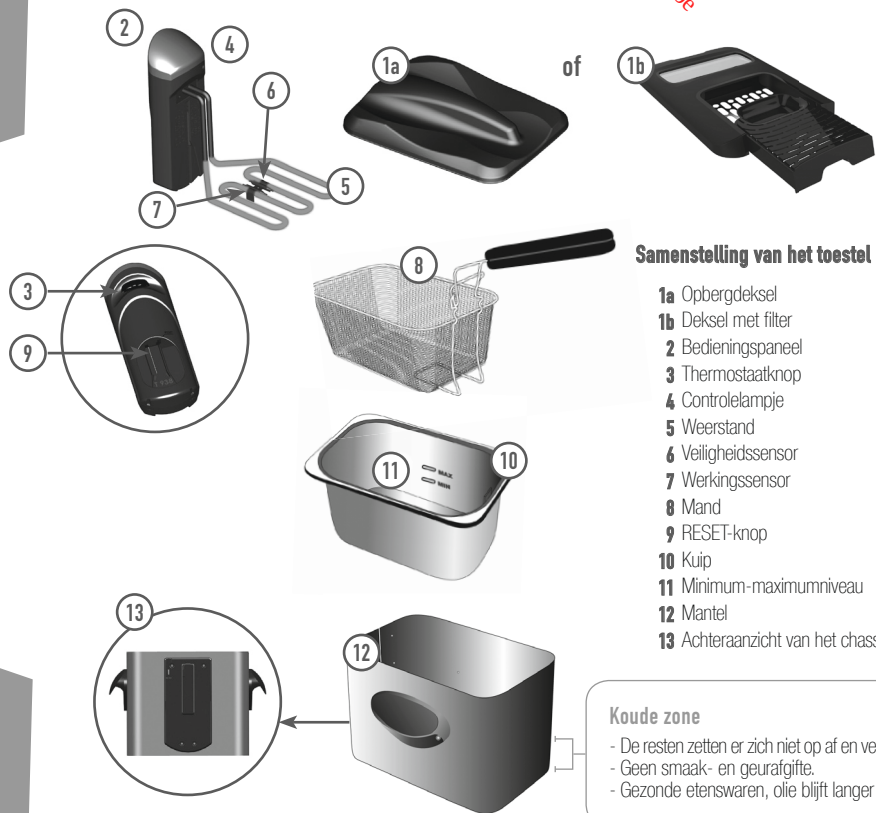


frifri

Sinds 1958

FRITEUSE MET KOUDE ZONE

Downloaded from www.vandenborre.be



GEBRUIKSAANWIJZING
NEDERLANDS

NL FRITEUZE MET KOUDE ZONE



WEEE-symbool (waste Electrical and electronic Equipment, afval van elektrische en elektronische apparatuur)

Het gebruik van het WEEE-symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat u zich van dit product ontdoet volgens de wetten die hierop van toepassing zijn. Op deze manier draagt u uw steentje bij aan de bescherming van het milieu. Voor meer gedetailleerde informatie over het recycleren van dit product, gelieve contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten, het lokale containerpark of de winkel waar u het product heeft aangekocht.

GEBRUIKSAANWIJZING

Van harte proficiat met uw aankoop van deze semi-professionele frituuse. Wij wensen u er veel plezier mee. Om de frituuse zo lang mogelijk te laten meegaan, is het aangeraden dat u de instructies van deze gebruiksaanwijzing eerst aandachtig leest.

Om welk type het ook gaat, het mechanische en elektrische ontwerp is altijd identiek. Alleen de vorm, het volume of het materiaal van de uitwendige onderdelen verschillen.

WAT U VOORAF MOET DOEN

- Om te beginnen, moet u controleren of de stekker van de frituuse nog niet in het stopcontact gestoken is.
- Maak het deksel, de mand en de kuip schoon met water en zeep, spoel ze af en droog ze goed af. Indien het deksel ook een filter bevat, verwijder dan eerst de filterlade om te voorkomen dat de filter in aanraking komt met water.
- U kunt het paneel en de verwarmingsweerstand met een vochtige doek schoonmaken.
- U mag het paneel en de aansluitingskabel **in geen enkel geval** in het water onderdompelen.
- Monteer de verschillende onderdelen (zie pag. 2) opnieuw en schuif het bedieningspaneel in zijn gleuven.
- Rol de kabel af en **zorg ervoor** dat die niet in aanraking komt met een warmtebron vlakbij.
- Vul de kuip van de frituuse. Het ideale niveau ligt tussen de merktekens **MIN** en **MAX** in de kuip.

