

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt. Alleen op deze manier kunt u de beste resultaten verkrijgen en het apparaat op de veiligste manier gebruiken.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening op pagina 3)

- A. Opening voor controle filter
- B. Deksel
- C. Handgreep frituurmand
- D. Schuifknopje handgreep
- E. Frituurmand
- F. Kijkvenstertje (alleen sommige modellen)
- G. Filterafdekking
- H. Snoervak
- I. Controlelampje
- L. Knop thermostaat en uitschakelen
- M. Lade voor oliebak (alleen sommige modellen)
- N. Dop aftapbuisje (alleen sommige modellen)
- O. Deksel oliebak (alleen sommige modellen)
- P. Oliebak (alleen sommige modellen)
- Q. Oliefilter (alleen sommige modellen)
- R. Aftapbuisje olie (alleen sommige modellen)
- S. Knop minutenteller (alleen sommige modellen)
- T. Display minutenteller (alleen sommige modellen)
- U. Deurtje opbergvak buisje (alleen sommige modellen)
- V. Knop om te openen
- Z. Uitneembare frituurkuip

AANBEVELINGEN

- Vóór gebruik dient u te controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op geaarde elektriciteitsinstallaties en stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. (Als de stekker van het apparaat niet in het stopcontact past, dient u het stopcontact door een vakman te laten vervangen door één dat wel geschikt is).
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Het netsnoer van dit apparaat dient niet door de gebruiker zelf te worden vervangen, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is.
Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn technische servicedienst vervangen worden of in elk geval door iemand met een soortgelijke vakkennis, zodat elk risico wordt voorkomen.
- Het apparaat wordt tijdens de werking warm.
HOUD HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.
- Verplaats de friteuse niet wanneer de olie warm is, daar men ernstige brandwonden riskeert.
- **Gebruik de friteuse niet zonder olie.**
- Indien de friteuse olie verliest, wendt u zich dan tot een servicecentrum of door het bedrijf geautoriseerd personeel.
- De frituurmand past automatisch in de centrale pen van de kuip.
Draai dus, om breuk te voorkomen, de mand niet handmatig om de juiste positie te vinden.

- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, was grondig: de uitneembare kuip (Z), de mand (E), het deksel (B) (verwijder eerst de filters) en de oliebewaarset (O, P en Q) met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Gebruik om het water af te voeren altijd het aftapbuisje van de olie (indien aanwezig), zoals getoond in fig. 14.

Droog hierna alles goed af en verwijder eventuele restjes water van de bodem van de kuip en vooral aan de binnenkant van het aftapbuisje van de olie.

Dit om te voorkomen dat tijdens de werking hete olie opspat.

- Tijdens de werking moet het aftapbuisje altijd gesloten zijn en in zijn zitting opgeborgen zijn.
- Zonder het nodige toezicht mag het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet worden toegestaan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer de olie nog warm is.
- Verplaats het apparaat met de handgrepen. (Gebruik nooit de handgreep van de mand om deze handeling uit te voeren).
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om in contact met etenswaren te komen zijn conform de EG-richtlijn 89/109.
- De uitneembare frituurkuip (Z) moet voorzichtig verwijderd en ingebracht worden, door de hellingshoek van de behuizing te volgen.

Voer deze handeling uitsluitend uit wanneer de olie en het apparaat afgekoeld zijn. Controleer, zodra de kuip in zijn behuizing is ingebracht, of hij correct geplaatst is, want anders kan hij beschadigd raken wanneer het deksel (B) gesloten wordt.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

VULLEN MET OLIE OF VET

- Til de frituurmand op in de hoogste stand, door de handgreep (C) naar boven te trekken (fig. 1).
Het opheffen en laten zakken van de frituurmand moet ALTIJD met gesloten deksel gebeuren.
- Open het deksel (B) door te drukken op de knop (V) (fig. 2).
- Verwijder de frituurmand door hem naar boven te trekken (fig. 3).
- Giet de olie in de kuip: maximum 1,5 liter (of 1,3 kg vet) en minimum 1 liter (of 1 kg vet).

LET OP: Het olieniveau moet zich steeds tussen de aanduidingen MAX en MIN. Bevinden.

Gebruik de friteuse niet wanneer de olie onder het niveau MIN. staat. Hierdoor kan de thermische beveiliging in werking treden en om deze te vervangen moet u zich tot een door ons erkend servicecentrum wenden.

