

PIERRE

EN - User manual

Air fryer

PAF5100

NL - Gebruikershandleiding 18
Heteluchtfriteuse

FR - Notice d'utilisation 34
Friteuse à air chaud

DE - Benutzerinformation 50
Heißluftfriteuse

USER MANUAL

FOREWORD	4
1. PRODUCT FEATURES	4
1.1 Technical specifications	4
1.2 Main components	5
1.3 Warranty	5
2. INSTALLATION	6
2.1 Requirements for place where the device is installed	6
2.2 Remove and check the packaging	6
2.3 Clean before first use	6
2.4 Assembling the device	6
2.4.1 Water tank (for steam cooking methods only)	6
2.4.2 Frying tray and basket	7
3. USE	9
3.1 Overview of the control panel	9
3.2 Overview of the cooking functions	10
3.2.1 Cooking methods	10
3.2.2 Cooking programs	10
3.2.2.1 Air fryer	10
3.2.2.2 Air fryer with steam	11
3.2.2.3 Steam	12
3.3 Operating the device	13
3.3.1 Turning the device on and off	13
3.3.2 Using the device	13
3.4 After cooking	14
3.5 Air frying tips	14
4. CLEANING AND MAINTENANCE	15
4.1 Cleaning the device	15
4.2 Manual cleaning	15
4.3 Automatic cleaning	16
5. TROUBLESHOOTING	16
6. PUTTING THE DEVICE AWAY	17

FOREWORD

ABOUT THIS DOCUMENT

- Pierre cannot in any way be held liable for immaterial damage to you or to others, or material damage to the appliance, your property or property of others caused by not following or not correctly following the instructions in this manual.
- If you contact our customer service, make sure you have the model number at hand. That information can be found on the type plate or on the front of this manual.
- This appliance is intended solely for preparing food using the air fryer function. Any other use is at your own risk.



NOTE

You can also find the latest version of this manual online on www.coolblue.nl/en if you search by the article number.

COPYRIGHT

The data depicted in this manual, including texts, photographs, graphic drawings, trademarks, (trade) names and logos, are the property of Pierre and are protected by copyright, trademark law and/or any other intellectual property right, unless these data belong to a third party. You are never permitted to reproduce, transfer, distribute, store or make the contents of the manual available to third parties, in whole or in part, without the prior written consent of Pierre and/or the third party to whom the data belongs.

CONTACT DETAILS

Pierre is a registered trademark of Wisepick Productions B.V.
Customer service can be reached at: www.coolblue.nl/en/customerservice

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

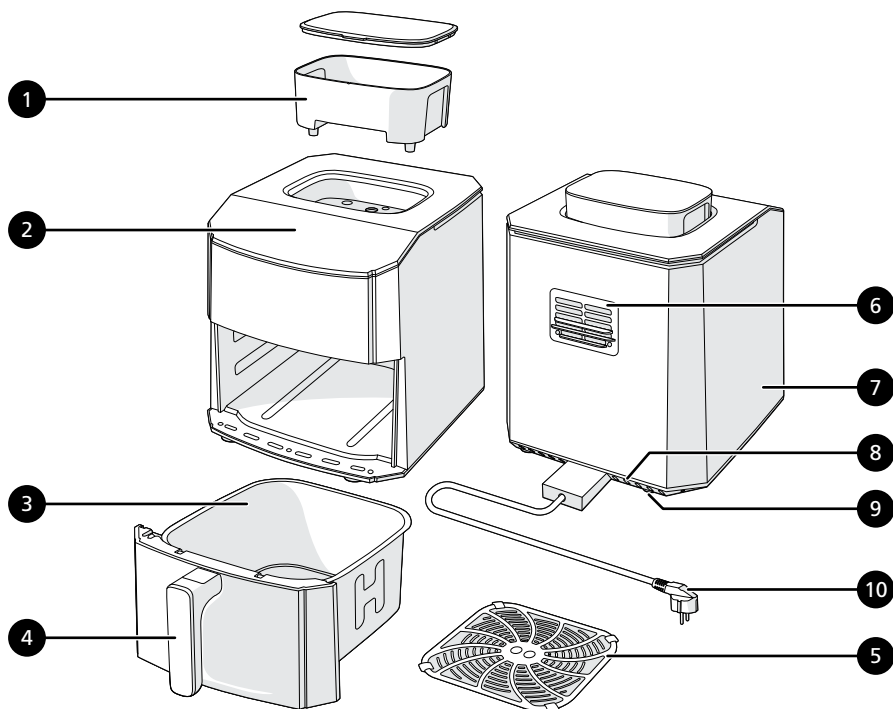
Weena 664, 3012 CN Rotterdam
The Netherlands

1. PRODUCT FEATURES

1.1 Technical specifications

Item number	PAF5100
Dimensions	437 × 298 × 346 mm
Weight (Net)	5.9 kg
Cable length	1 m (Exterior: 0.8 m with the plug)
Capacity (L)	7 L
Load capacity (kg)	8.75 kg
Power supply	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Power	1800 W (Air Fryer) 900 W (Steam) Mix (1800 W)
Temperature range	80 - 200 °C
Time range	1 - 60 mins

1.2 Main components



- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Water tank with lid | 6. Air outlet |
| 2. Control panel (touch buttons) | 7. Base |
| 3. Basket | 8. Vents |
| 4. Handle | 9. Non-slip feet |
| 5. Frying tray | 10. Power cord with plug |

1.3 Warranty

This appliance comes with a warranty period of 3 years after the date of purchase. For more information about the warranty terms and conditions, go to www.coolblue.nl/en/customer-service. To make a warranty claim, you must at least have the proof of purchase with the purchase and/or delivery date.

2. INSTALLATION

Before installing the device, carefully review the safety information.

2.1 Requirements for place where the device is installed

When placing the air fryer, ensure it is situated on:

- A flat surface that is stable, heat-resistant, and moisture-resistant.
- A location that is at least 10 cm away from all objects, including walls and appliances, and has a minimum clearance of 10 cm above.
- An area away from direct sunlight and heat sources, such as heaters or stoves.

2.2 Remove and check the packaging

- Check that all components are present and that the device and the accessories are not damaged.
- If components are missing or damaged, please contact Pierre:
www.coolblue.nl/en/customer-service.

2.3 Clean before first use

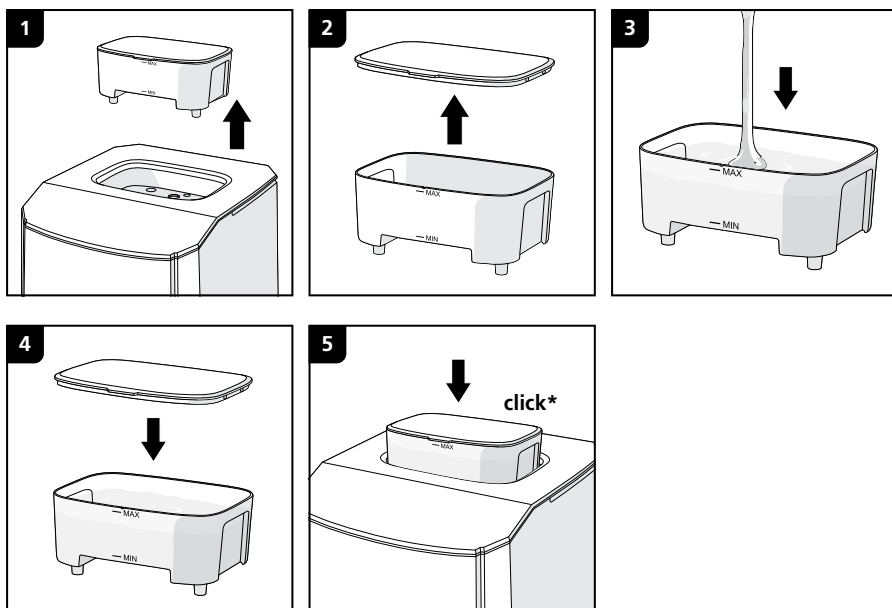
1. Clean the following components with hot water and washing-up liquid:
 - Basket
 - Frying tray
 - Water tank
2. Wipe the exterior with a soft, damp cloth.
3. Dry all components with a soft cloth.

2.4 Assembling the device

Place the device on a suitable surface.

2.4.1 Water tank (for steam cooking methods only)

1. Remove the water tank from the device.
2. Remove the water tank's lid.
3. Fill the water tank with water, ensuring the level is between the **MIN** and **MAX** marks.
4. Secure the lid.
5. Place the water tank onto the groove at the top of the device. Ensure it is secured in place.
6. If the water level is too low, the steam function will not work.

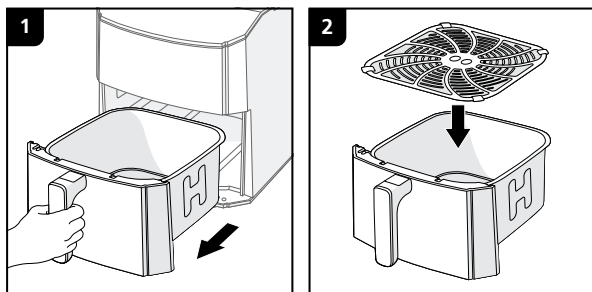


! ATTENTION!

- Never use the auto clean, steam or combined air fryer with steam programs without sufficient water in the water tank.
- The Empty water tank icon displays when the water tank needs to be refilled.
- Always ensure the water tank is installed before using the air fryer.

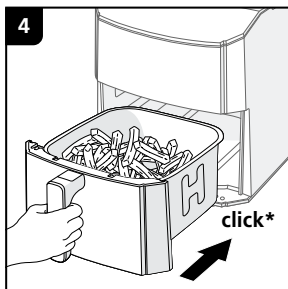
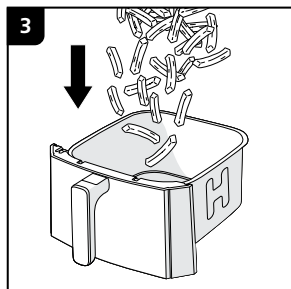
2.4.2 Frying tray and basket

1. To remove the basket, pull it out by the handle.
2. Insert the frying tray into the bottom of the basket.



! ATTENTION!**RISK OF DAMAGE TO THE DEVICE:**

- Always ensure the frying tray is installed before using the air fryer.
 - Do not remove the four silicone bumpers from the edges of the frying tray. These bumpers protect the interior of the basket from scratches when inserting or removing the frying tray, and they also keep the frying tray securely in place.
3. Place the food into the basket.
 4. Slide the basket back into the base. Ensure it clicks firmly into place.

**📌 NOTE**

If the basket is not installed correctly, the air fryer will not operate.

3. USE

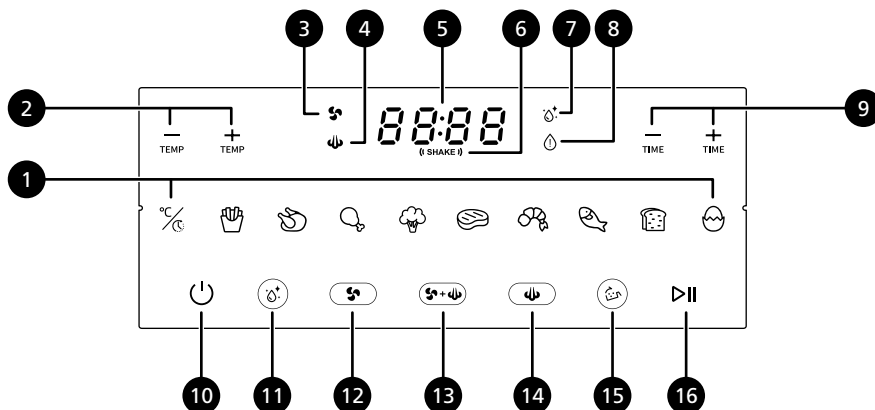


DANGER!

RISK OF FIRE / BURNS

The device cooks using hot air, so never fill the basket with oil or fat.

3.1 Overview of the control panel



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Program icons | 9. Increase / Decrease timer buttons |
| 2. Increase / Decrease temperature buttons | 10. Power button |
| 3. Air fryer mode icon | 11. Auto clean button |
| 4. Steam mode icon | 12. Air fryer button |
| 5. Time and temperature display | 13. Air fryer with steam button |
| 6. Shake icon | 14. Steam button |
| 7. Auto clean icon | 15. Shake button |
| 8. Water tank empty alert icon | 16. Start / Pause button |

3.2 Overview of the cooking functions

3.2.1 Cooking methods

There are three cooking methods to choose from:

COOKING METHOD BUT-TON	DESCRIPTION	USES
	Air fryer	Fast and efficient cooking using hot air circulation for crispy results.
	Air fryer with steam function	Combines the efficiency of air frying with steam to keep food moist.
	Steam function	Infuses food with steam to retain moisture and nutrients.

3.2.2 Cooking programs

There are 10 preset cooking programs to choose from depending on the type of food you are cooking. Additionally, you can choose the manual program for more flexibility. Below is an overview of the cooking settings.

- The indicated times and temperatures are guidelines and may vary per product. Always also follow the instructions on the packaging.
- Take into account the difference between fresh and frozen products: the programs are set for cooking directly from frozen.
- When using fresh ingredients, adjust the temperature if needed (usually to a lower setting), start with a shorter cooking time, and check regularly whether the food is cooked through and golden brown.

3.2.2.1 Air fryer

PROGRAM		TEMPERATURE (DEFAULT)	TIMER (DEFAULT)	MIN. – MAX. AMOUNTS	SHAKE/TURN
	Manual	180 °C	15 mins	100 - 600 g	—
	Fries	200 °C	23 mins	300 - 700 g	10 mins
	Chicken (whole)	200 °C	40 mins	300 - 700 g	20 mins
	Chicken legs	200 °C	30 mins	100 - 500 g	15 mins
	Vegetables	180 °C	8 mins	100 - 500 g	4 mins

PROGRAM		TEMPERATURE (DEFAULT)	TIMER (DEFAULT)	MIN. – MAX. AMOUNTS	SHAKE/TURN
	Steak	200 °C	10 mins	100 - 500 g	5 mins
	Shrimps	180 °C	10 mins	100 - 500 g	5 mins
	Fish	180 °C	10 mins	100 - 500 g	5 mins
	Bake (bread, toast, cakes, muffins etc.)	180 °C	5 mins	100 - 500 g	2 mins
	Egg (not available)	—	—	—	—

The temperature range is 80 - 200 °C, and the timer range is 1 - 60 minutes.

3.2.2.2 Air fryer with steam

PROGRAM		TEMPERATURE (DEFAULT)	TIMER (DEFAULT)	SHAKE/TURN
	Manual	180 °C	18 mins	—
	Fries	—	—	—
	Chicken (whole)	200 °C	40 mins	20 mins
	Chicken legs	200 °C	35 mins	17 mins
	Vegetables	180 °C	10 mins	4 mins
	Steak	180 °C	15 mins	7 mins
	Shrimps	180 °C	10 mins	5 mins
	Fish	180 °C	10 mins	5 mins

PROGRAM		TEMPERATURE (DEFAULT)	TIMER (DEFAULT)	SHAKE/TURN
	Bake (not available)	—	—	—
	Egg (not available)	—	—	—

The temperature range is 80 - 200 °C, and the timer range is 1 - 60 minutes.

3.2.2.3 Steam

PROGRAM		TEMPERATURE (DEFAULT)	TIMER (DEFAULT)
	Manual	100 °C	20 mins
	Fries (not available)	—	—
	Chicken (whole)	100 °C	40 mins
	Chicken legs	100 °C	30 mins
	Vegetables	100 °C	8 mins
	Steak	100 °C	10 mins
	Shrimps	100 °C	10 mins
	Fish	100 °C	10 mins
	Bake	—	—
	Egg	100 °C	18 mins

- The temperature setting range is 100 - 120 °C, and the timer setting range is 1 - 60 minutes.
- There is no shake / turn reminder for the steam cooking method.

3.3 Operating the device

3.3.1 Turning the device on and off

1. Plug the device into an earthed socket.
 - The control panel will briefly light up, after which, the Power button will display.
2. Press the Power button to activate the device and turn on the control panel.
 - If no button is pressed within 10 minutes, the air fryer will automatically turn off. Press the Power button again to wake up the device.
3. Press the Power button again to turn off the control panel.
 - The Power button remains on, and the device is in Standby mode.
4. Unplug to fully switch off the device.

3.3.2 Using the device

1. Prepare the basket: Remove the basket and check that the frying tray is in place (refer to chapter 2.4.2 Frying tray and basket). If cooking with the steam function, ensure there is enough water in the tank (refer to chapter 2.4.1 Water tank).
2. Place the food in the basket.



ATTENTION!

Do not exceed the maximum mark (**MAX**) on the inside of the basket.

3. Slide the basket back into the base. Make sure it clicks into place securely.
4. Power on the control panel by pressing the Power button.
5. Press one of the three cooking method buttons to select a cooking method (refer to chapter 3.2.1 Cooking methods).
 - The selected cooking method icon appears on the screen.
6. Press one of the 10 preset program buttons (refer to chapter 3.2.2 Cooking programs) to select a program.
 - The selected program button light flashes on the control panel.
7. To change the temperature (in increments of 5 °C), press the Increase / Decrease temperature buttons. Press and hold to quickly scroll through the options.
8. To change the time (in increments of 1 minute), press the Increase or Decrease time buttons. Press and hold to quickly scroll through the options.
9. During cooking, some foods may need to be shaken or turned for even cooking. To activate the automatic shake reminder, press the Shake button. (Refer to chapter 3.2.2 Cooking programs.) Press the Shake button again to deactivate this function.
 - The Shake icon will display on the screen when this function is activated.
10. Press the Start / Pause button to start cooking.
 - When cooking starts, the timer will start counting down. The program button becomes steady.
 - During cooking, the screen will alternately show the time and set temperature.
11. To check on the cooking process, shake or turn food during a cooking program, remove the basket by the handle. Check, shake or turn the food. Then reinsert the basket to resume cooking automatically.
12. To pause cooking at any time, press the Start / Pause button. Press it again to resume cooking.
13. To cancel a cooking program at any time and turn off the device, press the Power button.
 - Off displays on the screen.
 - The fan will continue to run for approximately 20 seconds.
 - Then 5 beeps will sound, the fan will turn off, and the control panel will turn off.
 - The air fryer is now in Standby mode and only the Power button displays.

