

emerio®

DF-120483



Deep fryer (EN)

Fritteuse (DE)

Fritös (SE)

Friteuse (NL)

Friteerauskeitin (FI)

Frityrkoker (NOR)

Frituregryde (DK)



Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 11 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 21 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 30 -
Käyttöopas – Finnish	- 39 -
Bruksanvisning – Norwegian	- 48 -
Brugsanvisning – Danish.....	- 57 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
5. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.

8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
9. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
10. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
11. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.
12. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
13. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
14. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
15. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
16. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
17. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
18. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.

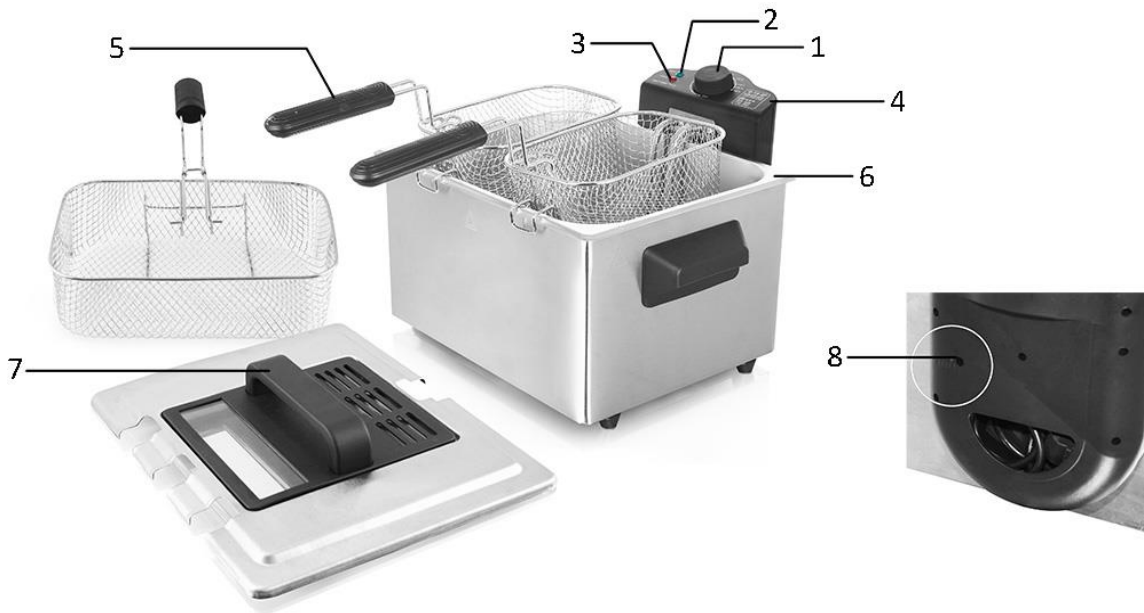
19. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
20. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
21. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
22. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
23. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
24. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
25. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.
26. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
27. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
28. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug it self, not the lead).
29. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
30. Never leave the appliance unattended during use.
31. Keep the lid tightly closed during use.
32. Please always use the frying basket for deep-frying.

33. Always make sure the oil tank is dry and free of water before use. If not the hot oil can be blown out of the tank and burn and injure people, as the oil and the water have different boiling temperature.
34. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
35. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.
36. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
37. This appliance is not designed for commercial use.
38. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.



39. **Caution, hot surface**
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION



1. Thermostat knob
2. Green temperature control light
3. Red power indicator light
4. Detachable control unit with heating element
5. Handle of basket
6. Detachable inner tank
7. Handle of lid
8. Reset button

BEFORE USE

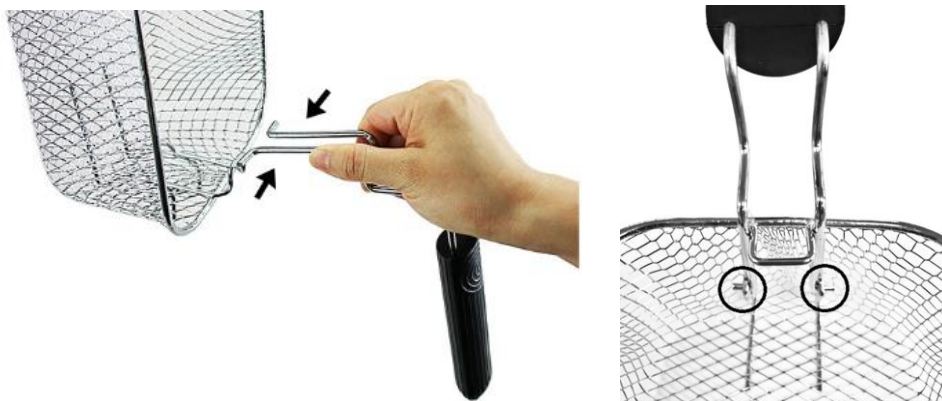
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

To fix the handle to the basket, press the ends together and insert the ends into the two rounds inside the basket. Press the handle on the rectangular metal part of the basket. Make sure it fits firmly.





1. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories. While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or liquid fat. Only liquid fat can be used in this type of deep fryer. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
6. Connect the power plug to a suitable outlet; the red power indicator light illuminates.
7. Set the thermostat knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 13 minutes.
9. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
10. Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket. Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
11. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
12. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
13. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
14. After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
15. Set the thermostat knob to the lowest level (turn the thermostat knob fully anticlockwise.)
16. Remove the plug from the outlet.
17. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
18. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- When using one big basket, the maximum of food is 1300 grams.
- When using two small baskets, the maximum of food is 700 grams for each basket.
- If you want to fry deep frozen food use a maximum of 75% of the above quantities.
- Always remove excess ice from frozen products before frying.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time(minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Home-made chips (first frying cycle)	600g	--	9-10	--
	Fresh fish	500g	--	10-12	--
170°C	Chicken wings	10-12	12-13	10-12	12-13
	Cheese croquettes	10	9	9-10	10-12
	Small potato fritters	--	9	--	9-10
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Spring rolls	7	8	7-8	9-10
	Chicken nuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
Apple rings	5	--	3-4	--	
190°C	Potato chips	600g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert(breaded)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow them to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer, it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

SAFETY

Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver.

The deep fat fryer is now ready to use again.

Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 2000W

TROUBLESHOOTING

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.



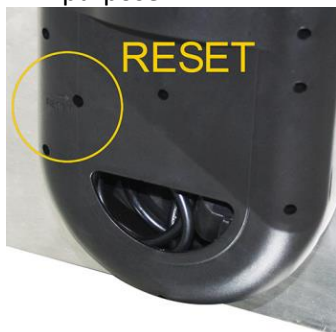
Other possible causes:

The device is fitted with a **RESET button**.

This prevents the heater being switched on accidentally.

Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the RESET button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.



GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern eine kontinuierliche Aufsicht gewährleistet ist. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten.
5. Küchengeräte sollten samt Griffen (falls vorhanden) auf eine Weise aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

6. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel oder Öl in Kontakt kommen in dem nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.
10. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
11. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.
12. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.

13. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
14. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
15. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
16. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
17. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
18. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
19. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
20. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
21. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.

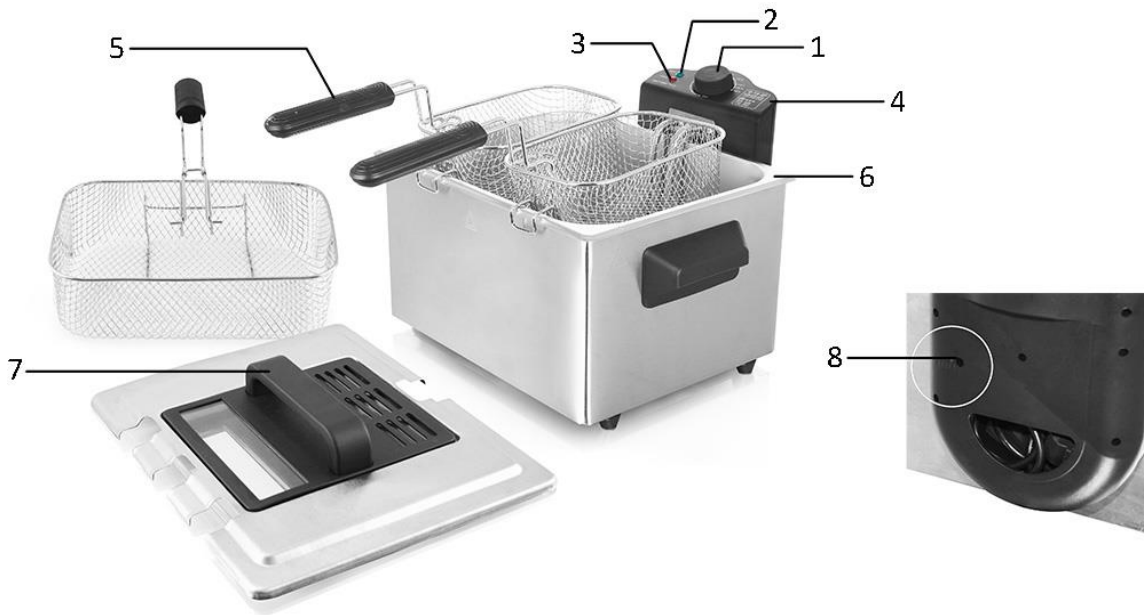
22. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
23. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
24. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
25. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
26. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
27. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
28. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
29. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
30. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
31. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
32. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
33. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch stets, dass der Frittierbehälter vollständig trocken ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass, durch die unterschiedlichen Siedetemperaturen von Öl und Wasser, heißes Öl aus dem Frittierbehälter tritt. Hierdurch können schwere Verbrennungen und Verletzungen verursacht werden.

34. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
35. Sollte die Fritteuse Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
36. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
37. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
38. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.



39. **Vorsicht – heiße Oberfläche**
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Temperaturregler
2. Grüne Temperaturanzeige
3. Rote Betriebsanzeige
4. Abnehmbare Bedieneinheit mit Heizelement
5. Griff des Frittierkorbs
6. Herausnehmbarer Innenbehälter
7. Griff des Deckels
8. Reset-Taste

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet. Das "offene" Frittiersystem gewährleistet hervorragende, professionelle Ergebnisse und unkomplizierte Reinigung.

Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

BETRIEB DER FRITTEUSE

Zur Fixierung des Griffs am Korb die Enden zusammendrücken und in die zwei Bohrungen im Korb einführen. Drücken Sie den Griff auf das rechteckige Metallteil des Korbes. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.





1. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
3. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
4. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörteile. Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
5. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. flüssiges Fett. Für diese Art der Fritteuse darf ausschließlich flüssiges Fett verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über den Höchststand befüllt wird. Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
6. Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden; die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Temperaturregler entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die grün Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 10 bis 13 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
9. Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
10. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen. Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Sprudeln verursacht.
11. Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
12. Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.
13. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittiervorgang wieder an.
14. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
15. Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen).
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
17. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
18. Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird.

FRITTIER-TIPPS

- Die Höchstmenge an Lebensmitteln liegt für den großen Einsatzkorb bei 1300 Gramm.
- Die Höchstmenge an Lebensmitteln für die beiden kleinen Einsatzkörbe liegt bei 700 Gramm pro Einsatzkorb.
- Verwenden Sie maximal 75 % der oben angegebenen Mengen, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel frittieren möchten.
- Befreien Sie gefrorene Produkte vor dem Frittieren immer von Eis.
- Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Temp.	Lebensmittelprodukt	Höchstmenge pro Zyklus		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch bzw. Tiefgekühlt	Tiefgekühlt
160°C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	600g	--	9-10	--
	Frischer Fisch	500g	--	10-12	--
170°C	Hähnchenflügel	10-12	12-13	10-12	12-13
	Käsekroketten	10	9	9-10	10-12
	Kleine Reibekuchen	--	9	--	9-10
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
180°C	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	7	8	7-8	9-10
	Hähnchen-Nuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	--	3-4	--
190°C	Kartoffelchips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind. Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmalem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
- Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.

- Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.
- Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
- Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

- Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
- Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
- Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
- Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist.

