

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie tekening pag. 3)

- A. Handgreep mand
- B. Schuifje handgreep
- C. Deksel
- D. Kijkvenster
- E. Filterrooster
- F. Frituurmand
- G. Sluiting filterrooster
- H. Opbergvak snoer
- I. Handgreep om het apparaat op te tillen
- J. Dop aftapbuisje (niet bij alle modellen)
- K. Pootje
- L. Olieaftapbuisje (niet bij alle modellen)
- M. Controlelampje
- N. Thermostaatknop
- O. Klepje van opbergvak busje (niet bij alle modellen)
- P. Drukknop voor openen deksel

AANBEVELINGEN

- 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 gearde stopcontacten met een minimale stroomsterkte van 10A. (Indien de stekker niet in het stopcontact past, moet het door een vakman vervangen worden door een stopcontact van het juiste type).
- Zet het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst of in elk geval door iemand met gelijkwaardige vakkennis, teneinde elk risico te voorkomen.
- 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.
- 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 onder-

breekt. In dat geval dient men zich tot een door ons 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 door het bedrijf geautoriseerd personeel.
- De frituurmand past automatisch in de middelste pen van de kuip. Om breuk te voorkomen, mag de mand dus niet met de hand gedraaid worden om de juiste positie te vinden.
- Was de friteuse zorgvuldig alvorens haar voor de eerste keer te gebruiken: de kuip, de mand en het deksel (verwijder het filter) met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Droog hierna alles goed af en verwijder eventuele restjes water van de bodem van de kuip en vooral aan de binnenkant van het olieaftapbuisje. Dit om te voorkomen dat tijdens de werking hete olie opspat.
- Sta het gebruik van dit 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.
- Verplaats het apparaat bij de hiervoor bestemde handgrepen (I). (Gebruik nooit de handgreep van de mand om deze handeling te verrichten). **Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur.**
- Als uw apparaat van het aftapbuisje is voorzien, controleer dan of dit tijdens de werking altijd afgesloten is en in zijn zitting opgeborgen is.
- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik een nieuwgeur wordt afgegeven. Ventileer het vertrek.
- Laat het netsnoer niet van het oppervlak hangen waarop de friteuse is geplaatst, waar het makkelijk kan worden vastgepakt door een kind of de gebruiker kan hinderen.
- Let op de hete stoom en op eventuele oliespatten die tijdens het openen van het deksel naar buiten kunnen komen.
- Het gebruik van ambachtelijk geproduceerde oliën of sowieso van oliën met een hoge zuurgraad is verboden.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2004/108/EG inzake Elektromagnetische Compa-

tibiliteit en de Europese verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijke doeleinden. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamer-verhuurders.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Vullen met olie of vet

- Til de frituurmand "F" op in de hoogste stand, door de handgreep "A" naar boven te trekken (fig. 1).
Het optillen en laten zakken van de frituurmand moet ALTIJD met gesloten deksel gebeuren.
- Open het deksel "C" door op de drukknop "P" te drukken (fig. 2).
- Verwijder de frituurmand door deze omhoog te trekken (fig. 3).
- Giet 1,2 liter olie in de kuip (of 1 kg vet).

LET OP: Het olieniveau dient zich altijd tussen de aanduidingen MAX en MIN. te bevinden.

Gebruik de friteuse nooit 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

1. Doe de te frituren etenswaren in de frituurmand, maar doe hem niet te vol (max. 1 kg verse aardappelen). Om een gelijkmatiger frituurresultaat te verkrijgen, is het raadzaam de etenswaren vooral aan de rand van de mand te schikken en minder in het midden van de mand te leggen.
2. Plaats de mand in opgeheven positie in de kuip (fig.3) en sluit het deksel door er licht op te drukken totdat het vastklikt.

Om hete oliespatten te voorkomen, moet het deksel altijd gesloten worden alvorens de mand in de olie

te laten zakken.

3. Doe de stekker in het stopcontact en zet de thermostaatknop "N" op de gewenste temperatuur (fig. 4). Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje "M" uit.
4. Laat, zodra het controlelampje is gedoofd, de mand langzaam in de olie zakken. Breng langzaam de handgreep omlaag nadat het schuifje "B" achteruit is geschoven.
 - Het is volkomen normaal dat na deze handeling uit het filterrooster "E" een aanmerkelijke hoeveelheid zeer hete damp vrijkomt.
 - Bij het begin van het frituren, net na het onderdompelen van het voedsel in de olie, zal de binnenkant van het kijkvenstertje "D" bedekt worden met damp, die geleidelijk aan zal wegtrekken.
 - Het is normaal dat tijdens de werking wat druppeltjes condensatievocht ter hoogte van de handgreep van de mand ontstaan.