14. When the timer ends, the device will stop cooking.
 - End displays on the screen.
 - The fan will continue to run for approximately 20 seconds.
 - Then 5 beeps will sound, the fan will turn off, and the control panel will turn off.
 - The air fryer is now in Standby mode and only the Power button displays.



NOTE

- You must select the cooking method before choosing the cooking program.
- You must select the Shake function before starting the cooking process.
- You can change the temperature or time either after selecting a program or during cooking.

3.4 After cooking

1. Remove the basket using the handle. Place it on a flat, heat-resistant surface.
2. Use a pair of silicon tongs to transfer the food to a serving plate. Do not turn the basket upside down to avoid spilling fats and oils or dropping the frying tray.
3. If cooking another batch of food, use kitchen roll to wipe away any excess fats and oils to prevent smoking.
4. Always turn off and unplug the device after you have finished using it.

3.5 Air frying tips

Preparation:

- For effective air frying, add oil as required. Use cooking oils like canola, sunflower, or vegetable oil. If your foods aren't pre-packaged or pre-greased, apply a small amount of oil (½ -2 tablespoons depending on the volume of food being cooked) for a crispy, golden finish.
- Always pat dry ingredients with kitchen paper to enhance crispiness before adding oil.
- Rub, brush, or spray the oil evenly on your foods.
- Cutting ingredients into smaller pieces increases the surface area, promoting better crisping.
- When cooking meat, arrange it in a single layer in the basket to ensure even browning and thorough cooking.
- For perfectly crispy homemade fries or potato wedges, soak freshly peeled and cut potatoes in water for 30 minutes. After soaking, pat them dry and rub with ½ to 2 tablespoons of cooking oil (amount of oil depends on the quantity of fries being cooked) before air frying.

Cooking specifics:

- Avoid extremely fatty foods, like sausages, as they may not cook well in the air fryer.
- If you wish to bake a cake, quiche, or delicate pastries, place a baking tin or oven dish in the basket to provide proper support.
- Pre-made dough is a convenient option for quickly creating filled snacks, such as spring rolls or samosas, requiring significantly less time than homemade options.

Reheating and ingredient quantities:

- The air fryer is also suitable for reheating food; set the temperature to 150 °C for about 10 minutes.
- Generally, smaller ingredients cook faster, while larger amounts will take slightly longer. A balanced approach helps ensure even cooking, so consider shaking smaller items halfway through to avoid uneven frying.
- For achieving crispy fries, aim for an optimal amount of 500 grams.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintaining the device, carefully review the safety information.

4.1 Cleaning the device



WARNING!

ELECTROCUTION HAZARD DUE TO SHORT CIRCUIT:

- Never immerse the device in water or other liquids.
- Always remove the plug from the socket before cleaning.



CAUTION!

Always allow the device to finish the cooking program, come to a complete stop and cool down completely (approximately 30 minutes) before maintenance or cleaning.



ATTENTION!

- Never clean the device with aggressive or abrasive cleaners, or sharp objects.
- Never place the device in a dishwasher. Only some components are dishwasher safe:

COMPONENT	DISHWASHER SAFE
Base	✗
Water tank	✗
Water tank lid	✗
Basket	✓
Frying tray	✓

Clean the device after each use.

4.2 Manual cleaning

1. Clean the following components using hot water and washing-up liquid.
For stubborn residue, soak the items for 10 minutes to help remove stains:
 - Basket
 - Frying tray
2. Clean the outside of the device and the water tank with a soft, damp cloth.
3. Clean the inside of the device with hot water and a soft cloth.
4. Clean the heating elements with a soft brush to remove any food residues.
5. Dry all components with a soft cloth. Ensure they are dry before reassembling and using the device again.

4.3 Automatic cleaning

1. Check the water tank is filled up to the MAX mark (refer to chapter 2.4.1 Water tank). If required, fill the tank with water.
2. Press the Power button to turn on the control panel.
3. Press the Auto clean button.
 - The Auto clean icon will display on the screen.
 - If the water level is too low, the Empty water tank icon will display on the screen.
4. Press the Start / Pause button to start cleaning.
 - The auto clean takes 30 minutes.
5. To pause the cleaning process at any time, press the Start / Pause button.
6. To stop the cleaning process at any time, press the Power button to turn off the device.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains lead into an earthed wall socket.
	You haven't pressed the Start / Pause button.	Press the Start / Pause button after setting the temperature and time or selecting a cooking method and cooking program.
The ingredients fried in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Use smaller batches of ingredients for more even cooking.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature to the required setting.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken or turned halfway through.	Shake layered ingredients, like fries, and turn other ingredients, such as steaks, halfway through the cooking time for even cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used snacks intended for deep frying.	Use oven snacks or lightly brush oil onto the snacks for a crispier result.
The basket does not slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
White smoke is coming from the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	Frying greasy ingredients can cause excess oil to leak into the basket, producing white smoke. This is normal and does not affect the appliance or the final result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	Clean the basket thoroughly after each use to prevent white smoke caused by heated grease.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The wrong type of potato was used.	Use fresh potatoes that remain firm during frying.
	The potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks to remove excess starch before frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness depends on the oil and moisture content of the fries.	Ensure the potato sticks are dry before adding oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result and add slightly more oil if needed.

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
E1	Malfunction or short circuit.	Contact your nearest service centre.
E2	Malfunction or short circuit.	Contact your nearest service centre.

6. PUTTING THE DEVICE AWAY

1. Remove the plug from the socket.
2. Clean the device. Follow the instructions in chapter 4. Cleaning and maintenance.
3. Store the device full assembled in its original packaging in a dry and ventilated space.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VOORWOORD	19
1. PRODUCTKENMERKEN	19
1.1 Technische specificaties	19
1.2 Belangrijkste onderdelen	20
1.3 Garantie	20
2. INSTALLATIE	21
2.1 Vereisten voor de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd	21
2.2 De verpakking verwijderen en controleren	21
2.3 Reiniging voor het eerste gebruik	21
2.4 Het apparaat in elkaar zetten	21
2.4.1 Waterreservoir (alleen voor stoomfuncties)	21
2.4.2 Bakplaat en mand	22
3. GEBRUIK	24
3.1 Overzicht van het bedieningspaneel	24
3.2 Overzicht van de bereidingsfuncties	25
3.2.1 Bereidingsmethoden	25
3.2.2 Bereidingsprogramma's	25
3.2.2.1 Heteluchtfriteuse	25
3.2.2.2 Heteluchtfriteuse met stoom	26
3.2.2.3 Stoom	27
3.3 Het apparaat bedienen	28
3.3.1 Het apparaat in- en uitschakelen	28
3.3.2 Het apparaat gebruiken	28
3.4 Na de bereiding	29
3.5 Tips voor gebruik van de heteluchtfriteuse	29
4. REINIGING EN ONDERHOUD	30
4.1 Het apparaat reinigen	30
4.2 Handmatige reiniging	31
4.3 Automatische reiniging	31
5. PROBLEEMOPLOSSING	32
6. HET APPARAAT OPBERGEN	33

VOORWOORD

OVER DIT DOCUMENT

- Pierre kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor immateriële schade aan jou of anderen, of materiële schade aan het apparaat, jouw eigendommen of eigendommen van anderen, die is veroorzaakt door het niet opvolgen of onjuist opvolgen van de instructies in deze handleiding.
- Neem bij contact met onze klantenservice altijd het modelnummer bij de hand. Deze informatie vind je op het typeplaatje of op de voorkant van deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel met de airfryer functie. Elk ander gebruik is voor eigen risico.

LET OP

Je vindt de meest recente versie van deze handleiding ook online op <http://www.coolblue.nl> door te zoeken op het artikelnummer.

AUTEURSRECHT

De in deze handleiding opgenomen gegevens, waaronder teksten, foto's, grafische tekeningen, handelsmerken, (handels)namen en logo's, zijn eigendom van Pierre en worden beschermd door het auteursrecht, merkenrecht en/of enig ander intellectueel eigendomsrecht, tenzij deze gegevens toebehoren aan een derde. Het is niet toegestaan om de inhoud van deze handleiding geheel of gedeeltelijk te reproduceren, over te dragen, te verspreiden, op te slaan of aan derden ter beschikking te stellen, zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Pierre en/of de derde aan wie de gegevens toebehoren.

CONTACTGEGEVENS

Pierre is een geregistreerd handelsmerk van Wisepick Productions B.V. De klantenservice is te bereiken via: www.coolblue.nl/klantenservice

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

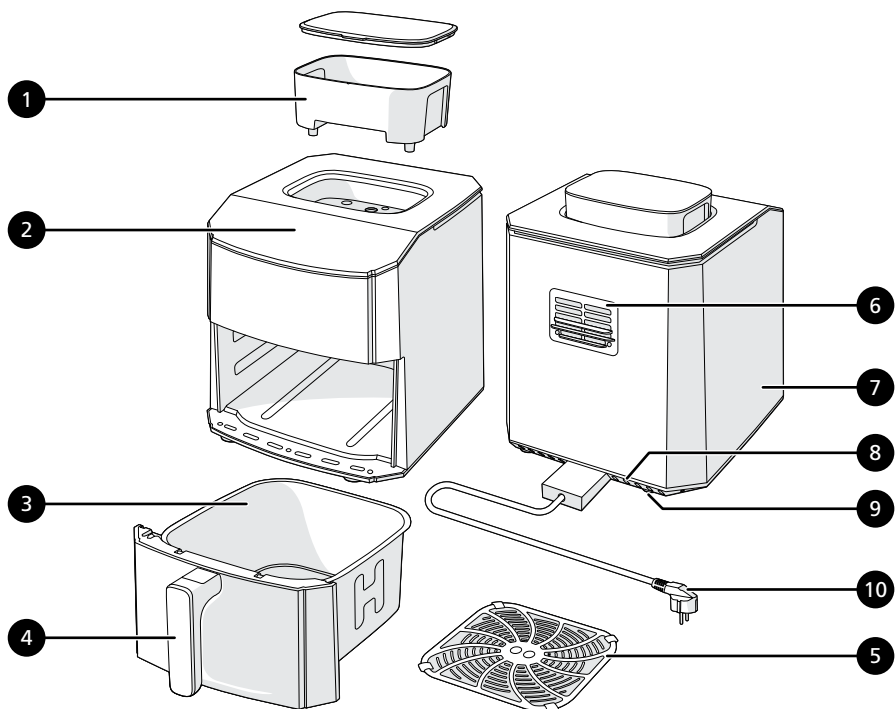
Weena 664, 3012 CN Rotterdam
The Netherlands

1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 Technische specificaties

Artikelnummer	PAF5100
Afmetingen	437 x 298 x 346 mm
Gewicht (netto)	5,9 kg
Snoerlengte	1 m (buitenkant: 0,8 m met de stekker)
Capaciteit (L)	7 L
Laadcapaciteit (kg)	8,75 kg
Stroomvoorziening	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Vermogen	1800 W (Heteluchtfriteuse) 900 W (Stoom) Mix (1800 W)
Temperatuurbereik	80 - 200 °C
Tijdsbereik	1 - 60 min

1.2 Belangrijkste onderdelen



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Waterreservoir met deksel | 6. Luchtuitlaat |
| 2. Bedieningspaneel (touchbediening) | 7. Basis |
| 3. Mand | 8. Luchtopeningen |
| 4. Handgreep | 9. Antislipvoetjes |
| 5. Bakplaat | 10. Netsnoer met stekker |

1.3 Garantie

Dit apparaat wordt geleverd met een garantieperiode van 3 jaar na aankoop. Ga voor meer informatie over de garantievoorwaarden naar www.coolblue.nl/klantenservice. U dient in ieder geval te beschikken over de aankoopbon met koop- en/of leverdatum om aanspraak te kunnen maken op de garantie.

2. INSTALLATIE

Lees de veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat je het apparaat installeert.

2.1 Vereisten voor de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd

Bij het plaatsen van de heteluchtfriteuse moet je ervoor zorgen dat deze staat op:

- Een vlak, stabiel, hittebestendig en vochtbestendig oppervlak.
- Een plek die minimaal 10 cm verwijderd is van alle objecten, inclusief muren en andere apparaten, en waarbij boven het apparaat minimaal 10 cm vrije ruimte is.
- Een plaats uit de buurt van direct zonlicht en warmtebronnen, zoals kachels of fornuizen.

2.2 De verpakking verwijderen en controleren

- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of het apparaat en de accessoires niet beschadigd zijn.
- Als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem contact op met Coolblue via: www.coolblue.nl/en/customer-service.

2.3 Reiniging voor het eerste gebruik

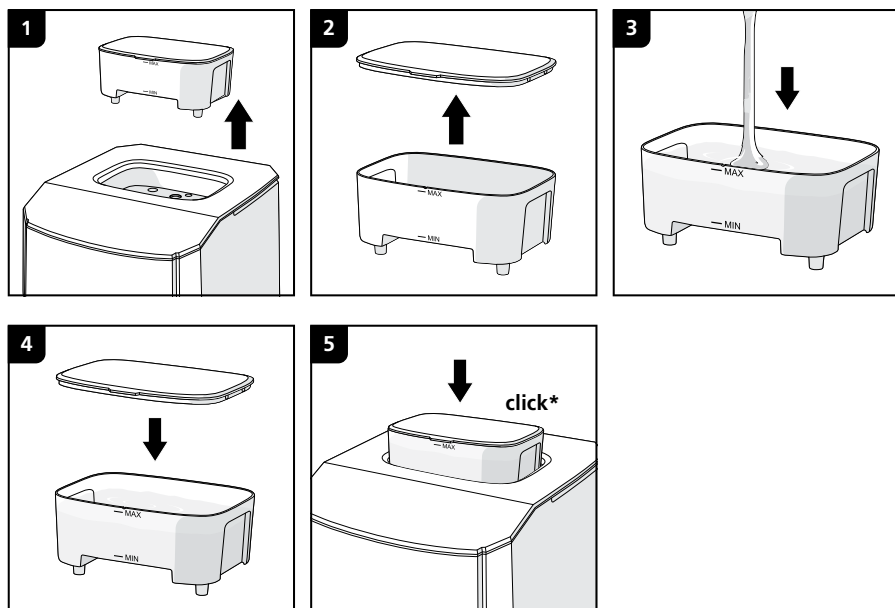
1. Reinig de volgende onderdelen met warm water en afwasmiddel:
 - Mand
 - Bakplaat
 - Waterreservoir
2. Veeg de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek.
3. Droog alle onderdelen af met een zachte doek.

2.4 Het apparaat in elkaar zetten

Plaats het apparaat op een geschikt oppervlak.

2.4.1 Waterreservoir (alleen voor stoomfuncties)

1. Verwijder het waterreservoir uit het apparaat.
2. Verwijder het deksel van het waterreservoir.
3. Vul het waterreservoir met water en zorg ervoor dat het waterniveau tussen de **MIN**- en **MAX**-markering ligt.
4. Plaats het deksel weer stevig terug.
5. Plaats het waterreservoir in de gleuf aan de bovenzijde van het apparaat. Zorg ervoor dat het waterreservoir goed vastzit.
6. Als het waterniveau te laag is, werkt de stoomfunctie niet.

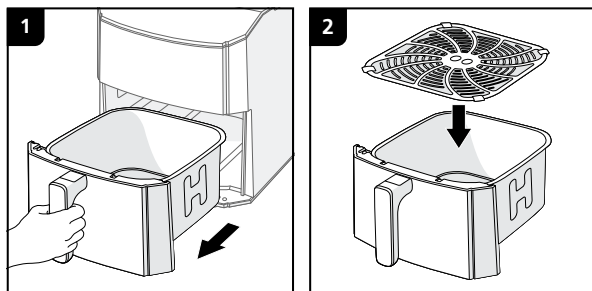


! LET OP!

- Gebruik de automatische reinigingsfunctie, de stoomfunctie of de gecombineerde heteluchtfriteuse-met-stoomprogramma's nooit zonder voldoende water in het waterreservoir.
- Het Leeg waterreservoir-pictogram verschijnt wanneer het waterreservoir moet worden bijgevuld.
- Zorg er altijd voor dat het waterreservoir is geplaatst voordat je de heteluchtfriteuse gebruikt.

2.4.2 Bakplaat en mand

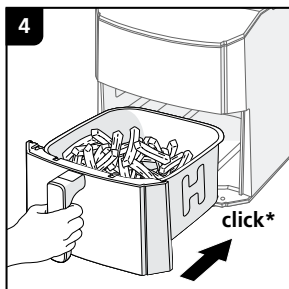
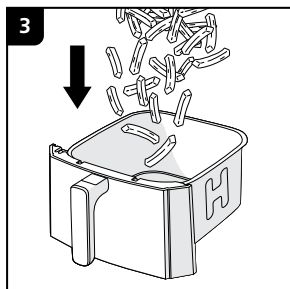
1. Om de mand te verwijderen, trek deze aan de handgreep naar buiten.
2. Plaats de bakplaat in de bodem van de mand.



⚠ LET OP!

RISICO OP BESCHADIGING VAN HET APPARAAT:

- Zorg er altijd voor dat de bakplaat is geplaatst voordat je de heteluchtfriteuse gebruikt.
 - Verwijder de vier siliconen bumpers niet van de randen van de bakplaat. Deze bumpers beschermen de binnenzijde van de mand tegen krassen bij het plaatsen en verwijderen van de bakplaat en zorgen er tevens voor dat de bakplaat stevig op zijn plaats blijft.
3. Plaats het voedsel in de mand.
 4. Schuif de mand terug in de basis. Zorg ervoor dat deze stevig vastklikt.



📌 OPMERKING

Als de mand niet correct is geplaatst, werkt de heteluchtfriteuse niet.

