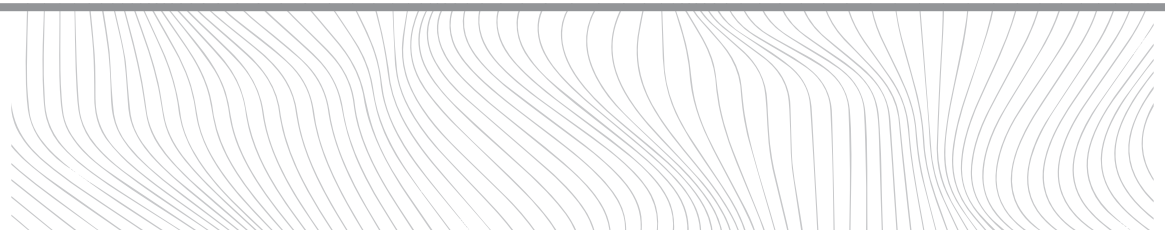
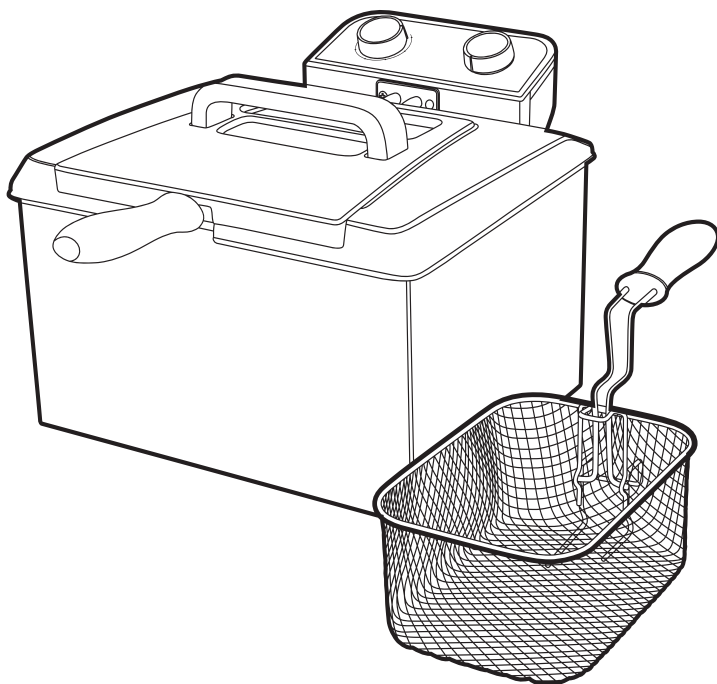
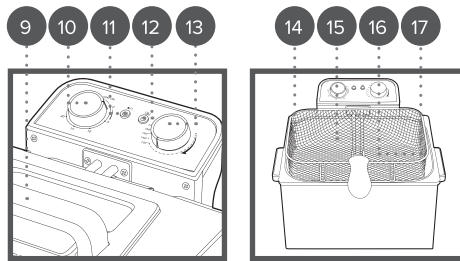
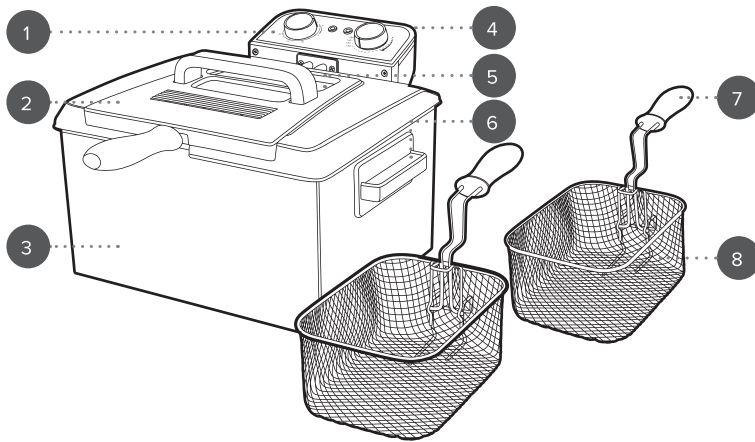


