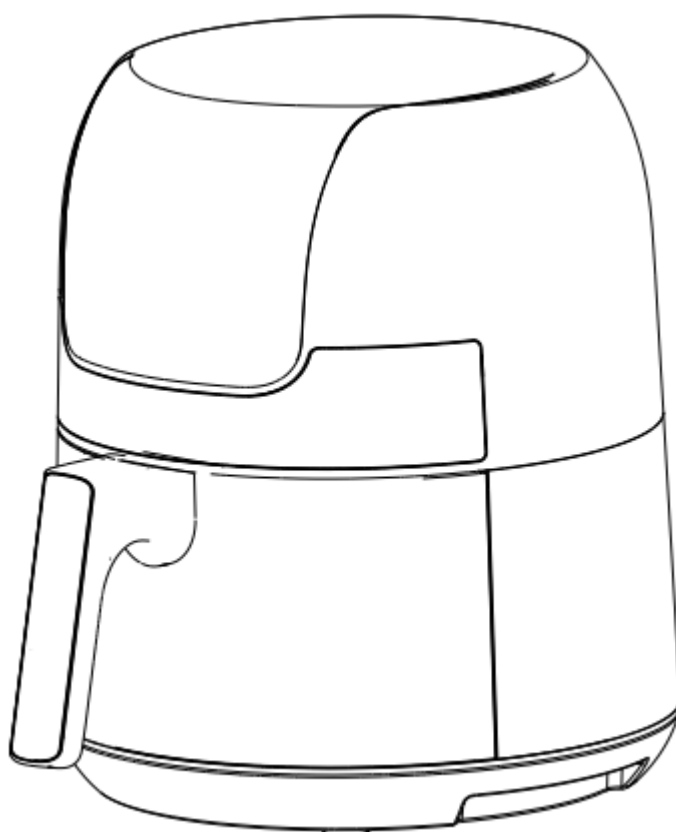


Heteluchtfriteuse

Bedienings- en veiligheidsinstructies

MODEL: JL-22

MODEL: JL-23



ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

BINNENSHUIS-

SPECIFICATIE EN KENMERKEN:

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Wattage: 1400 Watt
- Inhoud met rek: 3.5L
- Instelbare temperatuur: 80°C-200°C
- Timer (0-60 min)

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de basis niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
4. **WAARSCHUWING:** Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien temperaturen door verschillende personen verschillend worden waargenomen, moet dit apparaat met **VOORZICHTIG** worden gebruikt. De apparatuur mag alleen worden aangeraakt op de daarvoor bestemde handgrepen en grijpvlakken, en gebruik warmtebescherming zoals handschoenen of iets dergelijks. Andere dan de bedoelde grijpvlakken moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen alvorens te worden aangeraakt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen alvorens het apparaat aan te brengen of onderdelen eraf te halen.
6. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens service-agent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het toestel worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. Sluit altijd eerst de stekker aan op het apparaat en steek dan pas de stekker in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u een willekeurige knop op "off" en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat op een veilige manier en zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht

staan.

15. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. De toestellen zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe tijdklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast type omgevingen.

INLEIDING

Deze heteluchtfriteuse biedt een gemakkelijke en gezonde manier om uw favoriete ingrediënten te bereiden. Door gebruik te maken van een snelle hete luchtcirculatie en een bovengrill, is hij in staat om talloze gerechten te maken. Het beste is dat de heteluchtfriteuse het voedsel in alle richtingen verhit en dat voor de meeste ingrediënten geen olie nodig is.

ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel vooraan
2. Bovenste behuizing
3. Voorste decoratieblad
4. Lagere behuizing
5. Basis
6. Rek
7. Koekenpan
8. Handvat
9. Luchtluitlaatopeningen