3. GEBRUIK

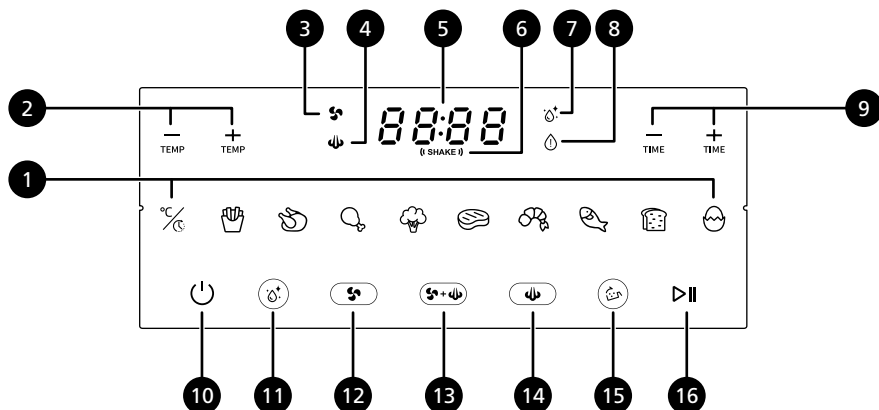


GEVAAR!

RISICO OP BRAND / BRANDWONDEN

Het apparaat bereidt voedsel met hete lucht. Vul de mand daarom nooit met olie of vet.

3.1 Overzicht van het bedieningspaneel

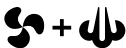


- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Programma-pictogrammen | 9. Tijd verhogen/verlagen-knoppen |
| 2. Temperatuur verlagen/verhogen-knoppen | 10. Aan/uit-knop |
| 3. Heteluchtfriteusemodus-pictogram | 11. Automatische reiniging-knop |
| 4. Stoommodus-pictogram | 12. Heteluchtfriteuse-knop |
| 5. Tijd- en temperatuuraanduiding | 13. Heteluchtfriteuse met stoom-knop |
| 6. Schudden-pictogram | 14. Stoom-knop |
| 7. Automatische reiniging-pictogram | 15. Schudden-knop |
| 8. Leeg waterreservoir- pictogram | 16. Start/pauze-knop |

3.2 Overzicht van de bereidingsfuncties

3.2.1 Bereidingsmethoden

Je kunt kiezen uit drie bereidingsmethoden:

KNOP BEREIDINGSME- THODE	BESCHRIJVING	TOEPASSING
	Heteluchtfriteuse	Snelle en efficiënte bereiding met hete luchtcirculatie voor een knapperig resultaat.
	Heteluchtfriteuse met stoomfunctie	Combineert de efficiëntie van heteluchtberediging met stoom om het voedsel sappig te houden.
	Stoomfunctie	Bereidt voedsel met stoom om vocht en voedingsstoffen te behouden.

3.2.2 Bereidingsprogramma's

Je kunt kiezen uit 10 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's, afhankelijk van het type voedsel dat je bereidt. Daarnaast kun je het handmatige programma selecteren voor meer flexibiliteit. Hieronder vind je een overzicht van de bereidingsinstellingen.

- De aangegeven tijden en temperaturen zijn richtwaarden en kunnen per product verschillen. Volg altijd ook de instructies op de verpakking.
- Houd rekening met het verschil tussen verse en diepgevroren producten: de programma's zijn ingesteld op bereiding rechtstreeks vanuit de diepvries.
- Bij gebruik van verse ingrediënten, pas indien nodig de temperatuur aan (meestal naar een lagere stand), begin met een kortere bereidingstijd en controleer regelmatig of het voedsel gaar is en goudbruin van kleur.

3.2.2.1 Heteluchtfriteuse

PROGRAMMA	TEMPERATUUR (STANDAARD)	TIJD (STAN- DAARD)	MIN. — MAX. HOEEVEELHEID	SCHUDDEN/ KEREN
 Handmatig	180 °C	15 min	100 - 600 g	—
 Friet	200 °C	23 min	300 - 700 g	10 min
 Kip (heel)	200 °C	40 min	300 - 700 g	20 min
 Kippenbouten	200 °C	30 min	100 - 500 g	15 min
 Groenten	180 °C	8 min	100 - 500 g	4 min

PROGRAMMA		TEMPERATUUR (STANDAARD)	TIJD (STAN- DAARD)	MIN. — MAX. HOEEVEELHEID	SCHUDDEN/ KEREN
	Steak	200 °C	10 min	100 - 500 g	5 min
	Garnalen	180 °C	10 min	100 - 500 g	5 min
	Vis	180 °C	10 min	100 - 500 g	5 min
	Bakken (brood, toast, cake, muffins, etc.)	180 °C	5 min	100 - 500 g	2 min
	Ei (niet beschikbaar)	—	—	—	—

Het temperatuurbereik is 80 - 200 °C en het tijdbereik is 1 - 60 minuten.

3.2.2.2 Heteluchtfriteuse met stoom

PROGRAMMA		TEMPERATUUR (STANDAARD)	TIJD (STANDAARD)	SCHUDDEN/KEREN
	Handmatig	180 °C	18 minuten	—
	Friet	—	—	—
	Kip (heel)	200 °C	40 min	20 min
	Kippenbouten	200 °C	35 min	17 min
	Groenten	180 °C	10 min	4 min
	Steak	180 °C	15 min	7 min
	Garnalen	180 °C	10 min	5 min
	Vis	180 °C	10 min	5 min

PROGRAMMA		TEMPERATUUR (STANDAARD)	TIJD (STANDAARD)	SCHUDDEN/KEREN
	Bakken (niet beschikbaar)	—	—	—
	Ei (niet beschikbaar)	—	—	—

Het temperatuurbereik is 80 - 200 °C en het tijdbereik is 1 - 60 minuten.

3.2.2.3 Stoom

PROGRAMMA		TEMPERATUUR (STANDAARD)	TIJD (STANDAARD)
	Handmatig	100 °C	20 min
	Friet (niet beschikbaar)	—	—
	Kip (heel)	100 °C	40 min
	Kippenbouten	100 °C	30 min
	Groenten	100 °C	8 min
	Steak	100 °C	10 min
	Garnalen	100 °C	10 min
	Vis	100 °C	10 min
	Bakken	—	—
	Ei	100 °C	18 minuten

- Het instelbare temperatuurbereik is 100 - 120 °C en het instelbare tijdbereik is 1 - 60 minuten.
- Voor de stoomfunctie is er geen schud-/keerherinnering.

3.3 Het apparaat bedienen

3.3.1 Het apparaat in- en uitschakelen

1. Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact.
 - Het bedieningspaneel licht kort op, waarna de aan/uit-knop wordt opgelicht.
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te activeren en het bedieningspaneel in te schakelen.
 - Als er binnen 10 minuten geen knop wordt ingedrukt, schakelt de heteluchtfriteuse automatisch uit. Druk opnieuw op de aan/uit-knop om het apparaat weer te activeren.
3. Druk nogmaals op de aan/uit-knop om het bedieningspaneel uit te schakelen.
 - De aan/uit-knop blijft ingeschakeld en het apparaat staat in de stand-bymodus.
4. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.

3.3.2 Het apparaat gebruiken

1. De mand voorbereiden: Verwijder de mand en controleer of de bakplaat correct is geplaatst (zie hoofdstuk 2.4.2 Bakplaat en mand). Als je met de stoomfunctie bereidt, zorg er dan voor dat er voldoende water in het waterreservoir zit (zie hoofdstuk 2.4.1 Waterreservoir).
2. Plaats het voedsel in de mand.

! LET OP!

Overschrijd de maximale markering (**MAX**) aan de binnenzijde van de mand niet.

3. Schuif de mand terug in de basis. Zorg ervoor dat deze stevig vastklikt.
4. Schakel het bedieningspaneel in door op de aan/uit-knop te drukken.
5. Druk op een van de drie knoppen voor de bereidingsmethode om een bereidingsmethode te selecteren (zie hoofdstuk 3.2.1 Bereidingsmethoden).
 - Het pictogram van de geselecteerde bereidingsmethode verschijnt op het display.
6. Druk op een van de 10 vooraf ingestelde programmaknoppen om een programma te selecteren (zie hoofdstuk 3.2.2 Bereidingsprogramma's).
 - Het lampje van het geselecteerde programma knippert op het bedieningspaneel.
7. Om de temperatuur te wijzigen (in stappen van 5 °C), druk op de temperatuur verhogen of verlagen-knop. Houd de knop ingedrukt om sneller door de instellingen te bladeren.
8. Om de tijd te wijzigen (in stappen van 1 minuut), druk op de tijd verhogen of verlagen-knop. Houd de knop ingedrukt om sneller door de instellingen te bladeren.
9. Tijdens de bereiding moeten sommige voedingsmiddelen worden geschud of gekeerd voor een gelijkmatige bereiding. Om de automatische schudherinnering te activeren, druk op de schudden-knop. (Zie hoofdstuk 3.2.2 Bereidingsprogramma's.) Druk nogmaals op de schudden-knop om deze functie uit te schakelen.
 - Wanneer deze functie is geactiveerd, verschijnt het schudden-pictogram op het display.
10. Druk op de Start/pauze-knop om het bereidingsproces te starten.
 - Wanneer de bereiding begint, start de timer met aftellen. De programma-knop brandt continu.
 - Tijdens de bereiding toont het display afwisselend de resterende tijd en de ingestelde temperatuur.
11. Om de bereiding te controleren of het voedsel te schudden of te keren tijdens een programma, verwijder de mand via de handgreep. Controleer, schud of keer het voedsel. Plaats de mand vervolgens terug; de bereiding wordt automatisch hervat.
12. Om de bereiding op elk moment te pauzeren, druk op de Start/pauze-knop. Druk opnieuw om de bereiding te hervatten.

13. Om een bereidingsprogramma op elk moment te annuleren en het apparaat uit te schakelen, druk op de aan/uit-knop.
 - Off verschijnt op het display.
 - De ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien.
 - Daarna klinken er 5 pieptonen, stopt de ventilator en schakelt het bedieningspaneel uit.
 - De heteluchtfriteuse bevindt zich nu in de stand-bymodus en alleen de aan/uit-knop is opgelicht.
14. Wanneer de timer afloopt, stopt het apparaat automatisch met de bereiding.
 - End verschijnt op het display.
 - De ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien.
 - Daarna klinken er 5 pieptonen, stopt de ventilator en schakelt het bedieningspaneel uit.
 - De heteluchtfriteuse bevindt zich nu in de stand-bymodus en alleen de aan/uit-knop is opgelicht.



OPMERKING

- Je moet eerst de bereidingsmethode selecteren voordat je een bereidingsprogramma kiest.
- Je moet de schudfunctie selecteren voordat je het bereidingsproces start.
- Je kunt de temperatuur of tijd aanpassen, zowel na het selecteren van een programma als tijdens de bereiding.

3.4 Na de bereiding

1. Verwijder de mand met behulp van de handgreep. Plaats de mand op een vlak, hittebestendig oppervlak.
2. Gebruik een siliconen tang om het voedsel op een serveerschaal te leggen. Kantel de mand niet om morsen van vet en olie of het loskomen van de bakplaat te voorkomen.
3. Als je een volgende portie voedsel bereidt, veeg overtollig vet en olie weg met keukenpapier om rookvorming te voorkomen.
4. Schakel het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

3.5 Tips voor gebruik van de heteluchtfriteuse

Voorbereiding:

- Voor een effectief gebruik van de heteluchtfriteuse voeg je indien nodig olie toe. Gebruik geschikte bakoliën zoals koolzaadolie, zonnebloemolie of plantaardige olie. Als je ingrediënten niet voorverpakt of vooraf ingevet zijn, breng een kleine hoeveelheid olie aan (½ tot 2 eetlepels, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel) voor een knapperig en goudbruin resultaat.
- Dep ingrediënten altijd droog met keukenpapier voordat je olie toevoegt, dit bevordert de knapperigheid.
- Wrijf, bestrijk of spray de olie gelijkmatig over het voedsel.
- Door ingrediënten in kleinere stukken te snijden, vergroot je het oppervlak, wat zorgt voor een beter knapperig resultaat.

- Bij het bereiden van vlees leg je het in één enkele laag in de mand om een gelijkmatige bruining en een goede garing te garanderen.
- Voor perfect knapperige zelfgemaakte friet of aardappelpartjes laat je vers geschilden en gesneden aardappelen 30 minuten in water weken. Dep ze na het weken droog en wrijf ze in met ½ tot 2 eetlepels bakolie (de hoeveelheid olie is afhankelijk van de hoeveelheid friet) voordat je ze in de heteluchtfriteuse bereidt.

Specifieke bereidingstips:

- Vermijd zeer vette voedingsmiddelen, zoals worst, omdat deze mogelijk niet goed garen in de heteluchtfriteuse.
- Als je een cake, quiche of andere delicate deegwaren wilt bakken, plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand voor voldoende ondersteuning.
- Kant-en-klaar deeg is een handige optie om snel gevulde snacks te bereiden, zoals loempia's of samosa's; dit kost aanzienlijk minder tijd dan zelfgemaakt deeg.

Opwarmen en hoeveelheden ingrediënten:

- De heteluchtfriteuse is ook geschikt voor het opwarmen van voedsel; stel de temperatuur in op 150 °C gedurende ongeveer 10 minuten.
- Over het algemeen garen kleinere ingrediënten sneller, terwijl grotere hoeveelheden iets meer tijd nodig hebben. Een evenwichtige aanpak zorgt voor een gelijkmatige bereiding; schud kleinere ingrediënten daarom halverwege om ongelijkmatige bereiding te voorkomen.
- Voor knapperige friet wordt een optimale hoeveelheid van 500 gram aanbevolen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Lees de veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat je het apparaat reinigt en onderhoudt.

4.1 Het apparaat reinigen



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR ELEKTROCUTIE DOOR KORTSLUITING:

- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat reinigt.



VOORZICHTIG!

Laat het apparaat altijd eerst het bereidingsprogramma afronden, volledig stoppen en volledig afkoelen (ongeveer 30 minuten) voordat je onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert.

! LET OP!

- Reinig het apparaat nooit met agressieve of schurende reinigingsmiddelen of met scherpe voorwerpen.
- Plaats het apparaat nooit in een vaatwasser. Slechts enkele onderdelen zijn vaatwasserbestendig:

ONDERDEEL	VAATWASSERBESTENDIG
Basis	✗
Waterreservoir	✗
Deksel van waterreservoir	✗
Mand	✓
Bakplaat	✓

Reinig het apparaat na elk gebruik.

4.2 Handmatige reiniging

1. Reinig de volgende onderdelen met heet water en afwasmiddel. Bij hardnekkige resten kun je de onderdelen 10 minuten laten weken om vuil los te maken:
 - Mand
 - Bakplaat
2. Reinig de buitenkant van het apparaat en het waterreservoir met een zachte, vochtige doek.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een zachte doek.
4. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om eventuele voedselresten te verwijderen.
5. Droog alle onderdelen af met een zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat je het apparaat weer in elkaar zet en opnieuw gebruikt.

4.3 Automatische reiniging

1. Controleer of het waterreservoir tot aan de MAX-markering is gevuld (zie hoofdstuk 2.4.1 Waterreservoir). Vul het reservoir indien nodig met water.
2. Druk op de aan/uit-knop om het bedieningspaneel in te schakelen.
3. Druk op de Automatische reiniging-knop.
 - Het Automatische reiniging-pictogram verschijnt op het display.
 - Als het waterniveau te laag is, verschijnt het Leeg waterreservoir-pictogram op het display.
4. Druk op de Start/pauze-knop om de reiniging te starten.
 - De automatische reiniging duurt 30 minuten.
5. Om het reinigingsproces op elk moment te pauzeren, druk op de Start/pauze-knop.
6. Om het reinigingsproces op elk moment te stoppen, druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
De heteluchtfriteuse werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt niet op de Start/pauze-knop gedrukt.	Druk op de Start/pauze-knop nadat je de temperatuur en tijd hebt ingesteld of een bereidingsmethode en bereidingsprogramma hebt geselecteerd.
De ingrediënten in de heteluchtfriteuse zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Gebruik kleinere hoeveelheden ingrediënten voor een gelijkmatigere bereiding.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur naar de vereiste instelling.
De ingrediënten worden ongelijkmatig bereid in de heteluchtfriteuse.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereiding worden geschud of gekeerd.	Schud gelaagde ingrediënten, zoals friet, en keer andere ingrediënten, zoals steaks, halverwege de bereidingstijd om een gelijkmatige bereiding te krijgen.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Je hebt snacks gebruikt die bedoeld zijn voor frituren in olie.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
De mand schuift niet goed in het apparaat.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet boven de MAX -aanduiding.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Bij het bereiden van vette ingrediënten kan overtollige olie in de mand terechtkomen, wat witte rook veroorzaakt. Dit is normaal en heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er bevinden zich nog vetresten in de mand van eerder gebruik.	Reinig de mand na elk gebruik grondig om witte rook door verhit vet te voorkomen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Verse friet wordt ongelijkmatig bereid in de heteluchtfriteuse.	De verkeerde aardappelsoort is gebruikt.	Gebruik verse aardappelen die stevig blijven tijdens het bakken.
	De aardappelstaafjes zijn niet voldoende afgespoeld.	Spoel de aardappelstaafjes voor het bakken af om overtollig zetmeel te verwijderen.
Verse friet is niet knapperig wanneer deze uit de heteluchtfriteuse komt.	De knapperigheid is afhankelijk van het olie- en vochtgehalte van de friet.	Zorg ervoor dat de aardappelstaafjes goed droog zijn voordat je olie toevoegt.
		Snijd de aardappelstaafjes kleiner voor een knapperiger resultaat en voeg indien nodig iets meer olie toe.

FOUTCODES	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
E1	Storing of kortsluiting.	Neem contact op met je dichtstbijzijnde servicecentrum.
E2	Storing of kortsluiting.	Neem contact op met je dichtstbijzijnde servicecentrum.

