

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--|--|
| A. Display | M. Houder frituurmand |
| B. Toetsen “-/+” voor verhogen/verlagen van de tijd en de temperatuur | N. Zittingen voor de bevestiging van de bedieningsgroep |
| C. MODE-toets voor selectie van tijd of temperatuur | O. Handvaten |
| D. Aan/uit-toets START/STOP | P. Mantel |
| E. Rood POWER controlelampje, apparaat is ingeschakeld | Q. Aftapkraan olie (indien aanwezig) |
| F. Groen READY controlelampje, temperatuur is bereikt | R. Deurtje aftapkraan olie (indien aanwezig) |
| G. LF-toets voor smelten van het vet + counter reset | S. Deksel met handvat |
| H. Microbeveiligingsschakelaar | T. Filter (indien aanwezig) |
| I. Frituurmand met plooibare handgreep | U. Kijkvenstertje (indien aanwezig) |
| J. Indicator maximum hoeveelheid voedsel | V. Elektrische weerstand |
| K. Uitneembare frituurpan | W. Reset van het thermisch beveiligingsmechanisme |
| L. Aanduiding MIN – MAX niveau olie | Z. Snoervak |

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bestemd voor het frituren van etenswaren en voor uitsluitend huishoudelijke doeleinden. Het apparaat dient niet voor andere doeleinden te worden gebruikt, of te worden gewijzigd.
- Het apparaat niet inschakelen als het beschadigd is (vb. na een val) of als er werkingsproblemen worden vastgesteld. Wendt u tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.
- 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 vermogen van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Trek nooit aan het stroomsnoer om het uit het stopcontact te halen.
- Het stroomsnoer komt nooit nabij of in aanraking met de warme delen van het apparaat, warmtebronnen of snijdende randen.
- Plaats het apparaat nooit vlakbij een warmtebron of in aanwezigheid van water.
- Een frituse die valt kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het stroomsnoer nooit van het draagvlak hangen waarop de frituse staat, om te vermijden dat kinderen het vastgrijpen of dat volwassenen worden belemmerd. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Tijdens de werking is het apparaat warm, raak alleen de handvaten en knoppen aan. **HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**
- De frituse niet verplaatsen wanneer de olie heet is, om ernstige brandwonden te vermijden. Het apparaat wordt alleen verplaatst als het afgekoeld is, met behulp van de daarvoor bestemde handvaten.
- De frituse dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of reeds vloeibaar vet. Indien de frituse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor de werking onderbroken wordt. Indien vet wordt gebruikt, moet absoluut de “Lard Function” geactiveerd worden.
- Respecteer steeds de MIN / MAX-niveaus aangeduid aan de binnenkant van de frituurpan.
- De microbeveiligingsschakelaar garandeert dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als het bedieningshuis correct geplaatst is.
- Sluit het apparaat steeds af van de netvoeding vóór elke onderhoudsbeurt en wanneer u het apparaat niet gebruikt.

- Dompel het bedieningshuis, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Olie en vet zijn brandbaar; als ze vuur vatten, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blust u het vuur met het deksel of een deken. Gebruik nooit water om de vlammen te doven.
- Vóór u de frituurpan verwijdt wacht u steeds tot de olie of het vet volledig afgekoeld zijn.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.
- Let op de hete stoom en op eventuele oliespatten die tijdens het openen van het deksel naar buiten kunnen komen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Bewaar deze instructies.

THERMISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

Het apparaat is voorzien van een thermisch beveiligingsmechanisme dat de verwarming onderbreekt bij een verkeerd gebruik of een abnormale werking. Nadat het apparaat afgekoeld is, drukt u met behulp van een tandenstoker of iets gelijkaardigs op het knopje om het beveiligingsmechanisme terug te stellen (W), naast het opschrift RESET (zie fig. 1). Indien het apparaat niet functioneert, wendt u zich tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, maakt u de frituurmand, de frituurpan en het deksel grondig schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel. De bedieningsgroep en het stroomsnoer worden schoongemaakt met een vochtige doek. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen restjes achterblijven in de uitneembare frituurpan. Droog alle onderdelen goed af. Controleer of de bedieningsgroep goed bevestigd is aan het friteusehuis. De microbeveiligingsschakelaar (H) verhindert de werking van het apparaat als de bedieningsgroep niet correct in zijn zitting is geplaatst (N).

