

Friteuse



Mode d'emploi • Gebruiksaanwijzing

www.groupeseb.com

Francais 2

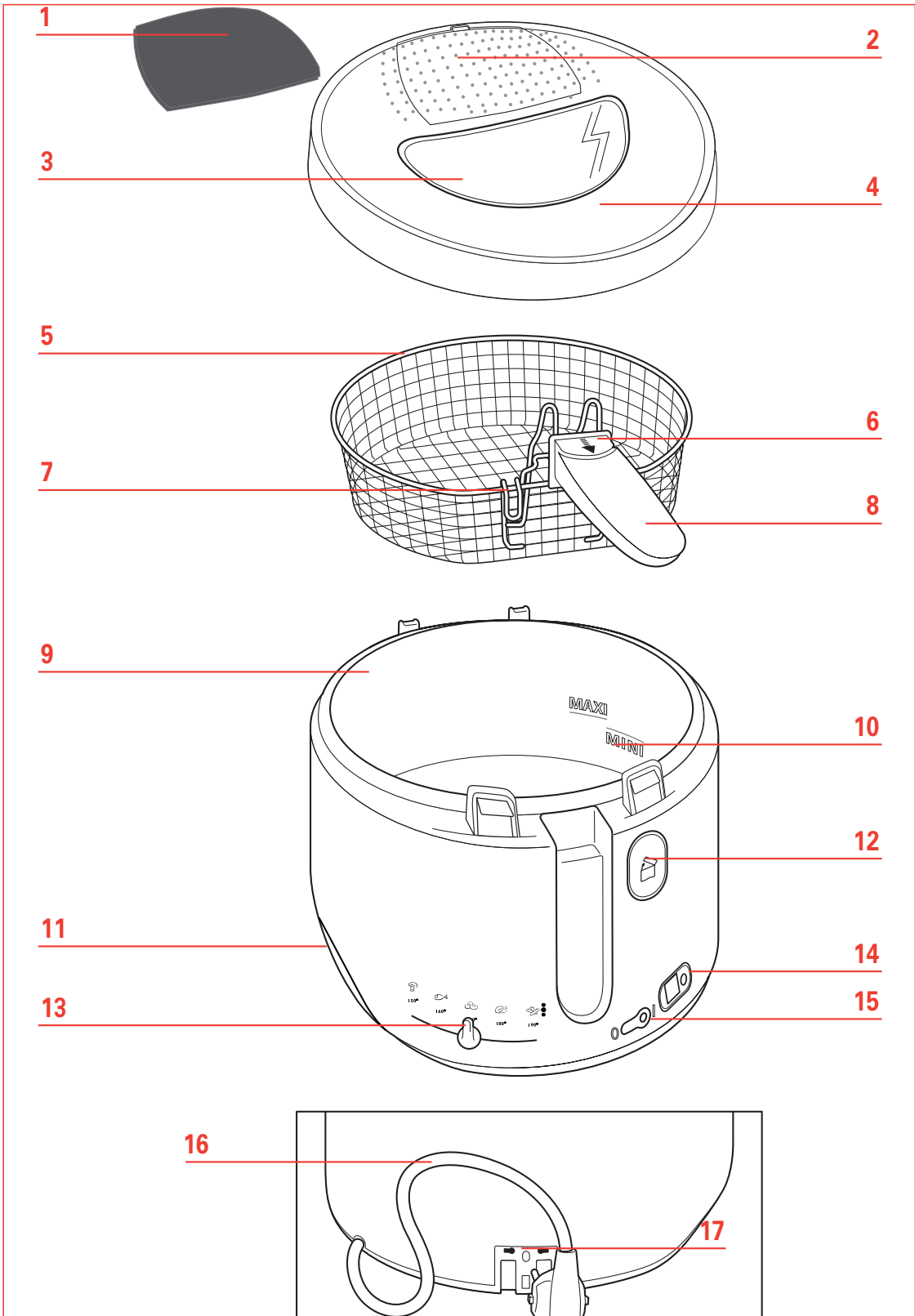
Description	2
Protection de l'environnement	2
Consignes de Sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Remplissez la cuve	3
Préchauffez	4
Préparez le panier	4
Plongez le panier	5

Réglez le minuteur	5
En fin de cuisson	5
Tableaux de cuisson	6
Arrêtez l'appareil	7
Filtrez la matière grasse	7
Entretien et nettoyage	7
Problèmes et causes possibles	8

Nederlands 9

Beschrijving van het apparaat	9
Bescherming van het milieu	9
Veiligheidsvoorschriften	9
Vóór het eerste gebruik	10
Vullen van de binnenpan	10
Voorverwarmen	11
Vullen van het frituurmandje	11