Kijk het niveau in de frituurkuip altijd na vóór u de frituuse gaat gebruiken. Als het niveau zich niet tussen MIN en MAX bevindt, veroorzaakt dat een duidelijk identificeerbaar defect dat niet onder de waarborg zal vallen.

- Indien de frituuse in werking wordt gesteld wanneer de weerstand niet volledig bedekt is, zal de veiligheids-thermostaat zich inschakelen; die onderbreekt de stroom zodra het verwarmingselement oververhit raakt. Schakel de frituuse **nooit** in vóór u de kuip vult. Om het toestel weer in werking te stellen, drukt u op de rode **RESET**-knop aan de achterkant van het bedieningspaneel (nr.9, pagina 1).

- Controleer of de spanning van de elektrische stroom overeenstemt met de spanning die achteraan op het bedieningspaneel vermeld staat.

DE FRITEUZE AANZETTEN

- Steek de stekker van de frituuse in het stopcontact. **Kijk na** of die stekker aangesloten is op de aarding.
- Het controlelampje begint te branden.
- Neem het deksel eraf, voor zover daar geen filter in zit (in optie).
- Draai de regelknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het controlelampje brandt opnieuw en geeft daarmee aan dat de gewenste temperatuur nog niet bereikt is. Wanneer dat controlelampje uitgaat, is de frituuse op temperatuur, klaar om gebruikt te worden. Steek de mand in de daarvoor voorziene gleuf. Kantel het handvat van de mand naar buiten tot u het met lichte druk vastklikt in zijn vaste stuk.

- Haal de mand uit de frituurkuip om te vermijden dat de etenswaren eraan zouden vastkleven.
- **Vul de mand nooit voor meer dan 2/3 van de inhoud van de mand, om te verhinderen dat de kuip zou overlopen, met alle gevolgen van dien.**
- Doe de mand pas in de frituurkuip wanneer het controlelampje uit is.
- Haal de mand er na het frituren uit en schud die af op de rand alvorens het overtollige frituurvet te laten wegllopen.
- Wanneer u frieten bakt, raden we u aan om de mand af te schudden bij de laatste bakbeurt, om de frieten goed te scheiden en een gelijkmatige gouden kleur te verkrijgen.

NA GEBRUIK

- Trek de stekker van de frituuse uit het stopcontact.
- Plaats de regelknop opnieuw op de positie **A**. Kantel het handvat van de mand weer naar binnen en doe de mand in de kuip.
- Zet het deksel, al of niet met filter, pas op de frituuse wanneer de frituurolie afgekoeld is.
- Duw de kabel terug in het bedieningspaneel.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Vóór u de stekker in het stopcontact steekt, moet u nakijken of de spanning overeenstemt met de spanning die op de gegevensplaat vermeld staat.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet die worden vervangen door de fabrikant, servicedienst of door iemand die - om de veiligheid te garanderen - een soortgelijke bevoegdheid heeft.
- Vul de kuip nooit tot boven het MAX-niveau. Anders bestaat het gevaar dat de kuip tijdens het frituren overloopt en dat kan ernstige gevolgen hebben.
- Pas op voor warme dampen die tijdens het frituren vrijkomen.
- **Laat het deksel nooit op de frituuse, behalve als het deksel een filter bevat (in optie).**
- Vijf raden u aan enkel de knop voor de temperatuurregeling en de handvaten aan te raken.
- **Trek de stekker uit het stopcontact en laat de frituuse afkoelen vóór u die weer opbergt, anders loopt u het gevaar uzelf of iemand vlakbij te verbranden. Tijdens het afkoelen het deksel niet op de frituuse plaatsen.**
- Zet de frituuse nooit op de grond en gebruik de frituuse nooit terwijl die op de grond staat, want dan is het gevaar om achter de frituuse te blijven haken en erdoor verbrand te raken veel te groot.
- Houd de frituuse tijdens de werking aandachtig in het oog en houd kinderen altijd op afstand.
- De kuip moet goed droog en schoon zijn wanneer u er de olie in doet; zelfs een paar druppeltjes water kunnen de olie tijdens het frituren doen spatten.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de frituuse niet gebruikt; alle onderdelen moeten ook afgekoeld zijn vóór u die demontereert of het deksel op de frituuse zet.
- In het geval van een defect mag u de frituuse niet gebruiken, maar moet u die laten nakijken door een erkende servicedienst.
- Wanneer het snoer beschadigd is, moet u dat laten vervangen door een bekwaam en bevoegd persoon.
- Houd deze gebruiksaanwijzing bij; ze kan later nog van pas komen.
- **Alle defecten en/of beschadigingen die ontstaan omdat deze voorschriften niet nageleefd worden, vallen niet onder de dekking van de waarborg.**
- **De frituuse is ontworpen voor thuisgebruik.**

