

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 (zie tekening op pagina 2).

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| A. Opening voor controle filter | F. Controlelampje |
| B. Kijkvenstertje | G. Schuifknopje thermostaat |
| C. Filter | H. Frituurmand |
| D. Kuip | I. Schuifknopje handgreep |
| E. Knop om te openen | L. Handgreep frituurmand |
| | M. Schakelaar |

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- 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 elektriciteitsinstallaties en stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. (Als de stekker van het apparaat niet in het stopcontact past, dient u het stopcontact door een vakman te laten vervangen door één dat wel geschikt is).
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Het netsnoer van dit apparaat dient niet door de gebruiker zelf te worden vervangen, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn technische servicedienst vervangen worden of in elk geval door iemand met een soortgelijke vakkennis, zodat elk risico wordt voorkomen.
- 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.
- **Gebruik de friteuse niet zonder olie.**
- Indien de friteuse olie verliest, wendt u zich dan tot een servicecentrum of door het bedrijf geautoriseerd personeel. Was, alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, de kuip, de frituurmand en het deksel grondig met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Droog hierna 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.
- Zonder het nodige toezicht mag het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet worden toegestaan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat door gebruik te maken van de uitsparingen aan alle vier de zijden van de onderkant. (Gebruik nooit de handgreep van de mand om deze handeling uit te voeren).
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Controleer altijd of er olie in de kuip aanwezig is, alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Giet de olie in de kuip: maximum inhoud 2 liter (1,8 kg vet).

LET OP: Het olieniveau moet zich steeds tussen de aanduidingen MAX en MIN. bevinden.

Gebruik de friteuse niet wanneer de olie onder het niveau MIN. staat. Hierdoor kan de thermische bevei-

liging in werking treden en om deze te vervangen moet u zich tot een door ons erkend servicecentrum wenden. U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie (aardnotenolie). Wanneer u vaste vetblokken gebruikt, snij die dan in kleine stukjes zodat de frituse de eerste minuten niet 'droog' opwarmt. De temperatuur moet altijd worden ingesteld op 150°C tot het vet volledig gesmolten is. Pas daarna kan de gewenste temperatuur geselecteerd worden.

BEGIN FRITUREN

Doe de stekker in het stopcontact, bedien de schakelaar M en zet het schuifknopje op de gewenste temperatuur. Dompel, zodra het controlelampje van de thermostaat uitgaat, de (eerder gevulde) mand in de olie en sluit het deksel. Laad de mand niet te veel (max. 1,2 kg verse aardappelen). Het is volkomen normaal dat meteen hierna uit het filter een grote hoeveelheid damp vrijkomt en dat er condensdruppels in de buurt van de handgreep van de mand ontstaan. Til, tegen het einde van de bereidingstijd, de mand omhoog en controleer de bereidingsstand. Als deze goed is, schakel dan het apparaat uit door de schakelaar in de stand "0" te zetten.

FRITUREN VAN NIET-DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- **De te frituren etenswaren mogen pas in de olie ondergedompeld worden wanneer deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje gedoofd is.**
- Doe de mand niet te vol. Anders daalt namelijk de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd.
- Controleer of de etenswaren in dunne en even grote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn van binnen moeilijk gaar te krijgen.
- 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.
- **Maak de etenswaren perfect droog alvorens ze onder te dompelen in de olie of het vet,** aangezien vochtige etenswaren na het bakken zacht en week blijken (vooral frietjes). 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.

Etenswaren		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	halve portie	500	190	7-9
	hele portie	1000	190	11-13
VIS	Pijlinktvissen	500	160	12-13
	Kreeftenstaarten	500	160	9-10
	Sardienen	500	170	12-13
	Tong	400	160	7-8
VLEES	Runderschnitzels	300	170	8-9
	Kippenbouten	300	180	7-8
	Gehaktballen	500	170	7-8
GROENTEN	Artisjokken	250	150	11-12
	Bloemkool	300	160	7-8
	Paddestoelen	300	160	6-7
	Aubergines	100	170	7-8
	Courgettes	300	160	11-12

De aangegeven baktijden en -temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren, door de mand te schudden. Laat daarna de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt. De aangegeven baktijden en –temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Etenswaren		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES		300 (*)	190	6-8
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	10-11
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	5-6
	Garnalen	300	190	5-6
VLEES	Kippenbouten	200	190	7-8

De aangegeven baktijden en –temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

(*) Dit is de aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal bakresultaat. Het is natuurlijk mogelijk een grotere hoeveelheid diepgevroren frietjes te frituren, maar houd er dan rekening mee dat deze wat vetter zullen zijn door de temperatuurverlaging van de olie op het moment dat de mand ondergedompeld wordt.

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Af en toe moet u de olie of het vet volledig vervangen. Zoals bij alle friteuses, bederft olie die meerdere malen gebruikt is! Daarom dient u de olie of het vet regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik en filtering. Wij raden aan de olie volledig te vervangen na 5 tot 8 maal gebruik of in de volgende situaties:

Vieze geurtjes; rook tijdens het frituren; de olie wordt donker. Schakel het apparaat uit met behulp van de schakelaar M, haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uit te voeren. Men adviseert om deze handelingen na elke frituurbeurt te verrichten, vooral wanneer de etenswaren gepaneerd of met meel bestoven zijn. De voedseldeeltjes die in de olie achterblijven, raken verbrand en veroorzaken een snellere verslechtering van de olie of het vet. Controleer of de olie voldoende koud is (wacht circa twee uur).

REINIGING

Voordat u het apparaat gaat schoonmaken, dient u altijd de stekker uit het stopcontact te trekken.

Dompel de friteuse nooit onder in water en houd hem nooit onder stromend kraanwater. Het water kan in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Het deksel is afneembaar. Ga voor het verwijderen als volgt te werk: duw het deksel naar achteren en trek het tegelijkertijd omhoog. Was de kuip met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Spoel en droog vervolgens goed af. De frituurmand kan in de afwasmachine gewassen worden. Gebruik bij modellen met kuip met anti-kleeflaag geen schurende voorwerpen of reinigingsmiddelen, maar uitsluitend een zachte doek met neutraal reinigingsmiddel.

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.