SICHERHEIT

Thermische Sicherheitsabschaltung

Bei Überhitzung schaltet der Thermoschalter die Fritteuse ab. Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist bzw. Fettblöcke in der Fritteuse geschmolzen werden. Fettblöcke können verhindern, dass das Heizelement seine Wärme schnell genug abgeben kann. Nach einer Abschaltung auf Grund von Überhitzung gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig den Reset-Knopf auf der Rückseite der Bedienungseinheit.

Die Fritteuse kann nun wieder eingesetzt werden.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter in der Bedieneinheit gewährleistet, dass das Heizelement nur dann eingeschaltet werden kann, wenn die Bedieneinheit mit einem Klicken eingerastet ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 2000W

PROBLEMBEHANDLUNG

Das Gerät funktioniert nicht

Problembehandlung:

- Überprüfen Sie die Netzverbindung.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Problembehandlung:

Überprüfen Sie, ob das Kontrollelement richtig positioniert ist.



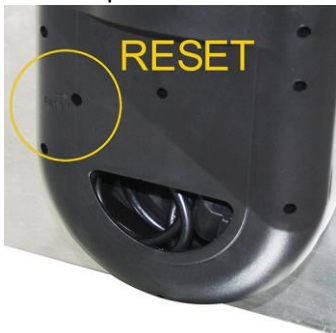
Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem **RESET-knopf** ausgestattet.

Dieser verhindert, dass das Gerät aus Versehen eingeschaltet wird.

Überhitzungsschutz

- Falls Sie die Fritteuse aus Versehen einschalten, obwohl sich kein Fett oder Öl darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät ist dann nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Sie müssen die Fritteuse erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie diese wieder erneut über den RESET-Knopf auf der Rückseite einschalten. Benutzen Sie dafür einen spitzen Gegenstand.



GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder

wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Den här apparaten får inte användas av barn mellan 0-8 års ålder. Den här apparaten får användas av barn som är 8 år eller äldre under vuxens konstanta uppsikt. Den här apparaten kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
3. Barn får inte leka med apparaten.
4. Rengöring och underhåll skall inte göras av barn.
5. Matlagningsapparater bör placeras så att de står stabilt med handtagen (om det finns några) positionerade för att undvika spill av heta vätskor.
6. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.

7. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket "rengöring och underhåll" i handboken.
8. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
9. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap gällande innehållet i användarmanualen, oaktsam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.
10. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
11. Kontrollera att elnätets angivna spänning stämmer överens med informationen på typskylten. Om du känner dig det minsta tveksam om hur du ska sköta produkten eller om du är osäker på om apparatens spänning överensstämmer med det nationella elnätet, kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter.
12. Väggtaget måste vara utformat så att medföljande kontakt passar i det.
13. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
14. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
15. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.
16. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.

17. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur vägguttaget. Dra alltid i själva kontakten.
18. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
19. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur: innan apparaten stoppas undan; innan rengöring eller underhåll; efter användning; om du inte kommer att använda den under en längre tid.
20. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
21. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.
22. El-produkter ska hållas utom räckhåll för barn.
23. Förvaras utom räckhåll för barn och lämna aldrig ansluten apparat utan uppsikt.
24. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
25. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om: produkten eller nätsladden är skadad på något sätt; produkten inte längre fungerar; efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden; efter svåra skador vid transport.
26. Doppa aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
27. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändliga material såsom gardiner, skåp etc.
28. Hantera inte apparaten utan uppsyn, Om du behöver lämna arbetsplatsen, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten från vägguttaget (Dra i kontakten inte i sladden) om apparaten inte används och när du avlägsnar tillbehör.
29. Flytta inte apparaten när oljan är flytande/varm.
30. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
31. Håll locket ordentligt stängt under användning.

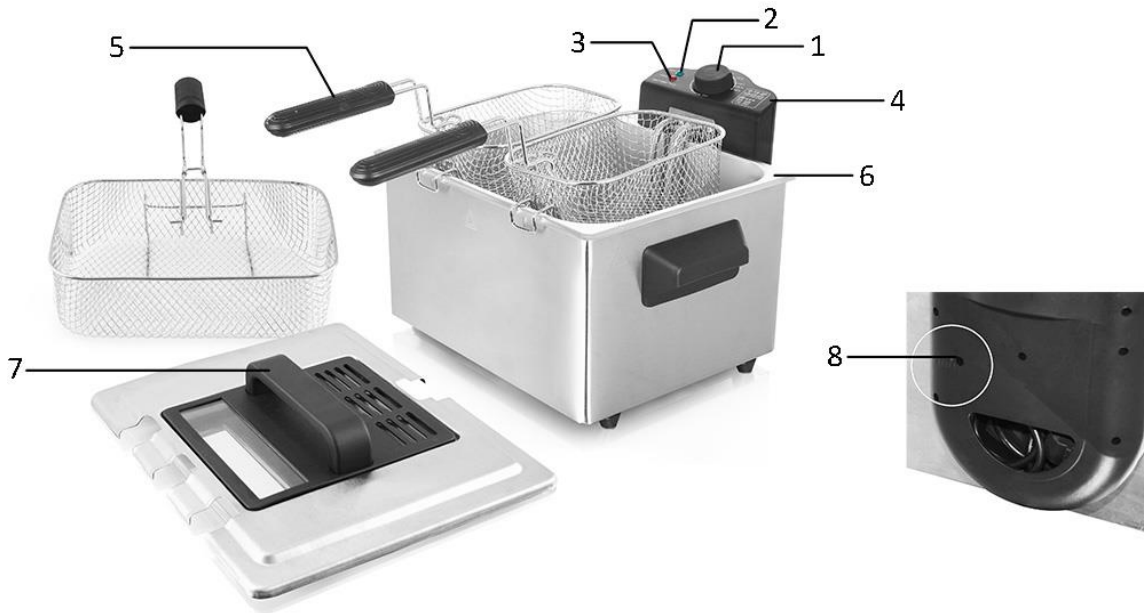
32. Använd alltid fritöskorgen för fritering.
33. Se alltid till att oljebehållaren är torr och fri från vatten före användning. Annars kan den heta oljan spruta ut från behållaren och orsaka bränn- och personskador, eftersom oljan och vattnet har olika kokpunkter.
34. Varning : Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leda till att fettet eller oljan rinner över, Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
35. Om fritösen fattar eld, försök under inga omständigheter släcka elden med vatten, istället ska du ta av locket och kväva flammorna med en fuktig duk.
36. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
37. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
38. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.



39. Varning, het yta

WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

BESKRIVNING AV DELAR



1. Termostatvred
2. Grön temperaturindikator
3. Röd strömindikator
4. Löstagbar styrenhet med värmeelement
5. Korghandtag
6. Löstagbar innerbehållare
7. Lockhandtag
8. Återställningsknapp

FÖRE ANVÄNDNINGEN

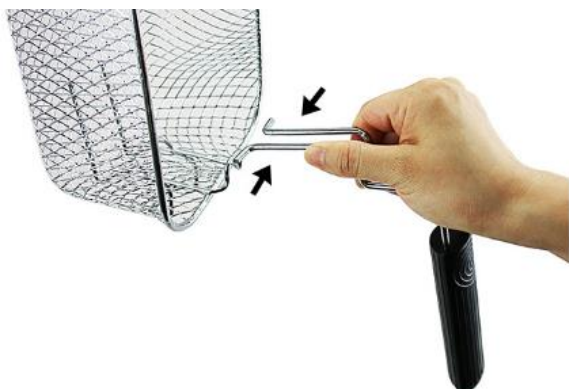
Läs först igenom alla instruktioner före användningen och spara instruktionerna för kommande behov. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag.

Ta bort allt förpackningsmaterial innan apparaten används första gången. Skölj sedan av tillbehören och den invändiga behållaren med varmt vatten. Torka noga före användningen. Se till att de elektriska delarna är torra. Fritösen är utrustad med en inställbar termostat med indikeringslampor. Det "öppna" fritössystemet säkerställer ett utmärkt resultat och lätt rengöring.

Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

HUR DU SKA SKÖTA FRITÖSEN

För att fixera handtaget till korgen: tryck ihop ändarna och för in dem i de två platserna inuti korgen. Tryck in handtaget på korgens rektangulära metalldel. Se till att den sitter ordentligt på plats.





1. Starta aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom det kan skada maskinen. Fyll heller aldrig behållaren med andra vätskor såsom vatten eller andra ämnen.
2. Placera fritösen på ett stabilt och torrt underlag.
3. Eftersom fritösen blir varm när den används ska du se till att den inte befinner sig för nära andra föremål.
4. Ta bort locket från fritösen och ta ur tillbehören. Vid uppvärmning och fritering, ta bort locket på apparaten för att förhindra kondens.
5. Fyll fritösen med önskad mängd olja eller flytande fett. Endast flytande fett får användas i den här sortens fritös. Se till att den fylls till minst miniminivån och inte mer än till maximal nivå, såsom anges på insidan av apparaten. Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leda till att fett eller oljan spiller över. Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
6. Sätt i kontakten i ett lämpligt eluttag; det röd strömindikator tänds.
7. Ställ in termostatvred på önskad temperatur, beroende på vad du ska fritera. Läs i temperaturtabellen.
8. Lampan för temperaturkontroll lyser grön. Oljan är uppvärmd till inställd temperatur efter 10 till 13 minuter.
9. Använd handtaget för att placera korgen i fritösen.
10. Placera maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat lägg ned torr mat i korgen. Använd aldrig produkter som tidigare tinats upp och därefter frysts ner igen. Dessa innehåller mycket vatten som kommer att resultera i mycket stänk.
11. Sänk ned korgen sakta i oljan för att förhindra våldsamt bubbling.
12. Indikatorlampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts. Vänta alltid tills inställd temperatur uppnåtts. För att oljan ska hålla inställd temperatur kommer termostaten att upprepade gånger startas och stängas av, även indikatorlampan tänds och släcks.
13. Lyft upp korgen igen när tiden för friteringen är klar.
14. Låt produkten droppa torr efter friteringen, **skaka aldrig korgen.**
15. Ställ ned termostatvred på lägsta värdet (vrid termostatvred helt moturs).
16. Dra ur kontakten ur vägguttaget.
17. Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
18. När fritösen har svalnat kan du åter placera korgen i apparaten och ställa undan den. Förvara fritösen med locket stängt på en mörk och torr plats. På detta sätt kan du lämna kvar oljan och korgen i fritösen när du ställer undan den.

FRITYRTIPS

- När en stor fritöskorg används får högst 1300 gram matvaror läggas i.
- När två små fritöskorgar används får högst 700 gram matvaror läggas i varje fritöskorg.
- Om du vill fritera frusen mat bör du använda max 75% av mängderna som står angivna högre upp.
- Ta alltid bort överflödigt is från frysta ingredienser innan du friterar dem.
- När du använder frityrgods av färsk potatis: torka av potatisen efter sköljningen så att inget vatten hamnar i oljan.

FRITERINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider.

Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas.

