



GEBRUIKSAANWIJZING



LUCHTFRYER

TT-AF4

www.zline-world.com

BELANGRIJKE WAARBORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. Lees alle instructies goed en duidelijk door.

Gevaar

- Leg de te bakken ingrediënten altijd in de frituurpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen in de zijkanten en de bodem van het apparaat niet.
- Vul de frituurpan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Dompel ter bescherming tegen elektrische schokken het snoer, de stekkers of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Spoel het niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is beschadigd.
- Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicefaciliteit voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij op een veilige manier toezicht hebben gekregen op of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de risico's ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Nauwe supervisie is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit. Om de stekker uit het stopcontact te halen, zet u alle bedieningselementen op "uit" en haalt u 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 hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 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 waarvoor het bestemd is.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de luchttuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchttuitlaatopeningen. Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de frituurpan uit het apparaat haalt.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak geen hete oppervlakken aan.
- De accessoires voor de luchtföhn worden warm als u ze in de luchtföhn gebruikt. Wees voorzichtig als u ze hanteert.

Let op:

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen. Niet buitenshuis gebruiken.
- Plaats geen voedsel of andere zaken op het verwarmingselement. Als er tijdens de werking van het apparaat een stuk voedsel op het verwarmingselement valt, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u het voedsel onmiddellijk met een vork of een soortgelijk voorwerp.
- Gebruik bij dit apparaat geen andere accessoires en keukengerei dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Stuur het apparaat altijd terug naar een door de verkoper geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, anders vervalt de garantie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 5°C en 40°C.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen voordat u het behandelt of reinigt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of afneemt.
- Leeg de frituurpan na elke partij, vooral wanneer u vet of gemarineerd voedsel bakt. Wees voorzichtig, want de frituurpan wordt heet tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de in dit apparaat bereide ingrediënten goudgeel uitkomen in plaats van donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Bak verse aardappelen niet bij een temperatuur boven 180°C (om de productie van acrylamide te minimaliseren).
- Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, moet uiterst voorzichtig te werk worden gegaan.

Verlengsnoer

- a) Er is een kort stroomsnoer voorzien om het risico te verkleinen dat men verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer.
- b) Er zijn langere verlengkabels beschikbaar en deze kunnen worden gebruikt als er voorzichtig met het gebruik ervan wordt omgesprongen.
- c) Als er een langer verlengsnoer wordt gebruikt:
 - 1) Het gemarkeerde elektrische vermogen van de kabelset of het verlengsnoer moet minstens zo

groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat;

2) Het koord moet zo worden gerangschikt dat het niet over het aanrecht of tafelblad kan worden gedrapeerd waar er door kinderen aan kan worden getrokken of waar u er onbedoeld over kan struikelen.

3) Als het apparaat van het geaarde type is, moet het snoer of het verlengsnoer een geaard 3-draads snoer zijn.

SLA DEZE INSTRUCTIE OP

Beoordeling

Artikelnummer	TT-AF4
Spanning	220-240V
Vermogen	1400W
Capaciteit van de frituurpan	5L

Algemene beschrijving

A rek (in pot)

