

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN. ALLEEN OP DEZE MANIER GARANDEERT U DE BESTE RESULTATEN EN EEN MAXIMALE GEBRUIKSVEILIGHEID.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|--|
| A. Deksel | L. Thermostaatknop voor de regeling van de temperatuur |
| B. Kijkvenstertje (indien aanwezig) | M. Friteusehuis |
| C. Filter (indien aanwezig) | N. Zittingen voor de bevestiging van de bedieningsgroep |
| D. Frituurmand met handgreep | O. Microveiligheidsschakelaar |
| E. Uitneembare frituurpan | P. Drukknop opening deksel |
| F. Bedieningsgroep | Q. Geleiders voor bevestiging bedieningsgroep apparaat |
| G. Rood controlelampje "power" aan/uit | R. Reset thermische veiligheidsinrichting |
| H. Groen controlelampje "ready" temperatuur olie | S. Elektrische weerstand |
| I. Knop "power" aan/uit | T. Snoervak |

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bestemd voor het frituren van etenswaren en voor uitsluitend huishoudelijke doeleinden. Het apparaat dient bijgevolg 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.
- Wend u tot een Service Centrum erkend door de fabrikant.
- Alvorens het apparaat te gebruiken, controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimumvermogen van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding.
- Het stroomsnoer van dit apparaat wordt niet vervangen door de gebruiker zelf, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is. Indien het stroomsnoer beschadigd is, wendt u zich uitsluitend tot een Servicecentrum erkend door de fabrikant.
- Trek nooit aan het stroomsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen. Neem altijd de stekker zelf vast.
- Het stroomsnoer komt nooit in de buurt van of in aanraking met de warme delen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe randen.
- Plaats het apparaat nooit vlakbij een warmtebron of in aanwezigheid van water.
- Een friteuse die valt kan ernstige brandwonden veroorzaken.
Laat het stroomsnoer nooit van het draagvlak hangen waarop de friteuse 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 friteuse niet verplaatsen wanneer de olie heet is, om ernstige brandwonden te vermijden. Het apparaat wordt alleen verplaatst wanneer het afgekoeld is, met behulp van de daartoe bestemde handvaten.
- De friteuse dient pas in werking gesteld te worden nadat het gevuld is met olie of vloeibaar vet. Indien de friteuse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermische beveiliging in werking die de werking van het apparaat onderbreekt.
- Respecteer altijd de niveaus MIN en MAX aangeduid aan de binnenkant van de frituurpan.
- De microveiligheidsschakelaar garandeert dat het verwarmingselement alleen kan functioneren wanneer de bedieningsgroep correct geplaatst is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding vóór elke onderhoudsbeurt en wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Dompel de bedieningsgroep, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter in aanwezigheid van kinderen of onbevoegde personen.
- Olie en vet zijn brandbaar. Wanneer ze vuur vatten, de stekker onmiddellijk uit het stopcontact halen en het vuur blussen met het deksel of een deken. Gebruik nooit water om de vlammen te doven.
- Alvorens de frituurpan te verwijderen, wacht tot de olie of het vet volledig afgekoeld is.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzingen.

THERMISCHE BEVEILIGING

Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging die de verwarming onderbreekt in geval van een verkeerd gebruik of een abnormale werking.

Nadat het apparaat afgekoeld is, druk met behulp van een tandenstoker of een gelijkaardig voorwerp het resetknopje "R" naast het opschrift RESET/RESTART in om de beveiliging terug te stellen (zie fig. 1).

Indien het apparaat niet functioneert, wendt u zich tot een Servicecentrum erkend door de fabrikant.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, de frituurmand en de frituurpan en het deksel zorgvuldig schoonmaken met warm water en een vloeibaar afwasmiddel. De bedieningsgroep (F) en weerstand worden schoongemaakt met een vochtige doek. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen etensrestjes in de uitneembare frituurpan. Droog alle onderdelen goed af. Controleer of de bedieningsgroep (F) goed bevestigd is aan het friteusehuis (M). De microveiligheidsschakelaar (O) verhindert de werking van het apparaat wanneer de bedieningsgroep (F) niet op correcte wijze geplaatst werd in het friteusehuis (M).

De friteuse is nu klaar voor het gebruik.

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Open het deksel (A) met behulp van de knop (P) (zie figuur 2). Til de handgreep van de kantelbare frituurmand op tot hij blokkeert (stand 2 van fig. 3). Verwijder de frituurmand (D) langs boven.
- Haal uit het snoervak (T) voldoende snoerlengte om het apparaat aan te sluiten op het stroomnet (zie fig. 4).
- Indien u olie gebruikt, giet u deze in de frituurpan (E) tot aan het aangegeven maximumniveau (zie fig. 5).
Ga nooit over deze limiet, om te voorkomen dat olie uit de mand spat.
Het olieniveau moet zich steeds tussen de aanduidingen MAX. en MIN. bevinden (max. 3 lt.). U bekomt de beste resultaten met een goede arachideolie.
- Als u de voorkeur geeft aan een blok vet, snijdt u dit in stukjes die u laat smelten in een andere kom, waarna het vloeibaar geworden vet in de frituurpan gegoten kan worden. Laat het vet nooit smelten in de frituurmand of op de weerstand van de friteuse (zie fig. 6).

