale einstellbare Zeit 60 Minuten (außer beim Programm Dörren/Trocknen, hier beträgt die maximal einstellbare Zeit 8 Stunden).
4. Drücken Sie die Ein-/Austaste (I), um das gewählte Programm zu starten.
5. Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein- /Austaste (I) aus. Wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen, ziehen Sie den Netzstecker.

#### **Verwendung der Startzeitvorwahl („ PRESET“)**

Das Gerät verfügt über eine Startzeitvorwahl-Funktion. Hiermit können Sie einen Zeitpunkt festlegen, zu dem das Gerät mit der Zubereitung der Speisen beginnen soll.

1. Wählen Sie ein Programm aus wie oben beschrieben.
2. Drücken Sie die Startzeitvorwahl-Taste (G). Im Display wird als standardmäßig eingestellte Zeit 1 Std. angezeigt. Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste (C) und anschließend die Taste „+“ (D), um die voreingestellte Zeit erhöhen, oder die Taste „-“ (F), um die Zeit zu verringern. Einmaliges Drücken erhöht bzw. verringert die

eingestellte Zeit um eine Minute. Bei dauerhaftem Drücken der Taste „+“ oder „-“ erhöht bzw. verringert sich die Zeit in 10-Minuten-Schritten. Die minimale einstellbare Zeit beträgt 1 Minuten, die maximale einstellbare Zeit 9 Stunden und 59 Minuten.

3. Falls gewünscht, können Sie die voreingestellte Garzeit und Gartemperatur noch ändern. Drücken Sie die Ein-/Austaste, um Ihre Einstellungen zu bestätigen. Die Dauer bis zum Start wird herunter gezählt. Das ausgewählte Programm startet automatisch.
4. Betätigen Sie stets die Ein-/Austaste (I) zum Ausschalten des Gerätes, wenn der Garvorgang beendet ist bzw. wenn Sie das Gerät nicht mehr nutzen und ziehen Sie den Netzstecker.

### Übersicht über die Standard-Programme

Programm	Temperatur (°C)	Zeit
Pommes frites (Fries)	220	25 Min.
Tiefkühlgerichte (Frozen Food)	80	10 Min.
Hähnchenflügel (Wings)	200	15 Min.
Dörren/Trocknen (Dehydrate)	70	8 Std.
Steak	180	12 Min.
Chips	220	20 Min.
Fisch (Fish)	180	15 Min.
Gemüse (Vegetables)	180	12 Min.
Popcorn	220	10 Min. ( muss für 2 min vorheizen )
Hähnchen (Chicken)	220	30 Min.
Kuchen(Cake)	180	30 Min.
Spieße (Skewer)	200	15 Min.
Pizza	180	15 Min.
Warmhalten (Keep Warm)	80	30 Min.
Brot rösten (Toast)	200	4 Min.
Kekse backen (Cookie)	180	12 Min.

Bitte beachten Sie, dass alle voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten nur ungefähre Richtwerte sind. Da Speisen sehr unterschiedlich sind und Zutaten sich aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Garzeiten in Abhängigkeit von der Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und der eingestellten Garzeit variieren. Vergewissern Sie sich daher vor dem Servieren, dass Ihre Speisen komplett durchgegart sind.

### Rotations-Funktion (Rotisserie)

Bei Verwendung des Grillspießes bzw. des Spießgestells sorgt die Rotationsfunktion für eine gleichmäßige Garung der Lebensmittel. Die Rotationsfunktion kann durch Drücken der Rotisserie-Funktionstaste (H) eingeschaltet und ausgeschaltet werden.

**Hinweis:** Verwenden Sie beim Grillen mit dem Drehspieß keine Braten, Fleischstücke oder Geflügel mit mehr als 1.200 Gramm Gewicht. Benutzen Sie bei schwereren Fleischstücken den Grillkorb. Binden Sie abstehende Geflügelbeine oder-Flügel mit einem geeigneten Bindfaden zusammen.

### Unterbrechung der Zubereitung

Sobald die Gerätetür während des Gebrauchs geöffnet wird, unterbricht das Gerät automatisch den Betrieb. Bei geöffneter Tür sind nur die Rotisserie-Funktionstaste (H) und die Ein-/Austaste (I) bedienbar, alle anderen Tasten sind gesperrt. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird das Programm dort fortgesetzt, wo es unterbrochen wurde.

Bleibt die Tür länger als 10 Minuten geöffnet, schaltet das Gerät sich automatisch aus und für eine Fortsetzung des Garbetriebs müssen neue Einstellungen vorgenommen werden.

**Tipp:** Unterbrechen Sie je nach Programm die Zubereitung von Zeit zu Zeit, um das Gargut zu wenden oder umzurühren.

**Vorsicht:** Gehäuse-Oberflächen, Tür, Brat- und Backblech, Grillrost und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs sehr heiß und können bei Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Tür öffnen. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit den im Gebrauch befindlichen Zubehörteilen.

## **Reinigung und Pflege**

**Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.**

**Verwenden Sie keine Drahtbürste, Stahlwolle, Scheuermittel oder chemischen Reinigungsmittel.**

**Vorsicht:** Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser. Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen!
2. Alle herausnehmbaren Teile wie Brat- und Backblech, Grillspieß, Grillrost etc. können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.
3. Das Gehäuse kann von außen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt und wischen Sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch nach.
4. Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch nach.
5. Die Innenseiten des Gerätes können mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
6. Wischen Sie alle gereinigten Teile mit einem sauberen, weichen und trockenen Tuch nach. Sämtliche Teile des Gerätes müssen vor einer erneuten Benutzung absolut trocken sein.

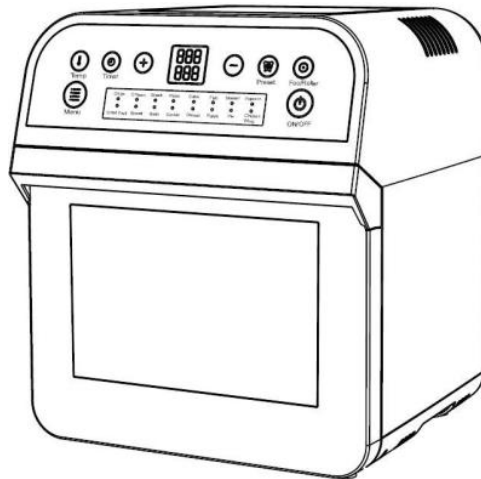
## **Technische Daten:**

Leistung: 1600 W, 220-240 V, 50/60 Hz

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattung, Technik, Farben und Design vorbehalten.**

## [FR] Friteuse à air chaud pulsé

Modèle : DAF-1600.12LB



### Mode d'emploi

Lire ce mode d'emploi attentivement avant utilisation et le conserver. Nous nous réservons le droit d'apporter des changements à tout moment et sans préavis. Les images, accessoires et fonctions peuvent varier selon le modèle. Certains accessoires et fonctions sont en option. L'utilisation d'accessoires non fournis avec l'appareil n'est pas recommandée. Cela pourrait provoquer un choc électrique, des blessures ou des dégâts permanents à l'appareil. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.



### CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

#### Danger

- \* Ne pas immerger le câble électrique, la prise ou le corps de l'appareil dans l'eau ou sous le robinet au cours du nettoyage pour éviter tout dégât et tout risque.
- \* Ne laisser pénétrer aucun liquide dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- \* Ne pas couvrir l'échappement de l'air lors du fonctionnement de l'appareil.
- \* Certaines parties de l'appareil sont à une température élevée lors de l'utilisation, comme, par exemple, panier, grille, plateau, etc. Utiliser une protection au lieu de les saisir directement à la main.

