

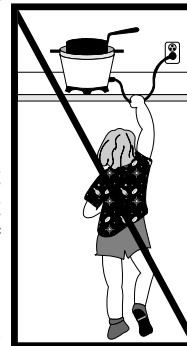
BESCHRIJVING

- | | |
|---|--|
| A Haak voor opening filterdeksel | M Minutenteller (indien voorzien) |
| B Afdekking antireukfilter | N Toets minutenteller (indien voorzien) |
| C Deksel | O Controlelampje |
| E Venster (indien voorzien) | P Schuifknop thermostaat en uitschakeling |
| F Opening voor controle van filter | Q Deurtje voor olieafvoer (indien voorzien) |
| G Schuifknop handgreep | R Olieafvoerslang "esay clean system" (indien voorzien) |
| H Handgreep frituurmand | S Snoeropwikkeling |
| I Drukknop voor opening deksel | |
| L Handgreep voor optillen apparaat | |

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Lees dit instructieboekje aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op die manier kunt u de beste resultaten behalen en het apparaat op de veiligste manier gebruiken.

- Dit apparaat is ontworpen voor het frituren van voedsel en is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of onklaar gemaakt worden.
- Schakel het apparaat niet in als het beschadigd is (b.v. na een val).
- Voordat de friteuse voor het eerst wordt gebruikt, moeten de bak en de frituurmand zorgvuldig worden afgewassen met warm water en een afwasmiddel; verwijder hierna het water dat in de bak is achtergebleven zorgvuldig.
- **De friteuse mag pas in werking worden gesteld nadat zij gevuld is met olie of vet. Als zij namelijk leeg wordt verwarmd, grijpt een veiligheidsvoorziening in die de werking onderbreekt.** In dergelijke gevallen moet u zich wenden tot één van onze erkende service-centra om het apparaat weer te kunnen gebruiken.
- Controleer voor het gebruik of de netspanning correspondeert met de spanning die wordt aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op deugdelijk geaarde stopcontacten met een minimum vermogen van 10A.
- **LAAT HET APPARAAT NOOIT BINNEN BEREIK VAN KINDEREN** terwijl het apparaat warm is.
- Het afvoerslangetje (indien voorzien) moet tijdens de werking altijd gesloten en in zijn behuizing opgeborgen zijn.
- Verplaats de friteuse niet terwijl de olie heet is, want dan ontstaat er gevaar op ernstige brandwonden.
- Als er olie uit de friteuse lekt, dient u contact op te nemen met de technische assistentie of met door het bedrijf geautoriseerd personeel.
- Trek de stekker nooit los door aan het snoer te trekken, maar pak altijd de stekker zelf vast.
- **Er kunnen ernstige brandwonden worden veroorzaakt als een friteuse valt. Laat het snoer nooit loshangen vanaf de rand van de ondergrond waarop de friteuse is geplaatst, want daar zouden kinderen gemakkelijk bij kunnen of zou het de gebruiker kunnen hinderen. Gebruik geen verlengsnoeren.**
- 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.
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen (L) tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen).
- 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.



VULLEN MET OLIE OF VET

- Til de frituurmand op in de hoogste stand door de handgreep omhoog te trekken (afb. 1).
- Open het deksel door op de knop I te drukken (afb. 1).
- Verwijder de mand door hem omhoog te trekken (afb. 2).

Bij verplaatsing naar boven of naar beneden van de frituurmand moet het deksel altijd gesloten zijn.

- Giet 2 l. olie in de bak (of 1,8 kg vet).

Het olieniveau moet zich altijd tussen de tekens van het minimum en het maximum bevinden.

Overschrijd het aangegeven maximum niveau nooit!

De beste resultaten worden behaald als er een goede kwaliteit pinda-olie wordt gebruikt. Meng geen verschillende soorten olie door elkaar. Als u stukken vet gebruikt, snijd hen dan in kleine stukjes om te voorkomen dat de friteuse aan het begin droog staat tijdens het verhitten; het is verder raadzaam om de thermostaat tijdens het voorverwarmen op de stand van 150°C te zetten. Laat het vet rechtstreeks in de bak smelten, niet in de frituurmand. Ga pas over tot het frituren als het vet geheel gesmolten is.

VOORVERWARMEN

1. Doe het voedsel dat gefrituurd moet worden in de frituurmand, maar maak hem niet te vol (max. 1 kg. v erse frites).
2. Zet de frituurmand in de bak in de bovenste stand en sluit het deksel door er licht op te drukken totdat de haken klikken.
3. Zet de thermostaat knop "P" op de gewenste temperatuur (afb. 3). Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, dooft het controlelampje.

