

# GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de veiligheidsvoorschriften grondig door en leef ze na voordat u het apparaat gebruikt.  
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze aan toekomstige gebruikers, deze bevat belangrijke informatie.

## FRITUURPAN

REF. SH-SM40C

# Cuisimagie








Niet-contractuele foto

**PL AND CO**  
4 RUE PAUL HENRI SPAAK  
77400 SAINT THIBAULT DES VIGNES - FRANKRIJK

**GEMAAKT IN R.P.C.**

## I. BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN

	<b>Lees de gebruikershandleiding :</b> Lees de veiligheidsvoorschriften grondig door en leef ze na voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze aan toekomstige gebruikers, deze bevat belangrijke informatie.
	<b>Veiligheidsinstructies :</b> Lees en leef de instructies na voor de veiligheid van de gebruiker.
	<b>OPGELET :</b> Zeer warm Oppervlak
	<b>Bescherming klasse I:</b> toestel voorzien van een versterkte isolatie met toegankelijk metalen gedeelte. Vergt een stekker met aarding.
	<b>Selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:</b> Dit apparaat draagt het symbool AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) wat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het huisafval weggegooid mag worden maar bij een inzamelpunt van de gemeente ingeleverd moet worden. Het herwinnen van afgedankt apparaat draagt bij tot het behoud van het milieu.

## II. TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Omschrijving</b>	FRITUURPAN
<b>Model</b>	SH-SM40C
<b>Spanning en frequentie</b>	220-240V ~ 50 Hz
<b>Vermogen</b>	2200W
<b>Beschermingsklasse</b>	Klasse I

<b>Totale inhoud reservoir</b>	4L
<b>Oliecapaciteit reservoir</b>	3.5l MIN/4l MAX olie
<b>Hoeveelheid per mandje</b>	1,5 tot 2 kg frieten
<b>Regelbare thermostaat</b>	140°C tot 190 °C

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de kleine kenmerken van het product aan te passen zonder de prestaties te wijzigen.



### III. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## WAARSCHUWINGEN EN RICHTLIJNEN

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
  - Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, op voorwaarde dat deze personen onder correct toezicht staan, of dat ze instructies hebben ontvangen met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel en dat ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat moet op een stabiele ondergrond worden geplaatst om te vermijden dat de hete olie eruit kan lopen en met de handvatten (indien aanwezig) in de juiste richting.



OPFGELET : Zeer warm oppervlak.

De temperatuur van de toegankelijke oppervlaktes kan oplopen wanneer het apparaat in werking is.

Raak enkel de handvatten aan.

Niet verder vullen dan MAX. niveau: 4 L olie.

Mobiele stekker van de connector met de thermostaat:

- Gebruik enkel de gepaste (bijgeleverde) mobiele stekker van de connector.
- Verwijder de mobiele stekker van de connector vóór het reinigen van de kuip.
- De sokkel van de connector (elektrisch blok) moet droog zijn alvorens het toestel opnieuw te gebruiken.

Reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voeding of olie:

- Het apparaat mag niet ondergedompeld worden.
- Zie details in 'VII. ONDERHOUD EN REINIGING'.

Dit toestel mag niet ingeschakeld worden aan de hand van een externe tijd klok of van een afzonderlijk commandosysteem op afstand.

Dit apparaat moet aangewend worden voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:

- eetzones voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- het gebruik door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter;
- omgevingen van het type gastenkamer.

NF EN 60335-2-13:2010 7.12

### Bevestiging van het type Y:

Als het snoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkwaardig bevoegd persoon om elk gevaar te vermijden.

