

emerio®

DF-130852



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	- 8 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 15 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 21 -
Käyttöopas – Finnish	- 27 -
Bruksanvisning – Norwegian	- 33 -
Brugsanvisning – Danish.....	- 39 -

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. 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 environment; bed and breakfast type environments.
8. 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.
9. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. 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.
11. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
12. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. 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).
26. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
27. Please always use the frying basket for deep-frying.
28. 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.
29. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Also never mix various types of oil and fat with one another.

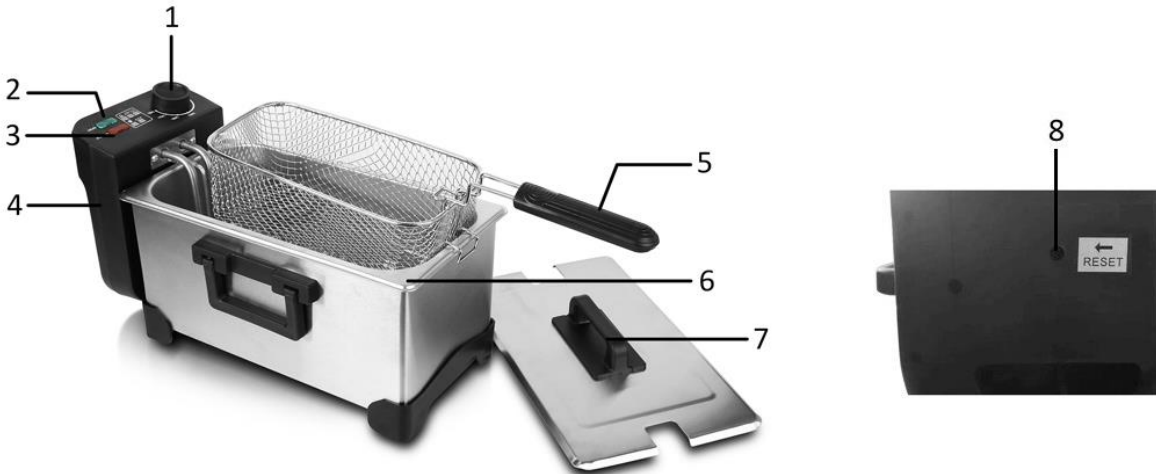
30. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.



31. 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 tank 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 tank.
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 indicator light illuminates.
7. Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light illuminates. The oil fat is heated to the required temperature within 20 to 25 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 to the lowest level (turn the thermostat 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

1. Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.
2. With deep-freeze products; use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
3. 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	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home –made chips (second frying cycle) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	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

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. 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.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
7. Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.

4. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
5. 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.
6. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
7. Never immerse the unit in water.
8. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
10. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
11. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
12. 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, 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 on when the control element locks in position.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

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 device 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.



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Bedienungsanleitung – German

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 nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
5. Kochgeräte sollten standsicher und mit den Griffen (sofern vorhanden) so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten vergossen werden können.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
8. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
9. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
10. 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.
11. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
15. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
16. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
17. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
18. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
19. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

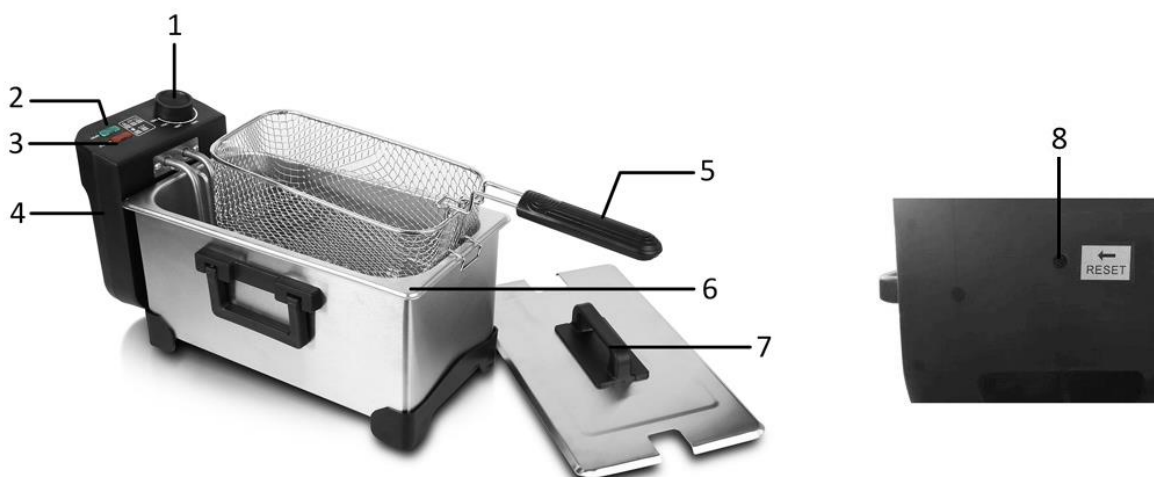
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
27. Verwenden Sie zum Frittieren bitte immer den Frittierkorb.
28. 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.
29. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überlaufen könnte. Vermischen Sie außerdem niemals verschiedene Öl- und Fettarten miteinander.
30. Falls das Frittierfett zu brennen beginnt, versuchen Sie unter keinen Umständen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Setzen Sie stattdessen den Deckel auf und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.