Temperatur	Produkttyp	Maximal kvantitet per cykel		Friteringstid (minuter)	
		Färsk	Djupfryst	Färsk eller upptinad	Djupfryst
160°C	Hemlagad pommes frites (första friteringscykeln)	600g	--	9-10	--
	Färsk fisk	500g	--	10-12	--
170°C	Kycklingvingar	10-12	12-13	10-12	12-13
	Ostkroetter	10	9	9-10	10-12
	Små potatisbitar	--	9	--	9-10
	Stekta grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hemlagad pommes frites (andra friteringscykeln) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Djupfryst pommes frites max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Vårrullar	7	8	7-8	9-10
	Kyckling-nuggets	10	12	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskpinnar	8-10	8	3-4	4-5
	Musslor	15-20	15	3-4	4-5
	Panerade bläckfiskringar	10-12	10	3-4	4-5
	Fisk i frityrsmet	10-12	10	3-4	4-5
	Räkor	10-12	10	3-4	4-5
Äppelringar	5	--	3-4	--	
190°C	Potatischips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginskivor	600g	--	3-4	--
	Potatiskroetter	5	4	4-5	6-7
	Kött- / fiskkroetter	5	4	4-5	6-7
	Munkar	4-5	--	5-6	--
	Inbakad camembert(panerad)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wienerschnitzel	2	--	3-4	--

BYTE AV OLJAN

Se till att fritösen och oljan har kallnat ordentligt innan oljas byts ut. Byt olja regelbundet. Detta är absolut nödvändigt om oljan blir mörk eller får en annan lukt. Byt olja under alla omständigheter efter var 10:e användning. Byt ut all olja på en gång, blanda aldrig gammal med ny olja. Kasserad olja är en belastning för miljön. Kasta inte oljan i den vanliga soptunnan utan följ de riktlinjer som gäller för din kommunala sophantering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
- Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
- Använd aldrig (reparande) skurmedel eller skursvampar.
- Korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. Torka noga innan det används igen.
- När du byter oljan kan du samtidigt rengöra insidan av fritösen. Töm fritösen och rengör först insidan med en pappershandduk och sedan med en trasa doppad i vatten med lite diskmedel. Torka sedan med en tygtrasa och låt torka ordentligt.
- Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt vatten med diskmedel. Torka noga innan delarna används igen.
Rengöring i diskmaskin är inte att rekommendera.

TIPS

- Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
- Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
- Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
- Flytta aldrig fritösen när den är igång. Oljan blir mycket het och du kan bränna dig. Vänta med att flytta fritösen tills oljan har kallnat.
- Denna fritös är skyddad av en termisk säkerhetsbrytare, vilken stänger av maskinen automatiskt om den blir överhettad.
- Sänk aldrig ned enheten i vatten.
- Lämna aldrig fritösen obevakad när den är igång. Se alltid till barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
- Om fritösen och/eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
- Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
- Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)
- De elektriska komponenterna är utrustade med en säkerhetsbrytare, vilken ser till att värmeelementet endast kan fungera när elementet är korrekt monterat i fritösen.

SÄKERHET

Termisk säkerhetsbrytare

Vid en eventuell överhettning kommer en termiska säkerhetsbrytaren att stänga av fritösen. Detta kan ske om fritösen inte fyllts med tillräckligt med olja eller om fast frityrfett smälts i fritösen i de fall då fast fett smälts i fritösen. Om du använder fast fett kan inte värmeelementet producera värme snabbt nog. Om den termiska säkerhetsbrytaren stänger av fritösen gör enligt följande:

- Låt oljan eller fettet svalna.
- Tryck försiktigt in (återställningsknappen) på baksidan av kontrollelementet med en liten skruvmejsel.

Fritösen kan nu användas igen.

Säkerhetsbrytare

Säkerhetsbrytaren i kontrollelementet försäkrar att värmeelementet endast kan startas när kontrollelementet låsts med ett klick.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V~ 50Hz

Effekt: 2000W

FELSÖKNING

Apparaten fungerar inte

Felsökning:

- Kontrollera att elen är ansluten.
- Kontrollera termostatens position.

Felsökning:

Kontrollera att kontrollelementet är korrekt placerat.



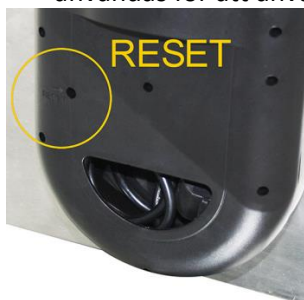
Andra möjliga orsaker:

Apparaten är utrustad med en återställningsknapp.

Denna förhindrar att värmeelementen slås på av misstag.

Överhettningsskydd

- Om du av misstag slår på din fritös när det inte finns olja eller fett i den kommer överhettningsskyddet automatiskt att aktiveras. Apparaten är nu inte längre möjlig att använda. Dra ur kontakten till fritösen.
- Endast när apparaten har kylts ned helt bör återställningsknapp på baksidan av kontrollelementet användas för att använda fritösen igen. Vänligen använd ett spetsigt föremål för detta syfte.



GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem

eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar oud. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen.
2. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
4. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
5. Kookapparatuur dient in een stabiele situatie te worden geplaatst met de hendels (indien aanwezig) zodanig georiënteerd dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

6. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
7. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.
8. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
9. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
10. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
11. Verzekert dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
12. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
13. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
14. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
15. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheids categorie beantwoordt.

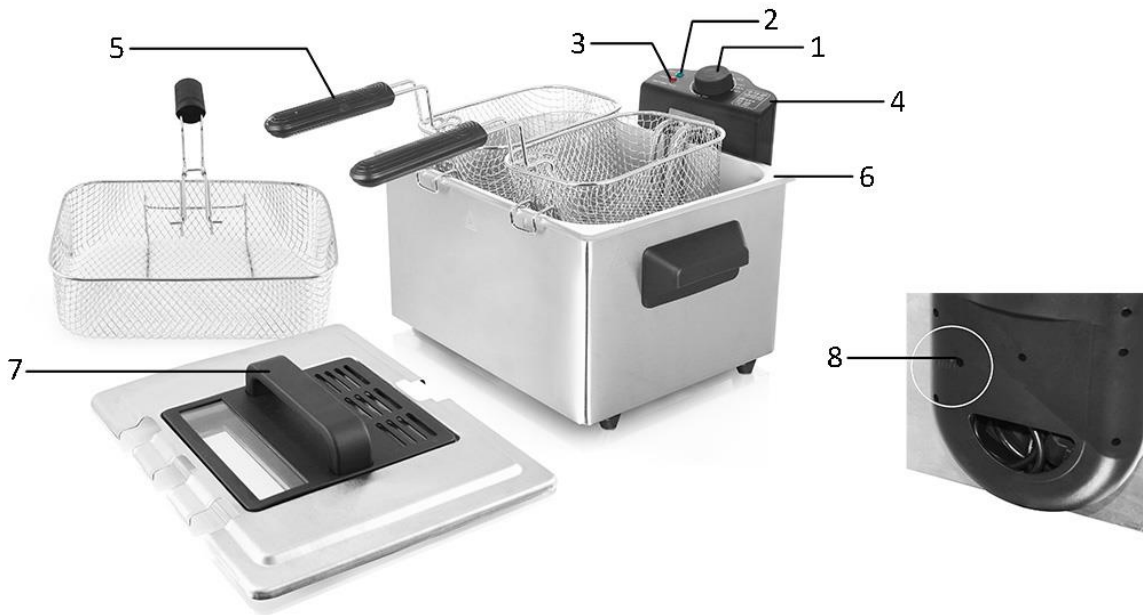
16. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
17. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
18. Verzeker tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
19. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen: voordat het toestel opgeborgen wordt; vóór reinigings - of onderhoudswerken; na gebruik; wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt.
20. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
21. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
22. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
23. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
24. Verzeker dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
25. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer: het product of de elektrische kabel beschadigd is; het product niet langer werkt; na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden; na zware schade door transport.
26. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
27. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.

28. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
29. Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
30. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
31. Tijdens het gebruik het deksel goed dichthouden.
32. Gebruik voor het frituren altijd het frituurmandje.
33. Zorg steeds dat het oliereservoir droog is en geen water bevat alvorens te gebruiken. Indien dat niet het geval is, kan er hete olie uit het reservoir worden geblazen en zo mensen verbranden en verwonden, aangezien de olie en het water een andere kooktemperatuur hebben.
34. Waarschuwing: Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
35. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.
36. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
37. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
38. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.



39. **Opgelet, heet oppervlak**
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Thermostaatknop
2. Groen temperatuur-controlelampje
3. Rood aan/uit-controlelampje
4. Verwijderbare regeleenheid met verwarmingselement
5. Handvat van mand
6. Verwijderbare binnenpan
7. Handvat van deksel
8. Resetknop

VOOR GEBRUIK

Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

Vóór het eerste gebruik moeten de verpakkingsmaterialen verwijderd worden. Was daarna de accessoires en de binnenkant in warm water. Droog zorgvuldig vooraleer het toestel te gebruiken. Verzekert dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en LED's. Het "open" frituursysteem verzekert uitstekende professionele resultaten en een eenvoudige reiniging.

Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

HOE DE FRITEUZE GEBRUIKEN

Om de handgreep aan de mand te bevestigen, druk de uiteinde naar elkaar toe en plaats de uiteinde in de 2 rondjes in de mand. Druk nu de handgreep over het rechthoekige metalen gedeelte van de mand. Zorg dat het stevig vastzit.





1. Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
2. Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.
3. Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te kort in de buurt van andere voorwerpen komen.
4. Neem het deksel van de friteuse en neem de accessoires uit. Plaats tijdens het opwarmen en het frituren het deksel niet op het apparaat om condensvorming te voorkomen.
5. Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vloeibaar vet. In dit type friteuse kan alleen vloeibaar vet gebruikt worden. Verzekert dat de friteuse tot het minimum niveau gevuld is, en niet hoger dan het maximum niveau, zoals aan de binnenkant van het toestel aangegeven. Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
6. Steek de stekker in een geschikt stopcontact; het rood aan/uit-controlelampje zal oplichten.
7. Stel de thermostaatknop op de vereiste temperatuur in die geschikt is voor wat u aan het frituren bent. Raadpleeg de temperatuurtabel.
8. De controlelamp voor de temperatuur licht groen op. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 13 minuten op de vereiste temperatuur gebracht.
9. Gebruik de handgreep om de korf in de friteuse te plaatsen.
10. Plaats de te frituren etenswaren in de korf. Voor de beste resultaten raden wij u aan droge etenswaren in de korf te leggen. Gebruik nooit eerder ontdooid en vervolgens opnieuw ingevroren diepvriesproducten. Deze bevatten veel water, wat overmatig spatten zal veroorzaken.
11. Laat de korf langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden.
12. De LED gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur bereikt is. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden zal de thermostaat herhaaldelijk aan en uit gaan, en zal de LED eveneens oplichten.
13. Breng de korf weer naar boven wanneer de frituurtijd verstreken is.
14. Laat na het frituren het product uitdruppen, **schud nooit met de korf.**
15. Plaats de thermostaatknop op het laagste niveau (draai de thermostaatknop volledig tegen de richting van de wijzers van de klok in).
16. Trek de stekker uit.
17. Spoel de handgreep en de korf na gebruik, en droog zorgvuldig.
18. Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de korf weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de korf tijdens de opslag in de friteuse laten.

TIPS OM TE FRITUREN

- Wanneer u één mand gebruikt, kunt u maximaal 1300 gram voedsel frituren.
- Wanneer u twee kleine manden gebruikt, kunt u per mand maximaal 700 gram voedsel frituren.
- Wanneer u diepgevrorenvoedsel wilt frituren, gebruik dan maximaal 75% van bovenstaande hoeveelheden.
- Verwijder altijd het teveel aan ijs van bevroren producten voordat u ze frituurt.
- Wanneer frieten van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frieten na het wassen zodat er geen water in de olie komt.

FRITUURTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden.

Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Temperatuur	Producttype	Maximum hoeveelheid per cyclus		Tijd(minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of ontdooid	Diepgevroren
160°C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus)	600g	--	9-10	--
	Verse vis	500g	--	10-12	--
170°C	Kippenvleugels	10-12	12-13	10-12	12-13
	Kaaskroketten	10	9	9-10	10-12
	Kleine aardappelrepen	--	9	--	9-10
	Gefrituurde groeten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus) max.175°C	600g	--	9-10	--
	Diepgevroren chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Loempia's	7	8	7-8	9-10
	Kipnuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Bouletten (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	4-5
	Inktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vis in bladerdeeg	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
Appelringen	5	--	3-4	--	
190°C	Aardappelchips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginerepen	600g	--	3-4	--
	Aardappelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Vlees-/viskroketten	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Gebakken Camembert (gebraden)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

DE OLIE VERVANGEN

Verzeker dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt. Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
- Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponsen.
- De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Wanneer de olie vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
- Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

- Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
- Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
- Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is vooraleer het toestel te verplaatsen.
- De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
- Dompel het toestel nooit in water.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzeker altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
- Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
- Verzeker dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
- Het elektrische component is met een veiligheidsuitschakeling uitgerust die verzekert dat het element alleen kan werken wanneer het correct op de friteuse geplaatst is.