Het mandje in de olie laten zakken	12
Instellen van de timer	12
Uitnemen van het frituurmandje	12
Frituurtabellen	13
De friteuse uitzetten	14
Filteren van het frituurvet	14
Schoonmaken en onderhoud	14
Problemen en mogelijke oorzaken	15



Description

1. Filtre mousse anti-odeur au charbon actif
2. Bouchon de filtre
3. Hublot (selon modèle)
4. Couvercle démontable
5. Panier
6. Bouton de déverrouillage de la poignée
7. Crochets d'accrochage du panier
8. Poignée escamotable
9. Cuve (à revêtement anti-adhésif selon modèle)
10. Repères Mini et Maxi du remplissage de cuve
11. Poignées de transport
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Thermostat réglable
14. Minuteur (selon modèle)
15. Interrupteur Marche-Arrêt avec témoin lumineux
16. Cordon
17. Range prise

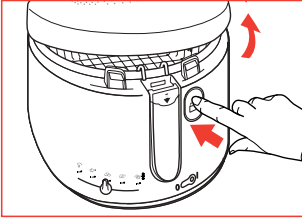
Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu de fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre friteuse, la pile de la minuterie doit être retirée par un Centre de Service Agréé.
- Les centres services agréés reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

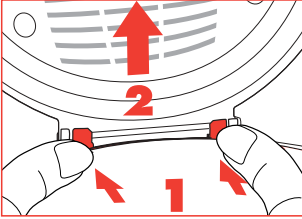
Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE - 72/23/CEE modifiée par 93/68/CEE
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique de la friteuse, ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise de courant reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement)
- Si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un Centre de Service Agréé.
- N'utilisez et ne branchez jamais votre appareil, si :
 - Son cordon est défectueux ou endommagé,
 - L'appareil est tombé
 - Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnementDans ces cas, afin d'éviter tout danger, prenez contact avec un Centre de Service Agréé le plus proche pour faire réparer l'appareil car des outils spéciaux sont nécessaires. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux,...) ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante,...)
- Cet appareil a été conçu pour usage domestique seulement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

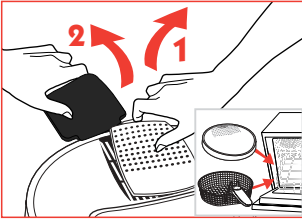
Avant la première utilisation



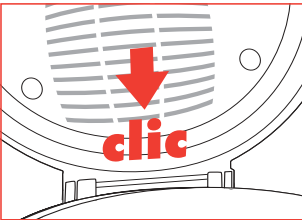
- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le couvercle.



- Appuyez sur les deux pattes pour enlever le couvercle

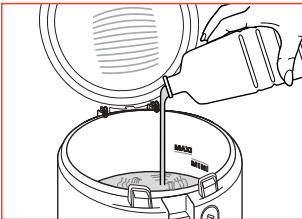


- Retirez le bouchon du filtre et enlevez le filtre anti-odeur.
- Mettez le couvercle et le panier au lave-vaisselle
- Nettoyez le corps avec une éponge et de l'eau savonneuse.
- ⚠ **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Ne passez jamais le filtre anti-odeur sous l'eau ou au lave-vaisselle.**

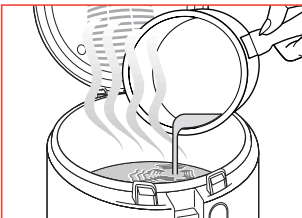


- Remettez le couvercle en place.

Remplissez la cuve

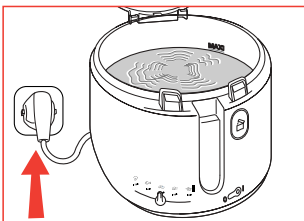


- Utilisez une matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépins de raisin, palme...
 - ⚠ **Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères mini et maxi de la cuve. Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse.**
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
 - Coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (**ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve**).
 - ⚠ **Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.**

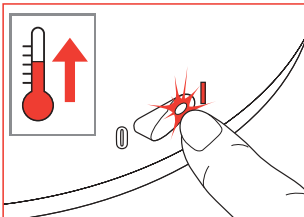


	Huile	Matière grasse
Min.	1,8 l	1660 g
Max.	2,1 l	1910 g

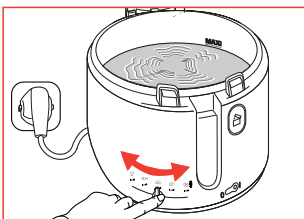
Préchauffez



- Branchez la friteuse.
⚠ **Ne branchez jamais la friteuse quand elle est vide.**

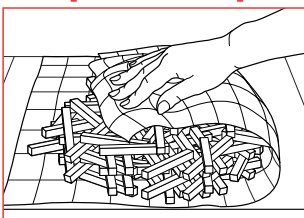


- Placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position I, il s'allumera.



