

**Lees voor gebruik deze aanwijzingen aandachtig door.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing.**

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door het service center van deze, vervangen worden zodat ieder risico wordt uitgesloten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of zonder enige ervaring of benodigde kennis, zolang dit gebeurt onder toezicht of nadat deze personen instructies hebben ontvangen inzake het veilig gebruik van het apparaat en de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen onder de 8 en zonder begeleiding worden uitgevoerd. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in: ruimtes die door winkel-, kantoor- of ander personeel benut worden als keuken, agriturismo's, hotels, motels en andere accommodaties, of kamerverhuur is niet voorzien.
- Het apparaat niet laten werken d.m.v. een externen timer of door een losse afstandsbediening.

- De kookapparaten dienen met behulp van de handgrepen (indien aanwezig) op een stevige ondergrond te worden geplaatst, om het lekken van hete vloeistoffen te voorkomen.



Gevaar!

Het niet naleven kan of zal levensgevaarlijk letsel opleveren door elektrische schokken.

- 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).



Brandgevaar!

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan brandwonden tot gevolg hebben.

- 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.
- 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.
- 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.



Pas op!

Het niet opvolgen van de waarschuwingen kan letsel veroorzaken of schade aan het apparaat.

- Plaats 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.

Let op:

Dit symbool geeft belangrijke tips en informatie aan voor de gebruiker.

- 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.
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.
- Het gebruik van ambachtelijk geproduceerde oliën of -wieso van oliën met een hoge zuurgraad is verboden.

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.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- 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/Controlelampje
- G. Frituurmand
- H. Schuifknopje handgreep
- I. Handgreep frituurmand

TECHNISCHE GEGEVENS

netto gewicht:	2,5 kg
Stroomverbruik:	zie identificatieplaatje
frequentie:	zie identificatieplaatje
spanning:	zie identificatieplaatje

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 2,3 liter (2 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 stuk-

jes zodat de friteuse 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 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 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 frituren 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.

Etenswaren		Hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	halve portie	500	190	7-9
	hele portie	1000	190	16-18
VIS	Pijlinktvissen	500	160	12-13
	Kreeftenstaarten	500	160	9-10
	Sardienen	500	160	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	150	6-7
	Aubergines	100	170	7-8
	Courgettes	300	1610	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.

Etenswaren		Hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES		350 (*)	190	6-8
FRIETJES (maximumhoeveelheid)		800	190	16-18
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	9-11
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.

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-kleeftaag 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.

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.