

# Menuett®

008720



## SV 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.

## DA FRITUREGRYDE

Betjeningsvejledning  
(Oversættelse af den originale vejledning)  
Vigtigt! Læs betjeningsvejledningen før brug.  
Gem den til senere brug.

## PL FRYTKOWNICA

Instrukcja obsługi  
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)  
Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!  
Zachowaj ją na przyszłość.

## EN DEEP FAT FRYER

Operating instructions  
(Translation of the original instructions)  
Important! Read the user instructions carefully before use.  
Save them for future reference.

## DE FRITTEUSE

Gebrauchsanweisung  
(Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung)  
Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung  
bitte sorgfältig durchlesen!  
Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.

## FI FRITTEERAUSKEITIN

Käyttöohje  
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta)  
Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!  
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.

## FR FRITEUSE

Mode d'emploi  
(Traduction du mode d'emploi original)  
Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant  
la mise en service. Conservez-le pour pouvoir le consulter  
ultérieurement.

## NL FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing  
(Vertaling van originele gebruiksaanwijzing)  
Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door  
voordat u het apparaat gebruikt.  
Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

**Värna om miljön!**

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

**Verne om miljøet!**

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

**Beskyt miljøet!**

Produktet skal bortskaffes i henhold til gjældende regler.

**Dbaj o środowisko!**

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Care for the environment!**

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

**Schützen Sie die Umwelt!**

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

**Suojele ympäristöä!**

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

**Pensez à l'environnement**

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

**Bescherm het milieu!**

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.



Rätten till ändringar förbehålles.

För senaste version av bruksanvisningen se [www.jula.se](http://www.jula.se)

Med forbehold om endringer.

Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på [www.jula.no](http://www.jula.no)

Ret til ændringer forbeholdes.

Den seneste version af betjeningsvejledningen findes på [www.jula.com](http://www.jula.com)

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na [www.jula.pl](http://www.jula.pl)

Jula reserves the right to make changes.

For latest version of operating instructions, see [www.jula.com](http://www.jula.com)

Änderungen vorbehalten.

Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf [www.jula.com](http://www.jula.com)

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: [www.jula.com](http://www.jula.com)

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.

Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur [www.jula.com](http://www.jula.com)

Wijzigingen voorbehouden.

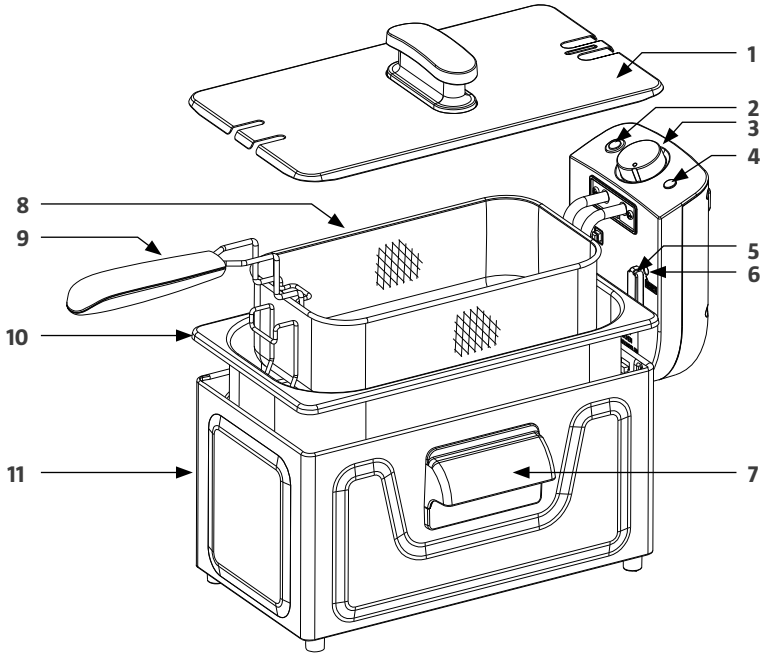
Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie [www.jula.com](http://www.jula.com)

