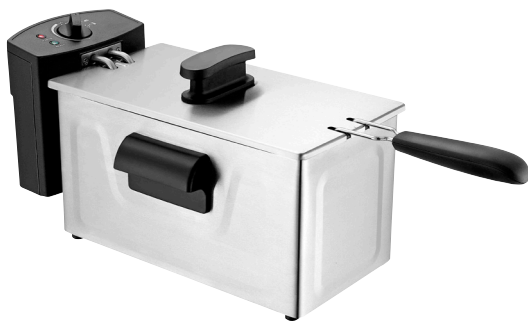


# Menuett®

002381



## **SE** FRITÖS

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!  
Spara den för framtida behov.

## **NO** FRITYRKOKER

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.  
Ta vare på den for fremtidig bruk.

## **PL** FRYTKOWNICA

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!  
Zachowaj ją na przyszłość.

## **EN** DEEP FRYER

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.  
Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor!

Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

[www.jula.com](http://www.jula.com)



Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

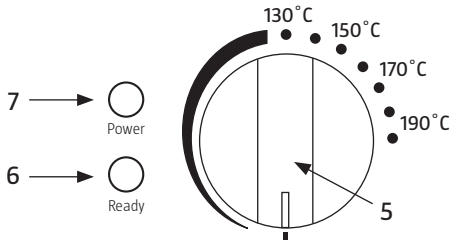
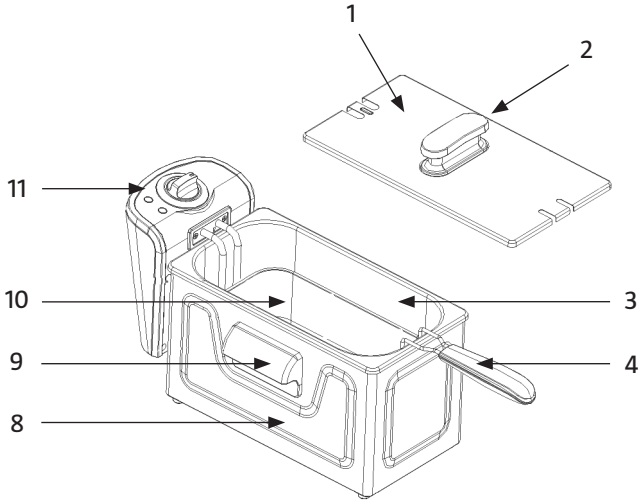
Jula Norge AS, Solheimsveien 30,

1473 LØRENSKOG

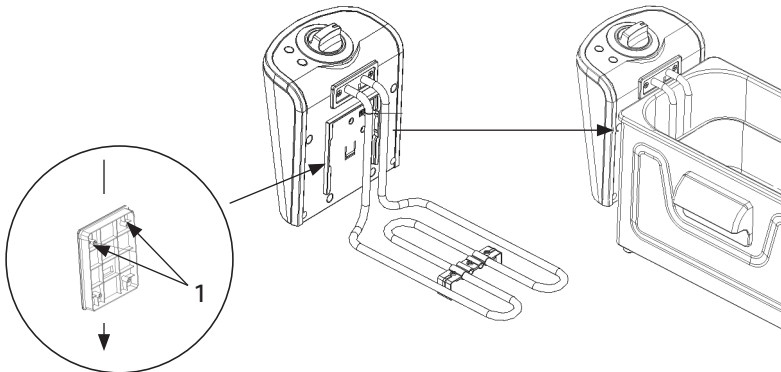
2019-01-07

© Jula AB

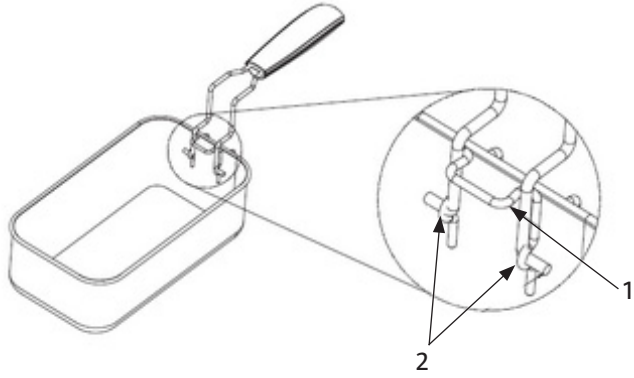
1



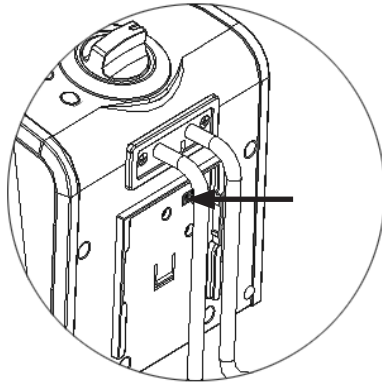
2



3



4



## SÄKERHETSANVISNINGAR

Följ alltid grundläggande säkerhetsanvisningar vid användning av elektriska apparater. Läs alla anvisningar noga före användning.

### VARNING!

**Den heta oljan kan orsaka allvarliga brännskador om apparaten välter eller faller.**

- Endast för hushållsbruk.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan övervakning. Rör inte vid heta delar. Använd handtag och knoppar.
- Dränk aldrig sladden,

stickproppen eller apparaten i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.

- Övervaka apparaten noga när den används av eller i närheten av barn.
- Dra ut stickproppen före rengöring samt när apparaten inte används. Låt apparaten svalna före rengöring eller borttagning av delar.
- Placera apparaten endast på hårt, slätt underlag, inte på duk eller annat mjukt underlag.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna apparaten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas av apparattillverkaren – risk för personskada.
- Låt inte sladden hänga över

bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.

- Använd inte apparaten utan oljebehållare, utan olja eller med för lite olja.
- Placera inte apparaten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Hantera apparaten försiktigt när det finns het olja i den.
- Kontrollera att handtagen är korrekt monterade och fastlåsta på korgen (se detaljerade monteringsanvisningar).
- Kontrollera före användning att oljebehållaren är korrekt monterad.
- Sätt aldrig i stickproppen om inte oljebehållaren är korrekt monterad.
- Oljan i behållaren är het även efter att apparaten har stängts av. Försök aldrig flytta apparaten innan den har svalnat helt. Använd alltid handtagen för att lyfta oljebehållaren.
- Den löstagbara

olja i oljebehållaren kan dränkas i vatten för rengöring, men den måste torkas omsorgsfullt innan den används igen, annars finns risk för elolycksfall.


- Fyll aldrig på för mycket olja i behållaren. Oljenivån ska vara mellan minimi- och maximimarkeringarna på behållarens insida.
- Placera aldrig våta livsmedel eller livsmedel med iskristaller på i het olja.
- Placera alltid apparaten på stabilt underlag med handtagen vända så att spill av het olja undviks under användning.
- Efter avslutad fritering, lyft upp korgen och vänta några sekunder så att ångtrycket hinner falla.
- Använd aldrig apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Förvara apparaten inomhus och skyddat från fukt, annars



finns risk för egendomsskada.

- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller så att den utgör en snubblingsrisk.
- Spara dessa anvisningar.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad person, för att undvika fara.
- Dränk inte apparaten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll eller i till exempel personalrum, hotellrum och liknande miljöer.
- Apparatsens ytor blir heta under användning.

## SYMBOLER

Beskrivning av symboler som återfinns på produkten. Bekanta dig med dem för att minska risken för person- och egendomsskador.

	Godkänd enligt gällande EU-direktiv.
---	--------------------------------------

	Källsorteras som elskrot.
	Varning! Heta ytor.

## TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V~ 50 Hz
Effekt	2 kW
Mått	B41 x H23 x D21 cm
Vikt	2,7 kg
Volym (max)	3 l
Livsmedel (max)	700 g
Temperaturområde	130 - 190 °C

## BESKRIVNING

### BILD 1

1. Lock, fritös
2. Handtag, lock
3. Oljebhållare
4. Handtag, friteringskorg
5. Temperaturvred
6. Klarindikeringslampan
7. Spänningsindikeringslampan
8. Hölje
9. Handtag, hölje
10. Friteringskorg
11. Manöverpanel

### Förklaring av manöverpanelen

- Temperaturvredet startar apparaten och ställer in önskad temperatur.
- Klarindikeringslampan tänds och släcks

under fritering, när termostaten startar och stänger av värmeelementet för att hålla temperaturen konstant.

