

Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op deze manier zullen de beste resultaten en de maximale veiligheid gegarandeerd kunnen worden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening op dekblad)

- A. Deksel
- B. Kijkvenstertje (niet bij alle modellen)
- C. Filter
- D. Uitneembare kuip
- E. Knop om te openen
- F. Timer (niet bij alle modellen)
- G. Timerknop (niet bij alle modellen)
- H. Timerdisplay (niet bij alle modellen)
- I. Verwijderbaar bedieningspaneel
- L. Schuifknop thermostaat
- M. Controlelampje
- N. Snoervak
- O. Referentieteken
- P. Schuifknopje handgreep
- Q. Handgreep frituurmand
- R. Frituurmand
- S. Deksel filter
- T. Sluiting filterdeksel

AANBEVELINGEN

- Alvorens het apparaat te gebruiken controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding. (Indien de stekker van het apparaat niet op het stopcontact mocht passen, het stopcontact laten vervangen door een passend soort door een vakman).
- Het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen plaatsen.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Tijdens het gebruik zal het apparaat warm worden. **ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN STAAT.**
- De frituurpan niet verplaatsen wanneer de olie heet is, hierdoor kan men lelijke brandwonden oplopen.
- De frituurpan dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de frituurpan leeg opgewarmd wordt, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor de functionaliteit onderbroken wordt. In dat geval zal het noodzakelijk zijn zich te wenden tot één van onze geautoriseerde centra om het apparaat weer te laten functioneren.
- Indien de frituurpan olie mocht verliezen, dient men zich te wenden tot een technisch assistentie centrum of tot door de fabrikant geautoriseerd personeel.
- De frituurmand zal automatisch vastklikken in de centrale pin van de pan. **Hierom dient men, om**

beschadigingen te voorkomen, de mand niet met de hand te draaien om de juiste positie te vinden.

- Alvorens de frituurpan voor de eerste keer te gebruiken, dienen de pan, de mand en het deksel (de filters eruit halen) grondig gewassen te worden met warm water en vloeibaar afwasmiddel.
- Na het wassen goed afdrogen: het eventuele achtergebleven water op de bodem van de bak en vooral in het afvoerbuisje verwijderen. Dit om te vermijden dat er tijdens de werking gevaarlijke, hete oliespatten naar buiten komen.
- Tijdens de werking en als de olie heet is moet het deurtje van het afvoerbuisje altijd gesloten zijn.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Tijdens het functioneren dient de afvoerbuis altijd dicht te zijn en opgeborgen in het hiervoor bestemde vak.
- Verplaats het apparaat niet wanneer de olie nog warm is.
- Verplaats het apparaat aan de daarvoor bestemde handvaten (I) (Gebruik hiervoor nooit het handvat van de mand). **Controleren of de olie voldoende afgekoeld is, ongeveer 2 uur wachten.**
- Het is volkomen normaal als het apparaat bij het eerste gebruik naar nieuw ruikt. Verlucht de ruimte.
- Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compatibiliteit en de Europese verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

GEBRUIKSAANWIJZING

HET VULLEN MET OLIE OF VET

Controleer altijd of er olie in de kuip aanwezig is, alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Giet de olie in de kuip: maximum inhoud 2,3 liter (2 kg vet).

LET OP: Het niveau dient altijd te liggen tussen de aanduidingen maximum en minimum. Controleer altijd het olieniveau wanneer de uitneembare bak "A" op zijn plaats zit.

Nooit de frituurpan gebruiken met de olie onder het niveau "min.", hierdoor kan het thermisch beveiligingsmechanisme in werking treden, waarna men voor vervanging ervan de assistentie moet inroepen van één van onze geautoriseerde centra.

De beste resultaten worden bereikt met het gebruik van olie van pindazaden van goede kwaliteit. Vermijd het vermengen van verschillende soorten olie. Indien u vet in blokken gebruikt, raden wij aan deze in kleine stukken te snijden opdat de frituurpan niet droog opwarmd gedurende de eerste minuten. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volle-

BEGIN FRITUREN

1. Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand, maar doe hem niet te vol (max. 1 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. Plaats de schuifknop van de thermostaat "L" op de gewenste temperatuur (fig. 1) Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje "M" uit.
3. Laat, zodra het controlelampje uit gaat, de mand langzaam in de olie zakken. Breng langzaam de handgreep omlaag nadat het schuifknopje "P" achteruit is geschoven en sluit vervolgens het deksel.
 - Het is volkomen normaal dat na deze handeling uit de filterafdekking een aanmerkelijke hoeveelheid zeer hete damp vrijkomt.
 - Bij het begin van het frituren, net na het onderdompelen van het voedsel in de olie, zal de binnenkant van het kijkvenstertje "B" (indien aanwezig) bedekt worden met damp, die geleidelijk aan zal wegtrekken.
 - Het is normaal dat tijdens de werking condensdruppels in de buurt van de handgreep van de mand ontstaan.

