

# OldSchool

Oven  
Air Fryer Oven  
Heißluftfritteuse  
Four à friture à air comprimé



NL  
EN  
DE  
FR

GEBRUIKSAANWIJZING  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUN  
MANUAL D'INSTRUCTION

## INLEIDING

Hartelijk dank voor uw aankoop uit onze serie OldScool retro artikelen. Lees deze handleiding goed door en volg de aangegeven instructies op, zelfs als u denkt dat u vertrouwd bent met het product. De handleiding bevat informatie voor veiligheid, juist gebruik en afvoeren. Dit product is uitsluitend bedoeld zoals voorgeschreven in de handleiding en voor de aangegeven doeleinden. Bewaar deze handleiding ook voor eventuele onduidelijkheden in de toekomst of geef deze door als u het product aan een ander overdraagt

## BEPERKING VAN AANSPRAKELIJKHEID

De door de fabrikant afgegeven informatie, zowel technisch- als gebruiks-, alsook de aanwijzingen in de gebruikershandleiding voldoen, tijdens het moment van productie en het afronden van deze handleiding, aan de laatste binnen de EU en het instituut GS-TUV gestelde voorwaarden en vereisten.

Op gronde van de in deze handleiding gegeven informatie, vermelde afbeeldingen en gegevens alsook de beschrijvingen kan men derhalve geen aanspraken doen gelden.

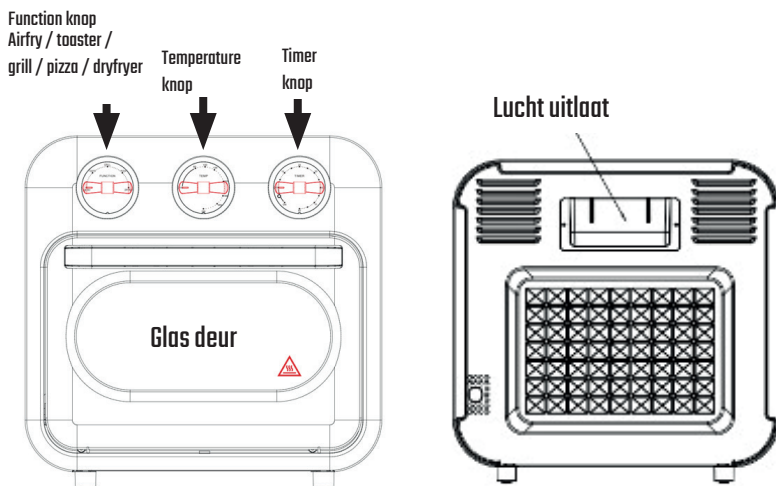
De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruikershandleiding, het gebruik dat niet overeenkomt met waarvoor het artikel is bestemd, ondeskundige (niet door een door ons aangewezen derde) reparaties, eigen doorgevoerde- of ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen, of het toevoegen en/of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

Waar dient deze multifunctionele oven voor te worden gebruikt

De aangeschafte oven is enkel en uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedsel (bijvoorbeeld pizza, cake en broodjes) binnen een huishouden. Het is niet bedoeld voor professioneel bedrijfsmatig gebruik.

Product Specification:				
Model	Capacity	Voltage	Frequency	Total power
21C46/23000 & 21C46/23015	16L	220V~	50Hz	1300W

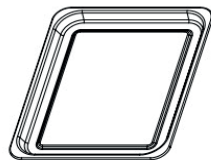
## Product Diagram:



## ACCESSORIES



Frituurmand



Bakplaat

## Beschrijving van het bedieningspaneel

1. Functieselectie: Draai met de klok mee aan de functieknop om de bijbehorende modus te selecteren.
2. Temperatuur instellen: Draai de temperatuurknop met de klok mee om de gewenste temperatuur in te stellen (80°C - 230°C)
3. Tijd instellen: Het tijdsbereik is 0-60 minuten. Als je de modus voor droog fruit kiest, moet je lang bakken. Je kunt de timerknop in de stand "ON" draaien en de status van het voedsel bekijken door de glazen deur.
4. Als de timer afgaat, is het aftellen van het koken voorbij. Om de timer handmatig uit te schakelen tijdens het gebruik, draait u hem met de klok mee om hem uit te schakelen totdat de bel gaat.

