

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt. Alleen op deze manier kunt u de beste resultaten verkrijgen en het apparaat op de veiligste manier gebruiken.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (zie tekening op pagina 3)

A. Opening voor controle filter	M. Lade voor oliebak (alleen sommige modellen)
B. Deksel	N. Dop aftapbuisje (alleen sommige modellen)
C. Handgreep frituurmand	O. Deksel oliebak (alleen sommige modellen)
D. Schuifknopje handgreep	P. Oliebak (alleen sommige modellen)
E. Frituurmand	Q. Oliefilter (alleen sommige modellen)
F. Kijkvenstertje (alleen sommige modellen)	R. Aftapbuisje olie (alleen sommige modellen)
G. Filterafdekking	S. Knop minutenteller (alleen sommige modellen)
H. Snoervak	T. Display minutenteller (alleen sommige modellen)
I. Controlelampje	U. Deurtje opbergvak buisje (alleen sommige modellen)
L. Knop thermostaat en uitschakelen	V. Knop om te openen
	Z. Frituurkuip

AANBEVELINGEN

- Vóór het gebruik, dient u te controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op gearde elektriciteitsinstallaties en stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. (Als de stekker van het apparaat niet in het stopcontact past, dient u het stopcontact door een vakman te laten vervangen door één dat wel geschikt is).
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Het snoer van dit apparaat dient niet door de gebruiker zelf te worden vervangen, omdat daar speciaal gereedschap voor nodig is. Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, of in ieder geval door een persoon met gelijkaardige bekwaamheid, teneinde elk risico te vermijden.
- het apparaat wordt tijdens de werking warm.
HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.
- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie warm is, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- **Gebruik de friteuse niet zonder olie.**
- Indien de friteuse olie verliest, wend u dan tot een Servicecentrum of door het bedrijf geautoriseerd personeel.
- De frituurmand pas automatisch in de centrale pen van de kuip. **Om breuken te voorkomen, wordt de mand dus niet handmatig gedraaid om de juiste positie te vinden.**
- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, was grondig: de kuip (Z), de mand (E), het deksel (B) (nadat eerst de filters verwijderd werden) en de oliebesparende kit (O), P en Q met warm water en een vloeibaar reinigingsproduct voor de vaat.
Om het water af te voeren, gebruik altijd het aftapbuisje van de olie, zoals geïllustreerd in fig. 14.
Na deze handeling, wordt alles goed afgedroogd en worden eventuele restjes water van de bodem van de kuip en vooral aan de binnenkant van het aftapbuisje van de olie weggenomen.
Dit om te voorkomen dat tijdens de werking hete olie opspat.
- Tijdens de werking moet het aftapbuisje altijd gesloten zijn en in zijn zitting opgeborgen zijn.
- 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.
- Verplaats het apparaat niet wanneer de olie nog warm is.
- Verplaats het apparaat met de handgrepen. Gebruik nooit de handgreep van de mand om deze handeling uit te voeren).

- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een geurtje waargenomen wordt. Het is raadzaam de kamer te verluchten.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn voor het contact met etenswaren zijn overeenkomstig de voorschriften van de EG-richtlijn 89/109.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Giet de olie in de kuip: maximum inhoud 1,4 liter (1,5 kg vet) of minimum inhoud 1 liter (0,9 kg vet).

LET OP: Het olieniveau moet zich steeds tussen de aanduidingen MAX en MIN. Bevinden.

Gebruik de friteuse niet wanneer de olie onder het niveau MIN. staat. Hierdoor kan de thermische beveiliging in werking treden en om deze te vervangen moet u zich tot een door ons erkend servicecentrum wenden.

U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie (aardnotenolie). Meng geen verschillende soorten olie. Wanneer u vaste vetblokken gebruikt, snij die dan in kleine stukjes zodat de friteuse de eerste minuten niet 'droog' opwarmt. De temperatuur moet altijd worden ingesteld op 150°C tot het vet volledig gesmolten is. Pas daarna kan de gewenste temperatuur geselecteerd worden.

BEGIN FRITUREN

Schakel het apparaat in door het schuifknopje op de gewenste temperatuur te zetten.

