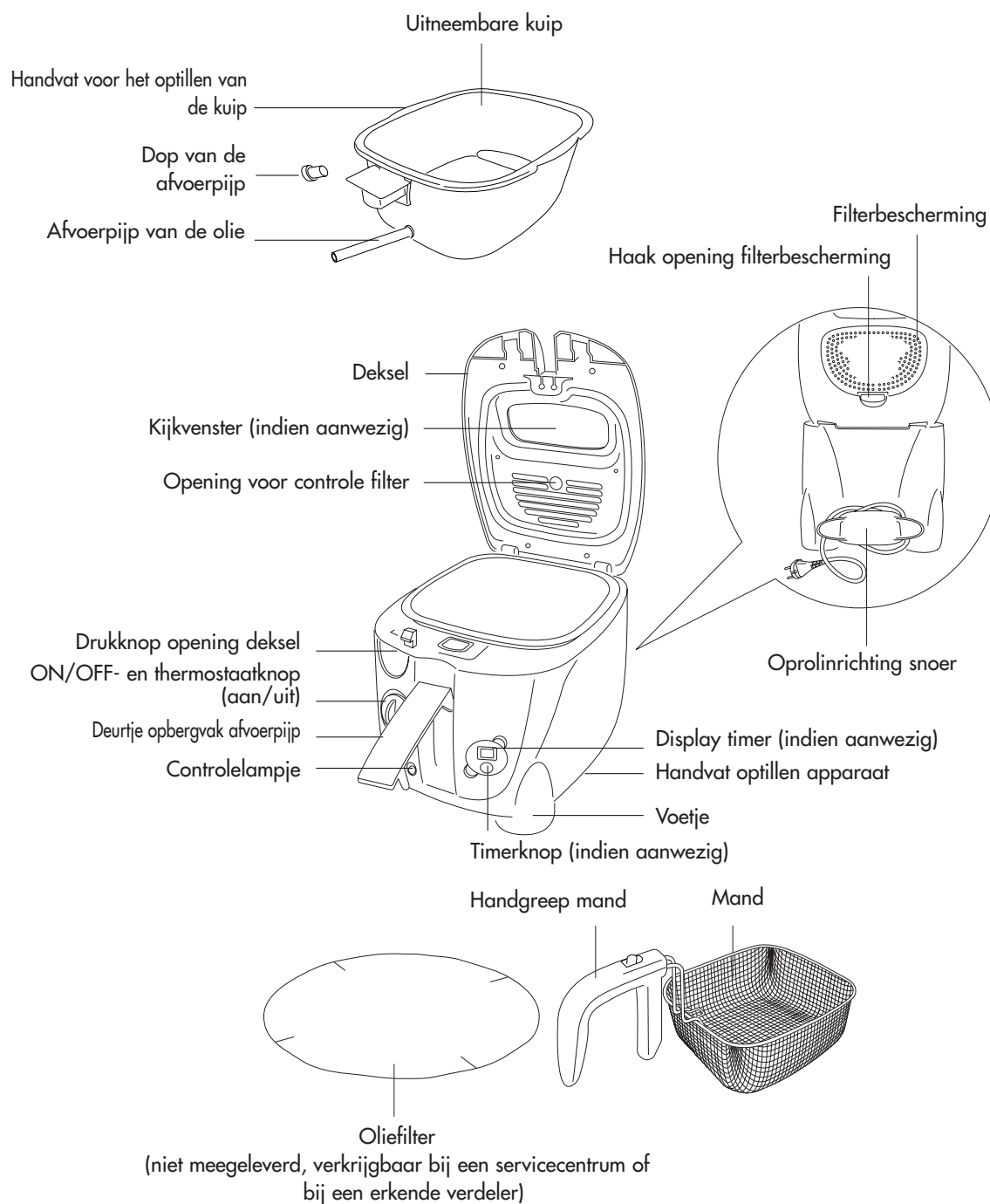


BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

In deze gebruiksaanwijzingen, worden de volgende termen gebruikt:



BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Zoals voor alle elektrische toestellen, willen deze aanwijzingen zoveel mogelijke situaties dekken die zich kunnen voordoen. Het is bij het gebruik van de friteuse evenwel altijd aangewezen het gezond verstand te gebruiken, vooral wanneer er kinderen in de buurt zijn.
- Vóór het gebruik, controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met een vermogen van min. 10A en voorzien van een doeltreffende aardleiding. (Indien de contactdoos en de stekker niet overeenkomen, wordt de contactdoos door vakbekwaam personeel vervangen door een gepast type).
- Plaats het apparaat niet naast een warmtebron.
- Dompel de friteuse niet onder in water.
Het water kan in het apparaat sijpelen en elektrische schokken veroorzaken.
- Tijdens de werking verhit het apparaat. NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.
- De olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Verplaats de friteuse niet wanneer hij nog warm is.
- Raak het kijkvenster niet aan, want dit kan heel warm zijn.
- Om het apparaat te verplaatsen, het handvat gebruiken (het apparaat niet optillen met de handgreep van de mand).
- De friteuse wordt pas aangezet nadat er olie of vet in werd gedaan. Indien de friteuse leeg wordt verwarmd, treedt een thermische veiligheidsinrichting in werking die de werking onderbreekt. In dit geval wendt u zich tot een erkend servicecentrum, om de inrichting te laten vervangen.
- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, worden de kuip, de frituurmand en het deksel (verwijderen filters) van de friteuse zorgvuldig afgewassen met warm water en een vloeibaar afwasmiddel. Laat overigens warm water en vloeibaar afwasmiddel door de afvoerpijp van de olie lopen en droog alles goed af.
- Het materiaal en de accessoires die in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform de EG-richtlijn.
- Tijdens de werking, wordt de afvoerpijp van de olie altijd dicht gehouden en opgeborgen in zijn vak.
- **Controleer periodiek de dichting van de afvoerpijp van de olie, vooral rond de scharnierverbinding. Als er vloeistof uitkomt, neem dan contact op met een erkende technische dienst. De kuip alleen legen als de olie en het apparaat afgekoeld zijn.**
- Bij het eerste gebruik, kan het apparaat wat rook afgeven. Dit is normaal en de rook verdwijnt na enkele minuten. Vergeet het vertrek niet te verluchten.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht gebruiken door kinderen of onbekwamen.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Laat het voedingssnoer niet van het werkvlak hangen, omdat het door kinderen kan worden gegrepen of omdat er iemand over kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Mocht het nodig zijn het voedingssnoer te vervangen, neem dan contact op met een servicecentrum geautoriseerd door de fabrikant.

Wij danken u voor de aankoop van deze friteuse. Om de beste resultaten te bekomen, raden wij aan deze gebruiksaanwijzingen aandachtig te lezen alvorens het apparaat in gebruik te nemen. Op die manier garandeert u de beste resultaten en de grootste gebruiksveiligheid.

INSTALLATIE

- Vóór het gebruik, controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Vóór het gebruik, moeten de uitneembare kuip, het deksel (filters verwijderen) en de frituurmand afgewassen worden met warm water en een vloeibaar afwasmiddel. De kuip daarna zorgvuldig afdrogen.
- Zet de friteuse niet aan alvorens er olie of vet in te hebben gedaan. Indien de friteuse wordt gebruikt zonder olie of vet, wordt een veiligheidsinrichting ingeschakeld die de werking van de friteuse onderbreekt. In dergelijk geval, wordt contact opgenomen met een erkend servicecentrum, alvorens het apparaat opnieuw in gebruik te nemen. Het apparaat niet inschakelen zolang de afvoerpijp van de olie niet op haar plaats aangebracht is en de dop erop zit.

VOORBEREIDING

- Druk op de knop om het deksel te openen (fig. 1).
- Haal de mand uit de friteuse. Houd de handgreep omhoog, zoals geïllustreerd in fig. 2.
- Trek de handgreep naar de buitenkant van de mand, tot deze in de juiste positie klikt (fig. 3).
De mand heeft twee standen:
een lagere stand om te frituren en een meer geheven stand om de voedingswaren uit te lekken na het frituren.

