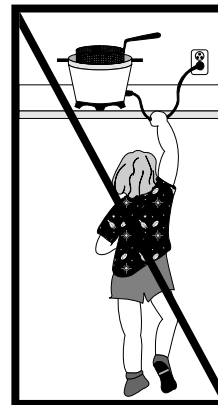


NL

B E L A N G R I J K

- 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.
- 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 minimum vermogen 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.
- Raak het kijvenstertje niet aan tijdens het frituren, omdat dit heel warm wordt.
- **Om het apparaat te verplaatsen, gebruikt u de daarvoor bestemde handvaten "J". (Hef het apparaat nooit 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 dichtstbijzijnde erkend service-centrum voor de vervanging van het mechanisme.**
- Als olie uit het apparaat lekt, wendt u zich tot een technisch service-centrum of tot de fabrikant.
- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, wast u grondig de volgende onderdelen:
De frituurpan, de frituurmand, het deksel (verwijder de filters) 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 volwassenen erover 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. Opening voor controle filter | L. Voetje |
| B. Handgreep frituurmand | M. Display van de klok (niet alle modellen) |
| C. Schuifknopje handgreep | N. Drukknop van de klok (niet alle modellen) |
| D. Deksel | O. Aftappijpje olie |
| E. Kijkvenstertje (niet alle modellen) | P. Controlelampje |
| F. Filterlid | Q. Thermostaatknop en ON/OFF-knop (aan/uit) |
| G. Friturmand | R. Drukknop opening deksel |
| H. Sluithaak filterlid | S. Deurtje opbergvak aftappijpje |
| I. Snoervak | |
| J. Handvat om het apparaat op te tillen | |
| K. Dop van het aftappijpje | |

GEbruIKSAANWIJZINGEN

- Alvorens het apparaat te gebruiken, controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het apparaat.
- Vóór het gebruik, wast u de frituurpan, het deksel (verwijder de filters) en de frituurmand met warm water, en droogt u de frituurpan 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

- Til de frituurmand op met behulp van de handgreep "B" en zet hem in de hoogste stand (fig. 1).
- **Het deksel wordt ALTIJD dicht gehouden wanneer u de frituurmand optilt of laat zakken.**
- Open het deksel "D" door te drukken op de drukknop "R" (fig. 2).
- Verwijder de frituurmand langs boven (fig. 3).
- Giet 2,2 liter olie in de oliepan (of 2 kg vet).

WAARSCHUWING

Het niveau moet zich steeds tussen de MAX/MIN-aanduidingen 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. 1,25 kg rauwe frites).
Voor het frituren van diepgevroren etenswaren, controleert u of er niet te veel ijskristallen zijn (zie frituren van diepgevroren etenswaren).
2. Zet de frituurmand in de frituurpan in de hoge stand (fig. 3) en sluit het deksel met een lichte druk naar beneden toe, tot u een klik hoort. Sluit het deksel steeds alvorens de mand te laten zakken, om te voorkomen dat hete olie uit de frituurpan spat.
3. Draai de thermostaatknop "Q" op de gewenste temperatuur (fig. 4). Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje "T".
4. Raak het kijkvenstertje niet aan tijdens het frituren, omdat dit heel warm wordt.
5. Van zodra het controlelampje gedoofd is, schuift u het knopje "C" naar achter en laat u de frituurmand in de olie zakken.
 - Het is normaal dat uit het filterlid "F" nogal wat stoom vrijkomt vlak na deze handeling.
 - Bij het begin van het frituren, net nadat u de etenswaren in de olie hebt laten zakken, bedampt het kijkvenstertje "E" aan de binnenkant (voor de modellen met kijkvenstertje), maar deze damp verdwijnt geleidelijk aan.
 - Het is normaal dat er zich druppeltjes condenswater vormen rond de handgreep van de frituurmand wanneer het apparaat in werking is.

DE MODELLEN UITGERUST MET EEN ELEKTRONISCHE KLOK

Stel de baktijd in met behulp van de knop "N", waarna op de display "M" 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 biepreksen met een interval van 20 seconden. Om het signaal uit te schakelen drukt u op de knop van de klok "O". U kunt de klok met een speciale clip vastmaken aan de kledij.

WAARSCHUWING: de klok schakelt het apparaat niet uit.