#### Avertissement

- \* Veiller à ce que l'alimentation électrique corresponde à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- \* Avant utilisation, vérifier le câble électrique de l'appareil et les accessoires ; ne pas les utiliser s'ils sont endommagés.
- \* Il est nécessaire de surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil et de conserver celui-ci hors de portée des enfants.
- \* Ne pas laisser le câble électrique reposer sur le bord tranchant de la paillasse.
- \* Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le tableau de commandes avec les mains mouillées.
- \* Ne pas placer ou utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables, comme des nappes de table, rideaux ou papier peint afin d'éviter de les brûler.
- \* L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas permise.

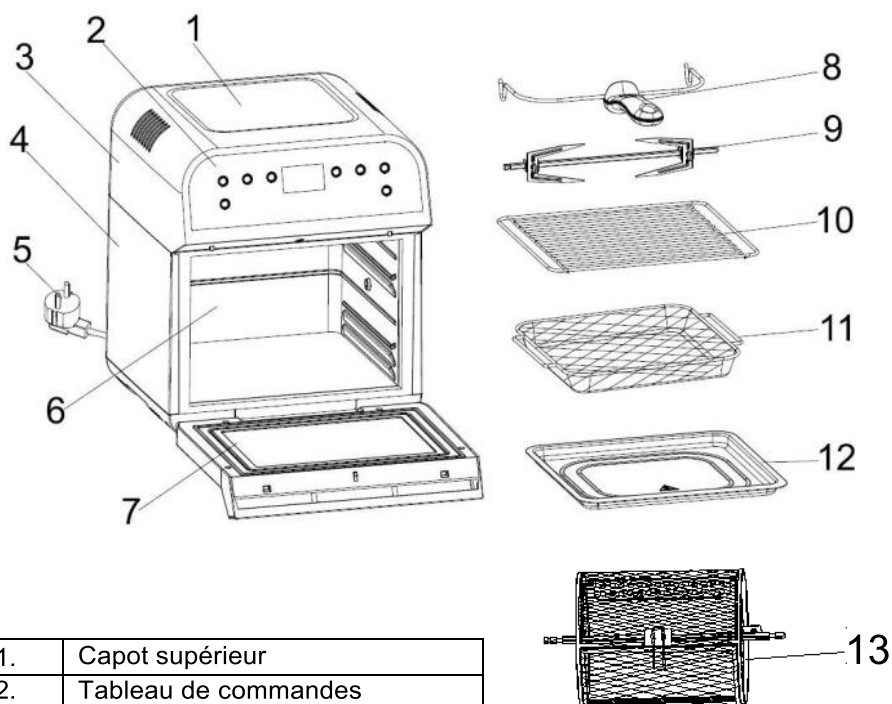
- La température est élevée à l'intérieur de la friteuse en fonctionnement, ne pas y placer de plats, de saladiers ou de film alimentaire.
- Il est nécessaire que l'appareil soit placé sur une surface horizontale et stable lors de l'utilisation. Ne pas le placer sur des surfaces en plastique ou ne résistant pas à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils ; maintenir un espace de 10 cm autour de l'appareil.
- Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil au-delà des indications prévues au mode d'emploi.
- Ne pas laisser ce produit sans surveillance.
- Lorsque la friteuse est en marche, de la vapeur brûlante s'échappe par une ouïe de ventilation située à l'arrière. Tenir les mains et le visage à distance de la vapeur et des ouïes de ventilation. Faire également attention à la vapeur et à l'air chauds lors du retrait du panier, du plateau et de la grille de l'appareil.
- Lorsque la cuisson est terminée, ne pas toucher les éléments de cuisson et de chauffage qui sont à une température très élevée.
- Si le temps pré-réglé est trop long, la nourriture brûle et des fumées s'échappent des ouïes de ventilation ; débrancher immédiatement la prise de courant, nettoyer les aliments et l'huile du panier, de la grille et du plateau.
- Après avoir utilisé la friteuse, appuyer sur la touche d'alimentation, retirer ensuite la prise électrique, en prenant soin de ne pas tirer fortement sur le câble électrique.
- L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue pour des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou entraînées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

### **Mise en garde**

- Débrancher l'appareil de la prise s'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser tout d'abord refroidir. Le nettoyer ensuite.
- N'utiliser aucun accessoire qui ne soit pas d'origine.
- Usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Nettoyer et sécher panier, grille et plateau avant d'y placer des aliments.
- L'appareil est équipé d'un disjoncteur de protection intégré. Only the cooking window component propulsion in correct place, it can be switched to standby mode
- Toujours débrancher l'appareil lorsque pas utilisé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire. afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou sensorielle. capacités mentales ou manque d'expérience et de connaissances si on leur a confié une supervision ou des instructions concernant utiliser l'appareil de manière sûre et en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La porte ou la surface extérieure peut chauffer lorsque l'appareil est en marche.

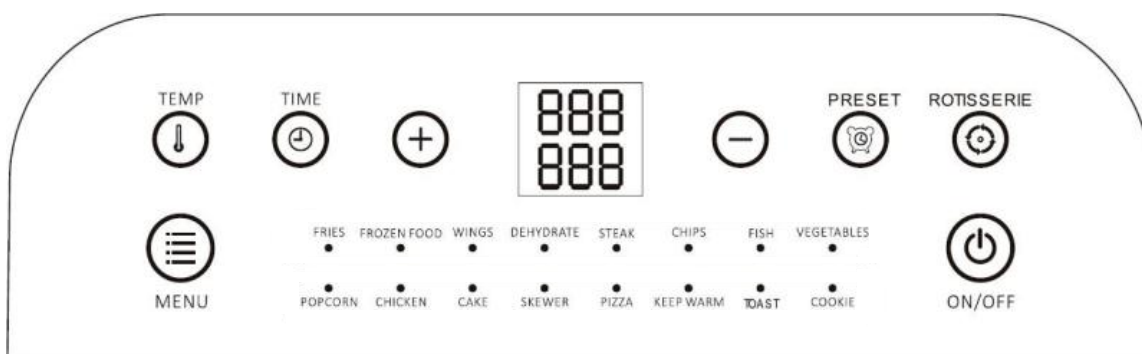
## VUE ÉCLATÉE DE L'APPAREIL

### Composants

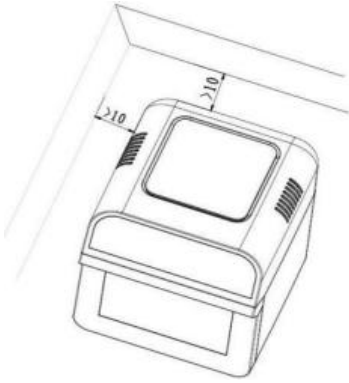


1.	Capot supérieur
2.	Tableau de commandes
3.	Carénage supérieur
4.	Corps de l' appareil
5.	Câble électrique
6.	Compartiment intérieur
7.	Fenêtre
8.	Tableau de commandes
9.	Broche à rôtir
10.	Corps de l' appareil
11.	Panier
12.	Plateau de cuisson
13.	Panier

