

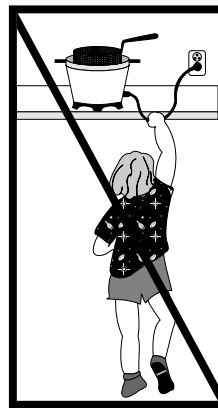
NL

B E L A N G R I J K

- Lees aandachtig deze handleiding, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op die manier staat u borg voor de beste resultaten en een maximale gebruiksveiligheid.
- Zoals voor alle elektrische apparaten, hebben de instructies betrekking op de meeste situaties die zich kunnen voordoen; gebruik de friteuse steeds met voorzichtigheid en gezond verstand, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Dit apparaat is bestemd om voedingsmiddelen te frituren, en voor uitsluitend huishoudelijk gebruik. Het apparaat dient voor geen enkel ander doel te worden aangewend of op geen enkele manier te worden veranderd.
- Het apparaat niet aanzetten wanneer het beschadigd is (vb. na een val).
- Alvorens het apparaat in gebruik te nemen, controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met een minimumvermogen van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding. (Als de stekker en het stopcontact niet compatibel zijn, wordt het stopcontact vervangen door een bekwaam technicus).
- Plaats het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Dompel de friteuse niet onder in water. Het water kan in het apparaat dringen en een elektrische schok veroorzaken.
- Het apparaat is warm tijdens de werking. **HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**
- Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Verplaats de friteuse niet als de olie heet is.
- **Om het apparaat te verplaatsen, gebruikt u de daarvoor bestemde handvaten "V". (Til het apparaat nooit op met behulp van de handgreep van de frituurmand).**
- De friteuse wordt pas aangezet nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de friteuse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking dat het apparaat uitschakelt. In

dit geval wendt u zich tot het dichtstbijzijnd erkend service-centrum, voor de vervanging van het mechanisme.

- Als olie uit het apparaat lekt, wendt u zich tot een service-centrum of tot de fabrikant.
- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, de oliepan, de frituurmand en het deksel (verwijder de filters) wassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Laat doorheen het aftappijpje van de olie warm water met vloeibaar afwasmiddel stromen en droog alle elementen goed af.
- De materialen en voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform de EG-richtlijn.
- Tijdens de werking, wordt het aftappijpje van de olie altijd dicht gehouden en opgeborgen in het speciale opbergvak
- Bij het eerste gebruik, kan het apparaat rook afgeven. Dit is normaal, en de rook verdwijnt na een paar minuten. De ruimte dient te worden verlucht.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken door kinderen of gebrekkige personen.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Laat het stroomsnoer nooit van het draagvlak hangen waarop de friteuse staat, om te vermijden dat kinderen het vastgrijpen of volwassenerover struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Indien het stroomsnoer moet worden vervangen, zorgt u ervoor dat het nieuwe snoer van het type H05VVF is met drie draden van 1 mm². Het nieuwe stroomsnoer dient conform de geldende veiligheidsvoorschriften te zijn en moet dezelfde diameter als het originele stroomsnoer hebben.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|--|
| A. Frituurmand voor metalen handgreep (indien aanwezig) | L. Deksel |
| B. Metalen handgreep voor frituurmand (indien aanwezig) | M. Opening voor controle filter |
| C. Schuifknopje "lock" handgreep (indien aanwezig) | N. Display van de klok (indien aanwezig) |
| D. Frituurmand voor plastic handgreep (indien aanwezig) | O. Drukknop van de klok (indien aanwezig) |
| E. Plooibare plastic handgreep voor frituurmand (indien aanwezig) | P. Deurtje opbergvak aftappijpje (indien aanwezig) |
| F. Schuifknopje handgreep (indien aanwezig) | Q. Aftappijpje olie (indien aanwezig) |
| G. Sluithaak filterlid | R. Dop aftappijpje (indien aanwezig) |
| H. Filterlid | S. Controlelampje |
| I. Handvat om deksel te openen | T. Thermostaatknop en ON/OFF-knop (aan/uit) |
| | U. Voetje |
| | V. Handvat om het apparaat op te tillen |
| | Z. Snoervak |

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Alvorens het apparaat te gebruiken, controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het apparaat.
- Vóór het gebruik, wast u de oliepan, het deksel (verwijder de filters) en de frituurmand met warm water, en droogt u de oliepan zorgvuldig af.
- De friteuse wordt pas aangezet nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de friteuse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking dat het apparaat uitschakelt. In dit geval wendt u zich tot het dichtstbijzijnde erkend service-centrum alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken.

