

# EXPO BÖRSE

Handleiding



Air Fryer Oven  
401274



Produceert:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Aankomst

Heteluchtfriteuse 401274

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik

Het product is een elektrische verwarming. Lees voor de jouwe

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor uw eigen veiligheid en gemak en volg de stappen. Bewaar ze voor toekomstig gebruik Aan.

### **Technische specificaties**

Vermogen: 1600W

Spanning/frequentie: 220-240V ~ 50-60Hz

Capaciteit: 15L

14 verschillende automatische programma's

Timer: 240 minuten

Temperatuurregeling tot 230 graden

Klasse I: Moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.



Gevaar! Hete oppervlakken!

### **Instructies voor gebruik:**

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht voordat u het product gebruikt:

#### **Gevaar**

- Er zijn elektronische componenten en verwarmingsapparaten in de friteuse. Niet doen week het in water of spoel af onder het kraanwater.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het product komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u de te frituren ingrediënten in accessoires doet om te voorkomen dat u de verwarmingscomponenten.
- Dek de luchtinlaat of -uitlaat niet af wanneer de friteuse in werking is.
- Doe geen olie in de friteuse. Anders kan er brandgevaar ontstaan.
- Raak de binnenkant van het product niet aan terwijl de friteuse in werking is.

## Voorzichtigheid

- Trek tijdens het gebruik van de heteluchtfriteuse geen accessoires uit.
- Controleer of de spanning van de lokale voeding daarmee overeenkomt gemarkeerd op het product voordat u het inschakelt.
- Gebruik het product niet wanneer de stekker, draad of het product zelf beschadigd is.
- In geval van schade aan de draad, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum of de technicus met dezelfde kwalificatie om gevaar te vermijden.
- Kinderen ouder dan acht jaar, of mensen met verminderde fysieke functies of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en het gebruik van kennis moeten onder toezicht staan en geïnstrueerd door ervaren personeel voor het gebruik van het product en hun veiligheid.
- Sta niet toe dat kinderen het product gebruiken of ermee spelen.
- Laat kinderen onder de acht jaar niet in contact komen met het product of de hoofd netsnoer terwijl de friteuse start of afkoelt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het aansluiten van de friteuse of het bedienen van de Controlepaneel.
- Sluit het product alleen aan op het geaarde stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
- Bedien het product niet met een externe timer of onafhankelijke afstandsbediening systeem om gevaar te vermijden.
- Plaats de friteuse niet op of in de buurt van ontvlambare stoffen, zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats de friteuse niet dicht bij de muur of andere producten. Reserveer minimaal 10 cm ruimte aan de zijkant, achterkant en bovenkant.
- Plaats niets op de bovenkant van de friteuse.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Laat het product niet achter terwijl het in werking is. Tijdens het frituren met hete lucht wordt hete stoom afgevoerd via de luchtuitleat. Alstublieft houd een veilige afstand en houd uw handen of gezicht niet in de buurt van stoom of lucht uitlaat. Wees bovendien voorzichtig met de stoom en lucht op hoge temperatuur bij het nemen haal de friteuse uit het product.
- Het oppervlak van het product kan tijdens gebruik heet worden.

- Koppel het product onmiddellijk los in geval van zwarte rook. Wacht tot daar geen rook is en haal de friteuse vervolgens uit het product.

- De accessoires worden heet als ze in de airfryer worden gebruikt. Draag zeker een anti-verbrandingshuls bij het hanteren van de accessoires.

## **Waarschuwing**

- Zet de friteuse op een glad oppervlak. Houd er rekening mee dat de ovenvoeten kunnen loskomen een markering op het oppervlak.

- Het product is alleen voor huishoudelijk gebruik.

- Bij oneigenlijk of (semi)professioneel gebruik van het product, of bediening niet in overeenstemming is met de bedieningshandleiding, is de garantie ongeldig, en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade.

- Zorg ervoor dat u de friteuse overhandigt aan een erkend servicecentrum voor inspectie of reparatie. Probeer het niet zelf te repareren; anders is de productgarantie: ongeldig.









- Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt na gebruik van dit product.







- Koel het product ongeveer 30 minuten voordat u de friteuse hanteert of reinigt.


- Zorg ervoor dat de door het product gebakken ingrediënten goudgeel zijn, anders dan zwart of bruin, en verwijder het verbrande deel.




