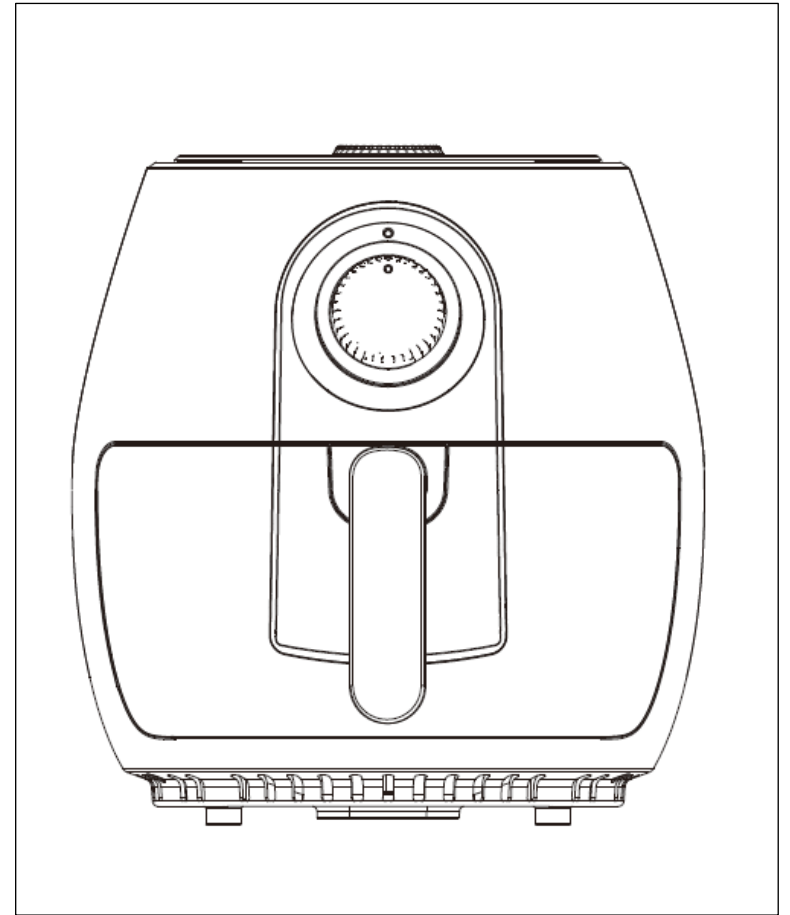


GEBRUIKSAANWIJZING OLIEVRIJE FRITEUSE



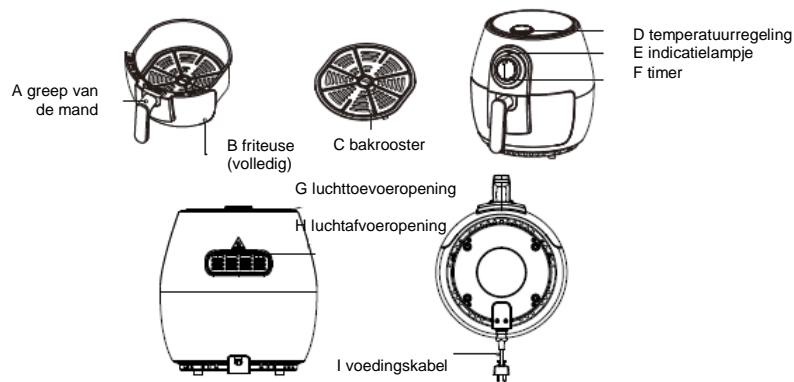
GEBRUIKSAANWIJZING OLIEVRIJE FRITEUSE

Beknopte inleiding

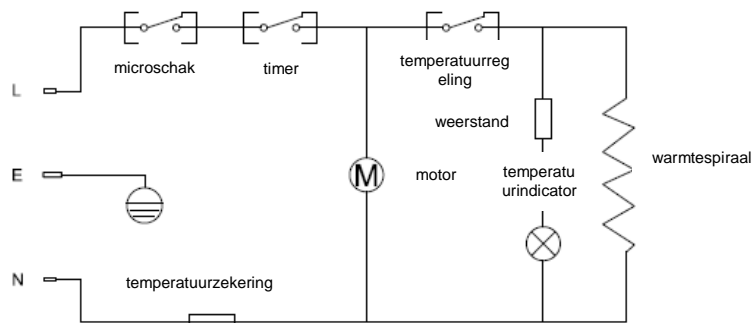
Gefeliciteerd met de aankoop van dit product. Bedankt voor het kiezen van deze olievrije friteuse.