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Open het deksel "L" door het handvat "I" in de richting van de pijl 1 te trekken en het deksel op te tillen in de richting van de pijl 2 (zie fig. 1). Verwijder de accessoires.
- Giet 1,3 liter olie in de oliepan (of 1,2 kg vet).

WAARSCHUWING

Het niveau moet zich steeds tussen de MAX/MIN-aanduidingen in de oliepan bevinden.

Gebruik de friteuse niet wanneer de olie onder het MIN-niveau gezakt is: het beveiligingsmechanisme kan in werking treden; voor de vervanging wendt u zich tot een van onze service-centra.

De beste resultaten worden bekomen met een olie van goede kwaliteit. Vermijd verschillende types olie te mengen. Als u een blok vet gebruikt, snijdt u dit blok in kleinere stukjes, zodat de friteuse niet opwarmt zonder een gelijkmatige verdeling van het vet. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

BEGIN FRITUREN

1. Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand, maar maak hem niet te vol (max. 0,7 kg rauwe frites). Voor een gelijkmatig bakresultaat, is het aangewezen de etenswaren vooral

- aan de rand van de frituurmand te schikken. Voor het frituren van diepgevroren etenswaren, controleert u of er niet te veel ijskristallen zijn (zie frituren van diepgevroren etenswaren).
2. Sluit het deksel met een lichte druk naar beneden toe, tot u een "klik" hoort.
 3. Draai de thermostaatknop "T" op de gewenste temperatuur (fig. 2). Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje "S".
 4. Van zodra het controlelampje gedoofd is, laat u de frituurmand langzaam in de olie zakken. Voor de frituurmanden voorzien van:

Een metalen handgreep

- Controleren of de schuifknop "lock" achteruit staat.
- De handgreep "B" in de frituurmand "A" steken (fig. 3) en de schuifknop "lock" zoveel mogelijk naar voor duwen (fig. 4).
- Alvorens de frituurmand onder te dompelen of te heffen, steeds controleren of de schuifknop van de handgreep naar voor staat.
- Haal de handgreep van de frituurmand en sluit het deksel.

Plooibare plastic handgreep voor frituurmand

- Draai de handgreep van de kipbare frituurmand "E" tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 5).
 - Draai de handgreep van de frituurmand "E" naar boven tot de schuifknop van de handgreep "F" vastklikt (stand 3 in fig. 6).
 - Sluit het deksel. Om de handgreep te laten zakken, de knop "F" naar achter schuiven en de handgreep naar beneden draaien.
- Het is normaal dat zich wat druppeltjes condensvocht vormen rond de handgreep van de frituurmand, wanneer het apparaat in werking is.
- *Het is volkomen normaal dat uit het filterlid "H" nogal wat hete stoom vrijkomt, net na deze handeling*

DE MODELLEN UITGERUST MET EEN ELEKTRONISCHE KLOK

Stel de baktijd in met behulp van de knop "O", waarna op de display "N" de ingestelde tijd verschijnt.

De cijfers beginnen onmiddellijk te knipperen, wat betekent dat de baktijd begint terug te tikken. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Als u zich vergist, kunt u de frituurtijd opnieuw instellen door de knop meer dan 2 seconden lang ingedrukt te houden. De display wordt teruggesteld en u kunt de tijd weer instellen.

De klok signaleert het einde van de baktijd met twee biepreeksen met een interval van 20 seconden.

Om het signaal uit te schakelen drukt u op de knop van de klok "O".

WAARSCHUWING: de klok schakelt het apparaat niet uit.

Vervanging van de batterijen van de klok

- Haal de klok uit zijn zitting (fig. 7).
- Draai het deksel van de batterij (fig. 8) in tegenwijzerzin tot hij opengaat.
- Vervang de batterij door een batterij van hetzelfde type.
- Hermonteer de klok.