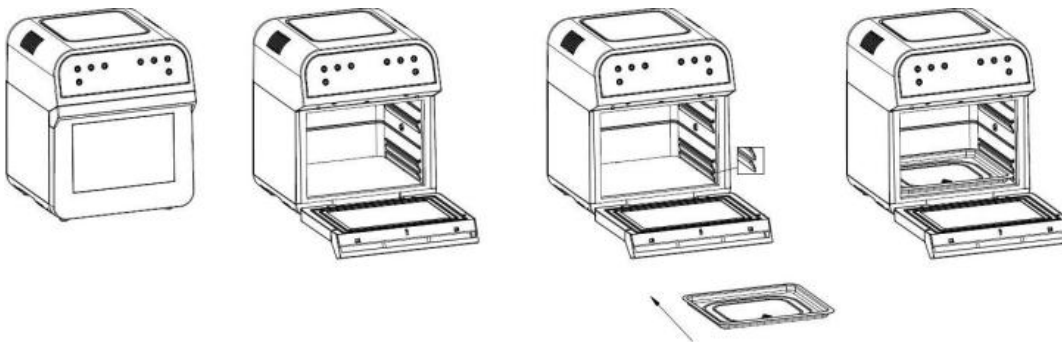
### Tableau de commandes intuitif :



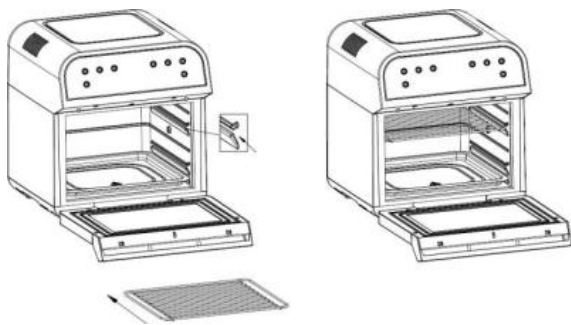
## Mode d'emploi des accessoires



1. Placer l'appareil sur une surface horizontale, maintenir 10 cm d'espace sur tous les côtés et tenir l'appareil éloigné de rideaux et de papiers peints et d'autres matières inflammables.
2. Bac à graisses
  - Ouvrir la porte avant, placer le bac à graisses dans l'appareil en respectant le sens illustré ci-dessous :



3. Gril à vapeur
  - Placer le gril à vapeur dans l'appareil en respectant le sens illustré ci-dessous :



### Remarque :

- \* Choisir les accessoires appropriés pour les différentes cuissons.
- \* Porter des gants pour retirer l'égouttoir ou le gril à vapeur une fois la cuisson terminée.

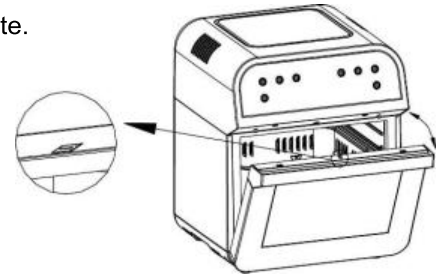


**Remarque :**

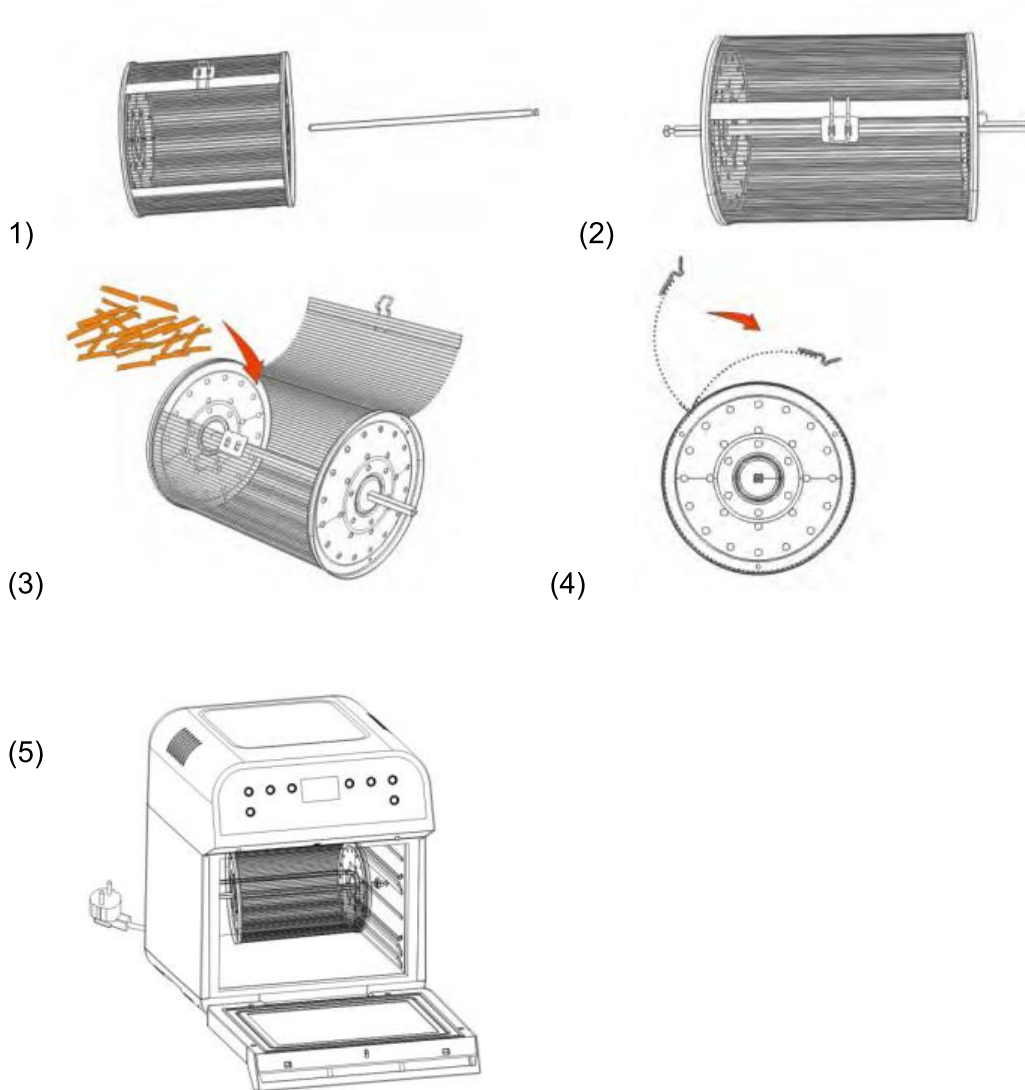
\* Toujours disposer le bac à graisses à la position la plus basse pour recueillir l'huile de cuisson. Ne pas dépasser la position MAXIMALE avec les aliments. Si les aliments peuvent devenir plus gros après la montée en température, le prendre en compte pour la quantité à cuire.

\* L' appareil est équipé d' un disjoncteur de protection comme illustré à droite.

L' appareil ne fonctionne correctement que si la porte avant est fermée, sinon une alarme retentit lorsque l' on appuie sur la touche « ON/OFF »



**4. Panier**



**Remarque:**

\* Choisissez les accessoires appropriés pour une cuisson différente.

\* Veuillez utiliser un gant personnel pour retirer le bac d'égouttage ou la grille après avoir terminé la cuisson.