Met deze nieuw geïntroduceerde olievrije friteuse kunt u uw eten en versnaperingen op gezondere wijze bereiden.

De olievrije friteuse werkt met circulatie van hete lucht op hoge snelheid (snelle



Elektrisch schema (afbeelding 2)



Vóór ingebruikname

Lees voordat u het product in gebruik neemt eerst deze handleiding door en bewaar de handleiding voor later.

luchtuitwisseling). Er wordt voor een eenmalige allesomvattende verhitting gezorgd. Voor de meeste levensmiddelen hoeft er voor het bereiden daarom geen olie te worden toegevoegd. U kunt met deze olievrije friteuse nu nog handiger heerlijk eten bereiden, zoals cake, koekjes met melk en ei enz.

Algemeen (afbeelding 1)

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De stekker van het product zit niet in het stopcontact. 2. De gebruiker heeft de timer niet ingesteld. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. 2. Draai de knop van de timer om de juiste tijd voor het bereiden van het eten in te stellen en schakel de friteuse vervolgens in.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot. 2. De ingestelde temperatuur is te laag. 3. Te korte bereidingstijd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken. 2. Draai de temperatuurknop om de juiste temperatuur in te stellen. (Zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Product bedienen'.) 3. Draai de knop van de timer om de bereidingstijd in te stellen. (Zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Product bedienen'.)
Ingrediënten in de mand niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moeten tijdens het bakken worden geschud.	Als sommige ingrediënten bovenop liggen of tegen andere ingrediënten aan liggen (bijv. friet), moeten deze tijdens het bakken worden geschud. (Zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Product bedienen'.)
De in de friteuse gebakken versnapering is niet knapperig.	Deze gebakken versnapering moet in een traditionele friteuse worden gefrituurd.	Kies een versnapering die in een oven kan worden gebakken of doe een beetje olie in de mand, zodat de versnapering knapperiger wordt.
Er komt witte damp uit de friteuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. U bakt ingrediënten met een hoog oliegehalte. 2. Er zitten nog olieresten van het laatste gebruik in de mand. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Als u ingrediënten met een relatief hoog oliegehalte in de vetvrije friteuse bakt, zal een grote hoeveelheid oliedamp in de mand vrijkomen. Door de olie ontstaat er witte damp en de mand kan heter worden dan gebruikelijk. Dat heeft echter geen uitwerkingen op het bereidingsresultaat. 2. Er ontstaat witte damp doordat olie en vet in de friteuse wordt verhit. Reinig de mand van de friteuse telkens na gebruik.
Verse friet wordt in de friteuse niet gelijkmatig gebakken.	U heeft de friet vóór het bakken niet goed genoeg geweekt.	Gebruik verse aardappelen en lees de instructies in het hoofdstuk 'Zelf friet maken' na.
De gebakken friet uit de friteuse is niet knapperig.	Hoe knapperig de friet wordt, is afhankelijk van het olie- en vochtgehalte in de aardappelen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg ervoor dat de friet goed wordt geweekt, voordat u er olie aan toevoegt. 2. Door de aardappelen kleiner te snijden, worden ze lichter en knapperiger. 3. De friet kan iets lichter en knapperiger worden gemaakt door er een beetje olie aan toe te voegen.

VI. Versnapering

Type	min.-max. hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Voeg ½ lepel olie toe
Bevroren kaassnacks	100-400	8-10	200		Voeg ½ lepel olie toe
Gebakken groente	100-400	10	180		

Opmerking: als de vetvrije friteuse nog koud is als u begint te bakken, is de baktijd 3 minuten langer.