31. **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 den inneren Frittierbehälter 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 dem 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 Diode leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet auf. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 20 bis 25 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 Frittierzeit wieder an.
14. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
15. Drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen dem 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

1. Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
2. Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
3. 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	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--
170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	--	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	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 WARTUNG

1. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
4. Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
5. 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.
6. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
7. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

TIPPS

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
3. Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
4. Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
5. 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.
6. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
8. 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.
9. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
10. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
11. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
12. 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 Bedieneinheit.

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 einrastet.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

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.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Bruksanvisning – Swedish

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för 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. Denna apparat får inte användas av barn från 0 till 8 år. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt om de är under konstant tillsyn. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
3. Barn får inte leka med apparaten.
4. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
5. Matlagningsapparater bör placeras i ett stabilt läge via handtagen (om några) och positioneras på ett sådant sätt att spill av heta vätskor kan undvikas.
6. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.
8. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
9. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln 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.
11. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
12. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
13. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
14. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
15. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
16. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
17. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
18. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
19. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
20. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
21. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
22. Lämna inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
23. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
24. Rengör själva produkten med en något fuktad trasa.
25. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).
26. Flytta inte enheten när fett är flytande/hett.
27. Använd endast fritöskorgen för fritering.
28. 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.
29. Varning! Blanda aldrig fett och oljor eftersom fritösen kan rinna över. Blanda aldrig olika typer av olja och fett med varandra.

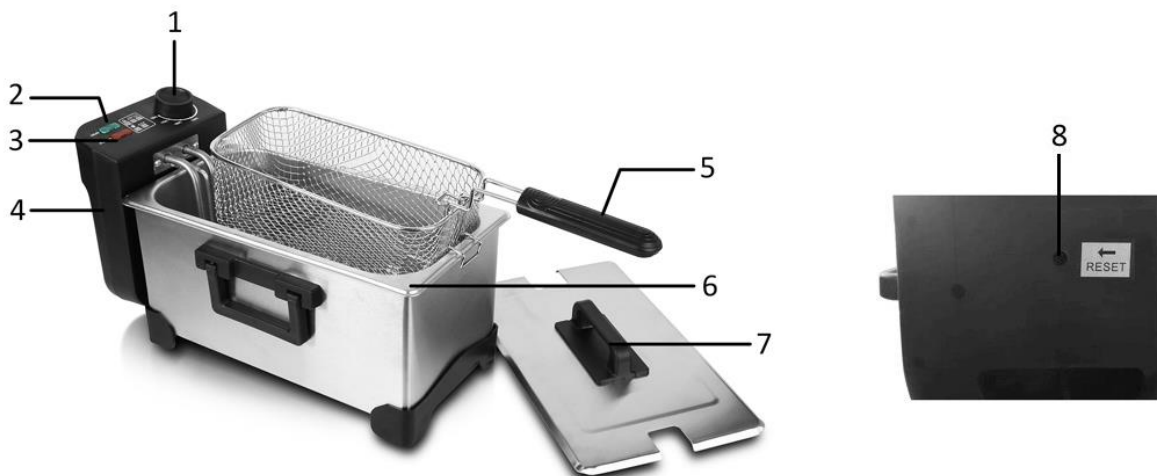
30. Om fritösen börjar brinna, försök inte under några omständigheter att släcka elden med vatten, sätt istället på locket och kväv lågorna med en fuktig trasa.



31. 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

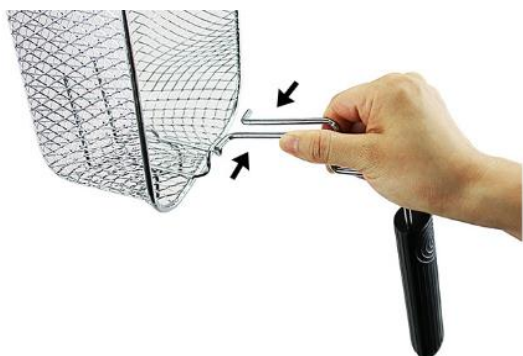
Läs först igenom alla instruktioner före användningen och spara instruktionerna för kommande behov. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag.

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 pannan 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 redo ljuset tänds.
7. Ställ in termostaten på önskad temperatur, beroende på vad du ska fritera. Läs i temperaturtabellen.
8. Lampan för temperaturkontroll lyser. Oljan är uppvärmd till inställd temperatur efter 20 till 25 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 har passerat.
14. Låt produkten droppa torr efter friteringen, **skaka aldrig korgen.**
15. Ställ ned termostaten på lägsta värdet (vrid termostaten helt moturs).
16. Dra ur kontakten ur vägguttaget.
17. Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
18. När väl 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

1. Använd maximalt 200 gram pommes frites per liter olja:
2. Om du har djupfrysta produkter använd maximalt 100 gram eftersom de snabbt kyljer oljan. Skaka djupfrysta produkter ovanför diskbänken för att skaka bort lös is.
3. När du använder frityrmat 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	--	4-5	--
	Färsk fisk	500g	--	5-7	--
170°C	Kycklingvingar	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostkroetter	5	4	4-5	6-7
	Små potatisbitar	--	4	--	3-4
	Stekta grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hemlagad pommes frites (andra friteringscykeln) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Djupfryst pommes frites max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Vårullar	3	2	6-7	10-12
	Kyckling-nuggets	10-12	10	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	Potatiships	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 oljan bytes 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

1. Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
2. Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig (reparat) skurmedel eller skursvampar.
4. Korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. Torka noga innan det används igen.
5. 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.
6. Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt vatten och diskmedel. Torka noga innan delarna används igen.
7. Rengöring i diskmaskin är inte att rekommendera.