## Veiligheidsvoorschriften

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ➔ Vervang nooit zelf het (beschadigde) snoer. Dit dient te gebeuren door een erkend door de leverancier aangestelde elektricien of een persoon die hiervoor de juiste kennis heeft.
- ➔ Deze oven mag alleen in droge ruimtes worden gebruikt, het is niet geschikt voor gebruik in de openlucht
- ➔ Wanneer het apparaat in aanraking komt met water of een andere vloeistof is het apparaat onbruikbaar. Plaats het ook niet naast een ander voorwerp dat vloeistof bevat en wat eventueel om kan vallen of waaruit de vloeistof kan lekken. Er bestaat dan een levensgevaarlijke situatie door de mogelijkheid van een elektrische schok.
- ➔ Plaats het apparaat nooit in de vaatwasser
- ➔ Steek nooit een vork, mes of ander bestek in de oven, Dit is levensgevaarlijk en ook hier bestaat de kans op een elektrische schok
- ➔ Het netsnoer mag nooit nat of vochtig worden, let hier op! Plaats het snoer altijd zo dat dit niet beklemd raakt of dat hierdoor een beschadiging kan ontstaan
- ➔ Na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact halen, om onbedoeld inschakelen te vermijden

### WAARSCHUWING VOOR LETSELSCHADE

- ➔ Laat alleen kinderen vanaf 8 jaar, personen met een verminderd fysieke, zintuigelijke of geestelijke vermogen het apparaat gebruiken wanneer het juiste gebruik van het apparaat aan hun is uitgelegd en zij de mogelijke daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen
- ➔ De oven is geen speelgoed en mag nooit aan kinderen als dusdanig te beschikking worden gesteld
- ➔ Het schoonmaken van de oven mag alleen door volwassenen worden gedaan, of door kinderen ouder dan 8 jaar wanneer een volwassene hier toezicht op houdt. Houdt kinderen onder de 8 jaar en huisdieren altijd uit de buurt van dit de oven wanneer deze is aangesloten op het netstroom
- ➔ Let op dat onderdelen van het apparaat heet worden tijdens gebruik, raak daarom alleen de bedieningselementen aan
- ➔ Verzeker u ervan dat de oven alleen wordt gebruikt op een stabiele, vlakke en anti-slip ondergrond. Liefst waterpas
- ➔ Schakel het apparaat nooit aan op een tijdschakelklok of een extern apart afstandsbedieningssysteem, dit kan gevaarlijke situaties veroorzaken
- ➔ Bij gebruik het netsnoer altijd volledig afwikkelen voordat u het apparaat gebruikt
- ➔ Gebruik hittebestendige handschoenen als u iets uit de verwarmde oven wilt halen
- ➔ Verzeker u ervan dat zoveel de luch in- als uitvoer altijd vrij zijn en niet geblokkeerd worden
- ➔ Verwarm alleen porties voedsel in normale porties, te grote porties of metalen onderdelen kunnen tot gevaarlijke situaties leiden.

#### WAAR DIENT U OP TE LETTEN BIJ EERSTE INGEBRUIKNAME

Breng na gebruik de bedieningsknoppen altijd weer terug naar de "0" positie

Waar dient u op te letten bij eerste ingebruikname

Haal het apparaat en de gebruikershandleiding uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Controleer altijd of de verpakking compleet is en of er geen zichtbare schade is. Mocht er sprake zijn van een incomplete verpakking of door u geconstateerde schade stuur of breng dan het apparaat retour naar het bedrijf waar u deze heeft aangeschaft

### DE VERPAKKING AFVOEREN

Om transportschade aan het apparaat te voorkomen is het apparaat beschermd met een verpakking. De door ons gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en recyclebaar. Door de verpakking op de juiste manier af te voeren draagt u bij aan optimalisering van de materiaalkringloop en levert een wereldwijde besparing van grondstoffen op. Daarnaast reduceert u hiermee de afvalberg. Volg voor deze verpakkingsafvoer de plaatselijk geldende voorschriften op.

#### HET GEBRUIK VAN DE OVEN

1. Gebruik alleen de accessoires die bij dit apparaat zijn bijgeleverd
2. Zet deze in het midden van het apparaat, let op dat deze niet tegen de achterkant of zijkant komen
3. Nadat u de gewenste functie, tijd en temperatuur hebt ingesteld, begint het de over te verwarmen
4. Indien u de ovendeur moet openen, terwijl deze in werking is, gebruik dan handschoenen. Het apparaat is heet en dit kan anders tot letselschade leiden.

#### INSTELLINGEN

Hierbij enkele standaardinstellingen voor ingrediënten om deze op de juiste manier te bereiden.

Functie	Categorie	Tijd	Temperatuur (°C)	Accessoires	Positie van plaatsing	Opmerkingen
Air fryer	French fries		18-25 230	Fryer basket	Middle rack level	About 400g, turning the food
Air fryer	Chicken wings		18-25 230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Pork chop		30 230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Papcorn chicken		18 200	Fryer basket	Middle rack level	
Toaster	Egg tart		12-15 180	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Cake		15 180	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Coookies		18 180	Bake tray	Bottom rack level	Food turning
Grill	Roast whole chicken		30 230	Fryer basket	Bottom rack level	
Dry fruit	Dry fruits	7hours	80	Fryer basket	Middle rack level	Adjust time according to thickness of the fruits
Pizza	Pizza		10-12 200	Bake tray	Bottom rack level	Need to be defrosted

\*Als de gebruikstijd minder dan 20 minuten is, draai de tijdknop dan naar meer dan 40 minuten en draai de tijdknop vervolgens terug naar de gewenste tijdstand.