VII. Zelf friet maken

Voor het beste resultaat bevelen we voorgebakken friet aan (d.i. diepvriesfriet). Met de volgende stappen kunt u zelf friet maken.

1. Schil de aardappelen en snijd er friet van.
2. Laat de friet minstens 20 minuten in een kom met water weken. Haal de friet uit het water en dep droog met keukenpapier.
3. Doe olijfolie in een kom, doe de friet in de kom en roer alles om met een lepel totdat alles gelijkmatig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw handen of keukengerei uit de kom. Laat de overige olie in de kom. Doe de friet vervolgens in de frituurmand.

Opmerking: 1. Leg het bakrooster in de frituurmand voordat u de friet in de mand doet.

2. Doe niet alle friet in één keer in de frituurmand om te voorkomen dat er overtollige olie onder in de frituurmand terecht komt.
5. Bak de friet volgens de instructies in dit hoofdstuk.

Reiniging

Reinig het product telkens na gebruik.

De binnenkant van de frituurmand, het bakrooster en het product hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen, omdat dat de antiaanbaklaag beschadigt.

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product afkoelen.
2. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het product te reinigen.
3. Reinig de frituurmand en het bakrooster met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Doe een beetje afwisselmiddel en heet water in de frituurmand. Doe het bakrooster in de frituurmand en laat de mand en het rooster 10 minuten weken.
4. Reinig de binnenkant van het product met heet water en een niet-schurende spons.
5. Gebruik een reinigingsborstel om de verwarmingselementen te reinigen en etensresten te verwijderen.
6. Reinig de luchttoevoer- en luchtafvoeropening tijdig met een schone borstel, zodat deze openingen niet verstopt raken.

Opslag

1. Trek de stekker van het product uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Berg de voedingskabel op.

I. Gevaar

1. Laat het product niet in water weken en spoel hem niet onder de kraan af, omdat het elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat.
2. Laat geen water of andere vloeistof in het product stromen om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
3. Bak de ingrediënten altijd in de frituurmand om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchttoevoer- en -afvoeropening niet af als het product is ingeschakeld.
5. Giet nooit olie in de friteuse, omdat dat brand kan veroorzaken.
6. Raak de binnenkant van het product niet aan als het is ingeschakeld.

II. Waarschuwing

1. Voordat u het product op het elektriciteitsnet aansluit, dient u te controleren of het geleverde vermogen in overeenstemming is met het nominale vermogen van het product.
2. Gebruik het product niet meer als de stekker, de voedingskabel of het product zelf is beschadigd.
3. Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze door een service-technicus van de fabrikant of door de reparatieafdeling of een vergelijkbare afdeling van de fabrikant te worden gerepareerd om gevaren te voorkomen.
4. Dit product mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met lichamelijke gebreken en met gebrek aan relevante ervaring en kennis (met uitzondering van personen met beperkte mentale vaardigheden), maar deze personen moeten onder toezicht staan en worden begeleid bij het gebruik van het product, zodat hun veiligheid is gewaarborgd.
5. Houd kinderen goed in de gaten, laat ze niet met dit product spelen.
6. Als het product in gebruik of aan het afkoelen is, moeten het product en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
7. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met hete oppervlakken.
8. Raak de stekkers, stopcontacten en het bedieningspaneel van het product nooit met vochtige handen aan.
9. Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact en er moet worden gewaarborgd dat het product goed is aangesloten.
10. Sluit het product nooit aan op een externe timer, zodat gevaar wordt vermeden.
11. Plaats het product nooit op of in de buurt van brandbaar materiaal zoals een tafelkleed, gordijn enz.
12. Zet het product nooit tegen de muur of andere voorwerpen aan. Laat minstens 10 cm ruimte vrij achter, boven, links en rechts naast het product. Plaats niets op het product.
13. Gebruik het product niet voor doeleinden die niet in deze handleiding worden genoemd.
14. Er moet toezicht worden gehouden op het product zolang het in gebruik is.
15. Tijdens het vetvrije bakken komt er hete damp uit de luchtafvoeropening. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de luchtafvoeropening. Neem bovendien de hete damp in acht als de frituurmand uit het product wordt gehaald.
16. Als het product in gebruik is, kan het oppervlak dat het aanraakt heet worden.
17. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als er rook uit het product komt. Haal de frituurmand uit het product zodra er geen rook meer uit komt.