TIPS

1. Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
2. Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
3. Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.

4. Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
5. 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.
6. Denna fritös är skyddad av en termisk säkerhetsbrytare, vilken stänger av maskinen automatiskt om den blir överhettad.
7. Sänk aldrig ned enheten i vatten.
8. Lämna aldrig fritösen oövervakad när den är igång. Se alltid till barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
9. Om fritösen och/eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
10. Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
11. Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)
12. 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 den termiska säkerhetsbrytaren att stänga av fritösen. Detta kan ske om fritösen inte fyllts med tillräckligt med olja eller om fast frityrfett 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 på plats.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

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 **OMSTARTSKNAPPEN**.

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 svalnat helt bör OMSTARTSKNAPPEN 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.



Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.

Gebruiksaanwijzing – Dutch

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.

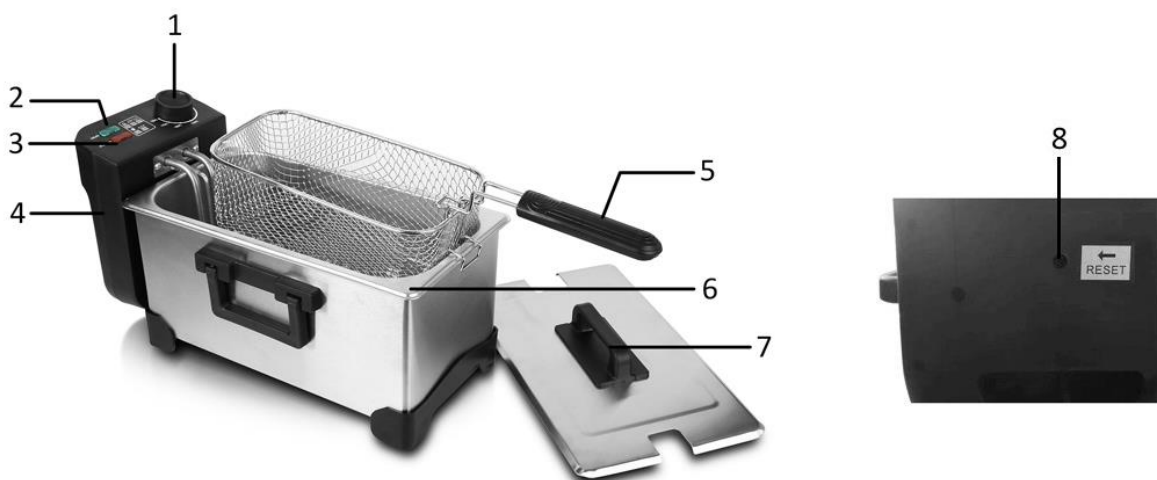
1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar mits zij voortdurend onder supervisie staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
2. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
4. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
5. Kookgerei moet op een stabiele manier met de handgrepen (indien aanwezig) gepositioneerd worden om het spillo van hete vloeistoffen te voorkomen.
6. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
7. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
8. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
9. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
10. 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.
11. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
12. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
13. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
14. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
15. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
16. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
17. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
18. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
19. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
20. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
22. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
23. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
24. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
25. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
26. Beweeg of verplaats het apparaat niet als het vet vloeibaar/heet is.
27. Gebruik alstublieft altijd de frituurmand om te frituren.

28. 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.
29. Waarschuwing: Meng nooit vet en olie, aangezien de friteuse hierdoor over kan lopen. Meng ook nooit verschillende soorten olie en vet met elkaar.
30. Als de friteuse vlam mocht vatten, mag u absoluut nooit proberen, de vlammen met water te blussen. In plaats daarvan plaatst u het deksel erop en probeert u de vlammen te doven door ze met een vochtige doek zuurstof te onttrekken.



31. **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

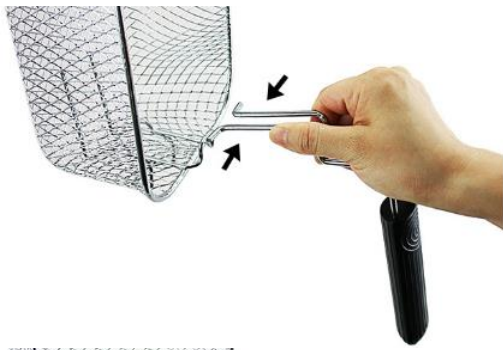
Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

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 FRITOUSE 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 rode lampje zal oplichten.
7. Stel de thermostaat 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 op. De olie of het vet wordt binnen 20 tot 25 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 thermostaat op het laagste niveau (draai de thermostaat 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

1. Gebruik maximum 200 gram frieten per liter olie.
2. Met diepgevroren producten, gebruik maximum 100 gram omdat zij de olie snel afkoelen. Schud diepgevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. 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) Verse vis	600g 500g	-- --	4-5 5-7	-- --
170°C	Kippenvleugels	4-6	4-5	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine aardappelrepen	--	4	--	3-4
	Gefrituurde groeten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus) max.175°C Diepgevroren chips max.175°C	600g --	-- 550g	3-4 --	-- 5-6
180°C	Loempia's	3	2	6-7	10-12
	Kipnuggets	10-12	10	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

Verzekert 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

1. Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
2. Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
3. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
4. De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.

