

ENVATO

NL

## HETELUCHTFRITEUSE / OVEN



## GEBRUIKSAANWIJZING

Model AF001

# Inhoudsopgave

Pagina

Specificaties van het apparaat	3
Belangrijke veiligheidsmaatregelen	3-5
Onderdelen en accessoires	6-7
Het digitale bedieningspaneel gebruiken	8
Bereiding vooraf ingestelde programma's	9
Algemene bedieningsinstructies	10-13
Reiniging en opslag	14
Probleemoplossingen	15-16
Veelgestelde vragen	17

Bewaar deze instructies! Enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Gebruik de heteluchtoven niet alvorens u deze handleiding grondig hebt gelezen.

## Specificaties van het apparaat

Modelnr.	Stroomvoorziening	Vermogen	Capaciteit	Temperatuur	Display
AF001	220-240 V, 50/60 Hz	1700W	12 liter	30 °C - 200 °C	Led-touchscreen

## Belangrijke veiligheidsmaatregelen

- **DOMPEL** de behuizing van de hoofdeenheid die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat **NOOIT ONDER** in water. Spoel het apparaat niet af onder de kraan.
- **DOE GEEN** vloeistof in de behuizing van de hoofdeenheid met de elektrische componenten **OM HET GEVAAR OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN**.
- **Om het RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN**, past deze stekker op slechts één manier in het stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, dan draait u de stekker om. Als deze nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. **PROBEER NOOIT** om de stekker op welke manier dan ook aan te passen.
- **ZORG ERVOOR** dat het apparaat in een speciaal stopcontact ingestoken is. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit en zorg dat er geen andere apparaten in hetzelfde stopcontact gestoken zijn.
- **Om te voorkomen** dat etenswaren in contact komen met het bovenste scherm aan de binnenzijde en het verwarmingselement mag u de ronde mand **NIET TE VOL MAKEN**.
- **BEDEK** de luchtinlaat- of luchtuitlaatopening **NIET** terwijl de heteluchtoven in werking is. Als u dit wel doet, dan voorkomt dit een gelijkmatige bereiding van de etenswaren. Daarnaast kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- **SCHENK NOOIT** olie in de ronde mand. Dit kan leiden tot brand en persoonlijk letsel.
- Tijdens de bereiding van etenswaren wordt de temperatuur binnenin het apparaat erg hoog. Steek nooit uw handen in het apparaat, tenzij deze volledig afgekoeld is, **OM PERSOONLIJK LETSEL TE VOORKOMEN**.
- 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.

- PLAATS het apparaat NIET tegen een muur of tegen andere apparaten. Neem aan de achterkant van het apparaat een vrije ruimte van minimaal 12 cm in acht en zorg voor 12 cm vrije ruimte boven het apparaat. Zet niets bovenop het apparaat.
- GEBRUIK dit apparaat NIET als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf op enigerlei wijze beschadigd is.
- PLAATS het apparaat NIET bovenop de kachel.
- Als het netsnoer beschadigd is, MOET U het door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon laten VERVANGEN om gevaar te voorkomen.
- Bewaar het apparaat en het netsnoer BUITEN HET BEREIK van kinderen als het in gebruik is of tijdens het afkoelingsproces.
- HOUD HET NETSNOER UIT DE BUURT van hete oppervlakken. STEEK het netsnoer NIET IN en bedien het apparaat nooit als u natte handen hebt.
- SLUIT dit apparaat NOOIT AAN op een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- GEBRUIK dit apparaat NOOIT met een verlengkabel.
- GEBRUIK het apparaat NIET op of in de buurt van brandbare materialen, zoals tafelkleden en gordijnen.
- GEBRUIK de heteluchtoven NIET voor enig ander doel dan beschreven in deze handleiding.
- HOUD ALTIJD TOEZICHT op het apparaat als dit in gebruik is.
- Als het apparaat in gebruik is, dan komt er lucht vrij via de luchtuitlaatopening. HOUD DUS HANDEN EN GEZICHT op een veilige afstand van de luchtuitlaatopening. Wees ook voorzichtig met de lucht die ontsnapt als u de ronde mand uit het apparaat verwijdert.
- De oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. De ronde mand IS HEET. DRAAG OVENWANTEN, of gebruik de handgreep voor het draaispit, bij het hanteren van hete onderdelen. Draag ovenwanten bij hete oppervlakken.
- Als er zwarte rook uit het apparaat ontsnapt, TREK DAN ONMIDDELLIJK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT en wacht met het verwijderen van de etenswaren tot de rook verdwenen is.
- Als de tijd op is, dan stopt de bereiding. De ventilator BLIJFT echter nog 20 seconden DRAAIEN om het apparaat af te koelen.
- Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, vlak, stabiel en onbrandbaar oppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in commerciële of retailomgevingen.
- Als de heteluchtfriteuse gebruikt wordt voor professionele of semiprofessionele doeleinden of als deze niet gebruikt wordt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, dan komt de garantie te vervallen en kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade.
- Trek na gebruik altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer gedurende 30 MINUTEN afkoelen alvorens dit op te pakken, te reinigen of op te bergen.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat worden bereid geen donkere of bruine maar een goudgele kleur hebben. Verwijder verbrande etensresten.