NF EN 60335-1 :2012 7.12.5

## WAARSCHUWINGEN

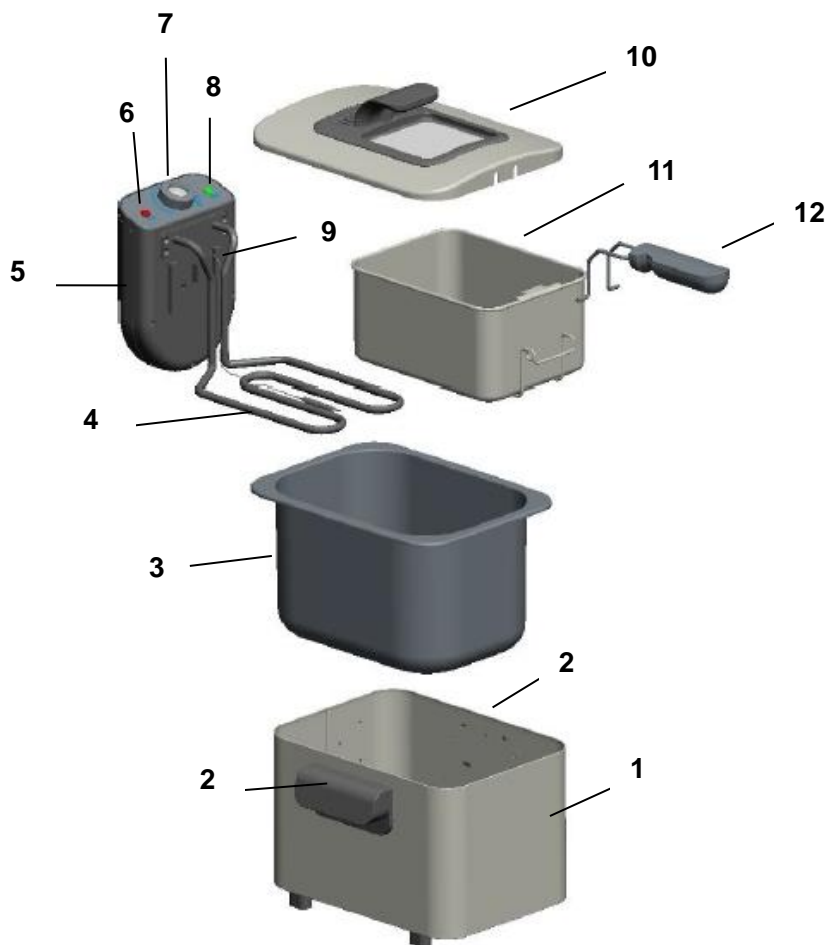
- . Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van warmte- of waterbronnen en plaats het niet op een hellend vlak.
- . Schakel de frituurpan nooit aan voordat u er olie ingegoten heeft.
- . Het apparaat is ontworpen om te werken met het lokaal lichtnet, dit in overeenstemming met de gegevens die op het typeplaatje zijn vermeld.
- . Het apparaat mag niet gebruikt worden met behulp van een externe tijdklok of een apart afstandsbedieningsysteem.
- . Het apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijke gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van professioneel of ongepast gebruik, of gebruik in strijd met de gebruiksaanwijzing. Dit maakt de garantie ongeldig.
- . Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is ontworpen.
- . Gebruik alleen originele accessoires.
- . Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- . Trek niet aan het snoer om het apparaat te ontkoppelen of te verplaatsen.
- . Haal de stekker uit het apparaat voor reiniging, na elk gebruik en in geval van een stroomuitval.
- . Dompel of plaats het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
- . Gebruik het apparaat niet met vochtige of natte handen.
- . Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, als er zichtbare schade is (snoer, stekker, lekkage,...) of als het apparaat niet naar behoren werkt.
- . Haal het apparaat niet zelf uit elkaar, breng het naar een erkend servicecentrum.
- . Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact :
  - als het zonder toezicht wordt achtergelaten,
  - na elk gebruik,
  - voor montage, demontage of reiniging,
  - alvorens te verplaatsen,
  - als het niet naar behoren werkt.

