



5053 AIR FRYER

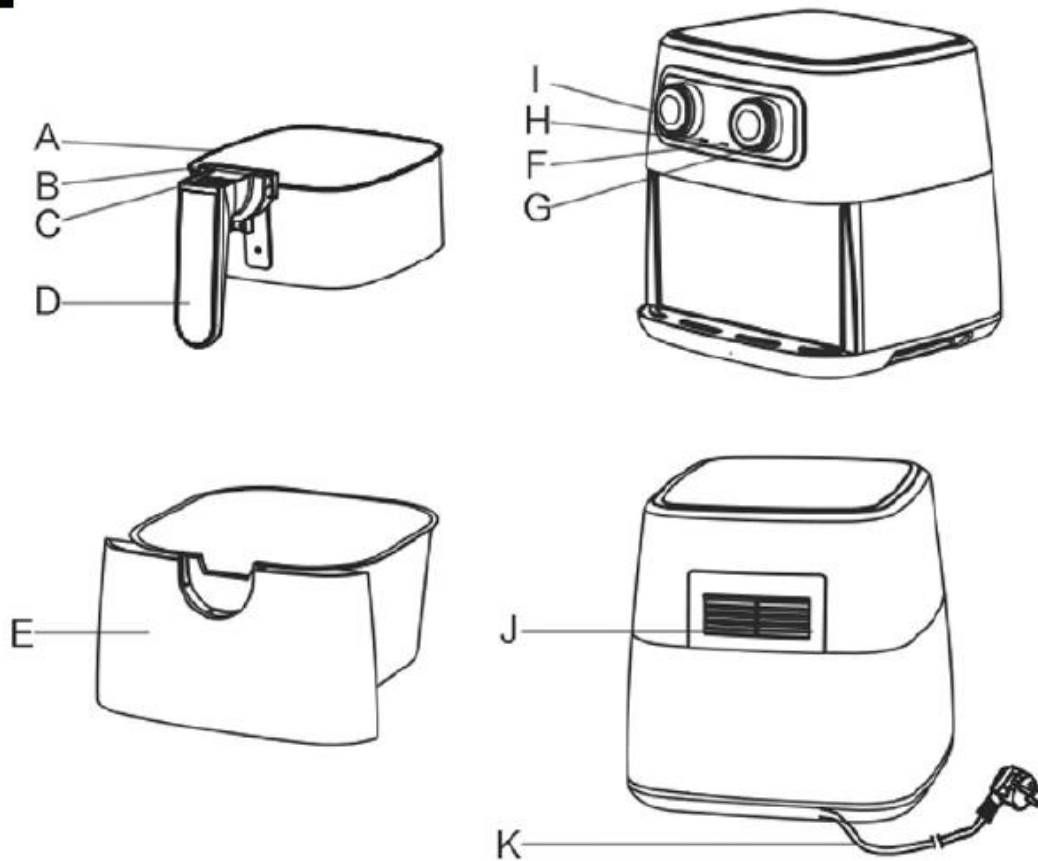
HANDLEIDING



**BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Afbeelding A):**

- A. Frituurmand
- B. Deksel van de ontgrendelknop van de mand
- C. Knop voor het losmaken van de mand
- D. Handgreep van de mand
- E. Pan
- F. Stroomlampje
- G. Knop voor timer
- H. Werklampje
- I. Temperatuurregelingsknop
- J. Luchtuitlaat
- K. Netsnoer

**A**



### **AUTOMATISCH UITSCHAKELEN:**

Dit apparaat is uitgerust met een timer, wanneer de timer tot 0 heeft afgeteld, geeft het apparaat een belgeluid en schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen draait u de timerknop tegen de klok in tot 0.

### **VOOR HET EERSTE GEBRUIK:**

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat
3. Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.  
Opmerking: U kunt deze onderdelen ook reinigen in de afwasmachine.
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 pan niet met olie of frituurvet.