## **Belangrijk**

Was voorafgaand aan het eerste gebruik en na het daaropvolgende gebruik de ronde mand en andere accessoires met de hand. Veeg vervolgens de buitenkant en de binnenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Verwarm tot slot het apparaat een paar minuten voor om eventuele resten te verbranden.

Het apparaat kan bij de eerste ingebruikname roken. Dit is geen defect en de rook zal binnen enkele minuten verdwijnen.

## **Oververhittingsbeveiliging**

Als het interne temperatuurregelingssysteem uitvalt, dan wordt de oververhittingsbeveiliging geactiveerd en werkt het apparaat niet meer. Trek de stekker uit het stopcontact als dit gebeurt. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens u dit opnieuw start of opbergt.

## **Elektrisch vermogen**

Als het elektrische circuit overbelast is door andere apparaten, dan kan het zijn dat uw nieuwe apparaat niet goed werkt. Sluit het apparaat aan op een speciaal elektrisch circuit.

## **Automatische uitschakeling**

Het apparaat heeft een ingebouwde uitschakelinrichting, die het apparaat automatisch uitschakelt als de timer nul bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen met de aan-/uitknop. De ventilator blijft dan nog ongeveer 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

## **Elektromagnetische velden**

Dit apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden. Als het apparaat op de juiste wijze en in overeenstemming met de instructies in deze gebruiksaanwijzing gebruikt wordt, dan is het veilig te gebruiken op basis van de huidige stand van de wetenschap.

## Onderdelen & accessoires

### 1. Hoofdeenheid

De deur kan van de hoofdeenheid verwijderd worden voor reiniging. (Neem de deur af onder een hoek van 30 graden. Raadpleeg de afbeelding rechts)