Diepgevroren etenswaren

Wanneer u ijs of water onderdoopt in heel warme friturolie brengt dat gloeiend hete spatten en een hevig geborrel teweeg dat op zijn beurt het volume van de friturolie aanzienlijk doet toenemen. Daarom vragen wij u:

- de hoeveelheid diepgevroren producten die u in één keer in de mand legt te beperken;
- de ijskristallen rond die producten te verwijderen;
- de diepgevroren etenswaren zachtjes in de friturolie te leggen en ze eruit te halen zodra het controlelampje begint te branden;
- te wachten tot het lampje weer uitgaat en de etenswaren opnieuw in de friturolie te leggen. Volg de baktijden die op de verpakking van de etenswaren of in de tabel verder in deze gebruiksaanwijzing te lezen zijn;
- De mand met diepgevroren producten **nooit** boven onvoldoende verwarmde olie hangen. Anders begint de olie te spatten.

TIPS

- **Voeg nooit verse olie toe aan olie die al gebruikt is.**
- **Vervang de olie volledig** zodra u begint te merken dat de olie verandert: donkerdere kleur, ranzige smaak, verbrande geur.
- **Meng nooit** oliën van verschillende kwaliteit.
- Dop de etenswaren droog met keukenpapier **VOOR** u ze in de friturolie onderdoopt, om het nat en het vocht te verwijderen, en **NADAT** ze gefrituurd zijn, om het overtollige vet te verwijderen.
- Het is aanbevolen om de filter van het deksel (in optie) om de 10 à 15 bakbeurten te vervangen.
- **Geen zout** of kruiden toevoegen aan de etenswaren voor het bakken, noch boven de frituurplek.
- **Bewaar** de frituuzetel op een frisse en donkere plaats en zorg ervoor dat de olie van licht en lucht afgesloten is.

Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van de kinderen) met een verlaagde capaciteit of met een gebrek aan kennis. Het toestel is niet bestemd om in werking te worden gesteld door een externe timer of een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

NUTTIGE TIPS IN GEVAL VAN DEFECTENS

- De zekering van de frituuzetel springt:
→ Controleer de zekering van de elektrische installatie.
2000 Watt = 10 A (ampère)
2800 Watt = 14 A (ampère)
3200 Watt = 16 A (ampère)
- De frituuzetel wordt niet meer warm:
→ De veiligheidsthermostaat is aangesprongen: Druk op de RESET-knop (nr.9, p.1) om die weer uit te schakelen.
→ De veiligheidsschakeling is aangesprongen: Stel de juiste regeling in op het bedieningspaneel.
- Het vet rookt:
→ De olie of het vet is niet goed meer en moet vervangen worden.
- De frituuzetel is te vet:
→ De olie of het vet is niet goed meer en moet vervangen worden.
- Gevaar voor spatten en overlopen:
→ Kwaliteit van de olie nakijken,
→ Kwaliteit van de aardappelen nakijken,
→ Waterhoeveelheid nakijken,
→ Oliehoeveelheid nakijken.

Gebruikt u frituurvet

Leg het blok vet niet op de weerstand. Laat het vet smelten in een recipiënt en giet het vloeibare vet dan in de frituuzetel.

Indien het blok vet toch op de weerstand is gelegd, zal de veiligheid aangespringen. Druk de "RESET"-knop opnieuw in (nr.9 op de gedetailleerde afbeelding, pagina 1).