6. HET APPARAAT OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het apparaat. Volg de instructies in hoofdstuk 4. Reiniging en onderhoud.
3. Berg het apparaat volledig gemonteerd op in de originele verpakking en bewaar het op een droge en goed geventileerde plaats.

NOTICE D'UTILISATION

PRÉFACE	35
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	35
1.1 Spécifications techniques	35
1.2 Principaux composants	36
1.3 Garantie	36
2. INSTALLATION	37
2.1 Conditions d'installation de l'appareil	37
2.2 Retrait de l'emballage et vérification du contenu	37
2.3 Nettoyage avant la première utilisation	37
2.4 Assemblage de l'appareil	37
2.4.1 Réservoir d'eau (pour les modes de cuisson à la vapeur uniquement)	37
2.4.2 Panier et plateau de cuisson	38
3. UTILISATION	40
3.1 Présentation du panneau de commande	40
3.2 Présentation des fonctions de cuisson	41
3.2.1 Modes de cuisson	41
3.2.2 Programmes de cuisson	41
3.2.2.1 Friture à air chaud	41
3.2.2.2 Friture à air chaud avec vapeur	42
3.2.2.3 Steam	43
3.3 Fonctionnement de l'appareil	44
3.3.1 Marche et arrêt de l'appareil	44
3.3.2 Utilisation de l'appareil	44
3.4 Après la cuisson	45
3.5 Conseils pour la friture à air chaud	45
4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	46
4.1 Nettoyage de l'appareil	46
4.2 Nettoyage manuel	47
4.3 Nettoyage automatique	47
5. DÉPANNAGE	48
6. RANGEMENT DE L'APPAREIL	49

PRÉFACE

À PROPOS DE CE DOCUMENT

- Pierre ne peut en aucun cas être tenu responsable de dommages immatériels causés à vous ou à des tiers, ni de dommages matériels à l'appareil, à vos biens ou aux biens de tiers, résultant du non-respect ou du respect incorrect des instructions de ce manuel.
- Si vous contactez notre service client, assurez-vous d'avoir le numéro de modèle à portée de main. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique ou sur la couverture de ce manuel.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation des aliments à l'aide de la fonction friteuse à air. Toute autre utilisation se fait à vos propres risques.

REMARQUE

Vous trouverez également la dernière version de ce manuel en ligne sur <https://www.coolblue.be/fr> en recherchant le numéro d'article.

DROITS D'AUTEUR

Les données figurant dans ce manuel, y compris les textes, photographies, dessins graphiques, marques, noms (commerciaux) et logos, sont la propriété de Pierre et sont protégées par le droit d'auteur, le droit des marques et/ou tout autre droit de propriété intellectuelle, sauf si ces données appartiennent à un tiers. Il est strictement interdit de reproduire, transférer, distribuer, stocker ou mettre à la disposition de tiers le contenu de ce manuel, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de Pierre et/ou du tiers à qui appartiennent ces données.

COORDONNÉES

Pierre est une marque déposée de Wisepick Productions B.V. Le service client est joignable via : www.coolblue.be/fr/service-client

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

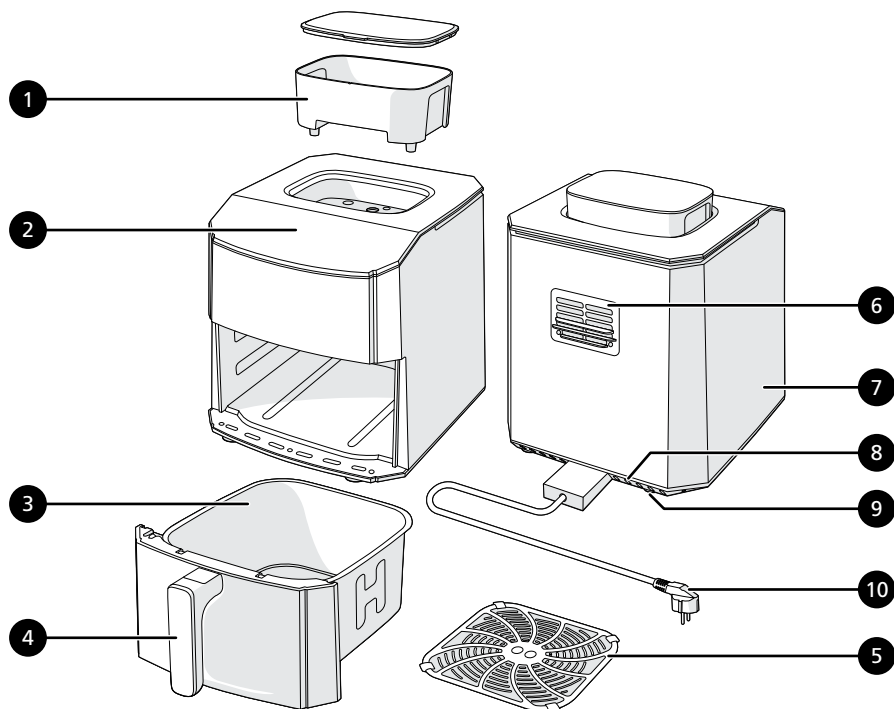
Weena 664, 3012 CN Rotterdam
Pays-Bas

1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1.1 Spécifications techniques

Numéro d'article	PAF5100
Dimensions	437 × 298 × 346 mm
Poids (net)	5,9 kg
Longueur du câble	1 m (Extérieur : 0,8 m avec la fiche)
Capacité (L)	7 L
Capacité de charge (kg)	8,75 kg
Alimentation électrique	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Puissance	1800 W (friteuse à air chaud) 900 W (vapeur) Mélange (1800 W)
Plage de température	80 - 200 °C
Plage de temps	1 - 60 min

1.2 Principaux composants



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Réservoir d'eau avec couvercle | 6. Sortie d'air |
| 2. Panneau de commande (boutons tactiles) | 7. Socle |
| 3. Panier | 8. Évents |
| 4. Poignée | 9. Pieds antidérapants |
| 5. Plateau de cuisson | 10. Cordon électrique avec fiche |

1.3 Garantie

Cet appareil est couvert par une garantie de 3 ans après l'achat. Pour en savoir plus sur les conditions de garantie, rendez-vous sur www.coolblue.be/fr/service-client. Dans tous les cas, vous devez disposer de la facture d'achat avec la date d'achat et/ou de livraison pour faire valoir la garantie.

2. INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité.

2.1 Conditions d'installation de l'appareil

Lors du positionnement de la friteuse à air chaud, veuillez opter pour :

- Une surface plane stable, résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Un emplacement où l'appareil sera situé à au moins 10 cm de tout autre objet, y compris les murs et les appareils électroménagers, avec un espace libre minimum de 10 cm au-dessus.
- Un endroit à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur, telles que les radiateurs et les cuisinières.

2.2 Retrait de l'emballage et vérification du contenu

- Vérifiez que tous les composants sont présents et que l'appareil et les accessoires ne sont pas endommagés.
- En cas de composants manquants ou endommagés, veuillez contacter Pierre : www.coolblue.nl/en/customer-service.

2.3 Nettoyage avant la première utilisation

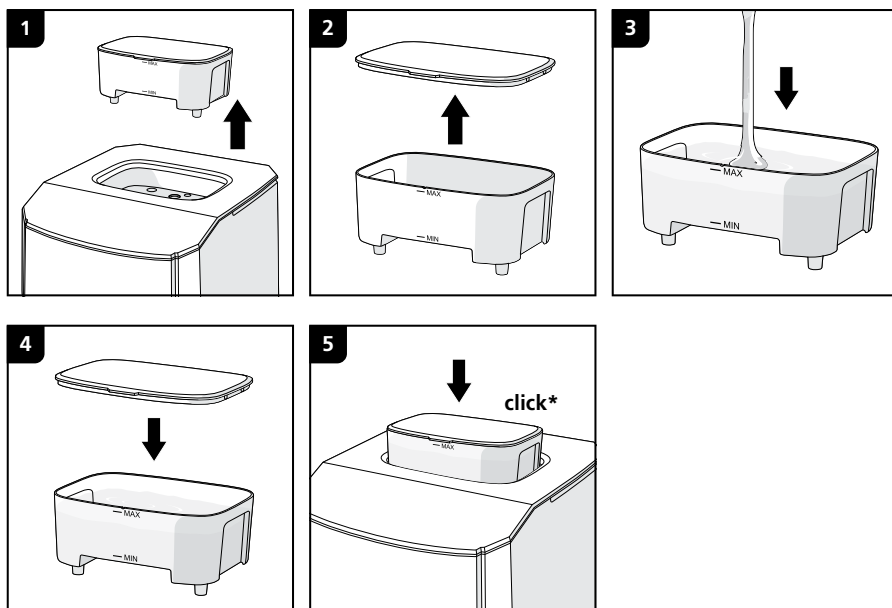
1. Nettoyez les composants suivants à l'eau chaude et au liquide vaisselle :
 - Panier
 - Plateau de cuisson
 - Réservoir d'eau
2. Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
3. Séchez tous les composants à l'aide d'un chiffon doux.

2.4 Assemblage de l'appareil

Placez l'appareil sur une surface adaptée.

2.4.1 Réservoir d'eau (pour les modes de cuisson à la vapeur uniquement)

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau.
3. Remplissez le réservoir d'eau en veillant à ce que le niveau se situe entre les repères **MIN** et **MAX**.
4. Fermez le couvercle.
5. Placez le réservoir d'eau dans la rainure sur le dessus de l'appareil. Assurez-vous qu'il est bien fixé.
6. Si le niveau d'eau est trop bas, la fonction vapeur ne fonctionnera pas.

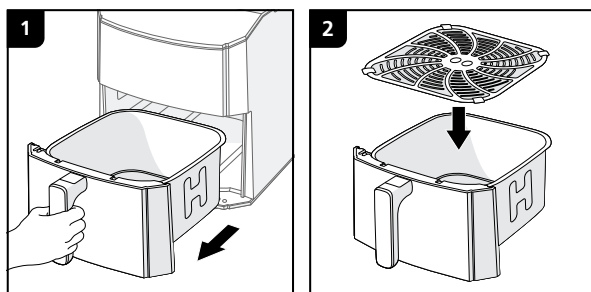


! ATTENTION !

- N'utilisez jamais les programmes de nettoyage automatique, de vapeur ou d'air chaud/vapeur sans avoir suffisamment rempli le réservoir d'eau.
- L'icône du réservoir d'eau vide s'affiche lorsque le réservoir d'eau doit être rempli.
- Assurez-vous toujours que le réservoir d'eau est installé avant d'utiliser la friteuse à air chaud.

2.4.2 Panier et plateau de cuisson

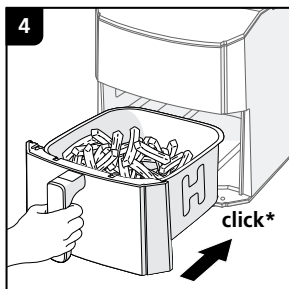
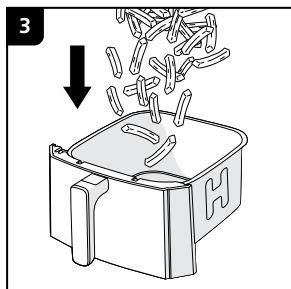
1. Pour retirer le panier, tirez-le par la poignée.
2. Insérez le plateau de cuisson au fond du panier.



⚠ ATTENTION !

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL :

- Assurez-vous toujours que le plateau de cuisson est bien installé avant d'utiliser la friteuse.
 - Ne retirez pas les quatre renforts en silicone des bords du plateau de cuisson. Ces renforts protègent l'intérieur du panier contre les rayures lors de l'insertion et du retrait du plateau de cuisson, et permettent également de bien maintenir celui-ci en place.
3. Mettez les aliments dans le panier.
 4. Remettez le panier dans le socle. Assurez-vous qu'il s'enclenche en émettant un déclic.



📌 REMARQUE

Si le panier n'est pas correctement installé, la friteuse à air chaud ne fonctionnera pas.

3. UTILISATION

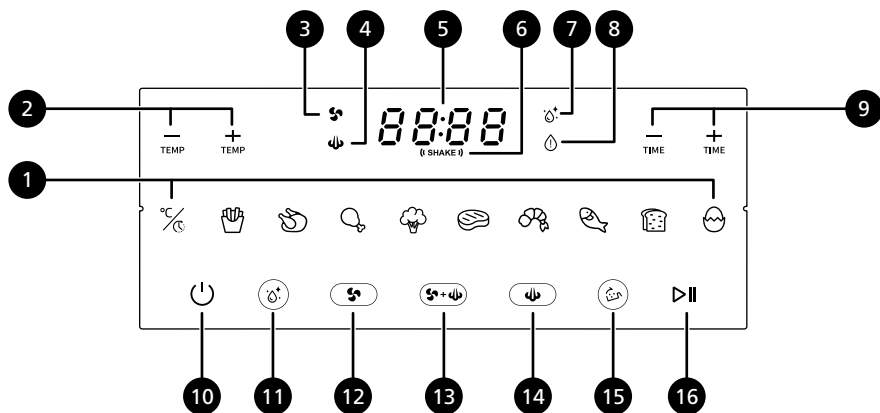


DANGER !

RISQUE D'INCENDIE / DE BRÛLURES

L'appareil effectue la cuisson à l'air chaud, ne remplissez donc jamais le panier d'huile ou de graisse.

3.1 Présentation du panneau de commande

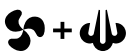


- | | |
|--|---|
| 1. Icônes du programme | 8. Icône d'alerte de réservoir d'eau vide |
| 2. Boutons Diminuer / Augmenter la température | 9. Boutons Diminuer / Augmenter la durée |
| 3. Icône du mode de friture à air chaud | 10. Bouton marche/arrêt |
| 4. Icône du mode vapeur | 11. Bouton de nettoyage automatique |
| 5. Affichage de la durée et de la température | 12. Bouton de friture à air chaud |
| 6. Icône Secouer | 13. Bouton de friture à air chaud avec vapeur |
| 7. Icône de nettoyage automatique | 14. Bouton vapeur |
| | 15. Bouton Secouer |
| | 16. Bouton Démarrer / Pause |

3.2 Présentation des fonctions de cuisson

3.2.1 Modes de cuisson

Il existe trois modes de cuisson au choix :

BOUTON MODE DE CUISSON	DESCRIPTION	UTILISATIONS
	Friture à air chaud	Cuisson rapide et efficace grâce à la circulation d'air chaud pour des résultats croustillants.
	Friture à air chaud avec fonction vapeur	Combine l'efficacité de la friture à l'air chaud avec la vapeur pour conserver l'humidité des aliments.
	Fonction vapeur	Infuse les aliments avec de la vapeur pour conserver leur humidité et leurs nutriments.

3.2.2 Programmes de cuisson

Vous pouvez choisir parmi 10 programmes prédéfinis en fonction du type d'aliment à cuisiner. De plus, vous pouvez choisir le programme manuel pour plus de flexibilité. Vous trouverez ci-après un tableau récapitulatif des paramètres de cuisson.

- Les durées et températures sont données à titre indicatif et peuvent varier selon les produits. Suivez toujours les consignes figurant sur l'emballage.
- Tenez compte de la différence entre les aliments frais et congelés : les programmes sont réglés pour une cuisson directe de produits congelés.
- Lorsque vous utilisez des aliments frais, ajustez la température si nécessaire (généralement en la diminuant), commencez par une durée de cuisson plus courte et vérifiez régulièrement la cuisson pour voir si les aliments sont bien cuits et dorés.

3.2.2.1 Friture à air chaud

PROGRAMME	TEMPÉRATURE (PAR DÉFAUT)	MINUTEUR (PAR DÉFAUT)	QUANTITÉS MIN. – MAX.	SECOUER/ RETOURNER
 Manuel	180 °C	15 mins	100 à 600 g	—
 Frites	200 °C	23 mins	300 à 700 g	10 mins
 Poulet (entier)	200 °C	40 mins	300 à 700 g	20 mins
 Cuisses de poulet	200 °C	30 mins	100 à 500 g	15 mins
 Légumes	180 °C	8 mins	100 à 500 g	4 mins

PROGRAMME		TEMPÉRATURE (PAR DÉFAUT)	MINUTEUR (PAR DÉFAUT)	QUANTITÉS MIN. – MAX.	SECOUER/ RETOURNER
	Steak	200 °C	10 mins	100 à 500 g	5 mins
	Crevettes	180 °C	10 mins	100 à 500 g	5 mins
	Poisson	180 °C	10 mins	100 à 500 g	5 mins
	Pâtisserie (pain, toast, gâteaux, muffins, etc.)	180 °C	5 mins	100 à 500 g	2 mins
	Œuf (non disponible)	—	—	—	—

La plage de température est comprise entre 80 et 200 °C et la plage de durée entre 1 et 60 minutes.

3.2.2.2 Friture à air chaud avec vapeur

PROGRAMME		TEMPÉRATURE (PAR DÉFAUT)	MINUTEUR (PAR DÉFAUT)	SECOUER/ RETOURNER
	Manuel	180 °C	18 mins	—
	Frites	—	—	—
	Poulet (entier)	200 °C	40 mins	20 mins
	Cuisses de poulet	200 °C	35 mins	17 mins
	Légumes	180 °C	10 mins	4 mins
	Steak	180 °C	15 mins	7 mins
	Crevettes	180 °C	10 mins	5 mins
	Poisson	180 °C	10 mins	5 mins

PROGRAMME		TEMPÉRATURE (PAR DÉFAUT)	MINUTEUR (PAR DÉFAUT)	SECOUER/ RETOURNER
	Pâtisserie (non disponible)	—	—	—
	Œuf (non disponible)	—	—	—

La plage de température est comprise entre 80 et 200 °C et la plage de durée entre 1 et 60 minutes.