### 2. Bedieningspaneel

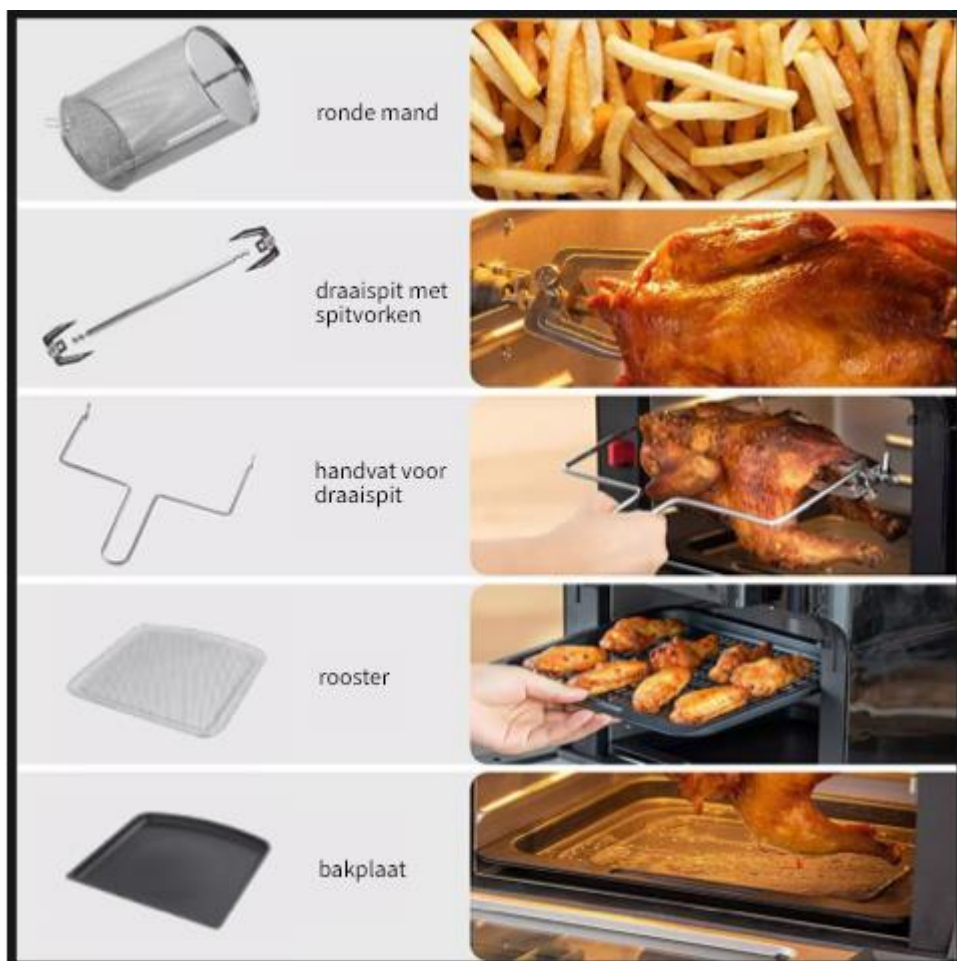
Om de functies van het apparaat te bedienen.

### 3. Luchtinlaatopeningen

BEDEK de luchtinlaatopeningen NIET als het apparaat in gebruik is.

### 4. Uitlaatopeningen voor warme lucht

BEDEK de luchtuitlaatopeningen aan de achterkant NIET als het apparaat in gebruik is.



## **5. Rooster**

Niet alleen voor dehydratie, maar ook voor de bereiding van knapperige snacks of het opwarmen van bijvoorbeeld pizza.

## **6. Ronde mand**

Ideaal voor frietjes, geroosterde noten en andere snacks. Gebruik de handgreep van het draaispit om de mand in het apparaat te zetten.

## **7. Bakplaat**

Bereid etenswaren met de bakplaat of plaats hem onderin als lekbak voor een gemakkelijke reiniging.

## **8. Draaispit en spitvorken**

Voor gebrad en hele kip. Duw het draaispit in de lengte door het midden van het vlees en zorg dat dit in het midden zit. Schuif de spitvorken aan beide uiteinden van het spit in het vlees en zet deze vervolgens vast met de stelschroeven. Er zitten inkepingen op het spit voor de stelschroeven. U kunt de schroeven indien nodig dichter richting het midden afstellen, maar nooit naar buiten naar de uiteinden toe.

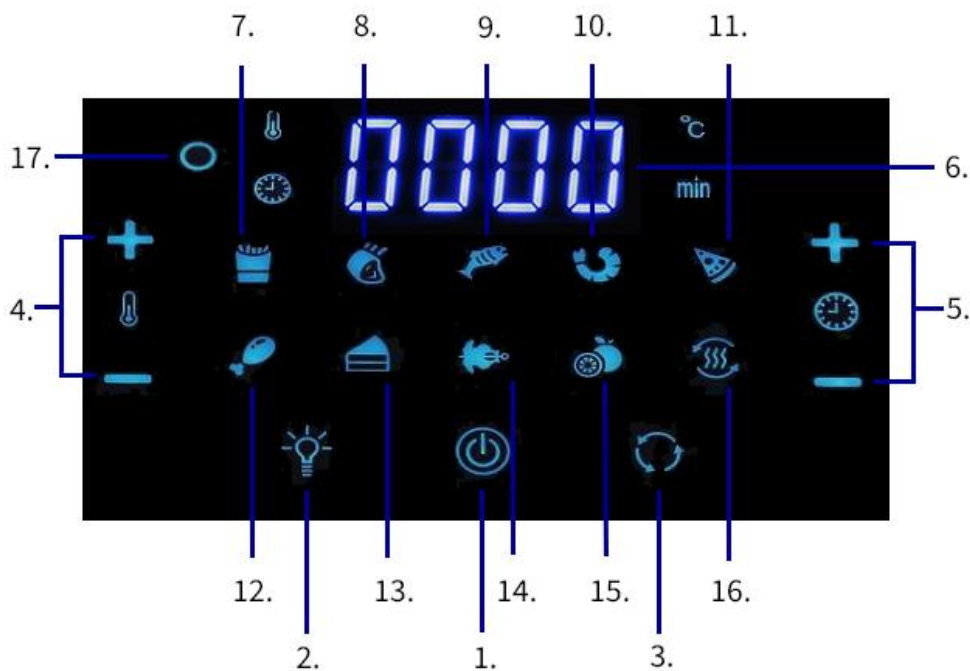
OPMERKING: zorg ervoor dat het gebrad of de kip niet te groot is om vrij rond te kunnen draaien in de oven.