- Réglez le thermostat selon les tableaux de cuisson p. 6.

Préparez le panier



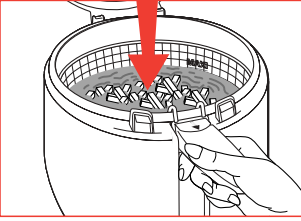
- Essuyez les aliments pour enlever l'excès d'eau ou de glace puis remplissez le panier avant de placer celui-ci dans la friteuse.
- Réduisez les quantités pour les aliments surgelés (voir le tableau ci-dessous et les tableaux de cuisson p. 6).



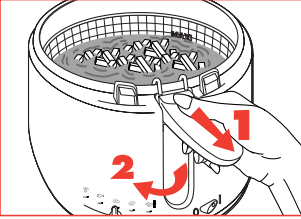
- ⚠ **Ne dépassez jamais la quantité limite de sécurité.**
Pour une cuisson correcte et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité	1200 g	900 g
Quantité recommandée	600 g	450 g

Plongez le panier

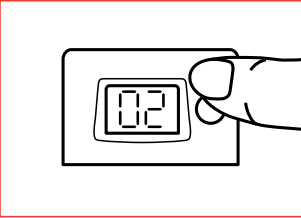


- Lorsque le voyant de température s'éteint, descendez le panier doucement.



- Repliez la poignée dans son logement et fermez le couvercle.
- Nous vous conseillons de garder le couvercle fermé durant la friture pour réduire les odeurs, et pour votre sécurité.
- ⚠ **Attention : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.**

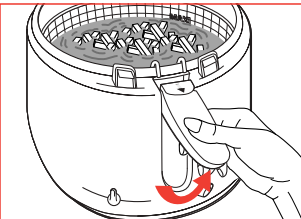
Réglez le minuteur (selon modèle)



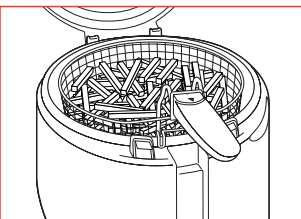
- Appuyez sur le bouton pour régler le temps minute par minute. Relâchez. Le temps affiché est sélectionné et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenir le bouton appuyé pendant 2 secondes. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

⚠ **Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.**

En fin de cuisson



- Relevez la poignée du panier à l'horizontale jusqu'au « clic » de verrouillage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture.



- Placez le panier sur le bord de la cuve grâce aux pattes d'accrochage du panier et égouttez les aliments.
- Sortez le panier.
- Servez.
- Refermez le couvercle lorsque la friteuse est non utilisée.








Nous vous recommandons :

- de contrôler la cuisson : ne mangez pas les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés. Préférez une friture légèrement dorée.
 - de nettoyer votre huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et de la changer régulièrement.
 - d'avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et de légumes.
- Pour une cuisson réussie et rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier par bain.*





Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

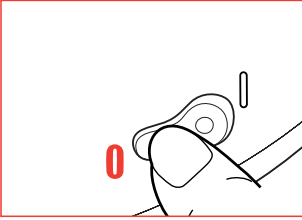
ALIMENTS FRAIS	Nb			
				
Frites		1000g	190°C	11-16 min.
Frites (quantité limite de sécurité)		1200g*	① 170°C ② 190°C	11-13 min. 8-10 min.
Frites (quantité recommandée)		600g	170°C	11-16 min.
Croquettes de pomme de terre	8-11		190°C	9-10 min.
Poulets frits en quartiers	1		180°C	14-16 min.
Filets de poisson	1-2		170°C	6-8 min.
Champignons	8		mini	5-7 min.
Rondelles d'oignons	6-8		170°C	3-4 min.
Beignets de pommes	4		180°C	5-6 min.
Beignets	4		180°C	6-8 min.
Camembert frit	6		190°C	2-3 min.



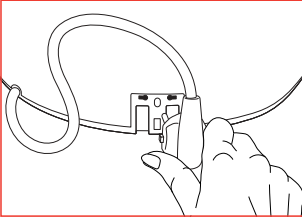
* Faites toujours frire 1,2kg de frites fraîches en deux bains : une première plongée à 170°, une deuxième plongée à 190°

ALIMENTS SURGELÉS	Nb			
* * *				
Frites (quantité limite de sécurité)		900g	190°C	12-14 min.
Frites (quantité recommandée)		450g	170°C	9 - 13 min.
Pommes noisettes		500g	190°C	8-10 min.
Filets de poisson pané	8		190°C	5-7 min.
Nuggets de poulet	12		190°C	4-5 min.
Cuisses de poulet	1-2		190°C	14-15 min.
Beignets aux crevettes	12		170°C	4-5 min.
Rondelles d'oignons	6-8	180g	190°C	3-4 min.

