

V378/ SC30

HETE LUCHT FRITUURPAN



220-240V 50/60HZ 1200W-1400W

GEBRUIKSAANWIJZING

**LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ALSTUBLIEFT VOOR HET EERSTE GEBRUIK, BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING OP EEN VEILIGE PLEK VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE!**

**Waarschuwing : AUB VÓÓR GEBRUIK DE BESCHERMENDE FILM VAN DE AIR FRYER VERWIJDEREN.**



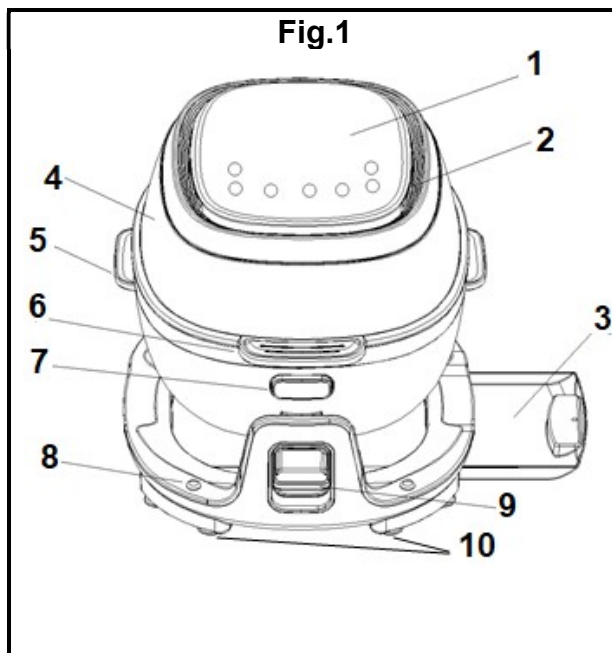
**Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen die fysiek, zintuiglijk of mentaal zwakker zijn of door mensen met weinig ervaring of kennis, indien ze goed in de gaten worden gehouden of als ze instructies voor het gebruik van het toestel hebben gekregen en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Schoonmaak 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 het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**

#### **A. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

1. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik
2. Controleer alvorens u het apparaat aansluit op het stopcontact of de spanning van uw apparaat, die is aangegeven op het kenmerkenplaatje, overeenstemt met de lokale spanning.
3. Het apparaat moet worden gebruikt op een apart elektrisch circuit van andere apparaten. Als het elektrische circuit overbelast is met andere apparaten, kan dit apparaat niet goed werken.
4. Gebruik het toestel niet op een niet hittebestendig glas, houten kookoppervlak of tafelkleed. Het is absoluut noodzakelijk dat een hittebestendig kookoppervlak met hitteafwerking onder dit toestel wordt geplaatst.
5. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of aparte afstandsbediening
6. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en ook niet in aanraking komen met een warme ondergrond.
7. Verplaats het apparaat niet of trek de stekker van het apparaat niet uit door aan de kabel te trekken. Als u de voedingskabel van het toestel uit het stopcontact trekt, trek dan aan de stekker, **NIET** aan de kabel.
8. Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, raden wij u aan om het niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
9. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires omdat dit anders gevaar of letsel kan veroorzaken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warme gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.

11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel met hete olie of bij het verwijderen van de kookpot of het weggooien van heet vet.
12. Gebruik geen metalen keukengerei om onderdelen van het apparaat en de toebehoren tijdens het gebruik aan te raken, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
13. Plaats geen van onderstaande materialen op of in de buurt van het apparaat: karton, plastic, papier of iets dergelijks.
14. Raak het hete oppervlak niet tijdens het gebruik aan en wacht tot het is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
15. Bedek het apparaat niet en plaats het niet in de buurt van ontvlambare materialen, met inbegrip van gordijnen, draperieën, muren, enz. wanneer het in gebruik is.
16. Het apparaat moet uit het stopcontact getrokken worden:
  - als er een probleem is tijdens de bediening;
  - alvorens het apparaat te reinigen of er onderhoud aan uit te voeren,
  - alvorens het te monteren of demonteren;
  - wanneer u klaar bent met het apparaat te gebruiken.
17. Controleer regelmatig zorgvuldig de staat van het product en van de kabel vóór gebruik. Gebruik het apparaat niet wanneer het tijdens de bediening niet juist werkt of indien de stroomkabel of stekker beschadigd is.
18. Probeer het apparaat nooit zelf uit elkaar te halen of te herstellen. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

