

NL

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.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie de voorafgaande tekening)

- A. Opening voor controle filter
- B. Handvat frituurmand
- C. Schuif handvat
- D. Deksel
- E. Kijkvenster (niet voor alle modellen)
- F. Deksel filter
- G. Frituurmand
- H. Sluiting filterdeksel
- I. Opbergvak voor het snoer
- J. Deksel olievat
- K. Handvat om het apparaat op te tillen
- L. Dop afvoerbuis
- M. Steun
- N. Display minutenteller (niet voor alle modellen)
- O. Toets minutenteller (niet voor alle modellen)
- P. Olie filter
- Q. Olievat
- R. Houder voor het olievat
- S. Buis voor afvoer olie
- T. Controlelampje
- U. Knop voor thermostaat en aan- en uitzetten
- V. Drukknop voor openen deksel
- Z. Opbergvak afvoerbuis

AANBEVELINGEN

- Alvorens het apparaat te gebruiken controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding. (Indien de stekker van het apparaat niet op het stopcontact mocht passen, het stopcontact laten vervangen door een passend soort door een vakman).
- Het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen plaatsen.
- Het electriciteits snoer van dit apparaat dient niet vervangen te worden door de gebruiker omdat hiervoor speciaal gereedschap nodig is. Indien het snoer beschadigd is, dient men zich voor vervanging uitsluitend te wenden tot een door de fabrikant geautoriseerd assistentie centrum.
- Tijdens het gebruik zal het apparaat warm worden. **ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN STAAT.**
- De frituurpan niet verplaatsen wanneer de olie heet is, hierdoor kan men lelijke brandwonden oplopen.
- **De frituurpan dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de frituurpan leeg opgewarmd wordt, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waar-**

door de functionering onderbroken wordt. In dat geval zal het noodzakelijk zijn zich te wenden tot één van onze geautoriseerde centra om het apparaat weer te laten functioneren.

- Indien de frituurpan olie mocht verliezen, dient men zich te wenden tot een technisch assistentie centrum of tot door de fabrikant geautoriseerd personeel.
- De frituurmand zal automatisch vastklikken in de centrale pin van de pan. **Hierom dient men, om beschadigingen te voorkomen, de mand niet met de hand te draaien om de juiste positie te vinden.**
- Voordat de frituurpan voor de eerste keer gebruikt wordt, de volgende onderdelen goed schoonmaken met warm water en afwasmiddel: de binnenkant, de frituurmand, de frituurmand en het deksel (de filters verwijderen) en de set voor de olie opvang (J, P en Q).
- Na het wassen goed afdrogen: het eventuele achtergebleven water op de bodem van de bak en vooral in het afvoerbuisje verwijderen. Dit om te vermijden dat er tijdens de werking gevaarlijke, hete oliespatten naar buiten komen.
- Tijdens de werking en als de olie heet is moet het deurtje van het afvoerbuisje altijd gesloten zijn.
- Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Tijdens het functioneren dient de afvoerbuis altijd dicht te zijn en opgeborgen in het hiervoor bestemde vak.
- Verplaats het apparaat niet wanneer de olie nog warm is.
- Verplaats het apparaat aan de daarvoor bestemde handvaten (K) (Gebruik hiervoor nooit het handvat van de mand).
- Het is volkomen normaal als het apparaat bij het eerste gebruik naar nieuw ruikt. Verlucht de ruimte.
- De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG richtlijn 89/109.

GEBRUIKSAANWIJZING

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- De frituurmand op de hoogste stand zetten door het handvat "B" naar boven te trekken (fig. 1).
- **De handelingen aangaande het optillen en het laten zakken van de frituurmand dienen ALTIJD te geschieden met het deksel gesloten.**
- Het deksel "D" openen door op de drukknop "V" te drukken (fig. 2).
- ~~De frituurmand verwijderen door deze omhoog te trekken (fig. 3).~~
- 1,2 l. olie (of 1 kg vet) in de pan gieten. Indien u plantaardige vetpakjes gebruikt, snij ze in kleine stukken, zodanig dat de friteuse gedurende de eerste minuten **niet zonder vocht zou verwarmen**. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

LET OP

Het niveau dient altijd te liggen tussen de aanduidingen maximum en minimum. 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.