VEILIGHEID

Thermische veiligheidsuitschakeling

Het toestel is uitgerust met een thermische veiligheidsuitrusting die het toestel uitschakelt in geval van een oververhitting.

Een oververhitting is mogelijk wanneer er geen of onvoldoende olie of vet in de friteuse is, of wanneer blokken vast vet in de friteuse gesmolten worden. Hierdoor wordt het verwarmingselement in de afgifte van warmte belemmerd.

Neem de volgende maatregelen wanneer de thermische veiligheidsuitschakeling het toestel uitgeschakeld heeft:

- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Druk de resetknop aan de achterkant van het stuurpaneel met een kleine schroevendraaier voorzichtig in.

Nu kan het toestel opnieuw gebruikt worden.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het stuurpaneel verzekert dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het betreffende element met een klik insluit.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz

Vermogen: 2000W

PROBLEEMOPLOSSING

Het apparaat functioneert niet.

Probleemoplossing:

- Controleer de hoofdaansluiting.
- Controleer de stand van de thermostaat.

Probleemoplossing:

Controleer of het bedieningselement goed vast zit.



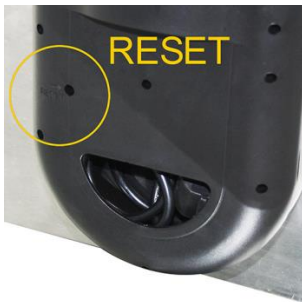
Andere mogelijke oorzaken:

Het apparaat is uitgerust met een **RESET knop**.

Dit voorkomt dat de frituse per ongeluk ingeschakeld wordt.

Bescherming tegen oververhitting

- Wanneer u per ongeluk uw frituse inschakelt als er geen olie of vet in zit, dan zal de oververhittingbescherming automatisch ingeschakeld worden. Het apparaat is niet meer gereed voor gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Alleen nadat het apparaat helemaal heeft kunnen afkoelen dient de RESET-knop aan de achterkant van het bedieningselement ingedrukt te worden om de frituse weer te gebruiken. Gebruik een puntig voorwerp hiervoor.



GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Tätä laitetta eivät saa käyttää 0–8-vuotiaat lapset. 8 vuotta täyttäneet lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan jatkuvasti. Fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan ja opastetaan käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään käyttöön liittyvät riskit.
2. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
3. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
4. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
5. Keitin tulee sijoittaa tukevalle alustalle ja kahvat (mikäli laitteessa on sellaiset) kiinnittää paikoilleen kuumien nesteiden roiskumisen estämiseksi.
6. Jos virtajohto vioittuu, se on vaihdettava valmistajalta tai sen edustajalta saatavaan erikoisjohtoon tai kokoonpanoon.
7. Katso ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamista koskevat ohjeet tämän oppaan kohdasta ”Puhdistus ja huolto”.

8. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.
9. Jos vaurioita syntyy sen seurauksena, että nämä käyttöohjeet on jätetty huomiotta, takuun voimassaolo lakkaa heti. Valmistaja/maahantuoja ei hyväksy minkäänlaista vastuuta vahingoista jotka ovat aiheutuneet käyttöohjeista tietämättömyyden seurauksena, huolimattoman käytön johdosta, tai käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
10. Tätä tuotetta voi käyttää vain sen arvokilpeen painettujen luokittelutietojen mukaisesti.
11. Varmista, että kansallinen käyttöjännite vastaa arvokilven tietoja. Jos olet epävarma tuotteen käyttötavoista tai jos et ole varma luokittelun vastaavuudesta kansallisen käyttöjännitteen kanssa, ole hyvä ja ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen/ palvelukeskukseen.
12. Pistorasian täytyy olla suunniteltu niin, että laitteessa oleva pistoke sopii siihen.
13. Tämä tuote on tarkoitettu vain sisäkäyttöön! Se ole sopiva ulkokäyttöön.
14. Ole hyvä ja estä laitteen altistuminen ylenmääräiselle lialle ja kosteudelle.
15. Mikä tahansa muu kuin kuvailtu tuotteen käyttötapa johtaa vaaroihin kuten oikosulkuun, tulipaloon, jne. Minkäänlainen tämän tuotteen muuntaminen ei ole sallittua, eikä kotelo saa avata, muutoin tuote ei enää vastaa turvaluokitustaan.
16. Älä koskaan liitä tai irrota pistoketta märillä käsillä.
17. Älä koskaan irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä virtajohdosta. Vedä aina itse pistokkeesta.

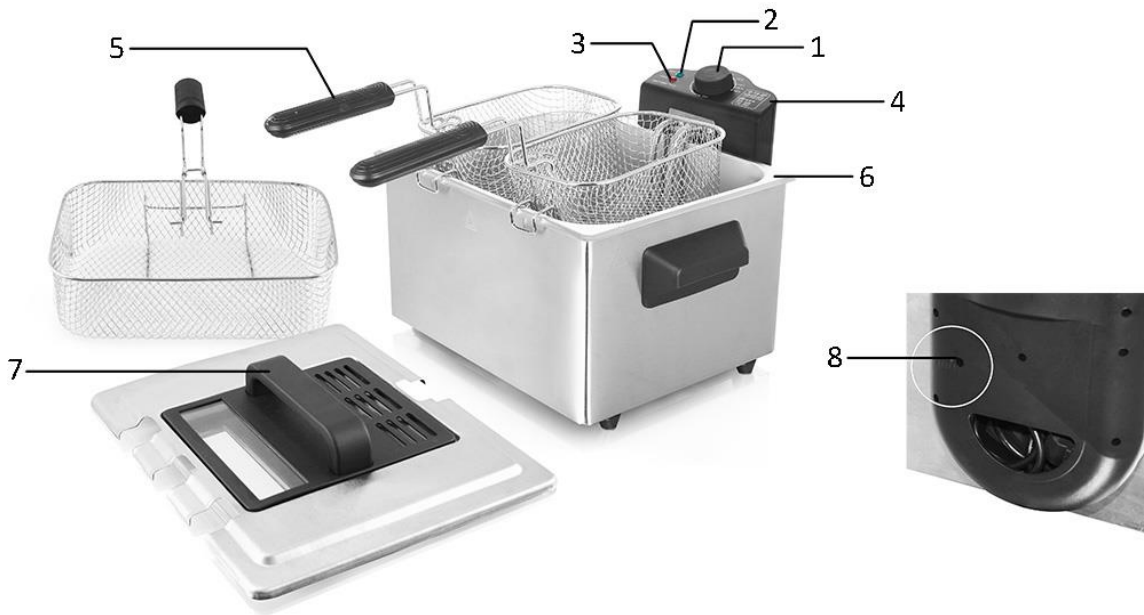
18. Ole hyvä ja huolehdi asennuksen/puhdistuksen aikana, että virtajohto ei puristu tai vahingoitu.
19. Irrota laite aina verkkovirrasta ja anna tuotteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi; ennen laitteen varastoimista; ennen puhdistusta tai huoltoa; käytön jälkeen; jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan.
20. Puhdista tuotteen ulkopuoli hieman kostutetulla pyyhkeellä.
21. Älä koskaan vaihda vahingoittunutta virtajohtoa itse. Näissä tapauksissa tai toimintahäiriöiden esiintyessä ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen/ palvelukeskukseen tarkistusta, korjauksia tai säätöä varten, sillä nämä tapaukset vaativat erikoistyneitä kaluja.
22. Verkkovirran kautta käytettävät tuotteet eivät kuulu lasten käsiin.
23. Pidä pois lasten ulottuvilta äläkä koskaan jätä päälle kytkettyä laitetta vartioimatta.
24. Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin sellaisten osien kanssa, jotka synnyttävät liiallista kuumuutta.
25. Jos uskot ettei laitteen käyttö ilman vaaratilanteita ole enää mahdollista, ole hyvä ja varmista, että laite on irrotettu verkkovirrasta eikä sen käyttöä jatketa. Tämän laitteen turvallinen käyttö ei ole enää mahdollista jos: tuote tai virtajohto on millään tapaa vahingoittunut; tuote ei enää toimi; epäsuotuisissa olosuhteissa tapahtuneen pitkähkön säilytysajan jälkeen; kuljetuksessa tapahtuneiden vakavien vaurioiden jälkeen.
26. Älä koskaan upota pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
27. Älä koskaan aseta friteerauskeitintä nurkkiin ja helposti syttyvien materiaalien kuten verhojen, kaappien, jne alle.
28. Älä käytä laitetta ilman valvontaa. Jos joudut jättämään työalueen, sammuta aina laite tai irrota pistoke pistorasiasta (vedä itse pistokkeesta, älä johdosta).
29. Älä liikuta laitetta, kun rasva on nestemäistä/kuumaa.
30. Älä koskaan jätä laitetta valvomattomaksi käytön aikana.

31. Pidä kansi tiukasti suljettuna käytön aikana.
32. Ole hyvä ja käytä aina friteerauskoraa friteeraukseen.
33. Varmista aina ennen käyttöä, että öljysäiliö on kuiva, eikä siinä ole vettä. Jos näin ei ole, kuuma öljy voi syöksähtää ulos säiliöstä ja aiheuttaa henkilövahinkoja, sillä öljyllä ja vedellä on erilainen kiehumislämpötila.
34. Varoitus: Älä koskaan sekoita rasvoja ja öljyjä, sillä ne saattavat vuotaa friteerauskeittimestä. Sitä paitsi erityyppisten öljyjen ja rasvojen sekoittaminen keskenään on vaarallista.
35. Jos friteerauskeitin syttyy tuleen, älä missään tapauksessa yritä tukahduttaa liekkejä vedellä. Sulje sen sijaan kansi ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.
36. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
37. Tätä laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.
38. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovellettava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua. Jatkojohtoon kompastuminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen välttääksesi vaaralliset tilanteet.



39. **Huomio, kuuma pinta**
VAROITUS!! Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.

OSIEN KUVAUS



1. Termostaattinuppi
2. Vihreä lämpötilan valo
3. Punainen virran merkkivalo
4. Irrotettava ohjausyksikkö, jossa lämpöelementti
5. Korin kahva
6. Irrotettava sisäastia
7. Kannen kahva
8. Nollauspainike

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä myöhempää tarvetta varten. Liitä tämä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttöä. Pese sitten lisäosat ja säiliön sisäpuoli lämpimällä vedellä. Kuivaa hyvin ennen käyttöä. Varmista että sähköiset osat pysyvät kuivina. Friteerauskeitin on varustettu säädettävällä lämpötilan valitsimella ja merkkivaloilla. "Avoin" friteerauskeitin takaa ammattimaiset tulokset ja helpon puhdistuksen.

Laitteesta saattaa vapautua ensimmäisellä käyttökerralla jonkin verran savua ja tunnusomaista hajua. Tämä on normaalia ja kestää vain lyhyen aikaa.

KUINKA FRITEERAUSKEITINTÄ KÄYTETÄÄN

Kahva kiinnitetään koriin painamalla päät yhteen ja työntämällä päät kahteen korin sisäpuolella olevaan renkaaseen. Paina kahva korin suorakulmaiseen metalliosaan. Varmista, että se kiinnittyy kunnolla.





