

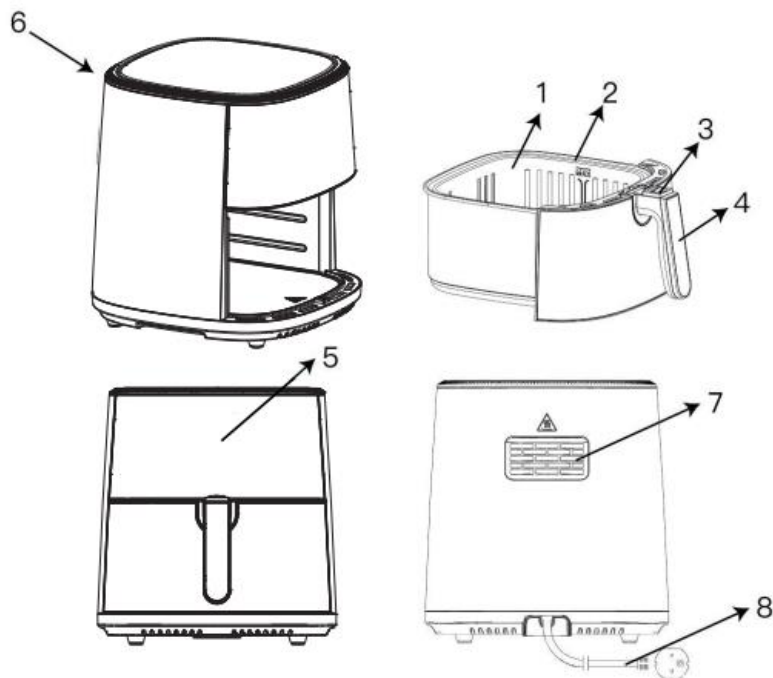
# ZEDAR

## Handleiding

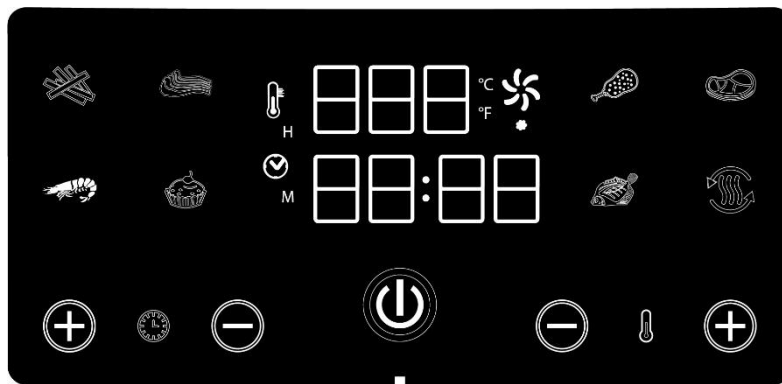


## Algemene beschrijving (Fig.1)


- ① PAN
- ② MAND
- ③ knop
- ④ hendel
- ⑤ SCHERM (bedieningspaneel)
- ⑥ luchtinlaat
- ⑦ luchtuitlaat
- ⑧ hoofdsnoer




## Algemene beschrijving (Fig.2)





-  Aan/uit-toets: Nadat u de voeding hebt aangesloten, drukt u op  om de machine te starten. De machine gaat naar de standaardtemperatuurmodus van 180°C gedurende 15 minuten . U kunt ook het menu selecteren en op drukken  weer aan het werk. Druk drie seconden lang in om de  WIFI -functie te activeren.  verandert langzaam knipperend in snel knipperend. Nadat u klaar bent met werken. druk  om uit te schakelen, en de motor blijft werken en warmte afvoeren gedurende ongeveer 20 seconden.
-  Wifi- weergave : Als het pictogram langzaam knippert, betekent dit dat WIFI niet is ingeschakeld. Als het snel knippert, betekent dit dat het is ingeschakeld en als het pictogram blijft branden, betekent dit dat het is verbonden met de APP (controleer hieronder "Bediening " ) uw Smart Air Fryer “ voor hoe u verbinding maakt met de APP)
-  Tijdaanpassing : Het tijd aanpassing bereik is 0-60 minuten.
-  Temperatuuraanpassing: het bereik van de temperatuuraanpassing bedraagt 80-200 minuten (behalve de ontdooifunctie)
-  Friten: De standaardtijd voor het selecteren van frites uit het menu is 15 minuten en de temperatuur is 200°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.
-  Spek: De standaardtijd voor spek in de menuselectie is 25 minuten en de temperatuur is 180°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.