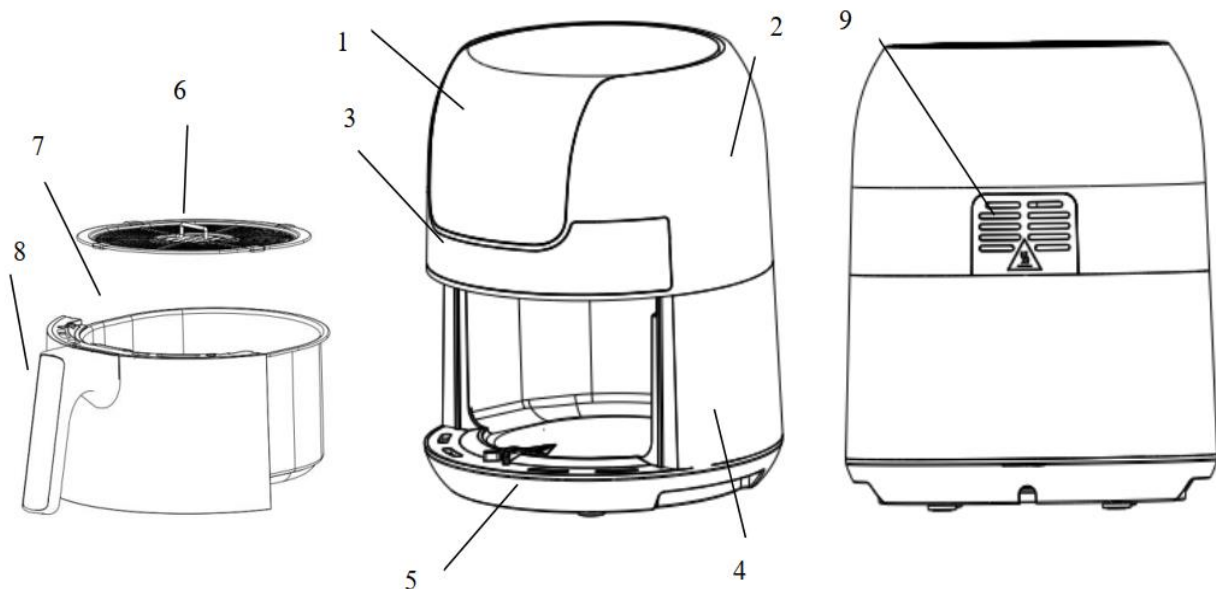




Fig.1

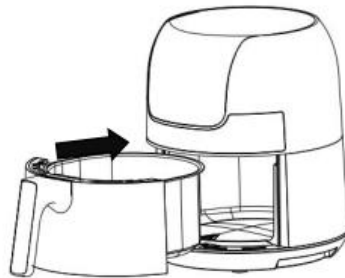


Fig.2

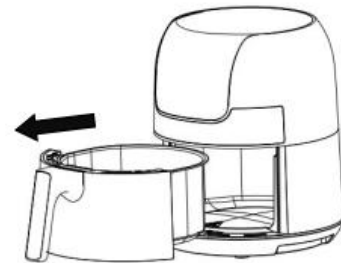


Fig.3

BELANGRIJK

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar hem voor toekomstig gebruik.

GEVAAR

-Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat op een veilige manier en zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

-Blijf het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

-Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel ze nooit af onder de kraan.

-Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.

-Leg de te bakken ingrediënten altijd op het rooster in de braadpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

-De luchtinlaat en het luchtuitlaatdeksel niet bedekken terwijl het toestel in werking is.

-Vul de frituurpan niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.

-Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is

WAARSCHUWING

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.

- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.

- Ga niet naar een onbevoegd persoon om een beschadigd hoofdsnoer te vervangen of te repareren.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.

- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.

Plaats niets op het toestel.

- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan in deze handleiding beschreven.

- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.

- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij door de luchtuitlaatopeningen, Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.

Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de braadpan uit het apparaat haalt.



- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de braadpan uit het apparaat haalt.

LET OP

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is evenmin bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Indien het toestel ondeskundig of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt of indien het niet wordt gebruikt volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en kunnen wij elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade afwijzen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen, zodat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Reinig het rek en de braadpan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht, Vul de frituurpan niet direct met olie of frituurvet.

Let op: Wanneer uw air fryer voor de eerste keer wordt verwarmd, kan hij een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- 1 Plaats het toestel op een stabiel, horizontaal en effen oppervlak.
Plaats het toestel niet op een niet-hartbestendig oppervlak.
- 2 Plaats het rek in de braadpan (fig.1).
Vul de braadpan niet met olie of een andere vloeistof.
Zet niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en dat beïnvloedt het frituurresultaat met hete lucht.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De olievrije kan een groot aantal ingrediënten bereiden. Het recept zal u helpen het toestel te leren kennen.

