

 HERMAN DEN BLIJKER

Dual fry fusion airfryer 10,5L

INSTRUCTION MANUAL HB-5780





CONTENTS

English	4
Nederlands	38

Dank u voor uw aankoop.

Ik hoop dat u tevreden zult zijn met het product.

U kunt meer van mijn kwaliteitsproducten vinden om uw collectie compleet te maken bij geselecteerde supermarkten, bouwmarkten en online.

Met vriendelijke groet



ENG

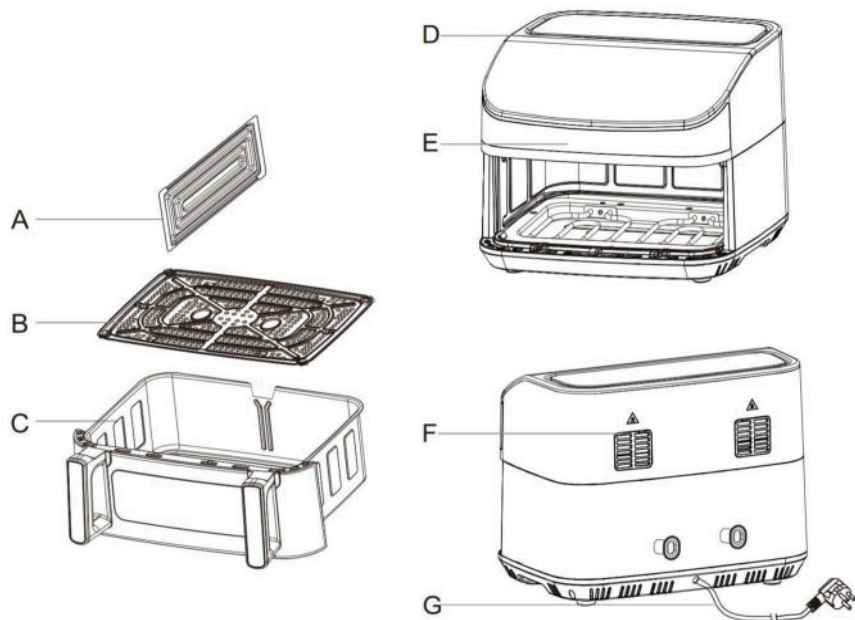
INTRODUCTION

Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

In combination with high-speed air circulation, the air fryer uses hot air and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil in most cases.

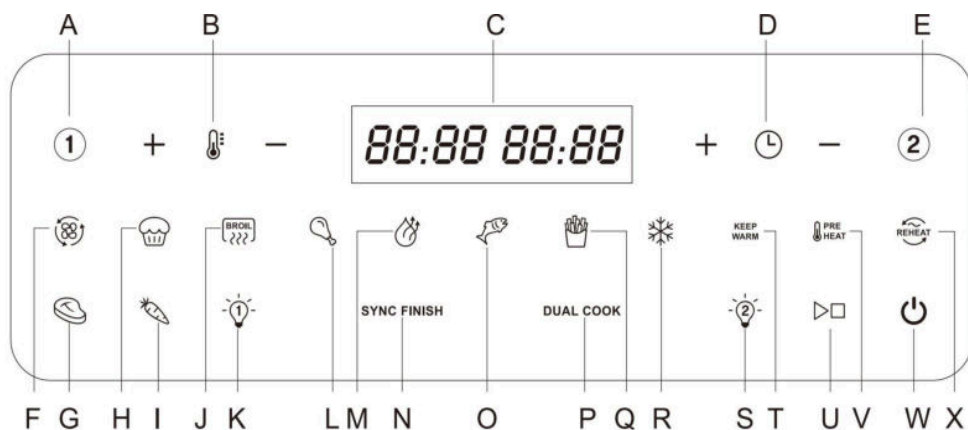
GENERAL DESCRIPTION

- A. Divider (removable)
- B. Frying Rack
- C. Drawer
- D. Top cover
- E. Control panel
- F. Vent windows
- G. Power cord storage place





ENG



A: Zone 1

B: Temperature plus/minus

C: Time/Temperature Display

D: Timer plus/minus

E: Zone 2

F: Air fry

G: Steak/Chops

H: Cake/Baking

I: Vegetables

J: Broil

K: LED screen 1

L: Drumstick/Chicken

M: Dehydrate

N: Sync finish

O: Fish

P: Dual cook

Q: Chips/Fries

R: Frozen

S: LED screen 2

T: Keep warm

U: Start/Pause

V: Preheat

W: ON/OFF

X: Reheat



ENG

IMPORTANT INFORMATION

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and store it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components or the heating elements, in water or rinse them under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, in order to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the

appliance is switched on or is cooling down.

- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances; Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.



ENG

- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms, or other work environments, nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid, and seller refuses any liability for any damage that may be caused.

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Power on

Plug in the appliance; you hear a beep. After one second, the air fryer returns to standby mode, and all the lights go off except for .

Individual use of Zone 1 or Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ① or ②, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

Simultaneous use of Zone 1 and Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ①, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the function has finished, press ① and ② and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the above program has finished, press  to begin. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

Note: Using light 1  and light 2 .

When the air fryer is in operation mode and standby mode, press the  button to switch on zone 1 and press the  button to switch on zone 2. The light switches off automatically after 3 minutes.

You can adjust the temperature between 50 and 200°C; each click on the +/- button will increase or reduce the temperature by 10°C. At 200°C, pressing "+" will revert the temperature to 50°C. At 50°C, pressing "-" will revert the temperature to 200°C. The



ENG

digital display for the temperature flashes on the screen during the temperature adjustment process but does not flash during operation. After flashing 3 times, the temperature is set.

Between 1 and 60 minutes of time can be set. Each time you press the +/- button, the time increases or decreases by 1 minute. When you reach 60 minutes and press "+", the time will revert to 01 minute. At 01 minute, pressing the "-" will revert the time to 60 minutes. The digital display flashes during the time adjustment process but not during operation. The time is set after the display has flashed 3 times.

2. Start, pause/stop

After selecting the program and setting the correct time and temperature, press and the button will start to flash. You will hear a beep, and the appliance will start. When the appliance is in operation, you can press you will hear a beep and the appliance will stop.

Press after the beep to stop the appliance and return to standby mode.

Note:

You can take out the tray during operation and the program will stop, enabling you to check the cooked food, or add more food. The appliance resumes the program when you re-insert the tray.

3. End of program

The heating element switches off when the operation time is over and 00 min is displayed. The appliance continues to cool down for 1 minute, then switches to standby mode.

SYNC Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking using 2 programs and 2 different functions, temperatures or cooking times?

Solution: Identify each zone and use SYNC SET to ensure both zones are finished at the same time.

Step 1: Program Zone 1

Place the food in the basket.

Press ①.

Select the program.

Step 2: Program Zone 2

Place the food in the basket.

Press ②.

Select the program.

Step 3: Begin the cooking.

Select Sync Finish .

Press to start the program.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking the same food in both zones?

Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically Dual the settings with Zone 2.

Step 1: Press DUAL COOK .

Place the food in the basket.

Step 2: Select the program.

Press to start the program.



ENG

MENU TABLE

Program logistics			
Menu		Default time (min)	Default temperature (°C)
 AIR FRYER		20	200
 BAKE		25	160
 BROIL		12	200
 CHICKEN		20	200
 DEHYDRATE		360	60
 Fish		10	180
 FRIES		18	200
 FROZEN		20	60
 KEEP WARM		30	100
 PRE HEAT		03	180
 REHEAT		15	150
 ROAST		25	200
 VEGETABLES		10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.
Only hold the pan by the handle.



ENG

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time.
Temperature is the setting temperature and Time is remaining working time.
The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.
6. When you hear the timer bell ring, the set preparation time has elapsed.. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check whether the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for some extra minutes.
8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.
Do not overfill the fry tray with foods.
Do not pack foods into the fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.
Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.
To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.
Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150° C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.



ENG

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use. The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and rack are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.



ENG

AIR FRY COOKING CHART

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12 oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats

**ENG**

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUAL ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
None	200	10-15 mins	10-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
None	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp 1/2-3 Tbsp, canola 1/2-3 Tbsp, canola None	200 200 200 200	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins	20-22 mins 20-24 mins 19-24 mins 30-35 mins
1 Tbsp None	200 200	15-20 mins 36-42 mins	15-20 mins 36-42 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
Brushed with oil Brushed with oil	200	25-30 mins 22-24 mins	25-30 mins 22-24 mins
Brushed with oil Brushed with oil	200	22-28 mins 18-22 mins	22-28 mins 18-22 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins

FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6–8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3–4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10–12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausages	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lbs	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 pieces)	None
Popcorn shrimp	1 box (14–16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None