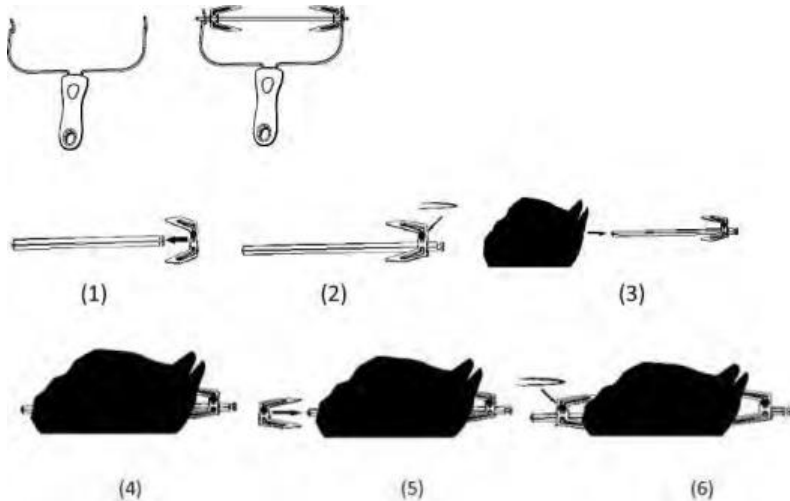
\* Veuillez toujours garder le plateau d'égouttage dans la couche la plus basse pour recueillir l'huile des aliments frits.

\* Ne mettez pas les aliments au-delà de la position MAX car les aliments peuvent devenir plus gros après le chauffage, comptez la quantité selon la vérité physique.

## Avant la première utilisation

1. Débarrasser tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyer le panier et tous les autres accessoires à l'eau chaude, avec du détergent vaisselle et une éponge qui ne raye pas.
3. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.
4. Pincettes et broche à rôtir

Utiliser les pincettes à rôtir pour déplacer la broche à rôtir à l'intérieur ou à l'extérieur de la friteuse.



## Mode d'emploi de l'appareil

1. Lorsque l'appareil est alimenté, un bip est audible et l'écran numérique clignote avec tous les voyants et l'écran éteints.
2. Appuyer sur la touche « ON/OFF », le témoin lumineux et l'écran numérique s'allument et l'appareil est en mode veille.
3. En mode veille, toutes les touches sont désactivées, sauf les touches « ON/OFF », « Menu », « Programmation ».
4. En mode veille, si aucune opération n'a lieu pendant 60 secondes, l'appareil est éteint automatiquement.
5. Appuyer sur « Menu » pour entrer en mode sélection de fonctions, choisir une sélection appropriée, appuyer sur la touche « ON/OFF », l'appareil commence à fonctionner.

## Menu de sélection des fonctions



1. Nous précisons un certain nombre de combinaisons de temps de cuisson et de température de cuisson pour divers besoins de cuisson.
2. Appuyer sur la touche « Menu », à chaque pression, le graphique suivant est affiché ; une fois les choix effectués, appuyer sur la touche « ON/OFF ». L'appareil commence à fonctionner.

Voilà quelques exemples du menu de combinaisons. Il est également possible de modifier le temps de et la température de cuisson en cas de besoin.

Pommes de terre frites	220 °C	25 min
Surgelés	80 °C	10 min
Ailes	200 °C	15 min
Déshydratation	70 °C	8 heures
Steak	180 °C	12 min
Chips	220 °C	20 min
Poissons	180 °C	15 min
Légumes	180 °C	12 min
Maïs soufflé	220 °C	10 min Besoin de préchauffer pendant 2 min
Poulet	220 °C	30 min
Pâtisserie	180 °C	30 min
Brochettes	200 °C	15 min
Pizza	180 °C	15 min
Conserver chaud	80 °C	30 min
Toast	200 °C	4 min
Cookie	180 °C	12 min

**Remarque : plus le poids de poulet à griller est important, plus le temps de cuisson est allongé.**

### Réglage du temps et de la température de cuisson

- Après avoir appuyé sur « Menu », s'il est nécessaire de régler le temps et la température de cuisson, appuyer sur « Temp/Time » pour modifier le temps et la température de cuisson.
- Lors du réglage de la température de cuisson, l'écran numérique  clignote, appuyer ensuite « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. À chaque pression correspond un changement de 10 °C. On peut appuyer en continu afin que la température change rapidement de 10 en 10 °C. Plage de réglage des températures : 50 ~ 220 °C. (La température de la fonction de déshydrate peut être réglée de 50-70°C)
- Lorsque vous réglez le temps de cuisson, l'icône  clignote, appuyer sur « + » et « - » pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Chaque clic correspond à 1 min ; une pression constante correspond à 10 min. La plage des temps de cuisson est de 1 à 60 min. (sauf la déshydratation de 8 h)

### Fonction prédéfinie

- Appuyer sur la touche « Preset » ; l'écran affiche une heure réservée par défaut de 1 heures, on règle l'heure en utilisant « + » et « - ». Chaque clic entraîne une modification de 1 min et un clic long, une modification de 10 min. La plage de réglage est de : 1 min à 9 h 59 min

**Remarque : cette fonction nécessite d'appuyer sur le menu de sélection et ensuite sur la touche de réservation pour fonctionner.**

- Pour modifier le temps et la température de cuisson, appuyer sur « Menu » et réinitialiser les données.
- Appuyer sur la touche « ON/OFF » pour confirmer la fonction et le compte à rebours commence.

### Mise en veille

Au cours de la cuisson, lorsque la porte est ouverte, l'appareil s'arrête automatiquement. Dans ce cas, seules les touches « ON/OFF » et « Rôtisserie » sont déverrouillées, les autres touches sont verrouillées. Fermer la porte et la friteuse reprend là où elle s'était arrêtée.

**Remarque :**


Lorsque la porte est ouverte alors que l'appareil est en fonctionnement pour mettre en pause, si la porte n'est pas refermée dans un délai de 10 min, l'appareil est arrêté, avec un écran éteint. Même porte fermée, l'appareil demeure dans cet état.

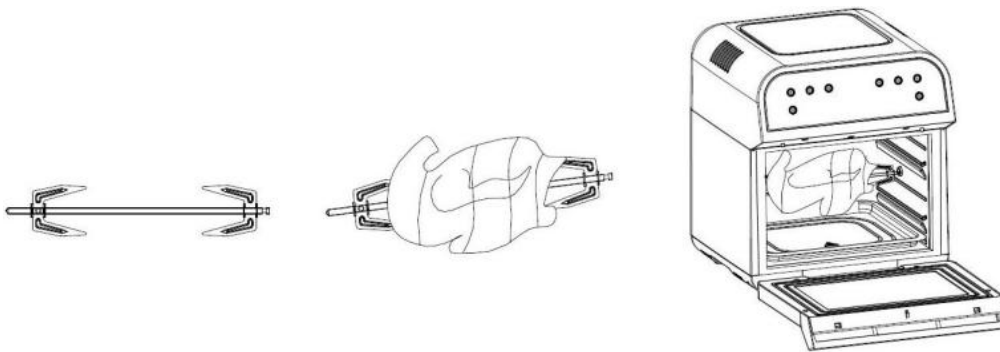
**Conseil :**

Lors de la cuisson, retourner les aliments régulièrement ou pas, pour obtenir une cuisson uniforme et meilleure.

**Remarque : en cours de cuisson, paniers, miches de pain, grilles et plateaux à sauce sont brûlants et on ne peut s'en saisir à la main.**

**Fonction rotation**

1. Cette fonction diffuse la chaleur de façon plus homogène. Appuyer sur la touche , fait apparaître le menu déroulant. Appuyer à nouveau annule le déroulement.
2. Utilisation des broches à volailles. Voir illustration ci-dessous : -

**Remarque :**

Il est nécessaire que le poids de la volaille ne soit pas supérieur à 1,2 kg. Utiliser le panier à frire dans la mesure où la rotation va frotter sur le bac à graisses.

