

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt. Alleen op die manier kunt u de beste resultaten verkrijgen en het apparaat op de veiligste manier gebruiken.



Nota Bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Het is volkomen normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik een nieuwgeur afgeeft. Ventileer het vertrek.
- 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 bestemd voor huishoudelijk gebruik. 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.



Gevaar brandwonden!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van brandwonden of verbrandingen.

- 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.
- 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 hierna alles goed af en verwijder eventuele restjes water van de bodem van de kuip en vooral aan de binnenkant van het olieaftapbuisje. Dit om te voorkomen dat tijdens de werking hete olie opspat.
- 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.
- Als uw apparaat van het aftapbuisje is voorzien, controleer dan of dit tijdens de werking altijd afgesloten is en in zijn zitting opgeborgen is.
- Laat het netsnoer niet van het oppervlak hangen waarop de friteuse is geplaatst, waar het makkelijk kan worden vastge-

pakt 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.
- Controleer of het deksel goed dicht is alvorens de mand onder te dompelen.



Attentie!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letsel of schade aan het apparaat.

- Zet het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- 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.
- Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.



Gevaar!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letsels door elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- 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 het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst of in elk geval door iemand met gelijkwaardige vakkennis, teneinde elk risico te voorkomen.

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.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening op dekblad)

- A. Filterafdekking
- B. Geurfilter
- C. Oliefilter
- D. Uitneembare kuip
- E. Snoervak
- F. Thermostaat- en uitschakelknop
- G. Knop voor openen
- H. Display van timer
- I. Timertoets
- L. Controlelampje
- M. Oliebak (*)
- N. Deksel oliebak (*)
- O. Dop van aftapbuisje (*)
- P. Lade voor oliebak (*)
- Q. Olieaftapbuisje (*)
- R. Klepje opbergvak olieaftapbuisje (*)
- S. Handgreep mand
- T. Schuifknop handgreep
- U. Mand
- V. Kijkvenster
- Z. Deksel

(*) Alleen model F38436

VULLEN MET OLIE OF VET

- Til de frituurmand (U) op in de hoogste stand, door de handgreep (S) naar boven te trekken (fig. 1).

 **Nota Bene:** Het optillen en laten zakken van de frituurmand moet **ALTIJD** met gesloten deksel gebeuren.

- Open het deksel (Z) door te drukken op de knop (G) (fig. 2).
- Verwijder de frituurmand door deze omhoog te trekken (fig. 3).
- Schenk olie in de kuip (D): maximum inhoud 1,5 liter (1,3 kg vet) of minimum inhoud 1,1 liter (1 kg vet).

 **Let op!** Het olieniveau dient zich altijd tussen de aanduidingen MAX en MIN. te bevinden.

 **Let op!** Gebruik de frituse nooit 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.

 **Nota Bene:** U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie (aardnotenolie).

Meng geen verschillende soorten olie.

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

- Schakel het apparaat in door de thermostaatknop (F) naar de gewenste temperatuur te draaien (fig. 4).
- Plaats, zodra het controlelampje van de thermostaat (L) dooft, de (eerder gevulde) mand (U) in opgeheven positie (fig. 3) in de kuip (D) en sluit het deksel (Z).
- Laat de mand langzaam zakken door de schuifknop (T) in de richting van de pijl te schuiven en tegelijkertijd de handgreep (S) omlaag te brengen (fig. 5).

 **Let op!** Laad de mand niet te veel (max. 1,2 kg verse aardappelen).

 **Nota Bene:** Het is volkomen normaal dat meteen hierna uit de filterafdekking (A) 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 frituurtijd, de mand bij de handgreep omhoog en controleer de bereidingstoestand.

