

NL

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Alleen zo kunt u genieten van de beste resultaten en absolute veiligheid.

AANBEVELINGEN (Zie pag. 3)

- | | |
|---|--|
| <p>A Mandje</p> <p>B Handvat frituurmand met beveiliging</p> <p>C Tegendecksel</p> <p>D Hendel voor deksel-opening</p> <p>E Elektronische timer (indien voorzien)</p> <p>F Knop bereidingstijd</p> <p>G Knop voor aanzetten/start</p> <p>H Batterijbescherming (indien voorzien)</p> <p>I Lampje</p> | <p>L Opbergvak voor afvoerslangetje "Easy clean system" (indien aanwezig)</p> <p>M Afvoerslangetje "Easy Clean System" (indien aanwezig)</p> <p>N Knop thermostaat en uitschakelen</p> <p>O Opbergvak voor het snoer</p> <p>P Handvat</p> |
|---|--|

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: zie het plaatje met de technische eigenschappen

Vermogen dat verbruikt wordt: " "

Maximale inhoud: 1,3 liter frituurolie of 1,2 kg. frituurvet

Maximale hoeveelheid etenswaren: 700 gr. aardappelen

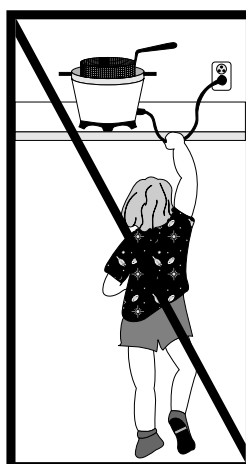
De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn voor het aanraken van het voedsel zijn overeenkomstig de EEG Richtlijn 89/109. Bovendien is dit apparaat overeenkomstig met de relative **CE** richtlijnen, ook in het geval van radiostornissen.

AANBEVELINGEN

- Dit apparaat is ontworpen om gerechten te bakken en allèen voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden en mag niet veranderd of op generlei wijze beschadigd worden.
- Het apparaat niet in gebruikstellen als het beschadigd is. (b.v. door val).
- Voor dat u de friteuse voor het eerst gebruikt, zal u de binnenkant van de pan en het frituurmandje zorgvuldig schoonmaken met een warm sopje het overgebleven water in de kuip zorgvuldig uitdrogen.
- **De friteuse zal in gebruik gesteld worden allèen nadat deze met olie of vet gevuld is. Inderdaad, indien deze leeg verwarmd wordt, zorgt een thermische veiligheidssysteem voor de onderbreking van de funktionering.** In dit geval, om het apparaat weer in gebruik te stellen, is het noodzakelijk zich te wenden tot een door ons gemachtigde bijstandscentrum.
- Voor het gebruik dient nagegaan te worden of de spanning van het net overeenstemt met de spanning die op het toestel aangegeven is.
- De stekker van uw toestel uitsluitend in een stopkontakt steken die een minimum vermogen van 10A heeft en die voorzien is van een efficiënte aarding.
- Tijdens de werking is het apparaat heet, men zal bijgevolg uitsluitend de plastieke knoppen en

handvatten aanraken. **HET TOESTEL BUITEN BEREIK VAN KINDEREN PLAATSEN.**

- Wanneer u de frituurpan gebruikt moet het afvoerslangetje altijd opgeborgen zijn in het daartoe bestemde vak..
- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie nog warm is; men loopt het risico om ernstige brandwonden op te lopen.
- Indien de friteuse zou lekken, gelieve zich te wenden tot het centrum voor technische bijstand of tot het door de firma aangesteld personeel.
- Het apparaat niet uitschakelen door aan de kabel te trekken: altijd met de stekker werken.



- **Hete olie kan lelijke brandwonden veroorzaken om deze reden, het snoer nooit op het werkblad laten slingeren of laten afhangen om te vermijden dat men er per ongeluk zou blijven achter haken. De friteuse nooit met een verlengsnoer gebruiken.**

GEBRUIKSAANWIJZING

HET VULLEN

- Na het apparaat uit de verpakking te hebben gehaald, het deksel openen door de speciale hendel omhoog te trekken (fig. 1) en de accessoires eruit halen.
- Giet 1,3 liter olie (of 1,2 kg. vet) in de pan.

Het niveau moet altijd tussen het minimum en het maximum blijven. Het maximum niveau nooit overschrijden.

U zult de beste resultaten bereiken met **goede arachideolie**. Olijfolie is ideaal, want ze is minder kwetsbaar, maar als u ze lang gebruikt gaat u het wel proeven. Vermijd vooral om verschillende soorten olie of vet met elkaar te mengen.

