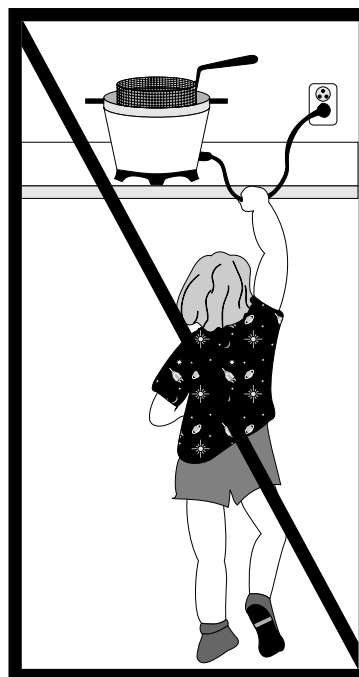


NL**AANBEVELINGEN**

- Dit apparaat is ontworpen om gerechten te bakken en allèen voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden en mag niet veranderd of op generlei wijze beschadigd worden.
- Het apparaat niet in gebruikstellen als het beschadigd is. (b.v. door val).
- Voor dat u de friteuse voor het eerst gebruikt, zal u de binnenkant van de pan en het frituurmandje zorgvuldig schoonmaken met een warm sopje het overgebleven water in de kuip zorgvuldig uitdrogen.
- **De friteuse zal in gebruik gesteld worden(door de stekker in het stopkontakt te steken) allèen nadat deze met olie of vet gevuld is. Inderdaad, indien deze leeg verwarmd wordt, zorgt een thermische veiligheidssysteem voor de onderbreking van de funktieering.** In dit geval, om het apparaat weer in gebruik te stellen, is het noodzakelijk zich te wenden tot een door ons gemachtigde bijstandscentrum.
- Voor het gebruik dient nagegaan te worden of de spanning van het net overeenstemt met de spanning die op het toestel aangegeven is.
- De stekker van uw toestel uitsluitend in een stopkontakt steken die een minimum vermogen van 10A heeft en die voorzien is van een efficiënte aarding.
- Tijdens de werking is het apparaat heet, men zal bijgevolg uitsluitend de plastieke knoppen en handvatten aanraken. HET

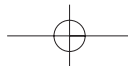
TOESTEL BUITEN BEREIK VAN KINDEREN PLAATSEN.

- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie nog warm is; men loopt het risico om ernstige brandwonden op te lopen.
- Indien de friteuse zou lekken, gelieve zich te wenden tot het centrum voor technische bijstand of tot het door de firma aangesteld personeel.
- **Om het apparaat uit te schakelen, neemt men de stekker uit het stopkontakt van de elektrische leiding.**
- Het apparaat niet uitschakelen door aan de kabel te trekken: altijd met de stekker werken.
- **Hete olie kan lelijke brandwonden veroorzaken om deze reden, het snoer nooit op het werkblad laten slingeren of laten hangen om te vermijden dat men er per ongeluk zou blijven achter haken. De friteuse nooit met een verlengsnoer gebruiken.**

**TECHNISCHE GEGEVENS**

- Spanning:** zie gegevensplaatje
- Vermogen dat verbruikt wordt:** zie gegevensplaatje
- Maximale inhoud:** 2,2 lt. frituurolie of 2 kg. frituurvet
- Maximale hoeveelheid etenswaren** 1 kg. aardappelen

De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn voor het aanraken van het voedsel zijn overeenkomstig de EEG Richtlijn 89/109. Bovendien is dit apparaat overeenkomstig met de relative **CE** richtlijnen, ook in het geval van radiostorissen.



GEBRUIKSAANWIJZING

HET VULLEN

- Druk het vergrendelknopje (zie fig. 1) en open het deksel.
- De korf optillen tot de hoogste stand door ophefknop kloksgewijze te draaien totdat de pijl naar boven wijst (fig. 2). De korf uitnemen zoals aangegeven in fig. 3-4.
- Giet 2,2 liter olie (of 2 kg vet) in de pan.

Het niveau moet altijd tussen het minimum en het maximum blijven. Het maximum niveau nooit overschrijden.

U zult de beste resultaten bereiken met **goede arachideolie**. Olijfolie is ideaal, want ze is minder kwetsbaar, maar als u ze lang gebruikt gaat u het wel proeven. Vermijd vooral om verschillende soorten olie of vet met elkaar te mengen.