VOORVERWARMING

- Zet de thermostaatknop (I) (zie fig. 7) op de gewenste temperatuur (zie tabel bereidingen).
- Draai de knop "power" (I) naar boven. Het relatieve rode controlelampje "power" (G) licht op. Ook het groen controlelampje "ready" (H) licht op om aan te geven dat het apparaat voorverwarmd wordt.

BEGIN FRITUREN

- Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand (E), zonder te overladen (max. 1 kg). Zorg ervoor dat de handgreep van de frituurmand in horizontale positie is (stand 2 van fig. 3).
- Laat de frituurmand in de friteuse zakken. Zorg ervoor dat hij correct geplaatst is (fig. 8).
- Doe het deksel dicht.
- Van zodra het groen controlelampje "ready" (H) oplicht, wordt de frituurmand (D) ondergedompeld in de olie, door de handgreep naar beneden te brengen en tegelijkertijd te drukken op de knop aan de bovenkant van de handgreep (stand 1 van figuur 3). Dompel de frituurmand langzaam onder, om hete oliespatten of het overkoken van de olie te voorkomen.
- Het is volkomen normaal dat een behoorlijke hoeveelheid stoom vrij komt.

NA HET FRITUREN

- Als de baktijd om is, heft u de frituurmand (D) (stand 2 van fig. 3) en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn.
- Als u van mening bent dat de bereiding voltooid is, zet u het apparaat uit door de knop "power" (I) naar beneden te draaien (fig. 9).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand in de hoge stand te laten (stand 2 van fig. 3).

TIPS VOOR HET FRITUREN

DE DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet mogen nooit onder het minimumniveau (2,5 liter) 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, bijvoorbeeld, vervuilt de olie meer dan andere. Zoals bij alle friteuses, bederft olie die herhaaldelijk verhit werd! Daarom dient u de olie of het vet dus regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik.

GOED FRITUREN

Het is belangrijk voor elk recept de aanbevolen temperatuur te volgen. Bij een te lage temperatuur, neemt het voedsel olie op. Bij een te hoge temperatuur, wordt direct een korst gevormd en blijft het voedsel vanbinnen rauw. De te frituren etenswaren worden pas in de olie ondergedompeld wanneer deze te juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het groen controlelampje "ready" gedooft is. Doe de frituurmand 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 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, om spatten te voorkomen; bovendien zijn vochtige etenswaren na het bakken week (vooral frietjes). 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.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

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

Voedsel		Max. hoeveelheid (gr.)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Verse frietjes	Halve portie	500	170	9 - 12
	Hele portie	1000	170	13 - 16
Vis	Calamares	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10 - 12
	Sardines	600	140	10 - 12
	Garnalen	600	140	8 - 10
	Tong	500	140	6 - 8
Vlees	Varkenskoteletten (3-4)	500	160	8 - 9
	Kippenbouten (3-4)	500	160	8 - 10
	Gehaktballen (15)	700	160	8 - 10
Groenten	Artisjokken	400	150	15 - 17
	Bloemkool	600	150	10 - 11
	Champignons	500	150	8 - 10
	Aubergines	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk doen zakken. Om een goed resultaat te bekomen, raden we aan de maximale hoeveelheden bij het frituren niet te overschrijden. Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Laat daarna de frituurmand langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt.

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

Voedsel	Max. hoeveelheid (gr.)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrietjes	500	190	9 - 11
Aardappelkroketten	700	180	9 - 11
Vis	500	180	7 - 8
Kabeljauwsticks	500	180	6 - 7
Pladijsfilets	500	180	6 - 7
Vlees	300	180	5 - 6
Kippenbouten (3)			

REINIGING

Zorg ervoor dat de stekker van het stroomsnoer niet in het stopcontact zit. Dompel de friteuse nooit onder in water en houd het nooit onder stromend kraantjeswater (zie fig. 10). Het water kan in het bedieningshuis sijpelen en kortsluiting 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. Uitzonderd van de bedieningsgroep, het stroomsnoer en de weerstand, mogen alle onderdelen afgewassen worden met warm water en een vloeibare afwasproduct (zie fig. 11). 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.

PROBLEMEN BIJ DE WERKING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geurtjes	De olie is bedorven. De bakvloeistof is niet geschikt.	Vervang de olie of het vet. Gebruik arachideolie of plantaardige olie van goede kwaliteit.
De olie kookt over	De olie is bedorven en vormt bijgevolg te veel schuim. U hebt niet voldoende afgedroogde etenswaren ondergedompeld in de olie. De frituurmand werd te snel ondergedompeld. 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 oliepan.
De etenswaren krijgen geen bruine gebakken kleur tijdens de bakfase	De temperatuur van de olie is te laag. De frituurmand is te vol.	Selecteer een hogere temperatuur. Doe minder etenswaren in de frituurmand.
De olie verhit niet	De friteuse is in gebruik genomen zonder olie in de oliepan, waardoor de thermische beveiliging defect is.	Wend u tot een Servicecentrum (om de beveiliging te laten vervangen).