Il est nécessaire que les ailes et les cuisses soient liées.

Il est préférable de percer les cuisses de volaille avant cuisson, car la chair des cuisses de volaille est épaisse et il est difficile pour la chaleur d'y pénétrer.

**Fin de cuisson**

1. Lorsque la cuisson est terminée, on entend un bip sonore répété et la chaleur est arrêtée. Cependant, le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 min, jusqu'à ce que la température interne soit retombée.
2. Ouvrir la porte, placer la poignée sur le panier. S'assurer que le panier et la poignée soient bien solidaires, prendre la poignée et retirer le panier. Le placer avec précaution à plat.

**Remarque : lorsque l'on retire le panier de l'appareil, ne pas le toucher pas avec les mains.**

**Conseil : Remarque : si les aliments après cuisson ne sont pas suffisamment cuits, les repasser à la friteuse quelques minutes.**

3. Après la cuisson, appuyer sur la touche « ON/OFF » pour éteindre l'appareil et débrancher le câble électrique.

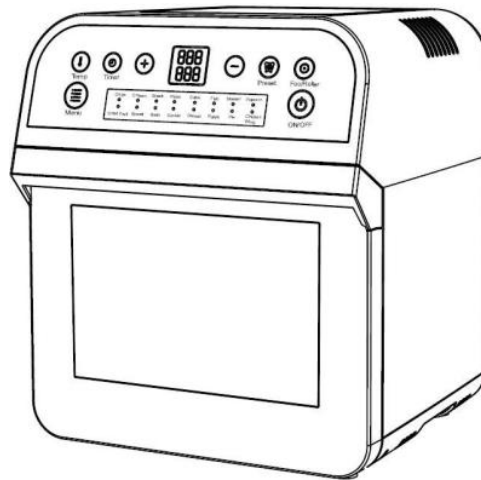
### **Nettoyage et entretien**

**Remarque :** Veiller à débrancher cet appareil avant de le nettoyer.

- \* Nettoyer panier, grille à rôtir, plateau avec de l'eau ou du liquide vaisselle.
- \* Essuyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. No washing-up liquid.
- \* Ne pas plonger le câble électrique, la prise et l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, cela causerait des dégâts, des risques d'incendie, une électrocution ou des blessures.
- \* Après séchage, rassembler toutes les pièces et les conserver pour une prochaine utilisation.

## [NL] Digitale luchtblower

Model: DAF-1600.12LB



### Handleiding

Lees deze instructies vóór gebruik zorgvuldig door en bewaar ze. We houden ons het recht voor om technische en optische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving. Afbeeldingen en afbeelding/functies kunnen afwijken, afhankelijk van het model. Sommige accessoires/functies zijn optioneel. Het gebruik van hulpstukken of accessoires die niet bij het apparaat worden meegeleverd, wordt niet aanbevolen. Dit kan leiden tot elektrische schokken of letsel of blijvende schade aan het apparaat. Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.



### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS

#### Gevaar

- \* Dompel het snoer, de stekker of de behuizing niet onder in water en houdt ze niet onder de kraan tijdens het reinigen om schade of gevaar te voorkomen.
- \* Voorkom dat er vocht in het apparaat komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- \* Zorg dat de ventilatieopeningen en luchttuitlaten niet bedekt zijn als het apparaat aanstaat.
- \* Sommige onderdelen van het apparaat worden erg heet tijdens gebruik, zoals frituurmand, toastrek, bakplaat enz. Gebruik een ovenwant in plaats van direct contact met de hand.

#### Waarschuwing

- \* Zorg ervoor dat de uitgangsspanning overeenkomt met het voltage dat vermeld wordt op het vermogensplaatje van het apparaat.
- \* Controleer vóór gebruik het snoer van het apparaat en de accessoires. Gebruik ze niet als ze schade vertonen.
- \* Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen en houd het apparaat buiten hun bereik.
- \* Laat het snoer niet over een scherpe aanrechtrand hangen.
- \* Het is niet toegestaan om de stekker van het apparaat of het bedieningspaneel met vochtige handen aan te raken.
- \* Plaats het apparaat niet op of nabij brandbare materialen, zoals tafelkleden, gordijn of behang, om brand te voorkomen.

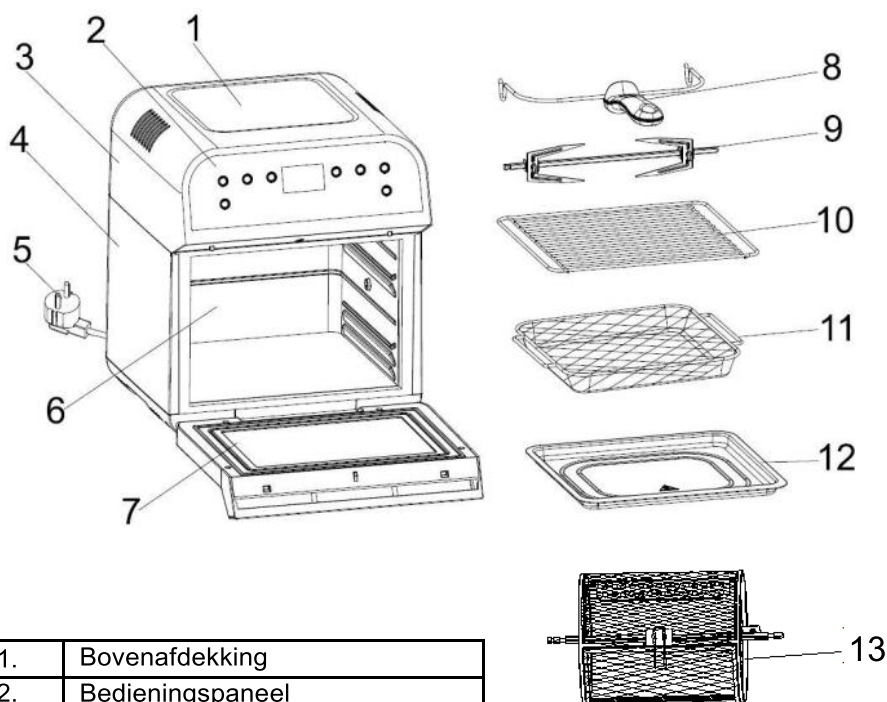
- Een externe snoeraansluiting is niet toegestaan.
- De friteuse wordt aan de binnenkant tijdens gebruik erg heet, dus plaats daarin geen plastic borden, kommen of afdekfolie.
- Het apparaat moet tijdens gebruik op een horizontale en stabiele ondergrond staan. Plaats het niet op een kunststoffen of houten ondergrond of op andere slijtagegevoelige, niet hittebestendige oppervlakken.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Er is een ruimte van ongeveer 10 cm vereist rondom het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan gespecificeerd in deze handleiding.
- Laat dit product tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Tijdens het frituren, geeft het apparaat hete stoom af door de luchtuitleet aan de achterzijde. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitleten. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht als u de frituurmand, de bakplaat of het toastrek uit het apparaat haalt.
- Zodra de etenswaren zijn bereid en u de pan verwijderd, heeft het verwarmingselement een erg hoge temperatuur. Raak dit niet aan.
- Als de voorkeuzetijd te lang is, zullen de etenswaren verbranden en komt er rook uit de luchtuitleet. Verwijder onmiddellijk de stekker en reinig de etenswaren en de olie van frituurmand, toastrek en bakplaat.
- Druk op de stroomknop na gebruik van de friteuse. Haal daarna de stekker uit het stopcontact, maar trek niet aan het snoer zelf.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