Als het apparaat wordt vervangen of weggegooid, dient de batterij te worden verwijderd en geëlimineerd overeenkomstig de geldende milieuwetgevingen.

NA HET FRITUREN

Als de baktijd om is, tilt u de frituurmand op en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn. Bij de modellen voorzien van een metalen handgreep, deze handgreep in de frituurmand steken (fig. 3) en de schuifknop "lock" "C" naar voor schuiven.

Als de etenswaren naar uw mening genoeg gebakken zijn, zet u het apparaat af door de thermostaatknop op "OFF" te zetten tot u een "klik" hoort.

Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand in de hoogste stand te zetten in de friteuse. Nota: Bij het frituren in twee fasen (vb. frites), heft u de frituurmand na de eerste fase en wacht u tot het controlelampje opnieuw dooft. Daarna dompelt u de frituurmand nogmaals onder in de olie (zie de bijgevoegde tabellen)

FILTREREN VAN DE OLIE OF HET VET

Het is raadzaam deze handeling uit te voeren na elke frituurbeurt, in het bijzonder wanneer u gepaneerde of met meel bestrooide etenswaren hebt gefrituurd. De restjes etenswaren die achterblijven in de olie verbranden gemakkelijk, waardoor de olie of het vet sneller bederft.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is (wacht ongeveer twee uur).

Verplaats de friteuse naar de rand van het draagvlak (fig. 9). **Om te voorkomen dat de friteuse omkantelt terwijl u de olie filtreert, controleert u of de voetjes "U" steeds op het draagvlak steunen (fig. 9).**

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPPIJPJE VOOR OLIE

Als volgt te werk gaan:

1. Verwijder de frituurmand.
2. Open het deurtje "P" (zoals in fig. 10) en haal het aftappijpje van de olie "Q" uit het opbergvak.
3. Verwijder de dop "R" (zoals in fig. 10) en nip tegelijk het pijpje met twee vingers toe, om te voorkomen dat olie uit het pijpje lekt vóórdat dit laatste in een recipiënt wordt gericht.
4. Vang de olie op in een recipiënt (fig. 11), en let erop dat dit recipiënt niet overloopt. Ledig de friteuse nooit door haar over te hellen of om te draaien (fig. 12).
5. Haal eventuele restjes etenswaren uit de oliepan, met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
6. Breng de dop weer op het aftappijpje, rol het aftappijpje op in zijn opbergvak en sluit het deurtje.
7. Haak de frituurmand vast aan de rand van de friteuse en leg de bijgeleverde filter op de bodem van de mand (fig. 13). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een servicecentrum.
8. Doe de olie of het vet heel langzaam in de oliepan, en zorg ervoor dat de filter niet overloopt (fig. 14).

N.B.: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse zelf worden bewaard. Het is evenwel raadzaam, indien lange tijd verstrijkt tussen twee bakbeurten, de olie op een donkere plaats en in een gesloten recipiënt te bewaren, om bederfing te voorkomen.

Het is aangewezen de olie gebruikt voor het frituren van vis gescheiden te houden van de olie die gebruikt wordt om andere etenswaren te frituren.

Indien u reuzel of spek gebruikt, niet te lang laten afkoelen om te voorkomen dat deze hard wordt.

MODELLEN ZONDER AFTAPPIJPJE VOOR OLIE

Als volgt te werk gaan:

1. Het deksel verwijderen (fig. 15) en de oliepan leegmaken, zoals geïllustreerd in figuur 16.
2. Haak de frituurmand vast aan de rand van de friteuse en leg de bijgeleverde filter op de bodem van de mand (fig. 13). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een servicecentrum.
3. Doe de olie of het vet heel langzaam in de oliepan, en zorg ervoor dat de filter niet overloopt (fig. 14).

N.B.: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse zelf worden bewaard. Het is evenwel raadzaam,

indien lange tijd verstrijkt tussen twee bakbeurten, de olie op een donkere plaats en in een gesloten recipiënt te bewaren, om bederfing te voorkomen. Het is aangewezen de olie gebruikt voor het frituren van vis gescheiden te houden van de olie die gebruikt wordt om andere etenswaren te frituren.

Indien u reuzel of spek gebruikt, niet te lang laten afkoelen om te voorkomen dat deze hard wordt.