Indien u plantaardige vetpakjes gebruikt, snij ze in kleine stukken, zodanig dat de fritouse gedurende de eerste minuten **niet zonder vocht zou verwarmen**. Het wordt bovendien aangeraden gedurende de eerste fase voorverwarming, de knop van de thermostaat op 140° te zetten.

Laat de plantaardige vetpakjes in de pan smelten. Wanneer ze volledig gesmolten zijn, kunt U het frituurmandje indompelen.

VOORVERWARMING

1. Vul het frituurmandje dat nog op de hoogste stand staat. Maak het niet te vol (max. 1 kg verse aardappelen).
2. Plaats vervolgens het handvat van het mandje in de gleuf van de pan (fig. 2). Het deksel sluiten door het lichtjes naar beneden te drukken.
3. De stekker insteken: het controlelampje gaat aan.
4. Plaats de thermostaat knop op de gewenste temperatuur (zie aanwijzingstabel). Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit.

FRITUREN

1. **Nadat het controlelampje uit is**, het mandje langzaam, tegen de klok indraaiend, in de olie dompelen, de knop draaien totdat de pijl naar beneden gericht is.

- **Het is heel normaal, dat direct na deze handeling, vanuit de filterhouder een behoorlijke hoeveelheid hete damp zich vrijmaakt.**

- **Het is ook normaal dat, gedurende de inwerkstelling, enige condensdruppels van het dekstel langs de metalen- of plasticwanden van het apparaat glijden.**

- Wanneer u begint te frituren (zodra u het mandje in de olie heeft laten zakken) beslaat de binnenwand van het kijkglas (indien voorzien). Deze condensatie gaat van zelf weer weg.

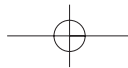
2. Bij modellen met programmering, kan de gewenste baktijd ingesteld worden, door de knop kloksgewijze op de maximum stand te zetten en daarna terug te draaien tot op het gekozen tijdstip. (raadpleeg de aanwijzingstabel). Na afloop van de tevoren gestelde tijd zal een geluidswaarschuwingssignaal gehoord worden.

Voorzicht: de timer signaleert wel het eind van het koken maar **het apparaat wordt niet automatisch afgezet**.

NA HET FRITURE

Zodra de ingestelde tijd verstreken is trekt u het mandje omhoog en controleert u of het gerecht de juiste kleur heeft. Bij de modellen voorzien van kijkglas hoeft u de deksel niet open te maken.

Als men denkt dat de baktijd beëindigd is, het apparaat uitschakelen door de stekker uit te nemen, nadat men de draaiknop op de minimum stand heeft gesteld. Enige ogenblikken laten uitlekken, daarna het deksel open doen, en zonder teveel schudden het mandje eruit halen.



Als het bakken in twee periodes plaatsheeft (vb. aardappelen), het deksel niet ontgrendelen, maar wachten dat het controlelampje uitgaat en laat het mandje nog één keer zakken (zie aanwijzigingstabel).

FILTREREN VAN HET OLIE OF VET

We raden aan dit elke keer na het frituren te doen aangezien de deeltjes eten, vooral wanneer het gepaneerd of met meel bestoven is en dus een poosje in het vocht heeft gelegen, makkelijk aanbranden. Hierdoor wordt de olie gauw vies.

Filter het frituurvet zoals hier wordt beschreven:

1. Open de deksel en verwijder het mandje. **Controleer of de olie goed afgekoeld is (twee uur heeft).**
2. Het bakje voor het condens-water uitnemen **A** (fig. 5), eventueel water uitgieten en deksel afnemen.
3. Giet het frituurvet voorzichtig in een pan (zie fig. 6) en maak uw apparaat goed schoon. Veet eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak.
4. Giet het frituurvet door het filterpapier. Doe het langzaam zodat het niet over de rand van de filter loopt (zie fig. 7). (De papieren filters kunt U bij uw handelaar krijgen of U kunt ze bij ons bestellen).
5. Daarna het deksel weer aanbrengen en blokkeren door inbrenging van het condenswaterbakje.

NB.: • De zo gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden, ookal raden we aan het frituurvet afgedekt te bewaren indien u het niet regelmatig gebruikt.