7.  Drumsticks : De standaardtijd voor het selecteren van drumsticks uit het menu is 20 minuten en de temperatuur is 200°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.

8.  Biefstuk: De standaardtijd voor het selecteren van biefstuk uit het menu is 20 minuten en de temperatuur is 180°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.

9.  Garnalen: De standaardtijd voor het selecteren van garnalen uit het menu is 20 minuten en de temperatuur is 160°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.

10.  Taart: De standaardtijd voor het selecteren van menutaart is 30 minuten en de temperatuur is 160°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.

11.  Vis: De standaardtijd voor het selecteren van vis uit het menu is 20 minuten en de temperatuur is 160°C, die kan worden aangepast aan de smaak van de klant.

12.  Herinnering ontthawen en omdraaien: Druk kort op de ontthawknop om te ontthawen. De standaardtijd is 12 minuten en de temperatuur is 70°C. Door de ontthawknop 2 seconden lang ingedrukt te houden, hoor je 2 pieptonen en klinkt de herinnering bij 2/3 van de totale kooktijd; Als u de ontthawknop 2 seconden 'lang ingedrukt' houdt, hoort u 1 piepton. het betekent dat u de herinnering uitschakelt.

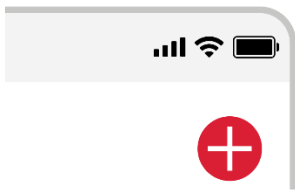
Wanneer de machine aanstaat, is de herinnering 'Omdraaien' standaard uitgeschakeld. Zodra deze functie is ingeschakeld, wordt de herinnering 'Omdraaien' uitgeschakeld wanneer 2/3 van de totale tijd is verstreken. Na 3 pieptonen wordt de herinnering 'Omdraaien' automatisch uitgeschakeld.


13.  Schakelen tussen Celsius en Fahrenheit kan alleen via de APP.

## Uw Smart Airfryer bedienen

Download de “ tuya ”  APP vanaf je telefoon

1. Zet de airfryer aan.
2. Open de tuya- app. Als je al een account hebt, tik je op Inloggen. Om een nieuw account te maken, tik je op Aanmelden.
3. Nadat u bent ingelogd op de startpagina, tikt u op “+” in de rechterbovenhoek van het scherm.  
**Let op:** Zorg ervoor dat WiFi (2,4ghz) en Bluetooth van uw mobiele apparaat zijn ingeschakeld.



4. Houd de Switch-toets  3 seconden ingedrukt totdat u een pieptoon hoort en het  WiFi-lampje snel begint te knipperen.
5. Selecteer het tabblad Automatische scan. De Airfryer wordt automatisch gedetecteerd en tikt vervolgens op Volgende.
6. Selecteer hetzelfde WiFi-netwerk van uw mobiele apparaat, voer het wachtwoord in en tik op volgende.
7. De Air Fryer en de app beginnen nu met het koppelingsproces.
8. Nadat u het apparaat succesvol heeft geconfigureerd, tikt u op Gereed om het koppelen te voltooien.

### Koppelen met “Handmatig toevoegen”

Als alternatief kan de Air Fryer worden gekoppeld via de optie Handmatig toevoegen in de app. Tik op de knop “+” in de rechterbovenhoek en selecteer het tabblad Handmatig toevoegen. Zoek en selecteer de Airfryer en volg daarna de instructies op het scherm.

#### Opmerking:

- Selecteer altijd een 2,4GHz WiFi-netwerk als er een optie is.
- De standaardkoppelingsinstelling is de EZ-modus. In de EZ-modus drukt u opnieuw lang op de WiFi-knop gedurende 3 seconden om over te schakelen naar de AP-modus en de WiFi-indicator begint langzaam te knipperen. Voor het koppelen in de AP-modus volgt u de instructies op het scherm van uw mobiele apparaat.