BEGIN VAN HET FRITUREN

1. De te frituren etenswaren in de frituurmand leggen, zonder de mand te overladen (max. 1 kg verse aardappelen).
Om een gelijkmatig frituurresultaat te verkrijgen, raden wij aan de etenswaren vooral te concentreren aan de rand van de frituurmand en hierdoor het centrale gedeelte minder te beladen.
2. De frituurmand in de pan plaatsen op de hoogste stand (fig. 3) en het deksel sluiten door deze licht aan te drukken waardoor de haken vastklikken. Om te voorkomen dat hete olie uit de pan spettert, altijd eerst het deksel sluiten voor de mand in de olie te laten zakken.
3. De thermostaatknop "U" op de gewenste temperatuur instellen (fig. 4). Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, zal het controlelampje "T" uitgaan.
4. Onmiddellijk nadat het lampje uitgegaan is de frituurmand in de olie laten zakken door het handvat langzaam naar beneden te halen nadat men de schuif "C" op het handvat naar achteren geschoven heeft.
 - Het is helemaal normaal dat onmiddellijk na deze handeling een grote hoeveelheid warme stoom uit het filterdeksel "F" komt.
 - Aan het begin van de bereiding, onmiddellijk nadat de etenswaren in de olie gedompeld zijn, zal de binnenkant van het kijkvenster "E" (indien aanwezig) beslaan door de stoom, dit zal na enige tijd verdwijnen.
 - Het is normaal dat tijdens het functioneren zich enkele druppels condens vormen in de omgeving van het handvat van de frituurmand.

VOOR MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELECTRONISCHE MINUTENTELLER

1. De bereidingstijd instellen door op de toets "O" te drukken, het display "N" zal de ingestelde minuten weergeven.
2. Onmiddellijk hierna zullen de cijfers beginnen te knipperen, dit betekent dat de bereidingstijd begonnen is. De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.
3. Indien een fout gemaakt is bij het instellen, kan een nieuwe tijd ingesteld worden door de toets iets langer dan twee seconden ingedrukt te houden. Hierna zal de tijd op het display geannuleerd worden en kan men opnieuw beginnen met het instellen vanaf punt 1.
4. De minutenteller zal het einde van de bereidingstijd aangeven met twee series pieptonen onderbroken door een pauze van ongeveer 20 seconden. Om de pieptoon af te zetten is het voldoende op de toets van de minutenteller "O" te drukken.

LET OP: De minutenteller zet het apparaat niet af. Vervanging van de batterij van de minutenteller (fig. 5)

- De minutenteller van zijn plaats halen door op de rechterkant te drukken zie fig. 5A.
- Het deksel van de batterij dat zich aan de achterkant bevindt tegen de wijzers van de klok in draaien fig. 5 B, totdat deze loskomt.
- De batterij vervangen met een nieuwe van hetzelfde soort.

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.

EINDE VAN HET FRITUREN

Op het moment dat de bereidingstijd verlopen is de frituurmand omhoog laten komen en controleren of de etenswaren de gewenste goudbruine kleur bereikt hebben. Bij de modellen voorzien van een kijkvenster kan deze controle uitgevoerd worden zonder het deksel te openen. Indien u vindt dat de etenswaren gereed zijn, het apparaat afzetten door de thermostaatknop op de stand "●" te zetten totdat u de klik hoort van de interne schakelaar.

De overvloedige olie laten uitdruppelen door de frituurmand enige tijd in de frituurpan te laten op de hoogste stand.