Vervanging van de batterijen van de klok

- Haal de klok uit zijn zitting (fig. 5).
- Verwijder het achterste klepje met behulp van een schroevendraaier (fig. 6).
- Draai het deksel van de batterij (fig. 7) 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, heft u de frituurmand en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn. Bij de modellen voorzien van een kijkvenstertje, kunt u de etenswaren controleren

zonder het deksel te openen.

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 houder van de frituurpan vast te haken.

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.

LET OP

Nooit de frituurpan legen door deze te kantelen of om te keren.

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

Verplaats de friteuse naar de rand van het draagvlak (fig. 8). **Om te voorkomen dat de friteuse omkantelt terwijl u filtreert, laat u het deksel open staan en controleert u of de voetjes "M" steeds op het draagvlak steunen (fig. 8).**

1. Het deksel van de frituurpan openen en de frituurmand verwijderen.
2. Het klepje "S" openen zoals aangegeven in fig. 9.
3. De afvoerbus "O" te voorschijn halen.
4. De dop "K" verwijderen en tegelijkertijd de bus dichtknijpen met twee vingers om te voorkomen dat de olie of het vet eruit loopt voordat de bus in een vat geplaatst is waar de olie in opgevangen kan worden (fig. 9.)
5. De olie of het vet in een vat laten lopen (fig. 10).
6. Eventuele achterbleven resten uit de pan verwijderen met behulp van een sponsje of keukenpapier.
7. Na deze handeling de afvoerbus weer op zijn plaats terug zetten met de dop erop.
8. De frituurmand terugzetten op de hoge stand en op de bodem van de frituurmand een van de bijgeleverde filters (fig. 12) leggen. De filters zijn verkrijgbaar bij onze wederverkopers of bij een van onze assistentie centra.
9. Hierna de olie of het vet heel langzaam, om te voorkomen dat het over het filter stroomt, weer teruggieten in de frituurpan (fig. 13).
10. De op deze manier gefiltreerde 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 u vast vet of spek gebruikt, laat u deze niet te veel afkoelen, om te vermijden dat hij te vast 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" (zie fig. 14) aan de binnenkant van het deksel, betekent dit dat de filter moet worden vervangen. Hiervoor verwijdert u het filterlid in plastic "F" (fig. 15) door de haak "H" 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. 16) 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 16).

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 "Filteren van de olie of het vet".

Verwijder het deksel door het voorzichtig naar voor (zie pijltje "1" in fig. 14) en naar boven (zie pijltje "2" in fig. 14) te trekken.

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. Het kan 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. 17).
- Om het aftappijpje van de olie van binnen schoon te maken, gebruikt u het bijgeleverde borsteltje (fig. 18). 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. (Om een vastgekleefd deksel te openen, tilt u het deksel met de hand op terwijl u tegelijk op de openingsknoppen drukt).
- **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 oliespatten tijdens de werking van het apparaat.**
- De frituurmand "B" moget 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 friteuses, 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

Etenswaren		Maximale hoeveelheid	Temperatuur °C	Baktijd in minuten
FRITES	Halve porties	600	170	1ste fase 7-9 2de fase 3-5
	MAXIMALE hoeveelheid (veiligheidslimiet)	1250	190	1ste fase 11-13 2de fase 3-4
	volledige hoeveelheid			
VIS	Calamares	550	160	9-10
	Scampistaarten	600	160	8-11
	Sardines	450	160	10-12
	Tong (2 stuks)	400	160	7-9
VLEES	Varkenskotelet (3-4 stuks)	350	170	7-9
	Kippenbouten (3-4 stuks)	350	180	6-8
	Gehaktballetjes (15 stuks)	600	170	7-9
GROENTEN	Uiringen	400	170	6-8
	Bloemkool	450	150	7-9
	Champignons	450	150	7-9
	Aubergines	350	150	8-10
	Courgettes	400	150	9-11

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

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Temperatuur °C	Baktijd in minuten
FRITES	Aanbevolen hoeveelheid voor voor een uitstekend bakresultaat	330 (*)	190	5-6
AARDAPPELKROKETTEN		600	190	6-7
VIS	Kabeljauwsticks	400	190	5-6
	Garnalen	400	190	4-5
VLEES	Kippenbouten (3 stuks)	300	190	4-5

WAARSCHUWING: *alvorens de frituurmand in de olie te laten zakken, controleer of het deksel goed dicht is*

(*) 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.	Vervang de filters. Vervang de olie of het vet. 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 frituurmand 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)