3.2.2.3 Steam

PROGRAMME		TEMPÉRATURE (PAR DÉFAUT)	MINUTEUR (PAR DÉFAUT)
	Manuel	100 °C	20 mins
	Frites (non disponible)	—	—
	Poulet (entier)	100 °C	40 mins
	Cuisses de poulet	100 °C	30 mins
	Légumes	100 °C	8 mins
	Steak	100 °C	10 mins
	Crevettes	100 °C	10 mins
	Poisson	100 °C	10 mins
	Pâtisserie	—	—
	Œuf	100 °C	18 mins

- La plage de réglage de la température est comprise entre 100 et 120 °C, et celle de durée entre 1 et 60 minutes.
- Il n'y a pas de rappel pour secouer/retourner les aliments pour le mode de cuisson à la vapeur.

3.3 Fonctionnement de l'appareil

3.3.1 Marche et arrêt de l'appareil

1. Branchez l'appareil dans une prise avec mise à la terre.
 - Le panneau de commande s'allume brièvement, puis le bouton marche/arrêt s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer l'appareil et allumer le panneau de commande.
 - Sans appui sur un bouton dans les 10 minutes, la friteuse s'éteint automatiquement. Réappuyez sur le bouton marche/arrêt pour réactiver l'appareil.
3. Réappuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre le panneau de commande.
 - Le bouton marche/arrêt reste allumé et l'appareil est en mode veille.
4. Débranchez l'appareil pour l'éteindre complètement.

3.3.2 Utilisation de l'appareil

1. Préparez le panier : retirez le panier et vérifiez que le plateau de cuisson est bien en place (voir rubrique 2.4.2. Panier et plateau de cuisson). Si vous cuisinez avec la fonction vapeur, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir (voir rubrique 2.4.1 Réservoir d'eau).
2. Mettez les aliments dans le panier.

! ATTENTION !

Ne dépassez pas le repère maximum (**MAX**) à l'intérieur du panier.

3. Remettez le panier dans le socle. Assurez-vous qu'il s'enclenche en émettant un déclic.
4. Allumez le panneau de commande en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
5. Appuyez sur l'un des trois boutons de mode de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson (voir rubrique 3.2.1 Modes de cuisson).
 - L'icône du mode de cuisson sélectionné apparaît à l'écran.
6. Appuyez sur l'un des 10 boutons de programme prédéfini (voir rubrique 3.2.2 Programmes de cuisson) pour sélectionner un programme.
 - L'icône du programme sélectionné clignote sur le panneau de commande.
7. Pour modifier la température (par incréments de 5 °C), appuyez sur les boutons Augmenter / Diminuer la température. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement le réglage.
8. Pour modifier la durée (par incréments d'1 minute), appuyez sur les boutons Augmenter ou Diminuer la durée. Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement le réglage.
9. Pendant la cuisson, certains aliments doivent être secoués ou retournés pour une cuisson uniforme. Pour activer le rappel automatique de secouer les aliments, appuyez sur le bouton Secouer. (Voir rubrique 3.2.2 Programmes de cuisson.) Réappuyez sur le bouton Secouer pour désactiver cette fonction.
 - L'icône Secouer s'affiche à l'écran lorsque cette fonction est activée.
10. Appuyez sur le bouton Démarrer / Pause pour commencer la cuisson.
 - Lorsque la cuisson commence, le minuteur démarre le décompte. Le bouton du programme reste allumé.
 - Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement la durée et la température réglée.
11. Pour vérifier la cuisson, retirez le panier par la poignée pendant le programme de cuisson. Vérifiez l'état de cuisson des aliments, secouez-les ou retournez-les. Puis réinsérez le panier pour reprendre la cuisson automatiquement.
12. Pour interrompre la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton Démarrer / Pause. Réappuyez dessus pour reprendre la cuisson.

13. Pour annuler un programme de cuisson à tout moment et éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt.
 - L'indication « Off » s'affiche à l'écran.
 - Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.
 - Puis 5 bips sont émis et le ventilateur et le panneau de commande s'éteignent.
 - La friteuse à air chaud est désormais en mode veille et seul le bouton marche/arrêt s'affiche.
14. Lorsque le minuteur s'arrête, l'appareil cesse la cuisson.
 - L'indication « End » (Fin) s'affiche à l'écran.
 - Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.
 - Puis 5 bips sont émis et le ventilateur et le panneau de commande s'éteignent.
 - La friteuse à air chaud est désormais en mode veille et seul le bouton marche/arrêt s'affiche.

REMARQUE

- Vous devez sélectionner le mode de cuisson avant de choisir le programme de cuisson.
- Vous devez sélectionner la fonction Secouer avant de démarrer la cuisson.
- Vous pouvez modifier la température ou la durée après avoir sélectionné un programme ou pendant la cuisson.

3.4 Après la cuisson

1. Retirez le panier à l'aide de la poignée. Placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Utilisez une pince en silicone pour transférer les aliments sur un plat. Ne retournez pas le panier afin d'éviter de renverser les graisses et les huiles ou de faire tomber le plateau de cuisson.
3. Si vous cuisinez une autre portion, utilisez du papier absorbant pour essuyer l'excès de graisse et d'huile afin d'éviter la formation de fumée.
4. Après avoir utilisé l'appareil, veuillez toujours l'éteindre et le débrancher.

3.5 Conseils pour la friture à air chaud

Préparation :

- Pour réaliser une friture à air chaud efficace, ajoutez de l'huile le cas échéant. Utilisez des huiles de cuisson telles que de l'huile de colza, de l'huile de tournesol ou de l'huile végétale. Si vos aliments ne sont pas préemballés ou pré-graissés, appliquez une petite quantité d'huile (½ à 2 cuillères à soupe selon le volume des aliments à cuire) pour obtenir un résultat croustillant et doré.
- Séchez toujours les aliments avec du papier absorbant avant d'ajouter l'huile, afin de les rendre plus croustillants.
- Frottez l'huile, badigeonnez-la ou vaporisez-la uniformément sur les aliments.
- En coupant les aliments en petits morceaux, vous augmentez leur surface, ce qui les rend plus croustillants.
- Lorsque vous cuisinez de la viande, disposez-la en une seule couche dans le panier afin de permettre un brunissement uniforme et une cuisson optimale.

- Pour obtenir des frites ou des quartiers de pommes de terre maison parfaitement croustillants, faites tremper les pommes de terre fraîchement pelées et coupées dans l'eau pendant 30 minutes. Après les avoir fait tremper, séchez-les et frottez-les avec ½ à 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson (la quantité d'huile dépend de la quantité de frites à cuire) avant de les faire frire à l'air chaud.

Conseils additionnels :

- Évitez les aliments très gras, comme les saucisses, car ils risquent de ne pas cuire correctement dans la friteuse à air chaud.
- Si vous souhaitez cuire un gâteau, une quiche ou des pâtisseries délicates, placez-les dans le panier dans un moule ou un plat allant au four, afin d'assurer leur maintien.
- La pâte toute prête est une option pratique pour préparer rapidement des mets fourrés, tels que des nems ou des samosas, ce qui demande beaucoup moins de temps que les pâtes faites maison.

Réchauffage et quantités d'aliments :

- La friteuse à air chaud convient également pour réchauffer des aliments ; réglez la température sur 150 °C pendant environ 10 minutes.
- En général, les aliments plus petits cuisent plus rapidement, tandis que les quantités plus importantes prendront un peu plus de temps. Veillez à secouer les petits aliments à mi-cuisson pour éviter une cuisson inégale.
- Pour obtenir des frites croustillantes, visez une quantité optimale de 500 g.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité.

4.1 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION !

RISQUE D'ÉLECTROCUTION DÙ À UN COURT-CIRCUIT :

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant le nettoyage.



ATTENTION !

Laissez toujours l'appareil terminer le programme de cuisson, s'arrêter complètement et refroidir complètement (cela prend environ 30 minutes) avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage.

! ATTENTION !

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits nettoyants agressifs ou abrasifs, ni avec des objets pointus.
- Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle. Seuls certains composants peuvent être lavés au lave-vaisselle :

COMPOSANT	LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE
Socle	✗
Réservoir d'eau	✗
Couvercle du réservoir d'eau	✗
Panier	✓
Plateau de cuisson	✓

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

4.2 Nettoyage manuel

1. Nettoyez les composants suivants à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Pour les résidus tenaces, faites tremper les articles pendant 10 minutes afin d'éliminer les taches :
 - Panier
 - Plateau de cuisson
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil et le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
4. Nettoyez les résistances à l'aide d'une brosse douce afin d'éliminer tout résidu alimentaire.
5. Séchez tous les composants à l'aide d'un chiffon doux. Assurez-vous qu'ils sont bien secs avant de remonter l'appareil et de le réutiliser.

4.3 Nettoyage automatique

1. Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli jusqu'au repère MAX (voir rubrique 2.4.1 Réservoir d'eau). Si nécessaire, remplissez le réservoir d'eau.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer le panneau de commande.
3. Appuyez sur le bouton Nettoyage automatique.
 - L'icône Nettoyage automatique s'affiche à l'écran.
 - Si le niveau d'eau est trop bas, l'icône Réservoir d'eau vide s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton Démarrer / Pause pour lancer le nettoyage.
 - Le nettoyage automatique dure 30 minutes.
5. Pour interrompre le processus de nettoyage à tout moment, appuyez sur le bouton Démarrer / Pause.
6. Pour arrêter le processus de nettoyage à tout moment, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

5. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon électrique dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton Démarrer / Pause.	Appuyez sur le bouton Démarrer / Pause après avoir réglé la température et la durée ou après avoir sélectionné un mode de cuisson et un programme de cuisson.
Les aliments frits dans la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Utilisez des quantités d'aliments plus petites pour une cuisson plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température jusqu'au réglage souhaité.
Les aliments sont frits de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Certains types d'aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson.	Secouez les aliments disposés en couches, comme les frites, et retournez les autres aliments à mi-cuisson, comme les steaks, pour obtenir une cuisson uniforme.
Les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé des aliments conçus pour une friture à l'huile.	Utilisez des aliments à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne s'insère pas correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère MAX .
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments gras.	La friture d'aliments gras peut entraîner l'écoulement d'un excès d'huile dans le panier, ce qui produit une fumée blanche. Ceci est normal et n'a pas d'incidence sur l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation afin d'éviter la formation de fumée blanche causée par la graisse chauffée.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse à air chaud.	Le mauvais type de pomme de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches qui restent fermes pendant la friture.
	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés correctement.	Rincez les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'excès d'amidon avant de les faire frire.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant dépend de la teneur en huile et en humidité des frites.	Assurez-vous que les bâtonnets de pommes de terre sont bien secs avant d'ajouter l'huile.
		Coupez des bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant et ajoutez un peu plus d'huile si nécessaire.

CODES D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
E1	Dysfonctionnement ou court-circuit.	Contactez votre centre de service après-vente le plus proche.
E2	Dysfonctionnement ou court-circuit.	Contactez votre centre de service après-vente le plus proche.

6. RANGEMENT DE L'APPAREIL

1. Retirez la fiche de la prise.
2. Nettoyez l'appareil. Suivez les consignes indiquées à la rubrique 4. Nettoyage et entretien.
3. Rangez l'appareil entièrement assemblé dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et aéré.

BENUTZERINFORMATION

VORWORT	51
1. PRODUKTMERKMALE	51
1.1 Technische Spezifikationen	51
1.2 Hauptkomponenten	52
1.3 Garantie	52
2. AUFSTELLEN	53
2.1 Anforderungen an den Aufstellort des Geräts	53
2.2 Verpackung entfernen und Inhalt überprüfen	53
2.3 Vor dem ersten Gebrauch reinigen	53
2.4 Gerät zusammenbauen	53
2.4.1 Wasserbehälter (nur zum Garen mit Dampf)	53
2.4.2 Gareinsatz und Garkorb	54
3. VERWENDUNG	56
3.1 Beschreibung des Bedienfelds	56
3.2 Überblick über die Garfunktionen	57
3.2.1 Garmodi	57
3.2.2 Voreingestellte Garprogramme	57
3.2.2.1 Heißluftfritteuse	57
3.2.2.2 Heißluftfritteuse mit Dampffunktion	58
3.2.2.3 Dampfgaren	59
3.3 Bedienung des Geräts	60
3.3.1 Gerät ein- und ausschalten	60
3.3.2 Gerät verwenden	60
3.4 Nach dem Garen	61
3.5 Tipps zum Frittieren mit Heißluft	61
4. REINIGUNG UND WARTUNG	62
4.1 Reinigung des Geräts	62
4.2 Manuelle Reinigung	63
4.3 Automatische Reinigung	63
5. FEHLERBEHEBUNG	64
6. AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS	65

VORWORT

ÜBER DIESES DOKUMENT

- Pierre kann in keiner Weise für immaterielle Schäden an Ihnen oder anderen Personen oder für materielle Schäden am Gerät, an Ihrem Eigentum oder am Eigentum Dritter haftbar gemacht werden, die durch das Nichtbefolgen oder falsche Befolgen der Anweisungen in diesem Handbuch verursacht werden.
- Wenn Sie unseren Kundenservice kontaktieren, halten Sie bitte die Modellnummer bereit. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite dieses Handbuchs.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Speisen mit der Heißluftfritteusenfunktion bestimmt. Jede andere Verwendung erfolgt auf eigenes Risiko.

HINWEIS

Die neueste Version dieses Handbuchs finden Sie auch online unter <http://www.coolblue.de>, wenn Sie nach der Artikelnummer suchen.

URHEBERRECHT

Die in diesem Handbuch dargestellten Daten, einschließlich Texte, Fotos, grafische Zeichnungen, Marken, (Handels-)Namen und Logos, sind Eigentum von Pierre und sind durch das Urheberrecht und/oder andere Rechte des geistigen Eigentums geschützt, sofern diese Daten nicht einem Dritten gehören. Es ist nicht gestattet, den Inhalt dieses Handbuchs ganz oder teilweise ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Pierre und/oder des Dritten, dem die Daten gehören, zu vervielfältigen, zu übertragen, zu verbreiten, zu speichern oder Dritten zugänglich zu machen.

KONTAKTDATEN

Pierre ist eine eingetragene Marke der Wisepick Productions B.V. Der Kundenservice ist erreichbar unter: www.coolblue.de/kundendienst

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664, 3012 CN Rotterdam
Niederlande

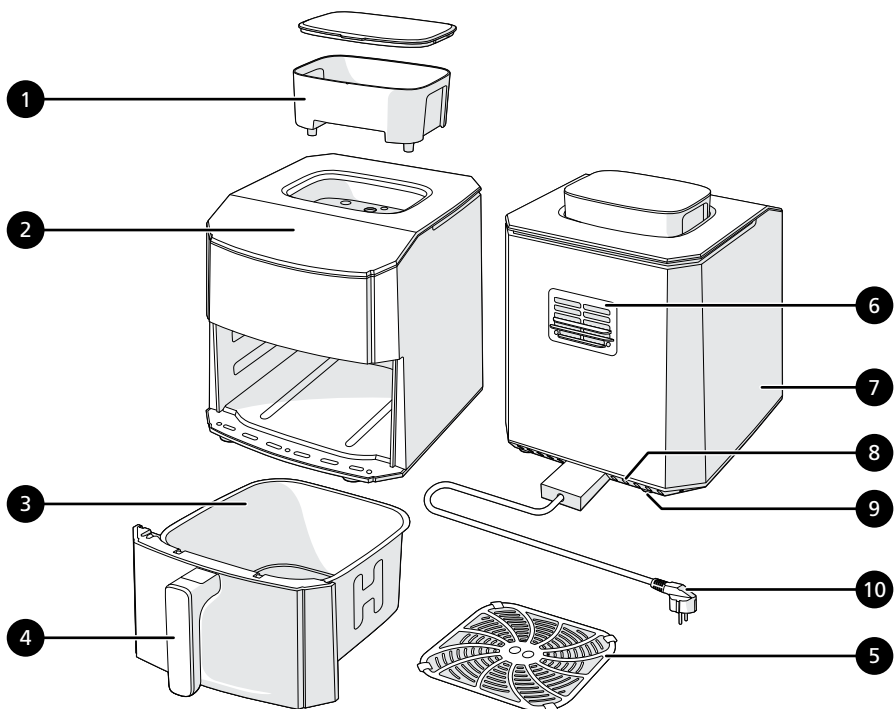
1. PRODUKTMERKMALE

1.1 Technische Spezifikationen

Artikelnummer	PAF5100
Abmessungen	437 × 298 × 346 mm
Gewicht (Netto)	5,9 kg
Kabellänge	1 m (sichtbare Kabellänge: 0,8 m mit Stecker)
Kapazität (in Liter)	7 l
Kapazität (in Kilogramm)	8,75 kg
Stromversorgung	220–240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1800 W (Heißluftfritteuse) 900 W (Dampfgarer) Kombination (1800 W)
Temperaturbereich	80–200 °C
Garzeitbereich	1–60 Min.

1.2 Hauptkomponenten

DE



1. Wasserbehälter mit Deckel
2. Bedienfeld (Touch-Tasten)
3. Garkorb
4. Griff
5. Gareinsatz

6. Luftauslass
7. Basis
8. Lüftungsöffnungen
9. Rutschfeste Standfüße
10. Stromkabel mit Stecker

1.3 Garantie

Auf dieses Gerät wird Garantie von drei Jahren ab dem Kaufdatum gewährt. Weitere Informationen zu den Garantiebedingungen finden Sie auf www.coolblue.de/kundendienst. In jedem Fall müssen Sie über den Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum verfügen, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können.

2. AUFSTELLEN

Lesen Sie vor dem Aufstellen des Geräts die Sicherheitsinformationen sorgfältig durch.

2.1 Anforderungen an den Aufstellort des Geräts

Achten Sie beim Aufstellen der Heißluftfritteuse darauf, dass:

- das Gerät auf eine ebene, stabile, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche gestellt wird;
- ein Abstand von 10 cm zu allen Gegenständen, einschließlich Wänden und Geräten, eingehalten wird und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz ist;
- der Aufstellort vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt ist und sich keine Wärmequellen wie Heizungen oder Herde in der Nähe befinden.

2.2 Verpackung entfernen und Inhalt überprüfen

- Überprüfen Sie, ob alle Komponenten vorhanden sind und ob Gerät und Zubehör in einwandfreiem Zustand sind.
- Wenn Komponenten fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Pierre: www.coolblue.nl/en/customer-service.

