

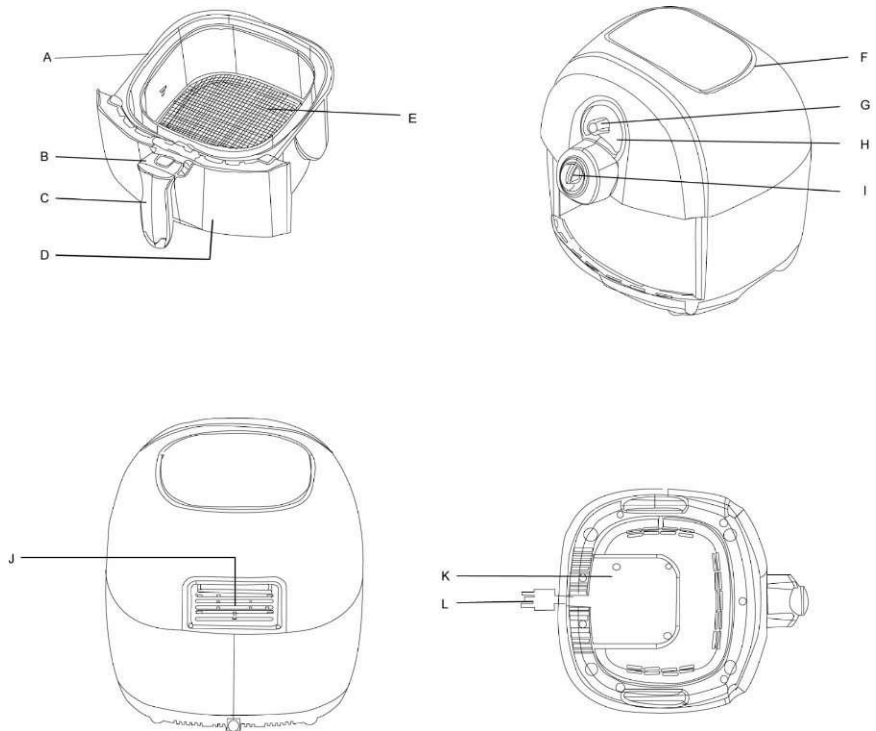
FRITEUSE ZONDER OLIE
1500W



GEBRUIKSAANWIJZING

Introductie

De friteuse zonder olie gebruikt een hoge snelheid circulatiesysteem met hete lucht en een boven grill om uw etenswaren snel, eenvoudig en gezond te bereiden. Uw etenswaren worden aan alle kanten tegelijk verwarmd en voor de meeste recepten hoeft er geen olie toegevoegd worden.



Algemene beschrijvingen (figuur 1)

- A frituurpan
- B ontgrendelingsknop voor de frituurpan
- C handvat van het frituurmandje
- D frituurlade
- E frituurmandje
- F luchtinlaat
- G instelbare thermostaat
- H verwarmingslampje
- I Aan/uit schakelaar /timer
- J luchtuitlaat
- K snoeropbergruimte
- L snoer

Het product wordt geleverd met een hittebestendig matje waar u de frituurlade op kunt zetten wanneer u deze uit de friteuse haalt.

Voorzorgsmaatregelen. Aandachtig lezen!