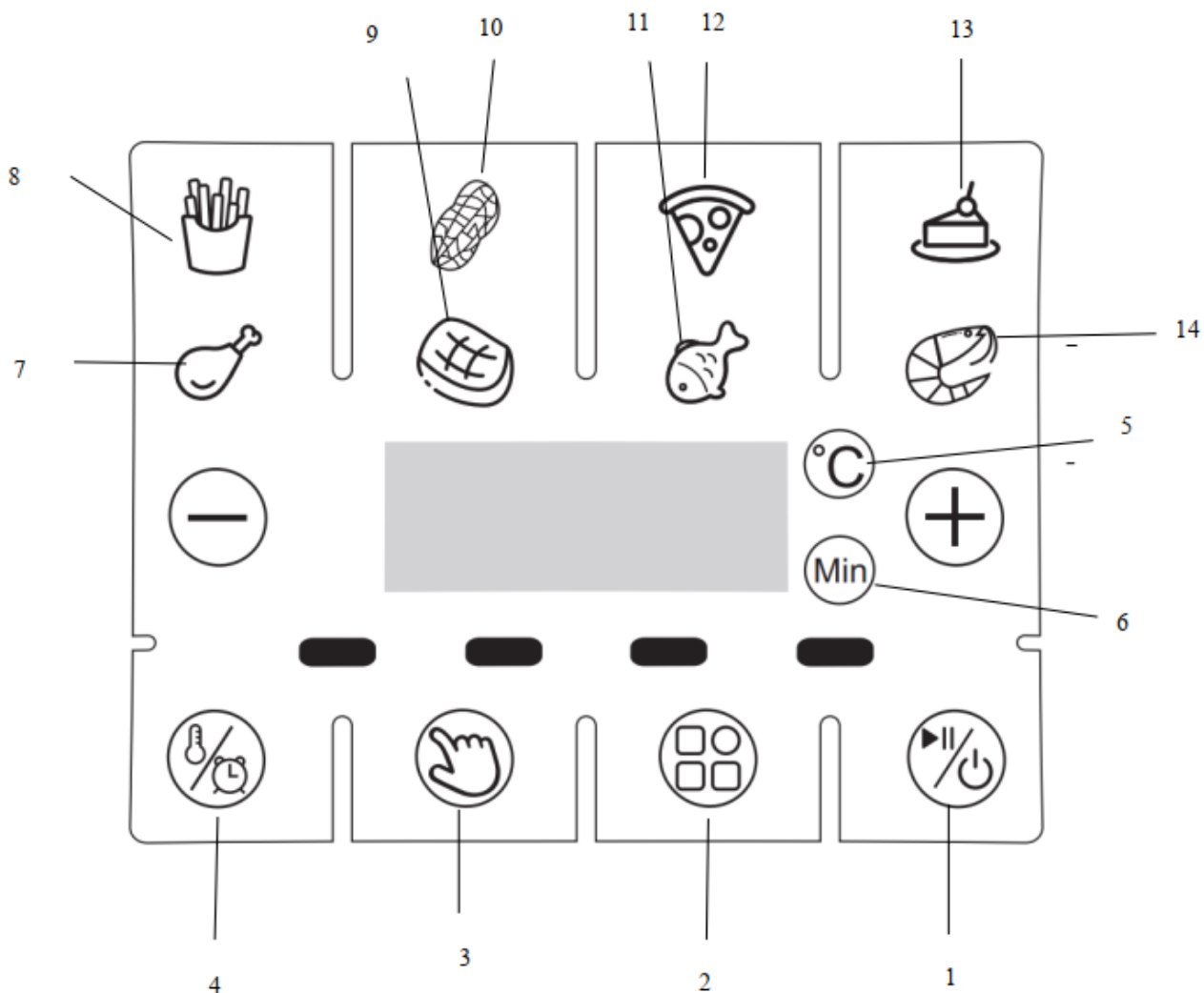
HETE LUCHT FRITUREN

1. Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse (fig.3)
3. Leg de ingrediënten op een rek in de braadpan.
4. Schuif de frituurpan terug in de heteluchtfriteuse (fig. 2)
Let op dat u zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in het lichaam van de friteuse.
Gebruik de braadpan nooit zonder het rekje erin.

Let op: Raak de braadpan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt erg heet. Houd de braadpan alleen aan de handgreep vast.

5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor het ingrediënt (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden opgeschud (zie de paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de frituurpan aan de handgreep uit het apparaat en schudt u hem. Schuif vervolgens de frituurpan terug in de friteuse
Tip: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd instelt, hoort u de timer zoemen wanneer u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.
7. Wanneer u de zoemer van de timer hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat
Opmerking: U kunt het toestel ook handmatig uitschakelen. Stel hiervoor de tijd in op 1.
Tip: U kunt de temperatuur of tijd tijdens het gebruik aanpassen aan uw smaak. Uw instellingen blijven ongeveer 60 minuten bewaard nadat u de frituurpan uit het lichaam hebt gehaald.
8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de braadpan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.
9. Om ingrediënten (bijv. frites) te verwijderen, trekt u de frituurpan uit de heteluchtfriteuse en zet u hem op het proefkader.
Draai het rek niet om terwijl de pan er nog aan vast zit, want overtollige olie die zich op de bodem van de braadpan heeft verzameld, zal op de ingrediënten lekken.
De frituurpan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van de aard van de ingrediënten in de luchtfriteuse kan er stoom uit de pan ontsnappen.
10. Leeg de braadpan in een kom of op een bord.
11. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse meteen klaar voor de bereiding van een volgende partij.