## **Belangrijk**

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt, aangezien er gevaren kunnen ontstaan

optreden bij onjuiste handelingen.

## **Gevaar**

- Dompel de behuizing niet onder in water en spoel hem niet af onder de kraan vanwege de elektrische en verwarmingscomponenten.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat terechtkomt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten in de mand om contact met verwarmingselementen te voorkomen.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet af als het apparaat in werking is.
- Het vullen van de olie opvangplaat met olie kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.

## **Waarschuwing**

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegde persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te repareren.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat tenminste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het hete lucht frituren komt er hete stoom vrij via de lucht uitlaatopeningen. Houd je handen en gezicht op veilige afstand van de stoom

en vormen de lucht uitlaatopeningen.

- Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen.
- Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de mand uit het apparaat haalt.

### **Voorzichtigheid**

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak wordt geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De garantie vervalt als het apparaat professioneel of semi-professioneel wordt gebruikt. En als het niet volgens de instructies wordt gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat u het kunt verplaatsen of schoonmaken.

### **Automatische uitschakeling**

Het apparaat beschikt over een ingebouwde timer, deze schakelt het apparaat automatisch uit wanneer het aftelt naar nul. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door aan de timerknop naar nul te brengen.

### **Elektromagnetische velden (EMF)**

Het apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot Elektromagnetische velden (EMF).

Bij juiste behandeling is er geen schade voor het menselijk lichaam, gebaseerd op beschikbare wetenschappelijke gegevens.

### **Vóór het eerste gebruik**

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of labels.
2. Maak de mand en de olie opvangplaat schoon met heet water en een beetje afwasmiddel. Gebruik een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een doek.

### **Klaarmaken voor gebruik**

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op een niet-hartbestendig oppervlak.

### **Het apparaat gebruiken**

Met dit apparaat kunt u een groot aantal gerechten bereiden. U kunt hiervoor hulp krijgen van de klantenservice en het receptenboek in de APP.

### **Hete lucht frituren**

1. Sluit de netstekker aan op een geaard stopcontact
2. Gebruik het handvat van de mand en trek de mand uit de airfryer
3. Plaats de ingrediënten in de mand

Overschrijd de **MAX- aanduiding** niet (zie paragraaf 'instellingen' in dit hoofdstuk), omdat dit de kwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.

4. Schuif de mand terug in de Airfryer en sluit de deur
5. Draai de temperatuurregelknop naar de juiste temperatuur. Zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen
6. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk)
7. Om het apparaat in te schakelen, zet u de timerknop naar de gewenste bereidingstijd



**Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is**

Opmerking: Als u wilt, kunt u het apparaat ook voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten.

- a) Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan branden.
- b) De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- c) Tijdens het hete lucht frituurproces gaat het opwarmlampje aan en uit van tijd tot tijd. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is in- en uitgeschakeld de ingestelde temperatuur aanhouden.

8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Trek op deze manier de mand aan het handvat uit het apparaat en schud. Schuif vervolgens de mand terug in de Zedar Air fryer.

*Tip: Als je de timer op de helft van de bereidingstijd instelt, moet je de ingrediënten schudden wanneer u de timerbel hoort rinkelen. Dit betekent echter dat u de timer opnieuw instellen op de resterende bereidingstijd na het schudden.*

9. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand eruit en plaats deze op de hittebestendige houder.

Let op: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Door de timer op nul te zetten.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de mand eenvoudig terug in het apparaat en stel de timer in op een paar minuten extra.

11. Leeg de mand in een kom of op een bord.

*Tip: Om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten uit de mand met een tang of ander hulpmiddel.*

12. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de Zedar air fryer direct klaar voor de volgende partij.

### **Instellingen**

Onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten van oorsprong verschillen, maat, vorm en merk, wij kunnen de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, verstoort het proces nauwelijks als u de mand er uit haalt om te schudden.