PAS OP: Lees de hieronder staande veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u de friteuse en de accessoires gebruikt. Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan brandgevaar, elektrische schok, lichamelijke verwondingen en materiële schade veroorzaken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor verdere raadpleging.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistof. Reinig het apparaat nooit door het onder de kraan te zetten. Laat nooit water of andere vloeistoffen in het apparaat lopen. Het apparaat bevat elektronische elementen. **Elektrocutiegevaar!**
- Leg de ingrediënten altijd in het frituurmandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat en -uitlaat niet wanneer het apparaat aanstaat.
- Vul de lade niet met olie. **Brandgevaar!**
- Raak de binnenkant van de friteuse niet aan wanneer het apparaat aanstaat. **Brandwonden gevaar!**
- Controleer of de elektrische spanning van het apparaat overeenkomt met de voedingsspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door een gekwalificeerde electricien om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of onervaren of niet-geïnformeerde personen, behalve als ze van een persoon, verantwoordelijk voor hun veiligheid, uitleg over het apparaat hebben gekregen voor gebruik of als deze persoon toezicht houdt op de persoon in kwestie tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen na gebruik.
- Houd het snoer verwijderd van het warme oppervlak van het apparaat en van alle andere warmtebronnen.
- Sluit het apparaat niet aan en gebruik het niet als u natte handen hebt. Elektrocutiegevaar
- Zorg ervoor dat het snoer goed in het stopcontact zit.
- Sluit het apparaat nooit aan op een niet goedgekeurd verlengsnoer.
- Schakel het apparaat niet in met behulp van een externe timer.
- Zet het apparaat niet op of dichtbij ontvlambare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Zet het apparaat niet tegen de muur of tegen andere apparaten. Houd ten minste 10 cm ruimte vrij aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte onder de friteuse. Zet nooit een voorwerp op het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- De hete stoom ontsnapt via de luchtuitlaat tijdens het bakken. Houd uw gezicht en handen nooit voor de luchtuitlaat. Pas ook op voor de hete stoom en hoge temperaturen bij het verwijderen van de frituurlade. Gebruik altijd ovenhandschoenen.
- Het oppervlak van het apparaat kan tijdens het gebruik zeer heet worden. (figuur 2) Gebruik altijd ovenhandschoenen.
- Schakel het apparaat onmiddellijk uit of haal de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit de friteuse ziet komen. Wacht tot de rook verdwenen is voordat u de lade verwijdert.
- Plaats de friteuse altijd op een horizontaal en stabiel oppervlak.

- Als het apparaat niet meer functioneert, breng het dan naar de klantenservice van de verkoper. Repareer het apparaat nooit zelf! De garantie kan in dat geval vervallen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik van de friteuse.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt.
- Volg de aangegeven baktijden op!

Voor het eerste gebruik

1. Haal de friteuse uit de verpakking. Verwijder het beschermingsmateriaal rondom het apparaat en de accessoires. Verscheur de plastic zakken en houd deze buiten bereik van baby's, kinderen, dieren en personen met beperkte capaciteiten. De plastic zakken vormen een verstikkingsdood.
2. Haal de stickers en etiketten van het apparaat.
3. Gebruik alleen een zachte spons voor het reinigen van de pan en de lade. Opmerking: De mand en de lade kunnen ook in de afwasmachine gereinigd worden.
4. Reinig alleen de binnen- en buitenkant van de friteuse met een vochtig doekje.

Installatie van de friteuse

1. Plaats de friteuse op een horizontaal en stabiel oppervlak. Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
2. Zet het apparaat niet op of dichtbij ontvlambare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
3. Zet het apparaat niet tegen de muur of tegen andere apparaten. Houd ten minste 10 cm ruimte vrij aan de achter- en zijkanten en 10 cm vrije ruimte onder de friteuse. Zet nooit een voorwerp op het apparaat.
4. Zet de frituurmand goed in de lade (figuur 3)
5. Haal het snoer uit de opbergruimte aan de binnenkant van het apparaat. Vul de frituurlade nooit met olie of een andere ontvlambare vloeistof.
6. Leg nooit een voorwerp op het apparaat waardoor de luchtstroom geblokkeerd wordt. Dit kan het goed functioneren van de friteuse verstoren.

Gebruik van de friteuse

De friteuse kan gebruikt worden voor het bereiden van vele etenswaren. We raden u aan het bijgevoegde receptenboekje aandachtig door te lezen.

Om het gebruik van de friteuse zonder olie te vereenvoudigen, zijn illustraties toegevoegd aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.

1. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Haal de lade voorzichtig uit het apparaat. (figuur 4)
3. Doe de etenswaren in het frituurmandje. (figuur 5)
Opmerking: De etenswaren mogen nooit de lijn MAX overschrijden of de hoeveelheid die in de tabel beschreven staat (zie hoofdstuk "Instellingen") aangezien dit het bakproces van de etenswaren ongunstig kan beïnvloeden.
4. Schuif de lade weer in de friteuse. (figuur 6) Gebruik de lade nooit zonder het mandje.
Opmerking: Raak de frituurlade tijdens het bakken niet aan want deze wordt erg heet. Haal de lade voorzichtig uit het apparaat met behulp van het handvat.
5. Bepaal de baktijd (zie hoofdstuk "Instellingen")
6. Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur (figuur 7). Zie hoofdstuk "Instellingen" voor de aanbevolen temperaturen. (figuur 7)

7. Om het apparaat in te schakelen, stel de timer in op de benodigde baktijd. (figuur 8). Het baklampje gaat aan. (figuur 9)

Opmerking: We raden aan de friteuse voor te verwarmen. Stel hiervoor de timer in op 3 minuten. Wacht vervolgens tot het verwarmingslampje uitgaat (ongeveer 3 minuten). Doe nu uw etenswaren in het frituurmandje en stel de gewenste baktemperatuur in.

8. Zodra het apparaat de geprogrammeerde temperatuur bereikt, slaat de thermostaat af. Het baklampje gaat uit als de friteuse de gewenste temperatuur heeft bereikt. Indien de temperatuur in de friteuse weer daalt, slaan de thermostaat en het baklampje weer aan om het apparaat opnieuw op temperatuur te brengen.

Opmerking: Het overtollig vet wordt tijdens het bakken onderin de baklade opgevangen.

Opmerking: Tijdens het bakken: sommige etenswaren moeten halverwege geschud worden (zie hoofdstuk "Instellingen"). Trek de lade uit het apparaat en schud deze om de etenswaren te keren en schuif de lade weer in de friteuse. (figuur 10)

Opmerking: Druk nooit op de ontgrendelingsknop van het frituurmandje tijdens het schudden van de lade (figuur 11).

9. Als de baktijd verstreken is, gaat de timer af. Haal de lade uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking: U kunt de baktijd ook handmatig stoppen. Zet de timer op 0. (figuur 12)

10. Controleer of de etenswaren voldoende gebakken zijn.

11. Indien u de baktijd wilt verlengen, schuif de lade weer in de friteuse en stel de timer in op enkele minuten.

12. Om kleine etenswaren tijdens het bakken te verwijderen (zoals friet), druk op de ontgrendelingsknop van het frituurmandje (1) en haal het frituurmandje omhoog om dit uit de lade te halen. (2). (figuur 13)

Pas op! Draai het frituurmandje niet om als het nog in de lade zit, de overtollige olie die onderin de lade zit kan dan over de etenswaren stromen.

Na het frituren zijn de lade en de etenswaren nog heet. Afhankelijk van het type etenswaren, kan er nog hete stoom uit de frituurlade komen.

13. Leeg het frituurmandje op een bord of in een schaal. (figuur 14)

Tip: Gebruik een tang om grote of breekbare etenswaren uit de mand te halen. (figuur 15)

14. De friteuse kan nu opnieuw gebruikt worden. (figuur 16)

Tip:

- Verkort de bereidingstijden iets voor kleinere voedingswaren.
- Verleng de bereidingstijden iets voor grotere hoeveelheden voedingswaren.
- Schud kleine voedingswaren halverwege de bereidingstijd, om het eindresultaat te optimaliseren en alle ingrediënten gelijk te frituren.
- Doe een lepel olie op de verse aardappelen om een knapperig en krokant resultaat te verkrijgen, en begin te frituren enkele minuten na de olie toegevoegd te hebben.
- Gebruik de friteuse niet om bijzonder vette ingrediënten te frituren, zoals worst.
- Hapjes die in de oven gebakken kunnen worden, mogen bereid worden in dit apparaat.
- Om frietjes te bakken, mag de friteuse met max. 500 gram frietjes gevuld worden.
- Om taarten, pizza's of taarten te bakken, gebruik bij voorkeur een kant en klaar deeg. In tegenstelling tot zelf gemaakt deeg, moet kant en klaar deeg minder lang bakken.
- Om uw ingrediënten op te warmen, regel de temperatuur op 150°C en stel de timer in op 10 minuten.

Overzichtstabel baktijden/-temperaturen

De onderstaande tabel is handig om de fritouse te regelen in functie van de ingrediënten die u wilt frituren.

Opmerking: Deze aanwijzingen zijn louter indicatief. We kunnen niet de beste regeling garanderen voor elk ingrediënt, omwille van de oorsprong, de grootte, de vorm en het merk van de ingrediënten.