VULLEN MET OLIE OF VET

- Til de mand op om hem te verwijderen.
 - Doe 2 liter olie in de kuip (of 1,8 kg vet).
 - Voordat u olie erin giet, moet u zich ervan vergewissen dat de kuip in de friteuse aangebracht is en dat de afvoerpijp voor de olie op haar plaats zit en de dop erop bevestigd is.
- U bekomt de beste resultaten met een olie van goede kwaliteit. Vermijd verschillende soorten olie te vermengen. Indien blokken vet worden gebruikt, worden deze in kleinere stukken gesneden om te voorkomen dat de friteuse de eerste minuten verhit zonder dat het vet gelijkmatig is verdeeld. De temperatuur moet geregeld worden op 150°C tot het vet volledig gesmolten is. Pas dan wordt de gewenste temperatuur voor het frituren ingesteld.

Waarschuwingen

Het oliepeil moet zich altijd tussen de minimum- en maximaanduidingen bevinden, aangeduid aan de binnenkant van de kuip. Gebruik de friteuse niet wanneer de olie zich onder het niveau "min" bevindt: de veiligheidsinrichting kan in werking treden; om hem te vervangen, wendt u zich tot een erkend servicecentrum.

FRITUREN

1. Doe de te frituren etenswaren in de mand, maar doe de mand niet te vol (maximaal 1 kg rauwe aardappelen). Zorg ervoor dat de etenswaren gelijkmatig verspreid zijn in de mand.
Voor diepgevroren etenswaren, wordt overtollig ijs verwijderd (zie: frituren van diepgevroren etenswaren).
2. Plaats de mand in de kuip, in de geheven stand en sluit het deksel door dit met een lichte druk aan te duwen tot het vast klikt. Om te voorkomen dat hete olie overloopt, wordt het deksel altijd gesloten alvorens de mand te laten zakken.
3. Regel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur (fig. 5).
Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje uit.
4. Van zodra het controlelampje uit gaat, de knop op de handgreep van de maand naar buiten trekken en de mand langzaam onderdompelen in de olie.
 - Het is volkomen normaal dat vlak na deze handeling vrij veel warme waterdamp vrijkomt.
 - Bij het begin van het frituren, van zodra de etenswaren ondergedompeld zijn in de olie, dampt de binnenkant van het kijkvenster (indien aanwezig) helemaal aan. Deze damp verdwijnt langzaam weer.
 - Het is normaal dat druppels condensvocht ontstaan rond de handgreep van de mand, wanneer het apparaat in werking is.
 - Raak het kijkvenster (indien aanwezig) niet aan tijdens het frituren, omdat dit heet wordt.

MODELLEN MET ELEKTRONISCHE TIMER

Stel de baktijd in door te drukken op de timerknop; de display geeft de ingestelde minuten weer.

De cijfers beginnen onmiddellijk te knipperen om de aanvang van de baktijd aan te geven. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

Bij een fout, is het mogelijk de baktijd opnieuw in te stellen door de knop langer dan 2 seconden ingedrukt te houden. De display wordt teruggesteld en de procedure kan worden herhaald.

De timer geeft het einde van de baktijd aan met twee reeksen van pieptonen, met een interval van 20 seconden. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op de timerknop drukken. De timer kan aan de kledij worden vastgemaakt met behulp van een clip. Na afloop van de ingestelde tijd, is een geluidssignaal hoorbaar.

WAARSCHUWING: de timer schakelt het apparaat niet uit.

VERVANGING BATTERIJEN TIMER

- Haal de timer uit zijn zitting (fig. 6).
- Verwijder het achterste deksel met behulp van een schroevendraaier (fig. 7).
- Draai het lid van de batterij (fig. 8) tegen de wijzers van de klok in, tot hij los komt.
- Vervang de batterij door een nieuwe batterij van hetzelfde type.
- Hermonteer de timer.

Zowel bij de vervanging als de afdanking van het apparaat, moet de batterij worden verwijderd en afgedankt overeenkomstig de geldende wetgevingen, met het oog op de vrijwaring van het milieu.

NA HET FRITUREN

Na het frituren, heft u de frituurmand en controleert u of de etenswaren naar wens gaar zijn. Voor de modellen voorzien van een kijkglas, kan deze controle worden uitgevoerd zonder het deksel van de friteuse te openen.

