

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

 **TurboAir Fryer**
Rapid Air Technology

HETELUCHTFRITEUSE



GEBRUIKSAANWIJZING

TT-AF1

www.zline-world.com

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Onder andere de volgende:

Lees alle instructies.

Gevaar

- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de bakmand om te voorkomen dat deze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen aan de zijkanten en onderkant van het apparaat niet af.
- Vul de bakmand niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken: dompel het snoer, de stekkers of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Spoel de heteluchtfriteuse niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning alvorens u het apparaat aansluit.
- Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker. Gebruik het apparaat ook niet nadat dit defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd.
- Bak etenswaren niet langer dan 1 uur continu. Wacht vervolgens enkele minuten om het apparaat af te laten koelen voordat u opnieuw begint met bakken.
- Doe nooit aluminiumfolie, bakpapier of keukenpapier in de bakmand of ergens anders in het apparaat om te bakken.
- Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Dit apparaat is **ER NIET VOOR BEDOELD VOOR GEBRUIK** door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij **ONDER HET TOEZICHT** van een verantwoordelijke persoon staan of de juiste instructies hebben gekregen voor het gebruik van het apparaat. Dit apparaat **MAG NIET GEBRUIKT WORDEN** door kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Bij gebruik van een apparaat door of in de nabijheid van kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en zorg dat het snoer geen hete oppervlakken raakt.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact wordt gestoken. Als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, dan zet u eerst een willekeurige regelaar op "uit". Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Neem aan de achterkant van het apparaat een vrije ruimte van minimaal 10 cm in acht en zorg voor 10 cm vrije ruimte boven het apparaat. Zet niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Bij het heteluchtfrituren komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht als u de bakmand uit het apparaat haalt.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- De accessoires voor de heteluchtfriteuse worden warm als u deze in de heteluchtfriteuse gebruikt. Wees voorzichtig als u de accessoires gebruikt.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Evenmin is het apparaat bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats geen etenswaren of andere voorwerpen op het verwarmingselement. Als er tijdens de werking van het apparaat een stuk voedsel op het verwarmingselement valt, schakel het apparaat dan uit. Verwijder het voedsel onmiddellijk met een vork of een soortgelijk voorwerp.
- Gebruik geen andere accessoires en keukengerei dan de accessoires die en het keukengerei dat door de fabrikant voor gebruik met dit apparaat worden aanbevolen. Als u accessoires gebruikt waarvan de fabrikant het gebruik met dit apparaat afraadt, dan kan dit letsel veroorzaken.
- Stuur het apparaat altijd terug naar een door de verkoper geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet om het apparaat zelf te repareren, anders komt de garantie te vervallen.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 5 °C en 40 °C.
- Trek na gebruik altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende ca. 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of reinigt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen.
- Leeg de bakmand na elke bereiding, vooral als u vette of gemarineerde etenswaren bakt. Wees voorzichtig: de bakmand wordt tijdens het gebruik heet.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die u in dit apparaat bakt na de bereiding een goudgele kleur hebben in plaats van donkere of bruine kleur. Verwijder verbrande etensresten. Bak verse aardappelen niet bij een temperatuur boven de 180 °C (om de productie van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Ga uiterst voorzichtig te werk bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

Verlengkabel

- Het apparaat beschikt over een kort snoer om het risico te beperken dat iemand verstrikt raakt in of struikelt over het snoer.
- Er zijn langere verlengkabels verkrijgbaar. Het gebruik hiervan is toegestaan, mits er voorzichtig

mee om wordt gegaan.

c) Als u een langer verleng snoer gebruikt:

1) De vermelde elektrische belasting van het netsnoer of het verlengsnoer moet minstens even groot zijn als de elektrische belasting van het apparaat;

2) Breng het snoer zodanig aan dat dit niet over het aanrecht of over de rand van de tafel hangt.

Hier kunnen kinderen aan het snoer trekken of iemand kan er per ongeluk over struikelen; en

3) Als het apparaat van geaard is, dan moet het netsnoer of het verlengsnoer geaard en 3-aderig zijn.