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELEKTRONISCHE TIMER

1. Stel de baktijd in door op de knop "G" te drukken; het display zal de ingestelde minuten weergeven.
2. Meteen hierna beginnen de cijfers te knipperen, wat betekent dat het frituren begonnen is.
De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
3. Bij een fout kan de nieuwe baktijd ingesteld worden door de knop langer dan 2 seconden ingedrukt te houden.
Het display wordt teruggesteld. Herhaal vanaf punt 1.
4. De timer 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 timerknop "G".

LET OP: de timer schakelt het apparaat niet uit.

VERVANGING VAN DE BATTERIJ VAN DE TIMER

Wendt u zich voor het vervangen van de batterij tot het dichtstbijzijnde servicecentrum.

EINDE FRITUREN

Als de baktijd verstreken is, tilt u de frituurmand op en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn. Bij modellen voorzien van een kijkvenstertje, kan deze controle hierdoor gebeuren zonder het deksel te openen.

Als u van mening bent dat het frituren voltooid is, zet u het apparaat uit door het schuifje van de thermostaat "L" in de stand "0" te zetten, tot u de "klik" van de interne schakelaar hoort.

Laat de etenswaren uitlekken door de mand een tijdje in de hoge stand in de friteuse te laten staan (fig. 2).

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET

Wij adviseren om de olie of het vet na elke frituurbeurt te filteren, aangezien achterblijvende voedseldeeltjes, vooral als ze gepaneerd of met meel bestoven zijn, de neiging hebben om te verbranden en op die manier een zeer snelle verslechtering van de olie of het vet veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur. Let, bij gebruik van vet, erop dat dit niet te veel afkoelt, om stolling te voorkomen.

1. Open het deksel van de friteuse, verwijder het bedieningspaneel "I" zoals getoond in figuur 3, en verwijder vervolgens de uitneembare kuip "D", door hem bij de handgrepen vast te houden (fig. 4), Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 5.
Ledig de kuip fig. 6.
2. Verwijder eventuele restjes uit de frituurkuip met behulp van een sponsje of absorberend keukenpapier.
3. Plaats de uitneembare kuip "D" in zijn zitting door het referentieteken op de kuip te laten samenvallen met het referentieteken op de friteuse.
4. Plaats het bedieningspaneel "I" in zijn zitting.
5. Plaats de mand in de hoge stand en leg het bijgeleverde filter op de bodem van de mand (fig. 7). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.
6. Schenk vervolgens de olie of het vet zeer langzaam in de friteuse, opdat het niet over de rand van het filter loopt (fig. 7).

LET OP: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse bewaard worden. Indien tussen twee frituurbeurten veel tijd verloopt, 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.

VERVANGING VAN HET GEURFILTER

Na verloop van tijd wordt het geurfilter in het deksel minder doeltreffend.

Verwijder, om het filter te vervangen "S", de plastic filterafdekking door op de haak "T" te drukken in de richting van de pijl 1 en hem op te tillen in de richting van de pijl 2 (fig. 8). Vervang de filters.

REINIGING

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

Dompel de frituse nooit onder in water en houd haar nooit onder stromend kraanwater. Het water kan namelijk in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur. Ledig de olie of het vet zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtering van de olie of het vet"

Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 5.

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

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

- verwijder het bedieningspaneel "I" en de timer "F" zoals getoond in figuur (3), verwijder de uitneembare kuip "D" door hem bij de handgrepen beet te pakken (fig. 4). Was hem vervolgens in de afwasmachine of op de hand met warm water en vloeibaar afwasmiddel.
- Spoel en droog alles zorgvuldig. Als de kuip in de afwasmachine worden gewassen, plaats hem dan zodanig dat de anti-kleeflaag niet gekrast wordt.

Opmerking: zodra het bedieningspaneel en de timer verwijderd zijn, kunnen de overige delen van de frituse in de afwasmachine worden gewassen.

Ledig de frituse nooit door haar schuin te houden of om te keren (fig. 9).

- Men adviseert om de mand regelmatig schoon te maken en alle eventuele resten en bezinksels te verwijderen.

UITNEEMBARE KUIP MET ANTI-KLEEFLAAG

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

RAADGEVINGEN VOOR DE BEREIDING DE DUUR

VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet moeten nooit onder het minimum niveau zakken. Af en toe is het noodzakelijk de inhoud helemaal te vernieuwen. De duur van de olie of het vet hangt af van wat men frituurt.

Door het gebruik van paneermeel, bijvoorbeeld, wordt de olie sneller vuil.

Zoals bij elke frituurpan, door het regelmatig verwarmen, verslechtert de olie. Dus, ook bij correct gebruik en regelmatig filteren, raden wij aan regelmatig de olie te vernieuwen.

Omdat deze frituurpan met weinig olie functioneert, dankzij het draaisysteem van de frituurmand, heeft men het grote voordeel dat men slechts de helft van de hoe-

veelheid olie weg moet gooien, in vergelijking met andere frituurpannen in de handel.