	Min-Max Hoeveelheid (G)	Tijd (min.)	Temp. (°C/°F)	Schudden	Extra informatie
<b>Frietjes</b>					
Dunne diepvriesfriet	300-400	18-25	200/395	Ja	
Dikke diepvriesfriet	300-400	20-25	200/395	Ja	
Aardappelgratin	500	20-25	200/395	Ja	
<b>Vlees &amp; Gevogelte</b>					
Biefstuk	100-500	10-20	180/355	Nee	
Varkenskoteletten	100-500	10-20	180/355	Nee	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Nee	
Worstenbroodje	100-500	13-15	200/395	Nee	
Drumstokken	100-500	25-30	180/355	Nee	
Kipfilet	100-500	15-20	180/355	Nee	
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-400	8-10	200/395	Ja	Ovenklaar gebruiken
Bevroren kipnuggets	100-500	10-15	200/395	Ja	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200/395	Nee	
Bevroren brood verkruid kaas hapjes	100-400	8-10	180/355	Nee	
Gevulde groenten	100-400	10	160/320	Nee	
<b>Bakken</b>					
Taart	300	20-25	160/320	Nee	Gebruik extra bakvorm
Quiche	400	20-22	180/355	Nee	
Muffins	300	15-18	200/395	Nee	Gebruik een extra bakvorm/ovens chaal
Zoete hapjes	400	20	160/320	Nee	

## Tips

- *Kleinere ingrediënten vereisen doorgaans een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.*
  - *Een grotere hoeveelheid ingrediënten vergt slechts een iets langere bereidingstijd, Een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.*
  - *Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het einde resultaat en kan ongelijkmatig gebakken ingrediënten helpen voorkomen.*
  - *Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur uw ingrediënten in de friteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.*
- 
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de Zedar.
  - Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de Zedar.
  - De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
  - Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Voorgemaakt deeg vereist bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
  - Plaats een bakvorm of ovenschaal in de frituurmand als u een taart, quiche of cake wilt bakken, of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
  - U kunt de Zedar ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen, hiervoor stelt u de temperatuur tot 150°C in gedurende maximaal 10 minuten.

Let op: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint met frituren terwijl de Zedar koud is.

## **Schoonmaak**

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

**Maak de mand en de binnenkant van het apparaat niet schoon met een metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Maak de olie opvangplaat en de mand schoon met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Eventueel achtergebleven vuil kunt u verwijderen door ontvettingsvloeistof.

Let op: De olie opvangplaat en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

*Tip: Als er vuil aan het mandje of de onderkant van de olie opvangplaat zit, vul het dan met heet water*

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

## **Opslag**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## Garantie en Service

Dit product wordt geleverd met een garantie van 12 maanden vanaf de datum van aankoop, die geldig is voor de oorspronkelijke koper. De garantie dekt defecten in materialen en vakmanschap onder normaal gebruik en onderhoud van het product. Indien het product defect raakt binnen de garantieperiode, zal Zedar het product repareren of vervangen naar ons eigen inzicht en zonder kosten voor de klant.

Zedar is niet aansprakelijk in gevallen van schade door misbruik, verwaarlozing, ongelukken, wijzigingen of onjuist gebruik van het product.

Om aanspraak te maken op de garantieservice moet de klant contact opnemen met onze klantenservice voor instructies en het verkrijgen van een retourautorisatie. Zedar is niet aansprakelijk voor het retour gestuurde pakket zonder retourautorisatie. De garantie is alleen van toepassing op producten die zijn gekocht bij een erkende verkoper en is niet overdraagbaar.

Let op: Bewaar het originele aankoopbewijs met aankoopdatum in geval van een garantie claim.

Houdt er rekening mee dat het originele aankoopbewijs vereist is om in aanmerking te komen voor een garantieservice. Zedar behoudt zich het recht voor om te bepalen of een product in aanmerking komt voor garantieservice en om te beslissen of het product moet worden gerepareerd of vervangen.

Deze garantie vervangt alle andere garanties, expliciet of impliciet, inclusief maar niet beperkt tot impliciete garantie van verkoopbaarheid en geschiktheid voor een bepaald doel. In geen geval is Zedar aansprakelijk voor incidentele of gevolgschade die voortvloeit uit het gebruik of de onmogelijkheid om dit product te gebruiken.

Neem voor informatie of voor het indienen van een garantieclaim contact op met onze klantenservice. E-mail: [Info@zedar.eu](mailto:Info@zedar.eu)



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen moet u het op een verantwoorde manier recycleren om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

## Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van reden.