## **9. Handvat voor draaispit**

Voor het verwijderen van gebrad en kip die gaar zijn na bereiding met het draaispit en de spitvorken. Plaats het gereedschap onder het draaispit en til het gebrad/de kip voorzichtig van het spit.

OPMERKING: Verwijder alle heldere of blauwe beschermfolie op de onderdelen.

## Het digitale bedieningspaneel gebruiken



1. Aan-/uitknop en start-/stopknop - Zodra het apparaat is aangesloten, gaat de aan-/uitknop branden. Als u één keer op de aan-/uitknop drukt, dan wordt het volledige paneel verlicht. Als u tijdens de bereiding op een willekeurig moment op de aan-/uitknop drukt, dan wordt het apparaat uitgeschakeld. Hierbij wordt het display onmiddellijk donker en de andere verlichting gaat binnen 20 seconden uit. De ventilator blijft 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.
2. Binnenverlichting – Door op deze button te drukken gaat de binnenverlichting aan zodat u het kookproces precies kunt volgen. Opmerking: bij het openen van de deur tijdens een kookprogramma wordt het programma automatisch gepauzeerd.
3. Draaiknop - Gebruik deze knop als u etenswaren bereid met het draaispit. De functie kan worden gebruikt met elke vooraf ingestelde functie. Het pictogram knippert tijdens het gebruik.
4. Temperatuurregelknoppen - Hiermee verhoogt of verlaagt u de bereidingstemperatuur van 65 °C tot 200 °C. De dehydratie ontwatering varieert van 30 °C tot 80 °C.
5. Tijdregelknoppen - Hiermee kunt u in alle modi de exacte bereidingstijd tot op de minuut instellen, van 1 min. tot 90 min. in alle modi. Dit geldt niet voor de dehydratiemodus (15): hierbij worden tussenpozen van 30 min. en een bereidingstijd van 2-24 uur gebruikt.
6. Digitaal led-display - Het digitale numerieke display schakelt tussen temperatuur en resterende bereidingstijd tijdens het bereidingsproces.
- 7–16. Voorinstellingen bereiding - Druk op de menuknop om een willekeurige vooraf ingestelde functie te selecteren en druk vervolgens op de aan-/uitknop om de bereiding te starten. Met de tijd- en temperatuurregelknoppen kunt u deze instellingen uitschakelen.
17. Ventilatorpictogram - Dit pictogram knippert tijdens de bereiding en blijft tot 20 seconden knipperen nadat het apparaat is uitgeschakeld.



## Bereiding vooraf ingestelde kookprogramma's

Vooraf ingestelde functie	Temperatuur	Tijd
7. Frietjes	200 °C	18 min.
8. Biefstuk/kotelet	180 °C	25 min.
9. Vis	165 °C	15 min.
10. Garnalen	160 °C	12 min.
11. Pizza	180 °C	15 min.
12. Kippenvleugels/-pootjes	185 °C	40 min.
13. Bakken	160 °C	30 min.
14. Kip (braadspit)	190 °C	30 min.
15. Drogen	50 °C	2 uur (2-24 uur)
16. Voorverwarmen	Naar wens	Afhankelijk van temp.