\*Wegens het verschil in gebruiksomgeving, is het aanbevolen om een afspraak te maken voor 5 minuten.

Opmerking: Deze instellingen zijn alleen als referentie dienen. Omdat de herkomst, grootte, vorm en het merk van de ingrediënten verschillend zijn, kunnen we niet garanderen dat we de beste instellingen voor uw ingrediënten kunnen bieden. Omdat de snelle ventilatietechnologie de lucht in het apparaat op tijd opnieuw verwarmt, kunt u bij gebruik van het apparaat de ovendeur snel openen en sluiten, bijna zonder het kookproces te beïnvloeden. Als het apparaat bij koud weer wordt gebruikt, wordt de bereidingstijd met 3 minuten verlengd.

## REINIGEN



**GEVAAR** voor een elektrische schok!

De oven en het aansluit-snoer met stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



**GEVAAR** voor verwondingen door verbranden!

Veel onderdelen en accessoires van de oven worden heel warm door het gebruik. Laat deze afkoelen alvorens ze te reinigen.

### WAARSCHUWING VOOR MATERIËLE SCHADE

- ➡ Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- ➡ Haal de stekker uit het stopcontact
- ➡ Neem de oven af met een zachte vochtige doek.

### Importeur

H.A.C. BV

1183AS – 14

Amstelveen

The Netherlands

[www.hollandasia.com](http://www.hollandasia.com)

## INSTRUCTION MANUAL AIR FRYER OVEN 21C46/23000 & 21C46/23015

### INTRODUCTION

Thank you for your purchase from our range of OldScool retro items. Please read this manual carefully and follow the instructions indicated, even if you think you are familiar with the product. The manual contains information for safety, proper use and disposal. This product is intended only as prescribed in the manual and for the purposes indicated. Please also keep this manual for any confusion in the future or pass it on if you transfer the product to another person

### LIMITATION OF LIABILITY

The information issued by the manufacturer, both technical and operating, as well as the instructions contained in the user manual comply with the latest conditions and requirements set within the EU and the GS-TUV institute at the time of production and finalisation of this manual.

No claims can therefore be asserted on the basis of the information, illustrations and data as well as descriptions given in this manual.

The manufacturer is not liable for any damage caused by non-compliance with these operating instructions, use other than that for which the product is intended, improper repairs (not carried out by a third party appointed by us), changes made by the manufacturer or unauthorised modifications, or the addition and/or use of unauthorised parts. What should this multifunction oven be used for?

The purchased oven is intended solely and exclusively for heating food (e.g. pizza, cakes and sandwiches) within a household. It is not intended for professional commercial use.

### Product Specification:

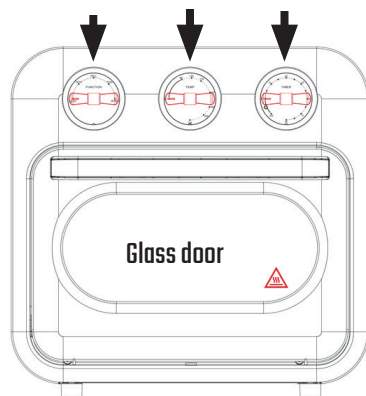
Model	Capacity	Voltage	Frequency	Total power
21C46/23000 & 21C46/23015	16L	220V~	50Hz	1300W

### PRODUCT DIAGRAM:

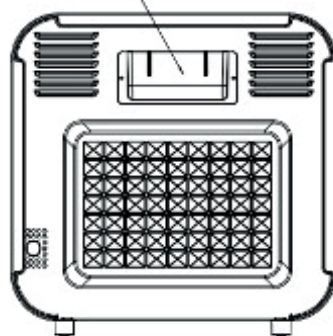
Function button  
Airfry / toaster / grill /  
pizza / dryfryer

Temperature  
button

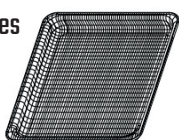
Timer  
button



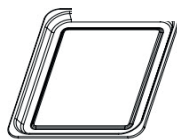
Air outlet



### Accessories




Fryer basket



Bake tray

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Function selection: Turn the function button  clockwise to select the corresponding mode.
2. Temperature setting: Turn the temperature knob clockwise to set the desired temperature ( 80 °C - 230 °C )
3. Time setting: The time range is 0-60 minutes. If you select the dry fruit mode, you need to bake for a long time. You can turn the timer knob to the "ON" position and see the status of the food through the glass door.
4. When the timer goes off, the cooking countdown is over. To manually turn off the timer during operation, turn it clockwise to turn it off until the bell rings.