- Spänningsindikeringslampan lyser när apparaten är igång.

## MONTERING

1. Sätt oljebehållaren på plats i höljet.
2. Passa in styrningarna på manöverpanelen mot skenorna på metallhöljet.

### BILD 2

3. För ned styrningarna så långt det går.

### OBS!

**Apparaten har en säkerhetsbrytare som gör att den inte kan startas om inte manöverpanelen monterats korrekt på skenorna på höljet.**

4. Fäst handtaget på friteringskorgen genom att pressa samman handtagets ändar och för in dem i fästet (de två hålen) på korgen (1). Lyft handtaget uppåt för att låsa på plats enligt bilden (2).

### BILD 3

## HANDHAVANDE

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Avlägsna allt förpackningsmaterial samt eventuella dekaler och liknande från apparaten.

### WARNING!

- **Sätt aldrig i stickproppen om inte manöverpanelen är korrekt monterad.**
- **Sätt aldrig i stickproppen om inte apparaten är fullständigt monterad och värmeelementet är täckt med olja.**
- **Dränk inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.**

- **Försök aldrig koka vatten i apparaten.**

1. Lyft ut manöverpanelen med värmeelementet från spåren genom att dra upp den från botten med ena handen och hålla fast apparaten med andra handen.
2. Avlägsna oljebehållaren från fritösen.
3. Diska oljebehållaren och friteringskorgen med hett vatten och diskmedel. Använd inte slipande medel eller material. Torka noga före användning.

### WARNING!

**Dränk inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.**

### OBS!

**Oljebehållaren, friteringskorgen, friteringskorgens handtag, det permanenta filtret samt locket kan diskas med varmt vatten och diskmedel.**

## ANVÄNDNING

### WARNING!

**Sätt aldrig i stickproppen om inte oljebehållaren är korrekt monterad och fylld med olja. Kontrollera att manöverpanelen är korrekt monterad på höljet och att värmeelementet i oljebehållaren är täckt med olja innan stickproppen sätts i.**

1. Fyll på olja i oljebehållaren till mellan minimi- och maximimarkeringarna på behållarens insida. Använd inte apparaten med för lite eller för mycket olja i behållaren. Oljenivån ska vara mellan minimimarkeringen (2,0 liter) och maximimarkeringen (3,0 liter) på behållarens insida.
2. Olika slags vegetabilisk olja kan användas. Använd inte olivolja, margarin, smör,

talg, ister eller liknande. Blanda aldrig olika slags olja eller fett och blanda aldrig gammal och ny olja.

3. Fett som är fast vid rumstemperatur måste smältas före användning, enligt anvisningarna i avsnittet om användning av fast fett.
4. Sätt på locket.
5. Sätt i stickproppen.  
Spänningsindikeringslampan tänds.

#### **OBS!**

- **Sätt aldrig i stickproppen om inte manöverpanelen är korrekt monterad på apparaten.**
  - **Dränk inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.**
6. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur.
  7. Klarindikeringslampan tänds när den inställda temperaturen uppnåtts.
  8. Placera inte livsmedel i friteringskorgen när den är nedsänkt i het olja. Placera livsmedel i friteringskorgen. Släpp inte ned livsmedel i het friteringsolja. Fyll inte på för mycket livsmedel – största mängd är 700 g. Friter mindre portioner för optimalt resultat och kortare tillagningstid.

#### **WARNING!**

**Vid fritering av frusna livsmedel, ta ut friteringskorgen ur fritösen före påfyllning, annars finns risk för oljestänk som kan orsaka brännskador.**

#### **OBS!**

**Vid fritering av frysta livsmedel, som pommes frites, fyll inte friteringskorgen längre än till maximimarkeringen på korgen. Avlägsna eventuell is från frysta livsmedel före fritering. Kvarsittande is kan orsaka**

**stänk eller göra att oljan svämmar över när livsmedlen sänks ned i oljan.**

9. Sänk försiktigt ned friteringskorgen i behållaren för att undvika stänk.
10. Sätt på locket under pågående fritering.
11. Efter avslutad tillagning, sätt temperaturvredet till läge OFF och dra ut stickproppen.
12. Lätta försiktigt på locket för att släppa ut ånga, innan locket avlägsnas helt. Håll ansikte och händer borta när locket öppnas, annars finns risk för skållningsskador orsakade av het ånga.
13. Lyft upp friteringskorgen vid handtaget och placera den på oljebhållaren för att rinna av.
14. När oljan runnit av kan korgen lyftas från behållaren och livsmedlen läggas upp eller serveras.

#### **WARNING!**

**Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna helt (cirka 2 timmar) före rengöring och/eller förvaring. Flytta eller bär aldrig apparaten med het olja i behållaren.**

#### **OBS!**

**Apparatens metalleder blir heta under användning. Vidrör inte apparatens sidor under användning.**

#### **TEMPERATURINSTÄLLNING**

LIVSMEDEL	TILLAGNINGSTID	TEMP.
Pommes frites	6–9 minuter	190 °C
Fiskfiléer	3–5 minuter	150 °C
Strimlad kyckling	6–8 minuter	170 °C

LIVSMEDEL	TILLAGNINGSTID	TEMP.
Kyckling-bitar	13–20 minuter	170 °C
Zucchini	3 minuter	150 °C
Svamp	3 minuter	150 °C
Lökringar	3 minuter	150 °C
Munkar	3–5 minuter	170 °C
Äppelringar	4 minuter	170 °C
Räkor	4–6 minuter	150 °C

## TIPS!

### Fritering

- Använd alltid friteringskorgen vid fritering.
- När oljan värmts till inställd temperatur tänds klarindikeringslampan.
- Sänk långsamt ned friteringskorgen i den heta oljan. Om friteringskorgen sänks ned för fort finns risk för stänk eller för att oljan svämmar över.
- Lägg försiktigt på locket och låt det alltid vara stängt under fritering. Het olja kan annars skvätta ut ur behållaren.
- Under fritering tränger ånga ut under lockets kanter.
- Stå inte för nära fritösen under pågående fritering.
- Blanda inte gammal och ny olja.
- Byt oljan regelbundet. Oljan blir vanligen snabbt förorenad vid fritering av livsmedel med hög proteinhalt, som fågel, kött eller fisk. Om oljan används främst för fritering av potatis och filtreras efter varje användning, kan den användas upp till 8–10 gånger. Använd inte samma olja längre än 6 månader.
- Byt olja om den blir mörkare, om den skummar vid uppvärmning, om den luktar eller smakar häsket eller om den blir sirapsaktig.
- Kontrollera att det livsmedel som ska

friteras är torrt. Avlägsna lös is från frysta livsmedel före fritering.

- Livsmedlen ska vara delade i jämna bitar för bästa resultat. Större bitar tar längre tid att laga till.
- Tillagningstiderna i tabellen är ungefärliga och anger hur lång tid det tar att fritera en halvfull korg. Den exakta tillagningstiden kan variera, beroende på mängd, personlig smak, bitarnas storlek etc.

## Användning av fast fett

### WARNING!

**Placera inte fast fett i oljebehållaren eller friteringskorgen.**

- Fast vegetabiliskt fett måste smältas i ett separat kärl och mycket försiktigt hällas i oljebehållaren.
- Tidigare använt fast vegetabiliskt fett som härdat i oljebehållaren ska avlägsnas från oljebehållaren och smältas i ett separat kärl innan det används igen.

### WARNING!

- **Försök aldrig smälta det härdade fasta fett i oljebehållaren, det kan göra att smält fett stänker upp genom den härdade ytan.**
- **Fast fett kan smältas i fritösen endast enligt anvisningarna nedan.**

1. Låt fett i anta rumstemperatur. Om fett är kallt är risken för stänk större.
2. Gör några hål i fett med en gaffel.
3. Se till att locket är ordentligt stängt medan fett smälter.
4. Vrid temperaturvredet till 150 °C.

