

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 de voorafgaande tekening)

- A. Handvat frituurmand
- B. Schuif handvat
- C. Deksel
- D. Kijkvenster
- E. Deksel filter
- F. Frituurmand
- G. Sluiting filterdeksel
- H. Opbergvak voor het snoer
- I. Handvat om het apparaat op te tillen
- J. Dop afvoerbuis
- K. Steun
- L. Buis voor afvoer olie
- M. Controlelampje
- N. Knop voor thermostaat
- O. Opbergvak afvoerbuis
- P. Druknop voor openen deksel

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 functionering 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

- De frituurmand (F) op de hoogste stand zetten door het handvat "A" naar boven te trekken (fig. 1). **De handelingen aangaande het optillen en het laten zakken van de frituurmand dienen ALTIJD te geschieden met het deksel gesloten.**
- Het deksel "C" openen door op de drukknoop "P" te drukken (fig. 2).
- De frituurmand verwijderen door deze omhoog te trekken (fig. 3).
- 1,2 l. olie (of 1 kg vet) in de pan gieten.

LET OP: Het niveau dient altijd te liggen tussen de aanduidingen maximum en minimum.

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. Vermijdt 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 tempera-

BEGIN VAN HET FRITUREN

1. De te frituren etenswaren in de frituurmand leggen, zonder de mand te overladen (max. 1 kg verse aardappelen).
Om een gelijkmatig frituurresultaat te verkrijgen, raden wij aan de etenswaren vooral te concentreren aan de rand van de frituurmand en hierdoor het centrale gedeelte minder te beladen.
2. De frituurmand in de pan plaatsen op de hoogste stand (fig. 3) en het deksel sluiten door deze licht aan te drukken waardoor de haken vastklikken. Om te voorkomen dat hete olie uit de pan spettert, altijd eerst het deksel sluiten voor de mand in de olie te laten zakken.
3. Doe de stekker in het stopcontact en de thermostaatknop "N" op de gewenste temperatuur instellen (fig. 4). Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, zal het controlelampje "M" uitgaan.
4. Onmiddellijk nadat het lampje uitgegaan is de frituurmand in de olie laten zakken door het handvat langzaam naar beneden te halen nadat men de schuif "B" op het handvat naar achteren geschoven heeft.
 - Het is helemaal normaal dat onmiddellijk na deze handeling een grote hoeveelheid warme stoom uit het filterdeksel "E" komt.
 - Aan het begin van de bereiding, onmiddellijk nadat de etenswaren in de olie gedompeld zijn, zal de binnenkant van het kijkvenster "D" (indien aanwezig) beslaan door de stoom, dit zal na enige tijd verdwijnen.
 - Het is normaal dat tijdens het functioneren zich enkele druppels condens vormen in de omgeving van het handvat van de frituurmand.

EINDE VAN HET FRITUREN

Op het moment dat de bereidingstijd verlopen is de frituurmand omhoog laten komen en controleren of de etenswaren de gewenste goudbruine kleur bereikt hebben. Bij de modellen voorzien van een kijkvenster kan deze controle uitgevoerd worden zonder het deksel te openen.

Neem de mand na de bereidingstijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.

De overvloedige olie laten uitdruppelen door de frituurmand enige tijd in de frituurpan te laten op de hoogste stand.

HET FILTREREN VAN DE OLIE OF HET VET

Wij raden aan deze handeling iedere keer na het frituren uit te voeren omdat deeltjes van de gefrituurde etenswaren, zeker als deze gepaneerd of door meel gehaald zijn, die achterblijven in de olie, de tendens hebben te verbranden waardoor de olie of het vet veel eerder onbruikbaar wordt.

Controleren of de olie voldoende afgekoeld is, ongeveer 2 uur wachten.

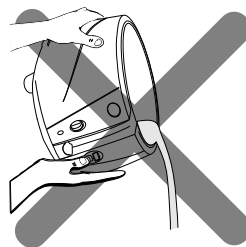
Modellen met afvoerbuis

De voorkant van de frituurpan naar de rand van het werkvlak schuiven, waarbij er op gelet moet worden dat de steunen (K) altijd op het werkvlak rusten (fig. 5).

1. Het deksel van de frituurpan openen en de frituurmand verwijderen (fig. 3).
2. Het klepje "O" openen zoals aangegeven in fig. 6.
3. De afvoerbuis "L" te voorschijn halen.
4. De dop "J" verwijderen en tegelijkertijd de buis dichtknijpen met twee vingers om te voorkomen dat de olie of het vet eruit loopt voordat de buis in een vat geplaatst is waar de olie in opgevangen kan worden (fig. 7.)
5. De olie of het vet in een vat laten lopen (fig. 8).

LET OP

Nooit de frituurpan legen door deze te kantelen of om te keren.