BEGIN FRITUREN

1. Zodra het lampje dooft, mag de frituurmand in de olie worden ondergedompeld door de handgreep langzaam te laten zakken nadat de schuifknop "G" ervan naar achter is verschoven.
 - **Het is normaal als er onmiddellijk na deze handeling een aanzienlijke hoeveelheid erg hete damp uit de sleuven in het deksel naar buiten komt.**
 - **Het is eveneens normaal dat er tijdens de werking condensdruppels langs de plastic wanden van het apparaat naar beneden lopen.**
 - Onmiddellijk nadat het voedsel in de olie is ondergedompeld, aan het begin van het fritureren, wordt de binnenwand van het venster (indien voorzien) bedekt met damp, dat geleidelijk aan zal verdwijnen. Als het venster voor het frituren wordt ingesmeerd met olie zal de condens zich niet afzetten en is het zicht beter.

MODELLEN VOORZIEN VAN ELEKTRONISCHE MINUTENTELLER

1. Stel de frituurtijd in door op de toets "N" te drukken, op het display "M" verschijnen de ingestelde minuten.
2. Onmiddellijk erna beginnen de cijfers te knipperen, hetgeen wil zeggen dat de frituurtijd begonnen is. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
3. Als de tijd fout ingesteld is, kan een nieuwe frituurtijd worden ingesteld door de toets langer dan 2 seconden ingedrukt te houden. Het display keert terug op nul, en de handelingen dienen te worden herhaald vanaf punt 1.
4. De minutenteller zal het einde van de frituurtijd aangeven met twee series pieptonen ongeveer 20 seconden na elkaar. Om het geluidssignaal uit te zetten is het voldoende op de toets "N" van de minutenteller te drukken.

LET OP: de minutenteller schakelt het apparaat niet uit.

Vervanging van de batterij van de minutenteller (afb. 4)

- Haal de minutenteller van zijn plaats door hem aan de rechterkant op de lichten (zie afb. 4A).
- Draai het batterijdeksel op de achterkant ervan tegen de klok in (afb. 4B), totdat hij losraakt.
- Vervang de batterij door een exemplaar van hetzelfde type.

EINDE FRITUREN

Haal de frituurmand aan het einde van de frituurtijd omhoog en controleer of het voedsel de gewenste bruine kleur heeft. Bij de modellen met venster kan dit worden gecontroleerd door er doorheen te kijken, zonder het deksel open te maken. Als u van mening bent dat de bereiding is voltooid, zet het apparaat dan uit door de thermostaatknop in de stand "Off" te schuiven totdat u de interne schakelaar hoort klikken.

Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand even in hoge stand in de friteuse te laten staan.

N.B.: Bij het frituren in twee fasen (vb. aardappelen), heft u de frituurmand na de eerste fase, wacht u tot het controlelampje dooft en dompelt u het mandje opnieuw onder in de olie (zie bijgevoegde tabel).

DE OLIE OF HET VET FILTEREN

Wij adviseren om na elk gebruik het olie of het vet te filteren, omdat anders deeltjes van het voedsel, in het bijzonder wanneer dit gepaneerd of met meel bedekt is, in de vloeistof achterblijven en zullen aanbranden, waardoor de olie of het vet sneller van kwaliteit zal verslechteren.

Controleer of de olie voldoende is afgekoeld - wacht ongeveer 2 uur.

Modellen zonder afvoerslangetje

1. Het deksel opendoen en de pan legen aan één van de zijanten (linker zijkant of rechterzijkant van de pan).
2. Veeg eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak.
3. Het mandje aan de rand van de bak vasthaken en op de bodem van het mandje de bij de uitrusting horende filter leggen. De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst.
4. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt.

N.B: De op deze manier gefilterde olie kan in de frituurpan bewaard worden. Indien tussen het ene gebruik en het volgende echter langere tijd zou verlopen, is het raadzaam de olie in een afgesloten bak te bewaren om te voorkomen dat de olie verslechterd. Het is een goede gewoonte om de olie die gebruikt wordt voor het frituren van vis en de olie die gebruikt wordt voor het frituren van andere etenswaren afzonderlijk te bewaren.