Zet, zodra het controlelampje van de thermostaat uitgaat, de (eerder gevulde) mand in opgeheven positie in de frituurkuip en sluit het deksel; dompel de mand onder. Laad de mand niet te veel (max. 1,2 kg verse aardappelen). Het is volkomen normaal dat meteen hierna uit de filterafdekking (G) een grote hoeveelheid damp vrijkomt en dat er condensdruppels in de buurt van de handgreep van de mand ontstaan. Til, tegen het einde van de bereidingstijd, de mand omhoog en controleer de bereidingstoestand.

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELEKTRONISCHE MINUTENTELLER

1. Stel de baktijd in met de knop (S). Op de display (T) worden de minuten weergegeven.
2. Vervolgens beginnen de cijfers te knipperen, wat betekent dat het frituren begonnen is. De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.
3. Bij een fout kan de nieuwe baktijd ingesteld worden door de knop langer dan 2 seconden ingedrukt te houden. De display wordt teruggesteld. Herhaal vervolgens de handeling.
4. De minutenteller geeft het einde van de baktijd aan met twee reeksen van pieptonen, met een tussenpauze van ongeveer 20 seconden. Druk om het geluidssignaal uit te schakelen, op de knop van de minutenteller (S).

LET OP: de minutenteller schakelt het apparaat niet uit.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

- **De te frituren etenswaren mogen pas in de olie ondergedompeld worden wanneer deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controlelampje gedoofd is.**
- Doe de mand niet te vol. Anders daalt namelijk de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd.
- Controleer of de etenswaren in dunne en even grote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn van binnen moeilijk gaar te krijgen
- Wanneer gepaneerd voedsel of voedsel dat door beslag is gehaald wordt bereid, adviseren wij om eerst de lege frituurmand onder te dompelen en, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (controlelampje gaat uit), het voedsel rechtstreeks in de hete olie te doen, om te voorkomen dat het paneermiddel/beslag aan de frituurmand blijft plakken.
- **Maak de etenswaren perfect droog alvorens ze onder te dompelen in de olie of het vet**, aangezien vochtige etenswaren na het bakken zacht en week blijken (vooral frietjes). Men adviseert om etenswaren met een hoog vochtgehalte (vis, vlees, groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig overtollig meel of paneermeel alvorens de etenswaren in de olie te laten zakken.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Voeding		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed bakresultaat met 1,5 liter olie	600	190	10-12
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	1000	190	20-22
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1200	190	20-22
VIS	Pijlinkvissen	500	160	9-10
	Schelpdieren	500	160	9-10
	Kreeftenstaarten	600	160	7-10
	Sardienen	500-600	170	8-10
	Inkvisjes	500	160	8-10
	Tong (stuks 3)	500-600	160	6-7
VLEES	Runderschnitzels (stuks 2)	250	170	5-6
	Kippenbouten (stuks 3)	300	170	6-7
	Gehaktballen (stuks 8 - 10)	400	160	7-9
GROENTEN	Artisjokken	250	150	10-12
	Bloemkool	400	160	8-9
	Paddestoelen	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

De aangegeven baktijden en –temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren, door de mand te schudden. Laat daarna de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt.

Etenswaren		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed bakresultaat met 1,5 liter olie	200 (*)	190	4-6
	Maximale hoeveelheid met 1,1 liter olie	600	190	14-16
	Maximale hoeveelheid met 1,5 liter olie	1000	190	21-23
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	7-8
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	4-6
	Garnalen	300	190	4-6
VLEES	Kippenbouten (stuks 3)	200	180	6-8

De aangegeven baktijden en –temperaturen zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

WAARSCHUWING: Controleer alvorens de mand onder te dompelen, of het deksel goed dicht is.

(*) Dit is de aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal bakresultaat. Het is natuurlijk mogelijk een grotere hoeveelheid diepgevroren frietjes te frituren, maar houd er dan rekening mee dat deze wat vetter zullen zijn door de temperatuurverlaging van de olie op het moment dat de mand ondergedompeld wordt.

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET

Het is raadzaam na elke frituurbeurt de olie of het vet te filteren, vooral wanneer gepaneerde etenswaren zijn gefrituurd.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is (na ongeveer 2 uur).

MODELLEN ZONDER AFTAPBUISJE (R) EN OLIEBAK (P)

1. Verwijder het deksel (fig.10) en maak de kuip leeg, zoals aangegeven in fig. 19.
2. Haak de mand vast aan de rand van de kuip en leg de bijgeleverde filter op de bodem van de mand (fig. 20). De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.
3. Giet de olie of het vet langzaam weer in de kuip, tot het filter ondergedompeld wordt (fig. 21).