1. Älä koskaan käynnistä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa, sillä tämä saattaa vahingoittaa laitetta. Älä myöskään laita säiliöön mitään muita nesteitä kuten vettä tai muita aineita.
2. Aseta friteerauskeitin kuivalle, tukevalle pinnalle.
3. Koska friteerauskeitin kuumenee käytön aikana, varmista ettei se ole liian lähellä muita esineitä.
4. Poista friteerauskeittimen kansi ja nosta lisälaitteet ulos. Älä pidä kantta laitteen päällä lämpiämisen ja paistamisen aikana kondensaation välttämiseksi.
5. Täytä friteerauskeitin sopivalla määrällä öljyä tai nestemäistä rasvaa. Tässä friteerauskeittimessä voi käyttää ainoastaan nestemäistä rasvaa. Varmista että se on täytetty ainakin minimirajaan asti, mutta korkeintaan maksimirajaan asti laitteen sisällä olevien merkintöjen mukaisesti. Älä koskaan sekoita rasvoja ja öljyjä, sillä ne saattavat vuotaa friteerauskeittimestä. Sitä paitsi erityyppisten öljyjen ja rasvojen sekoittaminen keskenään on vaarallista.
6. Liitä virtapistoke sopivaan pistorasiaan; punainen virran merkkivalo syttyy.
7. Aseta termostaattinuppi paistamaasi ruokaa ajatellen sopivaan lämpöasetukseen. Käännä lämpötilataulukon puoleen.
8. Lämpötilan merkkivalo on vihreä. Öljy tai rasva kuumentuu haluttuun lämpötilaan 10-13 minuutin kuluessa.
9. Käytä otinta asettaaksesi korin friteerauskeittimeen.
10. Aseta friteerattava ruoka koriin. Aseta koriin kuivaa ruokaa parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Älä käytä ensin sulatettuja ja sitten uudelleen pakastettuja tuotteita. Ne sisältävät paljon vettä, joka voi aiheuttaa liikaa roiskumista.
11. Laske kori öljyyn hitaasti välttääksesi liiallista kuplimista.
12. Merkkivalo sammuu kun valitsemasi lämpötila on saavutettu. Odota aina kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Jotta öljy pysyisi valitussa lämpötilassa, lämpötilan säädin sammuu ja syttyy jatkuvasti, samoin kuin merkkivalo.
13. Nosta kori jälleen ylös kun friteerausaika on kulunut umpeen.
14. Anna ruoan valua kuivaksi friteerauksen jälkeen, **älä koskaan ravista koria.**
15. Käännä termostaattinuppi alimmalle tasolle (käännä termostaattinuppi täysin vastapäivään.)
16. Irrota pistoke pistorasiasta.
17. Huuhtelee otin ja kori käytön jälkeen ja kuivaa huolellisesti.
18. Kun friteerauskeitin on jäähtynyt kokonaan, voit asettaa korin laitteeseen säilytyksen ajaksi. Säilytä friteerauskeitin kansi suljettuna pimeässä ja kuivassa paikassa. Näin tehdessäsi voit jättää öljyn ja korin friteerauskeittimeen säilytyksen ajaksi.

FRITEERAUSVINKKEJÄ

- Isoa koria käytettäessä ruoan enimmäismäärä on 1300 g.
- Kahta pientä koria käytettäessä kummassakin korissa voi olla enintään 700 g ruokaa.
- Jos haluat paistaa pakastettua ruokaa, paista kerrallaan enintään 75 % yllä mainituista määristä.
- Poista aina pakasteista ylimääräinen jää ennen paistamista.
- Kun käytät tuoreista perunoista valmistettuja ranskanperunoita: kuivaa ranskanperunat huuhtelun jälkeen jotta öljyyn ei sekoitu vettä.

FRITEERAUSTAULUKKO

Tämä taulukko näyttää ruokat tuotteiden määrät, vaaditut lämpötilat ja friteerausajat. Jos tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tässä taulukossa esitetystä arvoista, tulee noudattaa pakkauksen ohjeita.

Lämpötila	Tuotteen tyyppi	Maksimimäärä friteerausjaksoa kohti		Friteerausaika (minuuttia)	
		Tuore	Syväjäädytetty	Tuore tai sulatettu	Syväjäädytetty
160°C	Itsevalmistetut ranskanperunat (ensimmäinen friteerausjakso)	600g	--	9-10	--
	Tuore kala	500g	--	10-12	--
170°C	Kanansiivet	10-12	12-13	10-12	12-13
	Juustokroketit	10	9	9-10	10-12
	Pienet perunapiiraat	--	9	--	9-10
	Paistetut vihannekset (sienet, kukkakaali)	10-12	--	2-3	--
	Itsevalmistetut ranskanperunat (toinen friteerausjakso) enintään 175°C	600g	--	9-10	--
	Syväjäädytetyt ranskanperunat max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Kevätkääryleet	7	8	7-8	9-10
	Kananugetit	10	12	3-4	4-5
	Pienet välipalat	10-12	10	3-4	4-5
	Lihapullat (pienet)	8-10	--	3-4	4-5
	Kalapuikot	8-10	8	3-4	4-5
	Simpukat	15-20	15	3-4	4-5
	Kuorrutetut mustekalarenkaat	10-12	10	3-4	4-5
	Kala taikinakuoressa	10-12	10	3-4	4-5
	Katkaravut	10-12	10	3-4	4-5
Omenarenkaat	5	--	3-4	--	
190°C	Ranskanperunat	600g	550g	3-4	5-6
	Munakoisoviipaleet	600g	--	3-4	--
	Perunakroketit	5	4	4-5	6-7
	Liha/kalakroketit	5	4	4-5	6-7
	Donitsit	4-5	--	5-6	--
	Paistettu camembert-juusto (leivitetty)	2-4	--	2-3	--
	Sveitsinleike	2	--	4-5	--
	Wienerleike	2	--	3-4	--

ÖLJYN VAIHTAMINEN

Varmista että sekä friteerauskeitin että öljy ovat jäähtyneet kokonaan ennen kuin vaihdat öljyn. Vaihda öljy säännöllisin väliajoin. Vaihtaminen on ehdottomasti tarpeen jos öljy muuttuu tummaksi tai alkaa tuoksua erilaiselta. Vaihda öljy joka tapauksessa joka kymmenennen käyttökerran jälkeen. Vaihda kaikki öljy kerralla; älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä keskenään. Poistettu öljy on taakka ympäristölle. Älä heitä sitä normaalin kotitalousjätteen mukaan, vaan seuraa alueesi kunnallisen jätteenkerääjän ohjeita.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Puhdista friteerauskeitin säännöllisesti sekä ulko- että sisäpuolelta.
- Puhdista friteerauskeitin ulkopuoli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se pehmeällä ja kuivalla pyyhkeellä.
- Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita tai pesusieniä.
- Kori ja otin voidaan puhdistaa lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa hyvin ennen seuraavaa käyttöä.
- Voit puhdistaa friteerauskeitin sisäpuolen öljynvaihdon yhteydessä. Tyhjennä friteerauskeitin ja puhdista sisäpuoli ensin paperipyyhkeellä ja sitten vielä saippuaveteen kostutetulla kankaalla. Pyyhi sitten kostealla kankaalla ja anna kuivua läpikotaisin.
- Kaikki paitsi sähköiset osat voidaan puhdistaa lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa läpikotaisin ennen käyttöä.
- Pesua astianpesukoneessa ei suositella.

VINKKEJÄ

- Aseta friteerauskeitin aina vakaalle pinnalle ja pidä kaikki helposti syttyvät materiaalit etäällä.
- Varmista että friteerauskeitin ei ole päälle käännetyn keittolevyn lähellä tai päällä.
- Ennen kuin käytät friteerauskeitintä, se täytyy täyttää vaaditulla määrällä öljyä tai rasvaa.
- Älä koskaan käytä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa koska tämä saattaa vahingoittaa laitetta.
- Älä koskaan liikuta friteerauskeitintä käytön aikana. Öljy tulee hyvin kuumaksi ja saatat saada palovammoja. Odota kunnes öljy on jäähtynyt ennen kuin liikutat friteerauskeitintä.
- Tämä friteerauskeitin on suojattu turvakytkimellä, joka sammuttaa laitteen automaattisesti jos se ylikuumenee.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Älä koskaan jätä friteerauskeitintä vartioimatta käytön aikana. Takaa aina lasten turvallisuus jos he ovat friteerauskeittimen lähellä.
- Jos friteerauskeitin ja/tai sen johto on vahingoittunut, ne saa korjata vain ammattimainen huoltokeskus.
- Älä yritä korjata laitetta itse, äläkä yritä vaihtaa vahingoittunutta johtoa. Tämä vaatii erikoistyökaluja.
- Huolehdi siitä että kuumennusvastus ei vahingoitu. (Älä taivuta tai aiheuta siihen lommoja.)
- Sähköinen osa on varustettu turvakatkaisimella, joka varmistaa että kuumennusvastus toimii vain kun se on asetettu friteerauskeittimeen oikeaoppisesti.

TURVALLISUUS

Turvalämpökatkaisin

Ylikuumentumisen sattuessa turvalämpökatkaisin sammuttaa friteerauskeittimen. Tämä voi tapahtua jos friteerauskeitintä ei ole täytetty riittävällä määrällä öljyä tai jos kiinteä paistoöljy on sulanut friteerauskeittimeen. Jos kiinteä rasva on sulanut friteerauskeittimeen ja jähmettynyt taas kiinteäksi, kuumennusvastus ei pysty säteilemään syntyvää lämpöä tarpeeksi nopeasti. Jos turvalämpökatkaisin sammuttaa friteerauskeittimen, toimi seuraavasti:

- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
- Työnnä varovasti säätöyksikön takana sijaitseva (nollauskytkin) sisään pienellä ruuvimeisselillä.

Friteerauskeitin on taas käyttövalmis.

Turvakytkin

Säätöyksikön turvakytkin varmistaa että kuumennusvastuksen voi käynnistää vain kun säätöyksikkö lukittuu naksahduksella.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 2000W

VIANMÄÄRITYS

Laite ei toimi

Vianmääritys:

- Tarkista verkkovirtayhteys.
- Tarkista termostaatin asento.

Vianmääritys:

Varmista että säätöelementti on asennettu oikein paikalleen.



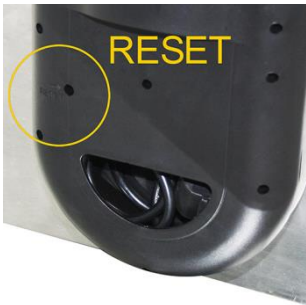
Muut mahdolliset syyt:

Laitteeseen on asennettu **RESET (uudelleenkäynnistys) painike**.

Tämä estää lämmittimen käynnistymisen vahingossa.

Ylikuumentumisen suoja

- Jos käynnistät friteerauskeittimen vahingossa kun siinä ei ole öljyä tai rasvaa, ylikuumentumisen suoja käynnistyy automaattisesti. Laite ei ole enää käyttövalmis. Irrota friteerauskeitin pistorasiasta.
- Käyttääksesi friteerauskeitintä uudelleen, voit painaa säätöelementin takana sijaitsevaa RESET (uudelleenkäynnistys) painiketta vasta kun laite on jäähtynyt kokonaan. Ole hyvä ja käytä teräväkärkistä esinettä tähän tarkoitukseen.



TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle.

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viällisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää

uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjodesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet må ikke bli brukt av barn fra 0 til 8 år. Dette apparatet kan bli brukt av barn fra 8 år og eldre hvis de er kontinuerlig overvåket. Dette apparatet kan bli brukt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de på en sikker måte har fått veiledning eller instruksjon som gjelder bruken av apparatet og forstår farene involvert.
2. Hold apparatet og dets ledning utenfor rekkevidde av barn yngre enn 8 år.
3. Barn må ikke leke med apparatet.
4. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke bli utført av barn.
5. Kokeapparater må plasseres på en stabil måte med håndtak (hvis det er noen) plassert slik at utslipp av varme væsker unngås.
6. Når det gjelder instruksjonene for rengjøring av overflater som kommer i kontakt med mat eller olje, såse avsnittet "rengjøring og vedlikehold" i bruksanvisningen.
7. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, dens service agent eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå et hinder.