2.3 Vor dem ersten Gebrauch reinigen

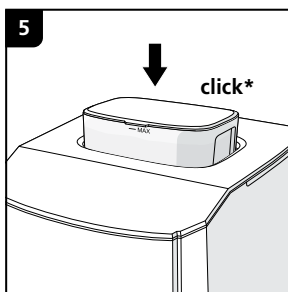
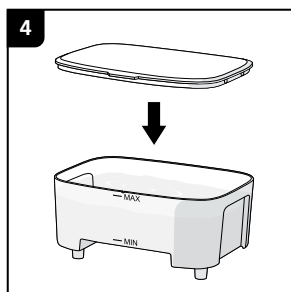
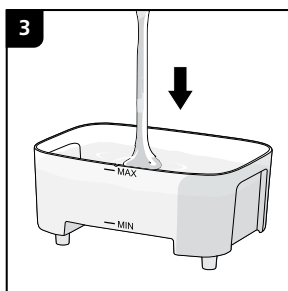
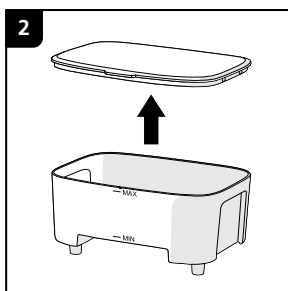
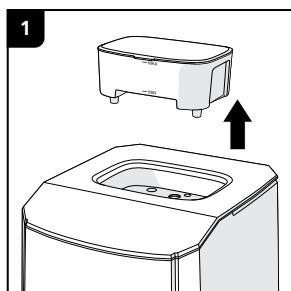
1. Reinigen Sie die folgenden Komponenten mit heißem Wasser und Spülmittel:
 - Garkorb
 - Gareinsatz
 - Wasserbehälter
2. Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen Tuch ab.

2.4 Gerät zusammenbauen

Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Oberfläche.

2.4.1 Wasserbehälter (nur zum Garen mit Dampf)

1. Entfernen Sie den Wasserbehälter vom Gerät.
2. Nehmen Sie den Deckel des Wasserbehälters ab.
3. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, und achten Sie darauf, dass der Füllstand zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX** liegt.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Nut an der Oberseite des Geräts. Stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
6. Wenn zu wenig Wasser eingefüllt ist, funktioniert die Dampffunktion nicht.

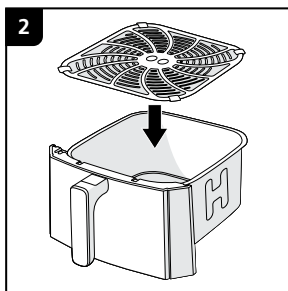
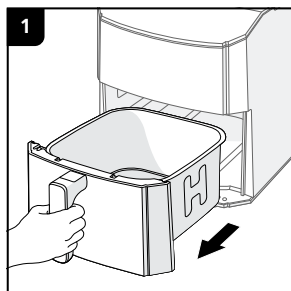


! ACHTUNG!

- Verwenden Sie niemals die Funktionen Automatische Reinigung, Dampfgaren oder Heißluftfritteuse mit Dampfgarprogrammen ohne ausreichend Wasser im Wasserbehälter.
- Das Symbol für den leeren Wasserbehälter zeigt an, wann der Wasserbehälter nachgefüllt werden muss.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserbehälter eingesetzt ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse benutzen.

2.4.2 Gareinsatz und Garkorb

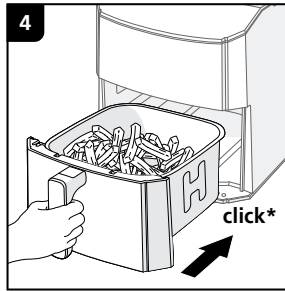
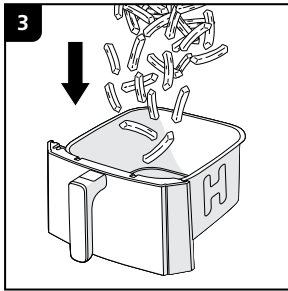
1. Ziehen Sie den Garkorb zum Herausnehmen am Griff heraus.
2. Setzen Sie den Gareinsatz auf den Garkorboden.



! ACHTUNG!

RISIKO VON SCHÄDEN AM GERÄT:

- Stellen Sie immer sicher, dass der Gareinsatz eingesetzt ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse verwenden.
 - Entfernen Sie die vier Silikonpuffer nicht von den Rändern des Gareinsatzes. Diese Puffer schützen das Innere des Garkorbs vor Kratzern beim Einsetzen oder Entfernen des Gareinsatzes und halten den Gareinsatz sicher an seinem Platz.
3. Legen Sie die Zutaten in den Garkorb.
 4. Schieben Sie den Garkorb zurück in die Basis. Stellen Sie sicher, dass er fest einrastet.



📌 HINWEIS

Wenn der Garkorb nicht richtig eingesetzt ist, funktioniert die Heißluftfritteuse nicht.

3. VERWENDUNG

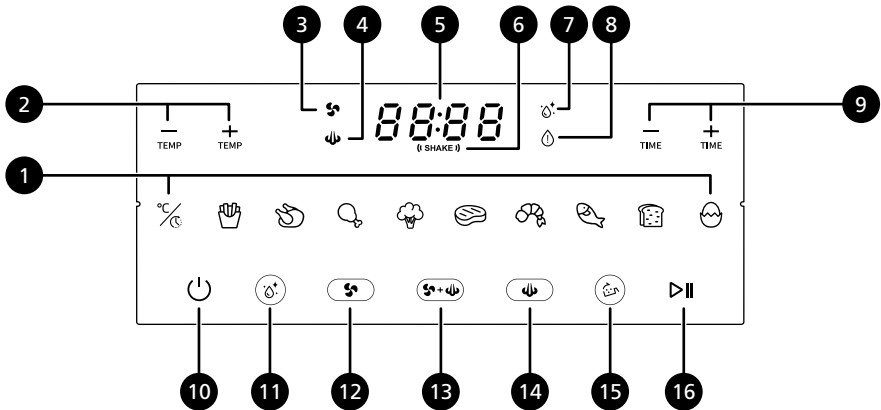


GEFAHR!

BRAND- UND VERBRENNUNGSGEFAHR

Das Gerät gart mit heißer Luft; füllen Sie deshalb den Garkorb niemals mit Öl oder Fett.

3.1 Beschreibung des Bedienfelds

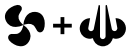


- | | |
|---|---|
| 1. Symbole der Garprogramme | 9. Tasten zum Verringern/Erhöhen der Garzeit |
| 2. Tasten zum Verringern/Erhöhen der Temperatur | 10. Ein-/Aus-Taste |
| 3. Symbol für den Heißluftfritteusenmodus | 11. Taste für die automatische Reinigung |
| 4. Symbol für den Dampfgarmodus | 12. Heißluftfritteusen-Taste |
| 5. Garzeit- und Temperaturanzeige | 13. Taste für Heißluftfritteuse mit Dampffunktion |
| 6. Shake-Symbol | 14. Dampfgaren-Taste |
| 7. Symbol für die automatische Reinigung | 15. Shake-Taste |
| 8. Wassermangel-Warnsymbol | 16. Start-/Pause-Taste |

3.2 Überblick über die Garfunktionen

3.2.1 Garmodi

Es stehen drei Garmodi zur Auswahl:

GARMO-DUS-TASTE	BESCHREIBUNG	ANWENDUNGSBEREICH
	Heißluftfritteuse	Schnelles und effizientes Garen mit Heißluftzirkulation für knusprige Ergebnisse.
	Heißluftfritteuse mit Dampffunktion	Kombiniert die Effizienz des Heißluftfrittierens mit Dampf, damit die Speisen saftig bleiben.
	Dampfgarfunktion	Durchdringt die Lebensmittel mit Dampf, um Feuchtigkeit und Nährstoffe zu erhalten.

3.2.2 Voreingestellte Garprogramme

Sie können je nach Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, aus 10 Garprogrammen auswählen. Darüber hinaus können Sie das manuelle Programm wählen, dass Ihnen mehr Flexibilität bietet. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über die Gar-Einstellungen.

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte und können je nach Produkt variieren. Befolgen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung.
- Berücksichtigen Sie den Unterschied zwischen frischen und tiefgekühlten Produkten: Die Garprogramme sind für das Garen von nicht aufgetauten Lebensmitteln ausgelegt.
- Wenn Sie frische Zutaten verwenden, passen Sie die Temperatur gegebenenfalls an (in der Regel auf eine niedrigere Einstellung); beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit, und überprüfen Sie regelmäßig, ob die Speisen gar und goldbraun sind.

3.2.2.1 Heißluftfritteuse

PROGRAMM	TEMPERATUR (VOREINGESTELLT)	TIMER (VOREINGESTELLT)	MIN.-MAX. MENGE	SCHÜTTELN/ WENDEN
 Manuell	180 °C	15 Min.	100–600 g	—
 Pommes frites	200 °C	23 Min.	300–700 g	10 Min.
 Hähnchen (ganz)	200 °C	40 Min.	300–700 g	20 Min.
 Hähnchenschenkel	200 °C	30 Min.	100–500 g	15 Min.
 Gemüse	180 °C	8 Min.	100–500 g	4 Min.

PROGRAMM	TEMPERATUR (VOREINGE- STELLT)	TIMER (VOREINGE- STELLT)	MIN.–MAX. MENGE	SCHÜT- TELN/ WENDEN
 Steak	200 °C	10 Min.	100–500 g	5 Min.
 Garnelen	180 °C	10 Min.	100–500 g	5 Min.
 Fisch	180 °C	10 Min.	100–500 g	5 Min.
 Backen (Brot, Toast, Kuchen, Muffins usw.)	180 °C	5 Min.	100–500 g	2 Min.
 Ei (nicht verfügbar)	—	—	—	—

Die Temperatur kann von 80 bis 200 °C eingestellt werden, die Garzeit von 1 bis 60 Minuten.

3.2.2.2 Heißluftfritteuse mit Dampffunktion

PROGRAMM	TEMPERATUR (VOREINGESTELLT)	TIMER (VOREIN- GESTELLT)	SCHÜTTELN/ WENDEN
 Manuell	180 °C	18 Minuten	—
 Pommes frites	—	—	—
 Hähnchen (ganz)	200 °C	40 Min.	20 Min.
 Hähnchenschenkel	200 °C	35 Min.	17 Min.
 Gemüse	180 °C	10 Min.	4 Min.
 Steak	180 °C	15 Min.	7 Min.
 Garnelen	180 °C	10 Min.	5 Min.
 Fisch	180 °C	10 Min.	5 Min.

PROGRAMM		TEMPERATUR (VOREINGESTELLT)	TIMER (VOREIN- GESTELLT)	SCHÜTTELN/ WENDEN
	Backen (nicht verfügbar)	—	—	—
	Ei (nicht verfügbar)	—	—	—

Die Temperatur kann von 80 bis 200 °C eingestellt werden, die Garzeit von 1 bis 60 Minuten.

3.2.2.3 Dampfgaren

PROGRAMM		TEMPERATUR (VOREINGESTELLT)	TIMER (VOREINGESTELLT)
	Manuell	100 °C	20 Min.
	Pommes frites (nicht verfügbar)	—	—
	Hähnchen (ganz)	100 °C	40 Min.
	Hähnchenschenkel	100 °C	30 Min.
	Gemüse	100 °C	8 Min.
	Steak	100 °C	10 Min.
	Garnelen	100 °C	10 Min.
	Fisch	100 °C	10 Min.
	Backen	—	—
	Ei	100 °C	18 Minuten

- Die Temperatur kann von 100 bis 120 °C, der Timer von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden.
- Im Dampfgarmodus gibt es keine Erinnerung zum Schütteln oder Wenden.

3.3 Bedienung des Geräts

3.3.1 Gerät ein- und ausschalten

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
 - Das Bedienfeld leuchtet kurz auf; anschließend erscheint die Ein-/Aus-Taste.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten und das Bedienfeld zu aktivieren.
 - Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Gerät wieder zu aktivieren.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um das Bedienfeld auszuschalten.
 - Die Ein-/Aus-Taste ist weiterhin aktiviert und das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten.

3.3.2 Gerät verwenden

1. Bereiten Sie den Garkorb vor: Nehmen Sie den Garkorb heraus und überprüfen Sie, ob der Gareinsatz an seinem Platz ist (siehe Abschnitt 2.4.2. Gareinsatz und Garkorb). Wenn Sie mit der Dampffunktion garen möchten, stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Behälter ist (siehe Abschnitt 2.4.1 Wasserbehälter).
2. Legen Sie die Lebensmittel in den Garkorb.

! ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge, die auf der Innenseite des Garkorbs markiert ist (**MAX**).

3. Schieben Sie den Garkorb zurück in die Basis. Stellen Sie sicher, dass er korrekt einrastet.
4. Schalten Sie das Bedienfeld ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.
5. Drücken Sie eine der drei Garmodus-Tasten, um einen Garmodus auszuwählen (siehe Abschnitt 3.2.1 Garmodi).
 - Das Symbol für den ausgewählten Garmodus erscheint auf dem Display.
6. Drücken Sie eine der 10 Garprogramm-Tasten (siehe Abschnitt 3.2.2 Voreingestellte Garprogramme), um ein Programm auszuwählen.
 - Die ausgewählte Programm-Taste blinkt auf dem Bedienfeld.
7. Um die Temperatur (in Schritten von 5 °C) zu ändern, drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Temperatur. Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, um schnell durch die Einstellungen zu scrollen.
8. Um die Garzeit (in Schritten von 1 Minute) zu ändern, drücken Sie die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Garzeit. Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, um schnell durch die Einstellungen zu scrollen.
9. Manche Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden, damit sie gleichmäßig garen. Um die automatische Schüttel-Erinnerung zu aktivieren, drücken Sie die Shake-Taste. (Siehe Abschnitt 3.2.2 Voreingestellte Garprogramme) Drücken Sie die Shake-Taste erneut, um diese Funktion zu deaktivieren.
 - Das Shake-Symbol wird auf dem Display angezeigt, wenn diese Funktion aktiviert ist.
10. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
 - Wenn der Garvorgang beginnt, startet der Timer den Countdown. Die Programm-Taste leuchtet nun durchgehend.
 - Während des Garvorgangs zeigt das Display abwechselnd die Garzeit und die eingestellte Temperatur an.

11. Um den Garprozess zu überprüfen, Zutaten während eines Garprogramms zu schütteln oder zu wenden, ziehen Sie den Garkorb am Griff aus der Basis. Prüfen, schütteln oder wenden Sie die Zutaten. Setzen Sie dann den Garkorb wieder ein; der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt.
12. Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken. Drücken Sie sie erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
13. Sie können ein Garprogramm jederzeit beenden und das Gerät ausschalten, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.
 - Auf dem Display wird „Off“ angezeigt.
 - Das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter.
 - Dann ertönen 5 Signaltöne, das Gebläse stoppt und das Bedienfeld schaltet sich aus.
 - Die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Stand-by-Modus, und es wird nur die Ein-/Aus-Taste angezeigt.
14. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, beendet das Gerät den Garvorgang.
 - Auf dem Display wird „End“ angezeigt.
 - Das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter.
 - Dann ertönen 5 Signaltöne, das Gebläse stoppt und das Bedienfeld schaltet sich aus.
 - Die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Stand-by-Modus, und es wird nur die Ein-/Aus-Taste angezeigt.

HINWEIS

- Sie müssen einen Garmodus wählen, bevor Sie das Garprogramm auswählen.
- Sie müssen vor Beginn des Garvorgangs die Schüttel-Funktion auswählen.
- Sie können die Temperatur oder die Garzeit entweder nach der Auswahl eines Programms oder während des Garvorgangs ändern.

3.4 Nach dem Garen

1. Ziehen Sie den Garkorb am Griff heraus. Stellen Sie ihn auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie die Speisen mithilfe einer Silikonzange auf einen Servierteller. Drehen Sie den Garkorb nicht um, um zu vermeiden, dass Fette und Öle herauslaufen oder der Gareinsatz herausfällt.
3. Wenn Sie eine weitere Portion zubereiten möchten, wischen Sie überschüssiges Fett und Öl mit Küchenpapier weg, um Rauchentwicklung zu vermeiden.
4. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

3.5 Tipps zum Frittieren mit Heißluft

Vorbereitung:

- Fügen Sie für ein gutes Frittierergebnis nach Bedarf Öl hinzu. Verwenden Sie Speiseöle wie Raps-, Sonnenblumen- oder Pflanzenöl. Wenn Ihre Lebensmittel nicht vorverpackt oder vorgeölt sind, geben Sie etwas Öl dazu (½–2 Esslöffel, je nach Menge der zuzubereitenden Zutaten), um ein knuspriges, goldbraunes Ergebnis zu erzielen.
- Bevor Sie Öl hinzufügen, tupfen Sie die Zutaten immer mit Küchenpapier trocken, um die Knusprigkeit zu verbessern.
- Reiben, pinseln oder sprühen Sie das Öl gleichmäßig auf Ihre Lebensmittel.
- Das Schneiden der Zutaten in kleinere Stücke vergrößert die Oberfläche und sorgt für mehr Knusprigkeit.
- Ordnen Sie Fleisch zum Garen in einer einzigen Schicht im Garkorb an, um eine gleichmäßige Bräunung und gründliches Durchgaren zu gewährleisten.

- Für perfekt knusprige hausgemachte Pommes frites oder Kartoffelspalten legen Sie die frisch geschälten und geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten in Wasser. Tupfen Sie die Kartoffeln anschließend trocken und reiben Sie sie mit ½ bis 2 Esslöffeln Speiseöl ein (je nach Menge der zu frittierenden Pommes frites), bevor Sie sie in der Heißluftfritteuse frittieren.

