

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voor het gebruik de netspanning controleren :

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

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 risico 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 sipjzen zit, verdamppt.

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 voedingsmiddelen 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.

NA HET BAKKEN

Het mandje verwijderen en het aan het haakje (12) hangen om het uit te laten lekken. De thermostaat (4) op 0 zetten en het toestel uitzetten.

Wachten totdat de olie is afgekoeld om vervolgens het deksel er weer op te doen.

HET FILTEREN VAN DE OLIE

De frituurresten die aan de oppervlakte van de olie drijven kunnen met behulp van een frituurspaan worden verwijderd. De overige resten bezinken in de koude zone, onder het element, zodat de verschillende gerechten noch smaak, noch geur van elkaar overnemen. Het is dus niet nodig de olie na ieder gebruik te filteren, zelfs niet bij de bereiding van verschillende gerechten achter elkaar. Olie die echter regelmatig wordt gefiltreerd is veel langer bruikbaar. Hiertoe moet men wachten totdat de olie is afgekoeld. De olie dan in een schone bak overgieten, de oliepan (1) met warm water

en een zacht afwasmiddel schoonmaken. Goed spoelen en afdrogen. De olie met een zeef in de pan teruggieten en het oliepeil controleren.

LET OP

Indien het toestel niet werkt : eerst de stop controleren.

Op aanvraag : Voor de frituurpannen die met een veiligheidsthermostaat (13) zijn uitgerust. Indien het controlelampje (6) voor het verwarmen steeds blijft branden terwijl het element niet warm wordt, dan heeft de veiligheidsthermostaat gewerkt. De frituurpan moet worden gerepareerd.

Het naleven van deze belangrijke voorschriften is de voorwaarde voor de garantie van een jaar, vanaf de aankoopdatum. Wij weigeren iedere aansprakelijkheid voor eventuele schade die door een slecht gebruik van Uw semi-beroepsfrituurpan met koude zone wordt veroorzaakt.

TEMPERATUREN EN BAKTIJDEN

	grade c	n°	minuten
Worstjes en kleine aperitiefgebakjes	190°	MAXI	2
Beignets en deeghapjes	180°	7	5
Kip en gebraad	190°	MAXI	8
Kalfslapjes	190°	MAXI	3
Braadworstjes e.d. (chipolata's enz.)	190°	MAXI	3
Frietten :			
• eerste keer	170°	6	4
• gaarbakken	180°	7	2
Chips	180°	7	4
Frietsticks ("pommes pailles")	170°	6	3
Aardappelklontjes ("dauphines")	190°	MAXI	4
Groentenbeignets	190°	MAXI	4
Hersens en ingewanden	190°	MAXI	3
Diverse kroketten - vis, aardappelen	190°	MAXI	4
Gepaneerde vislapjes - tongetjes, scharren of zoetwatervis	190°	MAXI	4