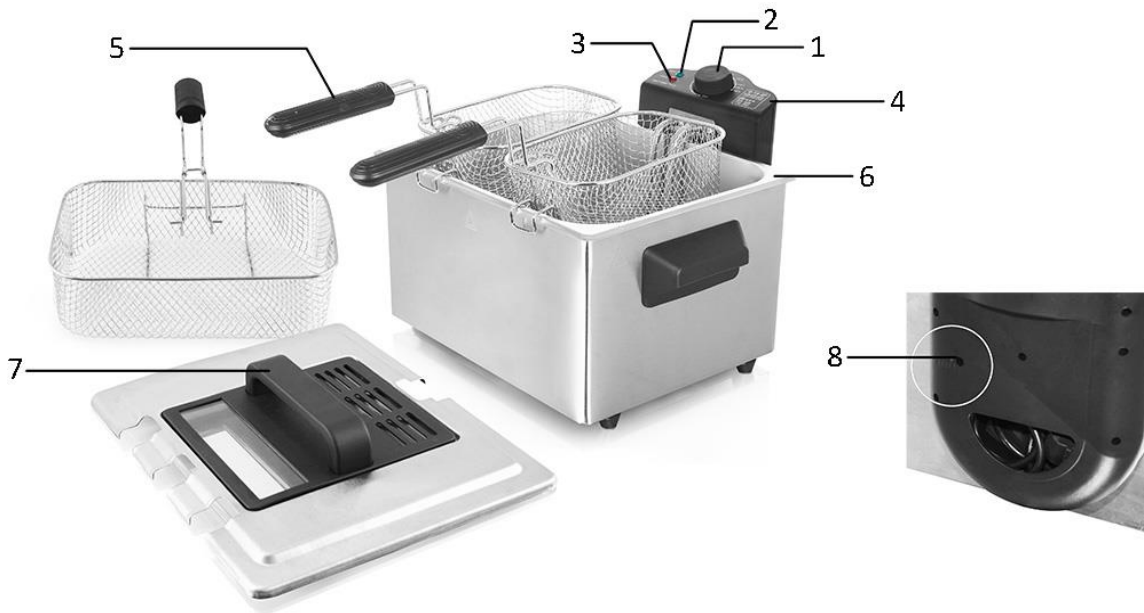
8. Dette utstyret er ment brukt i husholdninger og lignende steder, som: de ansattes kjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; bondegårder; av klienter i hoteller, moteller og overnattingssteder av typen "bed and breakfast".
9. I tilfelle av skade, som skyldes at det ikke er tatt hensyn til denne bruksanvisningen, utløper garantien umiddelbart. Produsenten/importøren påtar seg ikke ansvar for skade som skyldes ignorering av bruksanvisningen, uforsiktig bruk, eller bruk motstridende til instruksene i denne bruksanvisningen.
10. Dette produktet kan bare brukes i henhold til verdiinformasjonentrykket på dataetiketten.
11. Påse at den nasjonale spenningen stemmer overens med informasjonen på dataetiketten. Hvis du er i tvil om hvordan produktet skal brukes, eller du ikke er sikker på om verdiene er i overensstemmelse med den nasjonal strømforsyning, ta kontakt med autorisert elektriker/servicesenter.
12. Kontakten må være slik konstruert, at det medfølgende støpslet passer i den.
13. Dette produktet er bare for bruk innendørs! Det er ikke egnet for utendørs bruk.
14. Ikke la produktet bli utsatt for mye skitt og fuktighet.
15. Andre måter å bruke dette produktet på, utover de som er beskrevet her, kan lede til farer, så som kortslutning, brann eller annet. Det er ikke på noen måte tillatt å modifisere dette produktet, og apparatet må ikke åpnes. Om så skjer, vil ikke produktet lenger være i overensstemmelse med sin sikkerhetsklasse.
16. Kobl aldri støpslet til eller fra med våte hender.
17. Trekk aldri ut støpslet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpslet.
18. Under installering/rengjøring, pass på at strømledningen ikke blir klemt eller skadet.

19. Kobl alltid apparatet fra strømnettet og la det avkjøles til romtemperatur: før bortsetting; før rengjøring og vedlikehold; etter bruk; hvis det ikke skal brukes på en stund.
20. Rengjør apparatet med en lett fuktet klut.
21. Skift aldri selv ut en skadet strømledning. I et slikt tilfelle, eller i tilfelle av funksjonsfeil, ta kontakt med autorisert elektriker eller servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering, fordi det krever spesialverktøy.
22. Produkter, som brukes på strømnettet, hører ikke hjemme i hendene på barn.
23. Hold apparatet vekk fra barn, og etterlat aldri apparatet ubevoktet når det er skrudd på.
24. Påse at strømledningen ikke kommer i kontakt med noe som genererer kraftig varme.
25. Hvis du antar, at uten fare er bruk av produktet ikke lenger mulig, se til at produktet blir koblet fra og ikke lenger brukt. Sikker bruk av dette produktet er ikke lenger mulig, hvis: produktet eller strømledningen på noen måte er skadet; produktet virker ikke leger; etter en lang tids lagring under ufordelaktige vilkår; etter kraftig transportskade.
26. Senk aldri støpslet eller apparatet ned i vann eller annen væske.
27. Plasser aldri frityrkokeren direkte inn i et hjørne og under brennbare materialer, så som gardiner, skap osv.
28. Ikke bruk apparatet uten tilsyn. Hvis du må forlate arbeidsplassen, skru alltid av apparatet eller trekk ut støpslet fra stikkontakten (trekk i støpslet, ikke i ledningen).
29. Ikke flytt apparatet når fett er flytende/varmt.
30. Ikke la apparatet være uten tilsyn, når det er i bruk.
31. Ha lokket ordentlig på under bruk.
32. Bruk alltid friteringskurven for fritering.
33. Sørg alltid for at oljetanken er tørr og fri for vann før bruk. Hvis ikke kan den varme oljen blåse ut av tanken og brenne og skade folk, ettersom oljen og vannet har ulik koketemperatur.

34. Advarsel: Bland aldri forskjellig fett og oljer, da frityrkokeren kan sprute, til og med blanding av olje og fett med hverandre er farlig.
35. Hvis frityrkokeren skulle ta fyr, ikke prøv under noen omstendighet å slukke flammene med vann. I stedet sett på lokket og kvel flammene med en fuktig klut.
36. Apparatet må ikke bli betjent ved hjelp av ekstern tidsbryter, eller med et separat system med fjernkontroll.
37. Dette apparatet er ikke beregnet for kommersielt bruk.
38. Brukes det skjøteledning, må denne passe til apparatets strømforbruk. Hvis ikke kan skjøteledningen og/eller støpselet bli overopphetet. Ved bruk av skjøteledning finnes det en potensiell risiko for at man kan snuble i ledningen. Vær påpasselig med å unngå farlige situasjoner.



39. **Advarsel, varm overflate**
ADVARSEL! Unngå å berøre overflaten når apparatet er i bruk. Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er på.

BESKRIVELSE AV DELENE

1. Termostatknott
2. Grønt temperaturlys
3. Rødt indikatorlys
4. Avtakbar kontrollenhet med varmeelement
5. Håndtak på kurven
6. Avtakbar indre tank
7. Håndtak på lokket
8. Nullstillknapp

FØR BRUK

Les før bruk alle bruksanvisningene og ta vare på disse for senere referanse. Kobl bare dette apparatet til en jordet stikkontakt.

Før bruk, fjern emballasjen. Vask så alt tilbehøret og innergryten i varmt vann. Tørk dem ordentlig før bruk. Pass på at elektriske deler forblir tørre. Frityrkokeren er utstyrt med en justerbar termostat og indikasjonslamper. Det "åpne" friteringsystemet sikrer et utmerket profesjonelt resultat og lett rengjøring. Apparatet kan avgi noe røyk og karakteristisk lukt når den slås på for første gang. Dette er normalt og vil hurtig stoppe.

BETJENING AV FRITYRKOKEREN

For å feste håndtaket til kurven, press endene sammen og sett dem inn i de to løpene i kurven. Trykk håndtaket på den rektangulære metall delen av kurven. Sørg for at den sitter godt.





1. Ikke slå på frituregryten uten olje eller fett, da dette kan skade maskinen. Ikke plasser andre væsker som vann eller andre stoffer i kjelen.
2. Plasser friturekokeren på en tørr, stabil overflate.
3. Siden friturekokeren blir varm under bruk, må du forsikre deg om at den ikke er for nær andre gjenstander.
4. Fjern lokket fra friturekokeren og ta ut tilbehøret. Ikke ha lokket på apparatet under oppvarming og steking for å forhindre kondens.
5. Fyll friturekokeren med ønsket mengde olje eller flytende fett. Bare flytende fett kan brukes i denne typen frituregryter. Forsikre deg om at det er fylt ikke mindre enn minimumsnivået og ikke høyere enn maksimumsnivået som angitt på innsiden av apparatet. Bland aldri fett og olje, da friturekokeren kan renne over, selv blanding av forskjellige typer olje og fett er en farlig.
6. Koble strømpluggen til et passende stikkontakt; den røde indikatorlampen lyser.
7. Sett termostatknotten på ønsket temperaturinnstilling, som passer for det du steker. Konsulter temperaturtabellen.
8. Temperaturkontrolllyset viser grønt. Oljefettet blir oppvarmet til ønsket temperatur i løpet av 10 til 13 minutter.
9. Bruk håndtaket til å plassere kurven i friturekokeren.
10. Legg maten som skal friteres i kurven. For best resultat, legg tørr mat i kurven. Bruk aldri produkter som er opptint og frosset i ettertid. Disse inneholder mye vann som kan forårsake overdreven sprut.
11. Senk kurven ned i oljen sakte for å forhindre overdrevne bobler.
12. Indikatorlampen slukker når temperaturen du har valgt, er nådd. Vent alltid til den valgte temperaturen er nådd. For å holde oljen ved valgt temperatur, går termostaten gjentatte ganger av og på, og også indikatorlampen.
13. Hev kurven igjen når steketiden er utløpt.
14. La produktet dryppe tørt etter steking, **rist aldri kurven.**
15. Sett termostatknotten til det laveste nivået (vri termostatknotten helt mot klokken.)
16. Fjern støpselet fra stikkontakten.
17. Skyll håndtaket og kurven etter bruk, og tørk grundig.
18. Når friturekokeren er helt avkjølt, kan du skifte kurven i apparatet og oppbevare den. Oppbevar friturekokeren, med lokket tett, på et mørkt og tørt sted. På denne måten kan du la oljen og kurven ligge i friturekokeren når du oppbevarer den.

STEKETIPS

- Når du bruker en stor kurv, er maksimalt mat 1300 gram.
- Når du bruker to små kurver, er maksimalt mat 700 gram for hver kurv.
- Hvis du vil steke frossen mat, bruk maks 75% av ovennevnte mengder.
- Fjern alltid overflødig is fra frosne produkter før steking.
- Når du bruker pommes frites laget av ferske poteter: tørk pommes frites etter vask, slik at det ikke kommer vann i oljen.

FRITERINGSTABELL

Denne tabellen viser matvaremengder og nødvendig temperatur og friteringstid. Hvis instruksjonene bak på produktinnpakningen avviker fra verdiene som vises i denne tabellen, så følges instruksjonene på produktinnpakningen.

Temp-eratur	Type produkt	Maks. Mengde per omgang		Friteringstid (minutter)	
		Fersk	Dypfryst	Fersk eller tint	Dypfryst
160°C	Hjemmelagde chips (første friteringsomgang)	600g	--	9-10	--
	Fersk fisk	500g	--	10-12	--
170°C	Kyllingvinger	10-12	12-13	10-12	12-13
	Ostekroetter	10	9	9-10	10-12
	Små potetbiter	--	9	--	9-10
	Friterte grønnsaker (sopp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hjemmelagde chips (andre friteringsomgang) maks.175°C	600g	--	9-10	--
	Dypfryste chips maks.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Vårruller	7	8	7-8	9-10
	Kyllingbiter	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Kjøttboller (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskefingre	8-10	8	3-4	4-5
	Muslinger	15-20	15	3-4	4-5
	Bestrøkne blekksprutringer	10-12	10	3-4	4-5
	Fisk i deig	10-12	10	3-4	4-5
	Reker	10-12	10	3-4	4-5
Eppleringer	5	--	3-4	--	
190°C	Pommes frites	600g	550g	3-4	5-6
	Aubergine skiver	600g	--	3-4	--
	Potetkroetter	5	4	4-5	6-7
	Kjøtt-/Fisekroetter	5	4	4-5	6-7
	Smultringer	4-5	--	5-6	--
	Bakt camembert (panert)	2-4	--	2-3	--
	Cordonbleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

SKIFTING AV OLJEN

Pass på at frityrkokeren og oljen er helt avkjølt før oljen skiftes. Skift olje regelmessig. Dette er definitivt nødvendig når oljen blir mørk, eller får en annen lukt. Uansett, skift oljen etter 10 gangers bruk. Skift ut all oljen på en gang. Ikke bland gammel og ny olje. Skrotet oljen er en byrde for miljøet. Ikke kast den sammen med husholdningsavfallet, men følg retningslinjene fra lokale myndigheter om innsamling av spesialavfall i ditt område.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Rengjør frityrkokeren regelmessig både på inn- og utsiden.
- Rengjør utsiden av frityrkokeren med en fuktig klut og tørk med en myk, ren klut.
- Bruk aldri skrapende rengjøringsmiddel eller svamper.
- Kurven og håndtaket kan bli vasket i varmt såpevann. La det tørke ordentlig før det brukes igjen.
- Når du skifter oljen, kan du også rengjøre innsiden av frityrkokeren. Tøm frityrkokeren og gjør først ren innsiden med et papirhåndkle, og deretter med en klut dyppet i såpevann. Tørk så med en fuktig klut og la det tørke skikkelig.
- Alle komponenter, med unntak av de elektriske delene, kan bli rengjort med varmt såpevann. La det tørke skikkelig før bruk.
- Det anbefales ikke å bruke vaskemaskin.