III. Opmerkingen

1. Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Het product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Het product mag niet worden gebruikt in restaurants, winkels, op kantoren, boerderijen of in andere commerciële en werkomgevingen. Het product mag niet worden gebruikt door gasten in hotels, motels, pensions, ontbijtzalen of andere gastenverblijven.
3. Indien de klant het product niet volgens het beoogde doeleinde of voor commerciële of semicommerciële doeleinden heeft gebruikt of als de klant tijdens gebruik de instructies in de handleiding niet heeft nageleefd, komt de garantie te vervallen. Wij zijn niet aansprakelijk voor de schade die in zulke gevallen ontstaat.
4. Het product moet naar het reparatiecentrum worden gestuurd dat door ons bedrijf is goedgekeurd voor de reparatie. Repareer het product niet zelf, omdat de garantie dan komt te vervallen.
5. Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het product minstens 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of reinigt.
7. Zorg ervoor dat de in het product gebakken ingrediënten een goudgele kleur hebben en niet bruin of zwart worden. Eet geen verbrand eten.

IV. Automatische uitschakeling

Het product is voorzien van een timer. Als de timer bij het aftellen van de tijd 0 bereikt, rinkelt de timer en schakelt het product automatisch uit.

Draai de knop van de timer tegen de klok in naar 0 om het product handmatig uit te schakelen.

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers en labels van het product.
3. Reinig de frituurmand en het bakrooster grondig met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de binnen- en buitenkant van het product met een warme vochtige doek.
5. De vetvrije friteuse verwarmt met hete lucht. Giet nooit olie of vet in de friteuse.

Vorbereidingen voor elk gebruik

1. Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond. Plaats het product niet op een ondergrond die niet hittebestendig is.
2. Plaats het bakrooster goed in de frituurmand.
3. Giet nooit olie of een andere vloeistof in de frituurmand. Dek de luchttoevoeropening van het product nooit af, omdat er dan geen luchtcirculatie mogelijk is en de lucht niet heet genoeg wordt.

Gebruik van het product

Deze vetvrije friteuse kan worden gebruikt voor het bereiden van diverse levensmiddelen. De bijgesloten handleiding en baktabel helpen u bij het gebruik van dit product.