## Safety regulations



### DANGER OF ELECTRIC SHOCK

- ➔ Never replace the (damaged) cord yourself. This should be done by an authorised electrician appointed by the supplier or a person with the appropriate knowledge for this purpose.
- ➔ This oven should only be used in dry rooms, it is not suitable for outdoor use
- ➔ If the appliance comes into contact with water or any other liquid, the appliance is unusable. Also do not place it next to any other object containing liquid which could possibly fall over or from which liquid could leak. There is then a life-threatening situation due to the possibility of an electric shock.
- ➔ Never place the appliance in the dishwasher
- ➔ Never insert a fork, knife or other cutlery into the oven, this is life-threatening and again there is the possibility of an electric shock
- ➔ The power cord must never get wet or damp, take care of this! Always position the cable so that it does not get trapped or damaged
- ➔ Always remove the plug from the socket after use to avoid unintentional switch-on



### MASONRY HAZARD WARNING

- ➔ Only allow children aged 8 years and over, persons with reduced physical, sensory or mental capacity to use the appliance when the correct use of the appliance has been explained to them and they have understood the possible resulting hazards
- ➔ The oven is not a toy and should never be made available to children as such
- ➔ Cleaning of the oven should only be done by adults, or by children over 8 years old when supervised by an adult. Always keep children under the age of 8 and pets away from this the oven when it is connected to the mains power supply
- ➔ Be aware that parts of the appliance become hot during use, therefore only touch the controls
- ➔ Ensure that the oven is only used on a stable, flat and non-slip surface. Preferably level
- ➔ Never connect the appliance to a time switch or an external separate remote control system, this can cause dangerous situations
- ➔ When in use, always unwind the power cord completely before using the appliance
- ➔ Use heat-resistant gloves when removing anything from the heated oven
- ➔ Make sure that both the air inlet and outlet are always free and not blocked
- ➔ Only heat food in normal portions, oversized portions or metal parts can lead to dangerous situations
- ➔ After use, always return the control knobs to the "0" position

## WHAT TO PAY ATTENTION TO WHEN USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Remove the appliance and user manual from the packaging and remove all packaging material.

Always check that the packaging is complete and that there is no visible damage. In case the packaging is incomplete or you notice any damage, send or return the device to the company where you bought it.



### DISPOSE OF THE PACKAGING

to prevent transport damage to the device, the device is protected with packaging. The packaging materials we use are not harmful to the environment and are recyclable. By disposing of the packaging properly, you contribute to optimising the material cycle and save raw materials worldwide. In addition, you reduce waste. For this packaging disposal, follow the locally applicable regulations.

## USING THE OVEN

1. Use only the accessories supplied with this appliance
2. Place them in the centre of the appliance, making sure they do not hit the back or sides
3. After you set the desired function, time and temperature, it will start heating the over
4. If you need to open the oven door while it is in operation, use gloves. The appliance is hot and this could otherwise lead to injury.

## SETTINGS

Hereby some default settings for ingredients to prepare them properly

Function	Category	Time	Temperature ( °C )	Accessores	Poition of placement	Remark
Air fryer	French fries	18-25	230	Fryer basket	Middle rack level	About 400g, turning the food
Air fryer	Chicken wings	18-25	230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Pork chop	30	230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Popcorn chicken	18	200	Fryer basket	Middle rack level	
Toaster	Egg tart	12-15	180	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Cake	15	160	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Cookies	18	180	Bake tray	Bottom rack level	Food turning
Grill	Roast whole chicken	30	230	Fryer basket	Bottom rack level	
Dry fruit	Dry fruits	7 hours	80	Fryer basket	Middle rack level	Adjust time according to thickness of the fruits
Pizza	Pizza	10-12	200	Bake tray	Bottom rack level	Need to be defrosted

\*If the usage time is less than 20 minutes, turn the time dial to more than 40 minutes and then turn the time dial back to the desired time setting.

\*Because of the difference in usage environment, it is recommended to set an appointment for 5 minutes.

Note: These settings are for reference only. Because the origin, size, shape and brand of ingredients are different, we cannot guarantee to provide the best settings for your ingredients. Because the fast ventilation technology reheats the air inside the appliance in time, you can open and close the oven door quickly when using the appliance, almost without affecting the cooking process. If the appliance is used in cold weather, the cooking time is extended by 3 minutes.

## CLEANING



### DANGER TO ELECTRIC SHOCK!

The oven and connecting cord with plug must not be immersed in water or other liquids.



### DANGER TO INJURY FROM BURNING!

Many parts and accessories of the oven become very hot through use. Let them cool down before cleaning them.

## WARNING OF MATERIAL DAMAGE



Never use sharp or abrasive cleaning agents

Remove the plug from the socket

Wipe the oven with a soft damp cloth.

Importeur  
H.A.C. BV  
1183AS – 14  
Amstelveen  
The Netherlands  
[www.hollandasia.com](http://www.hollandasia.com)

## Benutzerhandbuch Heißluftfritteuse 21C46/23000 & 21C46/23015

## EINLEITUNG

Vielen Dank für Ihren Kauf von OldScool-Retroartikeln aus unserem Sortiment. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die angegebenen Anweisungen, auch wenn Sie glauben, mit dem Produkt vertraut zu sein. Die Anleitung enthält Informationen zur Sicherheit, zum richtigen Gebrauch und zur Entsorgung. Dieses Produkt ist nur für die in der Anleitung angegebenen Zwecke bestimmt. Bitte bewahren Sie diese Anleitung auch für eventuelle spätere Unklarheiten auf oder geben Sie sie weiter, wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben.