OM OP DE JUISTE MANIER TE FRITUREN

- Het is belangrijk voor elke recept de aangeraden temperatuur in te stellen. Bij een té lage temperatuur, nemen de te frituren etenswaren teveel olie op. Bij een té hoge temperatuur vormt zich onmiddellijk de korst en de binnenkant blijft rauw.
- Indien een kleine hoeveelheid voedsel gebakken wordt, moet de olie ingesteld worden op een lagere temperatuur dan aangeduid, om te voorkomen dat de olie te hevig opborrelt.
- **De te frituren etenswaren moeten slechts in de olie gedompeld worden wanneer de olie de juiste temperatuur bereikt heeft, oftewel wanneer het controlelampje uitgaat.**
- De frituurmand niet overbeladen. Dit zou een plotselinge temperatuur verlaging van de olie veroorzaken en dientengevolge té vette en niet gelijkmatig gefrituurde etenswaren.
- Controleren dat de etenswaren dingesneden zijn en van gelijke afmeting, omdat bij te dik gesneden etenswaren de binnenkant niet goed gaar wordt, ondanks het feit dat ze aan de buitenkant er goed uitzien, terwijl etenswaren van gelijkmatige afmetingen tegelijkertijd en op de juiste manier gaar worden.
- **De etenswaren goed afdrogen voordat ze in de olie of het vet gedompeld worden,** omdat vochtige etenswaren zacht blijven na het frituren (dit geldt vooral voor aardappelen). Het is raadzaam om etenswaren die veel vocht bevatten (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel in te wrijven, waarbij erop gelet moet worden dat de overvloed aan paneermeel of meel verwijderd wordt voordat men de etenswaren in de olie dompelt.

HET FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd minuten
PATAT FRIET	Aangeraden hoeveelheid voor een goed frituur resultaat	500	190	7-9
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	1000	190	16-18
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	500-600	160	6-7
VLEES	Runder schnitzels	250	170	5-6
	Kip schnitzels	300	170	6-7
	Gehaktballetjes	400	160	7-9
GROENTEN	Artisjokken	250	150	10-12
	Bloemkool	400	160	8-9
	Funghi	400	150	9-10
	Paddestoelen	300	170	11-12
	Zucchini	200	170	8-10

De bereidingstijden en -temperaturen slechts een aanduiding zijn en aangepast moeten worden al naar gelang de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

HET FRITUREN VAN DIEPVRIES PRODUCTEN

dig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

- Diepvries producten hebben een zeer lage temperatuur. Daardoor veroorzaken ze onvermijdelijk een aanzienlijke verlaging van de temperatuur van de olie of van het vet. Om goede resultaten te verkrijgen, raden wij aan om niet de aangeraden hoe-

veelheden in de volgende tabel te overschrijden.

- **Diepvries producten zijn vaak bedekt met talloze ijskristallen die verwijderd moeten worden voor de bereiding door de frituurmand te schudden.** Hierna de frituurmand heel langzaam in de olie laten zakken om te voorkomen dat de olie zelf begint te schuimen.

De bereidingstijden zijn aangegeven bij benadering en moeten gewijzigd worden al naar gelang de begin temperatuur van de te frituren etenswaren en van de temperaturen aangeraden door de producent van de diepvries producten.

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd minuten
PATAT FRIET	Aangeraden hoeveelheid voor een goed frituur resultaat	350 (*)	190	6-8
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	800	190	16-18
AARDAPPEL KROKETTEN		500	190	9-11
VIS	Vissticks	300	190	4-6
	Garnalen	300	190	4-6
VLEES	Kip schnitzels	200	190	6-8

Waarschuwing: Alvorens de frituurmand te laten zakken, controleren of het deksel goed gesloten is.

(*) Dit is de aangeraden hoeveelheid voor het verkrijgen van een uitstekend frituur resultaat. Het is natuurlijk mogelijk een grotere hoeveelheid diepvries patat te frituren, dit zal echter als gevolg hebben dat de patat iets vetter zal zijn door de plotselinge verlaging van de temperatuur van de olie op het moment van het onderdompelen.

STORINGEN IN DE FUNCTIONERING

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De afgifte van een vieze geur	Het anti-geur filter is aan vervanging toe De olie is bedorven De gebruikte olie is niet geschikt	Het filter vervangen De olie of het vet vernieuwen Een olie van pindazaden gebruiken van goede kwaliteit
De olie stroomt over	De olie is bedorven en veroorzaakt teveel schuim De in de olie gedompelde etenswaren waren niet goed afgedroogd De frituurmand is té snel in de olie gedompeld Het olieniveau in de frituurpan overschrijdt het maximum.	De olie of het vet vervangen De etenswaren goed afdrogen De frituurmand langzaam onderdompelen De hoeveelheid olie in de pan verminderen
De olie wordt niet warm	De frituurpan is aangezet zonder olie in de pan, waardoor het thermisch beveiligingsmechanisme gesprongen is.	Zich wenden tot de Assistentie Service (het mechanisme moet vervangen worden)

Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.