5. 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.
6. Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
7. Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

1. Verzekert altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
2. Verzekert dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
3. Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
4. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
5. 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.
6. De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
7. Dompel het toestel nooit in water.
8. Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzekert altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
9. Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
10. Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
11. Verzekert dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
12. 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 in de juiste positie is.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

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 friteuse per ongeluk ingeschakeld wordt.

Bescherming tegen oververhitting

- Wanneer u per ongeluk uw friteuse 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 friteuse 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 betekent 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.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

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.

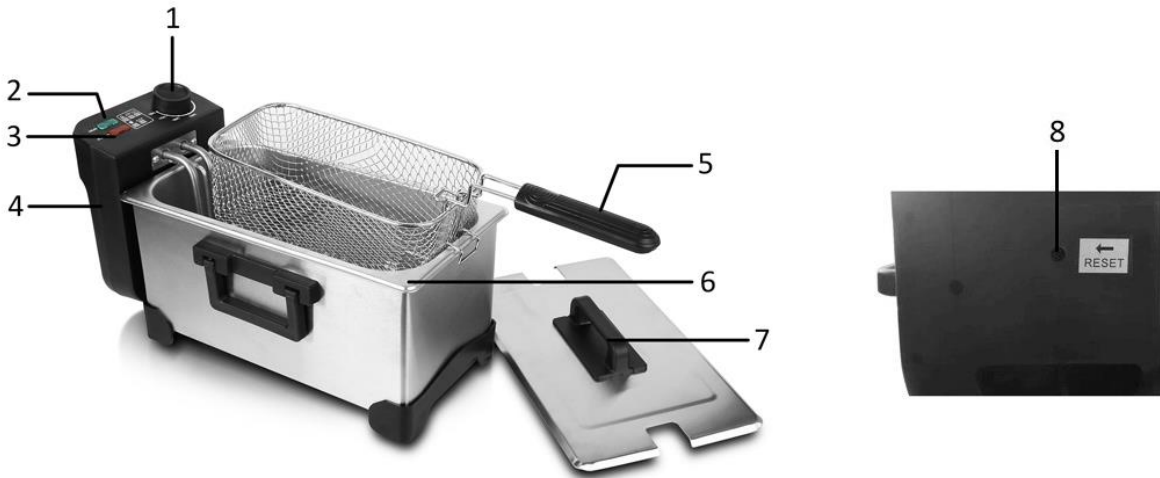
Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu 0–8-vuotiaiden lasten käyttöön. Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan jatkuvasti. Henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, voivat käyttää laitetta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
3. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
4. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
5. Keittolaitteet on asetettava vakaalle alustalle ja kahvat (jos on) käännettyinä siten, että vältetään kuumien nesteiden kaatuminen.
6. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
7. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön ja vastaaviin käyttöihin, kuten: henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuntolatyyppisten tilojen asiakastilat; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
8. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ”Puhdistaminen ja kunnossapito”.
9. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
10. 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.
11. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
12. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
13. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
14. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
15. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
16. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
17. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
18. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
19. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
20. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
21. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
22. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
23. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
24. Puhdista itse laite hieman kostealla liinalla.
25. Älä käytä konetta ilman valvontaa. Jos sinun täytyy poistua työpaikalta, kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta (vedä pistokkeesta, älä johdosta).
26. Älä siirrä laitetta, kun rasva on nestemäistä/kuumaa.
27. Käytä friteerausessa aina friteerauskoria.
28. 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.
29. Varoitus: Älä sekoita rasvoja ja öljyjä, sillä friteerauskein saattaa roiskua yli. Älä koskaan myöskään sekoita erityyppisiä öljyjä ja rasvoja keskenään.
30. Jos friteerauskein syttyy tuleen, älä missään tapauksessa yritä sammuttaa tulta vedellä. Laita sen sijaan kansi päälle ja tukahduta liekit kostealla liinalla.