# Algemene bedieningsinstructies

## Voordat u de heteluchtoven voor het eerst gebruikt

1. Lees al het materiaal, alle waarschuwingstickers en etiketten.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal, etiketten en stickers.
3. Was alle onderdelen en accessoires die u bij de bereiding gebruikt met warm zeepwater.  
OPMERKING: Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek.  
OPMERKING: Was het apparaat nooit in water of dompel het nooit onder in water.  
OPMERKING: Vul tijdens het gebruik van dit apparaat een kooktoestel nooit met olie of vloeistof van welke aard dan ook. Dit apparaat gebruikt voor de bereiding van etenswaren uitsluitend hete lucht.

## Vorbereiden voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Selecteer het kookaccessoire voor uw recept.  
OPMERKING: was voorafgaand aan het eerste gebruik en na het daaropvolgende gebruik de ronde mand en andere accessoires met de hand. Veeg vervolgens de buitenkant en de binnenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Verwarm tot slot het apparaat een paar minuten voor om eventuele resten te verbranden.

## Een veelzijdig apparaat

De heteluchtoven is ontworpen om veel van uw favoriete gerechten te bereiden. De grafieken en tabellen in deze handleiding en de receptengids helpen u om geweldige resultaten te behalen. Raadpleeg deze informatie voor de juiste tijd- en temperatuurinstellingen en de juiste hoeveelheden van de etenswaren.

---

## **Waarschuwing**

- Zet **NOOIT** iets bovenop het apparaat.
- Bedek **NOOIT** de luchtuitlaatopeningen aan de boven- en achterkant van het apparaat.
- Vul een kooktoestel **NOOIT** met olie of vloeistof van welke aard dan ook. Dit apparaat gebruikt voor de bereiding van etenswaren uitsluitend hete lucht.
- Gebruik **NOOIT** de ovendeur om een hete bakmand gevuld met etenswaren op te plaatsen. De hete bakmand kan de ovendeur beschadigen of het apparaat doen kantelen. Dit kan persoonlijk letsel tot gevolg hebben.
- Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het verwijderen van hete bakaccessoires.

## Etenswaren bereiden met de heteluchtoven

1. Plaats de etenswaren op een rek, op een van de draaispitaccessoires of in de ronde mand.
  2. Plaats het bakrek, de ronde mand of het draaispit in het apparaat en sluit de ovendeur. Steek de stekker van het netsnoer in op een speciaal 220-240 V-stopcontact.
  3. Als de ronde mand of het draaispit of de etenswaren op zijn plaats zit, drukt u eenmaal op de aan-/uitknop
  4. Selecteer een vooraf ingestelde functie of stel de temperatuur en vervolgens de tijd handmatig in.
  5. Druk op de aan-/uitknop om onmiddellijk met de bereidingscyclus te beginnen zodra de gewenste bereidingstijd en -temperatuur zijn geselecteerd.
- OPMERKING: U kunt tijdens het bereidingsproces op elk moment de ovendeur openen om het draaispit te bekijken en de voortgang te controleren.

## Tips

- Etenswaren die kleiner van formaat zijn, hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
- Grote hoeveelheden etenswaren vereisen een iets langere bereidingstijd dan kleinere hoeveelheden.
- Door halverwege het bereidingsproces kleinere etenswaren om te draaien, zorgt u ervoor dat alle stukken gelijkmatig gebakken worden.
- Voor een knapperiger resultaat raden we aan om een beetje plantaardige olie op verse aardappelen te smeren. Als u een beetje olie toevoegt, doe dit dan vlak voor de bereiding.
- Snacks die u normaal gesproken in een oven bakt, kunnen ook in de heteluchtoven bereid worden.
- Gebruik een kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en gemakkelijk te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de heteluchtoven als u een cake of quiche bakt. Ook bij de bereiding van kwetsbare of gevulde etenswaren raden we aan een blik of schaal te gebruiken.

---

## **Belangrijk**

Bij het verwijderen van gare of hete etenswaren gebruikt u het draaispitgereedschap of ovenwanten. Het draaispitgereedschap kunt u ook gebruiken bij het draaispit.



## Waarschuwing

- Tijdens de bereiding worden de ronde mand en andere accessoires zeer heet. Als u deze verwijdert om de voortgang te controleren, zorg er dan voor dat u een onderzetter of een hittebestendig oppervlak bij de hand hebt om de mand of het accessoire op te zetten. Plaats de ronde mand NOOIT direct op een aanrechtblad of tafel.
- Kookaccessoires worden tijdens het heteluchtfrutuurproces warm. Draag ovenwanten en wees voorzichtig om LETSEL TE VOORKOMEN.