VERVANGING VAN DE GEURFILTERS

Mettertijd worden de geurfilters die zich in het deksel bevinden minder efficiënt. Als de filter van kleur verandert, wat u kunt zien door de opening "A" in fig. 17 aan de binnenkant van het deksel, betekent dit dat de filter moet worden vervangen. Hiervoor verwijdert u het filterlid in plastic "H" (fig. 18) door de haak "G" in de zin van het pijltje 1 te drukken, waarna u het filterlid optilt in de zin van het pijltje 2. Vervang de filters.

N.B.: de witte filter steunt op het metalen gedeelte (fig. 19) en het gekleurde deel is naar boven toe gekeerd (naar de zwarte filter toe).

Hermonteer het filterlid, en let erop dat de voorste haken correct worden geplaatst (zoals geïllustreerd in figuur 19).

Zet het apparaat niet aan als de filters versleten zijn, want dit kan geurtjes veroorzaken en de vrijgave van de damp belemmeren

ONDERHOUD

Vóór elke onderhoudsbeurt trekt u de stekker uit het stopcontact.

*** Dompel de friteuse nooit onder in water en spoel hem nooit af onder stromend kraantjeswater. Het water kan binnendringen in het apparaat en een kortsluiting of elektrische schok veroorzaken.**

Nadat de olie gedurende ongeveer twee uur heeft kunnen afkoelen, tapt u de olie of het vet af zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtreren van de olie of het vet".

Verwijder het deksel door het voorzichtig naar boven te trekken (fig. 15).

Verwijder de filters vooraleer u het deksel onderdompelt in water.

Om de oliepan van de friteuse schoon te maken, gaat u als volgt te werk:

- Was de oliepan met warm water en vloeibaar afwasmiddel, spoel en droog grondig af. Voor de modellen voorzien van een aftappijpje voor de olie, kan het nuttig zijn de friteuse op de afdrupplaat naast de spoelbak te zetten met het aftappijpje in de spoelbak. In deze positie kunt u een kan met een warm zeepsopje en een zachte borstel gebruiken om de oliepan schoon te maken: het vuil water loopt rechtstreeks in de spoelbak (fig. 20).
- Om het aftappijpje van de olie van binnen schoon te maken, gebruikt u het bijgeleverde borsteltje (fig. 21). Koppel het pijpje altijd los vooraleer u het borsteltje gebruikt.
- Het is raadzaam de frituurmand regelmatig schoon te maken, en eventuele restjes etenswaren zorgvuldig te verwijderen.
- Droog de buitenkant van de friteuse af met een zachte en vochtige doek om eventuele spatten en druppels olie of condenswater te verwijderen.
- Reinig en droog de pakking om te voorkomen dat deze gaat vasthechten aan de friteuse wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- **Na het wassen, droogt u alles af. Verwijder eventueel stilstaand water op de bodem van de oliepan, en in het bijzonder in het aftappijpje van de olie. Op die manier voorkomt u hete oliespaten tijdens de werking van het apparaat.**
- De frituurmand en de relatieve handgrepen mogen in de vaatwasmachine.

MODEL MET ANTI-AANBAKPAN

Om de anti-aanbakpan schoon te maken gebruikt u een zachte doek en een neutraal schoonmaakmiddel. Gebruik nooit schurende producten.

TIPS VOOR HET FRITUREN

HOE LANG GAAT DE OLIE OF HET VET MEE

De olie of het vet mag nooit onder het minimumniveau zakken. Af en toe moet u de olie of het vet volledig vervangen. De levensduur hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden.

Gepaneerd voedsel, bijvoorbeeld, vervuilt de olie meer dan andere etenswaren.

Zoals bij alle frituses, bederft olie die meerdere keren wordt verhit! Daarom dient u de olie of het vet dus regelmatig volledig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik en filtering.