## Markering en functiebeschrijving





| Symbol  | Omschrijving   |
|---|--|
|    | Het pictogram is de sleutel voor het verhogen van tijd en temperatuur      |
|    | Het pictogram is de sleutel voor het schakelen tussen timer en temperatuur |
|  | Het pictogram is de sleutel voor het verlagen van tijd en temperatuur      |
|  | Het pictogram is de sleutel voor het menu                                  |
|  | Het pictogram is de sleutel voor AAN/UIT                                   |
|  | Het pictogram is de sleutel voor het selecteren van rotisserie             |
|  | Het pictogram is de sleutel voor het selecteren van licht                  |
|  | Het pictogram is de sleutel voor de vertragingstimer                       |


Het product geeft de temperatuur en tijd weer na het inschakelen en gaat naar de standby status na twee pieptonen, waarbij de functie op de eerste graad van FRIET blijft door standaard, en het  pictogram knippert drie keer per seconde; en druk op de  toets tot de gewenste functie, het  pictogram zal normaal gesproken aan zijn na drie keer knipperen. Druk de  of  toets rechts om de ingestelde temperatuur direct aan te passen, met lang indrukken als de snelle toename en afname; druk de  toets om de baktijd aan te passen, selecteer tijd, de tijd digitale buis zal knipperen; selecteer temperatuur, de digitale temperatuurbuis knippert; en druk op de





toets omhoog of omlaag om passend te maken en druk vervolgens op de  toets om de machine te starten. In werkende staat of pauzestatus, druk lang op de AAN/UIT-toets om terug te keren naar de oorspronkelijke standaardstatus; en wanneer het apparaat in werking is geweest, is de toets van de uitsteltimer vergrendeld en kan niet worden ingedrukt.

Functiewijziging: Als herselectie van de functie gewenst is na het instellen van de functie, drukt u direct op de  toets wanneer de machine niet werkt; de  toets drie seconden ingedrukt houden om terug te keren naar de oorspronkelijke standaardstatus en druk vervolgens op de  toets om de functie te selecteren wanneer de machine werkt; en het menulampje is normaal op onder de werkende staat, en knippert onder de pauze staat.






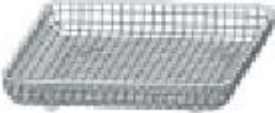


Als aanpassing van tijd en temperatuur gewenst is onder werkende staat van de machine, druk direct op de tijd- of temperatuur insteltoets.

Als roterend bakken is ingesteld, drukt u op de  toets om de rotatie te annuleren als dit niet het niet in gebruik is; en als het roterende bakken niet is ingesteld, drukt u op de  toets om de rotatie te starten als het wel in gebruik is.

Wanneer verlichting nodig is nadat de stroom is ingeschakeld, drukt u op de  toets om het licht in te schakelen; en het lampje gaat automatisch uit nadat de machine is uitgeschakeld.

Selecteer bij het selecteren van de reserveringsfunctie het functiemenu, pas de tijd aan en temperatuur, druk op de  toets en pas vervolgens de gewenste reserveringstijd aan nadat het pictogramlampje brandt, en druk op de  toets om de reservering te starten. Nadat de reservering is gestart, zijn de toetsen behalve de vertragingstimertoets en de lichttoets vergrendeld en kan niet worden gestart. Als de reserveringstijd moet worden gewijzigd, drukt u op de  toets een keer. Het pictogramlampje gaat knipperen, de toets voor de vertragingstimer wordt geactiveerd, en de reserveringstijd kan worden aangepast. Blijf na het aanpassen van de tijd drie seconden, en de vertragingstimerindicator knippert niet en begint automatisch te tellen uit de nieuwe tijd; en als u de reserveringsmodus wilt verlaten, drukt u op de  toets drie seconden lang om terug te keren naar de oorspronkelijke standaardstatus.