Wanneer de etenswaren gaar zijn, wordt het apparaat uitgezet door de thermostaatknop in de stand "OFF" te draaien, tot u de 'klik' van de schakelaar hoort.

Laat overtollig olie wegvloeien door de frituurmand in geheven positie te laten.

FILTEREN VAN DE OLIE OF HET VET

Vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt, het apparaat uitzetten, laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact halen.

Het wordt aanbevolen deze handeling uit te voeren na elke frituurbeurt, vooral wanneer de etenswaren omgeven waren met broodkruim of bakmeel. De restjes die achterblijven in de olie hebben de neiging aan te branden en maken de olie of het vet veel sneller onbruikbaar.

Controleer of de olie voldoende koud is (wacht ongeveer 2 uur).

Verplaats de friteuse naar de rand van het werkvlak (fig. 10). Om te voorkomen dat de friteuse valt terwijl u de olie filtert, controleert u eerst of de voetjes stevig op het werkvlak staan.

AFVOERPIJP OLIE

Ga als volgt te werk:

1. Open het deksel en neem de frituurmand weg.
2. Open het deurtje (zoals in fig. 11) en verwijder de afvoerpijp van de olie.
3. Verwijder de dop (zoals in fig. 11).
4. Laat de vloeistof wegvloeien in een recipiënt (fig. 12), zonder dat dit overloopt. De friteuse niet laten overhellen of omkeren om het te ledigen (fig. 9). **Giet de olie steeds uit voordat u de kuip uit de friteuse haalt.**
5. Verwijder eventuele restjes uit de kuip, met behulp van een spons of absorberend keukenpapier of was reinig kuip zoals beschreven werd in het hoofdstukje "Reiniging".

6. Om de kuip terug te plaatsen, open het deurtje waar de afvoerpijp zit, plaats de kuip door hem over te hellen met de afvoerpijp in horizontale positie en de dop aangebracht; doe het deurtje weer dicht (fig. 18).
7. Plaats de frituurmand terug in de geheven positie en leg een oliefilter op de bodem van de frituurmand (fig. 13). Oliefilters zijn verkrijgbaar bij uw lokale dealer of bij één van onze servicecentra.
8. Giet de olie of het vet heel langzaam weer in de friteuse, zonder over de randen van de filter te gaan. Na het gebruik, wordt de filter weggegooid (fig. 14).

N.B.: De aldus gefilterde olie kan in de friteuse worden bewaard. Indien tussen twee frituurbeurten evenwel teveel tijd verloopt, is het raadzaam de olie te bewaren op een donkere plaats en in een gesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij slecht wordt.

De olie die gebruikt wordt om vis te frituren, wordt best gescheiden gehouden van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren. Wanneer reuzel of spek wordt gebruikt, mag men deze niet teveel laten afkoelen, om te voorkomen dat hij stolt.

Het is raadzaam de toestand van de afvoerpijp vaak te controleren. Ingeval van twijfel, wordt contact opgenomen met de dichtstbijzijnde servicedienst.

VERVANGING GEURFILTERS

Met verloop van tijd, worden de geurfilters in het deksel minder doeltreffend.

Wanneer de filter van kleur verandert, zichtbaar door de opening "A" op fig. 15 aan de binnenkant van het deksel, betekent dit dat de filter moet worden vervangen.

Om de filter te vervangen, wordt de filterhouder in plastic weggenomen (fig. 16) door op de haak te duwen in de richting van de pijl 1 en hem op te tillen in de richting van de pijl 2. Vervang de filters.

N.B.: de witte filter bevindt zich op het metalen onderdeel (fig. 17) met de gekleurde zijde naar boven gericht (naar de zwarte filter toe).

Hermonteer de filterhouder en let erop dat de voorste haken correct worden aangebracht (zoals geïllustreerd in figuur 17).

Zet het apparaat niet in werking wanneer de filters versleten zijn; dit kan vieze geurtjes veroorzaken en de afgifte van de waterdamp belemmeren.

REINIGING

Vóór elke reinigingsbeurt, wordt de stekker uit het stopcontact gehaald.