Het is raadzaam de olie volledig te vervangen na 5/8 frituurbeurten of in de volgende gevallen:

- geurtjes
- rook tijdens het frituren
- de olie heeft een donkere kleur gekregen

GOED FRITUREN

- Het is belangrijk voor elk recept de aanbevolen temperatuur te volgen. Bij een te lage temperatuur, neemt het voedsel olie op. Bij een te hoge temperatuur wordt direct een korst gevormd en blijft het voedsel vanbinnen rauw.
- **De te frituren etenswaren worden alleen ondergedompeld in de olie als deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje gedoofd is.**
- Doe de frituurmand niet te vol, anders daalt de temperatuur van de olie te snel, en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd.
- 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.
- Controleer of de etenswaren in dunne en evengrote stukken gesneden zijn. Te dik gesneden stukken worden moeilijk gaar vanbinnen, ook al zien ze er vanbuiten goed gebakken uit, terwijl stukken met dezelfde dikte gelijktijdig gaar zijn.
- **Maak de etenswaren perfect droog voor u ze onderdompelt in olie of vet.** Te vochtige etenswaren zijn mals na de baktijd (vooral frites). Het is raadzaam vochtrijke etenswaren (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel te bestrooien alvorens ze onder te dompelen in de olie.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Type etenswaar		Maximale hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
FRITES	halve porties	350	190	1° onderdompeling 4-5 2° onderdompeling 1-2
	volledige portie	700	190	1° onderdompeling 9-10 2° onderdompeling 2-3
VIS	Calamares	250	160	6-7
	Ronde koekjes	250	160	6-7
	Scampistaarten	250	160	5-6
	Sardines	250	170	6-7
	Inktvisjes	250	160	6-7
	Tong (1)	130	160	5-6
VLEES	Rundskoteletten (1)	120	160	5-7
	kipschnitzels (2)	240	180	4-6
	kippenbouten (2)	300	180	20-25
	Gehaktballetjes (6)	250	160	4-6
GROENTEN	Artisjokken	150	150	5-6
	Bloemkool	200	160	4-5
	Champignons	200	150	4-5
	Aubergines (2 schijven)	50	170	3-4
	Courgettes	150	160	5-6

Denk eraan dat de baktijden en temperaturen bij benadering zijn en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van de frituurolie of -vet behoorlijk omlaag halen. Om een goed resultaat te bekomen, raden we aan de hoeveelheden aangeduid in de volgende tabel niet te overschrijden.
- Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen, die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Hiervoor schudt u de frituurmand.** Laat daarna de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat deze niet overkookt.

De baktijden zijn bij benadering en moeten worden aangepast aan de begintemperatuur van de te frituren etenswaren en de temperatuur aangeduid op de verpakking van het diepgevroren product.

Etenswaar		Maximale hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
FRITES		200 (*)	190	1° onderdompeling 2-4 2° onderdompeling 1-2
AARDAPPELKROKETTEN		350	190	6-7
VIS	Kabeljauwsticks (6)	150	190	4-5
	Garnalen	150	190	4-5
VLEES				
	Kippenbouten (n. 1)	120	190	3-5

(*) De aanbevolen hoeveelheid om een uitstekend bakresultaat te bekomen. U kunt uiteraard een grotere hoeveelheid frites bakken, maar houdt er dan rekening mee dat de frites wat vetter zullen zijn omwille van een plotselinge daling van de temperatuur van de olie wanneer u de frituurmand onderdompelt.

PROBLEMEN BIJ DE WERKING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geurtjes.	De geurfilter is aan vervanging toe. De olie is bedorven. De bakvloeistof is niet geschikt.	De filters vervangen. De olie of het vet vervangen. Gebruik zonnebloemolie of plantaardige olie van goede kwaliteit.
De olie kookt over.	De olie is bedorven en vormt bijgevolg te veel schuim. U hebt niet voldoende afgedroogde etenswaren ondergedompeld in de olie. U hebt de oliepan te snel in de olie laten zakken. Het niveau van de olie overschrijdt het MAX-niveau.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Dompel de etenswaren langzaam onder. Doe minder olie in de oliepan.
De etenswaren krijgen geen bruinebakken kleurtje tijdens de bakfase	De temperatuur van de olie is te laag. De frituurmand is te vol.	Selecteer een hogere temperatuur. Doe minder etenswaren in de frituurmand.
De olie verhit niet.	De friteuse is in gebruik genomen zonder olie in de oliepan, zodat de thermische beveiliging defect is.	Wendt u zich tot een Service-centrum (om de beveiliging te laten vervangen)