31. 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 sisäästia
7. Kannen kahva
8. Nollauspainike

ENNEN KÄYTTÖÄ

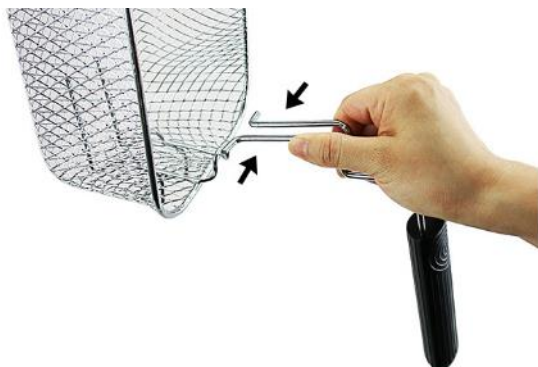
Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä myöhempää tarvetta varten. Liitä tämä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

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 ohjausvalo syttyy.
7. Aseta lämpötilan säädin paistamaasi ruokaa ajatellen sopivaan lämpöasetukseen. Käänny lämpötilataulukon puoleen.
8. Lämpötilan merkkivalo palaa. Öljy tai rasva kuumentuu haluttuun lämpötilaan 20-25 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 friteeraus aika on kulunut umpeen.
14. Anna ruoan valua kuivaksi friteerauksen jälkeen, **älä koskaan ravista koria.**
15. Käännä lämpötilan säädin alimmalle tasolle (käännä lämpötilan säädin 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

1. Käytä korkeintaan 200 grammaa ranskanperunoita yhtä öljylitraa kohti.
2. Jos käytät syväjäädetyttyjä tuotteita, käytä korkeintaan 100 grammaa koska ne jäähtyvät nopeasti. Ravista syväjäädetyttyjä tuotteita pesualtaan yläpuolella poistaaksesi ylimääräisen jään.
3. Kun käytät tuoreista perunoista valmistettuja ranskanperunoita: kuivaa ranskanperunat huuhtelun jälkeen jotta öljyyn ei sekoitu vettä.

FRITEERAUSTAULUKKO

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

Lämpötila	Tuotteen tyyppi	Maksimimäärä friteerausjaksoa kohti		Friteeraus aika (minuuttia)	
		Tuore	Syväjääd- tetty	Tuore tai sulatettu	Syväjääd- tetty
160°C	Itsevalmistetut ranskanperunat (ensimmäinen friteerausjakso)	600g	--	4-5	--
	Tuore kala	500g	--	5-7	--
170°C	Kanansiivet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Juustokroketit	5	4	4-5	6-7
	Pienet perunapiiraat	--	4	--	3-4
	Paistetut vihannekset (sienet, kukkakaali)	10-12	--	2-3	--
	Itsevalmistetut ranskanperunat (toinen friteerausjakso) enintään 175°C	600g	--	3-4	--
Syväjäädetyt ranskanperunat max.175°C	--	550g	--	5-6	
180°C	Kevätkääryleet	3	2	6-7	10-12
	Kananugetit	10-12	10	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.

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

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

VINKKEJÄ

1. Aseta friteerauskeitin aina vakaalle pinnalle ja pidä kaikki helposti syttyvät materiaalit etäällä.
2. Varmista että friteerauskeitin ei ole päälle käännetyn keittolevyn lähellä tai päällä.

3. Ennen kuin käytät friteerauskeitintä, se täytyy täyttää vaaditulla määrällä öljyä tai rasvaa.
4. Älä koskaan käytä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa koska tämä saattaa vahingoittaa laitetta.
5. Älä koskaan liikuta friteerauskeitintä käytön aikana. Öljy tulee hyvin kuumaksi ja saatat saada palovammoja. Odota kunnes öljy on jäähtynyt ennen kuin liikutat friteerauskeitintä.
6. Tämä friteerauskeitin on suojattu turvakytkimellä, joka sammuttaa laitteen automaattisesti jos se ylikuumenee.
7. Älä koskaan upota laitetta veteen.
8. Älä koskaan jätä friteerauskeitintä vartioimatta käytön aikana. Takaa aina lasten turvallisuus jos he ovat friteerauskeitin lähellä.
9. Jos friteerauskeitin ja/tai sen johto on vahingoittunut, ne saa korjata vain ammattimainen huoltokeskus.
10. Älä yritä korjata laitetta itse, äläkä yritä vaihtaa vahingoittunutta johtoa. Tämä vaatii erikoistyökaluja.
11. Huolehdi siitä että kuumennusvastus ei vahingoitu. (Älä taivuta tai aiheuta siihen lommoja.)
12. Sähköinen osa on varustettu turvakatkaisimella, joka varmistaa että kuumennusvastus toimii vain kun se on asetettu friteerauskeittimeen oikeaoppisesti.

TURVALLISUUS

Turvalämpökatkaisin

Ylikuumenemisen sattuessa turvalämpökatkaisin sammuttaa friteerauskeitin. 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 friteerauskeitin, toimi seuraavasti:

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

Friteerauskeitin on taas käyttövalmis.

Turvakytkin

Ohjauselementin turvakytkin varmistaa, että lämmityselementin voi kytkeä päälle vasta, kun ohjauselementti lukittuu paikalleen .

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50-60Hz

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. Viallisen 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.



Yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Elektroniikka- ja sähkölaitteet, jotka eivät kuulu valikoivan lajittelun piiriin, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, koska niissä on vaarallisia aineita. Toimita ne vastuullisesti hyväksytyyn jäte- tai kierrätyslaitokseen.

Bruksanvisning – Norwegian

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.

