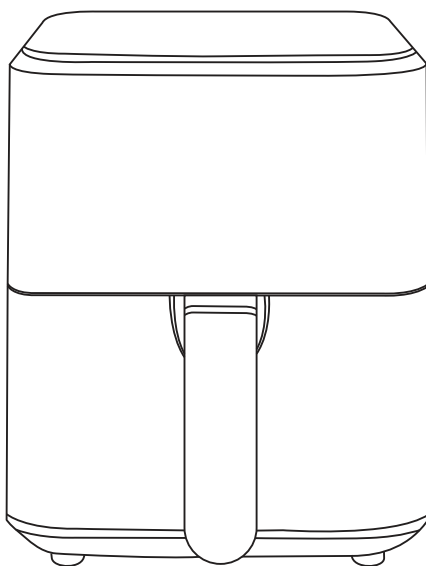


OLIEVRIJE FRITEUR- AIR FRYER

INSTRUCTIE HAN DLEIDING

RA510D



Bedankt voor het kopen van onze producten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik.

Bedankt voor uw vertrouwen. De friteuse werkt volgens het principe van hete lucht in combinatie met een snelle luchtcirculatie (snelle ventilatie). Hij verwarmt uw ingrediënten in één keer, zodat u voor de meeste ingrediënten geen olie hoeft toe te voegen om ze te koken. Kook uw favoriete ingrediënten en snacks op een gezonde manier.

Waarschuwingen :

- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning geschikt is voor de plaatselijke elektrische spanning.
- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn serviceagent.
- Sta niet toe dat onbevoegden het netsnoer van het apparaat vervangen of repareren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.

- Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Verbind het apparaat niet met een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achter- 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 achter.
- Tijdens het koken komt hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaatopeningen. Let ook op de stoom en de hete lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdt. Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Hete oppervlakken. De bakvorm en luchtuitlaat worden heet wanneer het apparaat in gebruik is. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de bakvorm vastpakt.

-Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is gestopt voordat u de pan uit het apparaat verwijdt.

-Raadpleeg de paragraaf "Schoonmaken" hieronder in de instructies voor meer informatie over het schoonmaken van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Waarschuwing

-Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst.

-Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.

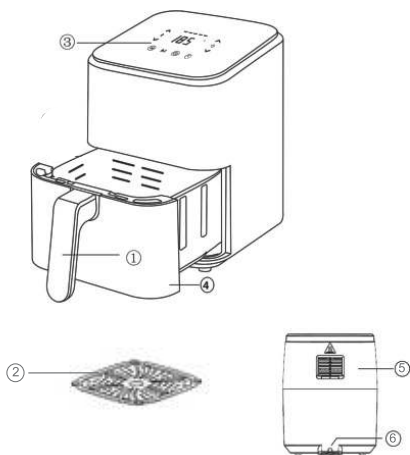
-De garantie is niet geldig als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet volgens de instructies wordt gebruikt.

-Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.

Technische Specificaties

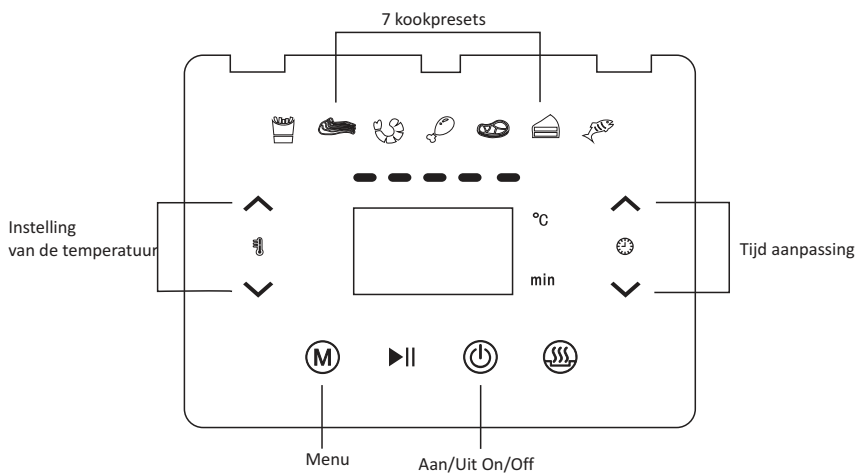
- 1.Nominale spanning: 220-240V ~
- 2.Nominale frequentie: 50/60Hz
- 3.Nominaal vermogen: 1400W
- 4.Capaciteit: 4,5L
- 5.Netto gewicht: 3,2 kg
- 6.Productafmetingen: 235* 320 * 295 mm

Algemene beschrijving



1. Greep
2. Bakplaat
3. Touch screen- 7 kookfuncties
4. Mand
5. Luchtuitlaat
6. Netsnoeruitgang

Controlepaneel



1. Druk op de aan/uit-knop om het LED-scherm aan te zetten. 
2. Druk op Menu om de kookfunctie te kiezen of te wijzigen. 
3. De tijd- en temperatuurinstellingen kunnen ook worden aangepast door de overeenkomstige pictogrammen aan te raken. Om de tijd in te stellen, drukt u op de pijl omhoog/omlaag naast het

tijdsymbool op het display. 