EINDE FRITUREN

Als de frituurtijd verstreken is, tilt u de mand op en controleert u of de etenswaren naar wens gefrituurd zijn. Deze controle kan via het kijkvenstertje gebeuren, zonder het deksel te openen.

Als u vindt dat de etenswaren voldoende gefrituurd zijn, schakelt u het apparaat uit door de thermostaatknop in de stand "O" te zetten totdat u de klik van de inwendige schakelaar hoort.

Laat de etenswaren uitlekken door de mand even in de hoge stand te zetten.

FILTERING VAN DE OLIE OF HET VET

Wij adviseren om de olie of het vet na elke frituurbeurt te filteren, aangezien achterblijvende voedseldeeltjes, vooral als ze gepaneerd of met meel bestoven zijn, de neiging hebben om te verbranden en op die manier een zeer snelle verslechtering van de olie of het vet veroorzaken.

Controleer of de olie voldoende afgekoeld is; wacht hiervoor ongeveer 2 uur.

Modellen zonder aftapbuisje

1. Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 13.
2. Ledig de friteuse door haar zoals aangegeven in fig. 16 te houden, en vang de inhoud in een bak op.

Modellen met aftapbuisje

Zet de voorkant van de friteuse op de rand van het steunvlak en let hierbij op dat de pootjes (K) altijd op het vlak zelf steunen (fig. 5).

1. Open het deksel van de friteuse en verwijder de mand (fig. 3).
2. Open het klepje "O" zoals aangegeven in fig. 6.
3. Neem het aftapbuisje "L" uit.
4. Verwijder de dop "J" en knijp tegelijk met twee vingers het buisje dicht om te voorkomen dat olie of vet wegloopt voordat het in een bak is gebracht (fig. 7).
5. Laat de olie of het vet in een bak lopen (fig. 8).
6. Verwijder eventuele restjes uit de frituurkuip met behulp van een spons of absorberend keukenpapier.
7. Breng hierna de dop weer op het aftapbuisje aan en berg het aftapbuisje weer in zijn zitting op.
8. Plaats de mand in de hoge stand en leg een filter op de bodem van de mand (fig. 9).
De filters zijn verkrijgbaar bij uw verkoper of een van onze servicecentra.
9. Giet de olie of het vet langzaam weer in de kuip, totdat het uit het filter loopt (fig. 10).
10. De aldus gefilterde olie kan in de friteuse bewaard worden. Indien tussen twee frituurbeurten veel tijd verloopt, is het raadzaam de olie te bewaren in een gesloten recipiënt, om te voorkomen dat hij verslechtert. Het is raadzaam de olie gebruikt om vis te frituren apart te bewaren van de olie gebruikt om andere etenswaren te frituren.

Let er bij gebruik van vet op dat dit niet te veel afkoelt, om stolling te voorkomen.

LET OP: Ledig de friteuse nooit door haar schuin te houden of om te keren, maar gebruik altijd het aftapbuisje.

ONDERHOUD VAN HET GEURFILTER

Verwijderbaar filter: mettertijd verliest het geurfilter in het deksel zijn werking, dus wordt geadviseerd het na 10/15 malen gebruik te vervangen.

Verwijder hiervoor het plastic afdekrooster van het filter (fig. 11/12).

REINIGING

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

Dompel de friteuse nooit onder in water en houd haar nooit onder stromend kraanwater. Het water kan namelijk in het apparaat sijpelen en kortsluiting veroorzaken.

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

Ledig de olie of het vet zoals eerder beschreven in de paragraaf "Filtering van de olie of het vet"

Verwijder het deksel zoals aangegeven in fig. 13.

Het deksel kan verwijderd worden, ga hiervoor als

volgt te werk: duw het naar achteren (zie pijl "1", fig. 13) en trek het tegelijkertijd naar boven (zie pijl "2", fig. 13).

Dompel het deksel niet onder in water zonder eerst het filter te hebben verwijderd.

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

- De pan wassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel, spoel hem en droog hem zorgvuldig af.
Bij modellen voorzien van olieaftapbuisje: tap het water altijd via het buisje af (fig. 14); verwijder eventuele waterresten uit het olieaftapbuisje.
- Gebruik het meegeleverde borsteltje om de binnenkant van het aftapbuisje schoon te maken (fig. 15).
- Men adviseert om de mand regelmatig schoon te maken en alle eventuele resten en bezinksels die zich in de geleidering van de wielen hebben ophoopt te verwijderen.
- Droog de buitenkant van de friteuse goed af met een zachte en vochtige doek, om spatten en eventuele oliedruppels of condensatievocht weg te nemen.