TIPS

- Plasser alltid friturekokeren på en stabil flate, og hold alle brennbare materialer på avstand.
- Pass på at friturekokeren ikke står nær eller på en kokeplate som er på.
- Før du bruker friturekokeren må den bli fylt med nødvendige mengder olje eller fett.
- Bruk aldri friturekokeren uten olje eller fett, da dette kan ødelegge enheten.
- Flytt aldri friturekokeren mens den er i bruk. Oljen blir meget varm og du kan brenne deg. Vent med å flytte friturekokeren til oljen er avkjølt.
- Denne friturekokeren er beskyttet med en termisk sikkerhetsbryter, som automatisk skruer av friturekokeren hvis den overopphetes.
- Senk aldri apparatet i vann.
- Forlat aldri friturekokeren uten tilsyn når den er i bruk. Sørg alltid for barns sikkerhet, hvis de er i nærheten av friturekokeren.
- Hvis friturekokeren og/eller ledningen er skadet, må reparasjon utføres av en profesjonell serviceavdeling.
- Ikke prøv å reparere apparatet selv. Heller ikke å skifte ut en ødelagt ledning. Til slikt arbeid trengs det spesialverktøy.
- Vær forsiktig, så ikke varmeelementet blir skadet. (Ikke bøy eller bulk).
- Den elektriske komponenten er utstyrt med en sikkerhets-bryter, som sikrer at varmeelementet bare virker når elementet er korrekt plassert i friturekokeren.

SIKKERHET

Termisk sikkerhetsbryter

I tilfelle av overoppheting vil den termiske sikkerhetsbryteren skru av friturekokeren. Dette kan skje hvis friturekokeren ikke er fylt med tilstrekkelig olje eller fast stekefett er smeltet i friturekokeren. I tilfelle av at fast stekefett er smeltet i friturekokeren, er varmeelementet ikke i stand til å gi fra seg nok varme raskt nok. Hvis sikkerhetsbryteren skruer av friturekokeren, fortsett slik:

- La oljen eller fettene kjøle seg ned.
- Trykk forsiktig på tilbakestillingsbryteren bak på kontrollelementet med en liten skrutrekker.

Friturekokeren er nå klar for bruk igjen.

Sikkerhets-bryter

Sikkerhetsbryteren i kontrollenheten sikrer at varmeelementet bare kan bli skrudd på når kontrollelementet låses med et klikk.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V~ 50Hz

Consumo de poder: 2000W

PROBLEMLØSNING

Apparatet virker ikke

Problemløsning:

- Sjekk tilkoblingen til stikkontakten.
- Sjekk termostatens stilling.

Problemløsning:

Sjekk at kontrollelementet er satt riktig på plass.



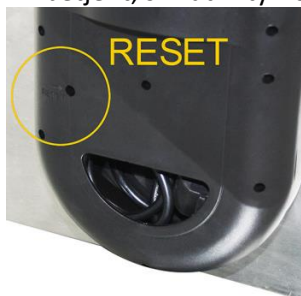
Andre mulige årsaker:

Apparatet er utstyrt med en **TILBAKESTILLINGSKNAPP**.

Dette avverger at varmeapparatet tilfeldigvis skrues på.

Beskyttelse mot overoppheting

- Hvis du tilfeldigvis skulle skru på frityrkokeren, og det ikke er noe olje eller fett i den, vil beskyttelsen mot overoppheting automatisk bli skrudd på. Apparatet er ikke lenger klart for bruk. Kobl fra frityrkokeren.
- Bare etter at apparatet har fått kjøle seg ned skal TILBAKESTILINGSKNAPPEN bak på kontrollelementet bli betjent, slik at frityrkokeren kan startes på ny. Bruk en spiss gjenstand til denne oppgaven.



GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. Hvis du har et defekt produkt, kan du gå direkte tilbake til kjøpsstedet.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien. Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk

stedlige retur og innsamlingssystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.


1. Dette apparat må ikke bruges af børn fra 0-8 år. Dette apparat må bruges af børn i alderen fra 8 år, når de er under konstant opsyn. Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brugen af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
2. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
3. Børn må ikke lege med apparatet.
4. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
5. Madlavningsapparater skal placeres stabilt med håndtagene (hvis nogen) placeret, så varme væsker ikke spildes.
6. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
7. Se manualens afsnit om "rengøring og vedligeholdelse" for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.

8. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, så som: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, gårde, af gæster på hoteller, moteller og andre former for beboelse samt eksempelvis bed and breakfast-steder.
9. Skader, der opstår, fordi brugeren ikke fulgte vejledningerne i denne brugsvejledning, dækkes ikke af garantien. Producenten/importøren påtager sig intet ansvar for skader, der opstår, fordi brugeren ignorerede oplysningerne i brugsvejledningen, skødesløs brug eller brug, der ikke er i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
10. Dette produkt må kun bruges i henhold til dets klassificerede oplysninger, der står på klassificeringsmærkatet.
11. Sørg for, at den nationale spændingsforsyning er i overensstemmelse med oplysninger om klassificeringsmærkatet. Hvis du er i tvivl om måden produktet bruges på, eller du ikke er sikker på, om klassificeringernes er i overensstemmelse med den nationale strømforsyning, skal du kontakte en autoriseret elektriker/servicecenter.
12. Stikkontakten skal være designet, så det tilsluttede stik passer ind i den.
13. Dette produkt er kun beregnet til indendørs brug! Det er ikke egnet til udendørsbrug.
14. Undgå, at produktet udsættes for skidt og fugtighed.
15. Hvis produktet bruges på nogen andre måder, end dem, der er beskrevet i denne vejledning, fører det til farlige situationer, såsom kortslutning, ild eller andet. Det er ikke tilladt at ændre dette produkt på nogen måde, og kabinettet må ikke åbnes, ellers er produktet ikke længere i overensstemmelse med dets sikkerhedsklasse.
16. Tilslut eller afbryd aldrig stikket med våde hænder.
17. Træk aldrig stikket ud af stikket ved, at trække i ledningen. Træk altid i selve stikket.

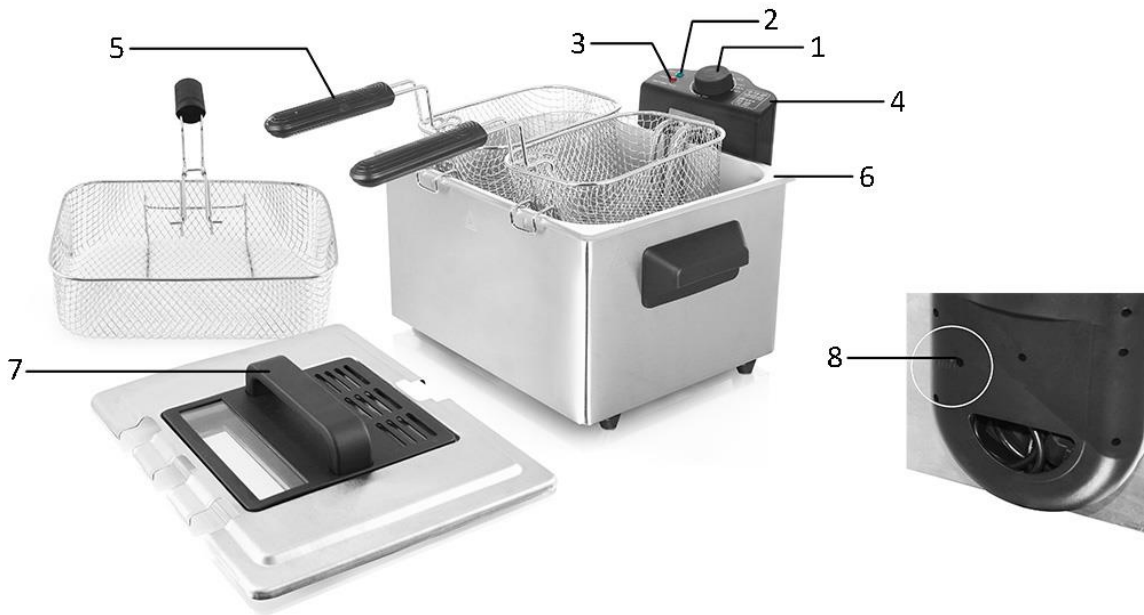
18. Under installation/rengøring skal du være opmærksom på, at ledningen ikke klemmes eller beskadiges.
19. Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, og lad produktet køle ned til stuetemperatur: Inden apparatet opbevares; før rengøring eller vedligeholdelse; efter brug; hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid.
20. Rengør produktet med en fugtig klud.
21. Skift aldrig en beskadiget ledning selv. I sådanne tilfælde, eller i tilfælde af funktionsfejl, skal du kontakte en autoriseret elektriker/servicecenter, og få apparatet undersøgt, reparere eller justeres, da dette kræver særligt værktøj.
22. Produkter, der bruges med netforsyning, må ikke bruges af børn.
23. Produktet skal opbevares utilgængeligt for børn, og efterlad aldrig produktet uden opsyn, når det er tændt.
24. Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med nogen dele, der genererer meget varme.
25. Hvis du antager, at det ikke længere er sikkert at bruge produktet, skal du sørge for, at afbryde det, hvorefter det ikke længere må bruges. Sikker drift af dette produkt er ikke længere muligt, hvis: Produktet eller ledningen på nogen måde er beskadiget; produktet ikke længere virker; efter en længere opbevaring i ugunstige forhold; efter større transportskader.
26. Stikket og apparatet må aldrig puttes i vand eller andre væsker.
27. Placer aldrig frituregryden i et hjørne eller under brandfarlige materialer, såsom gardiner, skabe osv.
28. Maskinen må ikke bruges uden opsyn. Hvis du forlader arbejdsområdet, skal maskinen altid slukkes eller træk stikket ud af stikkontakten (træk i selve stikket, og ikke i ledningen).
29. Produktet må ikke flyttes, når fedtet er flydende/varmt.
30. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
31. Hold låget tæt lukket under brug.

32. Brug altid stegekurven til friturestegning.
33. Sørg altid for, at oliebeholderen er tør og fri for vand før brug. Hvis ikke, kan den varme olie sprøjte ud af beholderen og forbrænde og skade personer, da olien og vandet har forskellige kogetemperaturer.
34. Advarsel: Bland aldrig fedt og olier, da det kan flyde over i frituregryden. Det er farligt, at blande forskellige slags olier og fedt.
35. Hvis frituregryden skulle gå i brand, må du under ingen omstændigheder forsøge at slukke flammerne med vand. Sæt i stedet låget på og kvæl flammerne med en fugtig klud.
36. Maskinen må ikke betjenes med en ekstern timer eller med et separat system med en fjernbetjening.
37. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
38. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal denne være egnet til apparatets strømforbrug, ellers kan der opstå overophedning af forlængerledningen og/eller stikket. Der er potentielt risiko for skade fra fald over forlængerledningen. Vær forsigtig og undgå farlige situationer.