### **Opgelet**

- Haal het apparaat uit het stopcontact als het buiten gebruik is en voordat u het gaat schoonmaken. Laat het eerst afkoelen. Maak het daarna schoon.
- Gebruik geen accessoires van andere fabrikanten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
- De frituurmand, het toastrek en de bakplaat moeten gereinigd en gedroogd worden voordat u daar etenswaren in/op plaatst.
- Het apparaat heeft een ingebouwde veiligheidsschakelaar. Alleen wanneer de klep in de juiste stand staat, kan het apparaat in de stand-bymodus worden gezet.
- Haal de stekker altijd los als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om een gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis wanneer zij toezicht of instructie hebben gekregen over gebruik van het apparaat op een veilige manier en begrijp de gevaren die ermee gemoeid zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat gaat trillen.

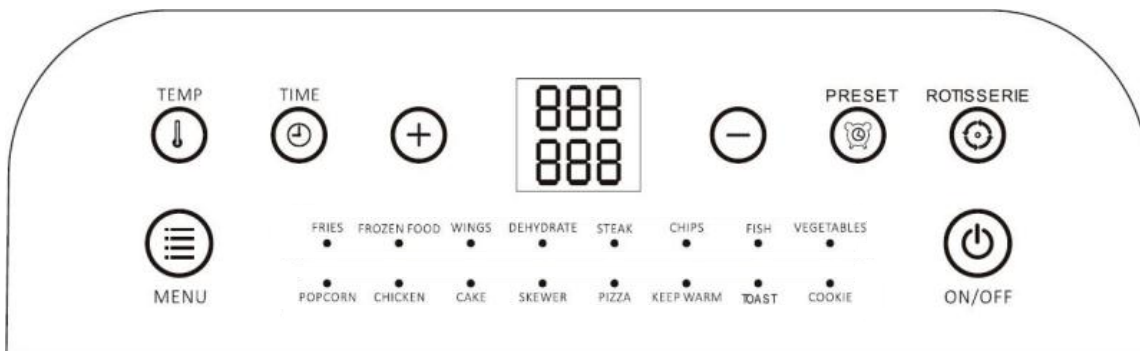
## SCHEMA PRODUCTOPBOUW

### Productonderdelen



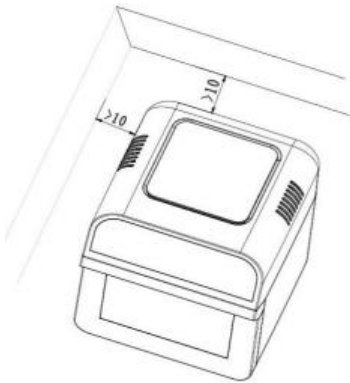
1.	Bovenafdekking
2.	Bedieningspaneel
3.	Bovenkap
4.	Behuizing
5.	Snoer
6.	Binnenkant
7.	Deur
8.	Tang voor grillspies en spiesrek
9.	Grillspies
10.	Rooster
11.	Frituurmand
12.	Lekbak
13.	Trommel

### Slim bedieningspaneel:

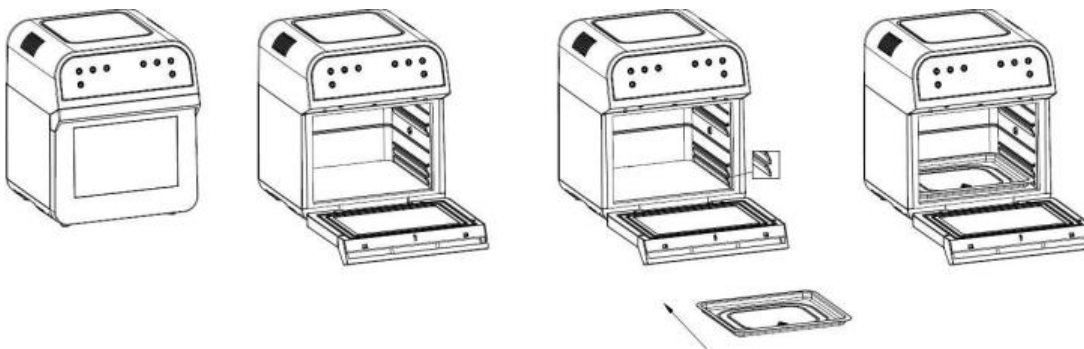




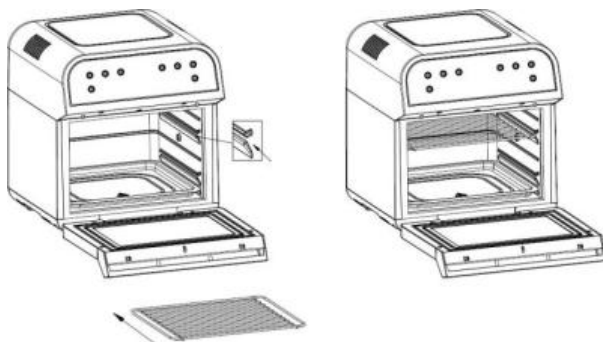
## Gebruiksaanwijzing voor accessoires



1. Zet het apparaat op een horizontale ondergrond, houd ten minste 10 cm ruimte rondom de voor- en achterkant en houd het apparaat uit de buurt van gordijnen/wandbespanning en andere brandbare materialen.
  2. Lekbak
- Open de voorklep, plaats de lekbak in het apparaat volgens de instructies in de onderstaande afbeelding:



3. Stoomrek
- Plaats het stoomrek in het apparaat volgens de instructies in de onderstaande afbeelding:

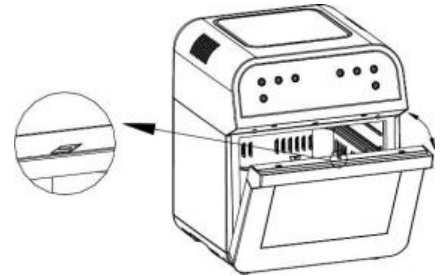


### Opmerking:

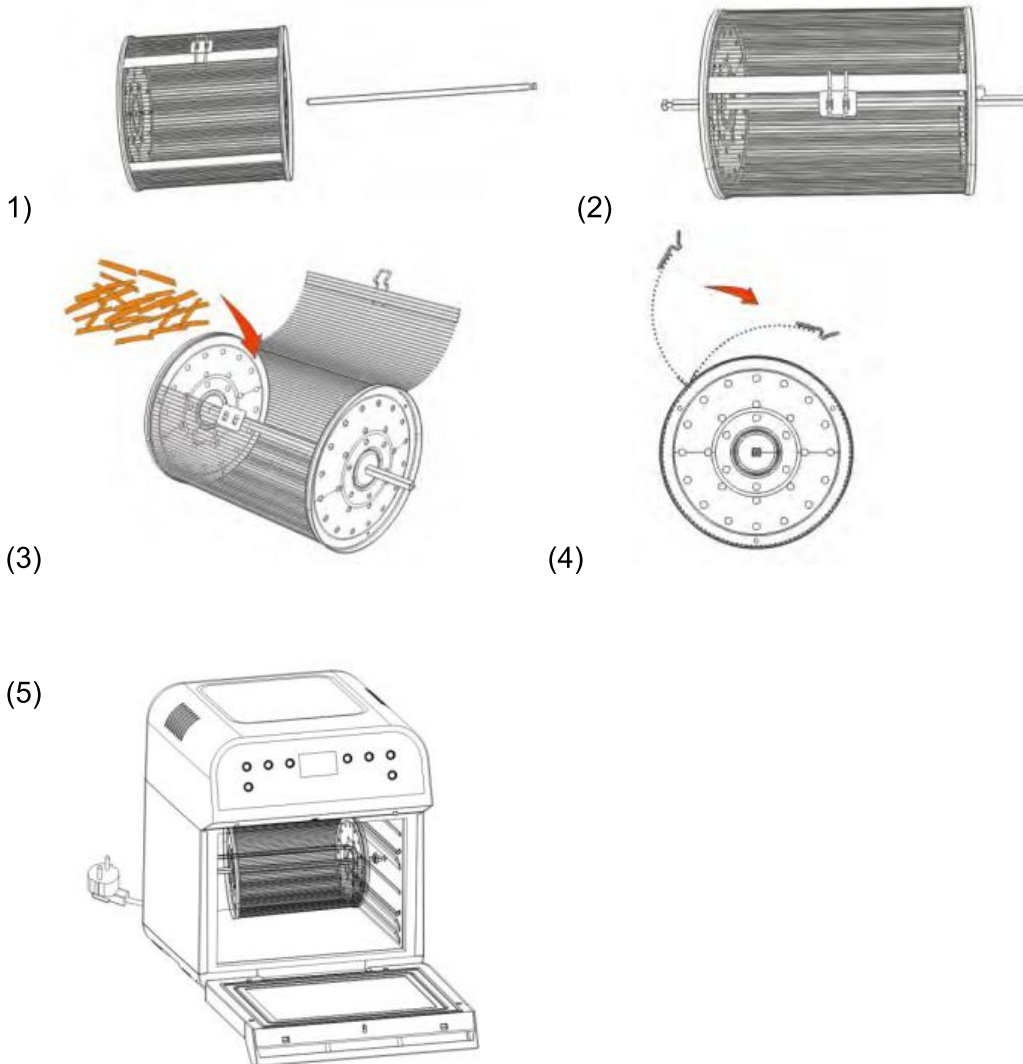
- \* Kies de juiste accessoires voor verschillende gerechten.  
Gebruik OVENWANTEN om de lekbak of het stoomrek na het bereiden te verwijderen.

### Opmerking:

- \* Houd de lekbak altijd onderin om olie van gefrituurde etenswaren op te vangen.
- \* Zorg dat de etenswaren de MAX-stand niet overschrijden. Als de ingrediënten na verhitting in omvang toenemen, neemt u het verhitte omvang als richtsnoer.
- \* Op deze afbeelding wordt een veiligheidsschakelaar getoond. Zie de afbeelding aan de rechterkant:
- \* Slechts wanneer de voorklep is gesloten kan het apparaat goed werken. Het geeft een alarmsignaal wanneer u op de start-stopknop moet drukken.



### 4. Trommel



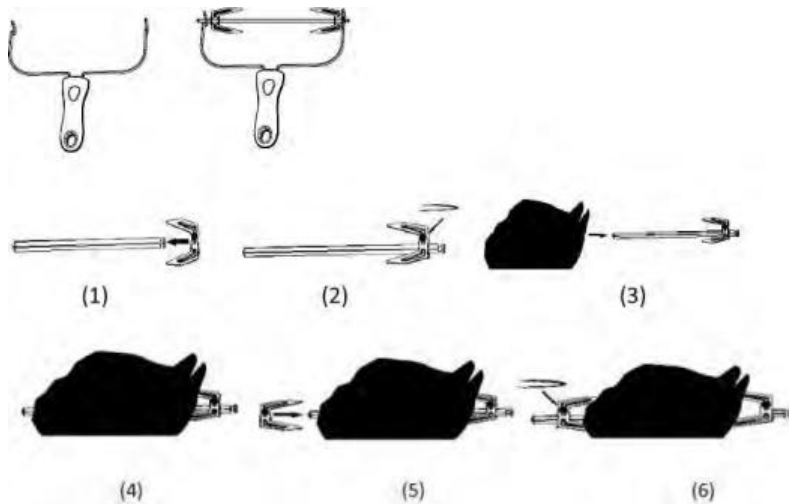
- Notitie:
- \* Kies de juiste accessoires voor verschillende bereidingen.
  - \* Gebruik een persoonlijke handschoen om het lekbakje of rooster na het koken te verwijderen.
  - \* Houd de lekbak altijd in de onderste laag om olie uit gefrituurd voedsel te verzamelen.
  - \* Plaats geen voedsel dat de MAX-positie overschrijdt, want het voedsel kan na verhitting groter worden, tel het aantal op basis van de fysieke waarheid.

### V ó r het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en etiketten.

2. Reinig de frituurmand en alle andere accessoires met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
3. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een doek.
4. Grilltang en grillvork

Gebruik de grilltang om de grillvork in de friteuse te plaatsen of eruit te halen.



### Bedieningsinstructies

1. Als de stoom is ingeschakeld, klinkt de zoemtoon en gaan alle controlelampjes en schermen knipperen op de digitale display terwijl het zwarte scherm verschijnt.
2. Druk op de "ON-OFF"-knop. Het controlelampje en de digitale display lichten op en het apparaat zit in de stand-by-modus.
3. In de stand-bymodus zijn alle andere toetsen vergrendeld, behalve het " ON / OFF "-menu en de toets " Delay Time " (vertragingstijd).
4. In de stand-bymodus gaat het apparaat automatisch uit als er binnen 60 seconden geen activiteit plaatsvindt.
5. Druk op "Menu" om naar de functiekeuzemodus te gaan, selecteer de juiste functie en druk op de toets "ON/OFF". Daarna komt het apparaat in de werkmodus.

### Menufunctie selecteren

1. Wij hebben een combinatie tussen baktijd en baktemperatuur ingesteld om tegemoet te komen aan verschillende bakbehoeften.
2. Druk op de toets "Menu". Bij elke toetsdruk toont het bedieningspaneel de bijbehorende afbeelding. Druk op de toets "ON / OFF" en het apparaat gaat werken.



Hier zijn een aantal menucombinaties. U kunt de baktijd en -temperatuur ook wijzigen op basis van de feitelijke behoefte.

Fries (Franse frietjes)	220°C	25 min.
Frozen Food (bevroren voedsel)	80°C	10 min.
Wings (kippenvleugels)	200°C	15 min.
Dehydrate (dehydrateren)	70°C	8 uur
Steak (vlees)	180°C	12 min.
Chips (patat)	220°C	20 min.
Vis	180°C	15 min.
Vegetables (groenten)	180°C	12 min.
Popcorn	220°C	10 min. 2 min nodig om op te warmen
Chicken (kip)	220°C	30 min.
Cake	180°C	30 min.
Skewer (spies)	200°C	15 min.

Pizza	180°C	15 min.
Warm houden	80°C	30 min.
Toast (toast)	200°C	4 min.
Cookie (koek)	180°C	12 min.