Dit verhoogt/verlaagt met 1 minuten per druk, of u kunt snel verhogen/verlagen door de betreffende toets ingedrukt te houden. Wanneer u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u gewoon op de pijl omhoog/omlaag naast het temperatuurpictogram op het display. Dit verhoogt/verlaagt met 5 graden

per druk of verhoogt/verlaagt snel door de respectieve knop ingedrukt te houden. 

4. Nadat u de gewenste instellingen hebt geselecteerd, drukt u op het pictogram om het kookproces te starten. 

Belangrijk

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het toestel gebruikt, want bij verkeerd gebruik kan er schade ontstaan. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Danger

-Dompel het reservoir niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan vanwege de vele elektrische en verwarmingsonderdelen.

-Laat geen vloeistof in het apparaat komen om het risico van een elektrische schok of kortsluiting van het apparaat te voorkomen.

-Bewaar alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af wanneer het apparaat in werking is.

-Vul de korf niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.

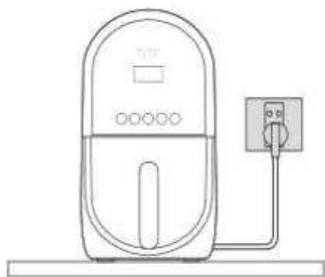
-Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het in werking is.

Voor het eerste gebruik

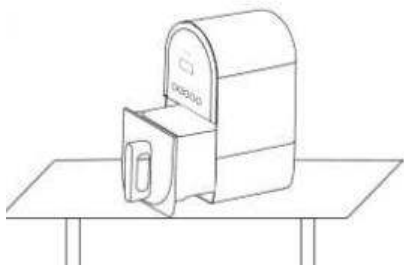
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
2. Reinig het mandje en de onderkant van het apparaat met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen kunnen veilig in de vaatwasser gereinigd worden.
3. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone doek.

Gebruik van het apparaat

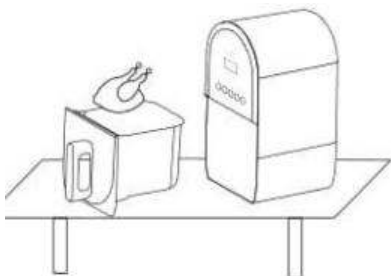
1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.



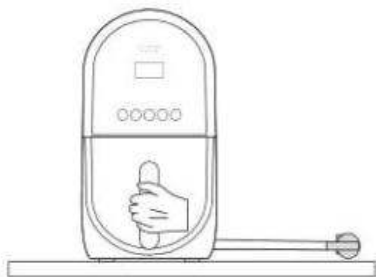
2. Haal het mandje voorzichtig uit de friteuse.



3. Plaats de ingrediënten in het mandje.



4. Schuif het mandje in de friteuse



Opmerking: de foto is alleen ter referentie.

- Overschrijd de MAX indicatie niet (zie "instellingen" in dit hoofdstuk), omdat dit de kookkwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.

- **Raak het mandje tijdens en kort na gebruik niet aan, want het wordt zeer heet. Houd de mand alleen bij het handvat vast.**

- **Vul de korf niet met olie of een andere vloeistof.**

5. Druk op de On/Off knop, het LED scherm zal oplichten met alle iconen.

6. Druk op het menu om de instellingen te selecteren (7 vooraf ingestelde functies met de mogelijkheid om de temperatuur en de tijd in te stellen).

7. Als u tijdens het kookproces de tijd of de temperatuur wilt aanpassen, kunt u dat gemakkelijk doen door op de respectieve knoppen omhoog/omlaag te drukken.

Opmerking: Sommige levensmiddelen moeten halverwege het kookproces worden geschud voor een gelijkmatige garing - let op dat u niet te veel vult voor een goede warmtecirculatie. Om te schudden trekt u het mandje gewoon aan het handvat uit het apparaat en schudt u het. U kunt de inhoud legen op een bord voordat u het terugplaatst in de mand, zodat het goed gemengd wordt. Eenmaal geschud, stop het er weer in.

Het apparaat laat u automatisch weten dat de kookcyclus voltooid is.

9.Neem de pan uit het apparaat en plaats hem op de hittebestendige standaard.