39.  Advarsel, varm overflade.
ADVARSEL!! Undlad at berøre overfladen mens apparatet er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj når apparatet er i brug.

BESKRIVELSE AF DELENE



1. Termostatknop
2. Grøn temperaturindikator
3. Rød strømindikator
4. Aftagelig styreenhed med varmeelement
5. Håndtag på kurven
6. Aftagelig indre beholder
7. Håndtag på låget
8. Nulstillingsknop

FØR ANVENDELSE

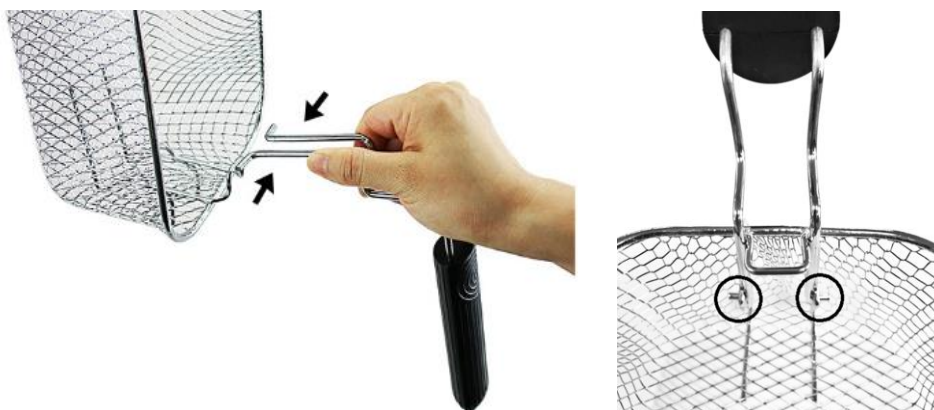
Læs først alle vejledninger inden brug, og behold dem til senere reference. Slut altid apparatet til en jordforbundet stikkontakt.

Inden første brug, skal al emballagen fjernes. Vask derefter tilbehøret og den indvendige gryde i varmt vand. Tør dem god af inden brug. Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre. Frituregryden er udstyret med et justerbart termostat og indikatorlys. Det "åbne" stegesystem sikrer fremragende professionelle resultater og nem rengøring.

Apparatet kan afgive røg og en særlig lugt, når det tændes for første gang. Dette er normalt og stopper hurtigt.

SÅDAN BRUGES FRITUREGRYDEN

For at fastgøre håndtaget på kurven, skal du trykke enderne sammen og sæt dem i hullerne på kurven. Tryk på håndtaget på den rektangulære metaldel af kurven. Sørg for, at det sidder rigtigt.





1. Tænd aldrig for frituregryden uden olie eller fedt i, da dette kan beskadige den. Hæld heller ikke andre væsker, såsom vand eller andre stoffer, i gryden.
2. Placer frituregryden på en tør og stabil overflade.
3. Da frituregryden bliver varmt under brug, skal du sørge for, at det ikke er for tæt på andre genstande.
4. Fjern låget fra frituregryden og tag tilbehøret ud. Læg ikke låget på apparatet under opvarmning og stegning, for at forhindre dannelse af kondens.
5. Fyld frituregryden med den ønskede mængde olie eller flydende fedt. Kun flydende fedt må bruges i denne slags frituregryde. Sørg for, at den mindst fyldes op til minimumsmærket og ikke over maksimalmærket, som kan ses på indersiden af apparatet. Bland aldrig fedt og olier, da det kan flyde over i frituregryden. Det er farligt, at blande forskellige slags olier og fedt.
6. Slut stikket til en passende stikkontakt, hvorefter den røde strømindikator begynder, at lyse.
7. Sæt termostatknapen på den ønskede temperatur i henhold til fødevarerne, der skal steges. Se tabellen over tilberedningstemperaturer.
8. Temperaturindikatoren lyser grøn. Fedtet varmes til den ønskede temperatur på 10-13 minutter.
9. Brug håndtaget til, at sætte kurven i frituregryden.
10. Put fødevarerne i kurven. Put tørre fødevarer i kurven, for at opnå det bedste resultat. Brug aldrig produkter, der har været tøet op og derefter frosset igen. Disse indeholder meget vand, som kan sprøjte meget.
11. Sænk kurven langsomt ned i olien, så olien ikke sprøjter for meget.
12. Indikatoren slukker, når den valgte temperatur nås. Vent altid, indtil den valgte temperatur er nået. For at holde olien på den valgte temperatur, tænder og slukker termostaten gentagne gange, og lyset i indikatoren tænder og slukker også.
13. Løft kurven igen, når tilberedningstiden er gået.
14. **Kurven må aldrig rystes.** Du skal lade den stå og dryppe, indtil fødevarerne er tørre.
15. Skru helt ned for termostatknapen (drej den helt mod uret).
16. Træk stikket ud af stikkontakten.
17. Skyl håndtaget og kurven efter brug og tør den grundigt af.
18. Når frituregryden er helt afkølet, kan du sætte kurven i igen, og stille apparatet væk. Opbevar frituregryden med låget på, på et mørkt og tørt sted. På denne måde kan du efterlade olien og kurven i frituregryden.

TIPS TIL STEGNING

- Når du bruger en stor kurv, må der højst puttes 1300 g fødevarer i kurven.
- Når du bruger to små kurve, må der højst puttes 700 g fødevarer i hver kurv.
- Hvis du vil stege dybfrosne fødevarer, må de højst putte 75 % af ovennævnte mængder i kurvene.
- Fjern altid overskydende is fra frosne produkter inden stegning.
- Hvis du laver pommes frites af friske kartofler, skal de tørres efter vask, så der ikke kommer vand i olien.

TABEL OVER STEGETIDER OG TEMPERATUR

Denne tabel viser fødevarermængderne og den krævede temperatur og stegetider. Hvis vejledningerne på produktpakken ikke passer med værdierne i denne tabel, skal vejledningerne på pakken følges.

Temperatur	Produkttype	Maksimal antal per gang		Stegetid (minutter)	
		Frisk	Dybfrossen	Frisk eller dybfrossen	Dybfrossen
160 °C	Hjemmelavede pommes frites (tilberedning første gang)	600 g	--	9-10	--
	Frisk fisk	500 g	--	10-12	--
170 °C	Kyllingevinger	10-12	12-13	10-12	12-13
	Ostekroetter	10	9	9-10	10-12
	Små pommes frites	--	9	--	9-10
	Fiturestegte grøntsager (champignoner, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hjemmelavede pommes frites (tilberedning anden gang) maks.175 °C	600 g	--	9-10	--
	Dybfrosne pommes frites maks.175 °C	--	550 g	--	5-6
180 °C	Forårsruller	7	8	7-8	9-10
	Kyllingenuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini-snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Kødboller (små)	8-10	--	3-4	4-5
	Fiskefingre	8-10	8	3-4	4-5
	Muslinger	15-20	15	3-4	4-5
	Panerede blæksprutteringe	10-12	10	3-4	4-5
	Paneret fisk	10-12	10	3-4	4-5
	Rejer	10-12	10	3-4	4-5
Æbleringe	5	--	3-4	--	
190 °C	Pommes frites	600 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergineskiver	600 g	--	3-4	--
	Kartoffelkroetter	5	4	4-5	6-7
	Kød- eller fiskekroetter	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Bagt camembert (paneret)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wienerschnitzel	2	--	3-4	--

SÅDAN SKIFTES OLIE

Sørg for, at frituregryden og olien er helt afkølet, inden olien skiftes. Skift olien regelmæssigt. Dette er særligt nødvendigt, hvis olien bliver mørk eller får en anden lugt. Skift under alle omstændigheder olien en gang efter hver 10. brug. Skift hele olien på én gang. Bland ikke gammel og ny olie. Bortskaffelse af olie en byrde for miljøet. Den må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald. Følg i stedet retningslinjerne for den kommunale affaldsindsamler i dit område.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør regelmæssigt frituregryden, både indvendigt og udvendigt.
- Rengør frituregryden udvendigt med en fugtig klud, og tør af med en blød, ren klud.
- Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller svampe.
- Kurven og håndtaget kan vaskes i varmt sæbevand. Tør dem godt af inden brug.
- Når du skifter olien, kan du også rengøre indersiden af frituregryden. Hæld først olien ud og rengør indersiden med køkkenrul. Tør derefter af med en klud, dyppet i sæbevand. Tør apparatets nedre del med en fugtig klud, og tør den grundigt efter.
- Alle delene, undtagen de elektriske dele, kan rengøres i varmt sæbevand. Tør dem omhyggeligt af inden brug
- Det anbefales ikke, at vaske dem i opvaskemaskinen.

TIPS

- Placer altid frituregryden på en stabil overflade, og hold alle antændelige materialer væk.
- Sørg for, at frituregryden ikke er i nærheden af eller på en tændt kogeplade.
- Inden du bruger frituregryden, skal den fyldes med den nødvendige mængde olie eller fedt.
- Brug aldrig frituregryden uden olie eller fedt, da dette kan beskadige den.
- Flyt aldrig frituregryden under brug. Olien bliver meget varm, og du brænde dig på den. Vent med at flytte frituregryden, indtil olien er kølet af.
- Denne frituregryde er beskyttet med en termisk sikkerhedsanordning, der automatisk slukker for den, hvis den overophedes.
- Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.
- Lad aldrig frituregryden stå uden opsyn, når den er i brug. Sørg altid for børnenes sikkerhed, hvis de er i nærheden af frituregryden.
- Hvis frituregryden og/eller ledningen er beskadiget, skal de repareres af en professionel serviceafdeling.
- Du må ikke selv forsøge, at reparere apparatet eller skifte ledningen. Dette kræver særlige værktøjer.
- Sørg for ikke at beskadige varmeelementet. (Må ikke bøjes eller bules).
- Den elektriske del udstyret med en sikkerhedsafbrydelse, der sikrer, at varmeelementet kun kan fungere, når elementet er placeret korrekt på frituregryden.

SIKKERHED

Sikkerhedsafbrydning på grund af overophedning

Hvis apparatet overopheder, afbryder sikkerhedsanordningen frituregryden. Dette kan ske, hvis frituregryden ikke fyldes op med nok olie eller fedt, der smeltes i frituregryden. Hvis der bruges solidt fedt, og det smelte i frituregryden. Hvis der bruges solidt fedt, og varmeelementet ikke kan varme hurtigt nok. Hvis apparatet afbrydes på grund af overophedning, skal du gøre følgende:

- Lad olien eller fedtet køle helt ned.
- Tryk forsigtigt på nulstillingsknappen bag på betjeningselementet med en lille skruetrækker.

Herefter er din frituregryde klar til brug igen.

Sikkerhedsafbryder

Sikkerhedsafbryderen i betjeningselementet sørger for, at varmeelementet kun kan tændes, når betjeningselementet låses med en kliklyd.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240 V~ 50 Hz

Effekt: 2000 W

FEJLFINDING

Apparatet virker ikke

Fejlfinding:

- Kontroller strømforbindelsen.
- Sørg for, at termostatknapen er tændt.

Fejlfinding:

Sørg for, at betjeningselementet er ordentligt på plads.



Andre mulige årsager:

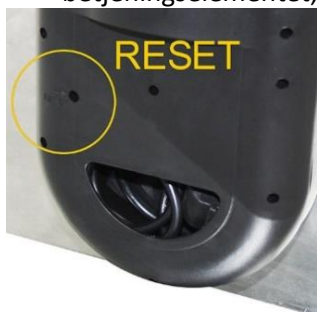
Apparatet er udstyret med en **nulstillingsknap**.

Denne gør, at apparatet ikke tændes ved et uheld.

Beskyttelse mod overophedning

- Hvis frituregryden tændes ved et uheld, når der ikke er olie eller fedt i den, slås beskyttelsesfunktionen mod overophedning automatisk til. Apparatet kan ikke længere bruges. Træk stikket ud af stikkontakten.

- Først når apparatet er køle helt ned, skal du trykke på nulstillingsknappen på bagsiden af betjeningsselementet, for at bruge frituregryden igen. Brug en spids genstand til dette.



GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og

indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.