ENG

Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
None	200	5-8 mins	5-8 mins
Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
Brushed with oil	200	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	10-20mins	10-20mins
None	170	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	15-17mins	15-17mins
Brushed with oil	200	14-17mins	14-17mins
Brushed with oil	190	15-20mins	15-20mins
None	200	7-10mins	7-10mins
None	200	18-21mins	18-21mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	14-16mins	14-16mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	18-22mins	18-22mins
None	200	32-36mins	32-36mins
None	190	8-10mins	8-10mins
1 Tbsp	200	12-14mins	12-14mins
None	200	12-15mins	12-15mins
None	200	9-11mins	9-11mins
None	200	20-22mins	20-22mins
None	190	18-22mins	18-22mins
None	190	13-16mins	13-16mins

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight

TEMP(°C)	SINGLE ZONE DUALZONE
60	7-8 hours
60	6-8 hours
60	8-10 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	4 hours
60	6 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	6-8 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	3-5 hours

USING DUALZONE TECHNOLOGY: SYNC FINISH

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE
RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb brussels sprouts, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries

SET BOTH ZONES AND USE SYNC FINISH

MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked.	The amount of the ingredients in the frying tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the frying tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the frying tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SORTING GUIDE:



Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with the "crossed-out wheeled bin" symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that WEEE must not be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where WEEE can be delivered free of charge by citizens to recycling centers or other collection points, or picked up directly from households. More information can be obtained from the municipality's technical administration.



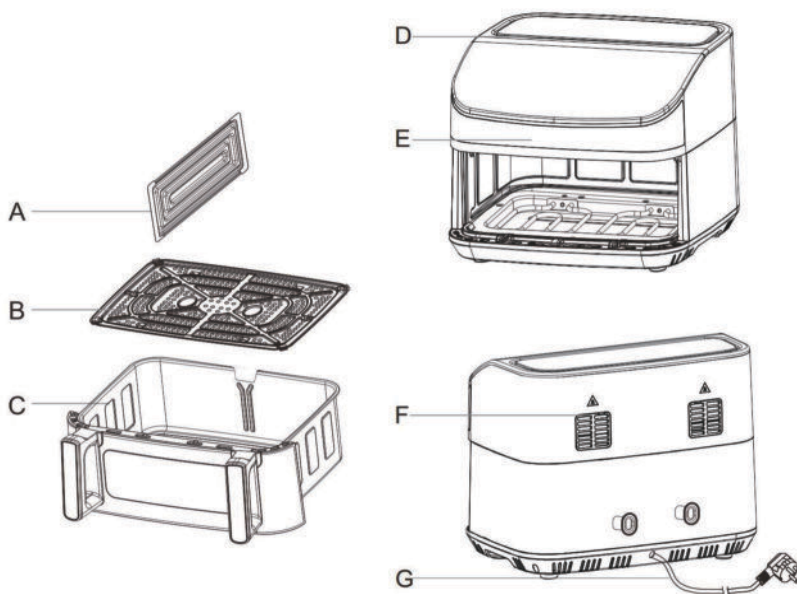
NE

INLEIDING

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze airfryer van topkwaliteit. U kunt nu veel verschillende maaltijden bereiden op een gezondere manier, met weinig of geen olie! De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden aan alle kanten verhit en in de meeste gevallen hoeft u geen olie toe te voegen.

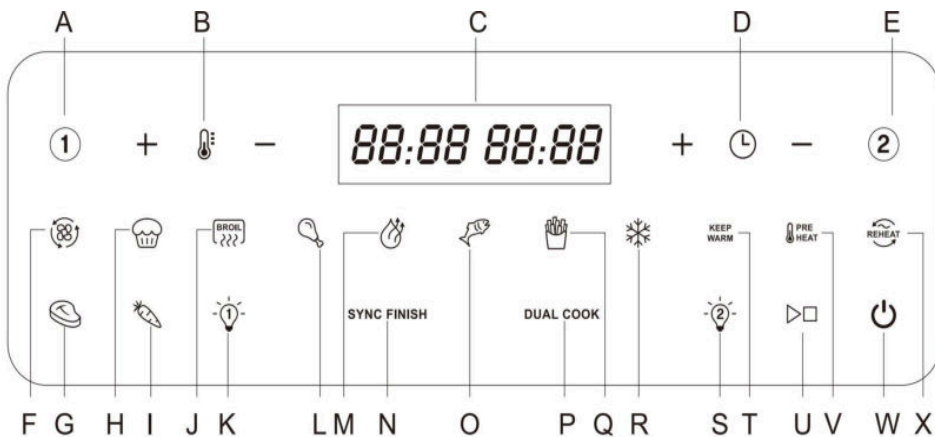
ALGEMENE BESCHRIJVING

- A. Scheidingswand (afneembaar)
- B. Friteuserek
- C. Lade
- D. Deksel
- E. Bedieningspaneel
- F. Ventilatieopeningen
- G. Opbergruimte voor de stroomkabel





