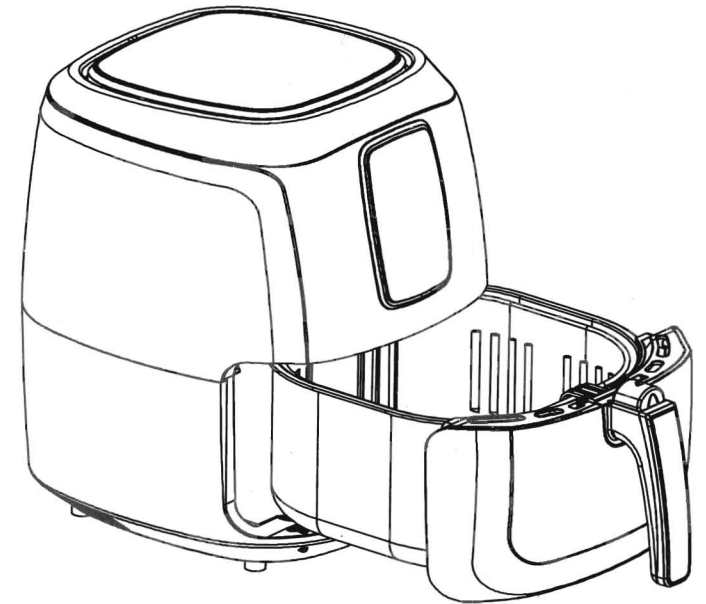


GEBRUIKERSHANDLEIDING

Hete-lucht Friteuse



Model nummer	WM-930 XXL
Netspanning	230 volt / ~50 Hz
Vermogen	1800 Watt
Inhoud mandje	5.5 liter
Instelbereik	80 – 200 °C
Beveiliging	Thermisch
Massa	5.2 Kg
Afmetingen	311 x 371 x 381 mm

Model nummer WM-930 XXL

WARTMANN®

www.wartmann.cooking

WELKOM

Gefeliciteerd met uw aankoop

Wartmann wenst u veel plezier met uw nieuwe friteuse. Met de Wartmann friteuse kunt u uw favoriete snacks op een gezondere manier, zonder frituurvet of olie, bereiden. Maar met de Wartmann friteuse kunt u nog veel meer; met de Wartmann friteuse kunt u ook vlees, vis en zelfs kleine taarten bereiden. De friteuse verwarmt uw etenswaren in korte tijd aan alle kanten en zorgt er voor dat uw gerechten lekker knapperig blijven.

Uw Wartmann friteuse wordt met een frituurpan geleverd en heeft een inhoud van 5½ liter.

BELANGRIJK

Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie voor de ingebruikname en het gebruik van de friteuse. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u de friteuse gaat gebruiken en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor eventueel toekomstig gebruik.

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik, bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing en bij zelf uitgevoerde reparaties vervalt de garantie en weigert Wartmann iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.

Niet geschikt voor kinderen

Dit apparaat kan niet worden gebruikt door kinderen jonger dan negen jaar. Zorg bij bediening door oudere kinderen of bij personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens voor toezicht door volwassenen. Let er op dat kinderen niet onbedoeld met de friteuse kunnen gaan spelen, wij adviseren de friteuse na ieder gebruik te laten afkoelen en vervolgens op te bergen.

Controleer elektrische aansluitingen

Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op de friteuse overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de friteuse aansluit. Sluit de friteuse alleen aan op een geaard stopcontact. Wanneer de stekker, het netsnoer of de friteuse zelf beschadigd is dient u dit eerst te laten repareren of vervangen door een erkend servicecentrum.

Voorkom dat de friteuse in contact komt met water

De friteuse bevat elektrische onderdelen en verwarmingselementen. Spoel de friteuse nooit af onder de kraan en dompel de friteuse niet onder in water. Zorg dat er nooit water in de friteuse terecht kan komen om een elektrische schok en/of beschadiging aan de friteuse te voorkomen. Bedien de friteuse niet met natte handen.

