

Dank u dat u deze elektrische friteuse hebt gekozen. Wij adviseren om deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door te lezen alvorens het apparaat te gebruiken. Alleen op deze manier kunt u de beste resultaten verkrijgen en het apparaat op de veiligste manier gebruiken.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Deksel	H Timer
B Kijkvenstertje (niet bij alle modellen)	I Schuifknop thermostaat
C Filter	L Toets voor openen deksel
D Frituurkuip met anti-aanbaklaag	M Controlelampje
E Frituurmand	N Snoeropwikkelaar
F Toets op handgreep frituurmand	O Condensopvangbakje
G Handgreep frituurmand	

WAARSCHUWINGEN

- Zoals voor alle elektrische apparaten geldt, proberen de gebruiksaanwijzingen zo veel mogelijk situaties te dekken, maar is het toch noodzakelijk voorzichtig te zijn en het gezonde verstand te gebruiken bij het gebruik van dit apparaat, vooral als kinderen aanwezig zijn.
- Vóór 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 geaarde 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.
- Dompel de friteuse nooit in water onder. Het water kan in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.
- Het apparaat wordt tijdens de werking warm. HOUD HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN.
- Verplaats de friteuse niet wanneer de olie warm is, daar men ernstige brandwonden riskeert.
- Raak het kijkvenstertje tijdens het frituren nooit aan, aangezien het zeer heet wordt.
- Verplaats het apparaat uitsluitend door het bij de handgrepen vast te pakken. (Til het apparaat nooit op aan de handgreep van de frituurmand).
- De friteuse mag alleen in werking worden gesteld nadat zij met olie of vet is gevuld. Als zij namelijk leeg wordt verwarmd, grijpt een thermische beveiliging in die de werking onderbreekt. In dat geval dient men zich tot een erkend servicecentrum te wenden om het apparaat weer in werking te stellen.
- Indien de friteuse olie verliest, wendt u zich dan tot een servicecentrum of tot door de fabrikant erkend personeel.
- Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, dient u de frituurkuip, het deksel en de frituurmand (verwijder de filters) zorgvuldig met warm water en vloeibaar afwasmiddel te wassen.
- Het apparaat is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compatibiliteit en de Europese Verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik het apparaat enkele minuten een beetje rook afgeeft. Ventileer het vertrek.
- Sta het gebruik van het apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het snoer niet van het werkvlak hangen waarop de friteuse staat, om te voorkomen dat kinderen het beetpakken of dat de gebruiker erover struikelt. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn technische servicedienst vervangen worden, zodat elk risico wordt voorkomen.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees aandachtig al deze gebruiksaanwijzingen door.
- Verwijder de friteuse uit de verpakking.
- Open het deksel door te drukken op de toets voor het automatische openen (fig. 1).
- Til de handgreep van de frituurmand op tot zijn aanslag in horizontale stand (fig. 2).
- Verwijder alle accessoires en de documentatie uit de frituurmand.
- Reinig de kuip (en de mand) met warm water en een paar druppels vloeibaar afwasmiddel, en gebruik hiervoor geen schurende sponsjes. Dompel het apparaat niet in water onder. Droog het apparaat zorgvuldig af

GEBRUIK VAN DE HANDGREEP VAN DE FRITUURMAND

De frituurmand kan van buitenaf met gesloten deksel gecontroleerd worden. Trek, om de mand op te tillen, de handgreep tot zijn aanslag in horizontale stand omhoog. Verwijder de mand bij zijn geblokkeerde handgreep (fig. 3) door hem omhoog te tillen. Doe het te frituren voedsel in de mand, sluit het deksel, laat de mand zakken door op de toets op de handgreep te drukken en de handgreep voorzichtig omlaag te vouwen.

VOORVERWARMEN

ATTENTIE: om veiligheidsredenen mag de friteuse niet onder keukenkastjes en in de buurt van gordijnen of andere inrichtingselementen gebruikt worden. Laat het werkende apparaat nooit onbeheerd achter. Sta kinderen niet toe het apparaat te gebruiken.

1. Het olieniveau moet zich steeds tussen de aanduidingen MAX en MIN aan de binnenkant van de kuip bevinden. Dit niveau komt overeen met circa 2,2 liter olie. Controleer steeds het olieniveau en voeg indien nodig olie toe.
2. Gebruik de friteuse niet zonder of met een onvoldoende hoeveelheid olie of vet (onder het minimum-niveau). Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
3. Plaats de schuifknop van de thermostaat op de gewenste temperatuur (fig. 4). De aanwijzingen op de friteuse en de tabel met de frituurtijden helpen de ideale temperatuur te kiezen.
4. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet. Het controlelampje van de inschakeling gaat branden. De friteuse begint pas te verwarmen na instelling van de timer (fig. 5).
5. Verwarm 15 minuten voor.
6. Til de frituurmand op in de hoogste stand.
7. Open het deksel.
8. Doe het te frituren voedsel in de mand, dat zo droog mogelijk moet zijn en geen ijsresten mag bevatten.
VUL DE FRITUURMAND NIET TE VEEL.
9. Sluit het deksel.
10. Stel de gewenste frituurtijd met de timer in.
11. Dompel de mand langzaam in de kokende olie onder door de handgreep voorzichtig omlaag te vouwen. Als de mand te snel wordt ondergedompeld, kan kokende olie naar buiten spatten.