NE



A: Zone 1

B: Temperatuur (+/-)

C: Tijd-/Temperatuurweergave

D: Timer (+/-)

E: Zone 2

F: Heteluchtfriteuse

G: Steaks/Koteletten

H: Taarten/Bakfunctie

I: Groenten

J: Grillen

K: LED-scherm 1

L: Kippenbouten/Kip

M: Drogen (Dehydrate)

N: Synchron afronden (Sync Finish)

O: Vis

P: Dubbele bereiding (Dual Cook)

Q: Frietjes

R: Diepvriesproducten

S: LED-scherm 2

T: Warmhouden

U: Start/Pauze

V: Voorverwarmen

W: Aan/Uit

X: Opnieuw opwarmen



NE

BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing met elektrische onderdelen of de verwarmingselementen nooit onder in water en spoel ze nooit af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de bakpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet worden geblokkeerd terwijl het apparaat in gebruik is.
- Vul de bakpan niet met olie, dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het is ingeschakeld.
- Controleer voordat u het apparaat op de netspanning aansluit of de spanning die op het apparaat staat vermeld overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat nooit als de stekker, de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet u het laten vervangen bij een erkend servicecentrum om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door kinderen, mensen met een lichamelijke of geestelijke handicap of mensen met onvoldoende ervaring en kennis. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden ingelicht over het gebruik ervan.

- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen als het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- U mag het apparaat niet aansluiten of bedienen met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Nooit het apparaat op een externe tijdschakelaar aansluiten.
- Nooit het apparaat op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn plaatsen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, aan de zijkanten en boven het apparaat. Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Houd het apparaat altijd onder toezicht wanneer het aan staat.
- Tijdens frituren met hete lucht komt hete stoom uit de luchtuitlaaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaaten. Pas goed op voor stoom en hete lucht wanneer u de bakpan uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de bakpan uit het apparaat haalt.

Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig oppervlak.



NE

- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande etensresten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere zakelijke omgevingen, noch voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper alle aansprakelijkheid af voor eventuele schade die daar het gevolg van is.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers en etiketten van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Maak de bakpan grondig schoon met een niet-schurende spons met heet water en een beetje afwasmiddel.
Opmerking: u kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser afwassen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het grillrooster op de juiste manier in de bakpan.
Vul de bakpan niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Dit onderbreekt de luchtstroom en beïnvloedt het bakresultaat.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, u hoort een pieptoon. Na één seconde keert de airfryer terug naar de stand-bymodus en gaan alle lampjes uit, behalve .

Afzonderlijke gebruik van zone 1 of zone 2

Als u de airfryer aan hebt gezet, staat deze in de stand-bymodus. Druk op , druk daarna op ① of ② en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- . U kunt ook op een functiepictogram drukken om ander gerecht te bereiden.

Gelijktijdig gebruik van zone 1 en zone 2

Als u de airfryer aan hebt gezet, staat deze in de stand-bymodus. Druk op , druk daarna op ① en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

Druk na afloop van de functie op ① en ② en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

Druk na afloop van het bovenstaande programma op  om te beginnen. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals te zien is in de tabel). U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

Opmerking: Lampje 1  en lampje 2 
Wanneer de airfryer in de gebruiksmodus of de stand-bymodus staat, drukt u op de -knop om zone 1 in te schakelen en drukt u op de -knop om zone 2 in te schakelen. Het lampje gaat na 3 minuten automatisch uit.

U kunt de temperatuur instellen tussen 50 °C en 200 °C. Elke klik op de +/- knop



NE

verhoogt of verlaagt de temperatuur met 10°C. Als u op "+" drukt bij 200 °C, gaat de temperatuur terug naar 50 °C. Als u op "-" drukt bij 50 °C, gaat de temperatuur terug naar 200 °C. Het digitale display voor de temperatuur op het scherm knippert tijdens het aanpassen van de temperatuur, maar knippert niet tijdens gebruik. Na 3 keer knipperen is de temperatuur ingesteld.