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPBUISJE (R) EN OLIEBAK (P)

1. Trek de lade (M) naar buiten, zoals getoond in fig. 6.
2. Plaats de oliebak (P) zonder deksel (O) in zijn zitting (fig. 7) en breng het oliefilter (Q) in.
3. Open het deurtje (U) zoals getoond in fig. 8, neem het aftapbuisje (R) uit en verwijder de dop (N) (gebruik bij modellen zonder oliebak een willekeurige bak).
4. Berg na deze handeling het aftapbuisje weer op, na eerst de dop te hebben aangebracht. Sluit het deurtje.

Herhaal, bij de modellen zonder oliebak, de handelingen 2-3 beschreven in de vorige paragraaf.

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Af en toe moet u de olie of het vet volledig vervangen.

Zoals bij alle friteuses, bederft olie die meerdere malen gebruikt is! Daarom dient u de olie of het vet regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik en filtering.

Wij raden aan de olie volledig te vervangen na 5 tot 8 maal gebruik of in de volgende situaties:

- vieze geurtjes
- rook tijdens het frituren
- de olie wordt donker.

Omdat deze friteuse dankzij de draaibare mand met weinig olie werkt, heeft men het grote voordeel dat de helft van de olie weggegooid moet worden vergeleken met de andere friteuses die in de handel verkrijgbaar zijn.

VERVANGING VAN HET GEURFILTER

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

Door de opening (A) van fig. 10 in het tegendeksel kan de kleurverandering waargenomen worden. Deze geeft aan dat het filter vervangen moet worden.

Voor de vervanging, verwijder de filterafdekking (G) van plastic (fig. 11).

LET OP: Het witte filter moet op het metalen deel rusten (fig. 12) en de gekleurde zijde moet naar boven zijn gericht (d.w.z. naar het zwarte filter toe).

REINIGING

Voordat u het apparaat gaat schoonmaken, dient u altijd de stekker uit het stopcontact te trekken.

Dompel de friteuse nooit onder in water en houd hem nooit onder stromend kraanwater.

Het deksel is afneembaar. Als volgt te werk gaan: duw het deksel naar achteren en trek het tegelijkertijd naar boven (zie pijlen "1" en "2", fig. 10). Dompel het deksel niet onder in water zonder eerst de filters te hebben verwijderd. **Het water kan in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.**

Laat het apparaat 2 uur afkoelen en tap de olie of het vet af zoals eerder beschreven in de paragraaf

“Filtering van de olie of het vet”.

Ga voor de reiniging van de kuip als volgt te werk:

- Was de kuip (Z) met warm water en een vloeibaar reinigingsproduct voor de vaat. Om het water af te voeren, gebruik altijd het aftapbuisje van de olie (indien aanwezig), zoals geïllustreerd in fig. 14. Spoel en droog grondig af; verwijder eventueel restjes water uit het aftapbuisje.
- Gebruik voor het reinigen van het inwendige van het olieaftapbuisje het bijgeleverde borsteltje (fig. 13).
- De mand mag in de vaatwasmachine gewassen worden.

Gebruik, bij modellen met kuip met anti-aanbaklaag, voor de reiniging van de kuip geen scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen, maar alleen een zachte doek en neutraal reinigingsmiddel.

Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EC

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht.



PROBLEMEN BIJ DE WERKING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Vieze geurtjes	Het geurfilter is verzadigd. De olie is bedorven. De bakvloeistof is niet geschikt.	Vervang het filter. Vervang de olie of het vet. Gebruik een goede arachideolie (aardnotenolie).
De olie kookt over	De olie is bedorven en vormt te veel schuim. U hebt niet voldoende afgedroogde etenswaren ondergedompeld in de olie. Te snelle onderdompeling van de mand. Het niveau van de olie overschrijdt het MAX.niveau.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Langzaam onderdompelen. Doe minder olie in de kuip.
De olie verhit niet	De veiligheidsinrichting is mogelijk in werking getreden.	Wendt u zich tot een Servicecentrum (de inrichting moet vervangen worden).
Slechts de helft van de mand is goed gefrituurd	De mand draait niet tijdens het frituren.	Reinig de bodem van de kuip. Reinig de geleidingsring van de mand.