

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.

- 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.
- 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 bij de hiervoor bestemde handgrepen. (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 nieu-

wgeur 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.
- 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, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- Gebruik enkel het wegneembare bedieningspaneel dat meegeleverd is bij F13235.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening op dekblad)

- A. Deksels
- B. Kijkvenstertje
- C. Filter
- D. Knop om te openen
- E. Uitneembare kuip
- F. Frituurmand
- G. Schuifknopje handgreep
- H. Handgreep frituurmand
- I. Verwijderbaar bedieningspaneel
- L. Schuifknop thermostaat
- M. Controlelampje
- N. Elektrische connectoren

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 1,3 liter (1,2 kg vet).

LET OP: Het niveau dient altijd te liggen tussen de aanduidingen maximum en minimum. Controleer altijd het olieniveau wanneer de uitneembare bak "A" op zijn plaats zit. 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 FRITUREN

1. Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand, maar doe hem niet te vol (max. 0,7 kg verse aardappelen).
Om een gelijkmatiger bakresultaat te verkrijgen, is het raadzaam de etenswaren vooral aan de rand van de mand te schikken en minder in het midden van de mand te leggen.
2. Plaats de schuifknop van de thermostaat "L" op de gewenste temperatuur (fig. 1) Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje "M" uit.
3. Laat, zodra het controlelampje uit gaat, de mand langzaam in de olie zakken. Breng langzaam de handgreep omlaag nadat het schuifknopje "G" achteruit is geschoven en sluit vervolgens het deksel.
- Het is volkomen normaal dat na deze handeling uit de filterafdekking een aanmerkelijke hoeveelheid zeer hete damp vrijkomt.
- Bij het begin van het frituren, net na het onderdompelen van het voedsel in de olie, zal de binnenkant van het kijkvenstertje "B" bedekt worden met damp, die geleidelijk aan zal wegtrekken.
- Het is normaal dat tijdens de werking 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 frituren voltooid is, zet u het apparaat uit door het schuifje van de thermostaat "L" 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 friteuze te laten staan (fig. 2).

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET

Wij adviseren om de olie of het vet na elke frituurbeurt te filteren, aangezien achterblijvende voedseldeeltjes, vooral als ze gepaneerd of met meel bestoven zijn, de neiging hebben om te verbranden en op die manier een zeer snelle verslechtering van de olie of het vet veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur. Let, bij gebruik van vet, erop dat dit niet te veel afkoelt, om stolling te voorkomen.

1. Open het deksel van de friteuze, verwijder het bedieningspaneel "I" zoals getoond in figuur 3, en verwijder vervolgens de uitneembare kuip "E", door hem bij de handgrepen vast te houden (fig. 4). Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 5. Ledig de kuip fig. 6.
2. Verwijder eventuele restjes uit de frituurkuip met behulp van een sponsje of absorberend keukenpapier.
3. Plaats het bakje zodat de connectoren (N) aan de voorkant zitten.
4. Plaats het bedieningspaneel "I" in zijn zitting.
5. Plaats de mand in de hoge stand en leg het filter op de bodem van de mand (fig. 7). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.
6. Schenk vervolgens de olie of het vet zeer langzaam in de friteuze, opdat het niet over de rand van het filter loopt (fig. 7). Daarna het deksel terug op zijn plaats aanbrengen.

LET OP: De aldus gefilterde olie kan in de friteuze bewaard worden. Indien tussen twee frituurbeurten veel tijd verloopt, is het raadzaam de olie te bewaren in een gesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij slecht wordt. Het is raadzaam de olie gebruikt om vis te frituren apart te bewaren van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren.

VERVANGING VAN HET GEURFILTER

Na verloop van tijd wordt het geurfilter in het deksel minder doeltreffend.

Verwijder, om het filter te vervangen, de plastic filterafdekking door op de haak te drukken in de richting van de pijl 1 en hem op te tillen in de richting van de pijl 2 (fig. 8). Vervang de filters.

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

Nooit het controlepaneel in water onderdompelen en niet onder de straal van de waterkraan houden. Het water kan namelijk in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur. Ledig de olie of het vet zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtering van de olie of het vet"

Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 5.

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

Ga voor de reiniging van de kuip "E" als volgt te werk:

- het controlepaneel "I" verwijderen zoals in figuur 3 getoond, het uittrekbare bakje "E" wegnemen terwijl u het bij de handgrepen vasthoudt (fig. 4), daarna in de vaatwasser of manueel met warm water en afwasmiddel afwassen.
- Spoel en droog alles zorgvuldig. Als de kuip in de afwasmachine worden gewassen, plaats hem dan zodanig dat de anti-kleeftlaag niet gekrast wordt.

N.B.: als het controlepaneel is weggenomen, kunnen alle overblijvende delen van de frituurpot in de vaatwasser worden gewassen.

Ledig de friteuse nooit door haar schuin te houden of om te keren (fig. 9).

- Men adviseert om de mand regelmatig schoon te maken en alle eventuele resten en bezinkels te verwijderen.

UITNEEMBARE KUIP MET ANTI-KLEEFSLAAG

Gebruik voor de reiniging van de kuip geen scherpe voorwerpen of schurende producten, maar alleen een zachte doek met een neutraal reinigingsmiddel.

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.

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.
- 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.

- 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.
- Controleren dat de etenswaren dingesneden 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.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Type etenswaar	Maximale hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
FRITES	halve porties	190°	5-7
	volledige portie	190°	10-14
VIS	Calamares	160°	6-7
	Ronde koekjes	160°	6-7
	Scampistaarten	160°	5-6
	Sardines	170°	6-7
	Inktvisjes	160°	6-7
	Tong (1)	160°	5-6
VLEES	Rundskoteletten (1)	160°	5-7
	kipschnitzels (2)	180°	4-6
	kippenbouten (2)	180°	20-25
	Gehaktballetjes (6)	160°	4-6
GROENTEN	Artisjokken	150°	5-6
	Bloemkool	160°	4-5
	Champignons	150°	4-5
	Aubergines (2 schijven)	170°	3-4
	Courgettes	160°	5-6

De bereidingstijden en -temperaturen slechts een aanduiding zijn en aangepast moeten worden al naar gelang de hoeveelheid 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 begint te schuimen.

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

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. (*) 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 vetter zal zijn door de plotselinge verlaging van de temperatuur van de olie op het moment van het onderdompen.

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)

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.