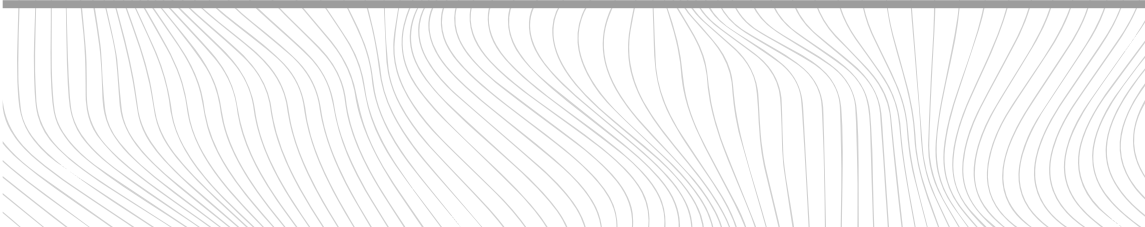
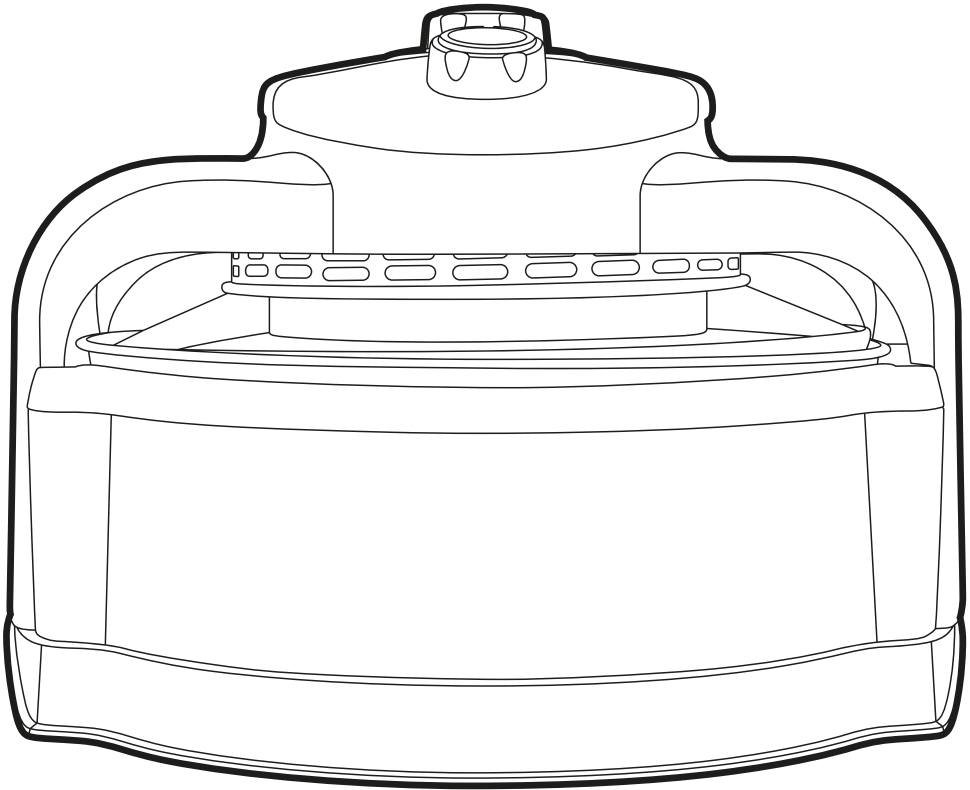
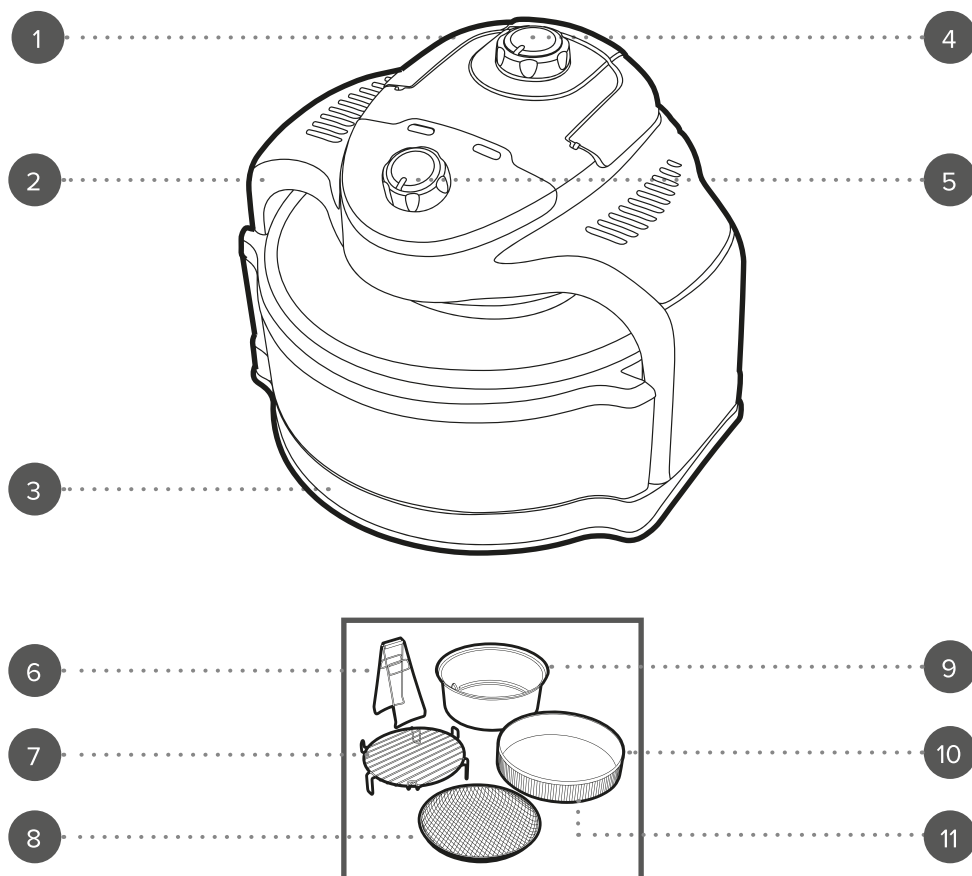