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Draai de plooibare handgreep van de frituurmand tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 2). Verwijder de frituurmand (I) langs boven.
- Als u olie gebruikt, giet u deze in de frituurpan (K) tot aan het aangeduid maximumniveau (zie fig. 4). Ga nooit over deze limiet, om te voorkomen dat olie uit de mand spat. Het olieniveau moet zich steeds tussen de MAX / MIN-aanduidingen (L) bevinden. U bekomt de beste resultaten met een goede arachideolie.

VOORVERWARMING

- Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand (I) en overschrijd nooit het in de mand aangegeven maximumniveau (fig. 7). Zorg ervoor dat de handgreep van de mand correct geplaatst is (stand 2 in fig. 2).
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan. Beide controlelampjes (E) en (F) gaan branden.

DE FRITEUSE PROGRAMMEREN

Met de toetsen “-/+” (B) kan de temperatuur tussen 120°C en 190°C worden ingesteld. Elke druk op de toets verhoogt of verlaagt de temperatuur met 5°C. Met de MODE-toets (C) kan de instelling van de temperatuur of de instelling van de tijd gekozen worden. Met de toetsen “-/+” (B) kan de baktijd van 0 tot 60 minuten worden ingesteld. Elke druk op de toets verhoogt of verlaagt de tijd met 30 seconden. Druk na instelling van de temperatuur en de tijd op de toets START/STOP (D) (als de tijd niet wordt ingesteld, start de friteuse niet de opwarmfase). De friteuse start de opwarmfase. Het rode controlelampje gaat branden (E). Tijdens deze fase is het sowieso nog mogelijk om de temperatuur en de baktijd te wijzigen m.b.v. de toetsen “-/+” (B) en de MODE-toets (C) om de selectie te wijzigen. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, gaat het groene controlelampje (F) branden en geeft de friteuse twee geluidssignalen af.

BEGIN FRITUREN

- Dompel, zodra het groene controlelampje (F) gaat branden, de frituurmand (I) in de olie en laat hem zeer langzaam zakken om spatten of uitstromen van hete olie te voorkomen.
- Sluit het deksel.
- Druk op de toets START/STOP (D). Het display (A) geeft het aftellen van de ingestelde baktijd aan. Tijdens deze fase is het sowieso mogelijk om zowel de temperatuur als de baktijd te wijzigen m.b.v. de toetsen “-/+” (B) en MODE (C). Na het aftellen geeft de friteuse drie geluidssignalen af. De controlelampjes (E) en (F) doven. De temperatuur keert naar de eerder ingestelde waarde terug. Als de toets START/STOP (D) niet wordt bediend, begint het apparaat niet af te tellen en keert het na 30 minuten naar de voorinstelling terug.
- Het is volkomen normaal dat een vrij grote hoeveelheid stoom naar buiten komt.
- Het is normaal dat de stoom tijdens het frituren uit het deksel komt en dat de condens van de rand van het deksel druppelt.
- Om brandwonden te voorkomen, mag men tijdens de werking nooit de handen op het filter op het deksel of op de friteuse leggen. Open het deksel eerst een beetje om de stoom vanaf één kant af te voeren alvorens het deksel volledig te openen.

EINDE FRITUREN

- Bij het verstrijken van de baktijd geeft de friteuse drie geluidssignalen af. Nu kan de mand (I) worden opgetild en gecontroleerd worden of het voedsel de gewenste frituurgraad heeft bereikt.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat de overtollige olie uitdruppelen door de mand (I) aan de houder (M) van de pan te haken.
- N.B. Als het frituren in 2 fasen moet gebeuren of meerdere keren achter elkaar gefrituurd moet worden, wordt geadviseerd om na de eerste keer de mand (I) aan de houder van de pan (M) te haken en te wachten tot het controlelampje opnieuw dooft. Vervolgens kan de mand (I) weer voorzichtig in de olie worden gedompeld.

