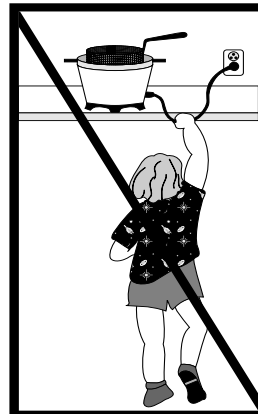


B E L A N G R I J K

NL

- 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 (O).**
- **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.
- De materialen en voorwerpen die in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform de EG-richtlijn.
- 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 **n i e u w e** 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 | I. Drukknop opening deksel |
| B. Handgreep frituurmand | L. Controlelampje |
| C. Frituurmand | M. Thermostaatknop en ON/OFF-knop (aan/uit) |
| D. Deksel | N. Voetje |
| E. Kijkvenstertje (niet alle modellen) | O. Handvat om het apparaat op te tillen |
| F. Filterlid | |
| G. Sluithaak filterlid | |
| H. Snoervak | |

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

- Open het deksel door te drukken op de drukknoop (I) (fig. 1) en verwijder de accessoires.
- Giet 2,2 liter olie (of 2 kg vet) in de oliepan.

De beste resultaten worden bekomen met aardnotenolie. Vermijd verschillende types olie te mengen. Als u een blok vet gebruikt, snijdt u dit blok in kleinere stukjes, zodat de friteuse gedurende de eerste minuten niet leeg opwarmt.

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.

VOORVERWARMING

1. Draai de thermostaatknop (M) op de gewenste temperatuur (fig. 2). Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje (L).
2. 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 teveel ijskristallen zijn en verwijdt u die door de frituurmand licht te schudden.

BEGIN FRITUREN

- **Van zodra het controlelampje (L) gedoofd is**, de frituurmand met de ingrediënten **langzaam** in de olie laten zakken, nadat de handgreep (B) in de frituurmand (C) werd gebracht, zoals aangegeven in fig. 3.
Haal de handgreep van de frituurmand en sluit het deksel.
- Raak het kijkvenstertje (indien aanwezig) niet aan tijdens het frituren, omdat dit heel warm wordt.
- Het is volkomen normaal dat, net na deze handeling, vrij veel hete damp vrijkomt uit de openingen in het deksel.
- **Het is al even normaal dat tijdens de werking druppeltjes condenswater van het deksel en langsheen de plastic wanden van het apparaat lopen.**

NA HET FRITUREN

Als de baktijd om is, haakt u de frituurmand vast aan de rand van de oliepan (fig. 4) 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 in de stand "O" te draaien tot u een "klik" hoort.

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 bloem bestrooide etenswaren hebt gefrituurd. De restjes etenswaren die achterblijven in de olie verbranden gemakkelijk, waardoor de olie of het vet sneller bederft.

1. Verwijder het deksel (fig. 5) en giet de oliepan aan een zijde leeg (fig. 6 – zijrand achteraan links of rechts van de oliepan) in een recipiënt.
2. Verwijder eventuele restjes uit de oliepan met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
3. Herplaats de frituurmand in de hoogste stand en leg op de bodem ervan een van de bijgeleverde filters (fig. 7). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of in onze servicecentra.
4. Vul de friteuse heel langzaam met de olie of het vet, zodat het niet over de filter heen loopt (fig. 8).

N.B.: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse worden bewaard. Als tussen twee frituurbeurten evenwel teveel tijd verloopt, is het raadzaam de olie te bewaren in een afgesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij slecht wordt. Het is ook aangeraden de olie om vis te frituren apart te bewaren van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren.

- ☛ **Indien u vet gebruikt, laat u deze niet teveel 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) aan de binnenkant van het deksel, betekent dit dat de filter moet worden vervangen. Hiervoor verwijdert u het filterlid in plastic (fig. 9) door de haak 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 wordt als eerste onder de zwarte filter ingevoerd. Het filterlid wordt op de zwarte filter geplaatst.

Hermonteer het filterlid, en let erop dat de voorste haken correct worden geplaatst (zoals geïllustreerd in figuur 10).

Zet het apparaat niet aan als de filters versleten zijn; 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 ongeveer twee uur heeft kunnen afkoelen, tapt u de olie of het vet af zoals beschreven in de paragraaf "Filtreren van de olie of het vet".

Verwijder het deksel door het voorzichtig naar voor (zie pijltje "1" in fig. 5) en naar boven (zie pijltje "2" in fig. 5) te trekken.

Verwijder de filters vooraleer u het deksel onderdompelt in water.

Om de uitneembare oliepan te reinigen, als volgt te werk gaan:

- Was de oliepan met warm water en vloeibaar afwasmiddel; vervolgens grondig afspoelen en afdrogen.
- Het is raadzaam de frituurmand regelmatig schoon te maken en eventuele restjes zorgvuldig te verwijderen.
- De buitenkant van de friteuse afdrogen met een zachte en vochtige doek, om eventuele spatten en druppels olie en condenswater te verwijderen.
- **Na het afwassen, elk onderdeel zorgvuldig afdrogen. Verwijder eventueel water dat achtergebleven is op de bodem van de oliepan.**
- De frituurmand (C) mag in de vaatwasmachine worden gewassen.

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, vervuult 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.
- 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 volledige hoeveelheid)	1250	190	1ste fase	11-13
				2de fase	3-4
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

(*) 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)