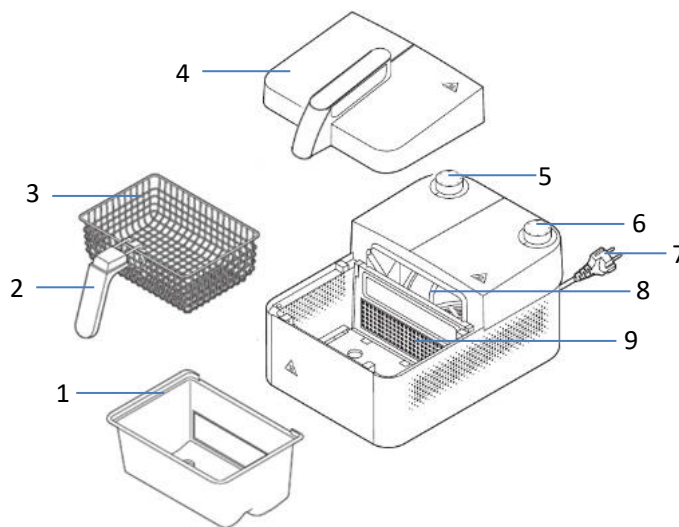
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Belasting

Itemnummer	TT-AF1
Spanning	220-240 V
Vermogen	1200 W
Capaciteit van de bakmand	3,2 liter

Algemene beschrijving

- 1 Uitneembare bak
- 2 Afneembare handgreep
- 3 Bakmand
- 4 Deksel
- 5 Temperatuurknop (90-210 graden)
- 6 Inschakelknop met timer (0-30 min.)
- 7 Stekker
- 8 Ventilator
- 9 Verwarmingselement



Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik. (Zie 'Reiniging')

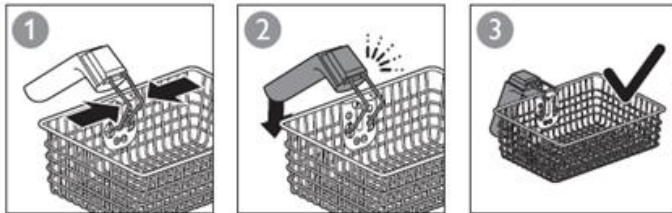
Vorbereiden voor gebruik

De afneembare handgreep aan de bakmand bevestigen

1 Druk de metalen staven op de handgreep tegen elkaar en steek de uiteinden in de openingen van de bakmand.

2 Laat de metalen staven los en druk de hendel naar beneden tot deze vastklikt ('klik').

3 De bakmand is klaar voor gebruik.



Etenswarentabel

De onderstaande tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de etenswaren die u wilt bereiden.

Opmerking:

1. Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Omdat etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij de optimale instelling voor uw etenswaren niet garanderen.
2. De technologie van de heteluchtfriteuse verhit de lucht in het apparaat direct.
3. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u etenswaren gaat bereiden terwijl de heteluchtfriteuse nog koud is.
4. Tijdens de bereiding komt er stoom uit de rand van de deksel en de gaten van de zijkant. Geen zorgen: dit is normaal.

Etenswaren	Hoeveelheid	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	Schudden/omdraaien	Aanvullende informatie
Bevroren frietjes	300 g	210	13-15	halverwege schudden	Schudden na 7-8 minuten en na 10-11 minuten
Bevroren frietjes	500 g	210	15-17	halverwege schudden	Schudden na 8-9 minuten en na 12-13 minuten
Bevroren frietjes	800 g	210	18-20	halverwege schudden	Schudden na 8-9 minuten en na 13-14 minuten
Verse frietjes	300 g	165	18-20	halverwege schudden	Elke 7 minuten schudden
Verse frietjes	500 g	165	25-27	halverwege schudden	Elke 8 minuten schudden
Verse frietjes	800 g	165	30-35	halverwege schudden	Elke 8 minuten schudden
Kipnuggets, vissticks	500 g	210	10-15	schudden of halverwege omdraaien	Ovenklare (voorgebakken) of vers bereide
samosa's, loempia's	500 g	210	6-10	halverwege omdraaien	
Kippenvleugels	600 g	210	15-20	halverwege omdraaien	
Kipdrumsticks	4-8 stuks	210	20-25	halverwege omdraaien	
Kippenpoten	2-6 stuks	210	25-30	halverwege omdraaien	
Koteletten, biefstuk	2-3 stuks	210	15-20	halverwege omdraaien	
Vis	1 hele vis, 2 visfilets	200	10-15	halverwege omdraaien	
Garnalen	10-12 stuks	210	7-12	halverwege omdraaien	
Cupcake	6 stuks	150	15-17		
Muffins	6 stuks	150	15-17		

Het apparaat gebruiken

Dit is een heteluchtfriteuse die op hete lucht werkt. Vul de bakmand niet met olie of frituurvet.