INSTELLING VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER

- Stel de frituurtijd in met de toets (I). Op de display (H) worden de ingestelde minuten weergegeven.
- Meteen daarna beginnen de cijfers te knipperen, wat betekent dat het frituren begonnen is. De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.
- Bij een fout kan de nieuwe frituurtijd ingesteld worden door de toets langer dan 2 seconden ingedrukt te houden. De display wordt op nul teruggesteld. Stel opnieuw de frituurtijd in.
- De timer geeft het einde van de frituurtijd aan met twee reksen van pieptonen, met een tussenpauze van ongeveer 20 seconden. Druk op de toets van de timer om het geluidssignaal uit te schakelen.

 **Nota Bene:** de timer schakelt het apparaat niet uit.

Vervanging timerbatterij

- Verwijder de timer uit zijn zitting door kracht op de onderste rand uit te oefenen (fig. 6).
- Draai het deksel aan de achterkant van de batterij (7) linksom totdat dit loskomt.
- Vervang de batterij door een van hetzelfde type (L1131).

 **Nota Bene:** Zowel bij vervanging als afdanking van het apparaat, moet de batterij verwijderd en verwerkt worden volgens de geldende wetgeving, aangezien hij schadelijk is voor het milieu.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

i Nota Bene: De te frituren etenswaren mogen pas in de olie ondergedompeld worden wanneer deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje gedooft is.

Doe de mand niet te vol.

Anders daalt namelijk de temperatuur van de olie te snel en worden 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 gefrituurd, adviseren wij om eerst de lege frituurmand onder te dompelen en, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (controlelampje (L) dooft), 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, om spatten te voorkomen; bovendien zijn vochtige etenswaren na het bakken week (vooral aardappels).

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.

Soort voedsel		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur (°C)	Tijd in minuten
PATAT	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed frituurresultaat met 1,5 liter olie	600	190°	10-12
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	1000	190°	18-20
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1200	190°	20-22
VIS	Pijlinktvissen	500	160°	9-10
	Schelpdieren	500	160°	9-10
	Kreeftenstaarten	600	160°	7-10
	Sardinen	500-600	170°	8-10
	Inktvisjes	500	160°	8-10
	Zee tongen (3)	500-600	160°	6-7
VLEES	Runderkoteletten (2)	250	170°	5-6
	Kipkoteletten (3)	300	170°	6-7
	Gehaktballen (8-10)	400	160°	7-9
GROENTEN	Artisjokken	250	150°	10-12
	Bloemkool	400	160°	8-9
	Paddestoelen	400	150°	9-10
	Aubergines	300	170°	11-12
	Courgettes	200	170°	8-10

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

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren door de mand te schudden.



Gevaar brandwonden! Controleer of het deksel goed dicht is alvorens de mand onder te dompelen.

Laat vervolgens de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt.

Soort voedsel	Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur (°C)	Tijd in minuten	
PATAT	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed frituurresultaat met 1,5 liter olie	200 (*)	190°	4-6
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	600	190°	13-15
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1000	190°	18-20
VIS	Kabeljauwsticks (6)	300	190°	4-6
	Garnalen	300	190°	4-6
VLEES	Kipkoteletten (3)	200	180°	6-8

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

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

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET



Nota Bene: Het is raadzaam na elke frituurbeurt de olie of het vet te filteren, vooral wanneer gepaneerde etenswaren zijn gefrituurd. Wacht tot de olie voldoende afgekoeld is (dit duurt ongeveer 2 uur).

Modellen zonder aftapbuisje (Q) en oliebak (M).

- Open het deksel van de friteuse (Z) en verwijder de uitneembare kuip (D) (fig. 8) door deze bij de handgrepen op te tillen. Leeg de olie uit de kuip in een andere bak.
- Doe de uitneembare kuip weer in zijn zitting.
- Haak de mand (U) aan de kuiprand vast en leg het filter op de bodem van de mand (fig. 9). De filters zijn verkrijgbaar bij de erkende verkopers of technische servicecentra.
- Schenk vervolgens de olie of het vet zeer langzaam in de friteuse, opdat het niet over de rand van het filter loopt (fig. 10).