## EINSCHRÄNKUNG DER HAFTUNG

Die vom Hersteller herausgegebenen technischen und betrieblichen Informationen sowie die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen entsprechen den zum Zeitpunkt der Erstellung und Fertigstellung dieser Bedienungsanleitung geltenden Bedingungen und Anforderungen innerhalb der EU und des GS-TUV-Instituts.

Aus den Angaben, Abbildungen und Daten sowie den Beschreibungen in dieser Anleitung könnendaher keine Ansprüche geltend gemacht werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Reparaturen (nicht durch von uns beauftragte Dritte), eigenmächtige Änderungen oder Umbauten sowie den Einbau und/oder die Verwendung nicht zugelassener Teile entstehen. Wofür soll dieser Multifunktionsbackofen verwendet werden?

Der gekaufte Backofen ist ausschließlich für die Erwärmung von Lebensmitteln (z. B. Pizza, Kuchen und Sandwiches) in einem Haushalt bestimmt. Er ist nicht für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Product Specification:				
Model	Capacity	Voltage	Frequency	Total power
21C46/23000 & 21C46/23015	16L	220V~	50Hz	1300W

## PRODUCT DIAGRAM:

Funktionstaste

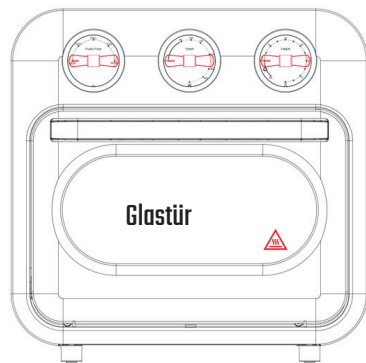
Luftfritteuse / Toaster /

Grill / Pizza /

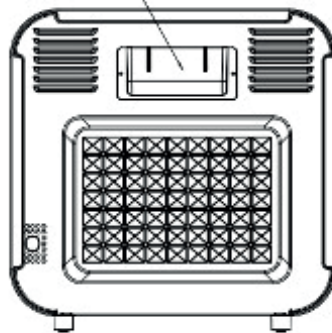
Luftfritteuse

Temperatur  
Knopf

Timer  
Knopf



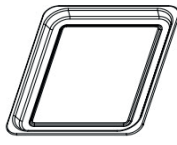
Luftauslass



## ACCESSORIES



Frittierkorb



Backblech

## Beschreibung des Bedienfelds

1. Funktionsauswahl: Drehen Sie den Funktionsknopf im Uhrzeigersinn, um den entsprechenden Modus auszuwählen.
2. Temperatureinstellung: Drehen Sie den Temperaturnopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 °C - 230 °C)
3. Zeiteinstellung: Der Zeitbereich beträgt 0-60 Minuten. Wenn Sie den Trockenobstmodus wählen, müssen Sie lange backen. Sie können den Timer-Drehknopf auf die Position "ON" drehen und den Status der Lebensmittel durch die Glastür sehen.
4. Wenn der Timer erlischt, ist der Countdown für den Garvorgang beendet. Um den Timer während des Betriebs manuell auszuschalten, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die Glocke läutet, um ihn auszuschalten.

## Sicherheitsvorschriften



### GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES

- ➔ Tauschen Sie das (beschädigte) Kabel niemals selbst aus. Dies muss von einem vom Lieferanten beauftragten Elektriker oder einer Person mit den entsprechenden Kenntnissen durchgeführt werden.
- ➔ Dieser Backofen darf nur in trockenen Räumen verwendet werden, er ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
- ➔ Wenn das Gerät mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommt, ist es unbrauchbar. Stellen Sie ihn auch nicht neben einen anderen Gegenstand, der Flüssigkeit enthält und umfallen oder aus dem Flüssigkeit austreten könnte. Es besteht dann Lebensgefahr durch die Möglichkeit eines Stromschlags.
- ➔ Stellen Sie das Gerät niemals in den Geschirrspüler.
- ➔ Stecken Sie niemals eine Gabel, ein Messer oder anderes Besteck in den Backofen, dies ist lebensgefährlich und es besteht die Möglichkeit eines elektrischen Schlags
- ➔ Das Netzkabel darf niemals nass oder feucht werden, achten Sie darauf! Verlegen Sie das Kabel immer so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- ➔ Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose, um ein ungewolltes Einschalten zu vermeiden.