### **VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK:**

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
2. Plaats het mandje in de pan.
3. Trek het snoer uit het opbergvak dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt.  
**Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.**

### **GEBRUIK:**

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in het mandje.
4. Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse. Let op dat u de pan zorgvuldig uitlijnt met de geleiders in de friteuse.  
Gebruik de pan nooit zonder het mandje erin.
5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor het ingrediënt ( zie paragraaf 'Instellingen').
6. Om het apparaat in te schakelen, draait u de timerknop op de gewenste bereidingstijd.
7. Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur. Zie paragraaf "Instellingen" in om de juiste temperatuur te bepalen.  
**Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd wanneer het apparaat nog koud is.**

Opmerking: Als u wilt, kunt u het apparaat ook laten laten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten. In dat geval zet u de tijd klok op meer dan 3 minuten en wacht tot het opwarmingslampje uitgaat (na ca. 3 minuten). Vul vervolgens het mandje en draai de timerknop tot de gewenste bereidingstijd.

- a. De timer begint de ingestelde tijd af te tellen.
  - b. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het werklicht van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement aan en uit gaat om de ingestelde temperatuur te handhaven.
  - c. Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden. Om de ingrediënten te schudden, trekt u de pan aan de de handgreep en schudt u de pan. Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse.

**Let op:** Druk niet op de knop van de handgreep tijdens het schudden.

**Tip:** Om het gewicht te verminderen, kunt u het mandje uit de pan halen en alleen het

mandje schudden. Om dit te doen, trekt u de pan uit het apparaat, plaatst u hem op een hittebestendig oppervlak, drukt u op de knop van de handgreep en tilt u de mand uit de pan.

9. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het toestel en plaats hem op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt het toestel ook handmatig uitschakelen. Draai hiervoor de tijdregelknop op 0.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan terug in het apparaat en stelt de timer op een paar minuten extra.
11. Om ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, trekt u de pan uit de hete lucht-friteuse en plaats deze op het hittebestendig oppervlak en drukt u op de ontgrendelknop van het mandje en tilt u het mandje uit de pan. Draai het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan vastzit, aangezien overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld zal lekken op de ingrediënten. De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het type van de ingrediënten in de friteuse, kan er stoom uit de pan ontsnappen. Dit is normaal.

12. Leeg het mandje in een kom of op een bord.

Tip: Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, tilt u de ingrediënten met een tang uit het mandje.

13. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de air fryer onmiddellijk klaar voor de bereiding van een volgende partij.

### **INSTELLINGEN:**

De tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Aangezien de ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instellingen zijn voor uw ingrediënten. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt is het niet erg de pan even uit het apparaat te halen tijdens het gebruik. Dit verstoort het proces nauwelijks.

	Min-max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Bevroren friet	400-500	18-20	200	JA	
<b>Vlees en gevogelte</b>					
Biefstuk	100-600	10-15	180		
Varkensvlees	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Worstenbroodje	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Kipfilet	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-500	8-10	200	JA	Gebruik oven-klaar
Bevroren kipnuggets	100-600	6-10	200	JA	Gebruik oven-klaar
<b>Bakken</b>					
Cake	400	20-25	160		Gebruik bakvorm
Quiche	500	20-22	180		Gebruik bakvorm /ovenschaal
Muffins	400	15-18	200		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	500	20	160		Gebruik bakvorm /ovenschaal

### Tips

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

## **REINIGEN**

1. Het is belangrijk dat u het apparaat na elk gebruik reinigt om ophoping van vet te voorkomen en onaangename geuren te vermijden.
2. Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het schoon te maken.
3. Dompel het apparaat niet onder in water en was het niet onder water.
4. Reinig de pan en de mand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend spons. U kunt ontvettingsmiddel gebruiken om eventueel vuil te verwijderen.  
Opmerking: De pan en het mandje zijn vaatwasmachinebestendig.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige spons.
6. Laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen alvorens de stekker in het stopcontact te steken en opnieuw te gebruiken.