Arrêtez l'appareil

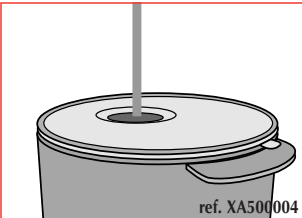


- La dernière friture terminée, placez l'interrupteur Marche-Arrêt à la position 0.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement la friteuse et la matière grasse 4 heures.



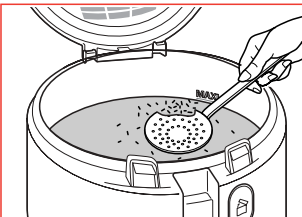
- Rangez le cordon.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez les poignées de transport.
- ⚠ **Ne déplacez jamais votre friteuse lorsque la matière grasse est chaude.**
Ne déplacez jamais la friteuse lorsque le couvercle est ouvert.

Filtrez la matière grasse



- Vous pouvez conserver la matière grasse dans votre friteuse ou la mettre dans un récipient à part.

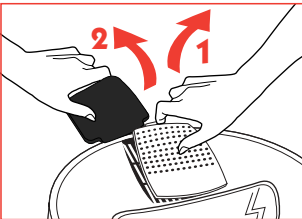
⚠ **Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir puis jetez-la avec les ordures ménagères, conformément aux réglementations locales.**



⚠ **La matière grasse doit être filtrée après chaque friture. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.**

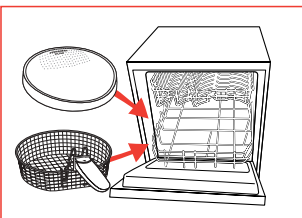
- Nous vous recommandons de changer la matière grasse toutes les 8 à 12 utilisations.

Entretien et nettoyage



⚠ **Ne nettoyez jamais la friteuse sans l'avoir débranchée et laissée refroidir 4 heures auparavant.**

- Retirez le couvercle et enlevez le bouchon du filtre.
- Changez le filtre anti-odeur toutes les 10-15 utilisations.



- Nettoyez, après chaque utilisation, le couvercle (sans le filtre anti-odeur) et le panier au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse.
- Séchez-les bien avant de les remettre en place.
- Nettoyez le corps de la friteuse avec une éponge humide et de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement.

⚠ **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau, ne le passez pas sous le robinet. Ne passez jamais le filtre anti-odeur sous l'eau ou au lave-vaisselle**

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne fonctionne pas	
<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • L'interrupteur n'est pas positionné sur la position I. • Le voyant de température n'est pas allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil. • Placez l'interrupteur lumineux sur la position I. • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume.
Dégagement de mauvaises odeurs	
<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre mousse ant-odeur est saturé. • La matière grasse est dégradée. • La matière grasse n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez-le toutes les 10-15 utilisations. • Changez le bain de friture (8 à 12 utilisations). • Utilisez une matière grasse pour friture de bonne qualité.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle	
<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle est mal fermé. • Le joint d'étanchéité est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle. • Contactez votre Centre de Service Agréé le plus proche.
La vision à travers le hublot est mauvaise	
<ul style="list-style-type: none"> • Trop de cuissons sans nettoyage du hublot ou nettoyage avec un torchon non-approprié 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour une bonne visibilité, nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou passez une éponge additionnée de détergent alimentaire citronné. Laissez sécher le hublot à l'air ambiant ou essuyez-le avec un torchon propre en coton.
Le bain de friture déborde	
<ul style="list-style-type: none"> • Le repère maxi de remplissage de la cuve a été dépassé. • Le panier est déformé. • Mélange d'huile et de matière grasse différentes. • Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (surgelés). • Vous faites frire 1,2 kg de frites fraîches en 1 seul bain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le niveau du bain (maxi) et enlevez le surplus. Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. • Changez votre panier. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier. • Respectez la cuisson en 2 bains (voir tableaux de cuisson p.6)
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
<ul style="list-style-type: none"> • Ils sont trop épais et contiennent de l'eau. • Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température. • La température du bain de friture peut-être insuffisante : le thermostat est mal réglé. 	<ul style="list-style-type: none"> • A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson. • Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés). • Réglez le thermostat sur la température conseillée.
Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle)	
<ul style="list-style-type: none"> • La pile est usagée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites-la changer au Centre de Service Agréé.

Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre de Service Agréé.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre de Service Agréé avec des pièces détachées d'origine.