*** De friteuse niet onderdompelen in water en niet onder de kraan houden. Het water kan in het apparaat dringen en ene kortsluiting of elektrische schokken tot gevolg hebben.**

Nadat de olie gedurende circa twee uren werd afgekoeld, wordt de olie of het vet afgevoerd op de manier beschreven in de paragraaf "filtering olie of vet".

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

Het deksel niet onderdompelen in water vóór de filters werden verwijderd.

Om de kuip schoon te maken, als volgt te werk gaan:

- Haal de kuip uit de friteuse door deze zachtjes op te tillen (zie afbeelding 18) en was ze uit met warm water en wat afwasmiddel met behulp van een zachte spons. Gebruik geen schurende middelen of harde sponzen, want deze kunnen de antiaanbaklaag van de kuip beschadigen. De kuip met de afvoerpijp van de olie mag in de vaatwasmachine gereinigd worden. Zorg ervoor dat de afvoerpijp zich niet in een positie bevindt die de correct werking belemmert.
- Om de binnenkant van de afvoerpijp te reinigen, wordt het meegeleverde borsteltje gebruikt (fig. 19). Gebruik dit borsteltje niet vooraleer de afvoerpijp werd uitgehaald.
- Het is raadzaam de afvoerpijp regelmatig te controleren. Indien de pijp beschadigd lijkt, moet ze vervangen worden door erkend personeel. Neem contact op met de servicedienst om het adres van uw lokale dealer te kennen.
- Het wordt aanbevolen de frituurmand regelmatig te reinigen en eventuele restjes te verwijderen. De fritu-

urmand en de relatieve handgreep mogen in de vaatwasmachine worden gewassen.

- Droog de buitenkant van de friteuse af met een zachte en vochtige doek, om eventuele oliespatten of condensatievocht te verwijderen.
- **Na het wassen, grondig afdrogen. Verwijder eventueel stilstaand water in de bodem van de kuip en vooral aan de binnenkant van de afvoerpijp voor olie. Op die manier worden gevaarlijke en hete oliespatten tijdens de werking voorkomen.**
- Om de kuip terug te plaatsen, open het deurtje waar de afvoerpijp zit, plaats de kuip door hem over te hellen met de afvoerpijp in horizontale positie en de dop aangebracht; doe het deurtje weer dicht (fig. 18).

TIPS VOOR HET FRITUREN

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Het niveau van de olie of het vet mag nooit onder het minimumniveau zakken. Gebeurt dit wel, dan moet men nieuwe olie bijvullen. Af en toe wordt de olie volledig ververst. Op die manier blijven de gefrituurde etenswaren lekker en beter verteerbaar.

De duur van de olie of het vet is afhankelijk van de etenswaren die men frituurt.

Etenswaren omgeven met broodkruim of bakmeel, bijvoorbeeld, maken de olie sneller vuil.

Olie die meerdere keren wordt verhit, wordt slecht. Het is raadzaam de olie te verversen na elke 5÷8 frituurbeurten, en in ieder geval wanneer:

- de olie vieze geurtjes afgeeft
- de olie rookt tijdens het frituren
- de olie donker wordt.