1 Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal, vlak en hittebestendig oppervlak.

Opmerking: Zet niets bovenop het apparaat of tegen de zijkanten van het apparaat. Dit kan de luchtstroom onderbreken en het frituurresultaat beïnvloeden.

Let op: plaats het apparaat niet op niet-hittebestendige oppervlakken.

2 Steek de stekker in het stopcontact.

3 Verwijder de deksel van de heteluchtfriteuse.

4 Pak de bakmand eruit.

5 Plaats de deksel terug op het apparaat.

6 Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur (90-230 graden).

Opmerking: Het wordt aanbevolen om de knop terug te draaien naar de MIN-stand als u het apparaat uitschakelt.

7 Draai de inschakelknop op de gewenste bereidingstijd.

Opmerking: Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als het apparaat koud is.

Opmerking: De timer begint af te tellen tot de ingestelde voorbereidingstijd.

8 Doe de etenswaren in de bakmand.

Opmerking: Met de heteluchtfriteuse kunt u veel verschillende etenswaren bereiden. Raadpleeg de etenswarentabel (zie 'Etenswarentabel') voor de juiste hoeveelheden en de bereidingstijden.

Opmerking: Maak de bakmand niet te vol en overschrijd de hoeveelheid die in de etenswarentabel vermelde hoeveelheid niet (zie 'Etenswarentabell'). Dit kan de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.

Opmerking: Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, controleer dan eerst de bereidingstijd van de verschillende etenswaren alvorens u deze tegelijkertijd bereidt. Zelfgemaakte frietjes en drumsticks kunnen bijvoorbeeld tegelijkertijd worden bereid, omdat deze dezelfde instellingen vereisen.

9 Verwijder na het voorverwarmen de deksel en plaats het bakmand met de etenswaren in de heteluchtfriteuse.

10 Plaats de deksel terug op het apparaat.

11 De timer telt verder af tot de ingestelde voorbereidingstijd.

Opmerking: Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of omgedraaid (zie 'Etenswarentabel'). Om de etenswaren te schudden, verwijdert u eerst de deksel.

Pak vervolgens de bakmand aan de handgreep uit het apparaat en schudt deze boven de

gootsteen een aantal keer heen en weer. Plaats vervolgens de bakmand terug in het apparaat en doe de deksel weer op het apparaat.

Opmerking: Overtollige olie uit de etenswaren wordt verzameld op de bodem van de bakmand.

Tip: als u de timer op de helft van de bereidingstijd instelt, dan hoort u de timer piepen als u de etenswaren moet schudden of omdraaien. Dit betekent echter dat u de timer na het schudden of omdraaien opnieuw moet instellen op de resterende bereidingstijd.

12 Als u de timer hoort piepen, dan is de ingestelde voorbereidingstijd verstreken.

Opmerking: Als u meerdere porties vette etenswaren (bijv. drumsticks, worstjes of hamburgers) bereidt, verwijder dan de overtollige olie na elke portie met een keukenrol uit de bakmand. Wees voorzichtig: de bakmand wordt erg heet tijdens het gebruik.

Opmerking: u kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Draai hiertoe de inschakelknop op 0.

13 Open de deksel en pak de bakmand uit het apparaat. Plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

14 Controleer of de etenswaren klaar zijn.

Als de etenswaren nog niet klaar zijn, dan zet u de bakmand gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op enkele minuten extra.

Na het heteluchtfrituren zijn de bak, de bakmand, de behuizing en de etenswaren heet. Afhankelijk van het soort etenswaren in de bakmand kan er stoom ontsnappen.

15 Leeg de bakmand in een kom of op een bord.

Tip: gebruik een tang om grote of kwetsbare etenswaren uit de bakmand te halen.

Als een portie klaar is, dan is de heteluchtfriteuse direct klaar voor de bereiding van een volgende portie.