N.B.: Indien de bereiding in twee fases dient te geschieden (bijv. patat friet) de frituurmand omhoog halen aan het einde van de eerste fase en wachten tot het controlelampje weer uitgaat. Hierna de frituurmand weer in de olie laten zakken voor de tweede fase (zie bijgevoegde tabellen).

FILTREREN VAN DE OLIE OF HET VET

Wij raden aan deze handeling na elk gebruik van de frituurpan uit te voeren omdat de kleine deeltjes van de etenswaren, vooral als deze gepaneerd of met meel ingewreven zijn, wanneer ze in de vloeistof achterblijven, de tendens hebben te verbranden, waardoor de olie of het vet veel sneller bederven.

Controleren of de olie voldoende afgekoeld is (na ongeveer twee uur wachten).

De voorkant van de frituurpan naar de rand van het werkvlak schuiven, waarbij er op gelet moet worden dat de steunen "M" altijd op het werkvlak rusten (fig. 6).

1. De houder "R" naar buiten trekken zoals aangegeven in fig. 7.
2. Het olievat "Q" zonder deksel "J" in de houder plaatsen (fig. 8).
3. De frituurmand verwijderen.
4. Het vakje "Z" openen zoals op fig. 9.
5. Het oliefilter "P" op het vat plaatsen (fig. 9).
6. De afvoerbuiss "S" uit het vak halen en de dop "L" verwijderen en tegelijkertijd de buis dichtknepen houden met twee vingers om te voorkomen dat de vloeistof begint te lopen wanneer het filter nog niet op zijn plaats is (zie fig. 10).
7. De vloeistof in het vat laten lopen. Indien de olie bijzonder "vuil" is, dient men erop te letten dat het filter niet overloopt.

8. Na deze handeling, de buis weer op zijn plaats zetten nadat de dop erop gedaan is en het vakje sluiten.
 9. Het olievat wegzetten met de deksel "J" erop opdat de olie beter bewaard wordt voor een volgend gebruik.
 10. De houder weer op zijn plaats schuiven.
 11. Eventuele achterbleven resten uit de pan verwijderen met behulp van een sponsje of keukenpapier.
- ☛ **Bij gebruik van vet erop letten dat deze niet teveel afkoelt omdat het dan zou gaan stollen.**

VERVANGING VAN HET ANTI-GEUR FILTER

Na verloop van tijd verliezen de anti-geur filters aan de binnenkant van het deksel hun doelmatigheid. De verandering van kleur van het filter, zichtbaar door de opening "A" op fig. 11 aan de binnenkant van het deksel, geeft aan dat het filter vervangen moet worden. Voor de vervanging het plastic filterdeksel "F" (fig. 12) verwijderen door op de sluiting "H" te drukken in de richting van pijl 1, hierna omhoog tillen in de richting van pijl 2. De filters vervangen.

N.B.: Het witte filter dient te rusten op het metalen gedeelte (fig. 13) en het gekleurde gedeelte dient naar boven gericht te zijn (oftewel naar het zwarte filter).

Hierna het filterdeksel weer monteren waarbij erop gelet moet worden dat de voorste haken op de juiste manier vastgestoken worden zoals aangegeven op fig. 13.

HET SCHOONMAKEN

Voordat men begint met schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact nemen.

- ☛ **De frituurpan nooit in water dompelen en niet onder de kraan houden. Door het water dat eventueel binnen zou sijpelen, kan gevaar voor elektrische schokken ontstaan.**

Nadat men de olie gedurende twee uren heeft laten afkoelen, de olie of het vet laten weglopen zoals beschreven in de paragraaf "het filtreren van de olie of het vet". DE DEKSEL ERAF HALEN ZOALS AANGEGEVEN IN FIG. 11.

Het deksel is verplaatsbaar, om het te verwijderen als volgt te werk gaan: Het deksel naar achteren duwen /zie pijl "1", fig. 11) en tegelijkertijd naar boven trekken (zie pijl "2", fig. 11)

Het deksel niet in water dompelen voordat men de filters eruit gehaald heeft.