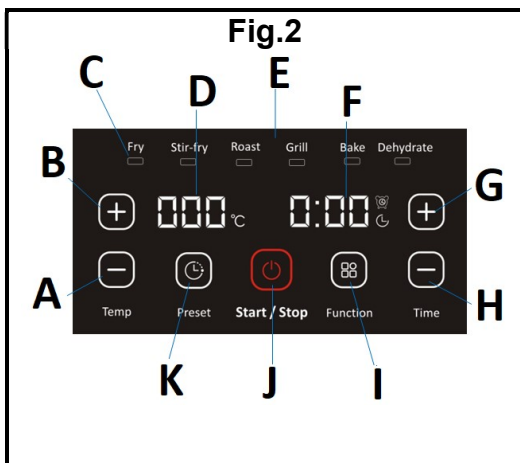
## B. PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Gaten voor warmte-afgifte
3. Olie opvangbak
4. Transparant deksel
5. Handgreep basis (x2)
6. Handgreep deksel
7. Knop voor ontgrendelen deksel
8. Extra olie plug (x2) \*
9. Knop basis
10. Zuignappen (x4)

\* Ze worden respectievelijk aan elke kant van de basis geplaatst. Ze zijn bedoeld ter vervanging van de zuignappen die in de kookpot zitten, voor het geval u ze kwijt bent.

## Bedieningspaneel



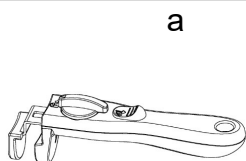
- A. Toets om de temperatuur te verlagen (-)
- B. Toets om de temperatuur te verhogen (+)
- C. Controlelampje
- D. Temperatuurweergave
- E. LED-scherm

- F. Weergave kooktijd
- G. Toets om de kooktijd te verlengen (+)
- H. Toets om de kooktijd te verminderen (-)
- I. Kookstand selectie
- J. Start/ Stop
- K. Vooraf ingestelde toets

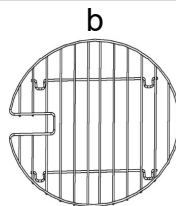
## Parameterwijzigingstabel voor kookstanden

Stand	Standaard Temp (°C)	Standaard Tijd (minuten)	Aanbevolen accessoires
Braden	250	25 min.	/
Roerbakken	250	15 min.	/
Roosteren	220	35 min.	/
Grillen	210	15 min.	Laag rek
Bakken	190	15 min.	Laag rek
Dehydreren	70	6 uur	Laag rek

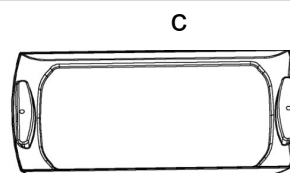
## Basis Accessoires



Pot handgreep



Laag rek

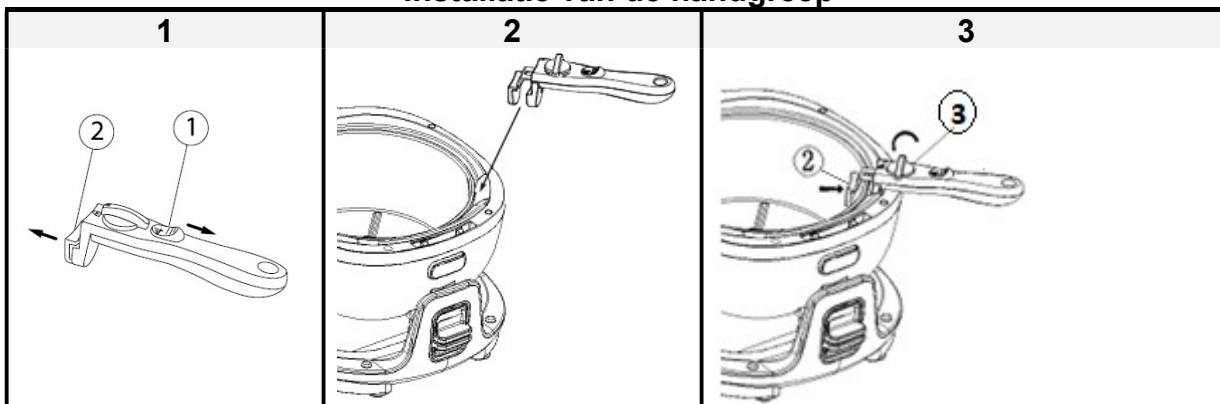


Olie opvangbak

## C. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### ● Pot handgreep

#### Installatie van de handgreep

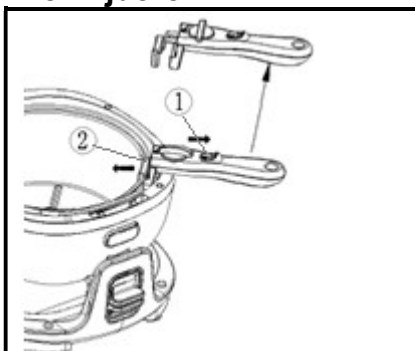


Druk de knop ① naar achteren. De gesp ② gaat automatisch open zoals in onderstaande illustratie.