### WARNING!

**Spänningsindikeringslampan tänds när**

**stickproppen sätts i. Klarindikeringslampan tänds när fett/oljan i behållaren har nått inställd temperatur.**

## FILTERING OCH BYTE AV OLJA

### OBS!

- **Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna helt (cirka 2 timmar) före byte av olja, före rengöring samt innan apparaten ställs undan.**
- **Det är inte nödvändigt att byta olja efter varje användning. Oljan blir vanligen snabbt förorenad vid fritering av livsmedel med hög proteinhalt, som fågel, kött eller fisk. Om oljan används främst för fritering av potatis och filtreras efter varje användning, kan den användas upp till 8–10 gånger. Använd inte samma olja längre än 6 månader.**

### Filtrering av olja

1. Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna helt (cirka 2 timmar). Häll oljan från oljebehållaren i ett annat kärl eller en flaska.
2. Diska och torka oljebehållaren och friteringskorgen.
3. Häll tillbaka oljan i behållaren genom en sil eller ett pappersfilter.

## UNDERHÅLL

### RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning, för bästa funktion och livslängd.

### WARNING!

**Dra ut stickproppen och låt apparaten svalna helt (cirka 2 timmar) före rengöring.**

1. Dränk inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
2. Kör inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i diskmaskin.
3. Rengör manöverpanelen enbart med en fuktig trasa.
4. Oljebehållaren och friteringskorgen kan diskas i övre korgen i diskmaskin.
5. Locket kan diskas med varmt vatten och diskmedel. Dränk inte apparatens hölje i vatten eller annan vätska och kör det inte i diskmaskin.
6. Rengör det permanenta filtret genom att lossa det från locket och diska det med varmt vatten och diskmedel.
7. Skölj och torka noga innan det sätts tillbaka. Sätt tillbaka filterkåpan.

### WARNING!

**Kör inte det permanenta filtret i diskmaskin.**

## ÖVERHETTNINGSSKYDD

Apparaten är försedd med överhettningsskydd. Om apparaten inte blir varm, kan orsaken vara att överhettningsskyddet har löst ut.

### Återställning av överhettningsskydd

1. Dra ut stickproppen.
2. Vänta till apparaten och oljan har svalnat helt.
3. När oljan har svalnat helt, lyft upp manöverpanelen och använd en penna eller liknande för att trycka på knappen för termostatåterställning, vilken sitter på manöverpanelens insida.

### BILD 4

4. Montera manöverpanelen på apparatens hölje och fortsätt fritera.

## FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Apparaten fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manöverpanelen är inte korrekt monterad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Montera manöverpanelen korrekt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stickproppen är inte korrekt isatt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sätt i stickproppen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nätuttaget är inte spänningssatt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Återställ brytare/byt säkring.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Överhettningsskyddet har löst ut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra ut sladden och låt apparaten svalna helt. Avlägsna manöverpanelen och tryck på knappen för termostatåterställning.</li> </ul>
Olja rinner från apparaten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>För mycket olja i oljebehållaren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra ut sladden och låt apparaten svalna helt. Häll av en del olja.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>För mycket livsmedel i friteringskorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut en del livsmedel ur korgen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljan skummar på grund av att den har använts för många gånger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra ut sladden och låt apparaten svalna helt. Töm oljebehållaren, diska och torka den och fyll på ren olja.</li> </ul>
Livsmedlet är löst eller smakar flöttigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljan är inte tillräckligt varm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vrid temperaturvredet till lämplig temperatur för det aktuella livsmedlet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>För mycket livsmedel i friteringskorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut en del livsmedel ur korgen.</li> </ul>
Livsmedlet är inte färdigtillagat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>För stora bitar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skär livmedlet i mindre bitar.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>För kort tillagningstid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortsätt fritera och övervaka processen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>För hög oljetemperatur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sänk oljetemperaturen så att livsmedlet hinner bli genomstekt.</li> </ul>
Oljan skummar eller ryker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljan har använts för många gånger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra ut sladden och låt apparaten svalna helt. Töm oljebehållaren, diska och torka den och fyll på ren olja.</li> </ul>

## SIKKERHETSANVISNINGER

Følg alltid grunnleggende sikkerhetsanvisninger når du bruker elektriske apparater. Les alle anvisninger grundig før bruk.

### ADVARSEL!

**Den varme oljen kan forårsake alvorlige brannskader hvis apparatet velter eller faller.**

- Kun til privat bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Ikke la barn bruke, rengjøre eller vedlikeholde apparatet uten tilsyn. Ikke ta på varme deler. Bruk håndtak og knotter.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Overvåk apparatet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og når apparatet ikke brukes. La apparatet kjøle seg ned før rengjøring eller demontering av deler.
- Apparatet skal bare plasseres på hardt, jevnt underlag, ikke på duk eller andre myke underlag.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever apparatet til autorisert servicerepresentant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten – fare for personskade.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke bruk apparatet uten

oljebeholder, uten olje eller med for lite olje.

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Håndter apparatet forsiktig når det er varm olje i det.
- Kontroller at håndtakene er korrekt montert og fastlåst på kurven (se detaljerte monteringsanvisninger).
- Kontroller før bruk at oljebeholderen er riktig montert.
- Sett aldri inn støpselet hvis ikke oljebeholderen er korrekt montert.
- Oljen i beholderen er varm også etter at apparatet er slått av. Ikke prøv å flytte apparatet før det er helt avkjølt. Bruk alltid håndtakene når du løfter oljebeholderen.
- Den avtakbare oljebeholderen kan senkes i vann for rengjøring, men den må tørkes grundig før den brukes igjen, ellers er det fare for el-ulykke.

- Ikke fyll for mye olje i beholderen. Oljenivået skal være mellom minimums- og maksimumsmarkeringene på innsiden av beholderen.
- Legg aldri våte matvarer eller matvarer med iskrystaller på i varm olje.
- Sett alltid apparatet på et stabilt underlag med håndtakene vendt slik at du unngår søl av varm olje under bruk.
- Etter avsluttet fritering løfter du kurven opp og venter noen sekunder, slik at damptrykket rekker å falle.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det som det er beregnet for.
- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Oppbevar apparatet innendørs og beskyttet mot fuktighet, ellers er det fare for eiendomsskade.
- La ikke ledningen henge over bord- eller benkekanter eller slik at den utgjør en snublefare.

- Ta vare på disse anvisningene.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes av en godkjent servicerepresentant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.
- Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.
- Apparatet er beregnet til bruk i husholdninger, personalrom, hotellrom eller lignende steder.
- Apparatets overflater blir varme under bruk.

## SYMBOLER

Beskrivelse av symboler som vises på produktet. Gjør deg kjent med dem for å redusere faren for person- og eiendomsskade.

	Godkjent i henhold til gjeldende EU-direktiv.
	Kildesorteres som el-avfall.
	Advarsel! Varme overflater.

## TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V~ 50 Hz
Effekt	2 kW
Mål	B 41 x H 23 x D 21 cm
Vekt	2,7 kg
Volum (maks.)	3 l
Matvarer (maks.)	700 g
Temperaturområde	130–190 °C

## BESKRIVELSE

### BILDE 1

1. Lokk, frityrkoker
2. Håndtak, lokk
3. Oljebeholder
4. Håndtak, friteringskurv
5. Temperaturbryter
6. Klarindikatorlampe
7. Spenningsindikatorlampe
8. Deksel
9. Håndtak, deksel
10. Friteringskurv
11. Betjeningspanel

### Forklaring av betjeningspanelet

- Temperaturbryteren starter apparatet og stiller inn ønsket temperatur.
- Klarindikatorlampen tennes og slukkes under fritering når termostaten starter og slår av varmeelementet for å holde temperaturen konstant.
- Spenningsindikatorlampen lyser når apparatet er i gang.

## MONTERING

1. Sett oljebeholderen på plass i apparatet.

2. Tilpass styringene på betjeningspanelet etter skinnene på metalldekelet.

#### BILDE 2

3. Før styringene så langt ned som mulig.

#### MERK!

**Apparatet har en sikkerhetsbryter som gjør at det ikke kan startes hvis ikke betjeningspanelet er montert korrekt på skinnene på dekelet.**

4. Fest håndtaket på friteringskurven ved å presse sammen håndtakets ender og føre dem inn i festet (de to hullene) (1) på kurven. Løft håndtaket oppover for å låse på plass som vist på bildet (2).