BEDIENINGSPANEEL



BEDIENINGSINSTRUCTIES:



Knop 1-Power/Pauze Knop

Zodra de braadpan op de juiste wijze in de behuizing van het apparaat is geplaatst, zal de aan/uit-knop oplichten. Als u de knop Aan/Uit/Pauze een tweede keer indrukt, begint het kookproces. Als u de aan/uit-pauzeknop 3 seconden ingedrukt houdt, wordt het hele apparaat tijdens het koken afgesloten. Alle lampjes gaan uit, de ventilator stopt met werken.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u de toets aanraken om het pauzeren en starten van het koken te regelen.



Knop 2 -Preset knop

Met de voorkeuzetoets kunt u door de 8 populaire voedselkeuzes scrollen. Eenmaal gekozen, begint de vooraf bepaalde tijd en kooktemperatuurfunctie.



Knop 3-Manuele bedieningsknop

Als u de knop voor handmatige bediening selecteert, kunt u de kooktemperatuur en -tijd instellen door zelf



Knop 4 -Temperatuur & tijdschakelaar Knoppen

Met de schakelaar Temperatuur & Timer kunt u de temperatuur of de timer instellen.

Met de symbolen " + " en " - " kunt u de kooktemperatuur en de kooktijd telkens met 1 °C of 1 min. verhogen of verlagen. Door de knop ingedrukt te houden verandert de

temperatuur of tijd snel. Temperatuur regelbereik: 80°C-200°C. Tijd regelbereik:1-60 Mins.

Controlelampje " 5 ":Temperatuur indicator

Indicatielampje " 6 ": Tijdindicator

Controlelampje " 7-14 ":Recept indicator

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen de basisinstellingen voor de ingrediënten te kiezen.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen wij de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt Als u de frituurpan tijdens het frituren met hete lucht even uit het apparaat haalt, wordt het proces nauwelijks verstoord.

Tips

- Kleinere ingrediënten vergen gewoonlijk een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere voorbereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets kortere voorbereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de hetelucht friteuse worden bereid
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frieten is 500 gram.
- Gebruik voorgemaakt deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Voorgemaakt deeg vergt ook een kortere voorbereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de heteluchtfriteuse mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

Menu		Chips	Pinda	Pizza	Cake	Kip vleugels	Steak	Vis	Garnaal
Temp eratu ur	80-200° C	180	170	170	180	190	180	200	170
Timer	1-60 min.	20	7	20	14	23	12	20	15
Min-max Hoeveelheid (g)		100- 500	100- 500	100- 500	100-500	100-500	100- 500	100- 500	100-500

Let op:

1. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint te frituren terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is;
2. Eén keer draaien of schudden tijdens het bakken;

SCHOONMAKEN

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De braadpan en het rekje voor de antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1 Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de frituurpan om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

2 Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3 Maak de braadpan en het rek schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

U kunt ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil vastzit aan het rekje of de bodem van de pan, vult u de pan met heet water met wat afwasmiddel. Leg het rekje in de braadpan en laat de pan en het rekje ongeveer 10 minuten weken.

4 Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.

5 Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het op is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo helpt u het milieu te beschermen

GARANTIE EN SERVICE

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, neem dan contact op met uw plaatselijke erkende servicecentrum

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De hetelucht frituurpan werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten die met de air fryer gebakken zijn, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de frituurpan is te veel.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuurinstelling (zie paragraaf "instellingen" in het hoofdstuk "Gebruik van het toestel").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de tijd in op de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk "Instellingen" in hoofdstuk "Gebruik van het apparaat").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de lucht frituurpan.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie paragraaf "Instellingen" in hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de lucht friteuse komen.	U gebruikte een soort snacks die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.

Ik kan de braadpan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten teveel ingrediënten in de frituurpan.	Vul de korf niet verder dan de MAX-indicatie.
	De braadpan is niet goed geplaatst.	Schuif de braadpan goed in de hoofdbehuizing
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pot bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de frituurpan opwarmt. Zorg ervoor dat u de frituurpan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	Je hebt niet de juiste aardappel soort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappel sticks niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de lucht frituurpan komen.	De kroktheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat je de aardappelstokjes goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokter resultaat.

Correcte verwijdering van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het op verantwoorde wijze te recyclen om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken van de terugname- en inzamelsystemen of contact opnemen met de detailhandelaar waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuveilige recycling.