Zet de handgreep op de inkeping van de basis.

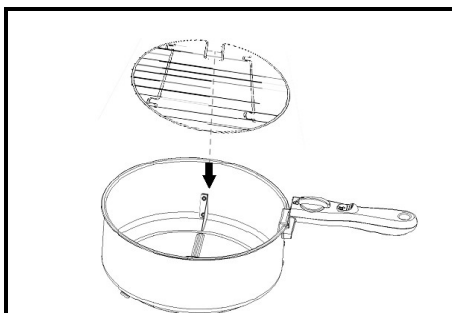
Draai vervolgens de draaiknop ③ tegen de klok in. De gesp ② zal de kookpot vastklemmen, daarna de kookpot optillen.

## Verwijderen



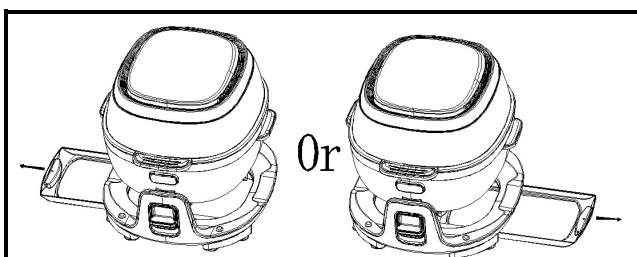
Trek de knop ① naar achteren, de gesp ② gaat automatisch open en neem de handgreep eruit.

### ● Installatie van een laag rek



Zorg ervoor dat de inkeping van het rekje op het lipje van de kookpot past. Plaats het voedsel direct op het rooster, doe de instellingen op het bedieningspaneel.

### ● Oliebak



Trek de lade aan de linker- of rechterkant naar buiten om olie of vet uit de lade te gieten. Verwijder het om het schoon te maken. Droog het grondig af voordat u het terugplaatst.

## D. GEBRUIKSAANWIJZING



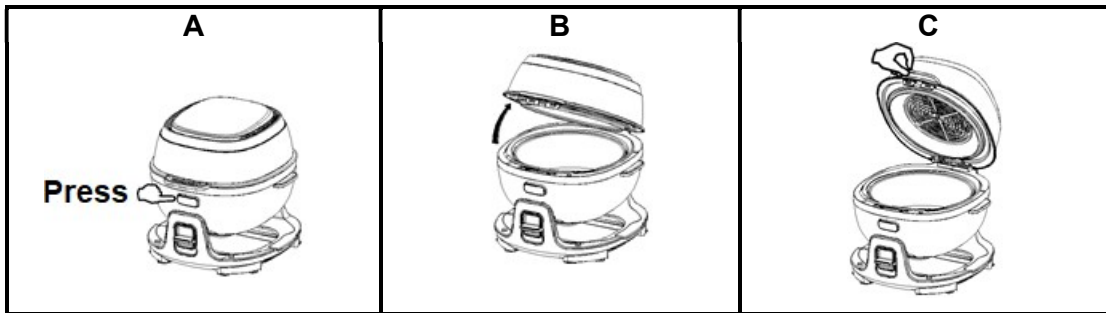
**LET OP: TOEGANKELIJKE OPPERVLAKKEN EN ONDERDELEN KUNNEN TIJDENS DE WERKING VAN HET APPARAAT ERG HEET WORDEN. RAAK ZE NOOIT AAN: U KUNT ZICH VERBRANDEN!  
WACHT TOT ZE VOLLEDIG AFGEKOELD ZIJN VOORDAT U ZE AANRAAKT!**



### **WAARSCHUWING:**

- Bedek het rooster nooit met aluminiumfolie of ander keukengerei.
- Gebruik **GEEN** aluminiumfolie om voedsel in de kookpot te koken.
- Plaats **GEEN** keukengerei op het grillrooster.
- Gebruik alleen houten of siliconen spatels om het voedsel om te draaien of te roeren. **Gebruik GEEN metalen spatel of scherpe voorwerpen.**
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur en mogelijk de eerste paar minuten rook afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen.
- **Laat het apparaat niet werken met een lege kookpot.**
- Tijdens het gebruik kunt u wat geluid horen; dit is normaal want dit wordt door het verwarmingselement veroorzaakt.