Consultez notre site web : www.groupeseb.com

Beschrijving van het apparaat

1. Anti-reukfilter
2. Stoomrooster
3. Kijkvenster (afhankelijk van het model)
4. Deksel
5. Frituurmandje
6. Ontgrendelingsknop van het frituurmandje
7. Ophanghaakjes mandje
8. Inklapbaar handgreep
9. Binnenpan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van het model)
10. Vulstreepjes voor het minimum en maximum olie/vetniveau
11. Handgrepen voor het verplaatsen van de friteuse
12. Knop voor het automatisch openen van het deksel
13. Regelbare thermostaat
14. Timer (niet op alle modellen aanwezig)
15. Aan/uit- schakelaar met controlelampje
16. Snoer
17. Snoeropbergruimte

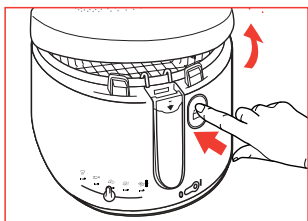
Bescherming van het milieu

- Dit apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Denk op het moment dat u een nieuw apparaat overweegt aan te schaffen aan de bijdrage die u kunt leveren aan een schoner milieu en gooi het oude apparaat nooit zomaar weg.

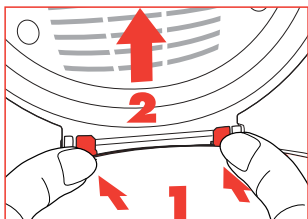
Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd overeenkomstig de huidige normen en veiligheidsvoorschriften:
 - EMC richtlijn 89/336, gewijzigd door 93/68
 - Laagspanningsrichtlijn 73/23 gewijzigd door 93/68
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. De metalen delen niet aanraken voordat deze volledig zijn afgekoeld.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht aan staan.
- De handgreep van het mandje kan heet worden bij langdurig gebruik.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Zorg dat er zich nooit iets tussen de uitneembare binnenpan en de bodem van het apparaat bevindt.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik voor dit apparaat geen verlengsnoer. Doet u dit toch -op eigen verantwoordelijkheid- gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die ten minste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Controleer of de spanning (V) aangegeven op het typeplaatje van de friteuse overeenkomt met die van uw lichtnet (uitsluitend wisselstroom).
- Wordt de friteuse in een ander land gebruikt dan het land van aankoop, laat hem dan vóór gebruik nakijken door een erkende servicedienst.
- Sluit het apparaat nooit aan en gebruik het niet als:
 - het snoer beschadigingen vertoont,
 - het apparaat gevallen is,
 - het apparaat beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.
- Neem in één van deze gevallen, om elk gevaar te voorkomen, contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst. Voor reparatie van dit apparaat is speciaal gereedschap nodig. Demonteer de friteuse nooit zelf.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een reparatiedienst van de fabrikant of ander erkend reparateur vervangen worden om elk gevaar te voorkomen.
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht en doof de vlammen met een vochtige doek
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, lamellen, gordijnen, vitrage enz.), noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat e.d.).
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en accepteert de fabrikant geen verantwoordelijkheid op eventueel ontstane schade.

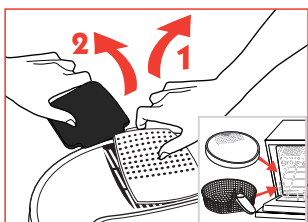
Vóór het eerste gebruik



- Het deksel gaat automatisch open door op de daarvoor bestemde knop te drukken.

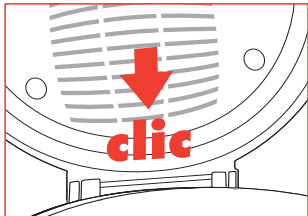


- Zet de deksel verticaal omhoog en haal hem eraf.



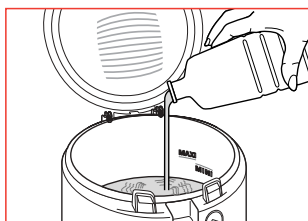
- Verwijder het stoomrooster en het anti-reukfilter.
- Maak het deksel en het frituurmandje schoon in de vaatwasmachine.
- Maak de behuizing van de friteuse schoon met een vochtige doek met afwasmiddel.

! Dompel het apparaat nooit onder in water of enige andere vloeistof. Doe het anti-reukfilter nooit in de vaatwasmachine of houd het nooit onder de kraan.



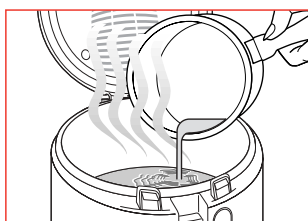
- Plaats het deksel terug op de friteuse.

Vullen van de binnenpan



- Kiest u voor olie, gebruik dan altijd plantaardige olie die geschikt is voor frituren: bijv. zonnebloemolie, arachide-olie, olijfolie, druivenpitolie, palmolie.