JULA AB, BOX 363, SE-532 24 SKARA

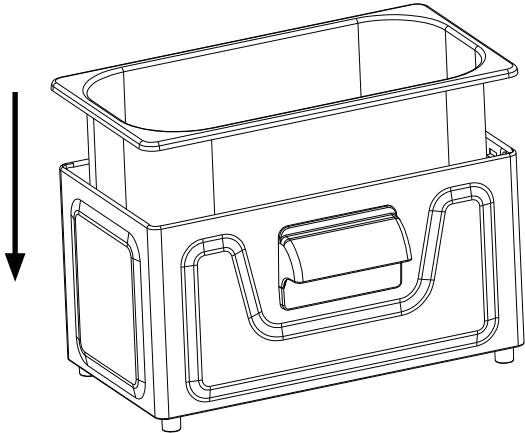
2025-08-20

© Julia AB

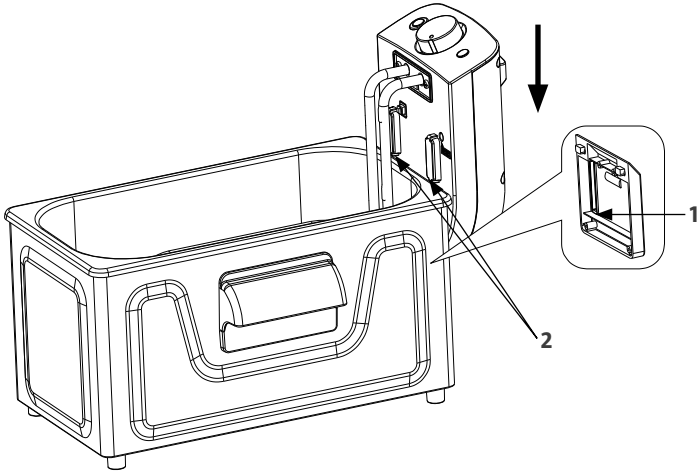
1



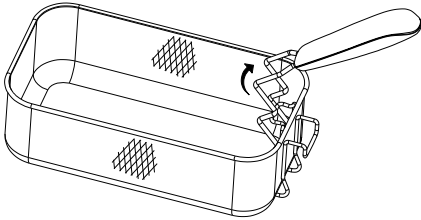
2



3



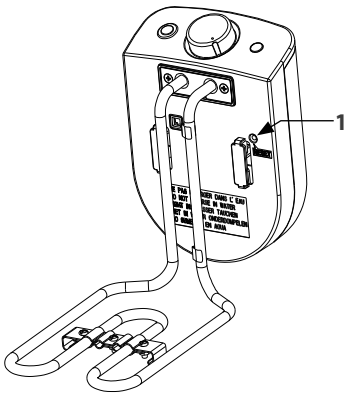
4



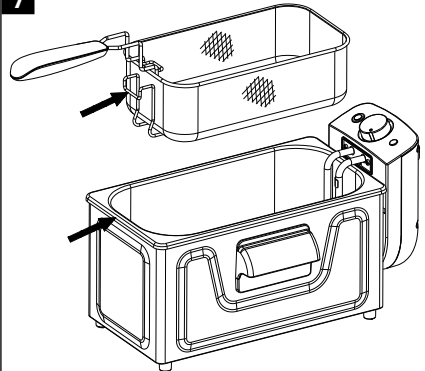
5



6



7



## SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs alla anvisningar noga före användning.
- Placera produkten endast på hårt, slätt underlag, inte på duk eller annat mjukt underlag.
- Placera alltid produkten på stabilt underlag med handtagen vända så att spill av het olja undviks under användning.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Rör inte vid heta delar. Använd handtag och knoppar.
- Efter avslutad fritering, lyft upp korgen och vänta några sekunder så att ångtrycket hinner falla.
- Dränk aldrig sladden, stickproppen eller produkten i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Övervaka produkten noga när den används av eller i närheten av barn.
- Dra ut stickproppen före rengöring samt när produkten inte används. Låt produkten svalna före rengöring eller borttagning av delar.
- Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna produkten till behörig serviceverkstad för kontroll, reparation eller justering.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas av produkttillverkaren – Risk för personskada.
- Använd inte produkten utan oljebehållare, utan olja eller med för lite olja.
- Hantera produkten försiktigt när det finns het olja i den.
- Kontrollera att handtagen är korrekt monterade och fastlåsta på korgen. Se monteringsanvisningarna.





- Kontrollera före användning att oljebehållaren är korrekt monterad.
- Sätt aldrig i stickproppen om inte oljebehållaren är korrekt monterad.
- 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.
- Låt inte barn använda produkten. Den här produkten 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 produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med produkten. Låt inte barn rengöra eller underhålla produkten utan övervakning.
- Produkten är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Den löstagbara oljebehållaren kan dränkas i vatten för rengöring, men den måste torkas omsorgsfullt innan den används igen, annars finns risk för elolycksfall.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte produkten utomhus.
- Förvara produkten inomhus och skyddat från fukt, annars finns risk för egendomsskada.
- Produkten är avsedd för köks- och hushållstillämpningar, till exempel i:
  - Personalkök i butiker, kontor och liknande arbetsplatser.
  - Herrgårdar, jordbruksfastigheter och egna hem.

- Hotell- eller motellrum och andra bostadslänkande miljöer.
- Vandrarhem.

**WARNING!**

- **Den heta oljan kan orsaka allvarliga brännskador om produkten välter eller faller. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller så att den utgör en snubblingsrisk.**
- **Oljan i behållaren är het även efter att produkten har stängts av. Försök aldrig flytta produkten innan den har svalnat helt. Använd alltid handtagen för att lyfta oljebhållaren.**

**SYMBOLER**

	Läs bruksanvisningen.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.
	Varning! Varm yta.