Indien u plantaardige vetpakjes gebruikt, snij ze in kleine stukken, zodanig dat de friteuse gedurende de eerste minuten **niet zonder vocht zou verwarmen**. Het wordt bovendien aangeraden gedurende de eerste fase voorverwarming, de knop van de thermostaat op 150°C te zetten.

Laat de plantaardige vetpakjes in de pan smelten. Wanneer ze volledig gesmolten zijn, kunt U het frituurmandje indompelen.

VOORVERWARMING

Plaats de thermostaat knop (**N**) (fig. 4) op de gewenste temperatuur (zie aanwijzingsstabel). Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit.

FRITUREN

1. Zodra het lampje uitgaat, de frituurmand langzaam in de olie laten zakken.
Hierbij de volgende handelingen verrichten:
 - Controleren dat de beveiliging naar achteren geschoven is (fig. 2);
 - het handvat (B) aan de frituurmand bevestigen zoals aangegeven in fig. 2 en de beveiliging naar voren schuiven.
Alvorens de frituurmand te laten zakken of omhoog te halen, altijd controleren dat de beveiliging naar voren geschoven is.
 - Na verwijdering van het handvat van de frituurmand, het deksel sluiten.
- **Het is heel normaal, dat direct na deze handeling, vanuit de filterhouder een behoorlijke hoeveelheid hete damp zich vrijmaakt.**
- **et is ook normaal dat, gedurende de inwerkstelling, enige condensdruppels van het dekstel langs de metalen- of plastiekwanden van het apparaat glijden.**

2. Bij modellen voorzien van elektronische minutenteller (**E**) kan men de verlangde baktijd inschakelen. Indien de timer voorzien is van een batterijbescherming (**H**), wordt deze verwijderd door licht te trekken en zo de funktionering toe te staan, daarna als volgt handelen:

- Druk op de "ON/START"-knop (**G**): de minutenteller gaat aan en de cijfers beginnen te knipperen.
- Druk op de "+min"-(**F**) knop totdat de gewenste tijd bereikt is.
- Wanneer u op de "ON/START"-knop (**G**) drukt zal de minutenteller beginnen met het aftellen van de weergegeven minuten. De cijfers knipperen niet meer; nu knippert echter het puntje.
- Wanneer u een fout maakt bij het instellen, of wanneer u de teller af wilt zetten, dient u gelijktijdig op de knoppen **F** en **G** te drukken; zo zet u de minutenteller weer op nul.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal (dit kunt u afzetten door op één van beide knoppen te drukken).
Let op: de minutenteller geeft het eind van de bereidingstijd aan, maar schakelt het apparaat niet uit.
- Na ongeveer 20 seconden nadat het geluidssignaal heeft geklonken, schakelt de minutenteller zichzelf uit.

De elektronische minutentimer kan uit het apparaat gehaald worden, om makkelijker door U gebruikt te kunnen worden (fig. 5) en kan met zich mee genomen worden naar een ander vertrek, zodat ook op afstand het bakken gevolgd kan worden.

VERVANGING VAN DE MINUTENTIMER-BATTERIJ (voor de modellen die ermee voorzien zijn)

- De minutentimer uit zijn opbergruimte nemen (fig. 5).
- De batterijdeksel die aan de achterkant van de minutentimer zit, tegen de klok in draaien totdat hij loslaat (fig. 15).
- De batterij vervangen

Zowel in geval van vervanging als indien het apparaat niet meer gebruikt wordt, dient de batterij verwijderd te worden en weggegooid volgens de wettelijke voorschriften omdat deze schadelijk is voor het milieu.

NA HET FRITUREN

Als de baktijd om is, het mandje aan de rand van de bak vasthaken (fig. 3) en controleren of de frituur, zoals gewenst, mooi goudbruin gebakken is. Als het niet voldoende goudbruin gebakken is, het mandje weer onderdompelen en met het bakken

doorgaan. Heeft u de juiste frituurgraad bereikt, dan zet u de pan uit door de thermostaat op "Off" te zetten. U zult een klik horen. Enige ogenblikken laten uitlekken.

Als het gaarbakken in twee keer vereist is (b.v. frites), het deksel openen, het mandje aan de rand van de bak vasthaken, het deksel (zonder te forceren) op het mandje laten rusten, wachten totdat het contrôle-lampje opnieuw uitgaat, daarna, het mandje voor een tweede keer in de olie dompelen (zie de orientatietabellen).

FILTREREN VAN HET OLIE OF VET

We raden aan dit elke keer na het frituren te doen aangezien de deeltjes eten, vooral wanneer het gepaneerd of met meel bestoven is en dus een poosje in het vocht heeft gelegen, makkelijk aanbranden. Hierdoor wordt de olie gauw vies.

