BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Voor het gebruik de netspanning controleren :

110 V = 18 amperes - 220 V = 9 amperes 240 V = 8 amperes.

De frituurpan nooit aanzetten wanneer de pan (7) leeg is of wanneer het oliepeil onder het aangegeven minimum peil is (10).

Bij gebruik het toestel buiten het bereik van kinderen zetten.

De volgende onderdelen nooit onder water of onder een andere vloeistof zetten : de pan (5), het element (8), het snoer met de stekker (9). Deze slechts met een vochtige doek schoonmaken.

De frituurpan nooit vervoeren wanneer de olie heet is, men loopt het risiko zich te verbranden. Voor iedere handeling, wanneer het toestel aanstaat, alleen de handvaten gebruiken.

Erop letten dat het snoer (9) niet in aanraking met de warme delen van de pan komt.

Het toestel niet bij een warmtebron zetten of ermee in aanraking laten komen *(kookplaten, oven...)*.

Zoals de vakmensen uit het restaurantbedrijf het doen, het deksel tijdens het bakken verwijderen want die dient in de open lucht te geschieden zodat de voedingsmiddelen knapperig blijven.

Het toestel voor geen andere doeleinden dan het bakken van voedingsmiddelen gebruiken.

GEBRUIKSAANWIJZING

Voor het gebruik van Uw frituurpan de pan en het mandje met lauw water en een beetje afwasmiddel spoelen. Goed afdrogen. Het elektrische gedeelte met een vochtige doek zonder afwasmiddel schoonmaken.

De pan met speciale frituur-olie tussen het minimum en maximum peil (10) vullen. Het is eveneens mogelijk om speciaal plantaardig frituurvet te gebruiken die bij het eerste gebruik eerst gesmolten moet worden alvorens het in de pan te doen. Daarna, voor het warm maken van het vet, gaten in het vet tot op hoogte van het element (8) maken. Vervolgens de thermostaat (4) op 180°C of op stand 10 voor de numerieke wijzerplaten zetten en gedurende 1 minuut laten opwarmen alvorens deze weer op 0 te zetten. De handeling na enkele minuten herhalen, net zolang totdat het vet vloeibaar is geworden.

Wanneer het toestel eenmaal onder spanning staat de thermostaat (4) op de gewenste temperatuur zetten ; het controlelampje (6) gaat branden. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt gaat het controlelampje uit : de frituurpan is klaar voor het gebruik.

Teneinde waterdamp en het spatten te voorkomen moeten de sipjzen, alvorens het mandje voor 2/3 te vullen, eerst goed uitlekken.

Het mandje langzaam in de olie dompelen zodat het vocht dat in de spijzen zit, verdampt.

Om lekkere patat te krijgen moeten ze eerts 4 min. voor worden gebakken, het mandje weer omhoog halen en vervolgens de patat er weer in laten zakken om ze gedurende 2 min. goudbruin te laten worden.

Voor het klaarmaken van diepvries voedingsmiddelen dient men er te voor zorgen dat er maar een geringe hoeveelheid tegelijkertijd wordt gebraden. De plotselinge verdamping van het water dat in de woedingsmiddelen zit zou de olie doen overlopen.

Vlees, vis en gevogelte kunnen direkt, zonder het mandje, in de olie worden gedaan.

Om vroegtijdige bederving van de olie te voorkomen mogen de gerechten nooit tijdens het bakken worden gekruid.

Indien de olie rookt of erg gaat schuimen : dan is hetzij de temperatuur te hoog of te laag afgesteld, hetzij de olie is bedorven of te oud *(hele donkerbruine kleur)*. Het verdient de voorkeur om in dat geval de olie helemaal te verversen en niet alleen maar verse olie erbij te gieten.