! Het frituurvet moet zich altijd tussen de minimum en maximum vulstreepjes bevinden. Controleer vóór elke frituurbeurt of extra vet of olie (van dezelfde soort) nodig is.

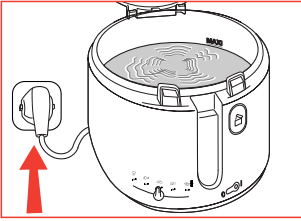


- Gebruikt u blokken frituurvet:
 - Snij deze dan vóór gebruik in kleinere stukken en plaats ze op de bodem van de binnenpan (**nooit in het mandje**). Nog veiliger is het om het vet apart in een steelpannetje te laten smelten.

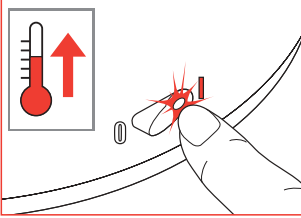
! Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.

	Olie	Vet
Min.	1,8 l	1660 g
Max.	2,1 l	1910 g

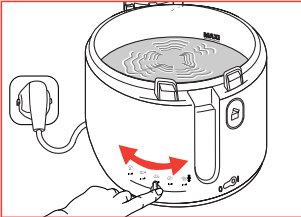
Voorverwarmen



- Steek de stekker in het stopcontact.
⚠ **Zet nooit de friteuse aan zonder olie of vet.**

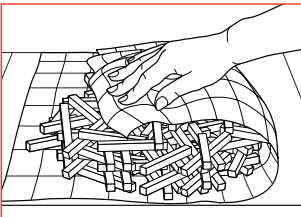


- Zet de aan/uit-schakelaar op stand I .



- Stel de thermostaat in op de juiste stand (zie eventueel de tabellen op blz. 20).

Vullen van het frituurmandje



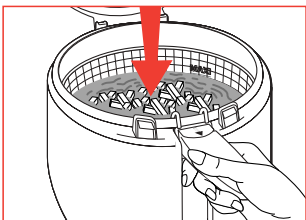
- Droog de etenswaren goed af. Zorg ervoor dat de te frituren producten zo droog mogelijk zijn (bij diepvriesproducten het ijs verwijderen) om de stoomafgifte zoveel mogelijk te reduceren. Vul het mandje volgens de onderstaande tabel (niet vullen boven de friteuse).
- Frituur diepvriesproducten altijd in kleinere porties (zie kooktabellen, p. 20).



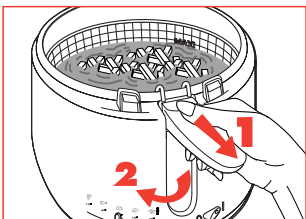
- ⚠ **Vul nooit boven de aangegeven maximale hoeveelheid.**

	Verse frites	Diepvries frites
Maximale hoeveelheid	1200 g	900 g
Max. aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat	600 g	450 g

Het mandje in de olie laten zakken

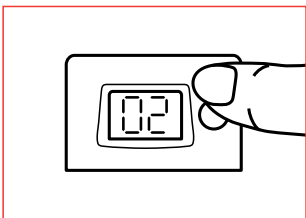


- Hang het mandje aan de rand van de binnenpan.
- Als het controlelampje uitgaat, het mandje laten zakken.



- Vouw de handgreep in de behuizing aan de buitenkant van de friteuse.
- Druk het deksel goed dicht.
- Tijdens en na het frituren kan het zijn dat er condensdruppels in de hete olie vallen. Het (knallende) geluid dat dit met zich meebrengt, is de normale reactie van vocht op hete olie en heeft geen nadelige gevolgen op de werking van uw friteuse.
- ⚠ **Attentie: houd uw hand tijdens het frituren niet boven het anti-reukfilter en raak het kijkvenster (afhankelijk van het model) niet aan. De stoom en het glazen venster zijn erg heet.**

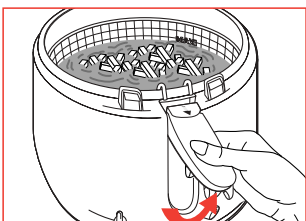
Instellen van de timer (niet op alle modellen aanwezig)



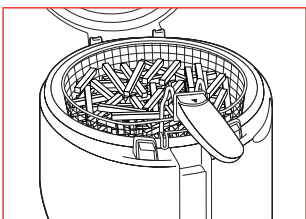
- Druk de toets in om de tijd per minuut in te stellen. Laat de toets los als de gewenste tijd in het venster verschijnt, de frituurtijd gaat nu in.
- Vergist u zich of wilt u de ingestelde tijd wissen, houd de toets dan 2 seconden lang ingedrukt. De toets ook indrukken om het waarschuwingssignaal stop te zetten.