U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie (aardnotenolie). Meng geen verschillende soorten olie. Wanneer u vaste vetblokken gebruikt, snij die dan in kleine stukjes zodat de friteuse de eerste minuten niet 'droog' opwarmt. De temperatuur moet altijd worden ingesteld op 150°C tot het vet volledig gesmolten is. Pas daarna kan de gewenste temperatuur geselecteerd worden.

BEGIN FRITUREN

1. Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand, maar vul hem niet te veel (max. 1,2 kg verse aardappelen).
Om een gelijkmatiger bakresultaat te verkrijgen, is het raadzaam de etenswaren vooral aan de rand van de mand te schikken en minder in het midden van de mand te leggen.
2. Zet de mand in opgeheven positie in de kuip (fig. 3) en sluit het deksel door er een lichte druk op uit te oefenen totdat de haken vastklikken.

Sluit, om hete oliespatten te voorkomen, het deksel altijd alvorens de mand in de olie te laten zakken.

3. Zet de thermostaatknop (L) op de gewenste temperatuur (fig. 4).
Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje (I) uit.
4. Laat, zodra het controlelampje uit is, de mand onmiddellijk in de olie zakken, door de handgreep langzaam naar beneden te brengen nadat het schuifknopje (D) achteruit geschoven is.
- Het is volkomen normaal dat na deze handeling uit de filterafdekking (G) een grote hoeveelheid zeer hete damp vrijkomt.
- Bij het begin van het frituren, net nadat het voedsel in de olie is gelegd, zal de binnenkant van het kijkvenstertje (F) (indien aanwezig) bedekt worden met damp, die geleidelijk aan zal wegtrekken.
- Het is normaal dat tijdens de werking wat druppeltjes condensatievocht ontstaan in de buurt van de handgreep van de mand.

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELEKTRONISCHE MINUTENTELLER

1. Stel de baktijd in met de knop (S). Op de display (T) worden de minuten weergegeven.
2. Vervolgens beginnen de cijfers te knipperen, wat betekent dat het frituren begonnen is.
De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.
3. Bij een fout kan de nieuwe baktijd ingesteld worden door de knop langer dan 2 seconden ingedrukt te houden.
De display wordt teruggesteld. Herhaal vanaf punt 1.
4. De minutenteller geeft het einde van de baktijd aan met twee reeksen van pieptonen, met een tussenpauze van ongeveer 20 seconden. Druk om het geluidssignaal uit te schakelen, op de knop van de minutenteller (S).

Het is mogelijk de minutenteller met de handige clip vast te maken aan de kleding.

LET OP: de minutenteller schakelt het apparaat niet uit.

VERVANGING BATTERIJ MINUTENTELLER

- Haal de minutenteller uit zijn zitting (fig. 16).
- Verwijder het achterste dekseltje met behulp van een schroevendraaier (fig. 17).
- Draai de afdekking van de batterij (fig. 18) linksom tot hij vrijkomt.
- Vervang de batterij door een van hetzelfde type.
- Zet de minutenteller weer in elkaar.

Zowel bij vervanging als afdanking van het apparaat, moet de batterij verwijderd en verwerkt worden volgens de geldende wetgeving, aangezien hij schadelijk is voor het milieu.

NA HET FRITUREN

Als de baktijd verstreken is, heft u de frituurmand (E) op en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn. Voor de modellen voorzien van een kijkvenstertje (F), kan deze controle hierdoor gebeuren zonder het deksel te openen. Indien u meent dat de etenswaren voldoende gebakken zijn, schakelt u dan het apparaat uit door de thermostaatknop (L) in de stand "0" te zetten totdat u de klik van de inwendige schakelaar hoort. Laat de etenswaren uitlekken door de mand even in de hoge stand te zetten.

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET

Het is raadzaam na elke frituurbeurt de olie of het vet te filteren, vooral wanneer gepaneerde etenswaren zijn gefrituurd. De restjes etenswaren die achterblijven in de olie kunnen verbranden en de olie of het vet sneller slecht doen worden.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is (na ongeveer 2 uur).

Verplaats de friteuse naar de rand van het werkvlak (fig. 5).

Om te voorkomen dat het apparaat valt terwijl de olie gefilterd wordt, dient u te controleren of de "U" pootjes altijd op het werkvlak staan (fig. 5).