Gebruikershandleiding

Aerocook Pro



Beschrijving van onderdelen



1. Veiligheidshandgreep
2. Deksel
3. Hoofdunit van de heteluchtfriteuse
4. Timerknop
5. Temperatuurknop
6. Tang

7. Omkeerbaar rooster
8. Frituurmand
9. Kom met anti-aanbaklaag
10. Lip van afneembare ring
11. Afneembare ring

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
- Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
- De buitenkant van het apparaat en de deur kunnen heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Automatisch uitschakelen

De heteluchtfriteuse is uitgerust met een automatische uitschakelfunctie. Deze kan in de volgende gevallen worden geactiveerd:

1. De ingestelde bereidingstijd is verstreken. De timer gaat af en de automatische uitschakelfunctie wordt geactiveerd, waardoor de heteluchtfriteuse wordt uitgeschakeld.
2. Het bakcompartiment wordt tijdens het bakken uit de heteluchtfriteuse getrokken. In dat geval pauzeert de timer; de timer blijft aftellen als het bakcompartiment wordt vervangen.



OPMERKING: Als de heteluchtfriteuse moet worden uitgeschakeld voordat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, schakelt u het stopcontact uit en haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Controleer altijd of de bakplaat/lekbak in de laagste stand is geplaatst als u met andere accessoires kookt om druppels op te vangen en het schoonmaken te vergemakkelijken.

Zorg ervoor dat het bakrek en de bakplaat/lekbak goed zijn uitgelijnd als u deze in de heteluchtfriteuse plaatst.

Draag hittebestendige handschoenen bij het er inleggen of verwijderen van voedsel of tijdens het gebruik van de kookaccessoires.

Wees voorzichtig bij het openen van de deur van het kookcompartiment van de heteluchtfriteuse, want er kan stoom uitkomen.

Leeg de bakplaat/lekbak als er te veel olie in de bak zit. Gebruik een hittebestendige schaal om overtollige olie op te vangen en gooi de olie op de juiste wijze weg als deze is afgekoeld.

Gebruik de grilltang bij het verwijderen van grill-accessoires. Let er hierbij op dat u het verwarmingselement niet aanraakt, omdat deze na gebruik nog heet kan zijn.

