

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

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

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bestemd voor het frituren van etenswaren en uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden. Het apparaat dient niet voor andere doeleinden te worden gebruikt, of te worden gewijzigd.
- Schakel het apparaat niet in als het beschadigd is (bijv. na een val) of als er werkingsproblemen worden vastgesteld. Wendt u zich tot een servicecentrum erkend door de fabrikant.
- 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 16A.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Verwijder nooit de stekker door aan het netsnoer te trekken, maar verwijder de stekker zelf.
- Het netsnoer mag zich nooit in de buurt of in contact met de warme delen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe randen bevinden.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen of in de buurt van water.
- Een friteuze die valt kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat het snoer niet van het werkvlak afhangen waarop de friteuze staat, om te voorkomen dat kinderen het beetpakken of dat de gebruiker erover struikelt.
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.
- Verplaats de friteuze niet wanneer de olie heet is, om ernstige brandwonden te vermijden.
Het apparaat mag alleen verplaatst worden als het afgekoeld is, door het beet te pakken bij de daarvoor bestemde handvaten.
- De friteuze dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie. Indien de friteuze 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.
- Neem altijd de MIN / MAX-niveaus aangeduid aan de binnenvkant van de frituurkuip in acht.
- De microveiligheidsschakelaar garandeert dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als de bedieningsunit correct geplaatst is.
- Sluit het apparaat altijd af van de stroomvoorziening vóór elke onderhoudsbeurt en wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Dompel de bedieningsunit, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Sta het gebruik van het apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- Olie en vet zijn brandbaar; als ze vuur vatten, trekt u dan 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.

- Wacht voordat u de frituurkuip verwijdt tot de olie of het vet volledig afgekoeld is.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met etenswaren 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.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keukens voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamer-verhuur.
- Bewaar deze aanwijzingen.

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 voorzichtig op het knopje om het beveiligingsmechanisme terug te stellen (W), naast het opschrift RESET (zie fig. 1). Indien het apparaat niet mocht werken, wendt u zich dan tot een door de fabrikant erkend servicecentrum.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

HET VULLEN MET OLIE

- Draai de omklapbare handgreep van de frituurmand tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 2). Verwijder de frituurmand (I) door hem naar boven te trekken.
- Als u olie gebruikt, giet u deze in de frituurkuip (K) tot aan het aangeduide maximumniveau (zie fig. 4). Overschrijd nooit deze limiet, want men riskeert dat olie uit de frituurkuip

treedt. Het olieniveau moet zich altijd tussen de MAX / MIN-aanduidingen (L) bevinden. U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie (aardnotenolie).

VOORBEREIDING

- 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.

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 toets TEMP/TIME (C) kan men overschakelen van de instelling van de temperatuur naar die van de tijd en omgekeerd. 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 1 minuut. Druk na instelling van de temperatuur en de tijd op de toets START/STOP (D) (als de tijd niet wordt ingesteld, start de friteuse sowieso de opwarmfase). De friteuse start de opwarmfase. Het rode controlelampje gaat branden (E). Tijdens deze fase is het sowieso nog mogelijk om de temperatuur te wijzigen m.b.v. de toetsen “-/+”. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, gaat het groene controlelampje (F) branden en geeft de friteuse twee geluidsignalen af.

BEGIN FRITUREN

1. Wanneer het groene controlelampje (F) gaat branden, is de friteuse klaar voor gebruik.
 2. Als de bereidingstijd eerder is ingesteld, druk dan op de toets START/STOP (D) om het aftellen te starten. 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 TEMP/TIME (C). doven.
 3. Als de bereidingstijd niet eerder is ingesteld, kan deze sowieso in deze fase geprogrammeerd worden; het aftellen start automatisch na 2 seconden.
 4. Dompel de frituurmand (I) in de olie en laat hem zeer langzaam zakken om spatten of uitstromen van hete olie te voorkomen.
 5. Sluit het deksel.
 6. Na het aftellen geeft de friteuse 3 geluidsignalen af.
 7. De friteuse schakelt niet automatisch uit: wacht als men opnieuw wil frituren op het branden van het groene controlelampje (F).
- Het is volkomen normaal dat een vrij grote hoeveelheid sto-

om 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 frituse leggen. Open het deksel eerst een beetje om de stoom vanaf één kant af te voeren alvorens het deksel volledig te openen.