## WAARSCHUWINGEN - FRITUURPAN

- . Hanteer de voedingswaren met aangepast gerei (van hout of metaal).
- . Vul de olie niet verder aan dan het Max. niveau om te vermijden dat ze overloopt of spat.
- . Gebruik het toestel enkel met olie. Warm geen andere vloeistoffen of ontvlambare vloeistoffen op.
- . Meng geen twee verschillende oliesoorten. Voeg dezelfde soort olie toe om het niveau aan te vullen.
- . Bak enkel voedsel dat geschikt is om te frituren.
- . Opgelet: olie of vet vat op hoge temperaturen gemakkelijk vuur. Beperk dus de verwarmtijd op de maximumtemperatuur.
- . Raak de warme oppervlakken van het toestel niet aan. Gebruik de geïsoleerde handvatten.
- . Gebruik geen metaalspons om het apparaat te reinigen. Metalen deeltjes kunnen loskomen en op de elektrische delen vallen waardoor kortsluiting kan ontstaan.
- . Het apparaat tijdens gebruik niet afdekken.

## IV. BESCHRIJVING

1	Kuip	7	Regelbare thermostaat
2	Zijdellingse handvatten	8	Spanningscontrolelampje
3	Reservoir	9	Reset-knop
4	Verwarmingselement	10	Deksel
5	Bedieningspaneel met thermostaat	11	Uitneembaar mandje
6	Controlelampje voor de temperatuur	12	Handvat



## V. VOOR INGEBRUIKNAME

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of elk onderdeel in een goede staat is.
- Gooi de verpakking en bevestigingen weg in overeenstemming met de geldende wetgeving. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- Verwijder het bedieningspaneel alvorens het deksel, het reservoir en het mandje te wassen met een

zachte spons en zeepwater. Spoelen en goed drogen.

- Opmerking: Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur en rook afgeven. Dit is normaal. Lucht de ruimte goed.

## VI. WERKING

### Installatie

- Controleer of het apparaat uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact.
- Controleer of alle onderdelen goed geïnstalleerd zijn. Het apparaat werkt niet als het bedieningspaneel niet op zijn plaats zit (aan de achterwand van het reservoir).
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Niet geschikt voor inbouw. Plaats het apparaat ver van ramen of gordijnen.

### Gebruik

- Sluit de stekker van het apparaat nog niet aan: Verwijder het deksel, neem het mandje uit het apparaat en giet vervolgens de plantaardige olie in het reservoir. Let op de minimum- en maximumniveaus aangegeven op het reservoir.  
Gebruik bij voorkeur speciale frituurolie. Het is af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Snij vast vet eerst in stukken om het beter te doen smelten. Zet de thermostaat op de minimumstand en verhoog de temperatuur geleidelijk.
- Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
- Dompel het mandje in het reservoir en verwijder het handvat. Sluit het deksel.
- Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur (140 à 190°).  
Het controlelampje brandt zolang het apparaat opwarmt. Wanneer de temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit.  
Het controlelampje brandt opnieuw tijdens het frituren op de temperatuur te behouden.
- Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt:
  - Open het deksel.
  - Bevestig het handvat opnieuw aan het mandje en breng het in de hoogste positie.
  - Plaats het voedsel in het mandje.
  - Dompel het mandje opnieuw in het reservoir, verwijder het handvat en sluit het deksel.
- Dompel het mandje voorzichtig onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Plaats nooit teveel voedsel in het mandje om te voorkomen dat de olie het maximumniveau overschrijdt.
- Diepgevroren voedsel mag direct in het apparaat zonder ontdooien.
  - **Diepgevroren frieten:** goed drogen, verwijder ijskristallen zo veel mogelijk om opspattende olie te voorkomen.
  - **Verse frieten en aardappelen:** reinigen met koud water om het zetmeel te verwijderen en goed drogen zodat ze niet aan elkaar plakken.
- Tijdens het bakken komt er rook uit het apparaat. Dit is normaal.
- Verlaag de temperatuur tot het minimum tussen twee bakbeurten.
- Bak niet te lang op hoge temperatuur om de kwaliteit van de olie te behouden.