Modellen met afvoerbuisje voor olielediging.

Filter het frituurvet zoals hier wordt beschreven:

1. Open de deksel en verwijder het mandje. **Controleer of de olie goed afgekoeld is (twee uur heeft).**
2. Open het deurtje (L) (fig. 5) Verwijder het dopje van het slangetje (M).
3. Knijp het slangetje (fig. 6) hierbij goed met twee vingers dicht, anders vloeit het frituurvocht naar buiten zodra u het dopje eraf haalt.
4. Laat het frituurvocht in een bak vloeien (fig. 7).
5. Veeg eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak.
6. Stop het slangetje met de dop erop weer terug in het opbergvakje.
7. Het mandje aan de rand van de bak vasthaken en op de bodem van het mandje de bij de uitrusting horende filter leggen (fig. 8). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst.
8. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 9).

N.B: De zo gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden, ookal raden we aan het frituurvet afgedekt te bewaren indien u het niet regelmatig gebruikt.

Wanneer u het vet in een pot of fles wilt laten lopen gebruikt u het slangetje zoals aangegeven in fig. 10.

Bewaar frituurolie waar vis in gefrituurd is niet samen met olie waar u andere gerechten in frituurt.

Laat frituurvet niet te lang afkoelen anders stolt het

Modellen zonder afvoerbuisje voor olielediging.

Zoals volgt handelen:

1. Na het deksel eraf genomen te hebben (fig. 11), het bekken ledigen zoals op fig. 12 aangegeven.
2. Het mandje aan de rand van de bak vasthaken en op de bodem van het mandje de bij de uitrusting horende filter leggen (fig. 8). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst.
3. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 9).

N.B: De zo gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden, ookal raden we aan het frituurvet afgedekt te bewaren indien u het niet regelmatig gebruikt.

Bewaar frituurolie waar vis in gefrituurd is niet samen met olie waar u andere gerechten in frituurt.

Laat frituurvet niet te lang afkoelen anders stolt het

VERVANGEN VAN DE ANTI-REUKFILTER

Het is raadzaam de filters iedere 20 keren bakken te vervangen.

Voor de vervanging, worden de schroeven die zich op de tegendeksel bevinden, weggenomen (zoals bij fig. 13).

Het vervangen van de filters.

N.B: De zwarte filter moet tegen de plastic deksel gelegd worden (fig. 13) en de witte filter wordt daarop geplaatst.

Hierna de tegendeksel weer monteren, door de 3 schroeven in te draaien.

ONDERHOUD

Vòòr ieder onderhoud **moet men nazien dat de stekker uit het stopkontakt is genomen**
Dompel de frituurpan nooit onder in water en zet hem evenmin onder de kraan. Het water dat infiltreert kan shokken veroorzaken.

Verwijder eerst de filter uit de deksel voordat u die in het water onderdompelt.

Reinig de pan zoals hieronder wordt beschreven:

- **Nadat u de olie twee uur heeft laten afkoelen kunt u hem afgieten met het daartoe bestemde slangetje.**
- Maak met een sponsje of wat keukenpapier de pan schoon en verwijder eventuele restjes.

- Gebruik warm water en afwasmiddel voor het grondig reinigen van de binnenkant van de pan. Daarna goed afspoelen en afdrogen.
- Gebruik voor het reinigen van het afvoerslangje het borsteltje dat u bij de pan heeft gekregen (fig. 14).
- Was vooral regelmatig het mandje goed af en verwijder zorgvuldig eventuele restjes uit de gleuf.
- Het mandje kan helemaal in de afwasmachine.
- Na het gebruik altijd de buitenkant van de pan afnemen met een zachte vochtige doek om vetpetters en condensatie te verwijderen.
- Voor modellen die van een isolatiering voorzien zijn, deze schoonmaken en opdrogen om te vermijden dat die vastkleeft aan de bak, gedurende het gebruik van het apparaat.

RAADGEVINGEN BIJ HET FRITUREN

HOE LANG KUNT U DE FRITUROLIE GEBRUIKEN?

Wanneer de olie onder het minimum aangeduid niveau daalt, zult u nieuwe olie moeten toevoegen. Het is raadzaam nu en dan de olie geheel te vervangen, niet alleen om de kwaliteit van de smaak te behouden, maar ook de verteerbaarheid van de gebakken gerechten.

Het aantal bakbeurten met dezelfde olie zal afhangen van de gerechten die u zult bakken: gepaneerde gerechten zullen b.v. de olie vuiler maken.