NIET DOEN:

De heteluchtfriteuse verplaatsen als deze heet is of als er heet voedsel in zit. Olie of vet kan uit de bakplaat/lekbak lekken.

De heteluchtfriteuse of de luchtinlaten en -uitlaten afdekken. Dit verstoort de luchtstroom, kan de bakresultaten beïnvloeden en kan zelfs schade of brand veroorzaken.

Spullen bovenop de heteluchtfriteuse bewaren; deze moet te allen tijde vrij zijn.

De binnenkant van het kookcompartiment of een van de accessoires aanraken als deze heet zijn.

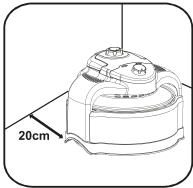
De scherpe uiteinden van de draaivorken aanraken.

De heteluchtfriteuse onbeheerd achterlaten als u eten op hoge temperatuur kookt of brandbare etenswaren bereidt.

De heteluchtfriteuse direct tegen een muur of ander oppervlak plaatsen. De luchtuitlaat kan hiteschade veroorzaken.

Het verwarmingselement aan de bovenkant van de binneneenheid bespuiten met reinigingsmiddel.

De timerknop linksom draaien, aangezien dit de knop minder nauwkeurig maakt.



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT DE HETELUCHTFRITEUSE IN ALLE RICHTINGEN TEN MINSTE 20 CENTIMETER VRIJE RUIMTE HEEFT VOORDAT U HET GEBRUIKT.

Verzorging en onderhoud

De heteluchtfriteuse heeft een zelfreinigende functie. Laat de heteluchtfriteuse ongeveer 15 minuten afkoelen en voeg vervolgens warm water toe aan de kom met de antiaanbaklaag. Vul de kom niet verder dan 2–3 cm. Voeg een kleine hoeveelheid mild schoonmaakmiddel toe.

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Stel de temperatuurregelaar in op '**zelfreiniging**' en de timerknop op 5 minuten. Laat na afloop afkoelen voordat u het water verwijdt en het apparaat schoonveegt. Laat goed drogen voordat u het apparaat opbergt of opnieuw gebruikt.

Schakel de heteluchtfriteuse uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken of onderhoud gaat uitvoeren.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem grondig af.

STAP 2: Maak de frituurmand, het omkeerbare rooster, de tang, de verlengring en de kom met antiaanbaklaag schoon in warm water met zeep. Spoel vervolgens goed af en droog grondig af.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of de accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



OPMERKING: De heteluchtfriteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De hoofdunit van de heteluchtfriteuse en de accessoires kunnen niet in de vaatwasser. De kom met antiaanbaklaag is geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de heteluchtfriteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

STAP 2: Was alle accessoires af in een warm sopje, spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de hoofdunit van de heteluchtfriteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de heteluchtfriteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.

STAP 3: Plaats de hoofdunit van de heteluchtfriteuse op een stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.



OPMERKING: Wanneer u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze een lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de heteluchtfriteuse tijdens gebruik. Het is aan te raden de heteluchtfriteuse ongeveer 10 minuten voor het eerste gebruik op een hoge temperatuur aan te zetten zonder voedsel. Hierdoor wordt voorkomen dat de rook of geur van het eerste gebruik de smaak beïnvloedt.

De heteluchtfriteuse in elkaar zetten

STAP 1: Plaats de kom met antiaanbaklaag in de hoofdunit van de AeroCook Pro en zorg ervoor dat deze goed in het midden is geplaatst.

STAP 2: Plaats de gewenste accessoires in het bakcompartiment en zorg dat ze stevig vastzitten.

Gril etenswaren door het omkeerbare rooster in de kom met antiaanbaklaag te plaatsen.

Frituur etenswaren door de frituurmand op het omkeerbare rooster te plaatsen.

Bak grotere etenswaren door de afneembare ring zo nodig op de kom met antiaanbaklaag te plaatsen.

STAP 3: Zodra de benodigde accessoires zijn geplaatst, kan het deksel boven op de afneembare ring worden geplaatst. De afneembare ring bevindt zich onder de kom met antiaanbaklaag.



OPMERKING: De luchtfriteuse wordt voorgemonteerd geleverd. Het bakcompartiment moet vóór gebruik goed worden gesloten, anders werkt de heteluchtfriteuse niet.