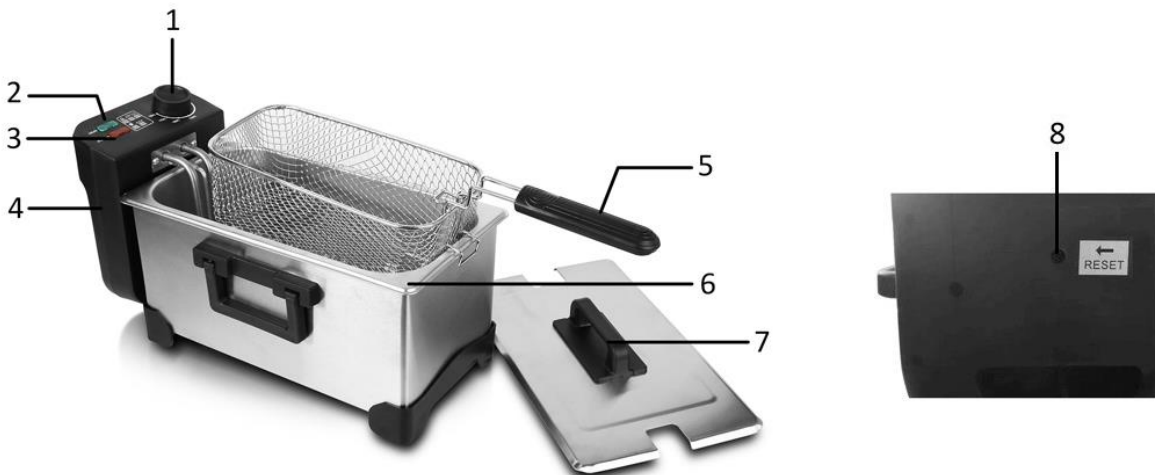
1. Dette apparatet må ikke bli brukt av barn fra 0 til 8 år. Dette apparatet kan bli brukt av barn fra 8 år og eldre hvis de er kontinuerlig overvåket. Dette apparatet kan bli brukt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de på en 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. 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".
8. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, dens service agent eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå et hinder.
9. Dette apparatet er ikke ment å brukes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller separat fjernkontrollsystem.
10. Brukes det skjøteledning, må denne passe til apparatets strømførbud. 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.
11. Før du setter støpslet inn i stikkkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
12. Ta støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
13. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
14. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
15. Når du skal ta støpslet ut av kontakten, drar du i støpslet. Unngå å dra i ledningen.
16. Unngå å ta på apparatet hvis det faller ned i vann. Ta støpslet ut av kontakten, slå av apparatet og lever det til et autorisert servicesenter for reparasjon.
17. Apparatet må ikke kobles til eller fra strømmettet med våte hender.
18. Du må aldri forsøke å åpne dekslet på apparatet eller reparere det selv. Det kan medføre elektrisk støt.
19. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
20. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
21. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
22. Unngå å snurre ledningen rundt apparatet eller lage en knekk på den.
23. Plasser apparatet på et stabilt, plant underlag som det ikke kan falle av.
24. Rengjør selve produktet med en litt fuktig klut.
25. Ikke bruk maskinen uten tilsyn. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå av maskinen eller ta ut kontakten (trekk ut støpselet, ikke ledningen).
26. Ikke flytt enheten når fett er flytende / varmt.
27. Bruk alltid stekekurven til steking.
28. 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 ulike koketemperaturer.
29. Advarsel: Bland aldri fett og oljer, da frityrkokeren kan strømme over. Bland heller aldri forskjellige typer olje og fett med hverandre.
30. 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.



31. 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

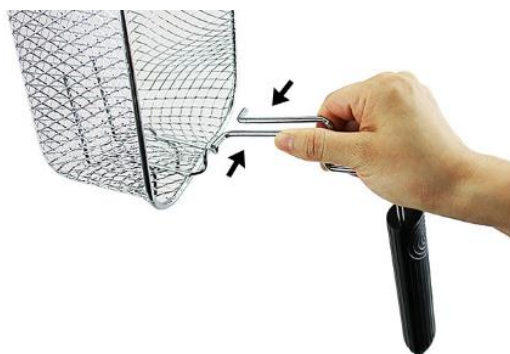
FØR BRUK

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" friteringssystemet 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 lyser. Oljefettet blir oppvarmet til ønsket temperatur i løpet av 20 til 25 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

1. Bruk maksimalt 200 gram pommes frites per liter olje.
2. Med fryseprodukter; bruk maksimalt 100 gram fordi de raskt avkjøles. Rist fryseproduktene over vasken for å fjerne overflødig is.
3. Når du bruker pommes frites laget av ferske poteter: tørk pommes fritesene 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.