**TEKNISKA DATA**

Märkspänning	230 V, 50~60 Hz
Effekt	1800 W
Strömförbrukning i frånläge (i watt avrundat till en decimal)	0,3 W
Volym	3 L
Temperaturområde	130-190°C
Kabellängd	0,8 m
Mått	L 410 x B 210 x H 230 mm

**BESKRIVNING****DELAR**

1. Lock
2. Spänningsindikeringslampa
3. Manöverpanel
4. Klarindikeringslampa
5. Styrningar
6. Återställningsknapp för överhettningsskyddet
7. Handtag, hölje
8. Friteringskorg
9. Handtag, friteringskorg
10. Oljebhållare
11. Hölje

**BILD 1****FUNKTION****Temperaturreglering**

Temperaturvredet startar fritösen och ställer in önskad temperatur.

**Spänningsindikeringslampa**

Spänningsindikeringslampan lyser när fritösen är igång.

## Klarindikeringslampa

Under fritering slocknar klarindikeringslampan. Detta indikerar att inställd temperatur upprätthålls genom termostatreglering.

## Överhettningsskydd med återställning

Fritösen är försedd med överhettningsskydd. Om fritösen av något skäl överhettas, stängs den av automatiskt för att inte ta skada. Överhettningsskyddet kan återställas, varefter fritösen kan användas igen.

## MONTERING

1. Sätt oljebehållaren på plats i höljet.

### BILD 2

2. Passa in styrningarna på manöverpanelen mot skenorna på metallhöljet.
  1. *Styrskenor*
  2. *Styrningar*

### BILD 3

3. För ned styrningarna så långt det går.
4. Fäst handtaget på friteringskorgen genom att pressa samman handtagets delar och föra in dem i metallfästet på korgen. Kontrollera att handtagsändarna går in i hålen i fästet. Lyft handtaget uppåt för att låsa på plats.

### BILD 4

### OBS!

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

## HANDHAVANDE

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial samt eventuella klistermärken och liknande från produkten.

2. Rengör fritösen innan första användningen. Höljet, oljebehållaren, friteringskorgen, friteringskorgens handtag, det permanenta filtret samt locket kan diskas med varmt vatten och diskmedel. Torka noga före användning.

### VARNING!

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

## ANVÄNDNING

### Fyllning av oljebehållaren

Fyll på olja i oljebehållaren till mellan minimi- och maximimarkeringarna på behållarens insida.

Använd inte fritösen med för lite eller för mycket olja i behållaren. Oljenivån ska vara mellan minimimarkeringen (2,2 liter) och maximimarkeringen (3 liter) på behållarens insida.

### BILD 5

### VIKTIGT!

**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.**

### Användning av fast fett

1. Fast vegetabiliskt fett måste smältas i ett separat kärl och mycket försiktigt hållas i oljebehållaren.
2. Tidigare använt fast vegetabiliskt fett som stelnat i oljebehållaren ska avlägsnas från oljebehållaren och smältas i ett separat kärl innan det används igen.

**VARNING!**

- **Försök aldrig smälta det stelade fasta fett** i oljebehållaren, **det kan göra att smält fett stänker upp genom den stelnade ytan.**

**Hur man smälter fast fett i fritösen**

1. Låt fett

ett anta rumstemperatur. Om fett  
är kallt är risken för stänk större.

2. Gör några hål i fett
3. Se till att locket är ordentligt stängt medan fett smälter.

**VIKTIGT!**

**När temperaturen ställs in med temperaturvredet startar fritösen automatiskt och klarindikeringslampan slocknar. Klarindikeringslampan tänds när fett/olja i behållaren har nått inställd temperatur.**

**Förvärmning**

1. Kontrollera att oljenivån ligger mellan minimi- och maximimarkeringen på behållarens insida.
2. Sätt på locket.
3. Sätt i stickproppen. Spänningsindikeringslampan tänds.
4. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur.
5. Klarindikeringslampan tänds när den inställda temperaturen uppnåtts.

**VARNING!**

- **Sätt aldrig i stickproppen om fritösen inte är fullständigt korrekt monterad och värmeelementet är täckt med olja.**
- **Försök aldrig koka vatten i fritösen.**
- **Stäng av fritösen och dra ut stickproppen när fritösen inte används.**

**Överhettningsskydd**

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

**Återställning av överhettningsskydd**

1. Dra ut stickproppen.
2. Låt produkten och oljan svalna 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.
4. Sätt tillbaka manöverpanelen på produktens hölje och fortsätt fritera.

**BILD 6****Fyllning och användning av friteringskorgen**

1. Placera livsmedel i friteringskorgen. Överfyll inte friteringskorgen mer än till 2/3 delar av korgens djup. Fritera mindre portioner för optimalt resultat och kortare tillagningstid.
2. Sänk försiktigt ned friteringskorgen i behållaren för att undvika stänk. Släpp inte ned livsmedel i het friteringsolja.
3. Sätt på locket och låt det vara påsatt under pågående fritering.
4. Efter fullbordad tillagning, låt 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.
5. Vrid temperaturvredet till läge "MIN" och dra ut stickproppen ur nätuttaget.
6. Lyft upp friteringskorgen med handtaget och placera den på kroken för att få oljan att rinna av.