VERVANGEN VAN DE ANTI-REUKFILTER

Op den duur absorbeert de anti-reukfilter niet meer. De filter moet na ongeveer 20 maal bakken vervangen worden. Voor de vervanging, de plastic filterhouder eruitnemen, door de haken aan de binnenkant van het deksel (fig.8) los te maken en de filters te vervangen, erop lettend, dat de witte tegen de metaalzijden geplaatst moeten worden (fig.9). De filter moet in het centrum van de verwijzingsvleugels **B** (fig.9) geplaatst worden, die zich aan de zijde van de filterhouder bevinden.

NB: Het oppervlak van de gekleurde knopjes moet direct tegen de zwarte filter zijn (namelijk moeten ze horizontaal blijken).

ONDERHOUD

Vòòr ieder onderhoud **moet men nazien dat de stekker uit het stopcontact is genomen (uitgeschakeld apparaat) en dat de olie koud genoeg is** (ongeveer 2 uur wachten).

Dompel de frituurpan nooit onder in water en zet hem evenmin onder de kraan. Het water dat infiltreert kan shokken veroorzaken.

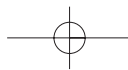
Na ieder gebruik, de buitenkant van de friteuse drogen met een zachte en vochtige doek zodat alle olieplekken verwijderd worden.

Gebruik een warm sopje om de pan grondig schoon te maken, ze daarna spoelen en zorgvuldig drogen.

Het tegendeksel en de filterhouder schoonmaken met warm water en afwasmiddel, hierna spoelen en zorgvuldig afdrogen.

Het mandje kan helemaal in de afwasmachine.

Om het kijkglas schoon te maken, gebruik noch schuursponsjes, noch alcohol.



RAADGEVINGEN BIJ HET FRITUREN

HOE LANG KUNT U DE FRITUUR-OLIE GEBRUIKEN?

Wanneer de olie onder het minimum aangegeuid niveau daalt, zult u nieuwe olie moeten toevoegen. Het is raadzaam nu en dan de olie geheel te vervangen, niet alleen om de kwaliteit van de smaak te behouden, maar ook de verteerbaarheid van de gebakken gerechten.

Het aantal bakbeurten met dezelfde olie zal afhangen van de gerechten die u zult bakken: gepaneerde gerechten zullen b.v. de olie vuiler maken.

Wij raden aan de olie na iedere 5/8 bakbeurten geheel te vervangen, en in ieder geval wanneer:

- ze een slechte geur heeft
- ze tijdens het bakken rookt
- ze donker wordt.

GOED FRITUREN

- Houdt u vooral aan de temperatuur die wordt aangeraden in het recept.
Als de temperatuur te laag is, absorbeert het eten de olie. Als de temperatuur te hoog is krijgt u meteen een korstje aan de buitenkant terwijl de binnenkant nog rauw is.
- **Laat de etenswaren pas in de olie zakken als deze op temperatuur is en het lapje dus uit is.**
- Stop het mandje niet te vol, anders zakt de temperatuur van de olie zeer snel en krijgt u vette en onregelmatig gefrituurde stukken.
- Controleer of het eten in dunne en evengrote stukken is gesneden. Dikke stukken worden niet gaar van binnen, ookal zien ze er van buiten nog zo mooi uit. Stukken van dezelfde dikte worden gelijktijdig gaar.

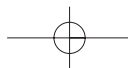
- **Zorg ervoor dat het eten goed droog is.** Anders blijft het zacht na het frituren (vooral bij aardappelen). We raden aan etenswaren met een hoog vochtgehalte (zoals vis, vlees en groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig het overvloedige meel of paneermeel alvorens het in de olie te laten zakken.

Wanneer de baktijd voltooid is, vermijd uw gerechten te lang in het frituurmandje boven de pan te laten. De verdamping van de olie zou uw gerechten slap maken.