**Opmerking: hoe groter het portie geroosterde kip of voedsel, hoe meer tijd het kost en hoe hoger de temperatuur moet zijn, afhankelijk van de feitelijke situatie.**

### Baktijd en temperatuur instellen

- Als u, nadat u op "Menu" heeft gedrukt, de baktemperatuur en -tijd moet resetten, drukt u op "Temp/Time" om de baktijd en -temperatuur aan te passen.
- Tijdens het aanpassen van de baktemperatuur zal  knipperen op de digitale display. Druk daarna op "+" of "-" om de baktemperatuur te verhogen of te verlagen. Elke knopdruk staat voor 10°C. Als u lang op de toets drukt, zal de temperatuur snel in stappen van 10°C veranderen. Instelbaar bereik van temperatuur: 50 ~ 220°C. (Dehydrate functie temperatuur kan worden aangepast van 50-70°C.)
- Wanneer u de kooktijd instelt, als het pictogram  knippert, drukt u op "+" of "-" om de gewenste baktijd in te stellen. Elke knopdruk staat voor 1 minuut. Als u blijft drukken, verandert de tijd in stappen van 10 minuten. De baktijd ligt tussen 1 en 60 minuten. (uitzondering: Dehydrate is 8 uur)

### Voorkeuzefunctie

Druk op de knop "Preset" (voorkeuze) en de display toont de standaard ingestelde reserveringstijd van 1 uur. U kunt de reserveringstijd aanpassen met "+" en "-". Elke knopdruk staat voor 1 minuut en langdurig drukken voor 10 minuten. Het bereik van de voorkeuzetijd is: 1 minuut/9 uur 59 minuten

**Opmerking: voor deze functie moet u op het keuzemenu drukken. Druk daarna op de reserveringsknop voor selectie.**

- Pas de baktijd en -temperatuur aan door op het menu en datum resetten te drukken.
- Druk op de "ON/OFF"-knop om de keuze te bevestigen en het aftellen begint.

### Pauzeerfunctie

Tijdens het bakken zal de friteuse automatisch stoppen wanneer de klep openstaat. In dit geval zijn de knoppen "ON/OFF" en "Rotisserie" (grillen) vergrendeld, andere toetsen zijn ontgrendeld. Sluit de klep; de friteuse gaat verder met bakken.

### Opmerking:


Als het apparaat werkt en u opent de deur van het apparaat om te pauzeren, schakelt het apparaat uit als u de klep niet binnen 10 minuten sluit. Op het apparaat wordt het "zwarte scherm" getoond en de machine staat uit (dit geldt ook voor de gesloten klep).

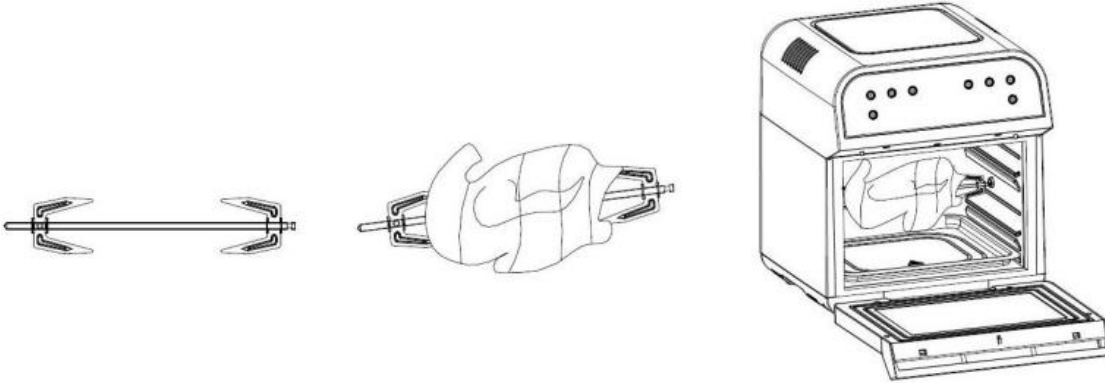
### Tip:

Keer tijdens het bakken de etenswaren regelmatig of onregelmatig om voor een gelijkmatiger en beter bakresultaat.

**Opmerking: tijdens het bakken zijn de mandjes, broodblikken, rasters, grillroosters en bakplaten erg heet en mogen niet rechtstreeks met de hand worden aangeraakt.**

## Rotatiefunctie

1. Met deze functie worden etenswaren gelijkmatiger verhit. Druk op de toets ; de controlelampjes van de pictogrammen op het bedieningspaneel branden lang. Door nogmaals te drukken, wordt de bladerfunctie geannuleerd.
2. Gebruik van vorken voor geroosterde kip. Zie hieronder: -



### Opmerking:

Het totale gewicht van de kip mag niet meer dan ca. 1,2 kg bedragen. Gebruik de frituurmand, want door het draaien wordt de onderkant van de bakplaat geraakt.

Bind de poten en vleugels vast aan de kip.

U kunt het beste een paar gaten in de kippenpoten maken als u bakt, want het vlees op de kippenpootjes is dik en de hitte komt daar moeilijk doorheen.

### Klaar met bakken

1. Als het apparaat gereed is, hoort u "druppel"-geluiden en stopt het verhittingselement. De ventilator loopt echter nog 1 minuut door tot de inwendige temperatuur daalt.
2. Open de klep, plaats daarna de handgreep op de frituurmand en zorg daarbij dat ze goed op elkaar aansluiten. Pak de handgreep, verwijder de frituurmand uit de friteuse en zet deze neer op een veilige, horizontale ondergrond.

**Opmerking: als u de frituurmand uit het apparaat haalt, mag u die niet met uw handen aanraken.**

**Tip: als de ingrediënten na het bakken nog niet goed zijn, kunt u de etenswaren terugdoen in de friteuse en het geheel nog een paar minuten laten bakken.**

3. Druk na het bakken op de stroomknop om het apparaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.

### Reiniging en onderhoud

**Opmerking:** haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat reinigen.

- \* Reinig de frituurmand, het toastrek en de bakplaat met water of afwasmiddel na gebruik.
- \* Neem het apparaat af met een vochtige doek. Gebruik geen afwasmiddel.
- \* Dompel het snoer, de stekker en de behuizing van het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen, want dit kan leiden tot schade, brand, elektrische schokken of letsel aan personen.
- \* Zet alle onderdelen na het drogen in elkaar voor de volgende keer.



ⓊK The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

ⓕR Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

ⓃE Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

ⓃL Bovenstaand symbool en het symbool op het

product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weggegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycletechnieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.

ⓃS El símbolo de arriba, que también figura en el producto, indica que este está clasificado como equipo eléctrico o electrónico y no se debe desechar con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil. La Directiva sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) ha sido promulgada para reciclar los productos empleando las mejores técnicas de recuperación y reciclaje disponibles a fin de reducir al mínimo el impacto sobre el medioambiente, tratar las sustancias peligrosas y evitar la proliferación de vertederos de basuras. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre el modo correcto de desechar los equipos eléctricos o electrónicos.

ⓃI Il simbolo sopra e sul prodotto significa che il prodotto è classificato come apparecchiatura elettrica o elettronica e che, al termine del suo ciclo di vita, non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali. La Direttiva sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche aè volta a favorire il riciclo di prodotti attraverso l'adozione delle migliori tecnologie di recupero e riciclaggio, minimizzando così l'impatto ambientale, trattando qualsiasi sostanza pericolosa ed evitando la proliferazione di discariche. Contattare le autorità locali per maggiori informazioni sul corretto smaltimento di apparecchiature elettriche o elettroniche.