**BILD 7**

7. När oljan runnit av kan korgen lyftas från behållaren och livsmedlen läggas upp eller serveras.

**OBS!**

- Använd alltid friteringskorgen vid fritering.
- Ha alltid locket på under fritering.
- Sänk långsamt ned friteringskorgen i den heta oljan. Om friteringskorgen sänks ned för fort finns risk för stänk eller för att oljan svämmar över.
- Sätt på locket försiktigt.
- Under fritering tränger ånga ut under lockets kanter.
- Stå inte för nära fritösen under pågående fritering.
- Blanda inte gammal och ny olja.
- 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 tillaga.

**VARNING!**

- Placera aldrig livsmedel i friteringskorgen när den ligger nedsänkt i oljan.
- Vid fritering av frusna livsmedel, ta ut friteringskorgen ur fritösen före påfyllning. Kvarsittande is kan orsaka stänk eller göra att oljan svämmar över när livsmedlen sänks ned i oljan - Risk för oljestänk som kan orsaka brännskador.

- Fritösens metalldelar blir heta under användning. Vidrör inte fritösens sidor under användning.
- Dra ut stickproppen och låt fritösen svalna helt (cirka två timmar) före rengöring och/eller förvaring. Flytta eller bär aldrig fritösen med het olja i behållaren.

**Tillagningstid**

Tillagningstiderna nedan är ungefärliga och anger hur lång tid det tar att fritera en full korg. Den exakta tillagningstiden kan variera, beroende på mängd, personlig smak, bitarnas storlek etc.

Livsmedel	Tillagningstid (minuter)	Temperatur
Pommes frites	8 - 10	190 °C
Fiskfiléer	3 - 5	150 °C
Strimlad kyckling	6 - 8	170 °C
Kycklinglår	13 - 20	170 °C
Zucchini	3	150 °C
Svamp	3	150 °C
Lökringar	3	150 °C
Munkar	3 - 5	170 °C
Äppelringar	4	170 °C
Räkor	4 - 6	150 °C

**Temperaturinställningar**

Generellt används lägre temperatur för ömtåliga livsmedel (grönsaker, fisk) och högre temperatur för frysta livsmedel, pommes frites och kyckling.

## Filtrering och byte av olja

### Filtrering av olja

1. Dra ut stickproppen och låt fritösen svalna helt (cirka två 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.

### VIKTIGT!

**Dra ut stickproppen och låt fritösen svalna helt (cirka två timmar) före byte av olja, före rengöring samt innan fritösen ställs undan.**

### OBS!

**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.**

## UNDERHÅLL

### RENGÖRING

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

- Kör inte manöverpanelen, sladden eller stickproppen i diskmaskin.
- Rengör manöverpanelen enbart med en fuktig trasa.
- Oljebehållaren och friteringskorgen kan diskas i övre korgen i diskmaskin.

### VARNING!

- **Dra ut stickproppen och låt fritösen svalna helt (cirka två timmar) före rengöring.**

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

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Manöverpanelen är inte korrekt monterad.	Montera manöverpanelen korrekt.
	Stickproppen är inte korrekt isatt.	Sätt i stickproppen.
	Nätuttaget är inte spänningssatt.	Återställ brytare/byt säkring.
	Överhettningsskyddet har löst ut.	Dra ut stickproppen och låt produkten svalna helt. Avlägsna manöverpanelen och tryck på knappen för termostatåterställning.
Olja rinner från produkten.	För mycket olja i oljebehållaren.	Dra ut stickproppen och låt produkten svalna helt. Häll av en del olja.
	För mycket livsmedel i friteringskorgen.	Ta ut en del livsmedel ur korgen.
	Oljan skummar på grund av att den har använts för många gånger.	Dra ut stickproppen och låt produkten svalna helt. Töm oljebehållaren, diska och torka den och fyll på ren, ny olja.
Livsmedlet är löst eller smakar flottigt.	Oljan är inte tillräckligt varm.	Vrid temperaturvredet till lämplig temperatur för det aktuella livsmedlet.
	För mycket livsmedel i friteringskorgen.	Ta ut en del livsmedel ur korgen.
Livsmedlet är inte färdigtillagat.	För stora bitar.	Skär livsmedlet i mindre bitar.
	För kort tillagningstid.	Fortsätt fritera och övervaka processen.
	För hög oljetemperatur.	Sänk oljetemperaturen så att livsmedlet hinner bli genomstekt.
Oljan skummar eller ryker.	Oljan har använts för många gånger.	Dra ut stickproppen och låt produkten svalna helt. Töm oljebehållaren, diska och torka den och fyll på ren, ny olja.