De timer kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten. Iedere keer als u op de +/- knop drukt, wordt de tijd 1 minuut langer of korter. Als u 60 minuten hebt bereikt en nog een keer op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 1 minuut. Als u bij 1 minuut op de "-" drukt, wordt de timer teruggezet naar 60 minuten. Het digitale display knippert tijdens het aanpassen van de timer, maar niet tijdens gebruik. De timer wordt ingesteld nadat het display 3 keer heeft geknippert.

2. Starten, pauzeren/stoppen

Nadat u het programma hebt gekozen en de juiste tijd en temperatuur hebt ingesteld, drukt u op de knop begint te knipperen. U hoort een pieptoon en het apparaat start. Wanneer het apparaat in gebruik is, kunt u op drukken, daarna hoort u een pieptoon en het apparaat stopt.

Druk na de piep op om het apparaat te stoppen en terug te keren naar de stand-bymodus.

Opmerking:

U kunt de bak tijdens het gebruik uitnemen, het programma stopt dan, zodat u de bereide maaltijd kunt controleren of meer kunt toevoegen. Het apparaat hervat het programma wanneer u de bakpan terugzet.

3. Einde van het programma

Het verwarmingselement schakelt uit wanneer de bereidingstijd voorbij is, op het display wordt 00 min weergegeven. Het apparaat blijft 1 minuut afkoelen en schakelt dan over op stand-by.

Sync Finish (Slimme eindtijd)

SYNC FINISH



DUAL COOK

Bakken met 2 programma's en 2 verschillende functies, temperaturen of baktijden?

Oplossing: Identificeer elke zone en gebruik SYNC SET om ervoor te zorgen dat beide zones tegelijk klaar zijn.

Stap 1: Programma zone 1

Plaats het eten in de bak.

Druk op ①.

Selecteer het programma.

Stap 2: Programma zone 2

Plaats het eten in de bak.

Druk op ②.

Selecteer het programma.

Stap 3: Begin met bakken.

Selecteer Sync Finish .

Druk op om het programma te starten.

Dual Cook (Baktijden matchen)

SYNC FINISH



DUAL COOK

Dezelfde gerechten bereiden in beide zones?

Stel zone 1 in en gebruik DUAL COOK om de instellingen automatisch af te stemmen op zone 2.

Stap 1: Druk op DUAL COOK .

Plaats het eten in de bak.

Stap 2: Selecteer het programma.

Druk op om het programma te starten.



NE

STAPPEN VOOR GEBRUIK

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de bakpan.
3. Zet de bakpan op de juiste plek, kies een functie uit het menu en druk op STARTEN/PAUZEREN om het bakken te starten.
4. Display
De temperatuur en de timer worden weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de timer toont de resterende baktijd.
De functie die we hebben geselecteerd knippert.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, kunt u de bakpan aan het handvat uit het apparaat halen en schudden. Daarna kunt u de bakpan terugschuiven in de airfryer.
6. Wanneer de timer afgaat, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. U kunt de pan uit het apparaat nemen en op een hittebestendig oppervlak zetten.
7. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, kunt u de bakpan terugschuiven in het apparaat en nog een paar minuten extra laten bakken.
8. Leeg de bakpan in een kom of op een bord.
Tip: om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om deze uit de bakpan te halen.
9. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om de volgende portie te bereiden.

Opmerking: Als u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Het is belangrijk dat er voldoende ventilatie is rond de airfryer.

INSTELLINGEN

Naast het standaard menu kunt u deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te maken door de timer en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u om de basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie dienen. Omdat de herkomst, grootte, vorm en merk van de ingrediënten verschillen, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. Omdat de airfryertechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk weer verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als u de bakpan tijdens het frituren met hete lucht uit het apparaat haalt.

Baktips

De airfryer en onderdelen worden heet tijdens het bakken.
Vul de bakpan niet te vol met ingrediënten. Druk de ingrediënten niet aan in de bakpan.

Olie gebruiken

Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, wordt het knapperiger.
Oliesprays zijn goed om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op gerechten aan te brengen.

Voedingstips

U kunt bevroren voedsel dat in de oven kan worden gebakken ook frituren met hete lucht.
Om taarten, gebak of andere gerechten met vulling of beslag te maken, kunt u deze in een hittebestendige bak doen en in de bakpan plaatsen.
Dep gerechten met marinade droog voordat u ze toevoegt aan de bakpan.

Gerechten opnieuw opwarmen

Stel de temperatuur in op 150 °C en de timer op maximaal 10 minuten.



NE

Bakgids

Opmerking: deze instellingen zijn een richtlijn. Omdat grootte, vorm en merk van ingrediënten verschillen, kan het nodig zijn om de bereidingstijden en temperaturen aan te passen.

