

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.

- 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 geaarde 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 vakken-nis, 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 nieuweur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.

- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.
- Let op de gloeiend hete stoom en op eventuele oliespatten veroorzaakt door het openen van het deksel.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, boerenbedrijven, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening op pagina 2)

- A. Opening voor controle filter
- B. Kijkvenstertje (indien aanwezig)
- C. Filter (verwijderbaar bij sommige modellen)
- D. Kuip
- E. Knop om te openen
- F. Schuifknopje thermostaat
- G. Frituurmand
- H. Schuifknopje handgreep
- I. Handgreep frituurmand
- L. Controlelampje

TECHNISCHE GEGEVENS

Netto gewicht 2.6 kg
Stroomverbruik 1200 W
Frequentie 50/60 Hz
Spanning 220-240 V

VERWERKING VAN HET APPARAAT



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

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 1,2 liter (0,7 kg vet).

LET OP: Het olieniveau moet zich altijd tussen de aanduidingen MAX en MIN. in de kuip bevinden. Gebruik de friteuse niet wanneer de olie onder het niveau MIN. staat. Hierdoor kan de thermische beveiliging 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 friteuse de eerste minuten niet 'droog' opwarmt. De temperatuur moet altijd worden ingesteld op 160°C tot het vet volledig gesmolten is. Pas daarna kan de gewenste temperatuur geselecteerd worden.

BEGIN FRITUREN

Doe de stekker in het stopcontact 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. 0,7 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.

EINDE FRITUREN

Als de baktijd verstreken is, tilt u de frituurmand op en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn. Bij modellen voorzien van een kijkvenstertje, kan deze controle hierdoor gebeuren zonder het deksel te openen. Als u van mening bent dat het fritu-

ren voltooid is, zet u het apparaat uit door het schuifje van de thermostaat "F" in de stand "0" te zetten, tot u de "klik" van de interne schakelaar hoort. Laat de etenswaren uitlekken door de mand een tijdje in de hoge stand in de friteuse te laten staan.

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 onder te dompelen, 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.

Type etenswaar	Maximale hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
FRITES	halve porties	190°	5-7
	volledige portie	190°	11-13
VIS	Calamares	160°	6-7
	Ronde koekjes	160°	6-7
	Scampistaarten	160°	5-7
	Sardines	170°	6-7
	Inktvisjes	160°	6-7
	Tong (1)	160°	5-6
VLEES	Rundskoteletten (1)	120	5-7
	kipschnitzels (2)	240	4-6
	kippenbouten (2)	300	20-25
	Gehaktballetjes (6)	250	4-6
GROENTEN	Artisjokken	150	5-6
	Bloemkool	200	4-5
	Champignons	200	4-5
	Aubergines (2 schijven)	50	3-4
	Courgettes	150	5-6

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 aangege-

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

Type etenswaar	Maximale hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
FRITES	200 (*)	190	3-6
AARDAPPELKROKETTEN	350	190	6-7
VIS Kabeljauwsticks (6) Garnalen	150	190	4-5
	150	190	4-5
VLEES Kippenbouten (n. 1)	120	190	3-5

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.

taat.

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 door de stekker uit het stopcontact te nemen en laat het 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 kan in de afwasmachine gewassen worden. Trek het omhoog om het te verwijderen. 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-kleeftlaag geen schurende voorwerpen of reinigingsmiddelen, maar uitsluitend een zachte doek met neutraal reinigingsmiddel.

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.

Permanent filter: het permanente filter hoeft niet vervangen te worden, aangezien het gereinigd wordt tijdens de normale reinigingsbeurt van het deksel.