Bij het opnieuw gebruiken van uw frituuzetel met frituurvet, verwarmt u het vet op aan lage temperatuur. Maak tijdens de opwarming van het frituurvet één of meer gaatjes in het vet om dat makkelijker te laten circuleren en om kleine opspattingen te vermijden.

TIPS OM GOEDE FRIETEN TE BAKKEN

1. Was de frieten twee keer met warm water.
2. Spoel ze met koud water.
3. Droog ze goed af.
4. Zet de thermostaat van de frituuzetel op 170 °C.
5. Wacht tot het lampje uitgaat.
6. Doopt de frieten langzaam onder in de olie van de frituuzetel.
7. Wanneer het lampje opnieuw begint te branden, haal de frieten dan uit de olie.
8. Wanneer het lampje uitgaat, leg de frieten dan opnieuw gedurende zo'n 4 tot 5 minuten in de olie.
9. Haal de frieten eruit.
10. Zet de thermostaat van de frituuzetel op 190 °C.
11. Wacht tot het lampje opnieuw uitgaat.
12. Wanneer het lampje uitgaat, legt u de frieten gedurende 1 tot 2 minuten weer in de frituuzetel, afhankelijk van hoe krokant u uw frietjes eet.

Wij bevelen u Vandemoortele friturolie aan voor een optimaal bakresultaat.

ONZE BESTE TIPS

- Vul de mand voor maximum 2/3 met etenswaren.
- Kijk het niveau in de kuip na vóór u de frituuzetel gebruikt; te veel friturolie of -vet doet de frituuzetel overlopen, en te weinig olie of vet maakt het onmogelijk om te frituren.
- Leg uw diepgevroren of koude producten altijd in hete olie of heet vet en haal die er weer uit zodra het controlelampje begint te branden (volg dan de werkwijze om te bakken).
- Probeer zoveel mogelijk te vermijden dat er ijs of water in het vet of de olie terecht komt wanneer u de etenswaren onderdoopt, want dat kan gloeiend hete spatten veroorzaken.
- Het bedieningspaneel mag niet in water of in een andere vloeistof ondergedompeld worden.
- **Trek de stekker uit het stopcontact en laat de frituuzetel afkoelen vóór u die verplaatst, anders zou u zichzelf of iemand vlakbij kunnen verbranden.**

NL FRITEUSE MET KOUDE ZONE

Type etenswaren		Temperatuur	Baktijd
VIS	In meel gewentelde visfilets	190°	3-4 min.
	Met ei gepaneerde visfilets	190°	3-4 min.
	Tong, snoek, enz.	190°	3-5 min.
	Viskroketteren	190°	3-4 min.
	Scampi	190°	2 min.
VLEES	Kippenbouten	170°	12-15 min.
	Gebraad (afhankelijk van gewicht)	190°	15-30 min.
	Koteletten	190°	4-5 min.
	Gepaneerde koteletten	190°	5-6 min.
	Kalfslapjes	190°	2-3 min.
	Gepaneerde, gevulde kalfslapjes	170°	5-6 min.
	Worsten	190°	3-4 min.
AARDAPPELEN	Vorgebakken frieten	170°	5-6 min.
	Frieten, laatste bakbeurt	190°	1-2 min.
	Aardappelkroketteren, pommes dauphines	190°	3-4 min.
	Chips, 600-700 g.	190°	4-5 min.
	Fijne frieten	170°	3-4 min.
Om lekker krokante frieten te krijgen, gaat u als volgt te werk: gooi de geschilde aardappelstokjes in warm water om het zetmeel op het oppervlak te verwijderen. Spoel de frieten vervolgens met koud water en droog ze goed af vóór u ze in de friteuse doet. Zo zullen ze niet aan elkaar kleven.			
GERECHTEN IN BEIGNETBESLAG	Groentebeignets	190°	2-4 min.
	Poulets (morceaux)	190°	12-15 min.
BEIGNETS EN PATISSERIE	Beignets	190°	4-6 min.
	Boules de Berlin	190°	3-5 min.
	Croutons – Pets de nonnes (pasteitjes met abrikozencompote)	190°	2-4 min.


CONTACTGEGEVENS

DALCQ SA /NV
86 Rue de Hainaut
6180 Courcelles
België