Temperatur	Type produkt	Maks. Mengde per omgang		Friteringstid (minutter)	
		Fersk	Dypfryst	Fersk eller tint	Dypfryst
160°C	Hjemmelagde chips (første friteringsomgang)	600g	--	4-5	--
	Fersk fisk	500g	--	5-7	--
170°C	Kyllingvinger	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostekroketter	5	4	4-5	6-7
	Små potetbiter	--	4	--	3-4
	Friterte grønnsaker (sopp, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hjemmelagde chips (andre friteringsomgang) maks.175°C	600g	--	3-4	--
	Dypfryste chips maks.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Vårruller	3	2	6-7	10-12
	Kyllingbiter	10-12	10	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	--
	Potetkroketter	5	4	4-5	6-7
	Kjøtt-/Fisekroketter	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 friterykokeren 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

1. Rengjør friterykokeren regelmessig både på inn- og utsiden.
2. Rengjør utsiden av friterykokeren med en fuktig klut og tørk med en myk, ren klut.
3. Bruk aldri skrapende rengjøringsmiddel eller svamper.
4. Kurven og håndtaket kan bli vasket i varmt såpevann. La det tørke ordentlig før det brukes igjen.
5. Når du skifter oljen, kan du også rengjøre innsiden av friterykokeren. Tøm friterykokeren 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.
6. Alle komponenter, med unntak av de elektriske delene, kan bli rengjort med varmt såpevann. La det tørke skikkelig før bruk.
7. Det anbefales ikke å bruke vaskemaskin.

TIPS

1. Plasser alltid friterykokeren på en stabil flate, og hold alle brennbare materialer på avstand.
2. Pass på at friterykokeren ikke står nær eller på en kokeplate som er på.
3. Før du bruker friterykokeren må den bli fylt med nødvendige mengder olje eller fett.

4. Bruk aldri friturekokeren uten olje eller fett, da dette kan ødelegge enheten.
5. 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.
6. Denne friturekokeren er beskyttet med en termisk sikkerhetsbryter, som automatisk skruer av friturekokeren hvis den overopphetes.
7. Senk aldri apparatet i vann.
8. Forlat aldri friturekokeren uten tilsyn når den er i bruk. Sørg alltid for barns sikkerhet, hvis de er i nærheten av friturekokeren.
9. Hvis friturekokeren og/eller ledningen er skadet, må reparasjon utføres av en profesjonell serviceavdeling.
10. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Heller ikke å skifte ut en ødelagt ledning. Til slikt arbeid trenges det spesialverktøy.
11. Vær forsiktig, så ikke varmeelementet blir skadet. (Ikke bøy eller bulk).
12. 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 fett 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 i posisjon .

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V~ 50-60Hz

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 skrur 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 plastikkdel 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.



Symbolet med en søppelkasse med kryss over betyr at dette produktet ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektronisk og elektrisk utstyr som ikke er inkludert i den selektive sorteringsprosessen er potensielt farlig for miljøet og menneskers helse på grunn av tilstedeværelsen av farlige stoffer. Vennligst avhend ansvarlig på et godkjent avfalls- eller resirkuleringsanlegg.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

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.

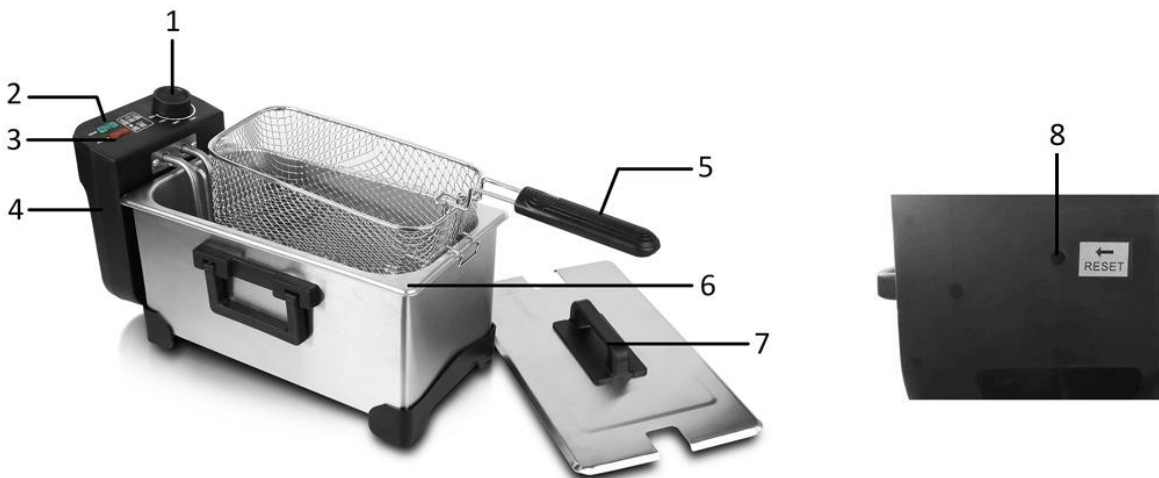
Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