BEGIN FRITUREN

1. Voorkom contact met de metalen delen van de friteuse, aangezien deze zeer heet kunnen worden.
2. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, de mand langzaam in de kokende olie onderdompelen door de handgreep voorzichtig omlaag te vouwen. Als de mand te snel wordt ondergedompeld, kan kokende olie naar buiten spatten.
3. Gebruik altijd de frituurmand om voedsel te frituren. Tijdens het frituren moet het deksel altijd gesloten blijven.
4. Via het kijkvenstertje kan het voedsel gecontroleerd worden zonder het deksel te openen.
5. Het is volkomen normaal dat er zich tijdens de eerste minuten stoom op het kijkvenstertje afzet. Deze stoom zal geleidelijk aan verdwijnen.
6. Het is ook normaal dat er uit de filters van het deksel zeer hete stoom komt.

INSTELLING VAN DE TIMER (fig. 6)

De timer moet ingesteld worden om de friteuse in te schakelen en voor te verwarmen.

De timer moet vervolgens opnieuw op de gewenste frituurtijd worden ingesteld voordat de frituurmand met het voedsel in de kokende olie wordt ondergedompeld. De timer geeft het aflopen van de frituurtijd aan door een geluidssignaal af te geven. De aangeraden frituurtijden zijn bij benadering aangegeven en moeten aangepast worden aan de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Opmerking: het apparaat treedt niet in werking als de timer niet is ingesteld.

TABEL MET FRITUURTIJDEN EN –TEMPERATUREN

De aangeraden frituurtijden zijn bij benadering aangegeven: u moet ze aanpassen aan de hoeveelheid en de dikte van het voedsel en uw persoonlijke smaak.

Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (in minuten)
Verse frietjes 1 kg Diepgevroren frietjes 500 g	190	10-15
Vis	170	9-12
Visbroed van ansjovis of sardine, in voldoende hoeveelheid om de bodem van de mand te bedekken	190	5-8
Verse en gerookte kabeljauw in beslag	190	10-8
Diepgevroren (diepgevroren) kabeljauw in beslag	170	18-25
Diepgevroren schol	190	10-6
Diepgevroren hamburgers	150	5-8
Kipfilet van kleine en middelgrote afmetingen	170	5-20
Kipfilet van grote afmetingen	170	20-30
Diepgevroren kalfslapjes	170	5-8
Diepgevroren gepaneerde kippenbouten	170	15

De timer schakelt het apparaat niet uit en beïnvloedt niet de temperatuur.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Derhalve veroorzaken zij een beduidende verlaging van de temperatuur van de olie. Om een goed resultaat te verkrijgen, adviseren wij om de maximale hoeveelheden aangegeven in de volgende tabel niet te overschrijden.
- **Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Hiervoor kunt u de mand goed schudden.** Laat daarna de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt. Controleer of het deksel gesloten is nadat de mand in de frituse is ingebracht. De frituurtijden zijn bij benadering aangegeven en moeten worden aangepast aan de begintemperaturen van de te frituren etenswaren en de temperatuur aangeduid op de verpakking van de diepgevroren etenswaren.

Soort etenswaar	Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd (in minuten)
FRIETJES (*)	500	190	8-11
AARDAPPELKROKETTEN	500	190	10-11
VIS	Vissticks Garnalen	190 190	6-8 6-8
VLEES	2 kippenbouten	190	7-9

ATTENTIE: controleer of het deksel goed gesloten is alvorens de mand onder te dompelen.

(*) Dit is de aangeraden hoeveelheid voor een optimaal frituurresultaat. 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.

BIJ AFLOPEN VAN DE FRITUURTIJD

Bij het verstrijken van de frituurtijd:

1. Til de handgreep op naar de horizontale stand en open het deksel.
2. Laat de olie één minuut van het voedsel afdruppelen en verwijder de mand. Let hierbij op niet op de toets op de handgreep te drukken.
3. Koppel na het frituren de friteuse van het elektriciteitsnet af.
4. Laat het apparaat compleet afkoelen (1 à 2 uur) alvorens het weg te zetten of schoon te maken.
5. Verplaats of vervoer de friteuse niet, aangezien de olie of het vet nog zeer heet kan zijn.
6. Aan de achterkant van het apparaat is een condensopvangbakje aanwezig, dat periodiek gecontroleerd en indien nodig geledigd moet worden.