---

## Bereidingstabel

Etenswaren	Min–Max	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Dunne, bevroren frietjes	1 1/4–3 kop	15–16 min.	200 °C	
Dikke, bevroren frietjes	1 1/4–3 kop	15–20 min.	200 °C	
Zelfgemaakte frietjes	1 1/4–3 1/4 kop	10–16 min.	200 °C	Voeg 1/2 el. olie toe
Zelfgem. aardappelpartjes	1 1/4–3 1/4 kop	18–22 min.	180 °C	Voeg 1/2 el. olie toe
Zelfgem. aardappelblokjes	1 1/4–3 kop	12–18 min.	180 °C	Voeg 1/2 el. olie toe
Hash Browns	1 kop	15–18 min.	180 °C	
Aardappelgratin	2 koppen	15–18 min.	200 °C	
Biefstuk	113–500 g	8–12 min.	180 °C	
Varkenskoteletten	113–500 g	10–14 min.	180 °C	
Hamburger	113–500 g	7–14 min.	180 °C	
Saucijzenbroodje	113–500 g	13–15 min.	200 °C	
Kipdrumsticks	113–500 g	18–22 min.	180 °C	
Kipfilet	113–500 g	10–15 min.	180 °C	
Loempia's	113–340 g	15–20 min.	200 °C	Ovenklare loempia's
Bevroren kipnuggets	113–500 g	10–15 min.	200 °C	Ovenklare kipnuggets
Bevroren vissticks	113–500 g	6–10 min.	200 °C	Ovenklare vissticks
Mozzarellasticks	113–500 g	8–10 min.	180 °C	Ovenklare mozzarellasticks
Gevulde groenten	113–500 g	10 min.	160 °C	
Cake	1 1/4 kop	20–25 min.	160 °C	Gebruik een bakblik
Quiche	1 1/2 kop	20–22 min.	180 °C	Gebruik een bakblik/schaal
Muffins	1 1/4 kop	15–18 min.	200 °C	Gebruik een bakblik
Zoete snacks	1 1/2 kop	20 min.	160 °C	Gebruik een bakblik/schaal
Bevroren uienringen	450 g	15 min.	200 °C	

## Instellingen

De bereidingstabel helpt u de juiste temperatuur en tijd te selecteren voor het beste resultaat. Naarmate u beter vertrouwd raakt met het bereidingsproces van de heteluchtfrutreuse kunt u deze instellingen aanpassen naar uw eigen persoonlijke smaak.

OPMERKING: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts indicaties zijn. Dit omdat etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen wij de optimale instelling voor uw etenswaren niet garanderen.

---

### **Tips**

- Stel de timer in op de helft van de tijd die nodig is voor het recept. De timer piept om u te waarschuwen dat het tijd is om de etenswaren om te draaien. Als u de timer hoort piepen, dan is de vooraf ingestelde voorbereidingstijd verstreken.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u etenswaren gaat bereiden terwijl het apparaat nog koud is.

## Reiniging & opslag

### Reiniging

Reinig de heteluchtoven na elk gebruik. De ronde maand en andere accessoires zijn gemaakt van duurzaam roestvrijstaal en zijn vaatwasmachinebestendig. Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of -materialen op deze oppervlakken. Week aangekoekte etenswaren in warm zeepwater, zodat deze gemakkelijk verwijderd kunnen worden. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat goed is afgekoeld voordat u dit reinigt.

1. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
2. Om het glas te reinigen, opent u de deur van het apparaat. Druk op de knop aan de onderkant van de deur om het glas door de bovenkant van de deur te duwen. Pak het lipje aan de bovenkant van het glas en haal het glas voorzichtig uit de deur.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water, een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
4. Verwijder indien nodig achtergebleven etensresten van de bovenste zeef met een reinigingsborstel.

---

### Opslag

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Berg het apparaat op een schone, droge plaats op.