Voor het schoonmaken van de pan als volgt te werk gaan:

- De pan wassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Voor het laten weglopen van het water altijd het olie afvoerbuisje gebruiken zoals aangegeven in fig. 15. Hierna afspoelen, goed afdrogen; eventueel achtergebleven water dat in het afvoerbuisje opgevangen wordt verwijderen.
- ☛ **De frituurpan nooit legen door deze te kantelen of ondersteboven te houden (fig. 16).**
- Voor het schoonmaken van de binnenkant van de afvoerbuis het bijgeleverde ragertje gebruiken (fig. 14).
- Aangeraden wordt om regelmatig de frituurmand schoon te maken waarbij alle eventuele resten die zich hebben vastgezet op de ring van het draaisysteem verwijderd moeten worden.
- De buitenkant van de frituurpan afnemen met een vochtige, zachte doek om eventuele spetters en

resten olie en condens te verwijderen.

- Ook de rubberen ring schoonmaken en afdrogen om te vermijden dat deze vastplakt aan de pan wanneer het apparaat niet in gebruik is. (Indien dit mocht gebeuren, is het voldoende om het deksel met de hand omhoog te tillen terwijl men tegelijkertijd de drukknop voor het openen ingedrukt houdt.)

MODEL MET BINNENKANT VOORZIEN VAN ANTI-AANBAK LAAG.

Voor het schoonmaken van de binnenkant geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken, maar uitsluitend een zachte doek met een neutraal afwasmiddel.

RAADGEVINGEN VOOR DE BEREIDING DE DUUR 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 filtreren, raden wij aan regelmatig de olie te vernieuwen.

Omdat deze frituurpan met weinig olie functioneert, dankzij het draaisysteem van de frituurmand, heeft men het grote voordeel dat men slechts de helft van de hoeveelheid olie weg moet gooien, in vergelijking met andere frituurpannen in de handel.

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.

HET FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd minuten	
PATAT FRIET	Aangeraden hoeveelheid voor een goed frituur resultaat	500	190	fase 1	6-7
				fase 2	1-2
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	1000	190	fase 1	10-12
				fase 2	2-3
VIS	Inktvis	500	160		9-10
	Canestrelli (soort schelpdieren)	500	160		9-10
	Garnalen staarten	600	160		7-10
	Sardientjes	500-600	170		8-10
	Inktvisjes	500	160		8-10
	Tong (n. 3)	500-600	160		6-7
VLEES	Runder schnitzels (n. 2)	250	170		5-6
	Kip schnitzels (n. 3)	300	170		6-7
	Gehaktballetjes (n. 8-10)	400	160		7-9
GROENTEN	Artisjokken	250	150		10-12
	Bloemkool	400	160		8-9
	Funghi	400	150		9-10
	Paddestoelen	300	170		11-12
	Zucchini	200	170		8-10

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 zelf begint te schuimen.

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.

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd minuten	
PATAT FRIET	Aangeraden hoeveelheid voor een goed frituur resultaat	180 (*)	190	fase 1	3-4
				fase 2	1-2
	MAX hoeveelheid (grens van toelaatbaarheid)	500	190	fase 1	6-7
				fase 2	1-2
AARDAPPEL KROKETTEN		500	190		7-8
VIS	Vissticks	300	190		4-6
	Garnalen	300	190		4-6
VLEES	Kip schnitzels (n. 3)	200	180		6-8

Waarschuwing: Alvorens de frituurmand te laten zakken, controleren of het deksel goed gesloten is.

(*) 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 onderdompelen.

STORINGEN IN DE FUNCTIONERING

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)
De helft van de inhoud van de frituurmand is maar gefrituurd.	De frituurmand draait niet tijdens het frituren	De bodem van de pan schoonmaken De ring van het draaisysteem van de frituurmand schoonmaken.