Opmerking: Na afloop van de timer stoppen de verwarmingselementen met werken, maar de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om de warme lucht voor de veiligheid af te voeren.

10.Controleer of de ingrediënten klaar en goed gekookt zijn.

Opmerking: als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u het mandje gewoon in het apparaat. Druk op de temperatuur- en tijdregelknoppen om de instellingen aan te passen en druk op de aan/uit-knop om het apparaat te bedienen.

11.Om voedsel dat olie zou hebben verzameld (bijvoorbeeld vlees) na het koken te verwijderen, gebruikt u een tang om het op te pakken.

Opmerking: draai de pan niet ondersteboven; de olie die op de bodem van de pan wordt opgevangen zal op het voedsel druppelen.

12. Om voedsel te verwijderen dat geen overtollige olie in de pan heeft (bijv. Chips, groenten, enz.), maakt u het mandje los en giet u de ingrediënten in een bord of kom.

Tabel instellen

	Min-max Amount (g)	Temperature °C	Time (Min)
Chips ✓	300-500	200	15-20
Lenterolletjes	300-600	200	8-10
Bevroren kipnuggets	300-700	200	6-10
Bevroren gepaneerde kaassnacks	300-600	180	8-10
Gevulde groenten	400-500	160	10-15
Biefstuk ✓	300-700	180	15-20
Garnalen✓	300-700	160	15-20
Kip drumstick ✓	300-700	160	30-40
Varkensvlees ✓	300-700	180	25-30
vis ✓	400-700	180	15-20
Cake ✓	500	160	20-25
Quiche	600	180	20-22
Muffins	500	200	15-18

Schoonmaken

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Maak de pan, het mandje en de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen gereedschap of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag van het apparaat kan beschadigen en de levensduur ervan kan verkorten.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met de reiniging begint.

Opmerking: Verwijder de pan om de friteuse snel te laten afkoelen.

- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Maak de pan en het mandje schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Resterend vuil kan worden verwijderd met een vloeibare ontvetter.

Opmerking: De pan en het mandje kunnen in de vaatwasser.

- Als er vuil aan het mandje of de bodem van de pan vastzit, vult u de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat de pan en het mandje ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.

Opslag

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

Omgeving

Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisvuil. Wij raden u aan dit apparaat in te leveren bij een officieel inzamelpunt voor recycling.

Garantie en dienstverlening

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse werkt niet	Het apparaat is niet verbonden	Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
	Je hebt de timer niet ingesteld	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd
De ingrediënten in de friteuse zijn niet volledig gaar.	Het apparaat is te vol	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje, zodat u gelijkmatiger kunt bakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur van het apparaat.
Ingrediënten worden ongelijk gekookt	Sommige soorten voedsel moeten halverwege het kookproces worden geschud.	Zorg ervoor dat u voedsel dat op elkaar ligt goed schudt, zodat het gelijkmatig gaart (bijv. Chips).
Gebakken voedsel is niet krokant	Je hebt een gerecht gefrituurd dat in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of spuit lichtjes bakolie op het voedsel voor een knapperiger resultaat.

Ik krijg de mand niet goed in de machine geschoven.	Het apparaat is te vol	Vul de korf niet verder dan de "MAX"-indicatie.
	Het mandje is niet goed in de friteuse geplaatst.	Duw het mandje in de friteuse tot u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat	Je kookt vet voedsel	Wanneer vet voedsel in de friteuse wordt bereid, stroomt er een grote hoeveelheid olie in het mandje. De olie produceert bij het bakken een witte rook en het mandje kan meer opwarmen dan normaal.
	Het mandje bevat vetresten van eerdere bereidingen.	Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon.
Verse frietjes zijn ongelijk gebakken	Je hebt de aardappelen niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel je gesneden aardappelen goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
De frietjes zijn niet knapperig als ze klaar zijn met koken.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die voor het koken wordt gebruikt.	Zorg ervoor dat je de frietjes goed droogt voordat je er olie op doet.
		Snijd je frietjes in kleine porties voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe

GARANTIE

In het kader van het door de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik heeft dit apparaat een garantie van 2 jaar.

Deze garantie wordt verkregen op vertoon van een garantiebewijs (kassabon of factuur waaruit de aankoopdatum blijkt). Het apparaat moet compleet zijn en in de originele verpakking in goede staat verkeren.

Deze garantie dekt alle fabricagefouten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, het laten vallen van het product of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gebruik voor het inleveren van uw gebruikte apparaat de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuveilige recycling.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU en 2014/30/EU.

Importeur: MEDEK FRANCE

Toevoeging: 05 rue de Rouen 94700 Maisons Alfort France

CHINA MAAKT