

ADVIEZEN

Lees alle gebruiksaanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of door de technische servicedienst, zodat elk risico wordt voorkomen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen met een leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen met een leeftijd vanaf 8 jaar, mits zij onder nauw toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder nauw toezicht staan en geïnstrueerd zijn betreffende het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de met het gebruik verbonden risico's. Houd het apparaat en diens snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in personeelkeukens

van winkels, kantoren en andere werkruimtes, noch op boerderijen, in hotel- en motelkamers, en andere tijdelijke onderkomens.

- Kookapparatuur dient in een stabiele situatie te worden geplaatst met de hendels (indien aanwezig) zodanig georiënteerd dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

Gevaar!

Niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot levensgevaarlijke elektrische schokken.

- Controleer vóór gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met een minimum vermogen van 15A en dat goed geaard is. (Indien de stekker en het stopcontact niet overeenkomen, laat dan een gekwalificeerde technicus het stopcontact vervangen en het juiste type gebruiken.)
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete onderdelen van het apparaat, hittebronnen of scherpe randen.
- Trek de stekker uit het stopcontact gedurende reiniging en wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Gevaar voor brandwonden!

Niet in acht nemen van deze waarschuwingen kan leiden tot brandwonden of verbrandingen.

- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. LAAT HET APPARAAT NIET BINNEN BEREIK VAN KINDEREN.
- Verplaats de frituese nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Gebruik de tilhendels om het apparaat te verplaatsen. (Gebruik de tilhendel van de frituurmand nooit voor het verrichten van deze handeling). Controleer of de olie voldoende koud is (wacht ongeveer 2 uur)
- Laat het snoer niet over de rand van het oppervlak waarop de frituese is geplaatst bengelen, waar het gemakkelijk door een kind gegrepen kan worden of een belemmering kan zijn voor de gebruiker.
- Let er op bij het openen van het deksel niet in aanraking te komen met de hete stoom en spetters verhitte olie.
- De olie en het vet zijn ontvlambaar; trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact indien deze vloeistoffen vlam vatten en blus het vuur met behulp van het deksel of een

laken. Gebruik nooit water om het vuur te blussen.

- Wacht altijd totdat de olie of het vet volledig afgekoeld is alvorens de schaal te verwijderen.



Waarschuwing!

Niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot levensbedreigende letselen, of beschadiging van het apparaat.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van hittebronnen.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet. Indien u uw frituurpan inschakelt zonder met vet of olie te zijn gevuld, wordt de oververhittingbeveiliging automatisch ingeschakeld. Het apparaat is nu niet langer gereed voor gebruik. Het is in dit geval noodzakelijk contact op te nemen met de dichtstbijzende erkende technische dienst.
- Indien er olie uit de friteuse lekt, neem dan contact op met de technische dienst of met het door De'Longhi erkend personeel.
- Schakel het apparaat niet in in geval van beschadiging (bijv. nadat het gevallen is) of storingen. Neem contact op met een door de fabrikant erkende technische dienst.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken: gebruik hiervoor altijd de stekker.
- Dompel de bedieningseenheid, kabel en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het deksel niet tijdens het koken.



Let op!

Dit symbool wijst op tips en belangrijke informatie voor de gebruiker.

- Het is heel normaal dat bij het eerste gebruik het apparaat naar "nieuw" ruikt. Ventileer in dat geval de ruimte.
- Gebruik nooit zelfbereide of erg zure oliën.
- Neem altijd de MIN en MAX niveaus in acht zoals aangegeven aan de binnenkant van de verplaatsbare bak.
- De veiligheidsschakelaar zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen werkt indien de bedieningseenheid juist geplaatst is.



Dit product voldoet aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen

REINIGING

Zorg alvorens te reinigen dat de stekker uit het stopcontact gehaald is.

Dompel de friteuse nooit onder in water en plaats het nooit onder stromend water (zie afb. 6). Indien er water in de bediening-

seenheid binnendringt kan die elektrische schokken veroorzaken.

Zorg dat de olie volledig is afgekoeld, en verwijder pas daarna de bedieningseenheid en giet de olie uit. Verwijder bezinkselen uit de schaal met behulp van een spons of absorberend papier.

