

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. Pootje
- K. Timerdisplay (niet bij alle modellen)
- L. Timertoets (niet bij alle modellen)
- M. Controlelampje
- N. Thermostaatknop
- O. Knop opening
- P. Uitneembare kuip
- Q. Handgrepen voor optillen kuip

AANBEVELINGEN

- 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 gearde stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. (Indien de stekker niet in het stopcontact past, moet het door een vakman vervangen worden door een stopcontact van het juiste type).
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- Ter voorkoming van elk risico moet een beschadigd netsnoer vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst.
- Het apparaat wordt tijdens de werking warm. **HOUD HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.**
- Verplaats de friteuse niet wanneer de olie warm is, daar men ernstige brandwonden riskeert.
- De friteuse mag alleen in werking worden gesteld nadat zij met olie of vet is gevuld.
Als zij namelijk leeg wordt verwarmd, grijpt een thermische beveiliging in die de werking onderbreekt. In dat geval dient men zich tot een door ons erkend servicecentrum te wenden om het apparaat weer in werking te stellen.
- Indien de friteuse olie mocht verliezen, wendt u zich dan tot een technisch servicecentrum of tot personeel dat door het bedrijf is erkend.
- De frituurmand past automatisch in de middelste

pen van de kuip.

- Om breuk te voorkomen, mag de mand dus niet met de hand gedraaid worden om de juiste positie te vinden.
- Was de friteuse zorgvuldig alvorens haar voor de eerste keer te gebruiken: de kuip, de mand en het deksel (verwijder het filter) met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Droog na deze handeling alles goed af en verwijder eventuele restjes water van de bodem van de kuip. Dit om te voorkomen dat tijdens de werking hete olie opspat.
- Sta het gebruik van dit 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.
- Verplaats het apparaat niet wanneer de olie nog warm is.
- Verplaats het apparaat bij de hiervoor bestemde handgrepen (I). (Gebruik nooit de handgreep van de mand om deze handeling te verrichten).

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur.

- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.
- Laat het netsnoer niet van het oppervlak hangen waarop de friteuse is geplaatst, waar het makkelijk kan worden vastgepakt door een kind of de gebruiker kan hinderen.
- Let op de hete stoom en op eventuele oliespatten die tijdens het openen van het deksel naar buiten kunnen komen.
- Het gebruik van ambachtelijk geproduceerde oliën of sowieso van oliën met een hoge zuurgraad is verboden.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- 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 drukknop "O" 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 temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

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.

VOOR MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELECTRONISCHE MINUTENTELLER

- 1 De bereidingstijd instellen door op de toets "L" te drukken, het display "K" zal de ingestelde minuten weergeven.
- 2 Onmiddellijk hierna zullen de cijfers beginnen te knipperen, dit betekent dat de bereidingstijd begon-

nen is. De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.

- 3 Indien een fout gemaakt is bij het instellen, kan een nieuwe tijd ingesteld worden door de toets iets langer dan twee seconden ingedrukt te houden. Hierna zal de tijd op het display geannuleerd worden en kan men opnieuw beginnen met het instellen vanaf punt 1.
- 4 De minutenteller zal het einde van de bereidingstijd aangeven met twee series pieptonen onderbroken door een pauze van ongeveer 20 seconden. Om de pieptoon af te zetten is het voldoende op de toets van de minutenteller "L" te drukken.

LET OP: De minutenteller zet het apparaat niet af.

VERVANGING VAN DE BATTERIJ VAN DE MINUTENTELLER (FIG. 5)

- Verwijder de timer uit zijn zitting door kracht op de onderste rand uit te oefenen (zie fig. 5A).
- Het deksel van de batterij dat zich aan de achterkant bevindt tegen de wijsers van de klok in draaien fig. 5 B, totdat deze loskomt.
- De batterij vervangen met een nieuwe van hetzelfde soort (L1131).

Zowel in geval van vervanging als indien het apparaat niet meer gebruikt wordt, dient de batterij verwijderd te worden en weggegooid volgens de wettelijke voorschriften omdat deze schadelijk is voor het milieu.

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. Indien u vindt dat de etenswaren gereed zijn, het apparaat afzetten door de thermostaatknop op de stand "O" te zetten totdat u de klik hoort van de interne schakelaar. De overvloedige olie laten uitdruppelen door de frituurmand enige tijd in de frituurpan te laten op de hoogste stand.

HET FILTEREN 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.

1. Verwijder het deksel (afb. 6) en de wegneembare bak "P" door de handgrepen "Q" (afb. 7) op te tillen. Leeg de bak.
2. Verwijder alle restanten uit de bak met een spons of keukenpapier. **Breng de bak "P" aan in zijn behuizing.**
3. Plaats de mand in de hoge stand en leg een filter op de bodem van de mand (fig. 9).

De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.

4. Giet de olie of het vet heel langzaam in de frituurpan, zonder dat de olie overloopt.

LET OP: wanneer de olie gefilterd is, kan hij weer in de frituurpan worden teruggedaan. Als de frituurpan dus een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, wordt geadviseerd de olie in een gesloten houder te doen, om verslechtering van de kwaliteit te vermijden. Het is het beste om voor het frituren van vis andere olie te gebruiken dan voor het frituren van andere soorten voedsel.

Bij gebruik van vet erop letten dat deze niet teveel afkoelt omdat het dan zou gaan 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 afdekkrooster van het filter (fig. 11/12).

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 filteren 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)

Dompel het deksel niet onder in water zonder eerst het filter te hebben verwijderd.

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

- Haal de bak uit de bakbehuizing en was hem af met warm water en een vloeibaar afwasmiddel. Voor het schoonmaken van de binnenkant geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken, maar uitsluitend een zachte doek met een neutraal afwasmiddel.
- Zorgvuldig afspoelen en afdrogen; als hij in de vaatwasmachine wordt afgewassen, moet hij zodanig worden geplaatst dat de anti-aanbaklaag niet wordt bekrast.

De frituurpan nooit legen door deze te kantelen of ondersteboven te houden (fig. 14).

- Na de uitneembare bak "P" te hebben weggehaald, de binnenkant van de behuizing van de bak en de buitenkant van de frituurpan schoonmaken met een zachte, vochtige doek, om spatten en eventuele kleine druppels olie of condens te verwijderen.
- De buitenkant van de frituurpan afnemen met een

vochtige, zachte doek om eventuele spatters en resten olie en condens te verwijderen.

- Ook de rubberen ring schoonmaken en afdrogen om te vermijden dat deze vastplakt aan de pan wanneer het apparaat niet in gebruik is. (Indien dit mocht gebeuren, is het voldoende om het deksel met de hand omhoog te tillen terwijl men tegelijkertijd de drukknop voor het openen ingedrukt houdt.)

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 filteren, 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

- 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 hoeveelheden 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	4-6
	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.