EINDE FRITUREN

- Na het frituren 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 kuip te haken.

“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 frituren toont het display afwisselend het opschrift “OIL” en geeft tegelijkertijd een geluidssignaal af. Dit opschrift wordt met tussenpozen van 3 minuten getoond. Vervang dus de olie en reset de voorziening door de resetknop (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.
- De uren geteld voor de functie “Oil counter” zijn de uren die door de gebruiker zijn ingesteld via de “tijdfunctie”.

“LARD FUNCTION”

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

- Controleer alvorens de olie uit te schenken, of het kraantje (Q) goed gesloten is.
- Snijd het vet in stukken en doe die rechtstreeks in de kuip (K). Men adviseert om de volgende hoeveelheden te gebruiken: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX

3650g.).

- Stel de gewenste temperatuur en de baktijd in en druk vervolgens op de toets (G). Op het display verschijnt het opschrift “LF” en de frituse 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 hete olie 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 TEMP/TIME (C). Na het aftellen geeft de frituse 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 frituse 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 mag 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 frituses, bederft olie of vet dat meerdere keren wordt verhit! Daarom dient u de olie of het vet regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Doe de mand niet te vol, anders daalt de temperatuur van de olie te snel en worden de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd. Controleer of de etenswaren in dunne en even grote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn moeilijk gaar te krijgen van binnen, ook al zien ze er van buiten goed uit, terwijl stukken met een geli-

jke dikte gelijktijdig gaar zijn. Maak de etenswaren perfect droog voor u ze onderdompelt in olie of vet, om oliespatten te vermijden; bovendien worden vochtige etenswaren na het bakken week (vooral frites). 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. 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.

Raadpleeg de volgende tabel en houd er rekening mee dat de baktijden en -temperaturen bij benadering zijn aangegeven en aangepast moeten worden aan de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

Voedsel		Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Verse frites hele portie		170°	11-15
Vis	Pijlinktvissen	140°	9-13
	Schelpdieren	140°	10-14
	Sardinen	140°	10-14
	Garnalen	140°	8-12
	Tong	140°	6-10
Vlees	Varkenslapjes	160°	8-12
	Kipfilet	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 zeer lage temperatuur.

Om die reden veroorzaken zij een beduidende verlaging van de temperatuur van de olie of het vet.

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 de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt. De baktijden zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de begintemperatuur van het te frituren voedsel en aan de hand van de temperatuur die door de producent van de diepgevroren etenswaren wordt aangeraden.

Voedsel		Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites		190°	10-14
Aardappelkroketten		180°	7-10
Vis	Kabeljauwsticks	180°	3-6
	Scholfilets	180°	2-5
Vlees	Kipfilet	180°	3-6

MODELLEN MET OLIEAFTAPKRAAN

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

Ga als volgt te werk:

1. Verwijder de frituurmand.
2. Open het deurtje (R).
3. Draai de kraan (Q) linksom open.
4. Laat de vloeistof in een kan lopen (zie figuur 9). Zorg ervoor dat de vloeistof niet overloopt.
5. Verwijder eventuele restjes uit de frituurkuip met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
6. Draai de kraan rechtsom 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 reuzel of spek wordt gebruikt, laat dit dan niet te veel afkoelen om te voorkomen dat het hard wordt.

Opmerking: de kuip van het apparaat is van een verwijderbaar filter voorzien dat de grotere frituurresten tegenhoudt.

Trek, zodra de olie volledig uit de kuip is verwijderd, aan het filter zoals getoond in de figuur, verwijder het en was het met afwasmiddel en breng het vervolgens weer in zijn zitting aan.

REINIGING

Controleer vóór elke reinigingsbeurt of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

Dompel de friteuse nooit onder in water, en houd haar nooit onder stromend kraanwater (zie fig. 5).

Het water kan binnendringen in de bedieningsunit en elektrische schokken veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is, waarna u de bedieningsunit verwijderd en de olie weggiet.

Verwijder etensrestjes uit de frituurkuip met behulp van een sponsje of keukenpapier.

Met uitzondering van de bedieningsunit, het netsnoer en de weerstand, mogen alle overige onderdelen afgewassen worden in de afwasmachine (zie fig. 6).

Vermijd het gebruik van schurende sponzen, om de friteuse niet te beschadigen.

Hierna 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.