De heteluchtfriteuse gebruiken

STAP 1: Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

STAP 2: Verwarm de heteluchtfriteuse ongeveer 10 minuten voor met behulp van de timer- en temperatuurknoppen; de heteluchtfriteuse hoeft niet te worden voorverwarmd om efficiënt te werken. Het groene indicatielampje gaat uit wanneer de heteluchtfriteuse de gewenste temperatuur heeft bereikt.

STAP 3: Plaats de ingrediënten die u wilt bereiden in de kom met antiaanbaklaag of boven op het benodigde kookaccessoire. Zorg ervoor dat u niet te veel ingrediënten in de kom doet. Schuif het kookaccessoire met het voedsel in de hoofdunit van de heteluchtfriteuse.

STAP 4: Plaats het deksel op het kookaccessoire.

STAP 5: Duw het veiligheidshandvat naar beneden totdat het op zijn plek vastklikt.

STAP 6: Gebruik de temperatuurknop om de heteluchtfriteuse op de gewenste warmtestand in te stellen.

STAP 7: Bepaal de benodigde bereidingstijd voor de ingrediënten en gebruik de timerknop om de gewenste tijd in te stellen.

STAP 8: Sommige etenswaren moeten mogelijk worden omgedraaid tijdens de kookproces. Verwijder het kookaccessoire met het voedsel door het voorzichtig uit de heteluchtfriteuse te trekken met hittebestendige handschoenen. Schud het voedsel voorzichtig los als dit nodig is, zet het terug in de heteluchtfriteuse en sluit het kookcompartiment om door te gaan met koken.

STAP 9: Het halogeen-infrarodelement en de ventilator worden uitgeschakeld zodra het bakken voltooid is en de ingestelde tijd is verstreken. Als de ingrediënten niet volledig gaar zijn, sluit u het bakcompartiment en gebruikt u de timerknop om de bereidingstijd aan te passen. Als het voedsel klaar is, verwijdt u het kookaccessoire met de etenswaren uit het kookcompartiment met hittebestendige handschoenen en doet u de inhoud in een kom of op een bord. Gebruik een hittebestendige tang als het voedsel groot of breekbaar is. Til de veiligheidshandgreep op om het deksel te verwijderen. Pas op voor ontsnappende hete stoom en spetterende hete etenswaren. Als u het kookproces wilt stoppen voordat de ingestelde tijd is verstreken, tilt u de veiligheidshandgreep op.



OPMERKING: De veiligheidshandgreep heeft een geïntegreerde veiligheidsschakelaar die stevig moet worden ingedrukt om het koken te kunnen starten. Verwijder het deksel altijd met behulp van de veiligheidshandgreep om te controleren of de veiligheidsschakelaar is geactiveerd. Schakel de heteluchtfriteuse uit en wacht tot de timer klaar is met aftellen als de timerknop niet goed is ingesteld. Gebruik de heteluchtfriteuse niet als deze leeg is, behalve wanneer u de heteluchtfriteuse voorverwarmt.



LET OP: Wees voorzichtig als u het bakcompartiment tijdens gebruik opent en sluit, want dit wordt erg heet. Controleer altijd of het voedsel goed gaar en heet is voordat u het uit de heteluchtfriteuse haalt.

WAARSCHUWING: De nominale spanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de heteluchtfriteuse uitgeschakeld is. Als u de heteluchtfriteuse volledig wilt uitschakelen, zet u deze uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. De heteluchtfriteuse wordt zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen en plaats het apparaat altijd op een hittebestendig oppervlak.

Functies van de heteluchtfriteuse

Wanneer u een van de functies gebruikt, moet u voorkomen dat voedsel te dicht bij het halogeenverwarmingselement wordt geplaatst. De afneembare ring moet worden gebruikt om de afstand tussen de etenswaren en het halogeenverwarmingselement te vergroten en om extra ruimte te creëren voor grotere etenswaren of grotere hoeveelheden.

De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel; een steak van 4 cm dik duurt langer dan een steak van 2 cm.

Bevroren voedsel, zoals hamburgers, heeft waarschijnlijk een langere bereidingstijd nodig. Om een gelijkmatige kleur te garanderen, kunnen etenswaren tijdens het kookproces regelmatig worden omgedraaid met de tang.

