

LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN. ALLEEN OP DEZE MANIER GARANDEERT U DE BESTE RESULTATEN EN DE MAXIMALE GEBRUIKSVEILIGHEID.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|---|--|
| A. Thermostaatknop voor de regeling van de temperatuur | M. Handvaten |
| B. Controlelampje apparaat gevoed (rode kleur) | N. Zittingen voor de bevestiging van de bedieningsgroep |
| C. Controlelampje temperatuur olie (groene kleur)) | O. Deksel met handvat |
| D. Microbeveiligingsschakelaar | P. Kijkvenstertje (indien aanwezig) |
| E. Indicator maximum hoeveelheid voedsel | Q. Filter (indien aanwezig) |
| F. Aanduiding MIN – MAX niveau olie | R. Uitneembare frituurpan |
| G. Houder frituurmand | S. Frituurmand met plooibare handgreep |
| H. Klok (indien aanwezig) | T. Elektrische weerstand |
| I. Drukknop klok (indien aanwezig) | U. Bedieningsgroep |
| J. Deurtje aftapkraan olie (indien aanwezig) | V. Snoervak |
| K. Aftapkraan olie (indien aanwezig) | Z. Reset van het thermisch beveiligingsmechanisme |
| L. Mantel | |

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bestemd voor het frituren van etenswaren en voor uitsluitend huishoudelijke doeleinden. Het apparaat dient niet voor andere doeleinden te worden gebruikt, of te worden gewijzigd.
- Het apparaat niet inschakelen als het beschadigd is (vb. na een val) of als er werkingsproblemen worden vastgesteld. Wendt u tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.
- Alvorens het apparaat te gebruiken controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum vermogen van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Trek nooit aan het stroomsnoer om het uit het stopcontact te halen.
- Het stroomsnoer komt nooit nabij of in aanraking met de warme delen van het apparaat, warmtebronnen of snijdende randen.
- Plaats het apparaat nooit vlakbij een warmtebron of in aanwezigheid van water.
- Een friteuse die valt kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het stroomsnoer nooit van het draagvlak hangen waarop de friteuse staat, om te vermijden dat kinderen het vastgrijpen of dat volwassenen worden belemmerd. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Tijdens de werking is het apparaat warm, raak alleen de handvaten en knoppen aan. **HET APPARAAT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**
- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie heet is, om ernstige brandwonden te vermijden. Het apparaat wordt alleen verplaatst als het afgekoeld is, met behulp van de daarvoor bestemde handvaten.
- De friteuse dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of reeds vloeibaar vet. Indien de friteuse leeg wordt opgewarmd, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor de werking onderbroken wordt.
- Respecteer steeds de MIN / MAX-niveaus aangeduid aan de binnenkant van de frituurpan.
- De microbeveiligingsschakelaar garandeert dat het verwarmingselement alleen kan functioneren als het bedieningshuis correct geplaatst is.
- Sluit het apparaat steeds af van de netvoeding vóór elke onderhoudsbeurt en wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Dompel het bedieningshuis, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Olie en vet zijn brandbaar; als ze vuur vatten, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blust u het vuur met het deksel of een deken. Gebruik nooit water om de vlammen te doven.
- Vóór u de frituurpan verwijdert wacht u steeds tot de olie of het vet volledig afgekoeld zijn.
- Bewaar deze instructies.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

THERMISCH BEVEILIGINGSMECHANISME

Het apparaat is voorzien van een thermisch beveiligingsmechanisme dat de verwarming onderbreekt bij een verkeerd gebruik of een abnormale werking. Nadat het apparaat afgekoeld is, drukt u met behulp van een tandenstoker of iets gelijkaardigs op het knopje om het beveiligingsmechanisme terug te stellen (Z), naast het opschrift RESET (zie fig. 1). Indien het apparaat niet functioneert, wendt u zich tot een Service-centrum erkend door de fabrikant.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Alvorens de friteuse voor de eerste keer te gebruiken, maakt u de frituurmand, de frituurpan en het deksel grondig schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel. De bedieningsgroep en het stroomsnoer worden schoongemaakt met een vochtige doek. Waak erover dat er geen water in de bedieningsgroep sijpelt en dat er geen restjes achterblijven in de uitneembare frituurpan. Droog alle onderdelen goed af. Controleer of de bedieningsgroep goed bevestigd is aan het friteusehuis. De microbeveiligingsschakelaar (D) verhindert de werking van het apparaat als de bedieningsgroep (U) niet correct in zijn zitting is geplaatst (N).