Zelf frietjes maken

Als u zelfgemaakte frietjes in de heteluchtfriteuse wilt bereiden, let dan op het volgende:

- Kies een aardappelras dat geschikt is om frietjes van te maken.
- U kunt de frietjes het beste in porties tot 500 gram bakken voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frietjes worden over het algemeen minder krokant dan kleinere frietjes.
- Schud tijdens de bereiding 2 tot 3 keer met de bakmand.

1 Schil de aardappelen en snijd deze in reepjes.

2 Week de aardappelreepjes gedurende minstens 30 minuten in een kom.

3 Leeg de kom en droog de aardappelreepjes met keukenpapier.

4 Doe een halve eetlepel olijfolie in de kom, doe de reepjes in de kom en meng het geheel tot de reepjes bedekt zijn met olie.

5 Haal de reepjes met de hand of keukengerei uit de kom, zodat de overtollige olie in de kom achterblijft.

Opmerking: schud de kom niet leeg om alle reepjes in één keer in de bakmand te doen, om te voorkomen dat er overtollige olie op de bodem van de bakmand terechtkomt.

6 Doe de reepjes in de bakmand.

7 Frituur de aardappelreepjes en schud de bakmand halverwege het luchtfrituurproces. Schud 2 tot

3 keer tijdens het bereidingsproces als u meer dan 400 gram frites bakt.

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u etenswaren gaat bereiden terwijl het apparaat nog koud is.

Opmerking: U kunt ook voorgebakken bevroren frietjes of voorgebakken frietjes uit de koeling uit de supermarkt gebruiken.

Opmerking: raadpleeg de etenswarentabel voor de juiste hoeveelheden en bereidingstijden (zie 'Etenswarentabel').

Tips

- Een kleinere hoeveelheid etenswaren vereist een iets kortere bereidingstijd, een grotere hoeveelheid etenswaren heeft een iets langere bereidingstijd nodig.
- Het wordt aanbevolen om de bakmand van de heteluchtfriteuse niet verder te vullen dan $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit. De maximale hoeveelheid etenswaren die kan worden bereid is afhankelijk van het soort etenswaren dat u wilt bereiden (zie 'Etenswarentabel').
- Het wordt aanbevolen om enkele minuten te wachten om het apparaat af te laten koelen als u na de bereiding van de 1e portie een volgende portie wilt bereiden. Bak etenswaren niet langer dan 1 uur continu.
- Als u ovenklare snacks bereidt, voeg dan geen olie toe. Deze snacks zijn meestal voorgebakken en worden goudbruin en knapperig als deze in de heteluchtfriteuse bereid worden.
- Als u ovenklare snacks bereidt die niet knapperig worden en bleek blijven, controleer dan het volgende:
 - De hoeveelheid snacks: doe kleinere porties snacks in de bakmand. Bedek de bodem van de bakmand met slechts één laag snacks. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
 - De bereidingstijd: als u het apparaat niet voorverwarmd heeft alvorens u de snacks erin doet: voeg 3 minuten extra bereidingstijd toe aan de bereidingstijd als u de timer instelt.
 - De meeste snacks hebben de aangegeven bereidingstijd nodig om volledig gaar te worden in de oven. De bereidingstijden voor de friteuse zijn korter en leiden ertoe dat de etenswaren niet volledig gaar zijn. De meeste snacks hebben tussen de 10 en 15 minuten nodig om gaar te worden.
 - Als uw kroketten of snacks barsten als u deze in de heteluchtfriteuse bereidt, kies dan voor een kortere bereidingstijd.

Reiniging

Waarschuwing: laat de bakmand, de bak en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om deze onderdelen te reinigen.

Reinig het apparaat na elk gebruik. Verwijder na elk gebruik de olie en het vet van de bodem van de bak om rook te voorkomen.

1 Draai de inschakelknop op 0, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende 10 minuten afkoelen.

Tip: verwijder de deksel en de bak om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.

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

3 Reinig de bakmand en bak met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
Opmerking: de bakmand en de bak zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten in de bakmand of bak blijven kleven, dan laat u de bakmand of bak 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel weken. Door het weken komen de etensresten los. Hierdoor zijn deze dan vervolgens gemakkelijker om te verwijderen. De kwaliteit van uw afwasmiddel bepaalt hoe gemakkelijk het is om etensresten en vet te verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de bakmand of bak zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruik dan een vloeibare ontvetter.