Grillen

Zorg er bij het grillen voor dat alle etenswaren op het omkeerbare rooster zijn geplaatst en dat de temperatuur tussen 220 en 240 °C is ingesteld. Gebruik het omkeerbare rooster naar wens als een hoge of lage grill.

Heteluchtfrituren

Plaats tijdens het heteluchtfrituren de etenswaren in de frituurmand en plaats deze op het omkeerbare rooster. Gebruik het omkeerbare rooster naar wens als een hoge of lage grill.

Ontdooien

Hoewel de heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om bevroren voedsel te bereiden, kan de functie 'Thaw' (ontdooien) worden gebruikt om voedsel op een lage temperatuur te ontdooien door de temperatuurregelaar naar 'Thaw' te draaien. Dit is de meest efficiënte manier om te ontdooien zonder de kwaliteit of structuur van het voedsel te veranderen. De tijd die nodig is om te ontdooien is afhankelijk van het voedsel. Om te bepalen of het voedsel grondig is ontdooid, gebruikt u een vork om in het voedsel te prikken.



LET OP: Controleer altijd of het voedsel goed ontdooid is voordat u het gaat koken. Volg na het ontdooien de normale kookrichtlijnen.

Roosteren

Met de heteluchtfriteuse kunt u verschillende soorten voedsel roosteren, zoals brood, crumpets en bagels. De hete lucht in de heteluchtfriteuse roostert meestal beide zijden van het voedsel tegelijkertijd. Als u wilt roosteren, gebruikt u het omkeerbare rooster als een hoog rooster en stelt u de temperatuur in op 220–230 °C. Keer het brood/de bagel halverwege om voor de beste resultaten.

Tips

Voor optimale resultaten bij gebruik van de heteluchtfriteuse:

1. Als u etenswaren na elkaar bereidt, veeg dan het kookaccessoire tussen elk gebruik af.
2. Als u voedsel zonder marinade of saus bereidt, wrijft u het in met olie om te voorkomen dat het gaat plakken.
3. Gebruik geen metalen keukengerei, schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuursponsjes, omdat u hiermee de antiaanbaklaag kunt beschadigen.

Kookgids

Hieronder volgt een richtlijn voor het bereiden van bepaalde soorten etenswaren met de heteluchtfriteuse.

Dit is slechts een richtlijn en u moet het voedsel altijd controleren. Het voedsel moet vóór het serveren altijd heet zijn.

Etenswaren	Rek	Temperatuur	Geschatte bereidingstijd	Verdere instructies
Groenten				
Chips	Laag	175 °C	15–20 minuten	Besprenkel met ½ eetlepel olie en doe dun gesneden aardappelschijfjes in de frituurmand, waarbij u het omkeerbare rooster als laag grillrooster gebruikt.
Zelfgemaakte patat/ patat van zoete aardappel	Laag	200 °C	20–25 minuten	Kook de aardappelen voor, besprenkel ze met een ½ eetlepel olie en doe ze in de frituurmand. Gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Halverwege het bakken omschudden.
Aardappelpartjes/ zoete aardappelpartjes	Laag	200 °C	10–20 minuten	Snijd de aardappelen in partjes, besprenkel ze met een ½ eetlepel olie en doe in de frituurmand. Gebruik het omkeerbare rooster als laag grillrooster. Halverwege het bakken omschudden.
Ovenfrietjes (bevroren)	Laag	180–200 °C	15–20 minuten	Doe de frietjes in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een laag grillrooster. Halverwege het bakken omschudden.
Geroosterde groenten	Laag	210 °C	35 minuten	Doe de groenten in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als laag grillrooster. Wrijf in met olie en schud halverwege de bereiding.
Aardappelen (geroosterd, klein, gesneden)	Laag	200–250 °C	40–50 minuten	Kook de aardappelen voor, besprenkel ze met een ½ eetlepel olie en doe ze in de frituurmand. Gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Halverwege het bakken omschudden.
Aardappel (gebakken, middelgroot)	Laag	180–200 °C	50–70 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill en plaats de aardappels rechtstreeks op het rek.
Uienringen	Hoog	220 °C	16 minuten	Doe de uienringen in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een hoge grill. Halverwege het bakken omdraaien.
Vis				
Gepaneerde visfilets	Laag	190 °C	15–20 minuten	Plaats één laag in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Gebruik de afneembare ring. Halverwege het bakken omdraaien.