#### BILDE 3

## BRUK

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker og lignende fra apparatet.

#### ADVARSEL!

- **Sett aldri inn støpselet hvis ikke betjeningspanelet er korrekt montert.**
  - **Sett aldri inn støpselet hvis ikke apparatet er fullstendig montert og varmeelementet er dekket med olje.**
  - **Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.**
  - **Ikke prøv å koke vann i apparatet.**
1. Løft betjeningspanelet med varmeelementet opp fra sporene ved å trekke det opp fra bunnen med den ene hånden og holde apparatet fast med den andre hånden.
  2. Fjern oljebeholderen fra frityrkokeren.
  3. Vask oljebeholderen og friteringskurven

med varmt vann og oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende midler eller materialer. Tørk grundig før bruk.

#### ADVARSEL!

**Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.**

#### MERK!

**Oljebeholderen, friteringskurven, friteringskurvens håndtak, det permanente filteret og lokket kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel.**

## BRUK

#### ADVARSEL!

**Sett aldri inn støpselet hvis ikke oljebeholderen er korrekt montert og fylt med olje. Kontroller at betjeningspanelet er korrekt montert på dekelet, og at varmeelementet i oljebeholderen er dekket med olje, før støpselet kobles til.**

1. Fyll på olje i oljebeholderen til mellom minimums- og maksimumsmarkeringene på innsiden av beholderen. Ikke bruk apparatet med for lite eller for mye olje i beholderen. Oljenivået skal være mellom minimumsmarkeringen (2,0 liter) og maksimumsmarkeringen (3,0 liter) på innsiden av beholderen.
2. Ulike typer vegetabilsk olje kan brukes. Ikke bruk olivenolje, margarin, smør, talg, ister eller lignende. Ikke bland forskjellige typer olje eller fett, og ikke bland gammel og ny olje.
3. Fett som er fast ved romtemperatur, må smeltes før bruk i henhold til anvisningene i avsnittet om bruk av fast fett.
4. Sett på lokket.
5. Sett støpselet i stikkkontakten. Spenningsindikatorlampen lyser.

**MERK!**

- **Sett aldri inn støpselet hvis ikke betjeningspanelet er korrekt montert på apparatet.**
- **Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.**

6. Vri temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
7. Klarindikatorlampen tennes når den innstilte temperaturen er oppnådd.
8. Ikke legg matvarer i friteringskurven når den er senket ned i varm olje. Legg matvarer i friteringskurven. Ikke slipp matvarer ned i varm fritryolje. Ikke fyll på for mye matvarer – største mengde er 700 g. Friter mindre porsjoner for optimalt resultat og kortere tilberedningstid.

**ADVARSEL!**

**Ved fritering av frosne matvarer må du ta friteringskurven ut av apparatet før påfylling, ellers er det fare for oljesprut som kan forårsake brannskader.**

**MERK!**

**Ved fritering av frosne matvarer som pommes frites, skal ikke friteringskurven fylles mer enn til maksimumsmarkeringen på kurven. Fjern eventuell is fra frosne matvarer før fritering. Gjenværende is kan forårsake sprut eller gjøre at oljen flyter over når matvaren senkes ned i oljen.**

9. Senk friteringskurven forsiktig ned i beholderen for å unngå sprut.
10. Sett på lokket mens friteringen pågår.
11. Etter avsluttet tilberedning skal temperaturbryteren settes til posisjonen OFF og støpselet trekkes ut.
12. Løft forsiktig på lokket for å slippe ut

damp før lokket fjernes helt. Hold ansikt og hender unna når lokket åpnes, ellers er det fare for skåldingsskader forårsaket av varm damp.

13. Løft opp friteringskurven med håndtaket og sett den på oljeholderen for å renne av.
14. Når oljen har rent av, kan kurven løftes fra beholderen og matvaren serveres.

**ADVARSEL!**

**Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før rengjøring og/eller oppbevaring. Ikke flytt eller bær apparatet med varm olje i beholderen.**

**MERK!**

**Apparatets metalleder blir varme under bruk. Ikke ta på sidene av apparatet mens det er i bruk.**

**TEMPERATURINNSTILLING**

MATVARE	TILBEREDNINGSTID	TEMP.
Pommes frites	6–9 minutter	190 °C
Fiskefileter	3–5 minutter	150 °C
Strimlet kylling	6–8 minutter	170 °C
Kyllingbiter	13–20 minutter	170 °C
Squash	3 minutter	150 °C
Sopp	3 minutter	150 °C
Løkringer	3 minutter	150 °C
Munker	3–5 minutter	170 °C
Epleringer	4 minutter	170 °C
Reker	4–6 minutter	150 °C

**TIPS!****Fritering**

- Bruk alltid friteringskurven under fritering.
- Når oljen er varmet opp til innstilt temperatur, tennes klarindikatorlampen.
- Senk friteringskurven sakte ned i den varme oljen. Hvis friteringskurven senkes ned for fort, er det fare for sprut eller at oljen renner over.
- Legg forsiktig på lokket og la det alltid være på under fritering. Ellers kan varm olje skvette ut av beholderen.
- Under fritering trenger det damp ut under lokkets kanter.
- Ikke stå for nær fritrykokeren mens friteringen pågår.
- Ikke bland gammel og ny olje.
- Bytt oljen regelmessig. Oljen blir vanligvis raskt skitten ved fritering av matvarer med høyt proteininnhold, som fjærkre, kjøtt eller fisk. Hvis oljen hovedsakelig brukes til fritering av poteter og filtreres etter hver gangs bruk, kan den brukes opptil 8–10 ganger. Ikke bruk samme olje i mer enn 6 måneder.
- Bytt olje hvis den blir mørkere, hvis den skummer under oppvarming, hvis den lukter eller smaker harskt, eller hvis den blir sirupsaktig.
- Kontroller at matvaren som skal friteres, er tørr. Fjern løs is fra frose matvarer før fritering.
- Matvaren skal være delt i jevne biter for å få best resultat. Større biter tar lengre tid å tilberede.
- Tilberedningstidene i tabellen er omtrentlige og angir hvor lang tid det tar å fritere en halvfull kurv. Den nøyaktige tilberedningstiden kan variere avhengig av mengde, personlig smak, bitenes størrelse osv.

**Bruk av fast fett****ADVARSEL!****Ikke legg fast fett i oljebeholderen eller friteringskurven.**

- Fast vegetabilsk fett må smeltes i en separat beholder og helles veldig forsiktig i oljebeholderen.
- Tidligere brukt fast vegetabilsk fett som har stivnet i oljebeholderen, skal fjernes fra oljebeholderen og smeltes i en separat beholder før det brukes igjen.

**ADVARSEL!**

- **Ikke prøv å smelte det stivnede faste fett i oljebeholderen, det kan gjøre at smeltet fett spruter opp gjennom den stive overflaten.**
- **Fast fett kan bare smeltes i fritrykokeren etter fremgangsmåten nedenfor.**
  1. La fett et oppnå romtemperatur. Hvis fett et er kaldt, øker faren for sprut.
  2. Lag noen hull i fett et med en gaffel.
  3. Pass på at lokket er ordentlig lukket mens fett et smelter.
  4. Vri temperaturbyteren til 150 °C.

**ADVARSEL!**

**Spenningsindikatorlampen slås på når støpselet kobles til strømuttak. Klarindikatorlampen slås på når fett et/oljen i beholderen har nådd innstilt temperatur.**

**FILTRERING OG BYTTE AV OLJE****MERK!**

- **Trekk ut støpselet og la apparat et kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før bytte av olje, før rengjøring og før apparat et settes til oppbevaring.**
- **Det er ikke nødvendig å bytte olje etter hver gangs bruk. Oljen blir vanligvis raskt skitten ved fritering av matvarer**

**med høyt proteininnhold, som fjærkre, kjøtt eller fisk. Hvis oljen hovedsakelig brukes til fritering av poteter og filtreres etter hver gangs bruk, kan den brukes opptil 8–10 ganger. Ikke bruk samme olje i mer enn 6 måneder.**

### Filtrering av olje

1. Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned (cirka 2 timer). Hell oljen fra oljebeholderen og over i en annen beholder eller en flaske.
2. Vask og tørk oljebeholderen og friteringskurven.
3. Hell olje tilbake i beholderen gjennom en sil eller et papirfilter.