HET VULLEN MET OLIE OF VET

- Draai de plooibare handgreep van de frituurmand tot hij blokkeert (stand 2 in fig. 2). Verwijder de frituurmand (S) langs boven.
- Als u olie gebruikt, giet u deze in de frituurpan (R) tot aan het aangeduid maximumniveau (zie fig. 4). Ga nooit over deze limiet, om te voorkomen dat olie uit de mand spat. Het olieniveau moet zich steeds tussen de MAX / MIN-aanduidingen (F) bevinden. U bekomt de beste resultaten met een goede arachideolie.
- Als u de voorkeur geeft aan een blok vet, snijdt u dit in stukjes die u laat smelten in een andere kom, waarna u het vloeibaar geworden vet in de frituurpan giet. Laat het vet nooit smelten in de frituurmand of op de weerstand van de friteuse (zie fig. 5).

VOORVERWARMING

- Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand (S) en overschrijd nooit het in de mand aangegeven maximumniveau (fig. 9). Zorg ervoor dat de handgreep van de mand correct geplaatst is (stand 2 in fig. 2).
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan. Beide controlelampjes (B) en (C) gaan branden.
- Zet de thermostaatknop (A) (zie fig. 6) op de gewenste temperatuur (zie tabel baktijden), het groene controlelampje van de olietemperatuur (C) dooft.
- Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur gaat het groene controlelampje (C) branden.

FRITUREN

- Zodra het controlelampje (C) gaat branden, laat u de frituurmand (S) zeer langzaam in de olie zakken, om te voorkomen dat hete olie uit de pan spat.
- Het is volkomen normaal als een behoorlijke hoeveelheid stoom ontstaat.
- Als de baktijd om is, heft u de frituurmand (S) en controleert u of de etenswaren naar wens gebakken zijn.
- Als u van mening bent dat de bereiding voltooid is, zet u het apparaat uit door de thermostaatknop (A) in de stand "•".
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- N.B. Als u meerdere hoeveelheden wilt frituren, wacht u dan tot de controlelamp groen wordt, wat aangeeft dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Laat voor de tweede keer de frituurmand (S) langzaam in de olie zakken.

DE DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet mogen nooit onder het minimumniveau zakken. Af en toe moet u de olie of het vet volledig vervangen. De duur hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden. Gepaneerd voedsel, bijvoorbeeld, vervuilt de olie meer dan andere. Zoals bij alle friteuses, bederft olie dat meerdere keren wordt verhit! Daarom dient u de olie of het vet dus regelmatig te vervangen, zelfs bij een correct gebruik.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Doe het mandje niet te vol, anders daalt de temperatuur van de olie te snel en zijn de etenswaren te vet en onregelmatig gefrituurd. Controleer of de etenswaren in dunne en evengrote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn moeilijk gaar te krijgen vanbinnen, ook al zien ze er van buiten goed uit, terwijl stukken met een gelijke dikte gelijktijdig gaar zijn. Maak de etenswaren perfect droog voor u ze onderdompelt in olie of vet, om oliespatten te vermijden; bovendien zijn vochtige etenswaren na het bakken week (vooral frites).

Het is aangeraden 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. 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.

De volgende tabel raadplegen, rekening houdend met het feit dat de aangegeven baktijden en -temperaturen bij benadering zijn en moeten worden aangepast volgens de hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Voedsel		Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Verse frites Hele portie		170°	11-15
Vis	Calamares	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardines	140°	10-14
	Garnalen	140°	8-12
	Tong	140°	6-10
Vlees	Rundkoteletten	160°	8-12
	Kippenbouten	160°	9-13
	Gehaktballen	160°	9-13
Groenten	Artisjokken	150°	13-18
	Bloemkool	150°	10-14
	Champignons	150°	8-12
	Aubergines	150°	9-13
	Courgettes	150°	13-18

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

Diepgevroren etenswaren hebben een heel lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om een goed resultaat te verkrijgen, adviseren wij om de frituurmand niet te veel te vullen. Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen, die zo goed mogelijk verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren. Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt. De baktijden zijn bij benadering en moeten worden aangepast aan de begintemperatuur van de te frituren etenswaren en de temperatuur aangeduid op de verpakking van de diepgevroren etenswaren.