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Les alle anvisninger grundig før bruk.
- Produktet skal bare plasseres på hardt, jevnt underlag, ikke på duk eller andre myke underlag.
- Sett alltid produktet på et stabilt underlag med håndtakene vendt slik at du unngår søl av varm olje under bruk.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Ikke berør varme deler. Bruk håndtak og knotter.
- Etter avsluttet fritering løfter du kurven opp og venter noen sekunder, slik at damptrykket rekker å falle.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller produktet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Overvåk produktet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og når produktet ikke brukes. La produktet kjøle seg ned før rengjøring eller demontering av deler.
- Ikke bruk produktet dersom det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever produktet til autorisert serviceverksted for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten – fare for personskade.
- Ikke bruk apparatet uten oljebeholder, uten olje eller med for lite olje.
- Håndter produktet forsiktig når det er varm olje i det.
- Kontroller at håndtakene er korrekt montert og fastlåst på kurven. Se monteringsanvisningene.

- Kontroller før bruk at oljebeholderen er riktig montert.
- Sett aldri inn støpselet hvis ikke oljebeholderen er korrekt montert.
- 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.
- Ikke la barn bruke produktet. Dette produktet 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 produktet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med produktet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.
- Produktet er ikke beregnet for styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- 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 bruk produktet til annet enn det det er beregnet for.
- Produktet må ikke brukes utendørs.
- Oppbevar produktet innendørs og beskyttet mot fuktighet, ellers er det fare for eiendomsskade.
- Produktet er beregnet for bruk i kjøkken og husholdninger, f.eks.:
  - Personalkjøkken i butikker, kontorer og lignende arbeidsplasser.
  - Gårder, jordbruk og egne hjem.
  - Hotell- eller motellrom og andre boliglignende omgivelser.
  - Vandrerhjem.

**ADVARSEL!**

- **Den varme oljen kan forårsake alvorlige**

**brannskader hvis produktet velter eller faller. La ikke ledningen henge over bord- eller benkekanter eller slik at den utgjør en snubelfare.**

- **Oljen i beholderen er varm også etter at apparatet er slått av. Ikke prøv å flytte produktet før den er helt avkjølt. Bruk alltid håndtakene når du løfter oljebeholderen.**

## SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Produktet skal gjenvinnes etter gjeldende forskrifter.
	Advarsel! Varm overflate.

## TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V, 50~60 Hz
Effekt	1800 W
Strømforbruk i av-modus (i watt avrundet til første desimal)	0,3 W
Volum	3 l
Temperaturområde	130-190°C
Kabellengde	0,8 m
Mål	L 410 x B 210 x H 230 mm

## BESKRIVELSE

### DELER

1. Lokk
2. Spenningsindikatorlampe
3. Betjeningspanel
4. Klarindikatorlampe
5. Styrring
6. Tilbakestillingsknapp for overopphetingsvernet
7. Håndtak, deksel
8. Friteringskurv
9. Håndtak, friteringskurv
10. Oljebeholder
11. Deksel

### BILDE 1

## FUNKSJON

### Temperaturregulering

Temperaturbryteren starter friterykokeren og stiller inn ønsket temperatur.

### Spenningsindikatorlampe

Spenningsindikatorlampen lyser når friterykokeren er i gang.

### Klarindikatorlampe

Under fritering slukker klarindikatorlampen. Dette indikerer at innstilt temperatur opprettholdes gjennom termostatregulering.

### Overopphetingsvern med tilbakestilling

Friterykokeren er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis friterykokeren på noe vis overopphetes, slås den automatisk av for å ikke ta skade. Overopphetingsvernet kan tilbakestilles, og deretter kan friterykokeren brukes igjen.

## MONTERING

1. Sett oljebeholderen på plass i apparatet.

### BILDE 2

2. Tilpass styringene på betjeningspanelet etter skinnene på metalldekselet.
  1. Styreskinner
  2. Styringer

### BILDE 3

3. Før styringene så langt ned som mulig.
4. Fest håndtaket på friteringskurven ved å presse sammen håndtakets deler og føre dem inn i metallfestet på kurven. Kontroller at håndtakene går inn i hullene i festet. Løft håndtaket oppover for å låse på plass.

### BILDE 4

#### MERK!

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

## BRUK

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker og lignende fra produktet.
2. Rengjør frityrkokeren før første gangs bruk. Dekselet, oljebeholderen, friteringskurven, friteringskurvens håndtak, det permanente filteret og lokket kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk grundig før bruk.

#### ADVARSEL!

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

## BRUK

### Påfylling av oljebeholder

Fyll på olje i oljebeholderen til mellom minimums- og maksimumsmarkeringene på innsiden av beholderen.

Ikke bruk frityrkokeren med for lite eller for mye olje i beholderen. Oljenivået skal være mellom minimumsmarkeringen (2,2 liter) og maksimumsmarkeringen (3 liter) på innsiden av beholderen.

### BILDE 5

#### VIKTIG!

**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.**

#### Bruk av fast fett

1. Fast vegetabilsk fett må smeltes i en separat beholder og helles veldig forsiktig i oljebeholderen.
2. 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 fettene i oljebeholderen, det kan gjøre at smeltet fett spruter opp gjennom den stive overflaten.**

#### Howdan man smelter fast fett i frityrkokeren

1. La fettene oppnå romtemperatur. Hvis fettene er kaldt, øker faren for sprut.
2. Lag noen hull i fettene med en gaffel.
3. Pass på at lokket er ordentlig lukket mens fettene smelter.