1. Plaats het apparaat in het midden van een stabiel en horizontaal oppervlak. Houd een vrije afstand van minimaal 10 cm rond het apparaat, om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.
2. Druk op de ontgrendelknop van het deksel om het te openen (fig.A). Til het deksel verder op tot de gewenste hoek door de handgreep van het deksel vast te houden (fig. B en C).

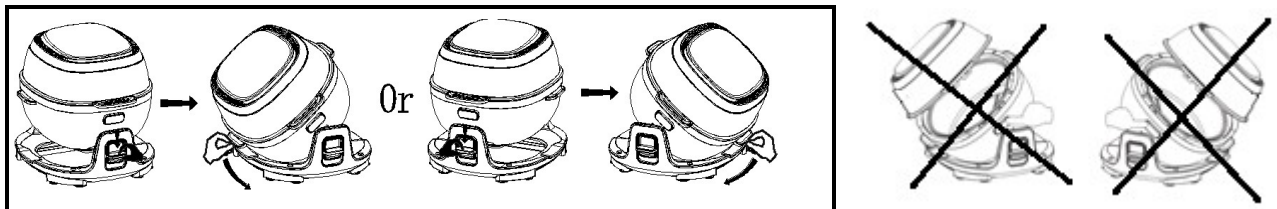


3. Installeer de kookpot, de accessoires (indien nodig) en het te koken voedsel.

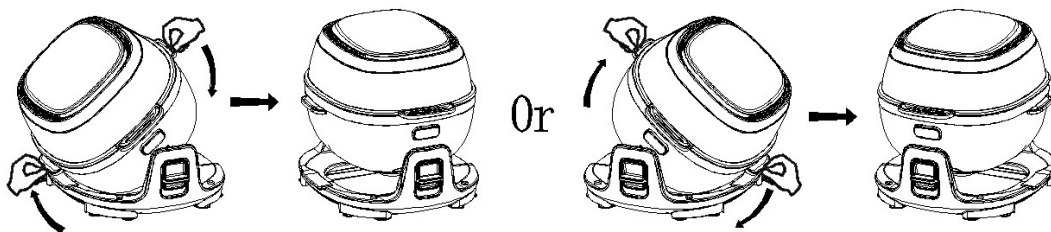
**OPMERKINGEN: HET WORDT AANBEVOLEN DAT HET TOTALE GEWICHT VAN HET VOEDSEL NIET MEER DAN 2,5 KG BEDRAAGT.**  
**Stapel het voedsel niet dicht bij het verwarmingselement (onder het deksel), anders kan het voedsel aanbranden.**

4. Voor de kantelfunctie (raadpleeg voor gebruik de kookreferentietabel - sectie F - om te controleren welke kookstand geschikt is), drukt u met één hand de bodemknop naar beneden, terwijl u met de andere hand de bodemgreep vasthoudt om het apparaat naar links of rechts te kantelen.

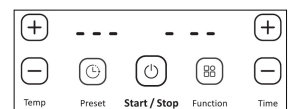
**Waarschuwing: Open het deksel NIET wanneer de machine in kantelrichting staat !**



Om het apparaat weer rechtop te zetten, houdt u de handgrepen van de basis met twee handen vast.



5. Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact. Na aansluiting op het elektriciteitsnet verschijnen er zes regels (-----) op het LED bedieningspaneel.



6. Druk eenmaal op de Start-toets. Het product gaat dan in de stand-by modus: zes nullen (000 0,00) verschijnen op het LED-scherm.

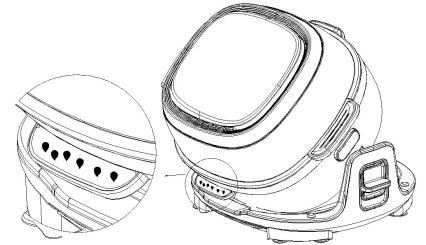


7. Druk op de functietoets om de gewenste kookstand te kiezen uit de volgende mogelijkheden: Braden/ Roerbakken/ Roosteren/ Grillen/ Bakken/ Dehydrateren. Na selectie worden de corresponderende standaard tijd en temperatuur weergegeven. Opmerking: Het apparaat kan ook worden gebruikt zonder een kookstand te kiezen, door gewoon op de tijd- en temperatuuroetsen (+/-) te drukken om de kooktijd en temperatuur aan te passen aan uw individuele behoeften. Zelfs de tijd en temperatuur van elke kookstand kunnen worden gewijzigd.