- * **Indien vet gebruikt wordt, erop letten dat het niet té veel afkoelt, omdat dan het vet zou stollen.**

Modellen met afvoerslangetje

Ga als volgt te werk:

1. Open het deksel van de friteuse en verwijder de frituurmand. **Controleer of de olie voldoende is afgekoeld, wacht ongeveer 2 uur.**
2. Open het deurtje (Q) zoals aangegeven op afb. 5 en haal het afvoerslangetje "R" naar buiten.
3. Haal de dop (afb. 6) weg en knijp tegelijkertijd het slangetje met twee vingers af om te vermijden dat er olie of vet naar buiten lopen voordat de slang op een bak is gericht. Laat de olie of het vet in een bak lopen.
4. Verwijder eventuele achtergebleven resten uit de bak met behulp van een spons of absorberend papier.
5. Plaats nadat de olie is weggelopen het afvoerslangetje weer terug in zijn behuizing, **nadat de dop weer is aangebracht.**
6. Zet de frituurmand weer in hoge positie en leg één van de bijgeleverde filters op de bodem van de frituurmand (afb. 7). De filters zijn verkrijgbaar bij uw dealer of bij onze service-centra.
7. Giet vervolgens de olie of het vet weer terug in de friteuse, heel langzaam, om te vermijden dat het filter overloopt (afb. 8).

Opmerkingen: de zodoende gefilterde olie kan in de friteuse worden bewaard. Als er echter veel tijd verloopt tussen de ene bereiding en de andere, is het raadzaam de olie te conserveren in een afgesloten houder, om verslechtering van de kwaliteit te vermijden.

Om de olie uit de bak te laten vloeien moet het afvoerslangetje naar buiten worden gehaald en moet te werk gegaan worden zoals op afb. 9.

Het is raadzaam de olie in een afgesloten houder te bewaren, om verslechtering van de kwaliteit te vermijden.

Als er vet wordt gebruikt, moet u erop letten dat dat niet te veel afkoelt, want dan wordt hij hard.

VERVANGING VAN HET REUKFILTER

In de loop der tijd wordt het antireukfilter in het deksel minder effectief. Als het filter van kleur veranderd, hetgeen zichtbaar is door de opening van afb. 10 van het binnendecksel, wil dat zeggen dat het filter moet worden vervangen. Dit dient te worden gedaan door de plastic filterafdekking (afb. 11) te verwijderen door de haak in de richting van de pijl 1, en vervolgens in de richting van pijl 2 te duwen. Vervang de filters.

N.B. Het witte filter moet tegen het metalen deel komen en het zwarte filter daar bovenop.

Hermonteer vervolgens het filterdeksel (afb. 12).

REINIGING

Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

☛ **Dompel de friteuse nooit onder in water en houd hem niet onder de kraan. Als er water in het apparaat naar binnen filtert, zou dat elektrische schokken kunnen veroorzaken.**

Dompel het deksel nooit in water onder zonder eerst de filters te hebben verwijderd.

Maak de bak van het apparaat als volgt schoon:

- **Controleer of de olie voldoende afgekoeld is (wacht ongeveer 2 uur).** Verwijder de olie of het vet zoals eerder beschreven in de paragraaf "De olie of het vet filteren".
- Verwijder achtergebleven resten uit de bak met behulp van een spons of absorberend papier.
- Was de bak met warm water en een afwasmiddel, spoel hem af en maak hem zorgvuldig droog.
- Het wordt geadviseerd de frituurmand regelmatig schoon te maken, en eventuele afzettingen te verwijderen.
- De frituurmand mag in de vaatwasmachine worden gewassen.
- Maak de buitenkant van de friteuse na elk gebruik droog met een zachte, vochtige doek zodat spatten en olie of condens worden verwijderd.
- Het deksel is verplaatsbaar, om het te verwijderen als volgt te werk gaan: Het deksel naar achteren duwen / zie pijl "1", fig. 10) en tegelijkertijd naar boven trekken (zie pijl "2", fig.10).
- Na het wassen goed afdrogen: het eventuele achtergebleven water op de bodem van de bak en vooral in het afvoerbusje verwijderen. Dit om te vermijden dat er tijdens de werking gevaarlijke, hete oliespatten naar buiten komen.

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.

ADVIEZEN VOOR HET FRITUREN

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Wanneer de olie onder het MIN.-niveau komt, moet nieuwe olie worden toegevoegd. Het is het beste om de olie zo nu en dan helemaal te verversen, niet alleen om een goede smaak te bewaren, maar ook om het gefrituurde voedsel beter verteerbaar te maken.

De duur van de frituurvloeistof hangt ook af van wat er gefrituurd wordt: gepaneerd voedsel maakt de olie bijvoorbeeld vuiler dan gewone frituur.

Wij adviseren om de olie om de 5-8 keer frituren helemaal te vervangen, en hoe dan ook als:

- hij slecht begint te ruiken
- er rook ontstaat tijdens het frituren
- de olie donker wordt.