MODELLEN ZONDER AFTAPBUISJE (R) EN OLIEBAK (P)

1. Open het deksel van de friteuse (B) en verwijder de uitneembare frituurkuip (Z) (fig. 24) door hem bij de handgrepen beet te pakken. Ledig de kuip.
2. Verwijder eventuele etensrestjes uit de kuip met behulp van een sponsje of keukenpapier. Breng de uitneembare kuip (Z) weer in zijn behuizing aan.
3. Breng de mand (E) aan in de hoge stand en leg een van de bijgeleverde filters op de bodem van de mand (fig. 20). De filters zijn te verkrijgen bij uw verkoper of bij een van onze servicecentra.
4. Giet de olie of het vet langzaam weer in de kuip, tot het filter ondergedompeld wordt (fig. 21).

N.B: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse bewaard worden.

Indien tussen twee frituurbeurten veel tijd is verstreken, is het raadzaam de olie te bewaren op een donkere plaats en in een gesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij slecht wordt.

Het is raadzaam de olie gebruikt om vis te frituren apart te bewaren van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren. Indien reuzel gebruikt wordt, niet te veel laten afkoelen, om te voorkomen dat hij stolt.

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPBUISJE (R) (FLEXIBEL OF STIJF, AFHANKELIJK VAN HET MODEL) EN ZONDER OLIEBAK (P)

1. Open het deksel (B) van de friteuse en verwijder de mand (E).
2. Open het deurtje (U) zoals aangegeven in fig. 22.
3. Neem het aftapbuisje (R) uit.
4. Verwijder de dop (N) en knijp tegelijk met twee vingers het flexibele buisje (indien aanwezig) dicht om te voorkomen dat olie of vet wegloopt voordat het buisje in een bak of kan wordt ingebracht (fig. 22); verwijder in geval van een stijf buisje (daar waar voorzien) de dop(N) en steek het in een bak of kan (fig. 22).
5. Laat de olie of het vet in een bak of kan lopen (fig. 23). Verwijder altijd de olie voordat u de kuip uit de friteuse neemt.
6. Verwijder eventuele etensrestjes uit de frituurkuip met behulp van een sponsje of keukenpapier of reinig de kuip zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging".
7. Open, om de kuip weer aan te brengen, het deurtje (U) van het opbergvak van het buisje, breng vervolgens de kuip schuin in en met het buisje in horizontale stand en met ingebrachte dop; plaats het buisje weer in zijn zitting; sluit tenslotte het deurtje (fig. 24).
8. Zet de mand weer in de hoge positie en leg een van de bijgeleverde filters op de bodem van de mand (fig. 20).

De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.

9. Giet de olie of het vet langzaam weer in de kuip, tot het filter ondergedompeld wordt (fig. 21).

N.B. De aldus gefilterde olie kan in de friteuse bewaard worden.

Indien tussen twee frituurbeurten veel tijd is verstreken, is het raadzaam de olie te bewaren in een gesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij slecht wordt.

Het is raadzaam de olie gebruikt om vis te frituren apart te bewaren van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren.

Bij gebruik van vet, let erop dit niet te veel te laten afkoelen, om stolling te voorkomen.

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPBUISJE (R) (FLEXIBEL OF STIJF, AFHANKELIJK VAN HET MODEL) EN OLIEBAK (P)

1. Trek de lade (M) naar buiten, zoals getoond in fig. 6.

2. Plaats de oliebak (P) zonder deksel (O) in zijn zitting (fig. 7).
 3. Verwijder de mand.
 4. Open het deurtje (U) zoals getoond in fig. 8.
 5. Breng het oliefilter (Q) aan op de bak (fig. 8).
 6. Neem het aftapbuisje (R) uit, verwijder de dop (N) en knijp tegelijk met twee vingers het flexibele buisje (indien aanwezig) dicht om te voorkomen dat olie of vet wegloopt voordat het buisje boven het filter (Q) wordt gebracht (zie fig. 9). Verwijder, in het geval van een stijf buisje (daar waar aanwezig), de dop (N) en plaats het buisje boven het filter (Q) (fig. 9).
 7. Laat de olie in de bak (P) lopen en let op dat de olie niet uit de openingen "X" komt (fig. 15); deze openingen dienen om te voorkomen dat de olie overstroomt indien te snel gegoten wordt of als het filter verstopt blijkt. In dit geval zal de filtering niet optimaal zijn. Indien de olie bijzonder "vuil" is, let dan op dat deze niet uit het filter loopt; verwijder altijd de olie alvorens de kuip uit de friteuse te nemen.
 8. Berg na deze handeling het aftapbuisje weer op, na eerst de dop te hebben aangebracht. Sluit het deurtje.
 9. Verwijder etensrestjes uit de kuip met behulp van een sponsje of keukenpapier, of reinig de kuip zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging".
 10. Open, om de kuip weer aan te brengen, het deurtje (U) van het opbergvak van het buisje, breng vervolgens de kuip schuin in en met het buisje in horizontale stand en met ingebrachte dop; plaats het buisje weer in zijn zitting; sluit tenslotte het deurtje (fig. 24).
 11. Bewaar de oliebak met deksel (O) tot het volgende gebruik.
 12. Schuif de lade weer op zijn plaats.
 13. Verwijder eventuele etensrestjes uit de frituurpan met behulp van een sponsje of keukenpapier.
- Bij gebruik van vet, let erop dit niet te veel te laten afkoelen, om stolling te voorkomen.**