Gebruiksaanwijzing

Friteuse



Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Hoofdunit van de friteuse | 10. Tijdknop |
| 2. Verwijderbaar deksel | 11. Voedingsindicatielampje |
| 3. Metalen behuizing | 12. Verwarmingsindicatielampje |
| 4. Houder van het verwarmingselement | 13. Variabele temperatuurregeling |
| 5. Kijkvenster | 14. Frituurbak |
| 6. Handgrepen aan metalen behuizing | 15. Grote frituurmand |
| 7. Handvat frituurmand | 16. Min. vulmarkering (4,3 l) |
| 8. Kleine frituurmand | 17. Max. vulmarkering (5 l) |
| 9. Dekselgreep | |

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen, en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar, en onder toezicht.
- Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar, en onder toezicht.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is, of als het gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over een werkblad hangen en voorkom dat het in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan. Dit kan verwondingen veroorzaken.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Gebruik geen kapotte, beschadigde of loszittende hulpstukken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of monteert.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Voordat u de friteuse schoonmaakt of onderhoudt, draait u de temperatuurregelaar naar de stand 'OFF', schakelt u de friteuse uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat hem volledig afkoelen.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de friteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem grondig af.

STAP 2: Maak de frituurmand en het handvat schoon in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de hoofdunit van de friteuse niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de friteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



OPMERKING: De friteuse moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De friteuse is niet geschikt voor in de vaatwasmachine. Wanneer de friteuse en de olie grondig zijn afgekoeld, gooit u de olie voorzichtig weg in een bak. Giet de olie niet in de gootsteen. Als u de olie opslaat voor toekomstig gebruik, zorg er dan voor dat deze wordt gefilterd om eventuele voedselresten te verwijderen. Breng de olie vervolgens over naar een goed afgesloten bak en bewaar deze in de koelkast.



LET OP: Laat de friteuse volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.



WAARSCHUWING: Verplaats de friteuse pas als de olie of het vloeibare vet is afgekoeld. Zet de friteuse niet in de koelkast om de olie te bewaren.

Oliepeil en onderhoud

Zorg er altijd voor dat het oliepeil de minimale vulmarkering bereikt voordat u de friteuse gebruikt. Gebruik geen boter, margarine, reuzel of olijfolie in de friteuse, omdat deze niet geschikt zijn voor frituren.

De friteuse bevat ongeveer 4,3 liter olie op het minimale niveau en 5 liter op het maximale niveau. Controleer altijd of eventuele hergebruikte olie is gefilterd zodat voedselresten zijn verwijderd.



OPMERKING: De olie moet vaker worden ververs als u etenswaren in beslag frituurt.



LET OP: Het is belangrijk om in de volgende situaties de olie te vervangen: de olie ruikt onaangenaam, de olie geeft overmatige rook af tijdens het verhitten, de olie is donker van kleur.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Veeg de basisunit van de friteuse schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

Was de accessoires af in een warm sopje en spoel ze goed schoon.

Dompel de houder van het verwarmingselement niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de friteuse of bijbehorende accessoires schoon te maken. Dit kan schade veroorzaken.



OPMERKING: Wanneer u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, kan deze lichte rook of geur afgeven. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de friteuse tijdens gebruik.

De friteuse gebruiken

STAP 1: Plaats de friteuse op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

STAP 2: Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, verwijdert u de frituurmand en giet u de olie rustig in de frituurbak. Overschrijd de maximale capaciteit niet.

STAP 3: Steek de stekker van de friteuse in het stopcontact en schakel het apparaat in.

STAP 4: Stel de temperatuurknop in op een temperatuur tussen 150 en 190 °C en plaats het deksel voorzichtig op het apparaat. Stel de tijd in met de tijdknop of draai de knop naar '**STAY ON**'. Het voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de friteuse aan het opwarmen is.

STAP 5: Bereid de ingrediënten voor die u wilt bereiden.