Spezifische Hinweise zum Garen:

- Garen Sie keine extrem fetthaltigen Lebensmittel, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse, da das Garergebnis möglicherweise nicht zufriedenstellend ausfällt.
- Backen Sie Kuchen, Quiche oder feines Gebäck in einer Backform oder Auflaufform, die Sie in den Garkorb stellen.
- Fertigteig ist eine praktische Option, um schnell gefüllte Snacks wie Frühlingsrollen oder Samosas zuzubereiten, da er erheblich weniger Zeit in Anspruch nimmt als selbstgemachter Teig.

Aufwärmen und Zutatenmenge:

- Die Heißluftfritteuse eignet sich auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln; stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.
- Im Allgemeinen garen kleinere Zutaten schneller, während größere Mengen etwas länger benötigen. Eine gleichmäßige Verteilung sorgt für einheitliche Garergebnisse; daher sollten Sie kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit schütteln, um ungleichmäßiges Frittieren zu vermeiden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 Gramm.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Lesen Sie vor der Reinigung und Wartung des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise durch.

4.1 Reinigung des Geräts



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR DURCH KURZSCHLUSS:

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.



VORSICHT!

Lassen Sie das Gerät immer das Garprogramm beenden; schalten Sie es aus; trennen Sie es von der Stromversorgung und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist (ca. 30 Minuten), bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.



ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder scharfen Utensilien.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine. Nicht alle Komponenten sind spülmaschinenfest:

KOMPONENTE	SPÜLMASCHINENFEST
Basis	✗
Wasserbehälter	✗
Wasserbehälterdeckel	✗
Garkorb	✓
Gareinsatz	✓

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

4.2 Manuelle Reinigung

1. Reinigen Sie die folgenden Komponenten mit heißem Wasser und Spülmittel. Weichen Sie die Teile bei hartnäckigen Rückständen 10 Minuten ein, um Flecken zu entfernen:
 - Garkorb
 - Gareinsatz
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts und des Wasserbehälters mit einem weichen, feuchten Tuch sauber.
3. Reinigen Sie den Garraum des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Tuch.
4. Reinigen Sie die Heizelemente mit einer weichen Bürste, um Speisereste zu entfernen.
5. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und verwenden.

4.3 Automatische Reinigung

1. Überprüfen Sie, ob der Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung gefüllt ist (siehe Abschnitt 2.4.1 Wasserbehälter). Falls erforderlich, füllen Sie den Behälter mit Wasser.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Bedienfeld einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste für die automatische Reinigung.
 - Das Symbol für die automatische Reinigung wird auf dem Display angezeigt.
 - Wenn zu wenig Wasser eingefüllt ist, erscheint das Wassermangel-Symbol auf dem Display.
4. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten.
 - Die automatische Reinigung dauert 30 Minuten.
5. Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
6. Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit beenden, indem Sie die Ein-/Aus-Taste zum Ausschalten des Geräts drücken.

5. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit der Stromversorgung verbunden.	Schließen Sie das Stromkabel an eine geerdete Steckdose an.
	Sie haben die Start-/Pause-Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, nachdem Sie Temperatur und Garzeit eingestellt oder einen Garmodus und ein Garprogramm ausgewählt haben.
Die in der Heißluftfritteuse frittierten Speisen sind nicht gar.	Der Garkorb ist zu voll.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten für gleichmäßigere Garergebnisse.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur entsprechend.
Die Zutaten wurden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.	Schütteln Sie geschichtete Zutaten, wie z. B. Pommes frites, und wenden Sie andere Lebensmittel, wie z. B. Steaks, nach der Hälfte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die mit Öl frittiert werden müssen.	Verwenden Sie Ofensnacks oder pinseln Sie die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis leicht mit Öl ein.
Der Garkorb lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Garkorb.	Füllen Sie den Garkorb nur bis zur MAX Markierung.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie garen fetthaltige Lebensmittel.	Das Frittieren von fetthaltigen Lebensmitteln kann dazu führen, dass überschüssiges Öl in den Garkorb läuft, wodurch weißer Rauch entsteht. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Garkorb enthält noch Fettreste von der vorherigen Verwendung.	Reinigen Sie den Garkorb nach jedem Gebrauch gründlich, um weißen Rauch zu vermeiden, der durch heißes Fett verursacht wird.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren fest bleiben.
	Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen ab, um überschüssige Stärke vor dem Frittieren zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit hängt vom Öl und Feuchtigkeitsgehalt der Pommes frites ab.	Stellen Sie sicher, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner für ein knusprigeres Ergebnis, und fügen Sie bei Bedarf etwas mehr Öl hinzu.

FEHLERCODES	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
E1	Fehlfunktion oder Kurzschluss.	Kontaktieren Sie Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.
E2	Fehlfunktion oder Kurzschluss.	Kontaktieren Sie Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.

6. AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät. Befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 4. Reinigung und Wartung.
3. Stellen Sie das Gerät komplett zusammengesetzt in seiner Originalverpackung an einen trockenen und gut belüfteten Ort.

PIERRE

Pierre is a registered trademark of Wisepick productions B.V.
Weena 664
3012CN, Rotterdam
The Netherlands

www.coolblue.nl/klantenservice / www.coolblue.be/nl/klantenservice
www.coolblue.be/fr/service-client / www.coolblue.de/kundendienst

PIERRE

EN - Safety warnings

Air fryer

NL - Veiligheidswaarschuwingen 8
Heteluchtfriteuse

FR - Avertissements de sécurité 14
Friteuse à air chaud

DE - Sicherheitshinweise 20
Sicherheitshinweise

(V6.0)

FOREWORD

Thank you for purchasing your appliance. This safety booklet accompanies our air fryers and helps you use this appliance safely and responsibly. In this way you reduce the risk of injury, fire, electric shocks and material damage.

In this booklet you will find all the general and specific safety warnings that apply to this type of appliance, among other things regarding:

- installation and placement
- electrical safety
- daily use, hot surfaces and special situations
- use of accessories, baking moulds and food
- cleaning, maintenance and downtime
- disposal and recycling after use

Read this safety booklet completely and carefully before installing, connecting or using the air fryer. Follow all instructions and keep this booklet in a safe place so that you can refer to it again in future. Also ensure that all other users of the appliance take note of the relevant safety information.

The information in this safety booklet complements the instruction manual of your specific model. The separate user booklet provides step-by-step instructions for installation, operation, functions, maintenance and technical specifications of your air fryer. Use both booklets together to ensure safe and correct use of the appliance.

CONTACT DETAILS

Pierre is a registered trademark of Wisepick Productions B.V. Customer service can be reached at: www.coolblue.nl/en/customer-service

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
The Netherlands

SAFETY WARNINGS

- Make sure you have read and understood the safety instructions fully before installing, using or maintaining the appliance. In this way you avoid possible material damage and immaterial damage to you or to others, the appliance, your other property or other people's property.
- This appliance is intended for domestic use indoors only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended exclusively for preparing food using the air fryer function. Any other use is at your own risk.
- Any use of the appliance other than as described in this manual is considered to be unintended use and may result in property and immaterial damage to you or to others, the appliance, your other property or other people's property and the expiry of the warranty.
- This appliance should not be used by children under 8 years of age. Keep the appliance and power cable out of reach of children under 8 years of age.
- Children, legally incompetent persons and pets should be supervised while using the appliance. The appliance contains small parts. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always be alert and careful. Do not use electrical appliances if you suffer from impaired concentration or lack of awareness, or if you are under the influence of drugs, alcohol or medication. Even the slightest distraction can lead to serious accidents and injuries when using electrical appliances.
- Never place the appliance near flammable materials. Make sure that the distance between the appliance and flammable materials is at least one metre.
- Do not fill the pan with oil.
- Always place the appliance on a flat and stable surface.
- Never use the appliance near explosive substances.
- Do not place flammable objects or objects soaked with flammable products in the appliance.

- Never let children play with the packaging material. Keep the packaging material out of reach of children.
- Do not use this appliance with extension leads or power strips.
- Do not twist or kink the power cable or roll the cable up. Do not clamp the power cable between the surface and the appliance. This can damage the cable's insulation.
- Never pull on the power cable to move the appliance or to unplug it from the earthed socket.
- Keep the power cable away from heat, oil, sharp edges or moving parts.
- Do not use the appliance if the power cable is damaged. The power cable may only be replaced by an authorised service technician.
- Before use, check that the voltage on the socket you want to use matches that on the type plate of the appliance (220-240 V~ 50/60 Hz). Only connect the appliance to an earthed power socket. Damage caused by faulty voltage is not covered by the warranty.
- Do not place the appliance on or near a hot stove, hot electric hob or hot oven.
- Always place the appliance on a moisture-resistant surface.
- Never use a timer or a separate remote control that automatically turns the appliance on or off. Do not connect the appliance to an earthed power socket that is regularly switched on or off.
- Do not use the appliance without the pan being inserted into the appliance.
- Only prepare food that is suitable for an air fryer.
- Clean the air intake and outlet regularly to avoid dust accumulation.
- Do not block the air inlet and outlet of the appliance. Leave at least 15 cm of space around the appliance to prevent the air inlet and outlet from being blocked.
- Do not install the appliance under a worktop or in a cabinet. This appliance is not intended as a built-in appliance.
- Do not fill the pan above the maximum filling volume indication with food to prevent food coming against the heating element.
- Do not place low-weight food, baking paper or packaging materials in the pan.

- The food, baking paper or packaging material can come into contact with the heating element due to air circulation through the pan.
- Never leave the appliance unattended while in use. Turn off the appliance and remove the plug from the earthed socket when you leave the room.
- Remove the plug from the earthed socket when dark smoke comes out of the appliance. Wait until there is no more smoke coming out of the appliance before you remove the pan from the appliance.
- Do not perform any repairs to the appliance that are not described in this manual. The appliance may only be repaired by an authorised service technician.
- Never open the appliance. The appliance may only be opened for maintenance by an authorised service technician.
- Do not use the appliance if any of its components are damaged or faulty. Replace a damaged or faulty appliance immediately. Remove the plug from the earthed power socket and contact customer service.
- Only use the power cable installed on the appliance from the factory. Do not change the power cable.
- Never replace the power cable yourself. The power cable may only be replaced by an authorised service technician.
- Always place the appliance on a moisture-resistant and dry surface.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use the appliance in a damp room, such as a bathroom, or in the vicinity of a bath, shower or swimming pool.
- Do not touch the appliance or power cable with wet hands.
- Always remove the plug from the earthed socket before cleaning the appliance.
- Make sure the appliance is completely dry before using the appliance.
- Never insert objects into the air intake or outlet.
- Never leave the power cable in such a position that someone can trip over it or inadvertently pull it.
- Thoroughly clean all parts that come into contact with food before using the appliance for the first time. To do so, follow the instructions in the chapter on cleaning and maintenance.
- The appliance can become hot during use. Never touch the hot parts of the appliance. Touch only the control panel or handle or wait until the appliance has completely cooled down.

- Do not move the appliance when it is switched on or it is still hot.
- Keep your hands and face at a safe distance from the pan and air outlet. Hot air can come out of the pan and air outlet during use.
- Always allow the appliance to cool down completely (about 30 minutes) before touching the housing or the power cable or cleaning the appliance.
- Only use original accessories and parts recommended and/or sold by Pierre.
- Never drop the appliance and avoid bumping. Dropping or bumping the appliance can affect its proper operation. Do not use the appliance if it has been dropped.
- Do not climb, sit or stand on the appliance.
- Do not place heavy objects on top of the appliance.
- Do not remove the heating element from the appliance.
- Never clean the appliance with aggressive or abrasive cleaners, or sharp objects.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

SAFE DISPOSAL

DISPOSING OF PACKAGING MATERIAL

The packaging material consists of various materials. When disposing of packaging material, follow national and local regulations regarding the environmentally friendly disposal of packaging material.

DISPOSING OF THE APPLIANCE



This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with other household waste within the EU. By properly disposing of the appliance, you help prevent potential hazards to the environment and public health. Recycling materials contributes to the conservation of our natural resources. Therefore, do not dispose of discarded electronic appliances along with household waste. When disposing of the appliance, follow national and local regulations regarding the environmentally friendly disposal of electronic appliances. You can also contact Pierre if you do not want to use the appliance anymore or to return the appliance.

VOORWOORD

Dank u wel voor de aanschaf van uw apparaat. Dit veiligheidsboekje hoort bij onze airfryers en helpt u dit apparaat op een veilige en verantwoorde manier te gebruiken. Zo verkleint u het risico op letsel, brand, elektrische schokken en materiële schade.

In dit boekje vindt u alle algemene en specifieke veiligheids waarschuwingen die gelden voor dit type apparaat, onder andere over:

- installatie en plaatsing
- elektrische veiligheid
- dagelijks gebruik, hete oppervlakken en bijzondere situaties
- gebruik van accessoires, bakvormen en voedsel
- reiniging, onderhoud en stilstand
- afvoer en recycling na gebruik

Lees dit veiligheidsboekje volledig en aandachtig door voordat u de airfryer installeert, aansluit of in gebruik neemt. Volg alle aanwijzingen op en bewaar dit boekje goed, zodat u het later opnieuw kunt raadplegen. Zorg er ook voor dat alle andere gebruikers van het apparaat kennisnemen van de relevante veiligheidsinformatie.

De informatie in dit veiligheidsboekje vormt een aanvulling op de gebruiksaanwijzing van uw specifieke model. In het aparte gebruiksaanwijzing vindt u stap-voor-stap instructies voor installatie, bediening, functies, onderhoud en technische specificaties van uw airfryer. Gebruik beide boekjes samen voor een veilig en correct gebruik van het apparaat.

CONTACTGEGEVENS

Pierre is een geregistreerd merk van Wisepick productions B.V. De klantenservice kunt u bereiken via: www.coolblue.nl/klantenservice

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Nederland

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Zorg dat u de veiligheidsinstructies volledig heeft gelezen en begrepen voordat u het apparaat installeert, gebruikt of onderhoudt. Zo voorkomt u mogelijke materiële schade en immateriële schade aan u of aan anderen, het apparaat, uw andere eigendommen of eigendommen van anderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel met de airfryer functie. Elk ander gebruik is voor eigen risico.
- Elk ander gebruik van het apparaat dan beschreven in deze handleiding wordt beschouwd als onbedoeld gebruik en kan leiden tot materiële schade en immateriële schade aan u of aan anderen, het apparaat, uw andere eigendommen of eigendommen van anderen en het vervallen van de garantie.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Op kinderen, handelingsonbekwame personen en huisdieren dient toezicht te worden gehouden tijdens het gebruik van het apparaat. Het apparaat bevat kleine onderdelen. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet spelen met het apparaat.
- Wees altijd alert en voorzichtig. Gebruik geen elektrische apparaten als u last heeft van concentratiestoornissen of het nodige bewustzijn mist, of als u onder invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Zelfs de geringste onoplettendheid kan leiden tot ernstige ongevallen en verwondingen bij het gebruik van elektrische apparaten.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen. Zorg dat de afstand tussen het apparaat en brandbare materialen minimaal 1 meter is.

- Vul de pan niet met olie.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van explosieve stoffen.
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen of voorwerpen die doordrenkt zijn met ontvlambare producten in het apparaat.
- Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen met dit apparaat.
- Draai of knik de voedingskabel niet en rol de voedingskabel niet op. Klem de voedingskabel niet tussen de ondergrond en het apparaat in. De isolatielaag van de voedingskabel kan beschadigd raken.
- Trek niet aan de voedingskabel om het apparaat te verplaatsen of om de stekker uit het geaarde stopcontact te halen.
- Plaats de voedingskabel niet in de buurt van hitte, olie, scherpe randen en bewegende delen.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel beschadigd is. De voedingskabel mag alleen door een bevoegde servicemonteur vervangen worden.
- Controleer voor gebruik of de spanning op het geaarde stopcontact dat u wilt gebruiken overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat (220–240 V~ 50/60 Hz). Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Schade die is veroorzaakt door een foutieve spanning, valt buiten de garantie.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet fornuis, een hete elektrische kookplaat of een warme oven.
- Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Gebruik nooit een timer of een aparte afstandsbediening die het apparaat automatisch in- of uitschakelt. Sluit het apparaat niet aan op een geaard stopcontact dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Gebruik het apparaat niet zonder dat de pan in het apparaat is geplaatst.
- Bereid alleen etenswaren die geschikt zijn voor een airfryer.
- Maak de luchtinlaat en -uitlaat regelmatig schoon om ophoping van stof te voorkomen.

- Blokkeer de luchtinlaat en -uitlaat van het apparaat niet. Laat tenminste 15 cm ruimte vrij rondom het apparaat om te voorkomen dat de luchtinlaat en -uitlaat geblokkeerd worden.
- Installeer het apparaat niet onder een werkblad of in een kast. Dit apparaat is niet bedoeld als inbouwapparaat.
- Vul de pan niet boven de maximale vulvolume-aanduiding met etenswaren om te voorkomen dat etenswaren tegen het verwarmingselement komen.
- Plaats geen etenswaren met een laag gewicht, bakpapier of verpakkingsmateriaal in de pan. Door lucht die door de pan wordt verspreid kunnen de etenswaren, het bakpapier of het verpakkingsmateriaal tegen het verwarmingselement komen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het apparaat in gebruik is. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het geaarde stopcontact als u de ruimte verlaat.
- Haal de stekker uit het geaarde stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Voer geen reparaties uit aan het apparaat die niet omschreven zijn in deze handleiding. Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een bevoegde servicemonteur.
- Maak het apparaat nooit open. Het apparaat mag alleen door een bevoegde servicemonteur geopend worden voor onderhoud.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk. Haal de stekker uit het geaarde stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik uitsluitend de voedingskabel die vanuit de fabriek op het apparaat is gemonteerd. Wijzig de voedingskabel niet.
- Vervang nooit zelf de voedingskabel. De voedingskabel mag alleen door een bevoegde servicemonteur worden vervangen.
- Plaats het apparaat altijd op een vochtbestendige en droge ondergrond.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

- Gebruik het apparaat nooit in een vochtige ruimte, zoals een badkamer, of in de nabijheid van een bad, een douche of een zwembad.
- Raak het apparaat en de voedingskabel niet aan met natte handen.
- Haal altijd de stekker uit het gearde stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Zorg dat het apparaat volledig droog is voordat u het apparaat gebruikt.
- Steek nooit voorwerpen in de luchtinlaat en -uitlaat.
- Laat de voedingskabel nooit hangen op een manier dat iemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Maak alle onderdelen die in contact komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg hiervoor de instructies in het hoofdstuk over reiniging en onderhoud.
- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen van het apparaat nooit aan. Raak alleen het bedieningspaneel of het handvat aan of wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het apparaat ingeschakeld is of nog heet is.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de pan en de luchtuitlaat. Er kan hete lucht uit de pan en de luchtuitlaat komen tijdens gebruik.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen (ongeveer 30 minuten) voordat u de behuizing of de voedingskabel aanraakt of het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik alleen originele accessoires en onderdelen die worden aanbevolen en/of verkocht door Pierre.
- Laat het apparaat nooit vallen en vermijd stoten. Het laten vallen of stoten van het apparaat kan de correcte werking van het apparaat beïnvloeden. Gebruik het apparaat niet als het apparaat is gevallen.
- Klim, zit of sta niet op het apparaat.
- Plaats geen zware voorwerpen bovenop het apparaat.
- Haal het verwarmingselement niet uit het apparaat.
- Reinig het apparaat nooit met agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, of scherpe voorwerpen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

VEILIG AFVOEREN

VERPAKKINGSMATERIAAL AFVOEREN

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit verschillende materialen. Volg bij het afvoeren van het verpakkingsmateriaal de nationale en lokale regelgeving met betrekking tot het milieuvriendelijk afvoeren van het verpakkingsmateriaal.