Bevat verwarmingselementen

Zorg voor voldoende ventilatie en bedek nooit de luchtventilatieopeningen van de friteuse wanneer deze in gebruik is. Gebruik altijd de meegeleverde mand voor de etenswaren zodat deze niet in contact kunnen komen met de verwarmingselementen. Vermijd ieder contact met de verwarmingselementen en vul de pan niet met olie. Hete olie kan brand veroorzaken. Plaats de friteuse niet in de buurt van brandbare materialen en schoonmaakmiddelen zoals gordijnen en spiritus.

Pas op: Heet

Er kan hete stoom vrijkomen bij het verwijderen van de pan uit de friteuse. Daarnaast kan er tijdens het gebruik hete stoom uit de uitlaatopeningen stromen. De bakschaal wordt heet wanneer u de friteuse gebruikt. Houd daarom voldoende afstand van de uitlaatopeningen en gebruik ovenhandschoenen wanneer u de bakschaal uit de friteuse haalt. Plaats de bakschaal altijd op een stevige ondergrond die geschikt is voor hete voorwerpen.

Wanneer er rook uit de friteuse komt dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te verwijderen en te wachten tot er geen rook meer vrijkomt voordat u de bakschaal uit de friteuse haalt. Laat de friteuse ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.

OVERZICHT

Zie de figuur voor de onderdelen en bedieningselementen.

De friteuse onderdelen

1. Mand
2. Pan
3. Schuifbeveiliging
4. Mand-ontgrendelknop
5. Mand-handvat
6. Luchtinlaat
7. Bedieningspaneel
14. Luchtuitlaat
15. Netsnoer

Bedieningspaneel

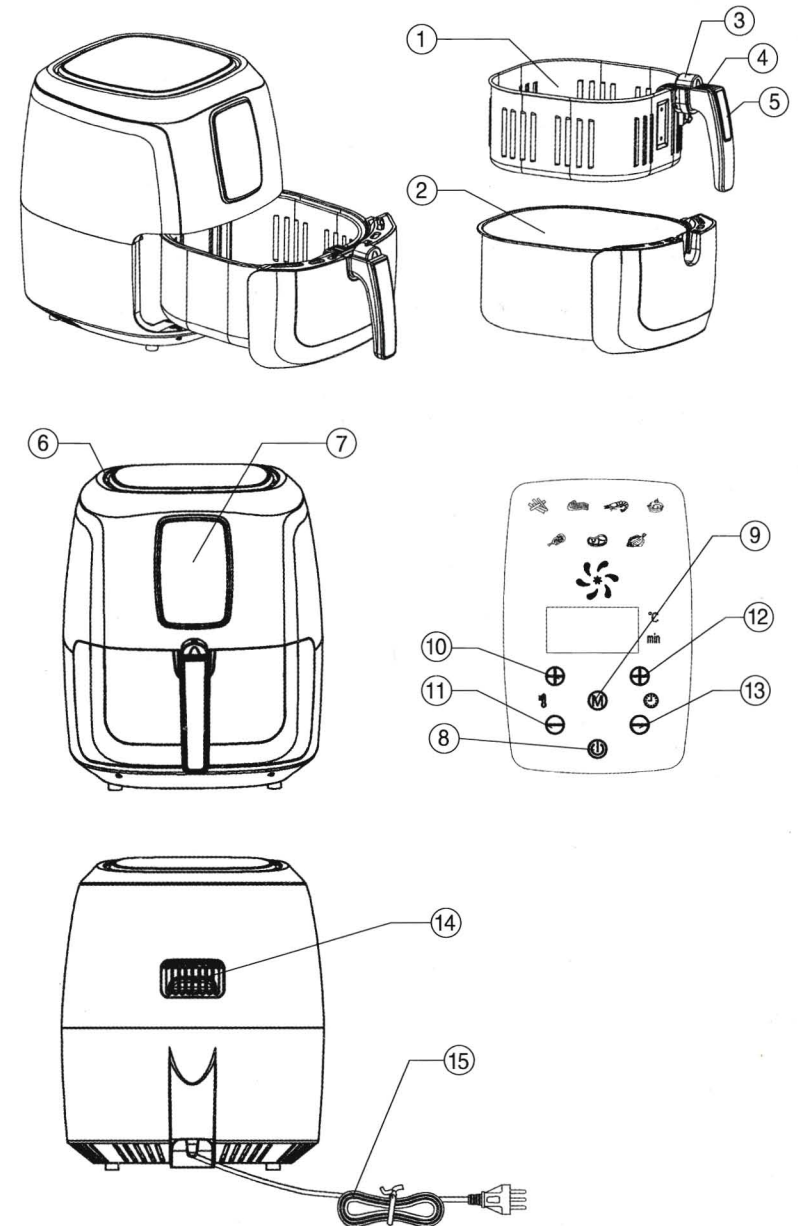
8. START/STOP toets
9. MENU-keuzetoets (iedere aanraking selecteert volgend menu)
10. Temperatuurinstelling – hoger
11. Temperatuurinstelling – lager
12. Tijdsduurinstelling – langer
13. Tijdsduurinstelling – korter