**VIKTIG!**

**Når temperaturen stilles inn med temperaturbryteren, starter frityrkokeren automatisk og klarindikatorlampen slukker. Klarindikatorlampen slås på når fett/oljen i beholderen har nådd innstilt temperatur.**

**Forvarming**

1. Kontroller at oljenivået ligger mellom minimums- og maksimumsmarkeringene på innsiden av beholderen.
2. Sett på lokket.
3. Sett i støpselet. Spenningsindikatorlampen lyser.
4. Vri temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
5. Klarindikatorlampen tennes når den innstilte temperaturen er oppnådd.

**ADVARSEL!**

- **Sett aldri inn støpselet hvis ikke frityrkokeren er fullstendig korrekt montert og varmeelementet er dekket med olje.**
- **Ikke prøv å koke vann i frityrkokeren.**
- **Slå av frityrkokeren og koble støpselet fra stikkkontakten når frityrkokeren ikke er i bruk.**

**Overopphetingsvern**

Produktet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis frityrkokeren ikke blir varm, kan årsaken være at overopphetingsvernet har løst seg ut.

**Tilbakestilling av overopphetingsvern**

1. Trekk ut støpselet.
2. La frityrkokeren og oljen kjøle 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.

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

**BILDE 6****Fylling og bruk av friteringskurven**

1. Legg matvarer i friteringskurven. Ikke fyll friteringskurven mer enn til 2/3 av kurvens dybde. Friter mindre porsjoner for optimalt resultat og kortere tilberedningstid.
2. Senk friteringskurven forsiktig ned i beholderen for å unngå sprut. Ikke slipp matvarer ned i varm frityrolje.
3. Sett på lokket og la det være på under friteringen.
4. Etter gjennomført tilbereding, 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.
5. Vri temperaturbryteren til «MIN», og koble støpselet fra stikkkontakten.
6. Løft opp friteringskurven med håndtaket og sett den på kroken for å få oljen til å renne av.

**BILDE 7**

7. Når oljen har rent av, kan kurven løftes fra beholderen og matvaren serveres.

**MERK!**

- **Bruk alltid friteringskurven under fritering.**
- **Ha alltid lokket på under fritering.**
- **Senk friteringskurven sakte ned i den varme oljen. Hvis friteringskurven senkes ned for fort, er det fare for sprut eller at oljen renner over.**
- **Sett lokket forsiktig på.**
- **Under fritering trenger det damp ut under lokkets kanter.**
- **Ikke stå for nær frityrkokeren mens friteringen pågår.**

- **Ikke bland gammel og ny olje.**
- **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 frosne matvarer før fritering.**
- **Matvaren skal være delt i jevne biter for å få best resultat.**
- **Større biter tar lengre tid å tilberede.**

#### ADVARSEL!

- **Plasser aldri matvarer i friteringskurven når denne er nedsenket i olje.**
- **Ved fritering av frosne matvarer må du ta friteringskurven ut av frityrkokeren før påfylling. Gjenværende is kan forårsake sprut eller gjøre at oljen flyter over når matvaren senkes ned i oljen – fare for oljesprut som kan forårsake brannskader.**
- **Frityrkokerens metalleder blir varme under bruk. Ikke ta på sidene av frityrkokeren mens det er i bruk.**
- **Trekk ut støpselet og la frityrkokeren kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før rengjøring og/eller oppbevaring. Ikke flytt eller bær frityrkokeren med varm olje i beholderen.**

#### Tilberedningstid

Tilberedningstidene nedenfor er omtrentlige og angir hvor lang tid det tar å fritere en full kurv. Den nøyaktige tilberedningstiden kan variere avhengig av mengde, personlig smak, bitenes størrelse osv.

Matvare	Tilberedningstid (minutter)	Temperatur
Pommes frites	8 - 10	190 °C
Fiskefileter	3 - 5	150 °C

Strimlet kylling	6 - 8	170 °C
Kyllinglår	13 - 20	170 °C
Squash	3	150 °C
Sopp	3	150 °C
Løkringer	3	150 °C
Munker	3 - 5	170 °C
Epleringer	4	170 °C
Reker	4 - 6	150 °C

#### Temperaturinnstillinger

Det brukes generelt lavere temperatur for ømtålige matvarer (grønnsaker, fisk) og høyere temperatur for frosne matvarer, pommes frites og kylling.

#### Fritering og bytte av olje

##### Filtrering av olje

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

#### VIKTIG!

**Trekk ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før bytte av olje, før rengjøring og før apparatet settes til oppbevaring.**

#### MERK!

**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.**

## VEDLIKEHOLD

### RENGJØRING

Rengjør fritrykokeren etter hver gangs bruk for best funksjon og levetid.

- Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri vaskes i oppvaskmaskin.

- Betjeningspanelet skal bare vaskes med en fuktig klut.
- Oljebeholderen og friteringskurven kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskin.