### WARNUNG VOR MAUERWERK

- ➔ Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur dann, das Gerät zu benutzen, wenn ihnen der korrekte Gebrauch des Geräts erklärt wurde und sie die möglichen daraus resultierenden Gefahren verstanden haben
- ➔ Der Backofen ist kein Spielzeug und sollte Kindern niemals als solches zur Verfügung gestellt werden.
- ➔ Die Reinigung des Backofens sollte nur von Erwachsenen oder von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere immer vom Backofen fern, wenn dieser an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ➔ Beachten Sie, dass Teile des Geräts während des Gebrauchs heiß werden; berühren Sie daher nur die Bedienelemente
- ➔ Achten Sie darauf, dass der Backofen nur auf einer stabilen, flachen und rutschfesten Oberfläche verwendet wird. Vorzugsweise eben
- ➔ Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr oder ein externes separates Fernbedienungssystem an, dies kann zu gefährlichen Situationen führen.
- ➔ Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ➔ Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie etwas aus dem beheizten Backofen nehmen.
- ➔ Vergewissern Sie sich, dass der Lufteinlass und -auslass immer frei und nicht blockiert sind.
- ➔ Erhitzen Sie Speisen nur in normalen Portionen, übergroße Portionen oder Metallteile können zu gefährlichen Situationen führen
- ➔ Bringen Sie die Drehknöpfe nach dem Gebrauch immer in die Position "0" zurück.

## Was Sie bei der ersten Verwendung des Geräts beachten sollten

Nehmen Sie das Gerät und die Gebrauchsanweisung aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Überprüfen Sie stets, ob die Verpackung vollständig ist und keine sichtbaren Schäden aufweist. Falls die Verpackung unvollständig ist oder Sie eine Beschädigung feststellen, senden Sie das Gerät an das Unternehmen, bei dem Sie es gekauft haben, zurück.



## ENTSORGEN SIE DIE VERPACKUNG

Um Transportschäden am Gerät zu vermeiden, wird das Gerät durch eine Verpackung geschützt. Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind nicht umweltschädlich und recycelbar. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung der Verpackung tragen Sie zur Optimierung des Stoffkreislaufs bei und sparen weltweit Rohstoffe ein. Darüber hinaus reduzieren Sie den Abfall. Beachten Sie bei der Entsorgung dieser Verpackungen die örtlich geltenden Vorschriften.

## BENUTZUNG DES BACKOFENS

1. Verwenden Sie nur das mit diesem Gerät gelieferte Zubehör
2. Legen Sie es in die Mitte des Geräts und achten Sie darauf, dass es nicht an der Rückseite oder den Seiten anstößt.
3. Nachdem Sie die gewünschte Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt haben, beginnt das Gerät mit dem Aufheizen des Ofens.
4. Wenn Sie die Backofentür öffnen müssen, während das Gerät in Betrieb ist, tragen Sie Handschuhe. Das Gerät ist heiß und kann sonst zu Verletzungen führen.

## EINSTELLUNGEN

Nachfolgend einige Standardeinstellungen für Zutaten, um diese richtig

Funktion	Kategorie	Zeit		Temperatur (°C)	Accessories Position der Platzierung	Bemerkungen
Air fryer	French fries	18-25	230	Fryer basket	Middle rack level	About 400g, turning the food
Air fryer	Chicken wings	18-25	230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Pork chop	30	230	Bake tray	Middle rack level	Food turning
Air fryer	Popcorn chicken	18	200	Fryer basket	Middle rack level	
Toaster	Egg tart	12-15	180	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Cake	15	160	Bake tray	Bottom rack level	
Toaster	Cookies	18	180	Bake tray	Bottom rack level	Food turning
Grill	Roast whole chicken	30	230	Fryer basket	Bottom rack level	
Dry fruit	Dry fruits	7xhours	80	Fryer basket	Middle rack level	Adjust time according to thickness of the fruits
Pizza	Pizza	10-12	200	Bake tray	Bottom rack level	Need to be defrosted

\*Wenn die Nutzungszeit weniger als 20 Minuten beträgt, drehen Sie den Zeitregler auf mehr als 40 Minuten und drehen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeiteinstellung zurück.

\*Aufgrund der unterschiedlichen Nutzungsumgebungen wird empfohlen, einen Termin für 5 Minuten festzulegen.

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Referenz. Da Herkunft, Größe, Form und Marke der Zutaten unterschiedlich sind, können wir nicht garantieren, dass wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten finden. Da die Schnellbelüftungstechnologie die Luft im Inneren des Geräts rechtzeitig erwärmt, können Sie die Backofentür bei der Verwendung des Geräts schnell öffnen und schließen, ohne dass der Garvorgang beeinträchtigt wird. Wird das Gerät bei kalter Witterung verwendet, verlängert sich die Garzeit um 3 Minuten.