Etenswaren	Rek	Temperatuur	Geschatte bereidingstijd	Verdere instructies
Gegrilde garnalen	Hoog	220 °C	8–10 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een hoge grill en plaats de vis op het rek. Gebruik de afneembare ring om de afstand tussen de etenswaren en het verwarmingselement te vergroten.
Kabeljauwsteak (150 g)	Hoog	190–200 °C	18–24 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een hoge grill en plaats de vis op het rek. Gebruik de afneembare ring om de afstand tussen de etenswaren en het verwarmingselement te vergroten.
Zalmfilets	Hoog	220 °C	16 minuten	Leg ze in één enkele laag in de frituurmand en besprenkel ze met olie. Gebruik het omkeerbare rooster als een hoge grill. Gebruik de afneembare ring. Halverwege het bakken omdraaien.
Gevogelte				
Gebraden kip (1,5 kg)	Laag	180 °C	60–80 minuten	Plaats de kip in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Gebruik de afneembare ring.
Kipfilet (300 g)	Laag	180–200 °C	20–25 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een laag grillrooster en leg de kip op het rek.
Kippenvleugels	Laag	175 °C	15 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een laag grillrooster en leg de kip op het rek.
Kippenpoten/-dijen	Laag	220 °C	5–10 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een laag grillrooster en leg de kip op het rek. Kook ongeveer 5–10 minuten, zet de temperatuur vervolgens omlaag tot 190 °C en laat dijnen ongeveer 15–20 minuten bakken of kippenpoten ongeveer 5–10 minuten.
Kipburger	Laag	200 °C	12–15 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een laag grillrooster en leg de kip op het rek.
Eendenborst	Laag	180 °C	30–40 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill, haal de eend uit de schaal en plaats op het rek.
Vlees				
Sirloin-biefstuk	Laag	200 °C	Goed doorbakken: 20 minuten Medium: 16 minuten Medium rare: 14 minuten Rare: 8 minuten	Plaats de biefstukken in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Halverwege het bakken omdraaien.

Etenswaren	Rek	Temperatuur	Geschatte bereidingstijd	Verdere instructies
Achterham (2 kg)	Laag	160 °C	120–160 minuten	Gebruik het omkeerbare rooster als een laag rooster en plaats de achterham op het rek. Losjes afdekken met folie. Gebruik de afneembare ring. Verwijder de folie ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereiding.
Varkenskarbonades	Laag	175 °C	12–15 minuten	Plaats de karbonades in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als een lage grill. Halverwege het bakken omdraaien.
Losse ribbetjes	Laag/ hoog	200 °C	5–8 minuten	Leg de ribbetjes in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als laag grillrooster. Kook ongeveer 5 minuten, verplaats dan naar de hoge grill en stel de temperatuur in op 225 °C gedurende ongeveer 2–3 minuten voor een knapperig effect. Gebruik de afneembare ring.
Ribstuk met 4/5 ribbetjes	Laag	220 °C	20–25 minuten	Plaats de ribbetjes op de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als laag grillrooster. Voor extra karamellisering kunt u na 15–20 minuten overschakelen op het hoge grillrek en de ribbetjes in 2–3 minuten krokant bakken.
Lamskoteletten	Laag	175 °C	5–20 minuten	Plaats het vlees in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als laag rek. De bereidingstijd is afhankelijk van de gewenste smaak.
Lamsribstuk	Laag	200 °C	25–30 minuten	Plaats het vlees in de frituurmand en gebruik het omkeerbare rooster als laag rek.
Eenpansgerecht op basis van rundergehakt (bijv. chili con carne)	Geen	180 °C	30 minuten	Doe alle ingrediënten rechtstreeks in de kom met antiaanbaklaag en kook.
Eenpansgerecht op basis van kip (bijv. kipcurry)	Geen	200 °C	40 minuten	Doe alle ingrediënten rechtstreeks in de kom met antiaanbaklaag en kook.

Opbergen

Controleer of de heteluchtfriteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de heteluchtfriteuse, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK2386

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 1000 W



Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

GEMAAKT IN CHINA.

CD090217/MD070623/V1