⚠ **De timer geeft aan het einde van de ingestelde tijd een waarschuwingssignaal, maar beëindigt de frituurtijd niet.**


Uitnemen van het frituurmandje



- Klap de handgreep van het mandje weer uit totdat u de klik van de vergrendeling hoort.
- Open het deksel.



- Plaats het mandje met de ophanghaakjes op de rand van de binnenpan. Laat de producten uitlekken.
- Haal het mandje uit de friteuse en zorg ervoor dat u het stangetje ook helemaal eruit haalt.
- Sluit het deksel en serveer het gerecht.
- Laat het deksel dicht als u de friteuse niet gebruikt.





 **Enkele tips:**

- Controleer het bakproces: eet geen verbrand of te bruin voedsel, maar goudkleurig voedsel.
- Zuiver na elk gebruik de olie om te vermijden dat er verbrande resten achterblijven en ververs de olie regelmatig.
- Eet evenwichtig en gevarieerd en vooral veel groenten en fruit.

Om de patat goed en snel te bakken, raden wij u aan om niet meer dan een half mandje patat per keer te bakken.





Frituurtabellen

De in deze tabellen genoemde frituurtijden zijn slechts een richtlijn. Zij kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en ieders persoonlijke smaak.

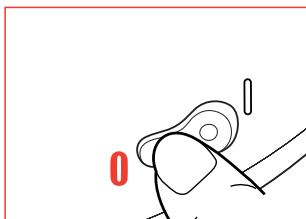
VERSE PRODUCTEN	Aantal		 °C	
Frites		1000g	190°C	11-16 min.
Frites (Max. hoeveelheid)		1200g*	① 170°C ② 190°C	11-13 min. 8-10 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)		600g	170°C	11-16 min.
Aardappelkroketjes	8-11		190°C	9-10 min.
Gefrituurde stukken kip	1		180°C	14-16 min.
Visfilet	1-2		170°C	6-8 min.
Champignons	8		mini	5-7 min.
Uienringen	6-8		170°C	3-4 min.
Appelflappen	4		180°C	5-6 min.
Zoete soesjes	4		180°C	6-8 min.



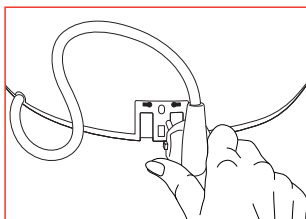
* Frituur verse frites altijd in twee keer: de 1e frituurbeurt 11-13 min. op 170°C en de 2e frituurbeurt 8-10 min. op 190°C.

DEIEPVRIES PRODUCTEN	Aantal		 °C	
* * *				
Frites (Max. hoeveelheid)		900g	190°C	7-10 min.
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)		450g	170°C	5-7 min.
Aardappelbolletjes		500g	190°C	5-7 min.
Vissticks	8		190°C	5-7 min.
Gefrituurde stukken kip	1-2		190°C	14-15 min.
Kipnuggets	12		190°C	4-5 min.
Champignons	12		190°C	4-5 min.
Garnalenbeignets	1-2		170°C	4-5 min.
Uienringen	6-8	180g	190°C	3-4 min.

De friteuse uitzetten

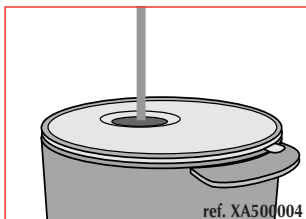


- Na de laatste frituurbeurt, de aan/uit-schakelaar op stand 0 zetten.
- De stekker uit het stopcontact halen.
- De friteuse 4 uur laten afkoelen.



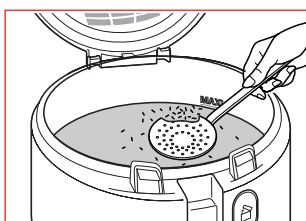
- Berg de stekker op in de stekkerpositie.
- Gebruik uitsluitend de transporthandgrepen om de friteuse te verplaatsen.
- ⚠ **De friteuse nooit verplaatsen als deze nog hete olie of heet vet bevat. De friteuse nooit verplaatsen met open deksel.**

Filteren van het frituurvet



- U kunt de olie of het vet in de friteuse bewaren of in een daarvoor bestemde filterkan (art.nr. 982775). Losse onderdelen zijn direct te bestellen bij de afdeling onderdelen van het dichtstbijzijnde servicecentrum.