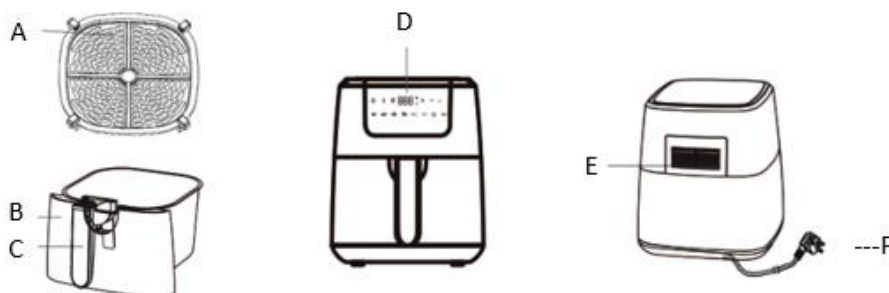
D-paneel

B B Braadpan

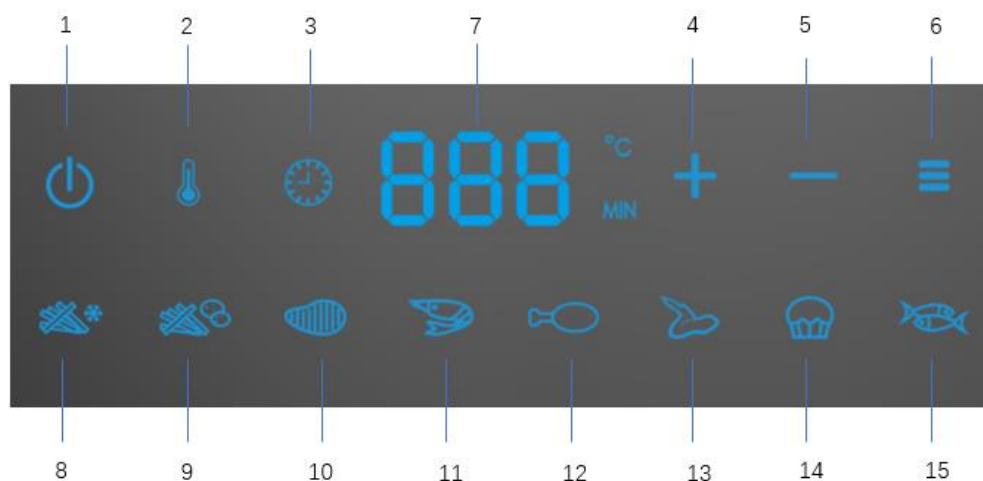
E Luchtuitlaat

C Handgreep

F Netsnoer/stekker



Paneelbeschrijving



1, AAN/UIT, na het inpluggen, druk op deze knop om de friteuse aan te zetten, na het kiezen van de functies, druk op deze knop om het programma te starten. U kunt het koken ook annuleren door deze toets ook tijdens het koken in te drukken.

2, Temperatuurinstelling. Wanneer de kooktemperatuur moet worden aangepast, drukt u deze toets in en vervolgens drukt u op "+" of "-" om de temperatuur naar wens aan te passen.

3. Instelling van de kooktijd. Wanneer u de kooktijd moet aanpassen, drukt u op deze toets en vervolgens op "+" of "-" om de kooktijd naar wens aan te passen.

4, "+" om de kooktemperatuur of kooktijd te verhogen.

5, "-" om de kooktemperatuur of kooktijd te verlagen.

6, Menu-toets. Druk op deze toets om de juiste functies te kiezen uit 8-15.

7, Digitale weergave. Geeft afwisselend de kooktijd en de temperatuur weer.

8-15, Vooraf ingestelde functies, zie de onderstaande standaardinstelling van de kooktijd en -temperatuur voor elke functie, u kunt de kooktijd of kooktemperatuur aanpassen aan de hoeveelheid van het voedsel.

Functie	Standaard kooktijd	Standaard kooktemperatuur	Instelbaar tijdsbereik	Instelbaar temperatuurbereik
Frietten (bevroren)	15 min.	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
Frietten (vers)	25 min.	200°C	65°C-200°C	1min-90mins
Biefstuk	25 min.	180°C	65°C-200°C	1min-90mins
Garnalen	12 min.	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
Chicken legs/ drumsticks	20 min.	185°C	65°C-200°C	1min-90mins
Chicken wings	15 min.	180°C	65°C-200°C	1min-90mins
Bakken	25 min.	160°C	65°C-200°C	1min-90mins
Vis	15 min.	165°C	65°C-200°C	1min-90mins

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 'Schoonmaken')

Vorbereiden op gebruik

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

Opmerking: Leg niets op de bovenkant of de zijkanten van het apparaat. Dit kan de luchtstroom verstoren en het frituurresultaat beïnvloeden.

Voorzichtig: Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendige ondergrond.

2 Plaats het rekje in de braadpan.

Voorzichtig: Vul de pot niet met olie of een andere vloeistof.

Gebruik van het apparaat

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

1 Steek de stekker in het stopcontact.

2 Trek de frituurpan voorzichtig uit de luchtketel, zorg ervoor dat het rekje in de pan zit.

3 Doe de ingrediënten in de braadpan, op het rek.

Opmerking: De luchtfriteuse kan een groot scala aan ingrediënten bereiden. Raadpleeg de voedingstabel (zie 'Voedingstabel') voor de juiste hoeveelheden en bereidingstijd.

Let op: Vul de braadpan niet te veel of overschrijd de hoeveelheid die in de voedingstabel (zie 'Voedingstabel') is aangegeven, omdat dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.

Opmerking: Als u verschillende ingrediënten tegelijk wilt bereiden, controleer dan de bereidingstijd die nodig is voor de verschillende ingrediënten voordat u ze tegelijkertijd gaat bereiden.

4 Schuif de frituurpan terug in de airfryer,.

Voorzichtig: Raak de pot niet aan tijdens en korte tijd na gebruik, want het wordt erg heet, kan de pot alleen bij het handvat vasthouden.