Wanneer u op de tijd insteltoets (+/-) drukt, zullen de gegevens bij elke druk met 1min veranderen. Wanneer u op temperatuur regeltoets (+/-) drukt, zullen de gegevens met 10 °C stijgen of dalen, behalve bij de Dehydrateer functie die 5 °C zal zijn. Tijd en temperatuur instelling kunnen snel verhoogd of verlaagd worden door herhaaldelijk en snel de tijd en temperatuur insteltoetsen aan te raken.

Opmerking: Als u de **PRESET** functie gebruikt, zie dan de volledige procedure na stap 12.

8. Nadat u de gewenste tijd en temperatuur hebt ingesteld, drukt u op de **Start/Stop-Knop**; de kookpot met antiaanbaklaag draait tijdens het koken. Opmerking: De rotatie in combinatie met de kantelfunctie zorgt ervoor dat de ingrediënten continu omdraaien zodat ze gelijkmatig bruin worden.
9. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, kan het verwarmingselement (onder het deksel) pauzeren, en het lampje gaat uit. Het zal opnieuw starten, en het lampje gaat aan nadat de temperatuur is gedaald. Dit proces herhaalt zich een aantal malen totdat de ingestelde tijd is bereikt.
10. Als u tijdens het koken een ander gerecht wilt toevoegen, drukt u op de ontgrendelknop van het deksel; het apparaat stopt onmiddellijk met verwarmen. Til het deksel op. Sluit het na het toevoegen van het voedsel, en het kookproces zal doorgaan. **Open het deksel niet als het apparaat in de kantelrichting staat!** Houd de handgrepen van de voet vooraf vast om het apparaat rechtop te zetten!



Opmerking : Tijdens het koken, als het volume van het voedselwater belangrijk is, kunnen zich enkele druppels vormen op de handgreep van de basis. Dit heeft geen invloed op het normale gebruik.

11. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, geeft het product een indicierend geluid. Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik. Neem het voedsel uit de machine. Laat de basis eerst afkoelen voordat u de accessoires verwijdert. Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" voor de reinigingsprocedure. **Behandel hete voorwerpen voorzichtig om verbranding te voorkomen. Plaats de kookpot op een isolerende onderlegger om schade aan het tafelblad te voorkomen.**

#### PROCEDURE VOOR VOORGEPROGRAMMEERDE FUNCTIE

1. Druk in de stand-by modus (wanneer het LED-scherm zes nullen (000 0,00) weergeeft) op de toets PRESET. Druk op de Tijd insteltoets (+/-) om de timer te verhogen/verlagen met 1 minuut bij elke druk op de toets. De standaardinstelling is 30 minuten en het tijdbereik loopt van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten. Als de timer is ingesteld op 1 uur, kan de tijdinstelling worden veranderd in 30 minuten door de timer toets lang in te drukken.
2. Na het instellen van de vooringestelde tijd, druk op de "Start" toets. Druk op de "Function" toets om de gewenste kookstand te kiezen of druk op de temperatuur/tijd toets (+/-) om temperatuur en tijd in te stellen.
3. Druk op de "start" toets, de kooktijd zal beginnen af te tellen. Tijdens het aftellen van de ingestelde tijd zal het alarmsymbool verschijnen.



#### E. HOE GEBRUIKT U DE OLIESTOP?

De olieplug mag alleen uitgetrokken worden (fig.1) wanneer u de kantelfunctie gebruikt, voordat u begint met koken. Tijdens het koken zal de voedselolie en het vet uit de opening lopen.

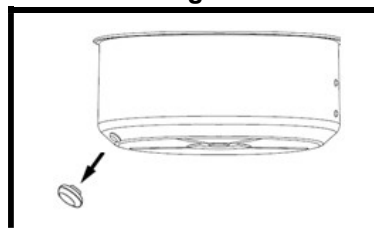


Fig.1

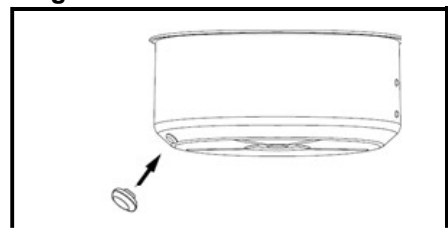



















































Fig.2

Na afloop en na het schoonmaken, plaatst u hem terug.