Modellen met aftapbuisje (Q) en oliebak (M).

- Plaats de friteuse in de buurt van de rand van het aanrecht (fig. 11).
- Trek de lade (P) naar buiten, zoals getoond in fig. 12.
- Plaats de oliebak (M) zonder deksel (N) in zijn zitting (fig.

13).

- Open het klepje (R) (fig. 14) en neem het afvoerbujsje (Q) uit.
- Open de dop (O) door deze linksom te draaien (fig. 15).
- Breng hierna de dop aan door hem rechtsom te draaien, berg het aftapbuisje weer op en sluit het klepje.

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Af en toe moet de olie of het vet volledig verversd worden.

Zoals bij alle friteuses, verslechtert olie die meerdere keren wordt verhit!

Daarom dient u de olie of het vet regelmatig te verversen, ook als deze correct gebruikt en gefilterd wordt.

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

Omdat deze friteuse dankzij de draaiende mand met weinig olie werkt, heeft men het voordeel dat slechts de helft van de olie vergeleken met andere friteuses op de markt weggegooid hoeft te worden.

VERVANGING VAN HET GEURFILTER

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

Voor de vervanging, verwijder de plastic filterafdekking (A) (fig. 11).

De geurfilters zijn verkrijgbaar bij de erkende verkopers of technische servicecentra.

REINIGING



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

Dompel de friteuse nooit onder in water en houd haar nooit onder stromend kraanwater.

Het water kan namelijk in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.



Nota Bene: Laat het apparaat 2 uur afkoelen en tap de olie of het vet af zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtering van de olie of het vet".

Ledig de friteuse nooit door haar schuin te houden of om te keren (fig. 17).

Was zorgvuldig de kuip, de mand en het deksel (verwijder het filter) met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Het deksel (Z) is afneembaar: duw het hiervoor naar achteren en trek het tegelijkertijd omhoog (zie pijl "A" en "B", fig. 18).



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

Ga voor de reiniging van de kuip (D) als volgt te werk:

- Verwijder de kuip voorzichtig uit de friteuse (zie figuur 8) en was hem met warm water en vloeibaar afwasmiddel en gebruik een zachte spons.
- De kuip en de mand kunnen in de afwasmachine gewassen worden. Let op dat het buisje niet dusdanig vervormd wordt dat de correcte werking wordt verhinderd
- Open, om de kuip weer aan te brengen, het klepje (R) van het opbergvak van het buisje, breng vervolgens de kuip weer schuin in en met het buisje in horizontale stand en ingebrachte dop: sluit het klepje.
- Als het oliefilter (C) in de kuip bijzonder vuil of verstopt is en gereinigd moet worden, kan het verwijderd worden door het linksom te draaien.



Let op! Gebruik voor de reiniging van de kuip geen scherpe voorwerpen of schurende producten, maar alleen een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.

STORINGEN IN DE WERKING

Storing	Oorzaak	Oplossing
Afgifte van onaan- gename geurtjes	Het geurfilter (B) is verzadigd.	Vervang het filter
	De olie is verslechterd.	Vervang de olie of het vet.
	De frituurvloeistof is niet geschikt.	Gebruik een goede arachideolie.
De olie loopt over	De olie is verslechterd en vormt te veel schuim	Vervang de olie of het vet
	U hebt etenswaren die niet voldoende droog zijn in de olie ondergedompeld	Droog de etenswaren goed af.
	De mand is te snel gezakt	Dompel langzaam onder.
	Het niveau van de olie overschrijdt het MAX-niveau	Doe minder olie in de kuip.
De olie wordt niet heet	De thermische veiligheidsvoorziening is mogelijk in werking getreden.	Wendt u zich tot een Servicecentrum (de voorziening moet vervangen worden)
Slechts de helft van de mand is goed gefrituurd	De mand draait niet tijdens het frituren.	Reinig de bodem van de kuip. Reinig de wielgeleiding van de mand (fig. 19).