Door het uitschakelen van de bedieningseenheid, de kabel en de verwarmers kunnen alle andere onderdelen met warm water en afwasmiddel gereinigd worden.

Om beschadiging van de friteuse te vermijden mogen er geen schurende middelen worden gebruikt.

Droog voorzichtig, na voltooiing van deze procedure, alle onderdelen om te voorkomen dat er olie uitspuit tijdens het van deze procedure.

HET APPARAAT WEGGOOIEN



Het apparaat dient niet weggegooid te worden met huisafval, maar afgeleverd te worden bij een erkend verzamelpunt voor afvalscheiding en recyclage.

TECHNISCHE GEGEVENS

model:	afmetingen (bxlxh):	Gewicht:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Raadpleeg voor meer gegevens het gegevensplaatje op de achterkant van het apparaat.

PRODUCTOMSCHRIJVING

- A. Deksel. De thermostaatknop voor de regulering van de temperatuur
- B. Indicatie-lampje temperatuur van de olie
- C. Bedieningseenheid
- D. Frituurmand met opklapbare hendel
- E. Indicator voor maximale hoeveelheid voedsel (indien aan-

- wezig)
- F. Indicatie van MIN –MAX olie-niveaus
 - G. Ondersteuning van de frituurmand
 - H. Uitneembare schaal
 - I. Elektrische verw warmer
 - L. Behuizing
 - M. Hendels
 - N. Deskel met hendel
 - O. Snoeropberging
 - P. Het resetten van de thermische beveiliging.

THERMISCHE BEVEILIGING

Het apparaat is geschikt voor gebruik met een oververhitting-beveiliging dat het apparaat beschermt tegen oververhitting en zelfs tegen incorrect gebruik of onregelmatige werking. Gebruik na afkoeling een tandenstoker of iets soortgelijks en druk voorzichtig op de knop van oververhittingbeveiliging (P) aangeduid met RESET (zie afb. 1) Neem contact op met een door de fabrikant erkende technische dienst, indien het apparaat niet meer werkt.

GEBRUIKSAANWIJZING

Reinig, alvorens de friteuse te gebruiken, de frituurmand, de schaal en het deksel grondig met warm water en een afwas-middel. De bedieningseenheid met voedingskabel en verw warmer kunnen met een vochtige doek worden gereinigd. Zorg dat het water niet in de bedieningseenheid terecht komt en dat er geen restanten overblijven op de bodem van de uitneembare schaal. Was alle onderdelen grondig. Zorg ervoor dat de be-dieningseenheid correct is bevestigd aan de friteuse. De veiligheidsmicroschakelaar belemmert de werking van het apparaat indien de bedieningseenheid (C) niet juist op zijn plaats gezet is.

MET OLIE EN VET VULLEN

- Draai de opklapbare hendel van de frituurmand totdat het op zijn plaatst vastzit (pos. 2 op afb. 2). Verwijder de frituurmand (D) door het naar boven te tillen.
- Indien u olie gebruikt, bij deze in de schaal (H) totdat het aangegeven maximale niveau bereikt is (zie afb. 3). Overschrijd nooit deze grenzen, aangezien er olie uit de bak zou kunnen vloeien. Het olieniveau dient altijd tussen het maximum en het minimum te zijn. De beste resultaten worden verkregen door pindaolie van goede kwaliteit te gebruiken.
- Indien er gestold vet wordt gebruikt, snijd dan de brokjes in stukken, smelt ze in een ander bakje en giet de vloeibare vet vervolgens uit in de schaal van de friteuse. Smelt het vet nooit in de frituurmand of het verwarmingselement van de friteuse (zie afb. 4).

OVERVERHITTING

- Verwijder het deksel.
-  **Let op!** Gebruik het deksel niet tijdens het frituren of de voorverwarming (afb. 9).
- Plaats het voedsel dat gefrituurd moet worden in de frituurmand (D), zonder overschrijding van het maximale niveau aangegeven op de mand (afb. 8). Zorg dat de hendel van de mand in de juiste positie is (pos. 2 op afb. 2).
- Sluit het aan op de netspanning.
- Stel de thermostaatknop (A) in (zie afb. 5) op de gewenste temperatuur (zie kooktafel).
- Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, het indicator-lichtje (B) uitgaat.