## REINIGUNG



**GEFAHR** eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät und das Anschlusskabel mit Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



**Verletzungsgefahr** durch Verbrennungen!

- Viele Teile und Zubehörteile des Backofens werden durch den Gebrauch sehr heiß. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

## WARNUNG VOR SACHSCHÄDEN

- Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
- Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Importeur  
H.A.C. BV  
1183AS – 14  
Amstelveen  
The Netherlands  
[www.hollandasia.com](http://www.hollandasia.com)



## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté notre gamme d'articles rétro OldScool. Veuillez lire attentivement ce manuel et suivre les instructions indiquées, même si vous pensez connaître le produit. Le manuel contient des informations relatives à la sécurité, à l'utilisation correcte et à la mise au rebut. Ce produit est destiné uniquement à l'usage indiqué dans le manuel et aux fins indiquées. Conservez également ce manuel pour éviter toute confusion ultérieure ou transmettez-le si vous cédez le produit à une autre personne.

## BLIMITATION DE LA RESPONSABILITÉ

Les informations fournies par le fabricant, qu'elles soient techniques ou opérationnelles, ainsi que les instructions contenues dans le manuel de l'utilisateur sont conformes aux conditions et exigences les plus récentes établies au sein de l'UE et de l'institut GS-TUV au moment de la production et de la finalisation de ce manuel.

Aucune réclamation ne peut donc être faite sur la base des informations, illustrations et données ainsi que des descriptions données dans ce manuel.

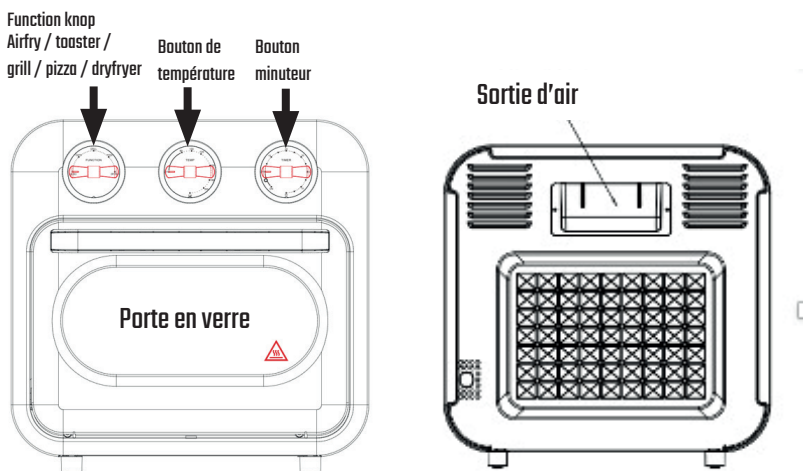
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de ce mode d'emploi, par une utilisation autre que celle à laquelle le produit est destiné, par des réparations incorrectes (non effectuées par un tiers mandaté par nos soins), par des modifications apportées par le fabricant ou par des modifications non autorisées, ou par l'ajout et/ou l'utilisation de pièces non autorisées.

À quoi doit servir ce four multifonction ?

Le four acheté est destiné uniquement et exclusivement à chauffer des aliments (par exemple, des pizzas, des gâteaux et des sandwichs) au sein d'un foyer. Il n'est pas destiné à un usage commercial professionnel.

Product Specification:				
Model	Capacity	Voltage	Frequency	Total power
21C46/23000 & 21C46/23015	16L	220V~	50Hz	1300W

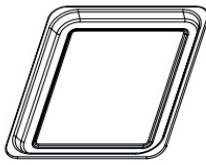
## Product Diagram:



## ACCESSORIES



Panier friteuse



Plaque de cuisson

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Sélection des fonctions : Tournez le bouton de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le mode correspondant.
2. Réglage de la température : Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température souhaitée (80°C - 230°C).
3. Réglage de la durée : La plage de temps est de 0 à 60 minutes. Si vous sélectionnez le mode fruits secs, vous devez cuire pendant une longue période. Vous pouvez tourner le bouton de la minuterie sur la position "ON" et voir l'état des aliments à travers la porte vitrée.
4. Lorsque la minuterie s'éteint, le compte à rebours de la cuisson est terminé. Pour arrêter manuellement la minuterie en cours de fonctionnement, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la sonnerie retentisse.

## Les règles de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ➔ Ne remplacez jamais vous-même le cordon (endommagé). Cette opération doit être effectuée par un électricien agréé par le fournisseur ou par une personne ayant les connaissances nécessaires à cet effet.
- ➔ Ce four ne doit être utilisé que dans des pièces sèches, il n'est pas adapté à une utilisation en extérieur
- ➔ Si l'appareil entre en contact avec de l'eau ou tout autre liquide, il est inutilisable. Ne le placez pas non plus à côté d'un objet contenant du liquide, qui pourrait tomber ou d'où le liquide pourrait s'écouler. Il y a alors danger de mort en raison de la possibilité d'un choc électrique.
- ➔ Ne jamais placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
- ➔ N'introduisez jamais une fourchette, un couteau ou d'autres couverts dans le four, cela met la vie en danger et il y a un risque d'électrocution.
- ➔ Le cordon d'alimentation ne doit jamais être mouillé ou humide. Placez toujours le câble de manière à ce qu'il ne soit pas coincé ou endommagé.
- ➔ Retirez toujours la fiche de la prise après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.