OP DE JUISTE MANIER FRITUREN

- **Voedsel dat gefrituurd moet worden mag pas in de olie worden ondergedompeld wanneer deze op de juiste temperatuur is, d.w.z. wanneer het controlelampje is gedoofd.**
- Doe de frituurmand niet te vol. Daardoor zou de olietemperatuur plotseling sterk dalen en wordt het voedsel te vet en niet gelijkmatig gefrituurd.
- Controleer of het voedsel dun is en een gelijke dikte heeft, omdat te dikke stukken van binnen slecht gaar worden, ondanks hun mooie uiterlijk, terwijl stukken met een gelijke dikte allemaal tegelijk de ideale gaarheid bereiken.
- **Droog het voedsel perfect af alvorens het in de olie of het vet onder te dompelen**, aangezien vochtig voedsel niet knapperig wordt bij het frituren (vooral frites), en we raden aan om voedsel dat veel water bevat (vis, vlees, groente) te paneren of met meel in te wrijven, erop lettend dat het overtollige paneermeel of meel wordt weggehaald voordat het in de olie terecht komt.

FRITUREN VAN NIET-INGEVROREN VOEDSEL

Raadpleeg de volgende tabel, maar bedenk daarbij dat de tijden en temperaturen die worden aangegeven voor het frituren bedoeld zijn als indicatie, en moeten worden bijgesteld op grond van de hoeveelheid voedsel en de persoonlijke smaak.

Voedsel		Max. hoeveel. gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Verse frites	halve portie	500	190	1e fase 5 - 6 2e fase 2 - 3
	hele portie	1000	190	1e fase 7 - 9 2e fase 6 - 8
Vis	Calamari	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Scampi-staarten	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Inktvisjes	500	170	12 - 13
	Schol	400	160	8 - 9
Vlees	Runderkoteletten (1)	300	170	8 - 9
	Kippebouten (1)	300	170	7 - 8
	Gehaktballen (13)	550	160	7 - 8
Groenten	Artisjokken	250	150	11 - 12
	Bloemkool	400	160	9 - 10
	Paddestoelen	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 schijven)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRITUREN VAN DIEPVRIESVOEDSEL

1. Diepvriesproducten hebben zeer lage temperaturen. Als gevolg daarvan is het onvermijdelijk dat zij een aanzienlijke verlaging van de temperatuur van de olie of het vet veroorzaken. Om een goed resultaat te behalen, adviseren wij u de maximum hoeveelheden die in de onderstaande tabel worden geadviseerd voor het te fritureren voedsel niet te overschrijden.
2. **Diepvriesvoedsel is vaak bedekt met ijskristallen**

die zoveel mogelijk moeten worden verwijderd voor het frituren. Dompel de frituurmand vervolgens uiterst langzaam onder in de olie om te voorkomen dat de olie gaat koken.

Alvorens de frituurmand onder te dompelen, controleren of het deksel goed gesloten is.

De bereidingstijden zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast op grond van de begintemperatuur van het te frituren voedsel en op grond van de temperatuur die wordt aanbevolen door de fabrikant van het diepvriesproduct.

Voedsel	Max. hoeveel. gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites	300(*)	190	1e fase 5 - 6 2e fase 2 - 3
Aardappelkroketten	500	190	7 - 8
Vis Vissticks	300	190	6 - 7
Garnalen	300	190	6 - 7
Vlees 2 kippenbouten	200	190	7 - 8

(*) Dit is de aanbevolen dosis voor een optimale frituur. Natuurlijk is het mogelijk een grotere hoeveelheid diepvriesfrites te frituren, maar bedenk daarbij dat de frites wat vettiger zal zijn, als gevolg van de plotselinge temperatuurdaling van de olie bij het onderdompelen van het voedsel.

STORINGEN IN DE WERKING

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er ontstaan slechte geuren	Het reukfilter is verzadigd. De olie is van kwaliteit verslechterd De olie of het vet is niet geschikt	Vervang het filter Vervang de olie of het vet Gebruik goede pinda-olie
De olie loopt over	Te snelle onderdompeling van de frituurmand. Het olieniveau in de friteuse is boven het maximum Het voedsel dat in de olie is ondergedompeld, is niet genoeg gedroogd. De maximaal aanbevolen hoeveelheid voedsel is overschreden.	Dompel de mand langzaam onder. Verminder de hoeveelheid olie in de bak. Maak het voedsel goed droog 1 kg (verse frites)
De olie wordt niet warm	De friteuse is eerder zonder olie in werking gesteld, waardoor de zekering kapot is gegaan.	Wendt u tot de service-dienst (de zekering moet worden vervangen).