Tip: gebruik een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

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

Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.


Opslag

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn alvorens u het apparaat opbergt. (zie 'Reiniging')

Probleemoplossing

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de meest voorkomende problemen die zich met het apparaat kunnen voordoen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt tijdens het gebruik heet.	De buitenkant van het toestel wordt heet omdat de hitte binnenin uitstraalt naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen, knoppen en toetsen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aanraken.
		De bakmand, de bak en de binnenkant van de deksel worden tijdens het gebruik van het apparaat altijd heet om ervoor te zorgen dat de etenswaren goed gaar worden. De bakmand en bak zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat gedurende langere tijd ingeschakeld laat, worden sommige gedeeltes te heet om aan te raken. Deze gedeeltes zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende symbool:  Zolang u zich bewust bent van de hete gedeeltes en deze niet aanraakt, kunt u het apparaat volledig veilig gebruiken.
De bereiding van mijn zelfgemaakte frietjes is niet zoals ik had verwacht.	U hebt niet het juiste aardappelras gebruikt.	Volg de instructies in deze handleiding om zelfgemaakte frietjes te bereiden (zie 'Zelf frietjes maken').
	Er zitten te veel etenswaren in de bakmand.	Volg de instructies in deze handleiding om zelfgemaakte frietjes te bereiden (zie 'Zelf frietjes maken').
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereiding geschud worden.	Volg de instructies in deze handleiding om zelfgemaakte frietjes te bereiden (zie 'Zelf frietjes maken').
De heteluchtfriteuse gaat niet aan.	De stekker van het apparaat is niet ingestoken in het stopcontact.	Als u het apparaat inschakelt, hoort u het geluid van een draaiende ventilator. Als u dit geluid niet hoort, controleer dan of de stekker goed in het stopcontact zit.

	U hebt de timer ingesteld op een kortere tijd dan 5 minuten.	Stel de timer in op een tijdsduur van 5 minuten of langer.
	Er zijn meerdere apparaten aangesloten op één stopcontact.	Probeer een ander stopcontact en controleer de zekeringen. De heteluchtfriteuse heeft een vermogen van 1200 W.
Ik zie enkele beschadigingsplekken in mijn apparaat. Is dat gevaarlijk?	Door het aanraken of krassen van de coating kunnen er in de bak van het apparaat kleine beschadigingsplekken ontstaan (bijv. bij het plaatsen van de bakmand of bij de reiniging).	Dit gebeurt niet als u de bakmand op de juiste wijze in de bak laat zakken. Als u de bakmand hier onder een bepaalde hoek in zet, dan kan de zijkant tegen de wand van de bak stoten, waardoor kleine stukjes coating afbreken. Deze plekjes kunnen geen kwaad, omdat de gebruikte materialen voedselveilig zijn.
De deksel zit vol met water en het metalen gedeelte is verkleurd.	U hebt de deksel in de vaatwasmachine gereinigd.	De deksel is niet vaatwasmachinebestendig. Reinig de deksel handmatig met wat afwasmiddel en een vochtige doek. Als er wat water in de deksel zit, probeer dit er dan uit te schudden. Het water dat nog achterblijft in de deksel, zal tijdens het bereiden van etenswaren verdampen.
Als ik de deksel van het apparaat tijdens het heteluchtfrituren af haal, dan vliegen er wat kruimels mijn richting uit.	U bereidt gepaneerde etenswaren	Als u gepaneerde etenswaren bereidt, schakelt u het apparaat uit voordat u de deksel opent. Als u gepaneerde etenswaren tijdens de bereiding moet schudden of omdraaien, dan stelt u de timer in op de helft van de bereidingstijd (of op de tijd waarna u de etenswaren wilt schudden of omdraaien). Wacht tot u de timer hoort piepen en schakel het apparaat uit voordat u de deksel verwijdert. Stel de timer na het schudden of omdraaien in op de resterende bereidingstijd. Tip: schud de bakmand boven de gootsteen om te voorkomen dat er kruimels paneermeel in het apparaat terecht komen.

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet met het normale huisvuil weggegooid mag worden (2012/19/EU).

- Volg de regels van uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.

Een correcte verwijdering helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