Opmerking: U kunt het beste 3 minuten toevoegen aan de bereidingstijd voordat u begint met bakken als het apparaat koud is.

SCHOONMAKEN

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De bakpan, het rooster en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om ze schoon te maken, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Door de bakpan te verwijderen, koelt de airfryer sneller af.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3. Maak de bakpan en het rooster schoon met heet water, een beetje vloeibaar afwasmiddel en een niet-schurende spons.
Eventueel achtergebleven vuil kunt u met afwasmiddel verwijderen.

Opmerking: De bakpan en het rooster mogen in vaatwasmachine.

Tip: Als er vuil vastzit aan het rooster of op de bodem van de bakpan, vult u de bakpan met heet water en wat vloeibaar afwasmiddel. Leg het rooster in de bakpan en laat de bakpan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
2. Gebruik een borstel om etensresten van het verwarmingselement te verwijderen.

OPBERGEN

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

BAKTABEL VOOR BAKKEN MET HETE LUCHT

INGREDIËNT	HOEEVEELHEID PER ZONE	BEREIDING
GROENTE		
Asperges	1 bos	Heel, stelen geschild
Bieten	6-7 kleine	Heel
Paprika's (om te roosteren)	3 kleine paprika's	Heel
Broccoli	1 stronk	In roosjes van 2,5 cm
Spruitjes	450 gr	Doormidden gesneden, steel verwijderd
Pompoen	700 gr	In stukken van 2-5 cm
Worteltjes	450 gr	Geschild, in stukjes van 1 cm
Bloemkool	1 stronk	In roosjes van 2,5 cm
Maïskolf	2 stuks, doormidden gesneden	Blad en draden verwijderd
Sperziebonen	1 zak (350 gr)	Schoongemaakt
Boerenkool (voor chips)	5 koppen, vol	In stukken gescheurd, steel verwijderd
Champignons	225 gr	Afgespoeld, in vieren gesneden
Aardappelen, Russet	700 gr 450 gr 450 gr 3 hele (+/- 200 gr)	In partjes van 2,5 cm Handgesneden friet*, dun Handgesneden friet*, dik 3 keer met vork ingeprikt
Aardappelen, zoet	700 gr 3 hele (+/- 200 gr)	In stukken van 2,5 cm 3 keer met vork ingeprikt
Courgette	450 gr	In de lengte in vieren gesneden, daarna in stukken van 2,5 cm
KIP		
Kipfilet	2 kipfilets 4 kipfilets	Met bot Zonder bot
Kippendijen	2 dijen 4 dijen	Met bot Zonder bot
Kippenvleugels	900 gr	Mini-drumsticks en vleugels



NE

OLIE TOEVOEGEN	TEMP (°C)	ENKELE ZONE	DUBBELE ZONE
2 theelepels	200	8-12 min.	8-12 min.
Geen	200	30-35 min	30-35 min
Geen	200	10-15 min	10-15 min
1 eetlepel	200	8-10 min	8-10 min
1 eetlepel	200	15-20 min	15-20 min
1 eetlepel	200	20-25 min	20-25 min
1 eetlepel	200	13-16 min	13-16 min
2 eetlepel	200	17-20 min	17-20 min
1 eetlepel	200	12-15 min	12-15 min
1 eetlepel	200	8-10 min	8-10 min
Geen	200	7-9 min	7-9 min
1 eetlepel	200	7-9 min	7-9 min
1 eetlepel	200	20-22 min	20-22 min
1/2-3 eetlepels, koolzaadolie	200	20-24 min	20-24 min
1/2-3 eetlepels, koolzaadolie	200	19-24 min	19-24 min
Geen	200	30-35 min	30-35 min
1 eetlepel	200	15-20 min	15-20 min
Geen	200	36-42 min	36-42 min
1 eetlepel	200	15-18 min	15-18 min
Ingesmeerd met olie	200	25-30 min	25-30 min
Ingesmeerd met olie	200	22-24 min	22-24 min
Ingesmeerd met olie	200	22-28 min	22-28 min
Ingesmeerd met olie	200	18-22 min	18-22 min
1 eetlepel	200	18-22 min	18-22 min