### AVERTISSEMENT SUR LES RISQUES LIÉS À LA MAÇONNERIE

- ➔ Les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ne peuvent utiliser l'appareil que si l'utilisation correcte de l'appareil leur a été expliquée et s'ils ont compris les dangers possibles qui en résultent.
- ➔ Le four n'est pas un jouet et ne doit jamais être mis à la disposition des enfants en tant que tel.
- ➔ Le nettoyage du four ne doit être effectué que par des adultes, ou par des enfants de plus de 8 ans sous la surveillance d'un adulte. Tenez toujours les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques à l'écart du four lorsqu'il est branché sur le secteur.
- ➔ Notez que certaines parties de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation, ne touchez donc que les commandes.
- ➔ Veillez à n'utiliser le four que sur une surface stable, plane et antidérapante. De préférence, une surface plane
- ➔ Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie ou à un système de commande à distance externe et séparé, car cela peut entraîner des situations dangereuses.
- ➔ En cours d'utilisation, déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- ➔ Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez quoi que ce soit du four chauffé.
- ➔ Veillez à ce que l'entrée et la sortie d'air soient toujours libres et non obstruées.
- ➔ Ne chauffez les aliments qu'en portions normales, les portions trop grandes ou les pièces métalliques peuvent entraîner des situations dangereuses
- ➔ Après utilisation, ramenez toujours les boutons de commande en position "0".

### ÉLIMINER L'EMBALLAGE

Pour éviter que l'appareil ne soit endommagé pendant le transport, il est protégé par un emballage. Les matériaux d'emballage que nous utilisons ne sont pas nocifs pour l'environnement et sont recyclables. En éliminant l'emballage de manière appropriée, vous contribuez à optimiser le cycle des matériaux et à économiser les matières premières dans le monde entier. En outre, vous réduisez les déchets. Veuillez respecter les réglementations locales en vigueur pour l'élimination de cet emballage.

### UTILISATION DU FOUR

1. Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil
2. Placez-les au centre de l'appareil, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas l'arrière ou les côtés.
3. Après avoir réglé la fonction, la durée et la température souhaitées, l'appareil commence à chauffer le four.

### PARAMÈTRES

Voici quelques paramètres par défaut pour les ingrédients afin de les préparer correctement.

Fonction Catégorie	Temps	Température (°C)	Accessoires	Placement Position	Remarques
Friteuse à air Frites	18-25	230	Panier de la friteuse	Niveau moyen du panier	Environ 400 g, en retournant les aliments
Friteuse à air chaud Ailes de poulet	18-25	230	Plaque de cuisson	Niveau de grille intermédiaire	Retournement des aliments
Friteuse à air Côtelette de porc	30	230	Plaque de cuisson	Niveau intermédiaire de la grille	Retournement des aliments
Friteuse à air Poulet popcorn	18	200	Panier de la friteuse	Niveau du panier intermédiaire	
Grille-pain Tarte aux œufs	12-15	180	Plaque de cuisson	Niveau du panier inférieur	
Grille-pain Gâteau	15	160	Plaque de cuisson	Niveau du panier inférieur	
Grille-pain Biscuits	18	180	Plaque de cuisson	Niveau du panier inférieur	Retournement des aliments
Gril Poulet entier rôti	30	230	Panier friteuse	Niveau du panier inférieur	
Fruits secs	7 heures	80	Panier friteuse	Niveau moyen du panier	Ajuster le temps selon l'épaisseur des fruits
Pizza Pizza	10-12	200	Plaque de cuisson	Niveau du panier inférieur	À décongeler

\*Si la durée d'utilisation est inférieure à 20 minutes, tournez le cadran de temps à plus de 40 minutes, puis tournez le cadran de temps au réglage désiré.

\*En raison de la différence d'environnement d'utilisation, il est recommandé de fixer un rendez-vous pour 5 minutes.

Remarque : Ces réglages sont donnés à titre indicatif. L'origine, la taille, la forme et la marque des ingrédients étant différentes, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients. Comme la technologie de ventilation rapide réchauffe l'air à l'intérieur de l'appareil en temps voulu, vous pouvez ouvrir et fermer la porte du four rapidement lorsque vous utilisez l'appareil, presque sans affecter le processus de cuisson. Si l'appareil est utilisé par temps froid, le temps de cuisson est prolongé de 3 minutes.

### NETTOYAGE

#### DANGER de choc électrique !

- Le four et le cordon de raccordement avec la fiche ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.

#### DANGER de blessure par brûlure !

- De nombreuses pièces et accessoires du four deviennent très chauds en cours d'utilisation. Laissez-les refroidir avant de les nettoyer.

#### **MISE EN GARDE CONTRE LES DOMMAGES MATÉRIELS**

- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs
- Retirer la fiche de la prise de courant
- Essuyez le four avec un chiffon doux et humide.

**Importeur  
H.A.C. BV  
1183AS – 14  
Amstelveen  
The Netherlands  
[www.hollandasia.com](http://www.hollandasia.com)**