### VEDLIKEHOLD

#### RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver gangs bruk for å oppnå best mulig funksjon og lang levetid.

#### ADVARSEL!

**Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før rengjøring.**

1. Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.
2. Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
3. Betjeningspanelet skal bare vaskes med en fuktig klut.
4. Oljebeholderen og friteringskurven kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskin.
5. Lokket kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel. Apparatets deksel må ikke senkes ned i vann eller annen væske, og det må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
6. Rengjør det permanente filteret ved å

løse det fra lokket og vaske det med varmt vann og oppvaskmiddel.

7. Skyll og tørk nøye før det settes tilbake. Sett filterdekslet på plass igjen.

#### ADVARSEL!

**Ikke kjør det permanente filteret i oppvaskmaskin.**

#### OVEROPPHETINGSVERN

Apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet ikke blir varmt, kan årsaken være at overopphetingsvernet har løst seg ut.

#### Tilbakestilling av overopphetingsvern

1. Trekk ut støpselet.
2. Vent til apparatet og oljen har kjølt seg helt ned.
3. Når oljen har kjølt seg helt ned, løfter du opp betjeningspanelet og bruker en penn eller lignende til å trykke på knappen for tilbakestilling av termostaten, som sitter på innsiden av betjeningspanelet.

#### BILDE 4

4. Monter betjeningspanelet på apparatets deksel og fortsett å fritere.

## FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Apparatet fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betjeningspanelet er ikke riktig montert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monter betjeningspanelet korrekt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Støpselet er ikke riktig satt inn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sett støpselet i stikkontakten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strømuttaket er ikke spenningsatt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nullstill eller bytt sikringen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overopphetingsvernet har løst seg ut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned. Fjern betjeningspanelet og trykk på knappen for tilbakestilling av termostaten.</li> </ul>
Det renner olje fra apparatet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>For mye olje i oljebeholderen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned. Hell av litt olje.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>For mye matvarer i friteringskurven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta litt matvarer ut av kurven.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljen skummer fordi den har blitt brukt for mange ganger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned. Tøm oljebeholderen, vask og tørk den, og fyll på ren olje.</li> </ul>
Matvaren er løs eller smaker oljete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljen er ikke varm nok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vri temperaturbryteren til en egnet temperatur for den aktuelle matvaren.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>For mye matvarer i friteringskurven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta litt matvarer ut av kurven.</li> </ul>
Matvaren er ikke ferdig tilberedt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>For store biter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skjær matvaren i mindre biter.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>For kort tilberedningstid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortsett friteringen og følg med på prosessen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>For høy oljetemperatur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Senk oljetemperaturen slik at matvaren rekker å bli gjennomstekt.</li> </ul>
Oljen skummer eller ryker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oljen har blitt brukt for mange ganger.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned. Tøm oljebeholderen, vask og tørk den, og fyll på ren olje.</li> </ul>

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa. Przed użyciem dokładnie przeczytaj wszystkie wskazówki.

### OSTRZEŻENIE!

**Jeśli urządzenie przewróci się lub upadnie, gorący olej może spowodować ciężkie oparzenia.**

- Wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Nie dotykaj gorących elementów. Używaj uchwyty i gałek.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu,

wtyku ani urządzenia w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.

- Obserwuj urządzenie, jeżeli jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem oraz gdy nie używasz urządzenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu części odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Umieszczaj urządzenie wyłącznie na twardym, gładkim podłożu, nie na obrusie ani innej miękkiej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa normalnie albo jeśli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta urządzenia – stwarza to ryzyko obrażeń ciała.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie

dotykał gorących powierzchni.

- Nie używaj urządzenia bez pojemnika, ze zbyt małą ilością oleju lub bez niego.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku ani w ich pobliżu.
- Gdy w pojemniku znajduje się gorący olej, obchodź się z urządzeniem ostrożnie.
- Sprawdź, czy uchwyty kosza są prawidłowo zamontowane i zablokowane (zob. szczegółowa instrukcja montażu).
- Przed użyciem sprawdź, czy pojemnik na olej jest prawidłowo zamontowany.
- Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli pojemnik na olej nie jest prawidłowo zamontowany.
- Olej w pojemniku jest gorący również po wyłączeniu urządzenia. Nigdy nie próbuj przenosić urządzenia, zanim całkowicie nie ostygnie. Do podnoszenia pojemnika zawsze używaj uchwytów.
- Wyjmowany pojemnik na olej można do czyszczenia zanu-

rzać w wodzie, ale należy go dokładnie wytrzeć przed ponownym użyciem, gdyż w przeciwnym razie zachodzi ryzyko porażenia prądem.




- Nigdy nie wlewaj do pojemnika zbyt dużo oleju. Poziom oleju powinien znajdować się między oznaczeniem minimum a maksimum znajdującymi się po wewnętrznej stronie pojemnika.
- Nigdy nie umieszczaj w gorącym oleju produktów żywnościowych, które są mokre lub pokryte kryształkami lodu.
- Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnym podłożu z obróconymi uchwytami, żeby uniknąć rozlania gorącego oleju podczas użytkowania.
- Po zakończeniu smażenia podnieś kosz i odczekaj kilka sekund, żeby ciśnienie pary zdążyło spaść.
- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Przechowuj urządzenie we-

wnętrz pomieszczeń i chroń je przed wilgocią, gdyż w przeciwnym razie zachodzi ryzyko szkód materialnych.

- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu i nie stwarzał niebezpieczeństwa potknięcia.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawnioną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub w pomieszczeniach socjalnych, pokojach hotelowych i innych podobnych miejscach.
- Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy.

## SYMBOLE

Opis symboli umieszczonych na produkcie. Zapoznaj się z nimi, aby zmniejszyć ryzyko wystąpienia obrażeń ciała i szkód materialnych.

	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami UE.
	Przy segregacji śmieci uznać jako złom elektryczny.
	Ostrzeżenie! Gorące powierzchnie.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V ~ 50 Hz
Moc	2 kW
Wymiary	Szer. 41 x wys. 23 x głęb. 21 cm
Masa	2,7 kg
Maksymalna pojemność	3 l
Maksymalna ilość żywności	700 g
Zakres temperatur	130–190 °C

## OPIS

### RYS. 1

1. Pokrywa frytkownicy
2. Uchwyt pokrywy
3. Pojemnik na olej
4. Uchwyt kosza frytkownicy
5. Pokrętło regulacji temperatury
6. Wskaźnik gotowości
7. Wskaźnik napięcia
8. Obudowa
9. Uchwyt obudowy
10. Kosz frytkownicy
11. Panel sterowania

### Objaśnienia do panelu sterowania

- Pokrętło regulacji temperatury służy do uruchamiania urządzenia i ustawiania żądanej temperatury.
- Wskaźnik gotowości zapala się i gaśnie

podczas smażenia, kiedy termostat włącza i wyłącza grzałkę w celu utrzymania stałej temperatury.

- Wskaźnik napięcia świeci, kiedy urządzenie jest włączone.

## MONTAŻ

1. Włóż pojemnik na olej do obudowy urządzenia.
2. Dopasuj prowadnice panelu sterowania do szyn znajdujących się na metalowej obudowie.

### RYS. 2

3. Przesuń prowadnice maksymalnie w dół.

### UWAGA!

**Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu nie można go włączyć, jeśli panel sterowania nie został prawidłowo zamontowany na szynach obudowy.**

4. Zamocuj uchwyt na koszu, ściskając końce uchwyty i wkładając je do mocowania (dwóch otworów) na koszu (1). Podnieś uchwyt zgodnie z ilustracją, tak żeby zablokował się na swoim miejscu (2).

### RYS. 3

## OBŚŁUGA

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń z urządzenia całe opakowanie oraz ewentualne naklejki itp.