Ingrediënten	Hoeveelheid ingrediënten Min.-Max. (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Schudden tijdens de bereiding	Extra informatie
Diepvries-frietjes	300-700	12-16	200	Ja	
Dikke diepvriesfrietjes	300-700	12-20	200	Ja	
Zelfgemaakte frietjes	300-800	18-25	180	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappelen	250	15-18	180		
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Varkens-koteletten	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worst	100-500	13-15	200		
Kippen-boutjes	100-500	18-22	180		
Kippen-borst	100-500	10-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Bakklaar gebruiken
Diepgevroren kippenboutjes	100-500	6-10	200	Ja	Bakklaar gebruiken
Diepgevroren fish sticks	100-400	6-10	200		Bakklaar gebruiken
Diepgevroren kaashapjes	100-400	8-10	200		Bakklaar gebruiken

Gevulde groenten	100-400	10	180		
------------------	---------	----	-----	--	--

Opmerking: Als de friteuse koud is, verleng de baktijd met nog 3 minuten.

Bakken van zelfgemaakte frietjes (van 300 tot 800gr)

Voor een beter resultaat, raden we aan diepvriesfrietjes te gebruiken.

Voor zelfgemaakte frietjes, volg de stappen hierna.

- Schil de aardappelen en snijd ze in stokjes.
- Dompel de frietjes gedurende minstens 30 minuten onder in water en droog ze af met keukenpapier.
- Voeg 1/2 eetlepel olijfolie toe in een kommetje en smeer de frietjes in met een siliconen borsteltje (niet meegeleverd).
- Doe de frietjes in de mand van de friteuse.
- Opmerking: doe kleine hoeveelheden frietjes tegelijk in de frituurmand, zodat geen olie op de bodem van de baklade terecht komt.
- Laat de zelfgemaakte frietjes 18 tot 23 minuten bakken aan 180°C. Schud de frituurmand om de 5 minuten.

Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen.
 - Opmerking: Haal de lade uit de friteuse voor een snellere afkoeling.
 - Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtig doekje.
 - Gebruik warm water, afwasmiddel en een zachte spons voor het reinigen van het frituurmandje en de lade en laat beide elementen 10 minuten weken.
 - Gebruik warm water en een zachte spons om de binnenkant van het apparaat te reinigen.
 - Gebruik een borstel om etensresten op de verwarmingselementen te verwijderen.
- Opmerking: De frituurlade, het frituurmandje en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Het gebruik van metalen kookgerei of schurende materialen voor de reiniging van de lade en de pan kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

Bewaren

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Doe de stekker in de opbergruimte en duw het uiteinde in de hiervoor ontworpen gleuf.

Garantie et klanten service

Het apparaat heeft een garantie van 1 jaar na de aankoopdatum. Bij een ongeval naar aanleiding van een materiaal- of fabricatiefout, moet het apparaat geretourneerd worden aan het originele verkooppunt. De beslissing om de klant terug te betalen of het apparaat te vervangen, wordt overgelaten aan de verkoper.

Aan bepaalde voorwaarden moet evenwel voldaan worden:

1. Het apparaat moet geretourneerd worden met de originele kassabon.
2. Het product moet volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing geïnstalleerd en gebruikt zijn.
3. Het apparaat moet alleen voor huishoudelijke doeleinden gebruikt worden.
4. De garantie dekt geen normale slijtage, opzettelijke schade, misbruik, nalatigheid, reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel of de eigenaar van het apparaat.

Weggoien van het apparaat

Het symbool op het product of de container betekent dat het apparaat niet met het huishoudelijk afval weggegooid mag worden. De gebruiker is verantwoordelijk voor het weggooien van dit soort afval en moet het apparaat naar een milieustraat brengen waar elektrische en elektronische apparatuur geaccepteerd wordt. Het scheiden en recyclen van elektrische apparatuur draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en het recyclen van afval is noodzakelijk voor de bescherming van de gezondheid en het milieu. Neem contact op met uw gemeente, de dichtstbijzijnde milieustraat of de zaak waar u dit product gekocht hebt voor meer informatie over het ophalen en recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.