VIS & ZEEVRUCHTEN		
Krabkoekjes	2 koekjes (+/- 200 gr per stuk)	Geen
Kreeftenstaarten	4 staarten (+/- 100 gr per stuk)	Heel
Zalmfilets	3 filets (125 gr per stuk)	Geen
Garnalen	450 gr	Heel, gepeld, met staart
RUNDVLEES		
Hamburgers	2 schijven van 100 gr, 80% mager	1 cm dik
Steak	2 biefstukken (225 gr per stuk)	Heel
VARKENSVLEES		
Bacon	3 repen, doormidden gesneden	Geen
Karbonades	2 dikgesneden karbonades met bot (+/- 300 gr per stuk) 2 karbonades zonder bot (225 gr per stuk)	Met bot Zonder bot
Varkenshaasjes	450 gr	Geen
Worstjes	5 worstjes	Geen
BEVROREN GERECHTEN		
Kipschnitzel	3 schnitzels	Geen
Kipnuggets	1 doos (350 gr)	Geen
Visfilets	1 doos (6 filets)	Geen
Vissticks	18 vissticks (300 gr)	Geen
Friet	450 gr	Geen
Friet	450 gr	Geen
Mozzarellasticks	1 doos (300 gr)	Geen
Dumplings	2 zakken (300 gr)	Geen
Pizzahapjes	1 zak (600 gr, 40 stuks)	Geen
Popcorn garnalen	1 doos (+/- 425 gr)	Geen



NE

Ingesmeerd met olie	200	5-10 min	5-10 min
Geen	200	5-8 min	5-8 min
Ingesmeerd met olie	200	7-12 min.	7-12 min.
1 eetlepel	200	7-10 min	7-10 min
Ingesmeerd met olie	200	8-10 min.	8-10 min.
Ingesmeerd met olie	200	10-20min	10-20min
Geen	170	8-10 min.	8-10 min.
Ingesmeerd met olie Ingesmeerd met olie	200 200	15-17min 14-17min	15-17min 14-17min
Ingesmeerd met olie	190	15-20min	15-20min
Geen	200	7-10 min.	7-10 min.
Geen	200	18-21min	18-21min
Geen	200	10-13min	10-13min
Geen	200	14-16min	14-16min
Geen	200	10-13min	10-13min
Geen	200	18-22min	18-22min
Geen	200	32-36min	32-36min
Geen	190	8-10 min.	8-10 min.
1 eetlepel	200	12-14min	12-14min
Geen	200	12-15min	12-15min
Geen	200	9-11min	9-11min

Friet van zoete aardappel	450 gr	Geen
Aardappelkroketjes	450 gr	Geen
Uienringen	300 gr	Geen

DROOGTABEL

INGREDIËNT	BEREIDING
GROENTE EN FRUIT	
Appels	Ontdaan van klokhuis, in schijfjes van 0,3 cm, afgespoeld in citroensap, drooggedept
Asperges	In stukjes van 2,5 cm, geblancheerd
Bananen	Geschild, in plakjes van 1 cm
Bieten	Geschild, in plakjes van 0,3 cm
Aubergine	Geschild, in plakjes van 0,8 cm, geblancheerd
Verse kruiden	Afgespoeld, drooggedept, stelen verwijderd
Gemberwortel	In plakjes van 1 cm
Mango's	Geschild, in plakjes van 1 cm, pit verwijderd
Champignons	Gereinigd met zachte borstel (niet wassen)
Ananas	Geschild, in plakjes van 1-1,5 cm
Aardbeien	Doormidden gesneden of in plakjes van 1,25 cm
Tomaten	In plakjes van 1 cm of geraspt, stomen als u van plan bent te drogen
VLEES, KIP, VIS	
Beef jerky	In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd
Chicken jerky	In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd
Turkey jerky	In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd
Salmon jerky	In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd

NE

Geen	200	20-22min	20-22min
Geen	190	18-22min	18-22min
Geen	190	13-16min	13-16min

TEMP (°C)	SINGLE ZONE	DUALZONE
60	7-8 uur	
60	6-8 uur	
60	8-10 uur	
60	6-8 uur	
60	6-8 uur	
60	4 uur	
60	6 uur	
60	6-8 uur	
60	6-8 uur	
60	6-8 uur	
60	6-8 uur	
In partjes van 2,5 cm Handgesneden friet*, dun Handgesneden friet*, dik 3 keer met vork ingeprikt	6-8 uur	
70	5-7 uur	
70	5-7 uur	
70	5-7 uur	
70	3-5 uur	