FRITUREN

- Laat zodra het indicator-lichtje (B) uitgaat, de mand heel langzaam zakken (D) in de olie het spatten en morsen van hete olie te voorkomen.
- Er komt een aanzienlijke hoeveelheid stoom komt vrij: dit is heel normaal.
- Haal de mand (D) na het verstrijken van de kooktijd eruit en ga na of het voedsel de gewenste bruine kleur heeft verkregen.
- Schakel, indien het voedsel volledig is gebakken, het apparaat uit door de thermostaatknop (A) op de "0" stand te zetten.
Haal de stekker uit het stopcontact.
- Let op! Wacht in geval u meer voedsel wilt koken totdat het indicator-lichtje (B) uitgaat, hetgeen aangeeft dat de nieuw ingestelde temperatuur bereikt is. Laat de mand langzaam (D) in de olie zakken.

DE LEVENSDUUR VAN DE OLIE EN HET VET

Het niveau van de olie of het vet mag nooit onder het minimum zijn. Het dient van tijd tot tijd volledig vervangen te worden. De levensduur van de olie of het vet hangt af van het soort voedsel dat gefrituurd wordt.

Gepaneerd voedsel, bijvoorbeeld, vervuult de olie meer dan eenvoudige frituren. Zoals in geval van elke frituurpan, verslechtert de olie nadat die meerdere keren is verhit. Het dient derhalve, zelf indien het op juiste wijze gebruikt is, op geregelde basis volledig vervangen te worden.

HET FRITUREN VAN NIET-BEVROREN VOEDSEL

Giet niet te veel olie of vet in de mand, aangezien het een plotselinge daling van de temperatuur van de olie kan veroorzaken, waardoor het geheel vettiger en minder gelijke gefrituurd wordt.

Zorg dat het voedsel in dunne en gelijke plakjes gesneden is.

Indien de plakjes te dik zijn zal het voedsel niet gaar koken, ondanks zijn uiterlijk aanzien. Gelijke plakjes daarentegen zullen uitstekend tegelijkertijd koken. Droog het voedsel grondig alvorens het in de olie of het vet onder te dompelen teneinde oliespetters te voorkomen; het voedsel wordt ook nog minder knapperig (vooral in geval van aardappelen). Het is raadzaam waterrijk voedsel (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel te bestrooien, en te zorgen het overtollige paneermeel of de boter te verwijderen alvorens het geheel in olie onder te dompelen. Wanneer voedsel in beslag wordt bereid, dient de mand eerst

leeg ondergedompeld te worden. Dompel, na het bereiken van de gewenste temperatuur, het voedsel direct in de hete olie om te voorkomen dat het beslag aan de mand blijft kleven. Houd bij verwijzing naar de volgende tabel in alstublieft in gedachte dat de baktijd en temperatuur bij benadering zijn en aangepast dienen te worden aan de hoeveelheid voedsel en de persoonlijke smaak.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijdsduur (minuten)
VERSE AARDAPPELEN	170°	11-15
VIS		
Inktvis	140°	9-13
Canestrelli	140°	10-14
Sardines	140°	10-14
Garnalen	140°	8-12
Tongvis	140°	6-10
VLEES		
Varkenskoteletten	160°	8-12
Kippenkoteletten	160°	9-13
Vleesballen	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

Bevroren voedsel wordt opgeslagen op lagere temperaturen. Bijgevolg verlaagt de temperatuur van de olie of het vet aanzienlijk. Giet niet te veel olie of vet voor het bereiken van optimale resultaten. Bevroren voedsel is vaak met een ijslaag bedekt; dit ijs dient voor de bereiding van het voedsel eerst verwijderd te worden. Dompel de mand heel langzaam in de olie om te voorkomen dat die overkookt.

De kooktijden zijn bij benadering en dienen overeenkomstig de aanvankelijke temperatuur van het voedsel dat gefrituurd wordt aangepast te worden en aan de temperaturen aangegeven op de verpakking van het voedsel.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijdsduur (minuten)
VOORGEKOOKTE BEVROREN PATAT	190°	10-14
AARDAPPELKROKETTEN	180°	7-10
VIS		
Vissticks	180°	3-6
Visfillets	180°	2-5
VLEES		
Kippenkoteletten	180°	3-6