HET APPARAAT AFVOEREN



Dit symbool geeft aan dat het apparaat niet met ander huishoudelijk afval weggegooid mag worden binnen de EU. Door het apparaat op de juiste wijze af te voeren, helpt u mogelijke gevaren voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Het recyclen van materialen draagt bij tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Gooi afgedankte elektronische apparaten daarom niet weg met het huishoudelijk afval. Volg bij het afvoeren van het apparaat de nationale en lokale regelgeving met betrekking tot het milieuvriendelijk afvoeren van elektronische apparatuur. U kunt ook contact opnemen met Pierre wanneer u het apparaat niet meer wil gebruiken of om het apparaat in te leveren.

AVANT-PROPOS

Merci d'avoir acheté cet appareil. Ce livret de sécurité accompagne nos airfryers et vous aide à utiliser cet appareil en toute sécurité et de manière responsable. Ainsi, vous réduisez le risque de blessures, d'incendie, de chocs électriques et de dommages matériels.

Ce livret contient tous les avertissements de sécurité généraux et spécifiques qui s'appliquent à ce type d'appareil, notamment concernant :

- L'installation et la mise en place
- La sécurité électrique
- L'utilisation quotidienne, les surfaces chaudes et les situations particulières
- L'utilisation d'accessoires, de moules de cuisson et d'aliments
- Le nettoyage, l'entretien et les périodes d'arrêt
- L'élimination et le recyclage après utilisation

Lisez entièrement et attentivement ce livret de sécurité avant d'installer, de brancher ou d'utiliser l'airfryer. Suivez toutes les instructions et conservez ce livret dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Veillez également à ce que tous les autres utilisateurs de l'appareil prennent connaissance des informations de sécurité pertinentes.

Les informations contenues dans ce livret de sécurité complètent le mode d'emploi de votre modèle spécifique. Le livret d'utilisation séparé fournit des instructions étape par étape sur l'installation, l'utilisation, les fonctions, l'entretien et les spécifications techniques de votre airfryer. Utilisez les deux livrets ensemble pour une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

COORDONNÉES

Pierre est une marque déposée de Wisepick productions B.V.
Le service client est joignable via : <https://www.coolblue.be/fr/service-client>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Pays-Bas

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les consignes de sécurité avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir l'appareil. Vous éviterez ainsi d'éventuels dommages matériels et immatériels à vous-même ou à autrui, à l'appareil, à vos autres biens ou à ceux d'autrui.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique interne uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments à l'aide de la fonction airfryer. Toute autre utilisation se fait à vos risques et périls.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une utilisation involontaire et peut entraîner des dommages matériels et immatériels à vous-même ou à autrui, à l'appareil, à vos autres biens ou à ceux d'autrui, ainsi que l'annulation de la garantie.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants, les personnes incapables et les animaux domestiques doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil. L'appareil contient de petites pièces. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilant et prudent. N'utilisez pas d'appareils électriques si vous souffrez de problèmes de concentration ou si vous manquez de la conscience nécessaire, ou si vous êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. La moindre inattention peut entraîner des accidents et des blessures graves lors de l'utilisation d'appareils électriques.

- Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Veillez à ce que la distance entre l'appareil et les matériaux inflammables soit d'au moins 1 mètre.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de substances explosives.
- Ne placez pas d'objets inflammables ou imprégnés de produits inflammables dans l'appareil.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'emballage. Tenez l'emballage hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples avec cet appareil.
- Ne tordez ou ne pliez pas le câble d'alimentation, et ne l'enroulez pas. Ne coincez pas le câble d'alimentation entre la surface et l'appareil. Cela pourrait endommager la couche isolante du câble d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil ou pour débrancher la fiche de la prise de terre.
- Ne placez pas le câble d'alimentation à proximité de chaleur, d'huile, de bords tranchants et de pièces mobiles.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par un technicien agréé.
- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension de la prise de terre que vous souhaitez utiliser corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (220-240 V~ 50/60 Hz). Ne branchez l'appareil qu'à une prise de terre. Les dommages causés par une tension incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une poêle chaude, d'une plaque de cuisson électrique chaude ou d'un four chaud.
- Placez toujours l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
- N'utilisez jamais de minuterie ou de télécommande séparée qui allume ou éteint automatiquement l'appareil. Ne branchez pas l'appareil sur une prise de terre qui est régulièrement allumée ou éteinte.
- N'utilisez pas l'appareil sans la cuve.
- Ne préparez que des aliments compatibles avec un airfryer.
- Nettoyez régulièrement l'entrée et la sortie d'air pour éviter l'accumulation de poussière.

- Ne bloquez pas l'entrée et la sortie d'air de l'appareil. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour éviter de bloquer l'entrée et la sortie d'air.
- N'installez pas l'appareil sous un plan de travail ou dans une armoire. Cet appareil n'est pas destiné à être encastré.
- Ne remplissez pas la cuve d'aliments au-delà de l'indicateur afin d'éviter que ceux-ci ne heurtent l'élément chauffant.
- Ne placez pas d'aliments de faible poids ou d'emballage ou de papier cuisson dans la cuve. L'air répandu dans la cuve peut amener les aliments, le papier cuisson ou les emballages contre l'élément chauffant.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de terre lorsque vous quittez la pièce.
- Retirez la fiche de la prise de terre lorsque de la fumée noire s'échappe de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe avant de retirer la cuve de l'appareil.
- N'effectuez pas de réparations qui ne sont pas décrites dans le présent manuel. L'appareil ne peut être réparé que par un technicien de service qualifié.
- N'ouvrez jamais l'appareil. L'appareil ne peut être ouvert qu'à des fins d'entretien par un technicien agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si l'une de ses pièces est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux. Retirez la fiche de la prise de terre et contactez le service clientèle.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation monté d'usine sur l'appareil. Ne changez pas de câble d'alimentation.
- Ne remplacez jamais le câble d'alimentation vous-même. Il ne doit l'être que par un technicien agréé.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et résistant à l'humidité.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide, comme une salle de bain, ou à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.
- Ne touchez pas l'appareil et le câble d'alimentation avec des mains mouillées.
- Retirez toujours la fiche de la prise de terre avant de nettoyer l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser.
 - N'introduisez jamais d'objets dans l'entrée et la sortie d'air.
 - Ne laissez jamais traîner le câble d'alimentation de manière à ce que quelqu'un puisse trébucher dessus ou le tirer accidentellement.
 - Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre relatif au nettoyage et à l'entretien.
 - L'appareil peut devenir chaud en cours d'utilisation. Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil. Ne touchez que le panneau de commande ou la poignée, ou attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
 - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
 - Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la cuve et de la sortie d'air. De l'air chaud peut s'échapper de la cuve et de la sortie d'air pendant l'utilisation.
 - Laissez toujours l'appareil refroidir complètement (environ 30 minutes) avant de toucher le boîtier ou le câble d'alimentation ou de nettoyer l'appareil.
-
- N'utilisez que des accessoires et pièces d'origine recommandés et/ou vendus par Pierre.
 - Ne laissez jamais tomber l'appareil et évitez les chocs. Une chute ou un choc peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé.
 - Ne montez pas et ne vous placez pas assis ni debout sur l'appareil.
 - Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
 - Ne retirez pas l'élément chauffant de l'appareil.
 - Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits agressifs ou abrasifs ou avec des objets tranchants.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ÉVACUATION SÉCURISÉE

ÉLIMINER L'EMBALLAGE

L'emballage est composé de différents matériaux. Lors de l'élimination de l'emballage, veuillez à respecter la réglementation nationale et locale relative à l'élimination respectueuse de l'environnement des emballages.

ÉLIMINER L'APPAREIL



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. En éliminant l'appareil correctement, vous contribuerez à prévenir les risques pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles. Par conséquent, ne jetez pas les appareils électroniques mis au rebut avec les déchets ménagers. Lors de la mise au rebut de l'appareil, respectez les réglementations nationales et locales concernant la mise au rebut écologique des équipements électroniques. Vous pouvez également contacter Pierre si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil ou si vous souhaitez le renvoyer.

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie Ihr Gerät gekauft haben. Diese Sicherheitsbroschüre gehört zu unseren Airfryern und hilft Ihnen, dieses Gerät sicher und verantwortungsbewusst zu benutzen. So verringern Sie das Risiko von Verletzungen, Bränden, Stromschlägen und Sachschäden.

DE

Diese Broschüre enthält alle allgemeinen und speziellen Sicherheitshinweise, die für diesen Gerätetyp gelten, unter anderem zu folgenden Themen:

- Installation und Platzierung
- Elektrische Sicherheit
- Gebrauch im Alltag, heiße Oberflächen und besondere Situationen
- Verwendung von Zubehör, Backformen und Lebensmitteln
- Reinigung, Pflege und Ausfall des Geräts
- Entsorgung und Recycling nach Gebrauch

Lesen Sie diese Sicherheitsbroschüre vollständig und aufmerksam durch, bevor Sie den Airfryer installieren, anschließen oder in Betrieb nehmen. Befolgen Sie alle Anweisungen und bewahren Sie diese Broschüre gut auf, damit Sie später wieder darin nachschlagen können. Stellen Sie außerdem sicher, dass alle anderen Benutzer des Geräts mit den relevanten Sicherheitsinformationen vertraut sind.

Die Informationen in dieser Sicherheitsbroschüre ergänzen die Gebrauchsanweisung für Ihr spezielles Modell. Das separate Benutzerhandbuch enthält Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu Installation, Betrieb, Funktionen, Wartung und technischen Daten Ihres Airfryers. Verwenden Sie beide Broschüren zusammen, um das Gerät sicher und korrekt zu benutzen.

KONTAKTDATEN

Pierre ist eine eingetragene Marke von Wisepick Productions B.V. Den Kundendienst erreichen Sie unter: <https://www.coolblue.de/kundendienst>

WISEPICK PRODUCTIONS B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Niederlande

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Sicherheitsanweisungen vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren, verwenden oder warten. So vermeiden Sie mögliche materielle und immaterielle Schäden bei Ihnen selbst oder anderen, am Gerät, an Ihrem sonstigen Eigentum oder am Eigentum anderer.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und im Innenbereich bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen mit der Airfryer-Funktion bestimmt. Jede andere Verwendung erfolgt auf eigenes Risiko.
- Jede andere als die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung des Geräts gilt als unbeabsichtigte Verwendung und kann zu Sachschäden und immateriellen Schäden bei Ihnen selbst oder anderen, am Gerät, an Ihrem sonstigen Eigentum oder am Eigentum anderer sowie zum Erlöschen der Garantie führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder, handlungsunfähige Personen und Haustiere sollten beaufsichtigt werden, während das Gerät verwendet wird. Das Gerät enthält kleine Teile. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie immer aufmerksam und vorsichtig. Verwenden Sie keine elektrischen Geräte, wenn Sie unter Konzentrationsstörungen leiden, Ihnen das nötige Bewusstsein fehlt oder Sie unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bei der Benutzung von Elektrogeräten kann schon die geringste Unachtsamkeit zu schweren Unfällen und Verletzungen führen.

- Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien auf. Sorgen Sie dafür, dass der Abstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien mindestens 1 Meter beträgt.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, stabile Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von explosiven Stoffen.
- Stellen Sie keine entflammbaren Gegenstände oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten getränkt sind, in das Gerät.
- Lassen Sie Kinder nie mit dem Verpackungsmaterial spielen. Das Verpackungsmaterial für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose mit diesem Gerät.
- Drehen oder knicken Sie das Netzkabel nicht und rollen Sie es nicht auf. Klemmen Sie das Stromkabel nicht zwischen den Untergrund und das Gerät. Die Isolierung des Netzkabels kann dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät umzustellen oder um den Stecker aus der geerdeten Steckdose zu ziehen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Das Netzkabel darf nur von einem autorisierten Servicetechniker ersetzt werden.
- Kontrollieren Sie vor der Verwendung, ob die Spannung an der geerdeten Steckdose, die Sie verwenden möchten, mit der auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt (220–240 V ~ 50/60 Hz). Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Durch eine falsche Spannung verursachte Schäden sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Stellen Sie den Airfryer nicht auf einen heißen Herd, eine heiße elektrische Kochplatte oder einen heißen Ofen oder in die Nähe solcher Geräte.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Verwenden Sie niemals eine Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung, die das Gerät automatisch ein- oder ausschaltet. Schließen Sie das Gerät nicht an eine geerdete Steckdose an, die regelmäßig ein- oder ausgeschaltet wird.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Pfanne nicht im Gerät steht.
- Bereiten Sie nur Lebensmittel zu, die für einen Airfryer geeignet sind.
- Reinigen Sie den Luftein- und -auslass regelmäßig, um eine Staubansammlung zu vermeiden.
- Blockieren Sie den Luftein- und -auslass des Geräts nicht. Lassen Sie mindestens 15 cm Platz rund um das Gerät frei, um zu verhindern, dass der Luftein- und -auslass blockiert wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht unter einer Arbeitsplatte oder in einem Schrank. Dieses Gerät ist nicht als Einbaugerät gedacht.
- Füllen Sie die Pfanne nicht über die maximale Füllmengenanzeige mit Lebensmitteln, um zu verhindern, dass Lebensmittel das Heizelement berühren.
- Legen Sie weder Lebensmittel mit geringem Gewicht noch Backpapier oder Verpackungsmaterial in die Pfanne. Durch Luft, die durch die Pfanne strömt, können solche Lebensmittel, das Backpapier oder das Verpackungsmaterial gegen das Heizelement stoßen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der geerdeten Steckdose, bevor Sie den Raum verlassen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der geerdeten Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr aus dem Gerät kommt, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden.
- Öffnen Sie das Gerät nie. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker zur Wartung geöffnet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil davon beschädigt oder defekt ist. Ein beschädigtes oder defektes Gerät ist sofort zu ersetzen. Ziehen Sie das Netzkabel aus der geerdeten Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Verwenden Sie ausschließlich das Netzkabel, das werkseitig am Gerät montiert ist. Ersetzen Sie das Stromkabel nicht durch ein anderes.
- Tauschen Sie das Netzkabel nie selbst aus. Das Netzkabel darf nur von einem autorisierten Servicetechniker ausgewechselt werden.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine feuchtigkeitsbeständige und trockene Oberfläche.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie das Gerät nie in einem feuchten Raum, wie einem Badezimmer, oder in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nie mit nassen Händen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der geerdeten Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät völlig trocken ist, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stecken Sie nie Gegenstände in den Luftein- und -auslass.
- Lassen Sie das Netzkabel nie so hängen, dass jemand darüber stolpern oder versehentlich daran ziehen kann.
- Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt über Reinigung und Wartung.
- Das Gerät kann beim Gebrauch heiß werden. Fassen Sie niemals die heißen Teile des Geräts an. Fassen Sie nur das Bedienfeld oder den Griff an oder warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass sich Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zur Pfanne und zum Luftauslass befinden. Während des Gebrauchs kann heiße Luft aus der Pfanne und dem Luftauslass kommen.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen (etwa 30 Minuten), bevor Sie das Gehäuse oder das Netzkabel berühren oder das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile, die von Pierre empfohlen und/oder verkauft werden.
- Lassen Sie das Gerät nie fallen und vermeiden Sie Stöße. Das Fallenlassen oder Stoßen des Geräts kann die korrekte Funktion des Geräts beeinträchtigen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Steigen Sie nie auf das Gerät und setzen oder stellen Sie sich niemals darauf.

- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Nehmen Sie das Heizelement nicht aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nie mit aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder scharfen Gegenständen
- Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.

SICHERE ENTSORGUNG

VERPACKUNGSMATERIAL ENTSORGEN

Das Verpackungsmaterial besteht aus verschiedenen Materialien. Befolgen Sie bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials die nationalen und lokalen Vorschriften bezüglich der umweltfreundlichen Entsorgung von Verpackungsmaterial.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät innerhalb der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling von Materialien trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Entsorgen Sie ausrangierte elektronische Geräte daher nicht mit dem Hausmüll. Befolgen Sie bei der Entsorgung des Geräts die nationalen und lokalen Vorschriften bezüglich der umweltfreundlichen Entsorgung von Elektrogeräten. Sie können sich auch an Pierre wenden, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder zurückgeben möchten.

PIERRE

**Pierre is a registered trademark of Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012CN, Rotterdam
The Netherlands**

**www.coolblue.nl/klantenservice / www.coolblue.be/nl/klantenservice
www.coolblue.be/fr/service-client / www.coolblue.de/kundendienst**