

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. Uitneembare bak
- B. Handgrepen voor optillen bak
- C. Handvat frituurmand
- D. Schuif handvat
- E. Frituurmand
- F. Deksel filter
- G. Sluiting filterdeksel
- H. Opbergvak voor het snoer
- I. Handvat om het apparaat op te tillen
- L. Steun
- M. Display minutenteller (niet voor alle modellen)
- N. Toets minutenteller (niet voor alle modellen)
- O. Controlelampje
- P. Knop voor thermostaat en aan- en uitzetten
- Q. Drukknop voor openen deksel
- R. Behuizing uitneembare bak
- S. Opening voor controle filter
- T. Deksel
- U. Kijkvenster (niet voor alle modellen)

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 electriciteitsnoer 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.**
- 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.
- 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.**

den nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de frituurpan leeg opgewarmd wordt, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor 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.**
- De uitneembare bak "A" dient telkens in zijn behuizing te worden geplaatst en eruit te worden gehaald door de kanteling van de behuizing te volgen. Doe dit alleen wanneer de olie en het apparaat koud zijn.
Als de bak "A" eenmaal in zijn behuizing "R" is geplaatst, dient u zich ervan te vergewissen dat hij helemaal goed zit, anders zou het deksel "T" beschadigd kunnen worden bij het sluiten.
- Het is volkomen normaal als het apparaat bij het eerste gebruik naar nieuw ruikt. Verlucht de ruimte.
- 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 "C" 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 "T" openen door op de drukknop "Q" te drukken (fig. 2).
- De frituurmand verwijderen door deze omhoog te trekken (fig. 3).

- 1,3 l. olie (of 1.1 kg vet) in de pan gieten.

LET OP: Het niveau dient altijd te liggen tussen de aanduidingen maximum en minimum. Controleer altijd het olieniveau wanneer de uitneembare bak "A" op zijn plaats zit.

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. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

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 "P" op de gewenste temperatuur instellen (fig. 4). Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, zal het controlelampje "O" 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 "D" 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 "Q" (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 "N" te drukken, het display "M" 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 "N" 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 "O" 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.

LET OP: 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).

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).

1. Verwijder het deksel (afb. 11) en de wegneembare bak "A" door de handgrepen "B" (afb. 7) op te tillen. Leeg de bak.
2. Verwijder alle restanten uit de bak met een spons of keukenpapier. **Breng de bak "A" aan in zijn behuizing "R"**
3. Zet de frituurmand in hoge positie en leg er een filter in. Deze filters zijn verkrijgbaar bij uw dealer of bij een erkend assistentiecentrum (afb. 10).
4. Giet de olie of het vet heel langzaam in de frituurpan, zonder dat de olie overloopt.

LET OP: wanneer de olie gefilterd is, kan hij weer in de frituurpan worden teruggedaan. Als de frituurpan dus een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, wordt geadviseerd de olie in een gesloten houder te doen, om verslechtering van de kwaliteit te vermijden. Het is het beste om voor het frituren van vis andere olie te gebruiken dan voor het frituren van andere soorten voedsel.

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 "S" 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 "G" te drukken in de richting van pijl 1, hierna omhoog tillen in de richting van pijl 2. De filters vervangen.

LET OP: Het witte filter dient te rusten op het metalen gedeelte (fig. 13) en het gekleurde gedeelte dient naar boven gericht te zijn (ofte wel 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 wegvloren zoals beschreven in de paragraaf "het filtreren van de olie of het vet".

De deksel eraf halen zoals aangegeven in 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:

- Haal de bak uit de bakbehuizing "R" en was hem af met warm water en een vloeibaar afwasmiddel.
- Zorgvuldig afspoelen en afdrogen; als hij in de vaatwasmachine wordt afgewassen, moet hij zodanig worden geplaatst dat de anti-aanbaklaag niet wordt bekrast.

De frituurpan nooit legen door deze te kantelen of ondersteboven te houden (fig. 14).

- Na de uitneembare bak "A" te hebben weggehaald, de binnenkant van de behuizing van de bak "R" en de buitenkant van de frituurpan schoonmaken met een zachte, vochtige doek, om spatten en eventuele kleine druppels olie of condens te verwijderen.
- 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 scher-

pe 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 te lage temperatuur, nemen de te frituren etenswaren teveel olie op. Bij een te 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, ofte wel wanneer het controlelampje uitgaat.**
- De frituurmand niet overbeladen. Dit zou een plotselinge temperatuur verlaging van de olie veroorzaken en dientengevolge te 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.