6. Eventuele achterbleven resten uit de pan verwijderen met behulp van een sponsje of keukenpapier.
7. Na deze handeling de afvoerbuis weer op zijn plaats terug zetten met de dop erop.
8. De frituurmand terugzetten op de hoge stand en op de bodem van de frituurmand een van de bijgeleverde filters (fig. 9) leggen. De filters zijn verkrijgbaar bij onze wederverkopers of bij een van onze assistentie centra.
9. Hierna de olie of het vet heel langzaam, om te voorkomen dat het over het filter stroomt, weer teruggieten in de frituurpan (fig. 10).
10. De op deze manier gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden. Indien tussen het ene gebruik en het volgende echter langere tijd zou verlopen, is het raadzaam de olie in een afgesloten bak te bewaren om te voorkomen dat de olie verslechterd. Het is een goede gewoonte om de olie die gebruikt wordt voor het frituren van vis en de olie die gebruikt wordt voor het frituren van andere etenswaren afzonderlijk te bewaren.

Indien vet gebruikt wordt, erop letten dat het niet té veel afkoelt, omdat dan het vet zou stollen.

ONDERHOUD VAN HET GEURFILTER

Verwijderbaar filter: mettertijd verliest het geurfilter in het deksel zijn werking, dus wordt geadviseerd het na 10/15 malen gebruik te vervangen. Verwijder hiervoor het plastic afdekrooster van het filter.

HET SCHOONMAKEN

Voordat men begint met schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact nemen.

De frituurpan nooit in water dompelen en niet onder de kraan houden. Door het water dat eventueel binnen zou sijpelen, kan gevaar voor elektrische schokken ontstaan.

Controleren of de olie voldoende afgekoeld is (ongeveer 2 uur wachten), de olie of het vet laten weglopen zoals beschreven in de paragraaf "het filtreren van de olie of het vet".

De deksel eraf halen zoals aangegeven in fig. 13.

Het deksel is verplaatsbaar, om het te verwijderen als volgt te werk gaan: Het deksel naar achteren duwen /zie pijl "1", fig. 13) en tegelijkertijd naar boven trekken (zie pijl "2", fig. 13)

Het deksel niet in water dompelen voordat men de filter eruit gehaald heeft.

Voor het schoonmaken van de pan als volgt te werk gaan:

- De pan wassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Voor het laten weglopen van het water altijd het olie afvoerbuysje gebruiken zoals aangegeven in fig. 14. Hierna afspoelen, goed afdrogen; eventueel achtergebleven water dat in het afvoerbuysje opgevangen wordt verwijderen.
- **De frituurpan nooit legen door deze te kantelen of ondersteboven te houden.**
- Voor het schoonmaken van de binnenkant van de afvoerbuys het bijgeleverde ragertje gebruiken (fig. 15).
- Aangeraden wordt om regelmatig de frituurmand schoon te maken waarbij alle eventuele resten die zich hebben vastgezet op de ring van het draaisysteem verwijderd moeten worden.
- De buitenkant van de frituurpan afnemen met een vochtige, zachte doek om eventuele spetters en resten olie en condens te verwijderen.

Model met binnenkant voorzien van antiaanbak laag

Voor het schoonmaken van de binnenkant geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken, maar uitsluitend een zachte doek met een neutraal afwasmiddel.

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 filtreren, 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 hoeveelheid 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.
- **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.
- 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.
- Controleren dat de etenswaren dungseden 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	7-8
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	1000	190	14-16
VIS	Inktvis	500	160	9-10
	Canestrelli (soort schelpdieren)	500	160	9-10
	Garnalen staarten	600	160	7-10
	Sardientjes	500-600	170	8-10
	Inktvisjes	500	160	8-10
	Tong (n. 3)	500-600	160	6-7
VLEES	Runder schnitzels (n. 2)	250	170	5-6
	Kip schnitzels (n. 3)	300	170	6-7
	Gehaktballetjes (n. 8-10)	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

Houd u er rekening mee dat de aangegeven temperaturen en tijden voor de bereiding slechts indicatief zijn en aangepast moeten worden al naar gelang de hoeveelheid te frituren etenswaren en de persoonlijke smaak.

HET FRITUREN VAN DIEPVRIES PRODUCTEN

tuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig 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	180(*)	190	3-4
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	1000	190	16-18
AARDAPPEL KROKETTEN		500	190	7-8
VIS	Vissticks	300	190	4-6
	Garnalen	300	190	4-6
VLEES	Kip schnitzels (n. 3)	200	180	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 verder 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).
De helft van de inhoud van de frituurmand is maar gefrituurd.	De frituurmand draait niet tijdens het frituren.	De bodem van de pan schoonmaken. De ring van het draaisysteem van de frituurmand schoonmaken.

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.