VERVANGING VAN HET GEURFILTER

Na verloop van tijd worden de geurfilters in het deksel minder doeltreffend.

Door de opening (A) van fig. 10 in het tegendeksel kan de kleurverandering waargenomen worden. Deze geeft aan dat het filter vervangen moet worden.

Voor de vervanging, verwijder de filterafdekking (G) van plastic (fig. 11).

LET OP: Het witte filter moet op het metalen deel rusten (fig. 12) en de gekleurde zijde moet naar boven zijn gericht (d.w.z. naar het zwarte filter toe).

Breng de filterafdekking weer aan en let erop dat de voorste haken correct geplaatst worden, zoals getoond in fig. 12.

REINIGING

Voordat u het apparaat gaat schoonmaken, dient u altijd de stekker uit het stopcontact te trekken.

Dompel de friteuse nooit onder in water en houd hem nooit onder stromend kraanwater.

Het water kan in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.

Laat het apparaat 2 uur afkoelen en tap de olie of het vet af zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtering van de olie of het vet".

Verwijder het deksel zoals getoond in fig. 10.

Het deksel is afneembaar. Als volgt te werk gaan: duw het deksel naar achteren (zie pijl "1" op fig. 10) en trek het tegelijkertijd naar boven (zie pijl "2", fig. 10).

Dompel het deksel niet onder in water zonder eerst de filters te hebben verwijderd.

Ga voor de reiniging van de kuip als volgt te werk:

- Verwijder de kuip voorzichtig uit de friteuse (zie figuur 24) en was hem met warm water en vloeibaar afwasmiddel en gebruik een zachte spons; gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen omdat

deze de anti-aanbaklaag van de kuip kunnen beschadigen. De kuip met het buisje kan in de afwasma-
chine gewassen worden. Let op dat het buisje niet dusdanig vervormd wordt dat de correcte werking
wordt verhinderd.

- Gebruik voor het reinigen van het inwendige van het olieaftapbuisje het bijgeleverde borsteltje (fig. 13).
Gebruik het borsteltje pas nadat het buisje is verwijderd.
- Wij adviseren om het buisje regelmatig te controleren. Als het beschadigd blijkt, moet het door erkend
personeel vervangen worden. Neem contact op met een erkend servicecentrum voor het adres van de
plaatselijke vertegenwoordiger.
- Wij adviseren om de mand regelmatig schoon te maken en eventuele etensrestjes te verwijderen. De
mand en bijbehorende handgreep kunnen in de afwasmachine gewassen worden
Droog de buitenkant van de friteuse af met een zachte en vochtige doek, om eventuele oliespatten en
–druppels of condens te verwijderen.
- **Droog na het reinigen zorgvuldig af. Verwijder eventuele waterrestjes op de bodem van de kuip en
vooral uit het olieaftapbuisje. Op deze manier worden gevaarlijke oliespatten tijdens de werking
voorkomen.**
- Open, om de kuip weer aan te brengen, het deurtje (U) van het opbergvak van het buisje, breng ver-
volgens de kuip schuin in en met het buisje in horizontale stand en met ingebrachte dop; plaats het bui-
sje weer in zijn zitting; sluit tenslotte het deurtje (fig. 24).
- Ledig de friteuse nooit door haar schuin te houden of om te keren (fig. 19).

MODEL MET KUIP MET ANTI-AANBAKLAAG

Gebruik voor de reiniging van de kuip geen scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen, maar
alleen een zachte doek en neutraal reinigingsmiddel.

TIPS VOOR HET FRITUREN

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet mogen nooit onder het minimumniveau zakken. Af en toe moet u de olie of het vet vol-
ledig vervangen. De duur hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden.

Gepaneerd voedsel vervuult bijvoorbeeld de olie meer dan ander voedsel.

Zoals bij alle friteuses, bederft olie die meerdere malen gebruikt is! Daarom dient u de olie of het vet regel-
matig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik en filtering.