## Probleemoplossing

---

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De heteluchtfriteuse werkt niet	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De stekker van het apparaat is niet ingestoken.</li><li>2. U hebt het apparaat niet ingeschakeld door de bereidingstijd en -temperatuur in te stellen.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact.</li><li>2. Stel de temperatuur en de tijd in. Controleer of die deur gesloten is.</li></ol>
Etenswaren niet gaar	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De ronde mand zit te vol.</li><li>2. De temperatuur is te laag ingesteld.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Maak kleinere porties voor een gelijkmatiger bakresultaat.</li><li>2. Verhoog de temperatuur en ga verder met de bereiding.</li></ol>
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gebakken	Sommige etenswaren moeten omgedraaid worden tijdens het bereidingsproces.	Raadpleeg de algemene bedieningsinstructies in deze handleiding
Er komt witte rook uit het apparaat	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Er wordt olie gebruikt.</li><li>2. Er zitten vetresten op de accessoires van de vorige bereiding.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Veeg deze af om overtollige olie te verwijderen.</li><li>2. Reinig de ronde mand na elk gebruik.</li></ol>

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frietjes zijn niet gelijkmatig gebakken	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. U hebt een verkeerd aardappelras gebruikt.</li> <li>2. Aardappelen niet geblancheerd tijdens de bereiding.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik verse, stevige aardappelen.</li> <li>2. Gebruik gesneden reepjes en dep deze droog om overtollig zetmeel te verwijderen.</li> </ol>

---

Frietjes zijn niet krokant	De rauwe frietjes bevatten te veel water.	Droog de aardappelreepjes goed af voordat u olie aanbrengt. Of snij kleinere reepjes
----------------------------	---	--

---

## Foutcodes

Op display	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Onderbroken circuit thermische sensor	Bel de klantenservice
E2	Kortsluiting thermische sensor	Bel de klantenservice



## Veelgestelde vragen

### **1. Kan ik naast gebakken gerechten ook andere gerechten bereiden met mijn heteluchtfriteuse?**

U kunt een verscheidenheid aan gerechten bereiden, waaronder steaks, koteletten, hamburgers en gebak.

### **2. Kan ik met heteluchtfriteuse ook soepen en sauzen maken en opwarmen?**

Nee: kook of verwarm nooit vloeistoffen in de heteluchtoven.

### **3. Wat moet ik doen als het apparaat tijdens de bereiding uitschakelt?**

De heteluchtfriteuse heeft een veiligheidsfunctie: deze schakelt het apparaat automatisch uit om schade door oververhitting te voorkomen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Steek de stekker weer in het stopcontact en start het apparaat opnieuw op met de aan-/uitknop.

### **4. Heeft het apparaat tijd nodig om op te warmen?**

Voorverwarmen is nodig als u etenswaren bereidt vanuit een koude start. Voeg dan 3 minuten aan de bereidingstijd toe om dit te compenseren.

### **5. Is het mogelijk om het apparaat op elk moment uit te schakelen?**

Druk één keer op de aan-/uitknop of open de deur.

### **6. Kan ik de etenswaren tijdens de bereiding controleren?**

U kunt de ronde mand op elk moment verwijderen terwijl u etenswaren aan het bereiden bent. Dan kunt u de etenswaren op de bakrekken omdraaien als dat nodig is voor een gelijkmatig bakresultaat. De tijd en temperatuur gaan vervolgens verder waar deze gebleven waren.

### **7. Is de heteluchtfriteuse vaatwasmachinebestendig?**

Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig. Het apparaat zelf met de verwarmingsspiraal en de elektronica mag nooit ondergedompeld worden in een vloeistof. Reinig het apparaat ook uitsluitend met een warme, vochtige doek of een niet-schurende spons met een kleine hoeveelheid mild schoonmaakmiddel.

### **8. Wat gebeurt er als het apparaat nog steeds niet werkt nadat ik alle suggesties voor het oplossen van problemen heb geprobeerd?**

Probeer nooit om thuis een reparatie uit te voeren. Neem contact op met de fabrikant en volg de procedures als vermeld in de garantie. Als u dit niet doet, dan kan de garantie komen te vervallen.

### **9. Kan ik de deur van de oven af halen voor reiniging?**

Ja, de deur van de heteluchtoven kan onder een hoek van 45° afgenomen worden. Hierdoor kunt u deze gemakkelijker reinigen.

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor onze heteluchtfriteuse!