### OSTRZEŻENIE!

- **Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany.**
- **Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli urządzenie nie jest w pełni zmontowane, a grzałka zanurzona w oleju.**

- **Nie zanurzaj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.**
- **Nidy nie próbuj gotować wody w urządzeniu.**

1. Panel sterowania z grzałką wyjmij z wyłotów, ciągnąc go od spodu jedną ręką i przytrzymując urządzenie drugą.
2. Wyjmij pojemnik na olej z frytkownicy.
3. Wymyj pojemnik na olej i kosz gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie stosuj środków ani materiałów ściernych. Dokładnie wytrzyj przed użyciem.

### OSTRZEŻENIE!

**Nie zanurzaj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.**

### UWAGA!

**Pojemnik na olej, kosz frytkownicy, uchwyt kosza, filtr stały i pokrywę można myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.**

## SPOSÓB UŻYCIA

### OSTRZEŻENIE!

**Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli pojemnik na olej nie jest prawidłowo zamontowany i wypełniony olejem. Przed włożeniem wtyku do gniazda sprawdź, czy panel sterowania jest prawidłowo zamontowany na obudowie i czy grzałka w pojemniku na olej jest zanurzona w oleju.**

1. Uzupełnij olej w pojemniku do poziomu między oznaczeniem minimum a maksimum znajdującymi się po wewnętrznej stronie pojemnika. Nie używaj urządzenia ze zbyt małą lub zbyt dużą ilością oleju w pojemniku. Poziom oleju powinien znajdować się między oznaczeniem minimum (2 litry) a maksimum (3 litry) znajdującymi się po wewnętrznej stronie pojemnika.

- Można używać różnych rodzajów oleju roślinnego. Nie używaj oliwy, margaryny, masła, łaju, smalcu itp. Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu ani świeżego oleju ze starym.
- Tłuszcz będący w stanie stałym w temperaturze pokojowej należy roztopić przed użyciem zgodnie ze wskazówkami w części poświęconej użyciu tłuszczu stałego.
- Zamknij pokrywę.
- Włóż wtyk do gniazda. Zapali się wskaźnik napięcia.

#### UWAGA!

- Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany na urządzeniu.**
  - Nie zanurzaj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.**
- Przekręć pokrętło regulacji temperatury do żądanej wartości.
  - Wskaźnik gotowości zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury.
  - Nie umieszczaj produktów żywnościowych w koszu frytkownicy, gdy jest on zanurzony w gorącym oleju. Żywność wkładaj do kosza. Nie wrzucaj produktów żywnościowych do gorącego oleju do smażenia. Nie wkładaj zbyt dużo żywności – największa dopuszczalna ilość wynosi 700 g. Smaż mniejsze porcje, aby uzyskać optymalne rezultaty i krótszy czas przygotowania.

#### OSTRZEŻENIE!

**W przypadku smażenia mrożonych produktów żywnościowych wyciągaj kosz z frytkownicy przed uzupełnieniem, w przeciwnym razie zachodzi ryzyko pryskania oleju, które może spowodować oparzenia.**

#### UWAGA!

**W przypadku smażenia mrożonych produktów,**

**takich jak frytki, nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia maksimum. Przed smażeniem usuń z mrożonej żywności ewentualny lód. Pozostały lód może spowodować pryskanie lub sprawić, że olej wyleje się, gdy produkty żywnościowe zostaną w nim zanurzone.**

- Aby uniknąć pryskania, ostrożnie zanurzaj kosz w pojemniku.
- Zamknij pokrywę w trakcie smażenia.
- Po zakończeniu smażenia ustaw pokrętło regulacji temperatury w położeniu OFF i wyciągnij wtyk z gniazda.
- Przed całkowitym zdjęciem pokrywy ostrożnie ją podnieś, aby wypuścić parę. Po otwarciu pokrywy trzymaj z daleka twarz i ręce, w przeciwnym razie zachodzi ryzyko oparzeń spowodowanych gorącą parą.
- Podnieś kosz za uchwyt i umieść go na pojemniku, aby spłynął olej.
- Po odciknięciu oleju kosz można podnieść z pojemnika i podać jedzenie.

#### OSTRZEŻENIE!

**Przed przystąpieniem do czyszczenia i/lub przechowywania wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (około 2 godziny). Nigdy nie przesuwaj ani nie przenoś urządzenia z gorącym olejem w pojemniku.**

#### UWAGA!

**Metalowe elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Podczas użytkowania nie dotykaj boków urządzenia.**

#### REGULACJA TEMPERATURY

PRODUKT	CZAS PRZYGOTOWANIA	TEMP.
Frytki	6–9 minut	190°C
Filety rybne	3–5 minut	150°C

PRODUKT	CZAS PRZYGOTOWANIA	TEMP.
Paski kurczaka	6–8 minut	170°C
Kawałki kurczaka	13–20 minut	170°C
Cukinia	3 minuty	150°C
Grzyby	3 minuty	150°C
Krażki cebulowe	3 minuty	150°C
Pączki	3–5 minut	170°C
Krażki jabłka	4 minuty	170°C
Krewetki	4–6 minut	150°C

## WSKAZÓWKA!

### Frytowanie

- Do frytowania zawsze używaj kosza.
- Po rozgrzaniu oleju do ustawionej temperatury zapala się wskaźnik gotowości.
- Powoli opuść kosz do gorącego oleju. Jeśli kosz zostanie opuszczony zbyt szybko, olej może zacząć przyskać lub się wylać.
- Ostrożnie zamknij pokrywę i nie podnoś jej podczas frytowania. W przeciwnym razie gorący olej może przyskać z pojemnika.
- Podczas frytowania para wydostaje się pod krawędziami pokrywy.
- Nie stój zbyt blisko frytkownicy podczas smażenia.
- Nie mieszaj świeżego oleju ze starym.
- Regularnie wymieniaj olej. Olej zwykle szybko się zanieczyszcza podczas smażenia produktów o wysokiej zawartości białka, takich jak mięso czy ryby. Jeśli olej jest używany głównie do smażenia ziemniaków i filtrowany po każdym użyciu, można go używać do 8–10 razy. Nie używaj tego samego oleju dłużej niż 6 miesięcy.

- Wymieniaj olej, jeśli ściemnieje, pieni się podczas podgrzewania, pachnie lub smakuje jakby był zepsuty albo przypomina syrop.
- Sprawdź, czy produkty przeznaczone do frytowania są suche. Przed smażeniem usuń z mrożonej żywności lód.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, żywność należy podzielić na równe części. Większe kawałki wymagają dłuższego smażenia.
- Czas przygotowania w tabeli jest podany w przybliżeniu i dotyczy frytowania produktów wypełniających kosz do połowy. Dokładny czas przygotowania może różnić się zależnie od ilości, osobistych upodobań, wielkości kawałków itp.

## Użycie tłuszczu stałego

### OSTRZEŻENIE!

#### Nie wkładaj do pojemnika na olej ani kosza tłuszczu stałego.

- Roślinny tłuszcz stały należy roztopić w oddzielnym naczyniu i bardzo ostrożnie wlać do pojemnika.
- Użyty uprzednio roślinny tłuszcz stały, który stwardniał w pojemniku na olej, należy z niego usunąć i roztopić w oddzielnym naczyniu przed ponownym użyciem.

### OSTRZEŻENIE!

- **Nigdy nie próbuj roztopiać stwardniałego tłuszczu stałego w pojemniku na olej – roztopiony tłuszcz może przyskać przez stwardniałą powierzchnię.**
- **Tłuszcz stały można roztopiać we frytkownicy wyłącznie według poniższych wskazówek.**

1. Odczekaj, aż tłuszcz nabierze temperatury pokojowej. Jeśli tłuszcz jest zimny, ryzyko przyskania jest większe.
2. Zrób w tłuszczu kilka otworów widelcem.
3. Upewnij się, że podczas roztopiania tłuszczu pokrywa jest szczelnie zamknięta.
4. Przekręć pokrętko regulacji temperatury do 150°C.