### ADVARSEL!

- **Trekk ut støpselet og la fritrykokeren kjøle seg helt ned (cirka 2 timer) før rengjøring.**
- **Betjeningspanelet, ledningen eller støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke.**

## FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Produktet fungerer ikke.	Betjeningspanelet er ikke riktig montert.	Monter betjeningspanelet korrekt.
	Støpselet er ikke riktig satt inn.	Sett i støpselet.
	Strømuttaket er ikke spenningsatt.	Nullstill eller bytt sikringen.
	Overopphetingsvernet har løst seg ut.	Trekk ut støpselet og la produktet kjøle seg helt ned. Fjern betjeningspanelet og trykk på knappen for tilbakestilling av termostaten.
Det renner olje fra produktet.	For mye olje i oljebeholderen.	Trekk ut støpselet og la produktet kjøle seg helt ned. Hell av litt olje.
	For mye matvarer i friteringskurven.	Ta litt matvarer ut av kurven.
	Oljen skummer fordi den har blitt brukt for mange ganger.	Trekk ut støpselet og la produktet kjøle seg helt ned. Tøm oljebeholderen, vask og tørk den, og fyll på ren olje.
Matvaren er løs eller smaker oljete.	Oljen er ikke varm nok.	Vri temperaturbryteren til en egnet temperatur for den aktuelle matvaren.
	For mye matvarer i friteringskurven.	Ta litt matvarer ut av kurven.
Matvaren er ikke ferdig tilberedt.	For store biter.	Skjær matvaren i mindre biter.
	For kort tilberedningstid.	Fortsett friteringen og følg med på prosessen.
	For høy oljetemperatur.	Senk oljetemperaturen slik at matvaren rekker å bli gjennomstekt.
Oljen skummer eller ryker.	Oljen har blitt brukt for mange ganger.	Trekk ut støpselet og la produktet kjøle seg helt ned. Tøm oljebeholderen, vask og tørk den, og fyll på ren olje.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs alle instruktioner omhyggeligt før brug.
- Placer kun produktet på et hårdt, glat underlag, ikke på en klud eller en anden blød overflade.
- Placer altid produktet på et stabilt underlag med håndtagene vendte for at undgå spild af varm olie under brug.
- Placer ikke produktet på eller i nærheden af et varmt komfur eller i en varm ovn.
- Rør ikke ved varme dele. Brug håndtag og knopper.
- Løft kurven efter afsluttet friturestegningen, og vent et par sekunder på, at damptrykket falder.
- Nedsænk aldrig ledningen, stikket eller produktet i vand eller andre væsker – risiko for elektrisk stød.
- Hold godt øje med produktet, når det bruges af eller i nærheden af børn.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når det ikke er i brug. Lad produktet køle af, før du rengør eller fjerner dele.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Bring produktet til et autoriseret servicecenter for kontrol, reparation eller justering.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bænken eller komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke andet tilbehør end det, der anbefales af producenten af produktet – Risiko for personskaade.
- Brug ikke produktet uden en oliebeholder, uden olie eller med for lidt olie.
- Håndter produktet forsigtigt, når der er varm olie i den.
- Kontroller, at håndtagene er korrekt monteret og låst fast på kurven. Se monteringsvejledningen.

- Kontroller før brug, at oliebeholderen er korrekt monteret.
  - Sæt aldrig stikket i, hvis oliebeholderen ikke er korrekt monteret.
  - Kom aldrig for meget olie i beholderen. Oliestanden skal være mellem minimums- og maksimumsmærkerne på indersiden af beholderen.
  - Anbring aldrig våde fødevarer eller fødevarer med iskrystaller i varm olie.
  - Lad ikke børn bruge produktet. Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de får hjælp eller instrueres i sikker brug af produktet og forstår de risiko, som brug af produktet indebærer. Børn må ikke lege med produktet. Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.
- Produktet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
  - Den aftagelige oliebeholder kan nedsænkes i vand for at blive rengjort, men den skal tørres omhyggeligt, før den bruges igen, ellers er der risiko for elektrisk stød.
  - Brug aldrig produktet til andre formål end det, det er beregnet til.
  - Brug ikke produktet udendørs.
  - Opbevar produktet indendørs og beskyttet mod fugt, ellers er der risiko for materielle skader.
  - Produktet er beregnet til køkken- og husholdningsbrug, for eksempel i:
    - Personalekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser.
    - Herregårde, landbrugsejendomme og enfamilieshuse.

- Hotel- eller motelværelser og andre beboelseslignende miljøer.
- Vandrerhjem.

**ADVARSEL!**

- **Den varme olie kan forårsage alvorlige forbrændinger, hvis produktet vælter eller falder ned. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bænk, eller så den udgør en snublefare.**
- **Olien i beholderen er varm, selv efter at produktet er blevet slukket. Forsøg aldrig at flytte produktet, før det er afkølet helt. Brug altid håndtagene til at løfte oliebeholderen.**

**SYMBOLER**

	Læs brugsanvisningen.
	Godkendt i henhold til gældende direktiver/forordninger.
	Produktet skal bortskaffes i henhold til gældende regler.
	Advarsel! Varm overflade.