## F. KOOK REFERENTIE TABEL

Raadpleeg de onderstaande kooktabel voor de aanbevolen kookrichting. De kooktijden zijn slechts een richtlijn. Zij kunnen variëren afhankelijk van hoeveelheid, temperatuur en gewicht etc.

Voedsel	Icoon	Temperatuur	Kooktijd	Kookrichting	Aanbevolen accessoires
Chips		250°C	20~30 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Kip		220°C	30~40 min.	 /  	Rechtstreeks in de pan of met een laag rooster
Groenten		250°C	10~20 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Koffie Boon		250°C	15~25 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Aardappel		250°C	25~35 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Popcorn		250°C	10~15 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Gebakken rijst		210°C	10~20 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Drumstick		240°C	20~30 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Cashew		220°C	10~20 min.	 / 	Rechtstreeks in de pan koken
Vis		200°C	15~25 min.		Laag rek
Biefstuk		210°C	10~20 min.		Laag rek
Pasta chips		240°C	10~20 min.		Laag rek
Cake		180°C	20~30 min.		Laag rek
Taart		190°C	15~25 min.		Laag rek
Toast		160°C	25~30 min.		Laag rek
Koekje		190°C	10~20 min.		Laag rek
Eiartaart		180°C	10-15 min.		Laag rek
Garnaal		250°C	15-25 min.		Laag rek
Gedehydrateerd Fruit	Geen icoon op bediening paneel	50°C-60°C	7~9 uur		Laag rek
Gedehydrateerd vlees	Geen icoon op bediening paneel	70°C-80°C	6~10 uur		Laag rek
Ontdooien	Geen icoon op bediening paneel	50°C-60°C	30 min~1 uur		Laag rek

## G. SPECIFICATIES

Spanning	220 V-240 V~
Vermogen	1200-1400 W
Frequentie	50/60 Hz
Temperatuurbereik	40-250°C

Tijd het plaatsen Waaier (luchtfrituur)	1-60 mins
Tijd het plaatsen Waaier (dehydratie)	Tot 24 uur
Capaciteit	6 L



## H. REINIGING EN ONDERHOUD

- **DOMPEL HET APPARAAT, HET NETSNOER OF DE STEKKER NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN.**
- **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT REINIGT. LAAT HET APPARAAT EN DE GEBRUIKTE TOEBEHOREN AFKOELEN VOORDAT U ZE VERWIJDEERT.**
- **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN OF REINIGINGSMIDDELEN.**

### De buitenkant reinigen

- Reinig de buitenkant van het apparaat na elk gebruik met een licht vochtige doek, om het ophopen van vet en onaangename geuren te voorkomen. Met een droge, pluisvrije doek afvegen.
- **NIET** onder de kraan wassen. **GEEN** metalen schuursponsjes of schuurpoeder gebruiken.
- Laat het oppervlak voor gebruik volledig drogen.

### Reinigen van de kookpot en het lage rek

- Alleen het rooster is vaatwasmachinebestendig.
- Kookpan: Afwassen met een zachte spons gedrenkt in een mild afwasmiddel. Spoel af en veeg goed droog. **Gebruik GEEN** schurende reinigingsmiddelen of scherp keukengerei om ze schoon te maken, aangezien dit krassen op de coating kan veroorzaken.

### Opslag:

- Berg het toestel op in een droge en geventileerde plaats bij lage temperaturen.
- Bewaar het apparaat binnenshuis, op een droge en veilige plaats, buiten het bereik van zonlicht, vocht en regen.

**LET OP: U mag dit apparaat niet wegdoen met uw huishoudelijk afval. Uw gemeente heeft een speciaal inzamelsysteem opgezet voor dit soort producten. Vraag op uw gemeentehuis waar zich de speciaal hiervoor bestemde containers bevinden. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk bestanddelen en stoffen die gevaarlijk kunnen zijn voor het milieu of voor de volksgezondheid en moeten worden gerecycled. Dit pictogram geeft aan dat de elektrische en elektronische apparatuur speciaal moeten worden ingezameld. Het pictogram bestaat uit een doorkruiste container op wielen.**

**Als het elektriciteits snoer kapot is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met een gelijksoortige kwalificatie, om gevaar te vermijden.**

Geïmporteerd door EML – Prodis Merk, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, Frankrijk/  
Gemaakt in de VRC