| FUNCTIE      | POWER (W) | Zijverwarming | Bovenverwarming | Standaard tijd | Standaard temperatuur | tijdsbestek | Tijdstaap | Temperatuurbereik | Temperatuurstap | Hetelucifer | Rotisserie |
|--------------|-----------|---------------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------|-------------------|-----------------|-------------|------------|
| FRIET        | 1600      | Ja            | Ja              | 11             | 185                   | 1-60        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| KIPVLEUG ELS | 1600      | Ja            | Ja              | 8              | 180                   | 1-60        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| PIZZA        | 1600      | Ja            | Ja              | 9              | 230                   | 1-60        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| STEAK        | 1600      | Ja            | Ja              | 13             | 200                   | 1-60        | 1         | 100-200           | 5 °C            | Ja          | -          |
| VIS          | 800       | Ja            | -               | 15             | 200                   | 1-60        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| BROOD        | 1600      | Ja            | Ja              | 3              | 2630                  | 1-30        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| KIP          | 1600      | Ja            | Ja              | 30             | 180                   | 1-90        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| BRADEN       | 1600      | Ja            | Ja              | 10             | 230                   | 1-30        | 1         | 100-230           | 5 °C            | Ja          | -          |
| GROENTEN     | 1600      | Ja            | Ja              | 10             | 180                   | 1-60        | 1         | 150-180           | 5 °C            | Ja          | -          |
| ONTDOOIE N   | 800       | Ja            | -               | 60             | 65                    | 1-180       | 1         | 60-100            | 5 °C            | Ja          | -          |
| YOGHURT      | 800       | Ja            | -               | 420            | 50                    | 1-990       | 1/3       | 40-60             | 5 °C            | -           | -          |
| BAKKEN       | 800       | Ja            | -               | 60             | 180                   | 1-180       | 1         | 100-180           | 5 °C            | Ja          | -          |
| DROGEN       | 1600      | Ja            | Ja              | 240            | 70                    | 1-990       | 1/3       | 60-80             | 5 °C            | Ja          | -          |
| WARM HOUDEN  | 800       |               | Ja              | 30             | 70                    | 1-990       | 1/3       | 60-100            | 5 °C            | Ja          | -          |

| Onderdeel          | Afbeelding  | Beschrijving  |
|--------------------|---|---|
| Bakplaat           |    | Gebruikt om het eten te bakken.   |
| Ovenrooster        |    | Gebruikt om het eten te bakken.   |
| Handvat            |    | Gebruikt om de bakplaat, het ovenrooster er uit te halen.                                     |
| Rotisserie         |  | Gebruikt om de bakkooi te bevestigen en de grote te bakken voedsel, bijvoorbeeld hele kip.    |
| Rotisserie handvat |  | Gebruikt om de rotisserie en bakkooi te verwijderen.  |
| Airfryer mand      |  | Gebruikt voor klein voedsel. Bij gebruik ervan, zet de airfry mand op het bakrek of bakplaat. |
| Frituurkooi        |  | Gebruikt voor het frituren of bakken van kleine levensmiddelen.                               |
| Kruimellade        |  | gebruikt om de olie vast te houden.   |

Naam en gebruik van de accessoires



## Waarschuwingstips

1. In het geval van een fout in de temperatuurdetector, zal het scherm “E02” weergegeven, die knippert na twee pieptonen, zonder dat er een bewerking is geselecteerd. Het licht zal schakel uit en het product zal gedurende 30 . in de stand-bystatus staan zonder enige bewerking seconden.
2. Wanneer de machine klaar is met werken, worden de temperatuur en tijd weergegeven in een flits van één seconde, en keert terug naar het ingestelde niveau na drie alarmgeluiden. Het lampje gaat uit en het product bevindt zich in de stand-bystatus zonder dat er iets is werking gedurende 30 seconden.
3. De machine stopt (gelijk aan het indrukken van de pauzetoets) als de deur is geopend tijdens het werken, zonder het licht te beïnvloeden, en zal blijven werken na het sluiten van de deur.

## Eerste start

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder stickers of labels op het product die handig zijn om in te pakken.
3. Reinig de accessoires grondig met heet water met heet water, een beetje afwasmiddel! en niet-schurende spons en droog ze na het reinigen af met een schone, zachte doek.

**Warme tips:** U kunt deze onderdelen in de vaatwasser reinigen.

4. Plaats het hoofdgedeelte van de friteuse op een stabiel horizontaal vlak, steek de stekker in het stopcontact! snoer, selecteer het eerste programma en stel vervolgens de temperatuur in op 150°C, en verbrand de friteuse 10 min zonder iets erin. Het is van plan om het eigenaardige te verwijderen geur van verwarmingsbuizen en accessoires.
5. Koppel het netsnoer los en herhaal stap 3 om het na grondig afkoelen opnieuw te reinigen.