FILTREREN EN VERVERSEN VAN DE OLIE

1. Controleer, alvorens het apparaat op te bergen of te reinigen, of de stekker verwijderd is en de olie voldoende koud is.
2. Het is niet nodig de olie na elke frituurbeurt te verversen. De olie kan gemiddeld zo'n 8 tot 12 keer opnieuw gebruikt worden. Het is raadzaam de olie vaker te verversen als vis of gepaneerd voedsel is gefrituurd.
3. Men adviseert de olie te filtreren als voedselresten in de olie of op de bodem van de kuip aanwezig zijn. Ga hiervoor als volgt te werk:
4. Verwijder de frituurmand. Schenk de olie voorzichtig in een grote kan of pan.
5. Reinig de frituurmand en de kuip met anti-aanbaklaag met warm water en enkele druppels vloeibaar afwasmiddel, en gebruik hiervoor een niet-schurend sponsje.
6. Het is normaal dat de anti-aanbaklaag van de kuip na verloop van tijd donkerder wordt en krassen vertoont.

REINIGING VAN DE KUIP MET ANTI-AANBAKLAAG

1. De anti-aanbaklaag zorgt voor een eenvoudige reiniging met de hand van de kuip, met behulp van warm water en een niet-schurend sponsje of een zachte doek.
2. Dompel de friteuse NOOIT onder in water en houd haar niet onder de stromende kraan.

REINIGING VAN HET HEFSYSTEEM VAN DE FRITUURMAND

Reinig na het frituren onmiddellijk de metalen onderdelen van het hefsysteem met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE FRITEUSE

Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte en vochtige doek. Om de reiniging van het deksel te vereenvoudigen, kan het verwijderd worden: open het deksel en trek het stevig omhoog totdat het loskomt. Verwijder de filters en reinig het deksel met water en zeep. Droog zorgvuldig af en breng de filters weer in hun zitting aan. Houd, om het deksel weer aan te brengen, het iets schuin naar achteren en druk het stevig in zijn zitting totdat het op zijn plaats klikt. Controleer hierbij of de veer correct in de uitsparing terechtkomt. Reinig het kijkvenstertje met een beetje vloeibaar afwasmiddel.

Reinig het kijkvenstertje regelmatig om optimaal zicht tijdens het frituren te garanderen.

(TIP: om condensvorming te voorkomen, kan de binnenkant van het kijkvenstertje met citroensap of azijn ingesmeerd worden)

BELANGRIJK: dompel nooit de friteuse, het snoer of de stekker in water of in andere vloeistoffen onder.

Was het deksel niet in de afwasmachine. Gebruik geen schurende producten of metalen sponsjes om het apparaat te reinigen. Men adviseert de friteuse na elk gebruik te reinigen.

BEWAREN VAN DE OLIE

De olie kan in het apparaat bewaard worden dankzij de hermetische afsluiting van het deksel.
Bewaar de friteuse op kamertemperatuur.

VERVANGING VAN DE FILTERS

De duur van de filters hangt af van het soort etenswaren dat gefrituurd wordt. De maasfilters absorberen onaangename frituurgeurtjes gedurende circa 15 frituurbeurten. Sluit het deksel van het apparaat en til de filterafdekking op. Breng de nieuwe filters in hun zitting aan, en wel zodanig dat de witte laag naar onderen is gekeerd. Sluit de filterafdekking door hem voorzichtig aan te drukken tot een "klik" wordt gehoord. **Attentie:** gebruik het apparaat niet als de filters versleten zijn, om afgifte van onaangename geurtjes en verstopping van de stoomafgifte te voorkomen.

STORINGEN IN DE WERKING

Storing	Oorzaak	Oplossing
Afgifte van onaangename geurtjes	De filters zijn verzadigd. De olie is bedorven. De frituurvloeistof is niet geschikt.	Vervang de filters. Vervang de olie of het vet. Gebruik plantaardige olie of zonnebloemolie van goede kwaliteit.
De olie kookt over	De olie is bedorven en veroorzaakt te veel schuim. Er is voedsel in de olie ondergedompeld dat niet voldoende droog was. Te snelle onderdompeling van de mand. Het maximumniveau van de olie is overschreden. De mand zit te vol.	Vervang de olie of het vet. Droog de etenswaren goed af. Laat de mand voorzichtig zakken. Doe minder olie in de kuip. Doe minder voedsel in de kuip.
Het voedsel wordt niet goudgeel tijdens het frituren	De olietemperatuur is te laag. De mand zit te vol.	Stel een hogere temperatuur in. Doe minder voedsel in de kuip.
De olie verhit niet	De friteuse is eerder in werking gesteld zonder olie in de kuip, wat de ingreep van de thermische beveiliging heeft veroorzaakt.	Wendt u zich tot een servicecentrum (de thermische beveiliging moet vervangen worden).

Waarschuwingen voor een correcte verwerking van het product krachtens de Europese Richtlijn 2002/96/EG.

Na afloop van zijn nuttige levensduur, mag het product niet samen met het gewone huisvuil verwerkt worden. Het moet ingeleverd worden bij speciale inzamelcentra die door het gemeentebestuur zijn aangewezen, of bij verkopers die deze service verlenen. Het verwerken van een huishoudelijk apparaat via de gescheiden afvalinzameling voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, veroorzaakt door een verkeerde verwerking, en maakt terugwinning van de materialen mogelijk, met een opmerkelijke besparing in termen van energie en grondstoffen. Om erop te wijzen dat huishoudelijke apparaten op deze wijze verwerkt moeten worden, is op het product een label aangebracht met een doorgekruiste vuilnisbak.