“OIL COUNTER FUNCTIE”

Deze functie zorgt voor de controle van de duur van de olie door automatisch aan te geven wanneer de olie vervangen moet worden. Na circa 5 uur werking toont het display het knipperen opschrift “OIL” en geeft tegelijkertijd een geluidssignaal af. Vervang dus de olie en reset de voorziening door de knop “counter reset” (G) minstens 3 seconden ingedrukt te houden. Het resetten (terugstellen op nul) wordt gemeld door de afgifte van een geluidssignaal. Nu is het apparaat actief om de duur van de nieuwe olie bij te houden.

Nota:

- De weergave van het opschrift “OIL” staat niet de normale werking van het apparaat in de weg.
- De duur van de olie hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden. Gepaneerde etenswaren versnellen bijvoorbeeld de verslechtering van de frituurolie. In dat geval wordt geadviseerd om de olie te vervangen voordat het apparaat het opschrift “OIL” weergeeft en een geluidssignaal afgeeft.
- Het gebruik van de “lard function” stelt automatisch de “oil counter” terug op nul.

“LARD FUNCTION”

Deze functie is nuttig als we vet of reuzel in plaats van olie willen gebruiken.

- Snijd het vet in stukken en doe die rechtstreeks in de pan (K). Men adviseert om de volgende hoeveelheden te gebruiken: MIN 1750 g; MAX 2750 g.
- Stel de gewenste temperatuur en de baktijd in en druk vervolgens op de toets (G). Op het display verschijnt het opschrift “LF” en de friteuse begint het vet te smelten, door het op een temperatuur van 140°C te brengen. Na ongeveer 15 minuten zullen de stukken vet volledig gesmolten zijn.
- Nu stijgt de temperatuur tot het eerder ingestelde niveau.
- Zodra het groene controlelampje (F) gaat branden, mag de mand (I) in het vet worden gedompeld: doe dit zeer langzaam om spatten en uitstromen van heet vet te voorkomen.

- Sluit het deksel.
- Druk op de toets START/STOP (D). Het display (A) laat het aftellen van de ingestelde baktijd zien. Tijdens deze fase is het sowieso mogelijk om zowel de temperatuur als de baktijd te wijzigen m.b.v. de toetsen “-/+” (B) en MODE (C). Na het aftellen geeft de friteuse drie geluidssignalen af. De controlelampjes (E) en (F) doven. De temperatuur keert naar de eerder ingestelde waarde terug. Als de toets START/STOP (D) niet wordt bediend, begint het apparaat niet af te tellen en keert na 30 minuten naar de voorinstelling terug.
- Het is volkomen normaal dat een vrij grote hoeveelheid stoom naar buiten komt.
- Het is normaal dat de stoom tijdens het frituren uit het deksel komt en dat de condens van de rand van het deksel druppelt.
- Om brandwonden te voorkomen, mag men tijdens de werking nooit de handen op het filter op het deksel of op de friteuse leggen. Open het deksel eerst een beetje om de stoom vanaf één kant af te voeren alvorens het deksel volledig te openen.

Opmerking: het gebruik van de “lard function” stelt automatisch de “oil counter” terug op nul.

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 volledig vervangen. De duur hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden. Gepaneerd voedsel vervuilt bijvoorbeeld de olie meer dan andere soorten voedsel. Zoals bij alle friteuses, bederft olie of vet dat meerdere keren wordt verhit!! Daarom dient u de olie of het vet dus regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Doe het mandje niet te vol, anders daalt de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd. Controleer of de etenswaren in dunne en evengrote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn moeilijk gaar te krijgen vanbinnen, ook al zien ze er van buiten goed uit, terwijl stukken met een gelijke dikte gelijktijdig gaar zijn. Maak de etenswaren perfect droog voor u ze onderdompelt in olie of vet, om oliespatten te vermijden; bovendien zijn vochtige etenswaren na het bakken week (vooral frites).