**OSTRZEŻENIE!**

**Wskaźnik napięcia zapala się po włożeniu wtyku do gniazda. Wskaźnik gotowości zapala się, gdy tłuszcz/olej w pojemniku osiąga ustawioną temperaturę.**

**FILTROWANIE I WYMIANA OLEJU****UWAGA!**

- **Przed wymianą oleju, czyszczeniem i odstawieniem urządzenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (około 2 godziny).**
- **Nie trzeba wymieniać oleju po każdym użyciu. Olej zwykle szybko się zanieczyszcza podczas smażenia produktów o wysokiej zawartości białka, takich jak mięso czy ryby. Jeśli olej jest używany głównie do smażenia ziemniaków i filtrowany po każdym użyciu, można go używać do 8–10 razy. Nie używaj tego samego oleju dłużej niż 6 miesięcy.**

**Filtrowanie oleju**

1. Wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (około 2 godziny). Przelej olej z pojemnika do innego naczynia lub butelki.
2. Wymyj i wytrzyj pojemnik na olej i kosz frytkownicy.
3. Z powrotem wlej olej do pojemnika przez sitko lub filtr papierowy.

**KONSERWACJA****CZYSZCZENIE**

Po każdym użyciu czyść urządzenie dla zachowania jego sprawności i żywotności.

**OSTRZEŻENIE!**

**Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (około 2 godziny).**

1. Nie zanurzaj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.
2. Nie myj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w zmywarce.
3. Panel sterowania czyść wyłącznie wilgotną szmatką.
4. Pojemnik na olej i kosz frytkownicy można myć w górnym koszu zmywarki.
5. Pokrywę można myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani innych cieczach i nie myj jej w zmywarce.
6. Czyszczenie filtra stałego odbywa się poprzez wymycie go ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń po zdjęciu go z pokrywy.
7. Przed ponownym założeniem ołucz go i dokładnie wytrzyj. Załóż z powrotem pokrywę filtra.

**OSTRZEŻENIE!**

**Nie myj filtra stałego w zmywarce.**

**ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM**

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli urządzenie się nagrzewa, przyczyną może być włączenie się zabezpieczenia przed przegrzaniem.

**Przywracanie zabezpieczenia przed przegrzaniem**

1. Wyjmij wtyk z gniazda.
2. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia i oleju.
3. Po całkowitym ostygnięciu oleju, podnieś panel sterowania i użyj długopisu lub podobnego przedmiotu, aby wcisnąć przycisk przywracania ustawień termostatu znajdujący się po wewnętrznej stronie panelu sterowania.

**RYS. 4**

4. Zamontuj panel sterowania na obudowie urządzenia i kontynuuj smażenie.

## WYKRYWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamontuj prawidłowo panel sterowania.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wtyk nie jest włożony poprawnie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż wtyk do gniazda.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak napięcia w gnieździe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przywróć działanie wyłącznika lub wymień bezpiecznik.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Zdejmij panel sterowania i wciśnij przycisk przywracania ustawień termostatu.</li> </ul>
Z urządzenia cieknie olej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za dużo oleju w pojemniku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Wylej część oleju.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt duża ilość produktów żywnościowych w koszu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymij z kosza część produktów żywnościowych.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olej pieni się z powodu użycia zbyt wiele razy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Opróżnij pojemnik, wymyj go i wytrzyj, a następnie napełnij czystym olejem.</li> </ul>
Żywność jest miękka lub smakuje tłuszczem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olej nie jest wystarczająco ciepły.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przekręć pokrętkę regulacji temperatury do wartości odpowiedniej dla danego produktu żywnościowego.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt duża ilość produktów żywnościowych w koszu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymij z kosza część produktów żywnościowych.</li> </ul>
Żywność nie jest usmażona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt duże kawałki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokrój produkty żywnościowe na mniejsze kawałki.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt krótki czas przygotowania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontynuuj smażenie i śledź cały proces.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt wysoka temperatura oleju.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obniż temperaturę oleju, aby produkt usmażył się w środku.</li> </ul>
Olej pieni się lub dymi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olej został użyty zbyt wiele razy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Opróżnij pojemnik, wymyj go i wytrzyj, a następnie napełnij czystym olejem.</li> </ul>

## SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow these basic safety instructions when using electrical appliances. Read all the instructions carefully before use.

### WARNING!

**The hot oil can cause serious burn injuries if the appliance is tipped over or dropped.**

- For household use only.
- This appliance can be used by children from 8 years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance without supervision. Do not touch hot parts. Use the handle and knobs.
- Never immerse the power cord, plug or the appliance in

water or any other liquid – risk of electric shock.

- Keep the appliance under careful supervision when it is used by, or near children.
- Pull out the plug before cleaning and when the appliance is not in use. Allow the appliance to cool before cleaning or removing parts.
- Place the appliance on a hard, smooth surface, not on a cloth or other soft surface.
- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the appliance to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not use any accessories other than those recommended by the appliance manufacturer – risk of personal injury.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.

- Do not use the appliance without the oil container, without oil, or with too little oil.
- Do not put the appliance on, or near a hot stove, or in a hot oven.
- Handle the appliance carefully when there is hot oil in it.
- Check that the handles are correct fitted and locked to the basket (see detailed assembly instructions).
- Check before use that the oil container is correctly inserted.
- Never plug in the plug if the oil container is not properly inserted.
- The oil in the container remains hot even after the appliance is switched off. Do not attempt to move the appliance before it has completely cooled. Always use the handles to lift the oil container.
- The detachable oil container can be immersed in water to clean it, but must be carefully dried before being used again, otherwise there is risk of electric shock.
- Never overfill the oil container with oil. The level of the oil must be between the Min and Max markings on the inside of the container.
- Never put wet food or food containing ice into hot oil.
- Always place the appliance on a stable surface with the handles turned, to avoid spilling hot oil when in use.
- After deep-frying, lift up the basket and wait for a few seconds for the steam pressure to drop.
- Never use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Do not use the appliance outdoors.
- Store the appliance indoors and protected from moisture, otherwise there is a risk of material damage.

- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or where there is a risk of tripping over it.
- Save these instructions.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorised service centre or qualified person to ensure safe use.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- The appliance is intended for household use, or for use in staff rooms, hotel rooms or other similar places.
- The surfaces on the appliance get hot during when in use.

## SYMBOLS

Description of symbols used on the product. Familiarise yourself with them to reduce the risk of personal injury and material damage.

	Approved according to relevant EU directives.
	Sort at source as electrical waste.



Warning: Hot surfaces.

## TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	2 kW
Size	W41 x H23 x D21 cm
Weight	2.7 kg
Volume (max)	3 l
Food (max)	700 g
Temperature range	130 - 190 °C

## DESCRIPTION

### FIG. 1

1. Lid, deep-fryer
2. Handle, lid
3. Oil container
4. Handle, deep-fryer basket
5. Temperature control
6. Status light
7. Power light
8. Casing
9. Handle, casing
10. Deep-fryer basket
11. Control panel

### Explanation of control panel

- The temperature control starts the appliance and sets the required temperature.
- The status light goes on and off during the deep-frying, when the thermostat starts and switches off the heating

element to maintain a constant temperature.

- The power light goes on when the appliance is in use.

## ASSEMBLY

1. Put the oil container in place in the casing.
2. Align the guides on the control panel to the rails on the metal casing.

### FIG. 2

3. Push down the guides as far as possible.

### NOTE:

**The appliance has a safety switch to prevent it from starting if the control panel is not correctly fitted on the rails on the casing.**

4. Fasten the handle on the deep-fryer basket by pressing the ends of the handle together and inserting them in the fixture (the two holes) on the basket (1). Lift up the handle to lock in place, as shown in the diagram (2).

### FIG. 3

## USE

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all the packaging material and any stickers from the appliance.

### WARNING!

- **Never plug in the plug if the control panel is not properly inserted.**
- **Never plug in the plug if the appliance is not properly assembled and the heating element is covered with oil.**
- **Do not immerse the control panel, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.**
- **Never attempt to boil water in the appliance.**

1. Lift out the control panel with the heating element from the slots by pulling it up from the bottom with one hand and holding the appliance in place with the other.
2. Remove the oil container from the deep-fryer.
3. Wash the oil container and deep-fryer basket with hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive substances or materials. Wipe thoroughly dry before use.