Wij raden aan de olie volledig te vervangen na 5 tot 8 maal gebruik of in de volgende situaties:

- vieze geurtjes
- rook tijdens het frituren
- de olie wordt donker.

Omdat deze friteuse dankzij de draaibare mand met weinig olie werkt, heeft men het grote voordeel dat de
helft van de olie weggegooid moet worden vergeleken met de andere friteuses die in de handel verkrijgbaar
zijn.

GOED FRITUREN

- Het is belangrijk om voor elk recept de aanbevolen temperatuur in acht te nemen.
Bij een te lage temperatuur, neemt het voedsel olie op.
Bij een te hoge temperatuur, wordt onmiddellijk een korstje gevormd maar het binnenste van de eten-
swaren blijft rauw.
- **De te frituren etenswaren mogen pas in de olie ondergedompeld worden wanneer deze de juiste tem-**

peratuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje gedoofd is.

- Doe de mand niet te vol.
Anders daalt namelijk de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd.
- Wanneer een kleine hoeveelheid voedsel gefrituurd wordt, moet een lagere temperatuur ingesteld worden om te voorkomen dat de olie overkookt.
- Controleer of de etenswaren in dunne en even grote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn van binnen moeilijk gaar te krijgen, ook al zien ze er goed uit, terwijl stukken met een gelijke dikte gelijktijdig gaar zijn.
- **Maak de etenswaren perfect droog alvorens ze onder te dompelen in de olie of het vet**, aangezien vochtige etenswaren na het bakken zacht en week blijken (vooral frietjes).
Men adviseert om etenswaren met een hoog vochtgehalte (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig overtollig meel of paneermeel alvorens de etenswaren in de olie te laten zakken.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Voeding		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed bakresultaat met 1,5 liter olie	600	190	10-12
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	1000	190	18-20
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1200	190	20-22
VIS	Pijlinktvissen	500	160	9-10
	Schelpdieren	500	160	9-10
	Kreeftenstaarten	600	160	7-10
	Sardienen	500-600	170	8-10
	Inktvisjes	500	160	8-10
	Tong (stuks 3)	500-600	160	6-7
VLEES	Runderschnitzels (stuks 2)	250	170	5-6
	Kippenbouten (stuks 3)	300	170	6-7
	Gehaktballen (stuks 8 - 10)	400	160	7-9
GROENTEN	Artisjokken	250	150	10-12
	Bloemkool	400	160	8-9
	Paddestoelen	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

De aangegeven baktijden en -temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Daarom veroorzaken zij een beduidende verlaging van de temperatuur van de olie of het vet. Om een goed resultaat te verkrijgen, adviseren wij om de maximale hoeveelheden aangegeven in de volgende tabel niet te overschrijden.
- **Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren, door de mand te schudden.** Laat daarna de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt.

De baktijden zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de begintemperaturen van de te frituren etenswaren en de temperatuur aangeduid op de verpakking van de diepgevroren etenswaren.

Etenswaren		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed bakresultaat met 1,5 liter olie	200 (*)	190	4-6
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	600	190	13-15
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1000	190	18-20
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	7-8
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	4-6
	Garnalen	300	190	4-6
VLEES	Kippenbouten (stuks 3)	200	180	6-8

WAARSCHUWING: Controleer alvorens de mand onder te dompelen, of het deksel goed dicht is.

(*) Dit is de aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal bakresultaat.

Het is natuurlijk mogelijk een grotere hoeveelheid diepgevroren frietjes te frituren, maar houd er dan rekening mee dat deze wat vetter zullen zijn door de temperatuurverlaging van de olie op het moment dat de mand ondergedompeld wordt.

PROBLEMEN BIJ DE WERKING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Vieze geurtjes	Het geurfilter is verzadigd. De olie is bedorven. De bakvloeistof is niet geschikt.	Vervang het filter. Vervang de olie of het vet. Gebruik een goede arachideolie (aardnotenolie).
De olie kookt over	De olie is bedorven en vormt te veel schuim. U hebt niet voldoende afgedroogde etenswaren ondergedompeld in de olie. Te snelle onderdompeling van de mand. Het niveau van de olie overschrijdt het MAX.niveau.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Langzaam onderdompelen. Doe minder olie in de kuip.
De olie verhit niet	De veiligheidsinrichting is mogelijk in werking getreden.	Wendt u zich tot een Servicecentrum (de inrichting moet vervangen worden).
Slechts de helft van de mand is goed gefrituurd	De mand draait niet tijdens het frituren.	Reinig de bodem van de kuip. Reinig de geleidingsring van de mand.