Model met kuip met anti-aanbaklaag

Gebruik voor de reiniging van de kuip geen scherpe voorwerpen of schurende producten, maar alleen een zachte doek met een neutraal reinigingsmiddel.

BEREIDINGSTIPS

DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

De olie of het vet mag nooit onder het minimumniveau zakken.

Af en toe moet u de olie of het vet volledig verversen. De duur van de olie of het vet hangt af van de etenswaren die gefrituurd worden.

Gepaneerd voedsel vervuult bijvoorbeeld de olie meer dan andere soorten voedsel. Zoals bij alle friteuses, bederft olie die meerdere keren wordt verhit!

Daarom dient u de olie of het vet regelmatig te verversen, ook als deze correct gebruikt en gefilterd wordt.

Omdat deze friteuse dankzij de draaiende mand met weinig olie werkt, heeft men het voordeel dat slechts de helft van de olie vergeleken met andere friteuses op de markt weggegooid hoeft te worden.

GOED FRITUREN

- Het is belangrijk om voor elk recept de aanbevolen temperatuur in acht te nemen.

Bij een te lage temperatuur, neemt het voedsel olie op.

- Bij een te hoge temperatuur, wordt meteen een korst gevormd en blijft het voedsel van binnen rauw.
- **De te frituren etenswaren mogen pas in de olie ondergedompeld worden wanneer deze de juiste temperatuur bereikt heeft, dus nadat het controle-lampje 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.
 - Wanneer een kleine hoeveelheid voedsel gefrituurd wordt, moet een lagere temperatuur ingesteld worden om te voorkomen dat de olie overkookt.
 - Controleer of de etenswaren in dunne en even grote stukken gesneden zijn. Dikke stukken zijn moeilijk gaar te krijgen van binnen, ook al zien ze er van buiten goed uit, terwijl stukken met een gelijke dikte gelijktijdig gaar zijn.

- **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 patat). 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

Voedsel		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
PATAT	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed frituurresultaat	500	190	7-8
	MAX hoeveelheid (veiligheidsgrens)	1000	190	14-16
VIS	Pijlinktvis	500	160	9-10
	Schelpdieren	500	160	9-10
	Kreeftenstaarten	600	160	7-10
	Sardienen	500-600	170	8-10
	Inktvisjes	500	160	8-10
	Tong (3 stuks)	500-600	160	6-7
VLEES	Runderkoteletten (2 stuks)	250	170	5-6
	Kippenbouten (3 stuks)	300	170	6-7
	Gehaktballen (8 - 10 stuks)	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

Houd er rekening mee dat de aangegeven frituurtijden en -temperaturen bij benadering zijn aangegeven en aangepast moeten worden aan de hoeveelheid te frituren voedsel en de persoonlijke smaak.

FRITUREN VAN DIEPGEVROREN ETENSWAREN

- Diepgevroren etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Daarom veroorzaken zij een beduidende verlaging van de temperatuur van de olie of het vet. Om een goed resultaat te verkrijgen, raden wij aan om de maximale hoeveelheden aangegeven in de volgende tabel niet te overschrijden.
- Diepgevroren etenswaren zijn vaak bedekt met ijskristallen die verwijderd moeten worden voordat u gaat frituren door de mand te schudden. Laat vervolgens de frituurmand heel langzaam in de olie zakken, zodat die niet overkookt.

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.

Voedsel		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Tijd minuten
PATAT	Aanbevolen hoeveelheid voor een goed frituurresultaat	180(*)	190	3-4
	MAX. hoeveelheid (veiligheidsgrens)	1000	190	16-18
AARDAPPELKROKETTEN		500	190	7-8
VIS	Kabeljauwsticks	300	190	4-6
	Garnalen	300	190	4-6
VLEES	Kippenbouten (3 stuks)	200	180	6-8

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

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

STORINGEN IN DE WERKING

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
Afgifte van onaangename geurtjes	Het geurfilter is verzadigd De olie is bedorven. De frituurvloeistof is niet geschikt.	Vervang het filter. Vervang de olie of het vet. U verkrijgt de beste resultaten met een goede arachideolie.
De olie kookt over	De olie is bedorven en vormt te veel schuim. U hebt etenswaren die niet voldoende droog zijn in de olie ondergedompeld. 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. Dompel langzaam onder. Doe minder olie in de kuip.
De olie verhit niet	De fritusee 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 beveiliging 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 wielgeleiding van de mand.

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.