Symbolen op het bedieningspaneel

- Wanneer het bereidingsprogramma loopt is een draaiend ventilatorsymbool zichtbaar
- Wanneer het apparaat verwarmt is een rode punt in het ventilatorsymbool zichtbaar
- Tijdens de menu-keuze licht het symbool voor het gekozen product op, tevens worden de ingestelde tijdsduur en temperatuur getoond

Instelbereik

- De temperatuur kan tussen 80 en 200°C worden ingesteld
- De tijdsduur kan tussen 1 en 60 minuten worden ingesteld



DE FRITEUSE GEBRUIKEN

De friteuse uitpakken en gereed maken voor het eerste gebruik

Haal de friteuse uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook alle eventuele stickers. Trek de mand uit de friteuse, plaats deze op een ondergrond en haal dan de mand uit de pan door op de ontgrendelknop te duwen. Maak de mand en de pan grondig schoon met een zacht, niet krassend, sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel. Droog na met een lichtvochtige doek. Plaats de mand terug in de pan en plaats de pan terug in de friteuse.

Plaats de friteuse op een hittebestendige, horizontale ondergrond op een plek waar de friteuse niet kan vallen, ook niet bij het voorbijlopen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de friteuse. Zorg voor minimaal 30 cm vrije ruimte rondom de friteuse.

De friteuse aanzetten en bedienen

Steek de stekker van de friteuse in een geaard stopcontact. Druk op de Start/Stop- toets, de menu-selectie en overige toetsen worden nu zichtbaar. U ziet een Menu-keuzetoets voor kiezen van een bereidingsprogramma en + en – toetsen bij de tijdsduurinstelling en de temperatuurinstelling.

De friteuse voorverwarmen

Wanneer de friteuse koud is kunt u deze eerst kort voorverwarmen. Hiervoor drukt u op de + en – toetsen naast de tijdsduurinstelling en temperatuurinstelling totdat de door u gewenste tijdsduur en temperatuur is bereikt. Druk nog een keer op de Start/Stop toets op het voorverwarmen te starten. De friteuse stopt automatisch als het voorverwarmen gereed is, u hoort dan 5 keer een akoestisch signaal.

De friteuse vullen met etenswaren

Trek de (hete) pan voorzichtig uit de friteuse en doe de etenswaren in de mand. Verdeel de etenswaren gelijkmatig in de mand. Vul de mand niet verder dan tot aan de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de pan. Schuif de pan en de met etenswaren gevulde mand terug in de friteuse.

Let er op dat u de pan altijd met het handvat vast houdt om te voorkomen dat u in aanraking komt met de hete buitenkant. Druk niet onbedoeld op de ontgrendelknop in het handvat – hierdoor kan de pan loslaten en vallen.

Het bereidingsprogramma kiezen en instellen

De friteuse beschikt over 7 standaard ingestelde bereidingsprogramma's. Om een standaard ingesteld bereidingsprogramma te selecteren drukt u op de MENU keuzetoets. Nog een keer op deze knop drukken selecteert het volgende bereidingsprogramma. U kunt kiezen uit de volgende bereidingsprogramma's:

- Patat
- Varkensvlees
- Garnalen
- **Cake¹**
- Kip
- Rundvlees
- Vis

¹ Voor cake heeft u een bakvorm nodig. Een bakvorm is optioneel leverbaar.

