

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	Filter	I	Toets minutenteller (indien voorzien)
B	Deksel	L	Controlelampje
C	Mand	M	Schuifknop thermostaat en uitschakeling
D	Schuifknop handgreep	N	Deurtje voor olieafvoer (indien voorzien)
E	Handgreep frituurmand	O	Olieafvoerslang "esay clean system" (indien voorzien)
F	Drukknop voor opening deksel	P	Snoeropwikkeling
G	Handgreep voor optillen apparaat	Q	Kijkvenster (indien aanwezig)
H	Minutenteller (indien voorzien)	R	Opening voor controle filter

AANBEVELINGEN

- Dit apparaat is ontworpen voor het frituren van voedsel en is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of onklaar gemaakt worden.
- Schakel het apparaat niet in als het beschadigd is (b.v. na een val).
- Alvorens de fritouse voor de eerste keer te gebruiken, de frituurmand en het deksel grondig afwassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Laat vervolgens warm water met wat vloeibaar afwasmiddel door het aftapbuisje van de olie (indien aanwezig) lopen. Goed afdrogen.
- **De fritouse mag pas in werking worden gesteld nadat zij gevuld is met olie of vet. Als zij namelijk leeg wordt verwarmd, grijpt een veiligheidsvoorziening in die de werking onderbreekt.** In dergelijke gevallen moet u zich wenden tot één van onze erkende service-centra om het apparaat weer te kunnen gebruiken.
- Controleer voor het gebruik of de netspanning correspondeert met de spanning die wordt aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op deugdelijk gearde stopcontacten met een minimum vermogen van 10A. (Indien de stekker van het apparaat niet op het stopcontact mocht passen, het stopcontact laten vervangen door een passend soort door een vakman).
- Indien het nodig mocht blijken het electriciteits snoer te vervangen, dient men zich ervan te verzekeren dat het van het type H05 VVF 3x1 mm² is. Het vervangende snoer dient overeen te komen met de van kracht zijnde normen en dient dezelfde doorsnede te hebben als het originele snoer.
- **LAAT HET APPARAAT NOOIT BINNEN BEREIK VAN KINDEREN** terwijl het apparaat warm is.
- Het afvoerslangetje (indien voorzien) moet tijdens de werking altijd gesloten en in zijn behuizing opgeborgen zijn.
- Verplaats de fritouse niet terwyl de olie heet is, want dan ontstaat er gevaar op ernstige brandwonden.
- Als er olie uit de fritouse lekt, dient u contact op te nemen met de technische assistentie of met door het bedrijf geautoriseerd personeel.
- Trek de stekker nooit los door aan het snoer te trekken, maar pak altijd de stekker zelf vast.
- **Er kunnen ernstige brandwonden worden veroorzaakt als een fritouse valt. Laat het snoer nooit loshangen vanaf de rand van de ondergrond waarop de fritouse is geplaatst, want daar zouden kinderen gemakkelijk bij kunnen of zou het de gebruiker kunnen hinderen. Gebruik geen verlengsnoeren.**
- 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.
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen (G) tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen).
- Het is volkomen normaal als het apparaat bij het eerste gebruik naar nieuw ruikt. Verlucht de ruimte.
- Dit apparaat is conform de EEG-richtlijnen 89/336 en 92/31 inzake Elektromagnetische Compatibiliteit, en de verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Giet de olie in de kuip: maximum inhoud 2 liter (1,8 kg vet) of minimum inhoud 1,8 liter (1,6 kg vet).

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

Gebruik de fritouse 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 frituse 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 (fig. 3).

Zet, zodra het controlelampje van de thermostaat uitgaat, de (eerder gevulde) mand in opgeheven positie in de frituurkuip en sluit het deksel (fig. 2); dompel de mand onder. Laad de mand niet te veel (max. 1 kg verse aardappelen). Het is volkomen normaal dat meteen hierna uit de filter 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 (I). Op de display worden de minuten weergegeven.
2. Vervolgens beginnen de cijfers te knippen, 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 (I).

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.
- 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, 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.**

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Voeding		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
FRIETJES	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed bakresultaat met 2 liter olie	500	190	8-10
	Maximale hoeveelheid met 2 liter olie	1000	190	16-18
VIS	Pijlinktvissen	500	160	12-13
	Schelpdieren	500	160	12-13
	Kreeftenstaarten	500	160	10-11
	Sardienen	500	170	12-13
	Inkvisjes	500	1670	12-13
	Tong (stuk 2)	400	160	8-9
VLEES	Runderschnitzels (stuk 2)	350	170	8-9
	Kippenbouten (stuk 2)	350	170	7-8
	Gehaktballen (stuk 8 - 10)	400	160	7-8
GROENTEN	Artisjokken	250	150	10-12
	Bloemkool	400	160	9-10
	Paddestoelen	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	7-8
	Courgettes	200	160	11-12

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 2 liter olie	300 (*)	190	7-9
	Maximale hoeveelheid met 2 liter olie	1000	190	18-20
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	7-8
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	6-7
	Garnalen	300	190	6-7
VLEES	Kippenbouten (stuk 3)	200	180	7-8

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.

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

MODELLEN ZONDER AFTAPBUISJE (O)

1. Het deksel opendoen en de pan legen aan één van de zijanten (linker zijkant of rechterzijkant van de pan).
2. Haak de mand vast aan de rand van de kuip en leg de bijgeleverde filter op de bodem van de mand (fig. 6). 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. 7).

MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFTAPBUISJE (O)

1. Open het deurtje (N) zoals aangegeven op afb. 4 en haal het afvoerslangetje naar buiten.
2. Haal de dop (afb. 5) weg en knijp tegelijkertijd het slangetje met twee vingers af om te vermijden dat er olie of vet naar buiten lopen voordat de slang op een bak is gericht. Laat de olie of het vet in een bak lopen.
3. Berg na deze handeling het aftapbuisje weer op, na eerst de dop te hebben aangebracht. Sluit het deurtje. Herhaal de handelingen 2-3 beschreven in de vorige paragraaf.

VERVANGING GEURFILTERS

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

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

N.B: de witte filter bevindt zich op het metalen onderdeel 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 12).

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. 9).

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

- Was de kuip 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. 8. 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.
- 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 doorgekruiste 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).