5 Druk op de START-toets om de friteuse in te schakelen, druk vervolgens op de MENU-toets om de gewenste functie te kiezen, stel de kooktimer in en stel eventueel de temperatuur in.

6 Druk op de START-toets om te beginnen met koken.

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is. Als u wilt, kunt u het apparaat ook laten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten. Kies in dat geval de 1^e functie en stel de tijd in op 3 minuten en start.

Opmerking: Op het display wordt de resterende kooktijd weergegeven.

7 Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pot bij het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif vervolgens de pot weer in de friteuse.

Voorzichtig: Raak de pan niet aan tijdens het schudden, want hij is erg heet.

Let op: Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de frituurpan.

8 Als u het BEEP-geluid hoort, is de ingestelde voorbereidingstijd verstreken.

Opmerking: Als u meerdere partijen vette ingrediënten bereidt (bijv. drumsticks, worsten of

hamburgers), zorg er dan voor dat u na elke partij overtollige olie met een keukenpapiertje uit het rek en de bodem van de frituurpan verwijdert. Wees voorzichtig, want ze worden erg heet tijdens het gebruik.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Druk hiervoor op de START-toets om te annuleren.

13 Trek de braadpan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

14 Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, zet dan de pot terug in het apparaat en kook nog een paar minuten extra.

Opmerking: Na het frituren met hete lucht zijn de frituurpan, het rek, de behuizing en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de frituurpan. Er kan stoom uit ontsnappen. Dit is normaal.

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

Tip: Gebruik een tang om grote of kwetsbare ingrediënten uit de braadpan te verwijderen.

Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de luchtfriteuse direct klaar voor de bereiding van een andere partij.

Voedingstafel

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

Let op: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat de ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer u begint te bakken terwijl de heteluchtfrituur nog koud is.

	Bedrag (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Opmerking
Aardappel & friet				
Bevroren frieten	300-500	15-20	200	Schudden tijdens het koken
Verse frietjes	300-500	20-30	180	Schudden tijdens het koken
Aardappelgratin	300-600	20-30	200	Schudden tijdens het koken
Vlees & Gevogelte				
Biefstuk	100-500	10-20	200	Omdraaien tijdens het koken
Varkenskoteletten	100-500	10-20	200	Omdraaien tijdens het koken
Hamburger	100-500	10-15	180	
Worstenbroodje	100-500	10-15	200	

Kippenvleugels/drumstokken	100-500	15-25	200	Omdraaien tijdens het koken
Kippenborst	100-500	15-20	200	Omdraaien tijdens het koken
Snacks				
Loempia's	100-500	8-15	200	Gebruik de oven. Omdraaien tijdens het koken
Bevroren kipnuggets	100-500	8-15	200	Gebruik de oven. Omdraaien tijdens het koken
Bevroren vissticks	100-500	8-15	200	Gebruik de oven. Omdraaien tijdens het koken
Bevroren broodkruimels kaashapjes	100-500	8-15	200	Gebruik de oven. Omdraaien tijdens het koken
Gevulde groenten	100-500	8-15	160	
Bakken				
Taart	400	20-25	160	Gebruik bakblik
Quiche	500	20-25	180	Gebruik bakblik/ovenshotel
Muffins	400	15-20	160	Gebruik bakblik
Zoete snacks	500	15-20	160	Gebruik bakblik/ovenshotel

Tips

- Een kleinere hoeveelheid voedsel heeft een iets kortere bereidingstijd nodig, een grotere hoeveelheid voedsel heeft een iets langere bereidingstijd nodig.
- Het is aan te raden om de frituurpan van de luchtketel niet meer dan $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit te vullen. De maximale hoeveelheid ingrediënten die kan worden bereid is afhankelijk van het soort voedsel dat u wilt bereiden.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Voorgemaakt deeg heeft ook een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg. - Plaats een bakblik of ovenschaal in de luchtfrituurpan als u een taart of quiche wilt bakken of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken
- u kunt de luchtfrituurpan ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.
- Het is raadzaam om enkele minuten te wachten om de machine af te koelen wanneer u na de 1^e kookbeurt weer moet beginnen met koken. Houd de verwarming niet langer dan 1 uur aan.
- Als u ovenklare snacks gebruikt, voeg dan geen olie toe, omdat deze meestal voorgebakken zijn en goudbruin en knapperig worden als ze in de luchtfriteuse worden klaargemaakt.
- Als u gebruik maakt van ovenklare snacks en ze worden niet knapperig en blijven bleek,

controleer dan het volgende:

- a. De hoeveelheid ingrediënten: Doe kleinere partijen ingrediënten in de braadpan. Bedek de bodem van de braadpan met slechts één laag. Kleinere partijen worden gelijkmatiger gebakken.
- b. De voorbereidingstijd: Als u het apparaat niet heeft voorverwarmd voordat u de snacks inbrengt, zorg er dan voor dat u 3 minuten extra toevoegt aan de bereidingstijd wanneer u de timer instelt.
- c. De meeste snacks hebben de aangegeven bereidingstijd nodig om de oven volledig gaar te krijgen.
- d. Als uw kroketten of snacks barsten als u ze in de luchtfrituurpan bereidt, kies dan voor een kortere bereidingstijd.

Schoonmaken

Waarschuwing: Laat de braadpan, het rek en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken. De pot en het rekje zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen om ze schoon te maken, omdat dit de coating kan beschadigen.

Reinig het apparaat na elk gebruik. Verwijder na elk gebruik olie en vet uit de bodem van de braadpan om rookontwikkeling te voorkomen.

1 Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.

Tip: Verwijder de frituurpan om de luchtfrituur sneller te laten afkoelen.

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

3 Maak de braadpan en het rekje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Opmerking: De frituurpan en het rek zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er etensresten aan de frituurpan of het rek vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Door te weken worden de etensresten losgemaakt en kunnen ze gemakkelijker worden verwijderd. De kwaliteit van uw afwasmiddel bepaalt hoe gemakkelijk het is om etensresten en vet te verwijderen. Zorg ervoor dat u een afwasmiddel gebruikt dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de frituurpan of het rooster zitten en u deze niet met warm water en afwasmiddel heeft kunnen verwijderen, gebruik dan een vloeibaar ontvettingsmiddel.

Tip: U kunt een ontvettingsvloeistof gebruiken om eventueel resterend 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 Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

Milieu

Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil als het uitgeput is, maar lever het in bij een officieel inzamelpunt voor recycling. Zo draagt u bij aan het behoud van het milieu.

Garantie en service

Als u service of informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, neem dan contact op met uw lokale geautoriseerde servicecentrum.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de meest voorkomende problemen die u kunt tegenkomen met het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact.
	Je hebt niet op START gedrukt.	Druk na het selecteren van het menu op de START-toets , om te beginnen met koken.
	Meerdere apparaten zijn aangesloten op één stopcontact.	Probeer een ander stopcontact en controleer de zekeringen. De luchtföhn heeft een vermogen van 1400W.
De buitenkant van het apparaat wordt tijdens het gebruik heet.	De buitenkant van het toestel wordt heet omdat de warmte binnenin naar de buitenmuren straalt.	Dit is normaal. Maar de handgrepen, het paneel dat u tijdens het gebruik moet aanraken, blijft toch koel genoeg om aan te raken.
		De frituurpan, het rekje en de binnenkant van de friteuse zullen altijd heet worden als het apparaat wordt ingeschakeld om ervoor te zorgen dat het voedsel goed wordt gekookt. De frituurpan en het rekje zijn altijd te heet om aan te raken.
De ingrediënten die met de luchtföhn worden gebakken zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de frituurpan is te groot.	Doe kleinere partijen ingrediënten in de frituurpan. Kleinere partijen worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan volgens de gewenste temperatuurinstelling (zie 'voedingstabel').
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de kooktijd in op de gewenste bereidingstijd (zie 'voedingstabel').
De ingrediënten worden ongelijkmatig in de luchtföhn gebakken.	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 'voedingstafel'.

Gebakken snacks zijn niet knapperig als ze uit de luchtföhn komen.	U gebruikte een soort van snacks die bedoeld waren om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovenhapjes of borstel wat olie op de hapjes voor een knapperig resultaat.
Ik kan de pot niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de pot.	Vul de pot niet verder dan $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten voor.	Wanneer u vette ingrediënten in de luchtfriteuse bakt, zal er een grote hoeveelheid olie in de pot lekken. De olie produceert witte rook en de frituurpan kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De frituurpan bevat nog steeds vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pot opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frieten worden ongelijkmatig in de luchtfriteuse gefrituurd.	Je hebt niet het juiste aardappeltype gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelstokken niet goed gespoeld voordat je ze hebt gebakken.	Spoel de aardappelblokjes goed af om het zetmeel van de buitenkant van de blokjes te verwijderen.
Verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de luchtfrituur komen.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

Recycling

- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid (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.