Het bereidingsprogramma handmatig instellen

U kunt de tijdsduur en de temperatuur ook handmatig instellen. Afhankelijk van wat u wilt instellen drukt u op de + of – toetsen naast de tijdsduurinstelling en temperatuurinstelling. (toets 10 t/m 13). De ingestelde tijdsduur en temperatuur worden op het beeldscherm weergegeven.

Iedere druk op de + en – naast de tijdsduurinstelling past de tijdsduur met 1 minuut aan. Iedere druk op de + en – naast de temperatuurinstelling past de temperatuur met 5°C aan.

De bereiding starten

Nadat u het gewenste bereidingsprogramma heeft ingesteld drukt u op de Start/Stop toets. Een draaiend ventilatorsymbool geeft aan dat het bereidingsprogramma gestart is en de ingestelde tijd zal gaan aftellen. De tijd op het beeldscherm geeft aan hoe lang het nog duurt voordat uw bereiding gereed is.

Het verwarmingssymbool zal tevens aangaan totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Tussentijds uw gerecht schudden

Wanneer uw etenswaren tussentijds geschud moeten worden dan trekt u de pan aan het handvat uit de friteuse. Schud de pan en schuif de pan weer terug in de friteuse. Het bereidingsprogramma zal automatisch verder gaan. Let er tijdens het schudden op dat u niet op de mandontgrendelknop drukt.

Wanneer u de pan tijdens de bereiding uit de friteuse haalt dan stopt de verwarming. De ventilator draait nog 5 seconden door.

Uw etenswaren uit de friteuse halen

De friteuse stopt automatisch als de bereiding gereed is. Wanneer de resterende tijdsweergave de nul minuten heeft bereikt dan schakelt de verwarming automatisch uit. De ventilator draait nog enkele seconden door en wanneer deze ook stopt dan hoort u 5 keer een akoestisch signaal. Trek de pan uit de friteuse en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Als de etenswaren nog niet klaar zijn dan schuift u de pan gewoon terug in de friteuse en stelt u handmatig nog enkele minuten bereidingstijd in.

Let er op dat de pan en mand heet zijn. Plaats de pan daarom altijd direct op een hittebestendige ondergrond. De extra olie van de etenswaren bevindt zich na de bereiding op de bodem van de pan.

Grotere etenswaren kunt u met een hittebestendige tang u de pan halen. Voor kleine etenswaren zoals patat drukt u op de mandontgrendelknop. U kunt de mand nu boven een schaal legen door deze om te keren. De extra olie van de etenswaren blijven zo in de pan achter.

Een volgend gerecht bereiden

Wanneer u uw etenswaren uit de friteuse heeft gehaald is deze direct weer klaar voor gebruik.

NA GEBRUIK

Schoonmaken

Reinig de friteuse na ieder gebruik. Laat de friteuse eerst afkoelen voordat u deze reinigt en haal de stekker uit het stopcontact. Reinig hierna de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek. De pan en de mand zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Deze kunt u reinigen met een sponsje met warm water waar een beetje afwasmiddel aan is toegevoegd. Maak de antiaanbaklaag nooit schoon met schurende reinigingsmaterialen of ruwe sponsjes. Achterblijvende of vastzittende restjes kunt u eventueel verwijderen door de mand of de bodem van de pan te weken in warm water met wat afwasmiddel. U kunt de pan en de mand in de vaatwasmachine plaatsen.

Wanneer er etensresten op het verwarmingselement achter zijn gebleven kunt u deze te verwijderen met een zacht borsteltje. Controleer eerst dat het verwarmingselement volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

Opbergen

Nadat u de friteuse heeft gereinigd en deze droog is kunt u de friteuse wegzetten.

DE FRITEUSE RECYCLEN

Wanneer de friteuse zijn levensduur heeft bereikt dan dient u deze in te leveren bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische apparaten. De friteuse kan niet met het normale huisvuil worden afgevoerd.