- Nadat het voedsel gebakken is:
  - Open het deksel. **Let op de hete stoom!**
  - Bevestig het handvat opnieuw aan het mandje en breng het in de hoogste positie.
  - Laat de olie even uitlekken.
  - Haal het voedsel uit het mandje.
- Raak enkel de hittebestendige handvatten aan om verbranden te voorkomen.

### **Na elk gebruik**

- Zet de thermostaat uit met de stopknop en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen alvorens het aan te raken.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder verbrande resten voedsel.
- De olie kan bewaard blijven in het reservoir.
- Berg het apparaat bij voorkeur op buiten bereik van kinderen en trek het netsnoer niet te stevig aan bij het oprollen.
- Opbergen op een droge en donkere plaats.

### **Veiligheidssysteem:**

- In geval van oververhitting schakelt het veiligheidssysteem het apparaat automatisch uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten tot het apparaat afgekoeld is. Duw vervolgens op de reset-knop achteraan het bedieningspaneel (9).

### **Tips om te frituren**

- Verse frieten: Gebruik **200** gram frieten voor 1 liter olie. Spoel de frieten met water en droog ze voor het beste resultaat.
- Diepgevroren frieten: Gebruik **100** gram frieten voor 1 liter olie. Let op voor opspattende olie door het verschil in temperatuur. Schud de diepgevroren frieten eerst boven de gootsteen om ijskristallen zo veel mogelijk te verwijderen.

### **Keuze van de olie:**

- Vloeibare olie: Gebruik bij voorkeur speciale frituurolie omdat die beter bestand is tegen hoge temperaturen.
- Vast vet: Stolt bij het afkoelen zodat het niet per ongeluk omgestoten kan worden.

### **Vervangen van de olie:**

- Ververs de olie geregeld: ongeveer na 10 frituurbeurten of zodra de olie donker kleurt of sterk begint te ruiken.
- Vervang altijd alle olie. Het is af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- **Respecteer het milieu: Gooi de gebruikte olie niet in de gootsteen of het toilet en ook niet in de riolering, maar breng deze olie naar het containerpark.**
- Vloeibare olie: Houd de lege verpakking bij zodat u er later de gebruikte olie in kan doen. Haal het reservoir uit het apparaat en giet de olie eruit met een trechter.
- Vast vet: Verwijder het vet met een houten lepel zodra de olie gestold is. Dit vet mag u bij het huisvuil gooien. Maak het reservoir schoon met keukenpapier om alle resten te verwijderen.

**Wanneer het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is:**

### **Reinig het bedieningspaneel**

- Dompel het bedieningspaneel nooit in water.
- Bedieningspaneel: Reinig de buitenkant in kunststof met een vochtige doek en een zacht ontvettingsmiddel (afwasmiddel). Gebruik geen schuurmiddel of agressief reinigingsmiddel.
- Droog het bedieningspaneel zorgvuldig en let op dat er geen vocht of olie in sijpelt.

**Reinig de onderdelen die in aanraking komen met voeding en olie.**

- Reservoir, deksel en mandje: Reinigen met een zachte spons en afwasmiddel.  
Gebruik een zachte borstel of een oude tandenborstel indien nodig.
- Spoelen en goed drogen.

### **De filter in het deksel reinigen**

- Maak de filter geregeld schoon.
- Draai het deksel van de filter los. Haal de filter eruit en reinig met afwasmiddel.
- Goed spoelen en drogen voor u de filter terugplaatst.

## **Voor ieder nieuw gebruik:**

- Bevestig alle onderdelen op de correcte manier.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn.  
Laat drogen aan de lucht.
- Niet in de vaatwasser doen. Niet drogen met een elektrisch apparaat.

## **VIII. AFTER-SALESSERVICES**

Geen losse onderdelen verkrijgbaar.