FRIETEN

Als u mooie en krokante frieten wenst, moet u de volgende regels volgen:

1. Als de kartoffels niet bevroren zijn gebruik liefst geen "nieuwe oogst" aardappelen; deze bevatten teveel vocht. Welke vorm u ook aan uw frieten geeft, ze moeten altijd gelijkmatig en even dik gesneden zijn. Alleen dan worden al uw frieten mooi bruin en gaar. Voor het snijden kunt u gebruik maken van een van de vele apparaten die hiervoor in de handel zijn.
Om te voorkomen dat de plakjes tijdens het bakken aan elkaar blijven kleven, legt u ze meteen als u ze gesneden heeft in het water. Spoel ze daarna in koud water. Laat ze vervolgens uitlekken en droog ze af met een keukendoek.
2. Bevroren of ferse fritjes moeten worden gekookt in twee onderdompelingsfasen. Na afloop van de eerste fase (zie oriënterende tabel) moet men de mand opheffen zonder het deksel open te doen. Wachten totdat het controlelampje uitgaat, dan wederom het



mandje onderdompelen voor een tijdruimte zoals aangegeven voor de tweede dompelbeurt.

3. Het deksel ontgrendelen, het frituurmandje omhooghalen, de frieten laten uitlekken op de pan, dan op keukenpapier en strooi er tenslotte zout op.

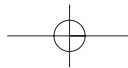
TEMPERATURE EN BAKTIJDEN

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

De volgende tabel raadplegen, rekeninghoudende dat de baktijden en de temperaturen bij benadering zijn aangegeven en dat deze aangepast moeten worden volgens hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Baktijd min.
Frietjes	een halve portie	500	190	fase 1 6 - 7 fase 2 3 - 4
	een hele portie	1000	190	fase 1 5 - 7 fase 2 9 - 11
Vis	Inktvis	500	160	11 - 12
	Canestrelli	500	160	11 - 12
	Garnalen	500	160	9 - 10
	Sardientjes	500	170	11 - 12
	Kleine inktwisjes	500	160	12 - 13
	Zeetong (2)	400	160	7 - 8
Vlees	Runderkoteletten (2)	300	170	7 - 8
	Borstfilet van kip (2)	300	170	6 - 7
	Gehaktballetjes (13)	550	160	6 - 7
Groenten	Artisjokken	250	140	10 - 12
	Bloemkool	400	160	8 - 9
	Champignons	400	150	8 - 9
	Aubergines (4 plakken)	100	170	6 - 7
	Courgettes	300	160	10 - 11





FRITUREN VAN DIEPVRIES ETENSWAREN

1. Diepvries etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om toch een goed resultaat te bereiken raden we aan u strikt aan de hieronder aangegeven hoeveelheden te houden.

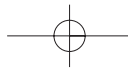
2. **Diepvries etenswaren zijn vaak bedekt met ijs dat zo goed mogelijk verwijderd moet worden voordat u gaat frituren.** Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt.

Vooraleer u het frituurmandje indompelt, nagaan of het deksel goed vergrendeld is.

De frituurtijden zijn indicatief en moeten aangepast worden aan de begintemperatuur van de te frituren gerechten en aan de aangeraden temperatuur op de diepvrieswaren.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr	Temperatuur °C	Tijd min.
Voorgekookte aardappelen		330(*)	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
Aardappelkroketjes		500	190	7 - 8
Vis	Vissticks	300	190	5 - 6
	Garnalen	300	190	5 - 6
Vlees	2 borstfilets van kip	300	190	6 - 7

(*) Dosis voor een uitstekende frituur. Natuurlijk kan een hogere hoeveelheid bevroren fritjes gekookt worden maar in dit geval zullen ze smeriger blijken wegens de plotselinge daling van de temperatuur van olie in het onderdompelingsproces.



STORINGEN EN ONGEMAKKEN

Storing	Oorzaken	Wat te doen
Kwalijke geuren	De anti-reukfilter is verzadigd De olie is aan verversing toe Het frituurvocht is niet goed	Vervang de filter Ververs de olie of het vet Gebruik een goede kwaliteit pindaolie
De olie kookt over	U heeft het mandje te snel laten zakken Het niveau van de olie is hoger dan het maximum U heeft in het heet frituurvet gerechten gedompeld die niet voldoende droog waren U heeft de maximum aanbevolen hoeveelheid overschreden	Laat het mandje langzaam zakken Ververs de olie of het vet De gerechten goed drogen 1 kg. (verse aardappelen)
De olie wordt niet warm	De friteuse werd voordien ingeschakeld zonder olie in de pan, hetgeen de zekering beschadigd heeft	Zich wenden tot de technische dienst (de zekering moet vervangen worden).