Voedsel		Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites		190°	10-14
Aardappelkroketten		180°	7-10
Vis	Kabeljauwsticks	180°	3-6
	Pladijsfilets	180°	2-5
Vlees	Kippenbouten	180°	3-6

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN ELEKTRONISCHE MINUTENTELLER

1. Stel de baktijd in met de knop (I). Op de display (H) 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 (I).

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.

LET OP: de minutenteller schakelt het apparaat niet uit.

MODELLE MIT ÖLABLASSHAHN

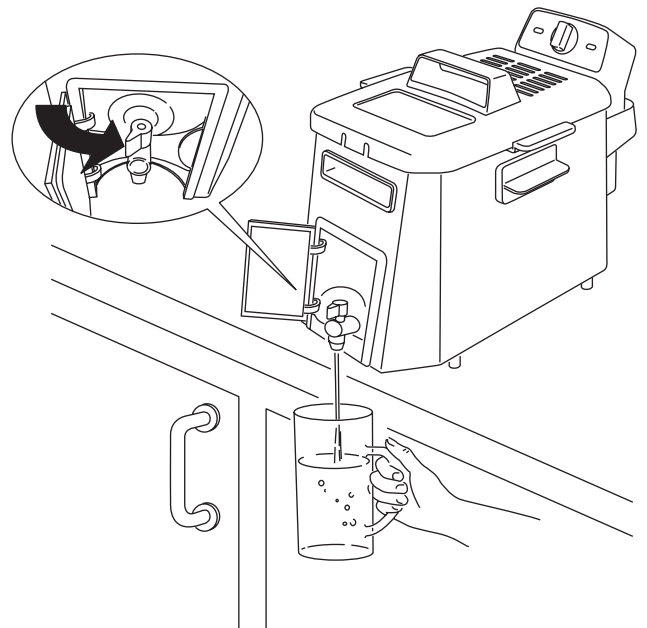
ATTENTIE: Voer de olie niet af zolang hij heet is, om brandwonden te voorkomen.

Als volgt te werk gaan:

1. De frituurmand verwijderen.
2. Het deurtje (J) openen.
3. De kraan (K) tegen de wijzers in opendraaien.
4. De vloeistof in een recipiënt laten lopen (zie onderstaande figuur). Zorg ervoor dat de vloeistof niet overloopt.
5. Verwijder eventuele restjes uit de frituurpan, met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
6. Draai de kraan in wijzerzin dicht.
7. Doe het deurtje (J) dicht.

Het is aangewezen de olie gebruikt om vis te frituren te scheiden van de olie gebruikt om ander voedsel te frituren.

Indien u reuzel of spek gebruikt, niet teveel laten afkoelen om te voorkomen dat het hard wordt.



ONDERHOUD

Vóór elke onderhoudsbeurt controleert u of de stekker uit het stopcontact is.

Dompel de friteuse nooit onder in water, en spoel hem nooit af onder stromend kraantjeswater (zie fig. 7). Het water kan binnendringen in het bedieningshuis en elektrische schokken veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is, waarna u de bedieningsgroep verwijderd en de olie weggiet. Verwijder etensrestjes uit de frituurpan met behulp van een sponsje of keukenpapier.

Uitgezonderd de bedieningsgroep, stroomsnoer en weerstand, mogen alle onderdelen afgewassen worden met warm water en vloeibare afwaszeep (zie fig. 8). Vermijd het gebruik van schurende sponzen, om de friteuse niet te beschadigen. Na deze handeling droogt u alles zorgvuldig af, om te voorkomen dat tijdens de werking van het apparaat hete olie opspat.

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.