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. 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.
8. Se manualens afsnit om "rengøring og vedligeholdelse" for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.
9. Dette apparat er må ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
10. 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.
11. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
12. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.
13. Sørg for, at ledningen ikke hænger over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
14. Apparatet eller stikket må ikke puttes i vand eller andre væsker. Dette kan være livsfarligt pga. elektrisk stød!
15. For at tage stikket ud af stikkontakten skal du trække i selve stikket. Træk ikke i ledningen.
16. Berør ikke apparatet, hvis det falder ned i vand. Tag stikket ud af stikkontakten, og send det til reparation på et autoriseret servicecenter.
17. Undlad at sætte stikket i stikkontakten eller tage stikke ud af kontakten med våde hænder.
18. Forsøg aldrig at åbne apparatets kabinet, eller at reparere apparatet selv. Det kan forårsage elektrisk stød.
19. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
20. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
21. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
22. Ledningen må ikke vikles rundt om apparatet eller bukkes.
23. Apparatet skal stilles på en stabil og plan overflade, hvorfra det ikke kan falde ned.
24. Rengør selve produktet med en let fugtig klud.
25. Brug ikke maskinen uden opsyn. Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du altid slukke for maskinen eller trække stikket ud af stikkontakten (træk i selve stikket og ikke i ledningen).
26. Flyt ikke enheden, når fedtet er flydende/varmt.
27. Brug altid stegekurven til friturestegning.
28. 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.
29. Advarsel: Bland aldrig fedt og olier, da frituregryden kan løbe over. Bland heller aldrig forskellige slag olier og fedt.
30. 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.



31. Advarsel, varm overflade.
ADVARSEL!! Overfladerne må ikke røres, når 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

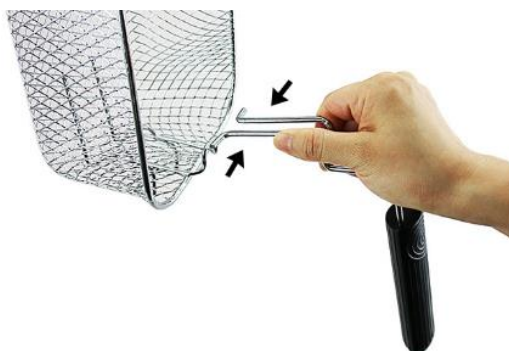
Læs først alle vejledningerne inden brug, og behold dem til senere reference. Slut altid apparatet til en jordforbundet stikkontakt.

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. Fedtet varmes til den ønskede temperatur på 20-25 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

1. Brug højst 200 gram pommes frites pr. liter olie.
2. Med fryseprodukter skal du højst bruge 100 gram, fordi de hurtigt køler af. Ryst fryseprodukter over vasken, for at fjerne overskydende is.
3. Hvis du skal lave pommes frites af friske kartofler: Tør dine pommes frites efter vask, så der ikke kommer vand i olien.

TABEL OVER STEGETIDER OG TEMPERATUR

Denne tabel viser fødevareremængderne 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)	600g	--	4-5	--
	Frisk fisk	500g	--	5-7	--
170 °C	Kyllingevinger	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostekroketter	5	4	4-5	6-7
	Små pommes frites	--	4	--	3-4
	Friturestegte grøntsager (champignoner, blomkål)	10-12	--	2-3	--
	Hjemmelavede pommes frites (tilberedning anden gang) maks.175 °C	600g	--	3-4	--
	Dybfrosne pommes frites maks.175 °C	--	550g	--	5-6
180 °C	Forårsruller	3	2	6-7	10-12
	Kyllingenuggets	10-12	10	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	600g	550g	3-4	5-6
	Aubergineskiver	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketter	5	4	4-5	6-7
	Kød- eller fiskekroketter	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

1. Rengør regelmæssigt frituregryden, både indvendigt og udvendigt.
2. Rengør frituregryden udvendigt med en fugtig klud, og tør af med en blød, ren klud.
3. Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller svampe.
4. Kurven og håndtaget kan vaskes i varmt sæbevand. Tør dem godt af inden brug.
5. 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.
6. Alle delene, undtagen de elektriske dele, kan rengøres i varmt sæbevand. Tør dem omhyggeligt af inden brug
7. Det anbefales ikke, at vaske dem i opvaskemaskinen.

TIPS

1. Placer altid frituregryden på en stabil overflade, og hold alle antændelige materialer væk.
2. Sørg for, at frituregryden ikke er i nærheden af eller på en tændt kogeplade.

3. Inden du bruger frituregryden, skal den fyldes med den nødvendige mængde olie eller fedt.
4. Brug aldrig frituregryden uden olie eller fedt, da dette kan beskadige den.
5. 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.
6. Denne frituregryde er beskyttet med en termisk sikkerhedsanordning, der automatisk slukker for den, hvis den overophedes.
7. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand.
8. Lad aldrig frituregryden stå uden opsyn, når den er i brug. Sørg altid for børnenes sikkerhed, hvis de er i nærheden af frituregryden.
9. Hvis frituregryden og/eller ledningen er beskadiget, skal de repareres af en professionel serviceafdeling.
10. Du må ikke selv forsøge, at reparere apparatet eller skifte ledningen. Dette kræver særlige værktøjer.
11. Sørg for ikke at beskadige varmeelementet. (Må ikke bøjes eller bules).
12. 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 på plads.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240 V~ 50-60 Hz

Effekt: 2000 W

FEJLFINDING

Apparatet virker ikke

Fejlfinding:

- Kontroller strømforbindelsen.
- Sørg for, at termostatknappen 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 betjeningselementet, 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.



Symbolet med en overstreget skraldespand betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Elektronisk og elektrisk udstyr, der ikke bortskaffes på en miljøvenlig måde, er potentielt farligt for miljøet og menneskers sundhed på grund af deres farlige stoffer. Produktet skal bortskaffes på en ansvarlig måde på et godkendt affalds- eller genbrugsanlæg.