I. Vetvrij bakken

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de frituurmand voorzichtig uit de vetvrije friteuse.
3. Doe de ingrediënten in de mand.
Opmerking: 1. Leg het bakrooster in de frituurmand voordat u de ingrediënten in de mand doet.
2. Doe nooit te veel of te weinig ingrediënten in de mand, omdat dat van nadelige invloed op het eindresultaat kan zijn.
4. Plaats de frituurmand weer in de vetvrije friteuse. (Opmerking: raak de friteuse wegens gevaar voor brandwonden vlak na het gebruik niet aan. De friteuse mag alleen aan de greep worden vastgepakt.)
5. Stel de bereidingstijd in. (Zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk.)
6. Draai de knop van de timer om het product in te schakelen en de juiste bereidingstijd in te stellen. (Als het product nog koud is als u begint te bakken, is de baktijd 3 minuten langer.)
 - De timer begint vanaf de ingestelde tijd af te tellen.
 - Als de vetvrije friteuse in gebruik is, knippert het indicatielampje continu. Dat betekent dat de verwarmingselementen continu in- en uitschakelen om op de ingestelde temperatuur te blijven.
 - Overtollige olie van de ingrediënten wordt onderin de frituurmand opgevangen.
7. Sommige ingrediënten moeten na de helft van de bereidingstijd worden geschud (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Pak voor het schudden de greep vast, trek de frituurmand uit het product en schud de mand. Plaats de frituurmand daarna weer in de vetvrije friteuse.
8. De timer rinkelt zodra de ingestelde tijd is verstreken. Trek de frituurmand uit het product en plaats hem op een hittebestendige ondergrond.
Opmerking: het product kan ook handmatig worden uitgeschakeld. Draai daarvoor de knop van de timer naar 0.
9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Plaats de frituurmand weer in het product als de ingrediënten nog iets langer moeten worden gebakken en stel met de timer de resterende tijd in.
10. Draai de frituurmand niet om, omdat overtollige olie onderin de mand daardoor op de ingrediënten lekt. Na het bakken met de vetvrije friteuse zijn de frituurmand en de ingrediënten nog steeds heet. Raak de ingrediënten niet meteen met de hand aan om brandwonden te vermijden. Afhankelijk van de ingrediënten in de vetvrije friteuse kan er hete damp uit de friteuse ontsnappen.
11. Gebruik keukengerei om de ingrediënten uit de frituurmand te halen.
12. Na het bereiden van een portie is de vetvrije friteuse meteen weer gereed om een nieuwe portie ingrediënten te bakken.
13. Na het bereiden van een portie is de vetvrije friteuse meteen weer gereed om een nieuwe portie ingrediënten te bakken.

II. Instellingen

Met behulp van de onderstaande tabel kunt u de juiste instellingen kiezen om uw ingrediënten te bakken.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts een aanbeveling zijn. Voor ingrediënten met een andere grootte of vorm of van een ander merk of andere herkomst kunnen we niet garanderen dat dit de optimale instellingen zijn. Vanwege de snelle luchtuitwisselingstechniek wordt nieuwe lucht in het product onmiddellijk verhit. Het uittrekken van de frituurmand uit de vetvrije friteuse tijdens gebruik heeft daarom nauwelijks uitwerkingen op het bakproces.

III. Tips

1. Vergelijk met grotere ingrediënten. De bereidingstijd van kleinere ingrediënten is korter.
2. Bij een grotere hoeveelheid ingrediënten hoeft de bereidingstijd maar iets te worden verlengd. Bij een kleinere hoeveelheid ingrediënten hoeft de bereidingstijd maar iets te worden verkort.
3. Tijdens het bakken kan het schudden van kleine ingrediënten ervoor zorgen dat de ingrediënten gelijkmatiger worden gebakken, wat tot een beter resultaat leidt.
4. Door een beetje olie aan de aardappelen toe te voegen, wordt de friet iets knapperiger. Laat de ingrediënten na het toevoegen van de olie een paar minuten uitlekken voordat u ze in de vetvrije friteuse bakt.
5. Bak nooit ingrediënten met een hoog oliegehalte, zoals worstjes enz., in de vetvrije friteuse.
6. Versnaperingen die in een oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in de vetvrije friteuse worden gebakken.
7. Het optimale gewicht van de ingrediënten voor het bakken van knapperige friet is 500g.
8. Deegwaren kunnen snel en gemakkelijk worden bereid met behulp van gistdeeg. In vergelijking met zelfgemaakt deeg heeft gistdeeg minder tijd nodig om te bakken.
9. De vetvrije friteuse kan worden gebruikt om eten op te warmen. Stel voor het opwarmen van eten de temperatuur in op 150 °C graden voor een maximale duur van 10 minuten.

IV. Aardappelen en friet

Type	min.-max. hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Dunne, bevroren friet	300-700	12-16	200	Schudden	
Dikke, bevroren friet	300-700	12-20	200	Schudden	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Aardappelkoekjes	250	15-18	180		

V. Vlees

Type	min.-max. hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Biefstuk	100-500	8-12	180	Schudden	
Varkenskarbonade	100-500	10-14	180	Schudden	
Hamburger	100-500	7-14	180	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Kippenbout	100-500	18-22	180	Schudden	Voeg ½ lepel olie toe
Kipfilet	100-500	10-15	180		