BIJLAGE: KOOKADVIEZEN

- U kunt etenswaren die geschikt zijn voor de oven ook in de friteuse bereiden.
- Voor kleinere etenswaren kunt u over het algemeen een kortere bereidingstijd hanteren dan voor grotere etenswaren.
- Door verse aardappelen net voor het frituren met wat olie te besprenkelen krijgt u een knapperiger resultaat.
- Door kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd te schudden voorkomt u dat deze ongelijkmatig gefrituurd worden.
- Bereid geen zeer vette etenswaren zoals worstjes in de friteuse.
- De optimale hoeveelheid voor het verkrijgen van een krokant resultaat is 800 gram.
- Gevulde snacks kunt u het beste maken met kant-en-klaar deeg omdat dit een kortere bereidingstijd heeft dan zelfgemaakt deeg.
- U kunt de friteuse ook gebruiken om etenswaren in op te warmen. (10 minuten op 150°C).

BIJLAGE: BEREIDINGSPROGRAMMA'S

De hieronder genoemde bereidingsprogramma's zijn indicatief en kunnen per gerecht en per hoeveelheid variëren.

Product	Gewicht (min/max)	Tijd	Temperatuur	Schudden	Opmerking
	(gram)	(minuten)	(°C)		(voetnoot ²)
Diepvriesfrites <i>dun gesneden</i>	500-1200	12-16	200	ja	
Diepvriesfrites <i>dik gesneden</i>	500-1200	12-22	200	ja	
Verse frites	500-1300	18-27	180	ja	²
Aardappelblokjes	500-1300	12-20	180	ja	²
Rosti	600	15-20	180	nee	
Aardappelgratin	800	18-24	180	nee	
Magere worstjes	200-800	13-17	200	nee	
Biefstuk	200-800	8-12	180	nee	

² Voeg ½ theelepel olie toe

Product	Gewicht (min/max)	Tijd	Temperatuur	Schudden	Opmerking
	(gram)	(minuten)	(°C)		(voetnoot ³)
Varkenscarbonade	200-800	10-15	180	nee	
Hamburger	200-800	7-15	180	nee	
Kippenpootjes	200-800	18-22	180	nee	
Kipfilet	200-800	10-15	180	nee	
Loempias	200-700	8-10	200	ja	³
Kipnuggets (diepvries)	200-800	6-10	200	ja	³
Vissticks (diepvries)	200-700	6-10	200	nee	³
kaassouffles	200-700	8-10	180	nee	³
Gevulde groenten	200-700	10-12	160	nee	

³ Geschikt voor de oven

BIJLAGE: STORINGEN VERHELPEN

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De friteuse werkt niet.	De stekker van de friteuse zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De etenswaren die met de friteuse zijn gefrituurd zijn niet gaar.	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in.
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Onderbreek het bereidingsprogramma en schud de etenswaren.
De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig.	De gekozen etenswaren kunnen alleen in een traditionele frituur bereid worden	Gebruik etenswaren die geschikt zijn voor de oven, of besprenkel de etenswaren lichtjes met plantaardige olie.
De pan kan niet goed in de friteuse geschoven worden	De mand met etenswaren is te vol.	Haal zoveel etenswaren uit de mand dat de aanduiding MAX zichtbaar is
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Druk de mand in de pan totdat u een klik hoort
Er komt witte rook uit de friteuse.	U bent vette etenswaren aan het bereiden.	De olie uit de vette etenswaren zorgt voor de witte rook. Dit heeft geen gevolgen voor het bakresultaat en is niet schadelijk voor de friteuse.
	Er zitten nog vetresten in de friteuse.	Maak de friteuse na gebruik goed schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	U hebt de aardappelreepjes niet goed laten weken voordat u ze ging frituren.	Laat de aardappelreepjes minimaal 30 minuten weken in een kom. Haal de reepjes vervolgens uit de kom en droog ze met Keukenpapier.
	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
Verse frites zijn niet knapperig wanneer deze uit de friteuse komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.