Gebruik stappen:

1. Steek het netsnoer in het geaarde stopcontact.
2. Doe het goed bereide voedsel in de accessoires en doe het vervolgens in de friteuse.
3. Selecteer of stel de juiste functie in en druk op de “Aan/Uit”-toets om te koken.  
Waarschuwing: aangezien de friteuse nog steeds op hoge temperatuur is, moet u anti-verbrandingsmiddelen dragen handschoenen aan om het even welk deel behalve de greep aan te raken tijdens het gebruik en binnen een periode van tijd na gebruik van de friteuse. Als de friteuse is afgekoeld, verleng dan de voorverwarmtijd met 3 min.

Opmerking: U kunt de friteuse naar wens voorverwarmen zonder toevoeging van ingrediënten.

#### 4. Schermweergave

- Werktemperatuur en tijd worden weergegeven op het scherm. De temperatuur weergegeven is de ingestelde temperatuur en de weergegeven tijd is de resterende werktijd.

- Een heldere indicator naast de geselecteerde functie knippert.

- Het vet dat uit de ingrediënten stroomt, blijft op de bakplaat achter.

5. Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden geroerd. In het geval van ingrediënten roeren, draag anti-Verbrandingshandschoenen, haal de ingrediënten eruit, en roer de ingrediënten met servies. Doe na het roeren de ingrediënten terug, en sluit de zijdeur om door te gaan met koken.

6. Als u de piep hoort, is het koken klaar. Draag anti-verbrandingshandschoenen, neem het voedsel eruit en leg het op een hittebestendig oppervlak. Opmerking: u kunt het product ook handmatig uitschakelen. Om uit te schakelen, drukt u op de "Aan/Uit" toets direct om het werk af te ronden.

7. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Zo niet, leg ze dan gewoon terug en verhoog de kooktijd met een paar minuten.

8. Als één batch ingrediënten gaar is, kan de airfryer meteen kook nog een batch.

#### **Schoonmaak en onderhoud**

Haal de stekker uit het stopcontact en laat de machine voldoende afkoelen voordat reinigen en reinig het vervolgens als volgt:

1. Reinig de accessoires met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. Verwijder eventuele achtergebleven vlekken met olievlekkenreiniger.

Tips: Als er vlekken op de accessoires blijven zitten, week ze dan in heet water met afwasmiddel gedurende ongeveer 10 minuten voor het reinigen.

2. Reinig de buitenkant en binnenkant van accessoires met een natte doek; en niet schrobben ze met schurende reinigingsbal om schade aan de coating te voorkomen.

3. Veeg de binnen- en buitenkant van het product af met een zachte, uitwringende natte doek. Reinig het product niet direct met water.

4. Voordat u het product gebruikt of opbergt, reinigt u alle onderdelen, droogt u ze af met een droge doek, en monteert u ze vervolgens weer in de oorspronkelijke positie voor het volgende gebruik.

## Garantie en service

Onze producten ondergaan een streng kwaliteitscontroleproces voordat ze worden afgeleverd. Als de product is tijdens de productie onverwachts beschadigd of er is een defect opgetreden of transport, breng het dan terug naar de winkelier. U kunt wettelijk een claim indienen onder de garantie in de volgende gevallen:

Het product wordt gedekt door een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende deze periode zullen we het product repareren of vervangen als het defect blijkt te zijn vanwege materiaal- of productiefouten.

Storingen veroorzaakt door onjuist gebruik of behandeling, storingen veroorzaakt door onbevoegd interventies of reparaties, en fouten veroorzaakt door het gebruik van niet-originele onderdelen zijn niet gedekt door de garantie.

## Correcte verwijdering



WEEE: DE 18770614

Het symbool boven en op het product betekent dat het product geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en mag niet worden aan het eind weggegooid met ander huishoudelijk of bedrijfsafval van zijn gebruiksduur. Het afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) Richtlijn (2012/19/EU) is ingevoerd om recycle producten met behulp van de beste beschikbare terugwinning en recycling technieken om de impact op het milieu te minimaliseren, eventuele gevaarlijke stoffen te behandelen en vermijd de toenemende stortplaats. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over de correcte verwijdering van elektrische of elektronische apparatuur.