DUALZONE-TECHNOLOGIE GEBRUIKEN: SYNC FINISH

KIES ER TWEE	ÉÉN RECEPT PER ZONE TOEVOEGEN
RECEPT	HOEEVEELHEID
Krabkoekjes	2 krabkoekjes
Geroosterde tomaten met balsamico	2 bakjes kerstomaatjes
Varkenskarbonades met ahorn en salie	2-3 varkenskarbonades zonder bot (100 gram per stuk)
Russet-aardappelen met cajunkruiden	4 middelgrote aardappelen, in blokjes gesneden
Klassiek gehaktbrood	450 gram gehakt (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees)
Sperziebonen met amandelen	450 gram sperziebonen, uiteinden afgesneden
Zalm met miso-marinade	3 zalmfilets (150 gram per stuk)
Spruitjes met honing en hazelnoot	450 gram spruitjes, doormidden gesneden
Kippendijen met buffalosaus	4 kippendijen met vel, zonder bot (100-125 gram per stuk)
Vegetarische hamburger	500 gram vegetarisch 'gehakt' (4 schuiven van 125 gram)
Mediterraan	1 bloemkool, in roosjes van 1 cm gesneden
Friet	450 gram friet

NE

STEL BEIDE ZONES IN EN GEBRUIK SYNC FINISH		
MENG OF COMBINEER DEZE INGREDIËNTEN	FUNCTIE	TEMP/TIMER
Bestrijk met gesmolten boter	Frituren met hete lucht	195 °C/15 min
1/2 kopje balsamicoazijn 1 eetlepel koolzaadolie	Roosteren	195 °C/15 min
2 eetlepel koolzaadolie 2 eetlepels cajunkruiden	Roosteren	195 °C/17-20 minuten
1/4 kop ketchup, 1/4 kop gele mosterd, 1 ei, 1/2 kop paneermeel, 1/4 kop Parmezaanse kaas	Frituren met hete lucht	200°C/30 min
2 eetlepel koolzaadolie 1/2 kop gehakte amandelen	Frituren met hete lucht	165°C/35 min
2 eetlepel koolzaadolie 1/2 kop gehakte amandelen	Frituren met hete lucht	195 °C/15 min
2 eetlepels misopasta, 1 theelepel koolzaadolie Op de zalm wrijven	Frituren met hete lucht	195 °C/15 min
2 eetlepels koolzaadolie, 1/4 kop honing, 1/2 kop gehakte hazelnoten	Frituren met hete lucht	195°C/23 min
1 kop buffalosaus, door de kip roeren	Frituren met hete lucht	200°C/27 min
1 eetlepel gehakte knoflook, 1 eetlepel gehakte ui	Frituren met hete lucht	185°C/20 min
1/2 kop tahin, 2 eetlepels koolzaadolie	Frituren met hete lucht	195°C/35 min
Kruiden naar wens	Frituren met hete lucht	200°C/30 min

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer doet het niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
Het gerecht is niet helemaal gaar.	De zitten teveel ingrediënten in de bakpan.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bakpan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de knop voor het regelen van de temperatuur naar de gewenste temperatuurstelling (zie de paragraaf 'Instellingen').
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd (zie de paragraaf 'Instellingen').
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar heen liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen').
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	U gebruikt een soort snack die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele fritouse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes met een klein beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De pan schuift niet goed in het apparaat.	Er zitten te veel ingrediënten in de bakpan.	Vul de bakpan niet verder dan de maximale hoeveelheid die staat vermeld in de tabel op de vorige pagina.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bakt vette ingrediënten.	Let erop dat de temperatuur duidelijk lager is dan 180 °C wanneer u vette ingrediënten bakt in de airfryer.
	De pan bevat nog vette restanten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg dat u de airfryer na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U hebt de aardappelstaafjes niet goed geweekt voordat u ze ging bakken.	Week de aardappelstaafjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.

NE

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Droog de aardappelstaafjes goed af voordat u ze insmeert met olie.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.

SORTERINGSRICHTLIJNEN



Elektrische en elektronische apparatuur bevatten materialen, componenten en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu als afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) niet op de juiste manier wordt afgevoerd.

Producten die zijn gemarkeerd met een "doorstreepte afvalbak" vallen onder elektrische en elektronische apparatuur. Het symbool van de doorstreepte afvalbak geeft aan dat afval van elektrische en elektronische apparatuur niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden ingezameld.

Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waarbij afval van elektrische en elektronische apparatuur gratis door burgers kan worden ingeleverd bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of rechtstreeks bij huishoudens kan worden opgehaald. Neem voor meer informatie contact op met de technische afdeling van uw gemeente.



 **HERMAN DEN BLIJKER**