Wij raden aan de olie na iedere 5/8 bakbeurten geheel te vervangen, en in ieder geval wanneer:

- ze een slechte geur heeft
- ze tijdens het bakken rookt
- ze donker wordt.

GOED FRITUREN

- Houdt u vooral aan de temperatuur die wordt aangeraden in het recept. **Als de temperatuur te laag is, absorbeert het eten de olie. Als de temperatuur te hoog is krijgt u meteen een korstje aan de buitenkant terwijl de binnenkant nog rauw is.**
- **Laat de etenswaren pas in de olie zakken als deze op temperatuur is en het lapje dus uit is.**
- Stop het mandje niet te vol, anders zakt de temperatuur van de olie zeer snel en krijgt u vette en onregelmatig gefrituurde stukken.
- Controleer of het eten in dunne en evengrote stukken is gesneden. Dikke stukken worden niet gaar van binnen, ookal zien ze er van buiten nog zo mooi uit. Stukken van dezelfde dikte worden gelijktijdig gaar.
- **Zorg ervoor dat het eten goed droog is.** Anders blijft het zacht na het frituren (vooral bij aardappelen). We raden aan etenswaren met een hoog vochtgehalte (zoals vis, vlees en groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig het overvloedige meel of paneermeel alvorens het in de olie te laten zakken.

TEMPERATURE EN BAKTIJDEN

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

De volgende tabel raadplegen, rekeninghoudende dat de baktijden en de temperaturen bij benadering zijn aangegeven en dat deze aangepast moeten worden volgens hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Baktijd min.
Frietjes	een halve portie	350	190	fase 1 4 - 5 fase 2 1 - 2
	een hele portie	700	190	fase 1 6 - 8 fase 2 4 - 5
Vis	Inktvis	250	160	6 - 7
	Canestrelli	250	160	6 - 7
	Garnalen	250	160	5 - 6
	Sardientjes	250	170	6 - 7
	Kleine inktwisjes	250	160	6 - 7
	Zeetong (1)	130	160	5 - 6
Vlees	Runderkoteletten (1)	120	160	5 - 7
	Borstfilet van kip (1)	120	160	4 - 6
	Gehaktballetjes (6)	250	160	4 - 6
Groenten	Artisjokken	150	150	5 - 6
	Bloemkool	200	160	4 - 5
	Champignons	200	150	4 - 5
	Aubergines (2 plakken)	50	170	3 - 4
	Courgettes	150	160	5 - 6

FRITUREN VAN DIEPVRIES ETENSWAREN

1. Diepvries etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om toch een goed resultaat te bereiken raden we aan u strikt aan de hieronder aangegeven hoeveelheden te houden.

2. **Diepvries etenswaren zijn vaak bedekt met ijs dat zo goed mogelijk verwijderd moet worden voordat u gaat frituren.** Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt.

Let erop dat het deksel goed afgesloten is, nadat het mandje is ondergedompeld.

De frituurtijden zijn indicatief en moeten aangepast worden aan de begintemperatuur van de te frituren gerechten en aan de aangeraden temperatuur op de diepvrieswaren.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr	Temperatuur °C	Tijd min.
Voorgekookte aardappelen		200(*)	190	fase 1 2 - 4 fase 2 1 - 2
Aardappelkroketjes		350	190	6 - 7
Vis	Vissticks (6)	150	190	4 - 5
	Garnalen	150	190	4 - 5
Vlees	1 borstfilets van kip	120	190	3 - 5

(*) Dosis voor een uitstekende frituur. Natuurlijk kan een hogere hoeveelheid bevroren fritjes gekookt worden maar in dit geval zullen ze smeriger blijken wegens de plotselinge daling van de temperatuur van olie in het onderdompelingsproces.

STORINGEN EN ONGEMAKKEN

Storing	Oorzaken	Wat te doen
Kwalijke geuren	De anti-reukfilter is verzadigd De olie is aan verversing toe Het frituurvocht is niet goed	Vervang de filter Ververs de olie of het vet Gebruik een goede kwaliteit pindaolie
De olie kookt over	U heeft het mandje te snel laten zakken Het niveau van de olie is hoger dan het maximum U heeft in het heet frituurvet gerechten gedompeld die niet voldoende droog waren U heeft de maximum aanbevolen hoeveelheid overschreden	Laat het mandje langzaam zakken Verminder de hoeveelheid De gerechten goed drogen 700 gr. (verse aardappelen)
De olie wordt niet warm	De friteuse werd voordien ingeschakeld zonder olie in de pan, hetgeen de zekering beschadigd heeft	Zich wenden tot de technische dienst (de zekering moet vervangen worden).