CORRECT FRITUREN

- Het is belangrijk bij elke recept de juiste temperatuur te respecteren. Wanneer de temperatuur te laag is, nemen de etenswaren olie op. Wanneer de temperatuur te hoog is, wordt aan de buitenkant onmiddellijk een korstje gevormd en blijven de etenswaren van binnen rauw.
- De te frituren etenswaren worden pas ondergedompeld wanneer de olie de juiste temperatuur bereikt heeft, m.a.w. wanneer het controlelampje uitgaat.
- Wanneer kleine hoeveelheden worden gefrituurd, wordt een lagere temperatuur ingesteld, om te voorkomen dat de olie oververhit.
- De frituurmand wordt niet te vol gedaan, om te voorkomen dat de temperatuur van de olie plots daalt. Dit heeft tot gevolg dat de gefrituurde etenswaren te vet en niet gelijkmatig gebakken zijn.
- Controleer of de etenswaren fijn gesneden zijn en een gelijke dikte hebben. Te grof gesneden etenswaren worden moeilijk gaar, hoewel ze er goed uitzien. De stukken met gelijke dikte, daarentegen, worden op hetzelfde moment gaar.
- **De etenswaren goed afdrogen alvorens ze onder te dompelen in de olie of het vet**, want de vochtige etenswaren worden na het frituren slap (vooral aardappelen). Het wordt aanbevolen etenswaren die veel vocht bevatten te omgeven met broodkruim of bakmeel (vis, vlees, groenten). Verwijder overtollig broodkruim of bakmeel alvorens de etenswaren onder te dompelen in de olie.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Etenswaar		Max. hoeveelheid in gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
FRIETJES	halve portie	500	190	7-9
	hele portie	1000	190	15-17
VIS	Inktvisjes	500	160	12-13
	Kreeftenstaarten	500	160	9-10
	Sardienen	500	170	12-13
	Zee tongen (2)	400	160	7-8
VLEES	Rundskoteletten (2)	300	170	8-9
	Kipkoteletten (2)	300	180	7-8
	Gehaktballen (13)	500	170	7-8
GROENTEN	Artisjokken	250	150	11-12
	Bloemkool	300	160	7-8
	Champignons	300	160	6-7
	Aubergines	100	170	7-8
	Courgettes	300	160	11-12

Raadpleeg de volgende tabel en houd er rekening mee dat de aangegeven baktijden en temperaturen indicatief zijn en worden aangepast in functie van de hoeveelheid en de persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Bijgevolg veroorzaken zij een beduidende daling van de temperatuur van de olie.
Om een goed resultaat te bekomen, is het raadzaam de maximale hoeveelheid etenswaren voor elke frituurbeurt, aangegeven in de volgende tabel, niet te overschrijden.
- Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met een laagje ijskristallen, die vóór het frituren moet worden verwijderd. Hiervoor volstaat het de frituurmand te schudden.** Dompel vervolgens de frituurmand heel langzaam onder in de olie, om te voorkomen dat de olie overkookt. Van zodra de frituurmand ondergedompeld is, wordt het deksel goed gesloten.

De baktijden zijn indicatief en worden aangepast in functie van de begintemperatuur van de te frituren etenswaren en in functie van de tijden aanbevolen door de fabrikanten van de diepgevroren etenswaren.

Etenswaar		Max. hoeveelheid in gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
FRIETJES (*)		300	190	7-9
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	10-11
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	5-6
	Garnalen	300	190	5-6
VLEES	Kipkoteletten (n. 2)	200	190	7-8

WAARSCHUWING: Alvorens de frituurmand onder te dompelen, controleer of het deksel goed dicht is.

(*) Dit is de aangewezen hoeveelheid voor ene optimaal bakresultaat. Het is uiteraard mogelijk een grotere hoeveelheid diepgevroren frietjes te frituren, maar in dat geval zullen zij wat vetter zijn omdat de olie bij het onderdompelen van de frituurmand plots fel gezakt is.

WERKINGSPROBLEEM

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Vieze geurtjes	De geurfilter is verzadigd. De olie is oud. De bakvloeistof is niet geschikt.	Vervang de filters. Vervang de olie of het vet. Gebruik arachideolie of plantaardige olie van goede kwaliteit.
De olie loopt over	De olie is oud en vormt te veel schuim. De etenswaren die in de olie werden ondergedompeld waren niet droog genoeg. De mand werd te snel gezakt Het oliepeil in de kuip overschrijdt het maximumniveau.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Laat de mand langzaam zakken. Doe minder olie in de kuip Doe minder etenswaren in de mand
De etenswaren worden niet goudbruin tijdens het bakken	De temperatuur van de olie is te laag. De mand is te vol.	Selecteer een hogere temperatuur. Doe minder etenswaren in de mand.
De olie verhit niet	De friteuse werd gebruikt zonder olie in de kuip, waardoor de veiligheidsinrichting defect is geraakt. De kuip is niet juist aangebracht.	Wend u tot een servicecentrum (de inrichting moet worden vervangen) Vergewis u ervan dat de kuip correct en volledig aangebracht is.