STAP 6: Plaats het handvat van de frituurmand in de frituurmand door de tang in te knijpen en de uiteinden in de sleuf van de mand te plaatsen. Laat het handvat los zodat het in de mand rust.

STAP 7: Plaats de voorbereide etenswaren in de frituurmand en laat de mand langzaam in de olie zakken met behulp van het handvat, dat in de sleuven van de friteuse-unit rust. Sluit het deksel.

STAP 8: Open het deksel met de handgreep om te bepalen of het voedsel klaar is. Zodra het frituren is voltooid, tilt u de frituurmand voorzichtig aan het handvat uit de frituurbak en legt u de

gefrituurde etenswaren op een droge papieren doek. Hierdoor wordt een deel van de overtollige olie uit de etenswaren geabsorbeerd.

STAP 9: Draai de instelbare temperatuurregelaar naar de 'OFF'-stand, schakel de friteuse uit en haal de stekker uit het stopcontact.



OPMERKING: Tijdens het gebruik gaat het verwarmingslampje aan en uit om aan te geven dat de friteuse de geselecteerde temperatuur in stand houdt.



LET OP: Controleer of alle accessoires volledig droog zijn voordat u de friteuse met olie of vast vet vult. Vocht kan ervoor zorgen dat het vet spat. Vul nooit tot boven de maximale vullijn aan de binnenkant van de frituurbak. Wees zeer voorzichtig wanneer u voedsel in de hete olie doet, omdat het waarschijnlijk zal spetteren. Hittebestendige ovenhandschoenen worden aanbevolen.



WAARSCHUWING: Plaats nooit water of natte voorwerpen in hete olie. Droog etenswaren altijd voordat u ze gaat frituren om te voorkomen dat de olie opschuimt, spettert of explodeert. Wees voorzichtig tijdens het frituren, want de friteuse kan stoom afgeven. Verplaats de friteuse pas als de olie of het vloeibare vet is afgekoeld. Hete olie kan ernstig letsel veroorzaken. Laat hete olie nooit in contact komen met de huid.

Bereidingstijden

Hieronder volgt een richtlijn voor het frituren van bepaalde soorten etenswaren. Voor de meeste ingevroren etenswaren bestaan er aanbevelingen qua temperatuur en tijd. Deze kunt u ook opvolgen.

Dit is slechts een richtlijn en het frituren moet altijd worden gecontroleerd. Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat u het serveert.



OPMERKING: De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van het voedsel en de begintemperatuur. Voor de beste resultaten doet u de mand niet te vol.

| Etenswaar | Temperatuur | Geschatte kooktijd |
|--------------------------------|-------------|--------------------|
| Vers | | |
| Champignons in beslag | 150°C | 6–8 minuten |
| Uienringen | 180°C | 4–5 minuten |
| Rauwe patat | 190°C | 9–11 minuten |
| Kippenpoten | 180°C | 15–20 minuten |
| Rauwe vis in beslag | 170°C | 6–8 minuten |
| Verse vissticks | 160°C | 5–8 minuten |
| Donuts | 190°C | 3–4 minuten |
| Bevroren | | |
| Bevroren kipnuggets | 190°C | 3–5 minuten |
| Bevroren garnalen | 190°C | 4–7 minuten |
| Bevroren patat | 170/190°C | 8–12 minuten |
| Bevroren gepaneerde kaassticks | 190°C | 2–3 minuten |

Problemen oplossen

| Symptoom | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---------------------------------------|---|---|
| Er komt overmatige rook uit de olie. | De olie is vervuild door overmatig gebruik. | Ververs de olie. |
| De olie spat of er is te veel schuim. | Het eten bevat te veel water. | Controleer of het voedsel zo weinig mogelijk water bevat voordat u het in de friteuse doet. Droog patat bijvoorbeeld af met keukenpapier vóór het frituren. |

Opbergen

Controleer of de friteuse afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Specificaties

Productcode: PT6266

Uitgangsspanning: 1800 W

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

CE

Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

GEMAAKT IN CHINA.

CD200324/MD000000/V1