### WARNING!

**Do not immerse the control panel, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.**

### NOTE:

**The oil container, deep-fryer basket, handles, permanent filter and the lid can be washed with hot water and washing-up liquid.**

## USE

### WARNING!

**Never plug in the plug if the oil container is not properly inserted and filled with oil. Check that the control panel is correctly fitted on the casing and that the heating element in the oil container is covered with oil before plugging in the plug.**

1. Fill up with oil to between the Min and Max markings on the inside of the container. Do not use the appliance with too little or too much oil in the container. The level of the oil must be between the Min (2.0 litres) and Max (3.0 litres) markings on the inside of the container.
2. Different types of vegetable oil can be used. Do not use olive oil, margarine, butter, tallow, lard, or the equivalent. Never mix different types of oil or fat, and never mix old oil and new oil.

3. Fat that is solid at room temperature must be melted before use according to the instructions in the section on solid fat.
4. Put the lid on.
5. Plug in the plug. The power light goes on.

**NOTE:**

- **Never plug in the plug if the control panel is not properly fixed on the appliance.**
  - **Do not immerse the control panel, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.**
6. Turn the temperature control to the required temperature.
  7. The status light goes on when the set temperature is reached.
  8. Do not put food in the deep-fryer basket when it is immersed in hot oil. Put the food in the deep-fryer basket. Do not put food into hot deep-frying oil. Do not overfill with food – the maximum amount is 700 g. Deep-fry small portions for optimum results and shorter cooking times.

**WARNING!**

**When deep-frying frozen food remove the deep-fryer basket from the deep-fryer before filling, otherwise there is a risk splashing oil which can cause burns.**

**NOTE:**

**When deep-frying frozen food, such as pommes frites, do not fill the basket over the max marking. Remove any ice from frozen food before deep-frying. Residual ice can cause splashing, or make the oil overflow when the food is put into the oil.**

9. Lower the deep-fryer basket slowly into the container to avoid splashing.

10. Put the lid on during the deep-frying.
11. Put the temperature control in the OFF position when the deep-frying is ready, and pull out the plug.
12. Lift the lid carefully a little, to release the steam, before removing the lid. Keep your face and hands out of the way when opening the lid, otherwise there is a risk of scalding from the hot oil.
13. Lift up the deep-fryer basket with the handle and place it on the oil container to run off.
14. When the oil has run off, lift the basket from the container to serve the food.

**WARNING!**

**Pull out the plug and allow the appliance to cool (about 2 hours) before cleaning and/ or putting away. Never move or carry the appliance with hot oil in the container.**

**NOTE:**

**The metal parts on the appliance get hot when in use. Do not touch the sides of the appliance when in use.**

**TEMPERATURE SETTING**

FOOD	COOKING TIME	TEMP
Pommes frites	6–9 minutes	190°C
Fish fillets	3–5 minutes	150°C
Chicken strips	6–8 minutes	170°C
Chicken chunks	13–20 minutes	170°C
Courgettes	3 minutes	150°C
Mushrooms	3 minutes	150°C
Onion rings	3 minutes	150°C
Doughnuts	3–5 minutes	170°C

FOOD	COOKING TIME	TEMP
Apple rings	4 minutes	170°C
Prawns	4–6 minutes	150°C

## TIP

### Deep-frying

- Always use the deep-fryer basket.
- The status light goes on when the oil has reached the set temperature.
- Lower the deep-fryer basket slowly into the hot oil. If the deep-fryer basket is lowered too quickly into the oil there is a risk of splashing or the oil overflowing.
- Carefully put the lid on, and always keep it closed during the deep-frying. Otherwise hot oil can splash out from the container.
- Steam is forced out under the edges of the lid during the deep-frying.
- Do not stand too near the deep-fryer when in use.
- Do not mix old and new oil.
- Change the oil at regular intervals. The oil can quickly become contaminated when deep-frying food with a high protein content, such as poultry, meat or fish. If the oil is mainly used for deep-frying potatoes and is filtered after use it can be used 8–10 times. Do not use the same oil for longer than 6 months.
- Change the oil the oil if it gets darker, if it foams when heated, or if it smells or tastes rancid, or if it becomes syrupy.
- Check that the food to be deep-fried is dry. Remove any loose ice from frozen food before deep-frying.
- The food should be divided into equal parts for best results. Larger pieces take longer to cook.
- The cooking times in the table are approximate and refer to deep-frying a half-full basket. The exact times can vary, depending on the amount, personal

taste, and the size of the pieces, etc.

## Using solid fat

### WARNING!

**Do not put solid fat in the oil container or the deep-fryer basket.**

- Solid vegetable fat must be melted in a separate container and carefully poured into the oil container.
- Previously used solid vegetable fat that has hardened in the oil container must be removed from the container and melted in a separate container before being used again.

### WARNING!

- **Never attempt to melt the hardened solid fat in the oil container, this can cause melted fat to splash up through the hardened surface.**
- **Solid fat can only be melted in the deep-fryer as follows.**
  1. Allow the fat to reach room temperature. If the fat is cold there is a greater risk of splashing.
  2. Make a few holes in the fat with a fork.
  3. Make sure the lid is properly closed while the fat is melting.
  4. Turn the temperature control to 150°C.

### WARNING!

**The power light goes on when the plug is plugged in. The status light goes on when the fat/oil in the container has reached the set temperature.**

## FILTERING AND CHANGING OIL

### NOTE:

- **Pull out the plug and allow the appliance to cool (about 2 hours) before**

**changing the oil, cleaning or putting the appliance away.**

- **It is not necessary to change the oil every time it is used. The oil can quickly become contaminated when deep-frying food with a high protein content, such as poultry, meat or fish. If the oil is mainly used for deep-frying potatoes and is filtered after use it can be used 8–10 times. Do not use the same oil for longer than 6 months.**

### Filtering the oil

1. Pull out the plug and allow the appliance to cool (about 2 hours). Pour the oil from the oil container into another container or bottle.
2. Wash and dry the oil container and the deep-fryer basket.
3. Pour the oil back into the container through a strainer or paper filter.

## MAINTENANCE

### CLEANING

Clean the appliance every time it has been used for best performance and lifespan.

#### WARNING!

**Pull out the plug and allow the appliance to cool (about 2 hours) before cleaning.**

1. Do not immerse the control panel, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.
2. Do not put the control panel, the power cord or plug, in a dishwasher.
3. Clean the control panel with a damp cloth.
4. The oil container and deep-fryer basket are dishwasher-safe.

5. The lid can be washed with hot water and washing-up liquid. Do not immerse the appliance casing in water or any other liquid, and do not wash it in a dishwasher.
6. Clean the permanent filter by removing it from the lid and washing in hot water and washing-up liquid.
7. Rinse and wipe thoroughly dry before replacing. Replace the filter cover.

#### WARNING!

**Do not put the permanent filter in a dishwasher.**

### OVERHEATING PROTECTION

The appliance is fitted with overheating protection. If the appliance does not get hot the reason for this could be that the overheating protection has tripped.

#### Resetting the overheating protection

1. Pull out the plug.
2. Wait until the appliance and the oil have completely cooled.
3. When the oil has completely cooled, lift up the control panel and use a pen or equivalent to press the button to reset the thermostat, on the inside of the control panel.

#### FIG. 4

4. Fit the control panel on the appliance casing and continue deep-frying.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
The appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The control panel is not correctly fitted.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fit the control panel correctly.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The plug is not properly plugged in.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug in the plug.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The power point is without power.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset switch/replace fuse.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The overheating protection has tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the power cord and allow the appliance to cool. Remove the control panel and press the thermostat reset button.</li> </ul>
Oil is running out from the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much oil in the oil container.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the power cord and allow the appliance to cool. Pour out some of the oil.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much food in the deep-fryer basket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove some of the food from the basket.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oil is foaming because it has been used too many times.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the power cord and allow the appliance to cool. Empty the oil container, wash and dry, and fill with new oil.</li> </ul>
The food is soft or tastes greasy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oil is not hot enough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the temperature control to a suitable temperature for the actual food.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much food in the deep-fryer basket.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remove some of the food from the basket.</li> </ul>
The food is not fully cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The pieces are too big.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut the food into smaller pieces.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The cooking time is too short.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Continue deep-frying and monitor the process.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oil is too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the temperature of the oil so that the food becomes well done.</li> </ul>
The oil foams, or smokes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oil has been used too many times.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the power cord and allow the appliance to cool. Empty the oil container, wash and dry, and fill with new oil.</li> </ul>