Het is aangeraden 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. Wanneer gepaneerd voedsel of voedsel dat door beslag is gehaald wordt bereid, adviseren wij om eerst de lege frituurmand onder te dompelen en, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (controlelampje gaat uit), het voedsel rechtstreeks in de hete olie te doen, om te voorkomen dat het paneermiddel/beslag aan de frituurmand blijft plakken. De volgende tabel raadplegen, rekening houdend met het feit dat de aangegeven baktijden en -temperaturen bij benadering zijn en moeten worden aangepast volgens de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Voedsel		Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Verse frites Hele portie		170°	11-15
Vis	Calamares	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardines	140°	10-14
	Garnalen	140°	8-12
	Tong	140°	6-10
Vlees	Rundkoteletten	160°	8-12
	Kippenbouten	160°	9-13
	Gehaktballen	160°	9-13
Groenten	Artisjokken	150°	13-18
	Bloemkool	150°	10-14
	Champignons	150°	8-12
	Aubergines	150°	9-13
	Courgettes	150°	13-18

Frituren van Diepgevroren Etenswaren

Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om een goed resultaat te verkrijgen, adviseren wij om de frituurmand niet te veel te vullen. Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen, die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt. De bereidingstijden zijn bij benadering gegeven en moeten gewijzigd worden op basis van de begintemperatuur van het voedsel.

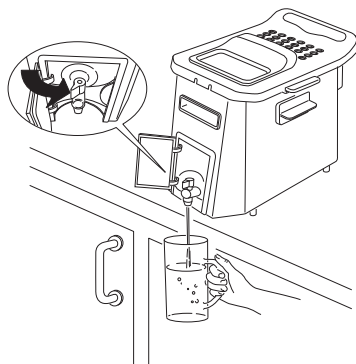
Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites	190°	10-14
Aardappelkroketter	180°	7-10
Vis Kabeljauwsticks	180°	3-6
Pladijsfilets	180°	2-5
Vlees Kippenbouten	180°	3-6

Modellen met Olieaftapkraan

ATTENTIE: voer de olie of het vet niet af zolang het nog heet is, om brandwonden te voorkomen.

Procedere nel seguente modo:

1. De frituurmand verwijderen.
2. Het deurtje (R) openen.
3. De kraan (Q) tegen de wijzers in opendraaien.
4. De vloeistof in een recipiënt laten lopen (zie onderstaande figuur). Zorg ervoor dat de vloeistof niet overloopt.
5. Verwijder eventuele restjes uit de frituurpan, met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
6. Draai de kraan in wijzerzin dicht.
7. Doe het deurtje (R) dicht. Het is een goede gewoonte om de olie of het vet gebruikt om vis te frituren, te scheiden van de olie of het vet gebruikt om ander voedsel te frituren.
8. Indien u reuzel of spek gebruikt, niet teveel laten afkoelen om te voorkomen dat het hard wordt.



Onderhoud

Vóór elke onderhoudsbeurt controleert u of de stekker uit het stopcontact is. Dompel de friteuse nooit onder in water, en houd haar nooit onder stromend kraanwater (zie fig. 5). Het water kan binnendringen in het bedieningshuis en elektrische schokken veroorzaken. Controleer of de olie voldoende afgekoeld is, waarna u de bedieningsgroep verwijderd en de olie weggiet. Verwijder etensrestjes uit de frituurpan met behulp van een sponsje of keukenpapier. Uitgezonderd de bedieningsgroep, stroomsnoer en weerstand, mogen alle onderdelen afgewassen worden met warm water en vloeibare afwaszeep (zie fig. 6). Vermijd het gebruik van schurende sponzen, om de friteuse niet te beschadigen. Na deze handeling droogt u alles zorgvuldig af, om te voorkomen dat tijdens de werking van het apparaat hete olie opspat.

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.