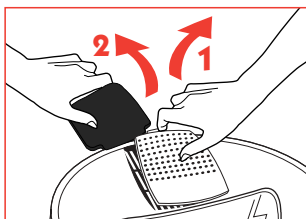
⚠ **Spoel gebruikte olie of vet nooit door de gootsteen. Laat het afkoelen en gooi het weg (bijv. in een melkpak) met het normale huisvuil.**



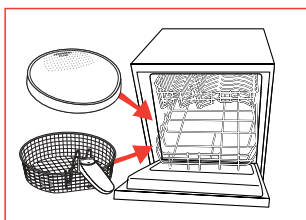
⚠ **Filter de olie of vet na elk gebruik. Frituurrestjes kunnen gaan verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie/het vet snel achteruit gaat en wat op de lange duur zelfs tot brand kan leiden.**

- Vervang de olie of het vet na 8 tot 12 frituurbeurten.
- ⚠ **Maak de friteuse nooit schoon wanneer de stekker nog in het stopcontact zit en wanneer hij nog niet helemaal is afgekoeld (na ongeveer 4 uur).**

Schoonmaken en onderhoud



- Open het deksel en verwijder het stoomrooster.
- Vervang het anti-reukfilter na 10-15 frituurbeurten.
- ⚠ **Doe het anti-reukfilter nooit in de vaatwasmachine of houd het nooit onder de kraan.**



- Maak het mandje met de handgreep schoon in de vaatwasmachine of met de hand, met warm water en afwasmiddel.
- Droog het deksel voordat u het terugplaatst.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek.
- Maak de binnenpan schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel. Goed drogen.

⚠ **Houd de friteuse nooit onder de kraan.**

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse doet het niet	
<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet in het stopcontact. • De aan/uit-schakelaar staat niet op stand I. • Het controlelampje doet het niet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker in het stopcontact. • Zet de schakelaar op stand I en kijk of het controlelampje aan gaat. • Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur en controleer of het controlelampje brandt.
Onaangename lucht tijdens het frituren	
<ul style="list-style-type: none"> • Het anti-reukfilter is verzadigd. • Het frituurvet is aan vervanging toe. • Verkeerd soort vet of olie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het anti-reukfilter na 10-15 frituurbeurten. • Vervang alle olie/vet na 8 tot 12 frituurbeurten. • Vervang het vet of de olie door plantaardig frituurvet of olie van een goede kwaliteit.
Als u niet goed door het kijkvenster kunt kijken	
<ul style="list-style-type: none"> • U heeft te lang gefrituurd zonder het kijkvenster schoon te maken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voor een goed zicht het deksel in de vaatwasmachine reinigen of het kijkvenster afnemen met een doekje en een beetje afwasmiddel met citroen. Gebruik in geen geval schuurmiddelen of schuursponsjes om het kijkvenster schoon te maken.
Er ontsnapt veel stoom langs de rand van het deksel	
<ul style="list-style-type: none"> • Het deksel is niet goed dicht. • De rubberring is defect. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het deksel wel helemaal gesloten is. • Neem contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst.
Het vet of de olie bruist over	
<ul style="list-style-type: none"> • Het maximum vulniveau van het vet is overschreden. • Het mandje is overladen met voedsel. • Het frituurmandje is vervormd. • Er zijn verschillende soorten vet/olie gebruikt. • Het voedsel is vochtig of bevat teveel water (bevroren voedsel). • Verkeerd soort olie/vet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of dit het geval is en verwijder zoveel vet dat het niveau niet boven het maxi-streepje komt. • Controleer of het mandje niet te vol zit. • Vervang het frituurmandje. • Maak de binnenpan leeg en schoon. Vul hem met één soort frituurvet. • Laat het mandje langzamer zakken. Schud ijs beter af of dep verse producten goed droog. • Gebruik alleen plantaardige olie/vet.
Producten worden niet bruin en blijven slap	
<ul style="list-style-type: none"> • 1,2 kg verse frites wordt in één keer gefrituurd. • Ze zijn te groot of te dik en bevatten teveel water. • De temperatuur van het frituurvet is te laag. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frituur verse frites altijd in twee keer: 1e frituurbeurt op 170°C, 2e frituurbeurt op 190°C. • Frituur kleinere porties tegelijk (geldt vooral voor diepvriesproducten). • De thermostaat staat op een te lage stand, zet de thermostaat hoger.
De timer doet het niet (niet op alle modellen aanwezig)	
<ul style="list-style-type: none"> • De batterij is leeg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de Consumentenservice van het dichtstbijzijnde servicecentrum over hoe de batterij te vervangen.

Mocht het probleem hiermee niet opgelost zijn, neem dan contact op met de consumentenservice van de dichtstbijzijnde servicedienst.

Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door de technische dienst van de fabrikant met gebruikmaking van originele onderdelen.

Kijk voor meer handige tips op www.tefal.com

Friteuse