**TEKNISKE DATA**

Mærkespænding	230 V, 50~60 Hz
Effekt	1800 W
Strømförbrug i slukket tilstand (i watt arrundet til første desimal)	0,3 W
Volumen	3 l
Temperaturområde	130-190 °C
Kabellængde	0,8 m
Dimensioner	L 410 x B 210 x H 230 cm

**BESKRIVELSE****DELE**

1. Lås
2. Spændingsindikatorlampe
3. Betjeningspanel
4. Klar-indikatorlampe
5. Styringer
6. Nulstillingsknap til beskyttelse mod overophedning
7. Håndtag, overtræk
8. Friturekurv
9. Håndtag, friturekurv
10. Oliebeholder
11. Overtræk

**FIGUR 1****FUNKTION****Temperaturregulering**

Temperaturknappen starter frituregryden og indstiller den ønskede temperatur.

**Spændingsindikatorlampe**

Spændingsindikatorlampen tændes, når frituregryden er i gang.

## Klar-indikatorlampe

Under friturestegningen slukkes klar-indikatorlampen. Dette indikerer, at den indstillede temperatur opretholdes med termostatregulering.

## Beskyttelse mod overophedning med nulstilling

Frituregryden er udstyret med beskyttelse mod overophedning. Hvis frituregryden af en eller anden grund overophedes, slukkes den automatisk for ikke at tage skade. Beskyttelsen mod overophedning kan nulstilles, hvorefter frituregryden kan bruges igen.

## MONTERING

1. Sæt oliebeholderen på plads i huset.

### FIGUR 2

2. Ret styringerne på betjeningspanelet ind efter skinnerne på metalhuset.
  1. *Styreskinner*
  2. *Styringer*

### FIGUR 3

3. Før styringerne så langt ned, som de kan.
4. Fastgør håndtaget på friturekurven ved at trykke håndtagets dele sammen og sætte dem ind i metalbeslaget på kurven. Kontroller, at håndtagsenderne går ind i hullerne i beslaget. Løft håndtaget opad for at låse det på plads.

### FIGUR 4

#### OBS!

**Frituregryden har en sikkerhedsafbryder, der gør, at den ikke kan startes, hvis ikke kontrolpanelet er blevet korrekt monteret på husets skinner.**

## HÅNDTERING

### FØR FØRSTE GANGS BRUG

1. Fjern alt emballagemateriale og eventuelle klistermærker og lignende fra produktet.
2. Rengør frituregryden før første brug. Huset, oliebeholderen, friturekurven, friturekurvens håndtag, det permanente filter og låget kan opvaskes med varmt vand og opvaskemiddel. Tør den grundigt før brug.

### ADVARSEL!

**Nedsænk ikke kontrolpanelet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker – Risiko for elektrisk stød.**

## BRUG

### Påfyldning af oliebeholderen

Fyld oliebeholderen med olie til mellem minimums- og maksimumsmærkerne på beholderens inderside.

Brug ikke frituregryden med for lidt eller for meget olie i beholderen. Oliestanden skal være mellem minimumsmærket (2,2 liter) og maksimumsmærket (3 liter) på indersiden af beholderen.

### FIGUR 5

#### VIGTIGT!

**Der kan bruges forskellige slags vegetabilsk olie. Brug IKKE olivenolie, margarine, smør, talg, svinefedt eller lignende. Bland aldrig forskellige slags olie eller fedt, og bland aldrig gammel og ny olie.**

### Brug af fedt i fast form

1. Vegetabilsk fedt i fast form skal smeltes i en separat beholder og meget forsigtigt hældes ned i oliebeholderen.
2. Tidligere anvendt fast vegetabilsk fedt, der er størknet i oliebeholderen, skal fjernes fra oliebeholderen og smeltes i en separat beholder, før det anvendes igen.

### ADVARSEL!

- **Forsøg aldrig at smelte det størknede, faste fedt i oliebeholderen, da det kan få smeltet fedt til at stænke op gennem den størknede overflade.**

### Sådan smelter man fast fedt i frituregryden

1. Lad fedtet få stuetemperatur. Hvis fedtet er koldt, er risikoen for stænk større.
2. Lav et par huller i fedtet med en gaffel.
3. Sørg for, at låget er lukket ordentlig, mens fedtet smelter.

### VIGTIGT!

**Når temperaturen er indstillet med temperaturknappen, starter frituregryden automatisk, og klar-indikatorlampen slukkes. Klar-indikatorlampen tændes, når fedtet/ olien i beholderen har nået den indstillede temperatur.**

### Forvarmning

1. Kontroller, at oliestanden er mellem minimums- og maksimumsmærkerne på beholderens inderside.
2. Sæt låget på.
3. Sæt stikket i. Spændingsindikatorlampen tændes.
4. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
5. Klar-indikatorlampen tændes, når den indstillede temperatur er nået.

### ADVARSEL!

- **Sæt aldrig stikket i, hvis frituregryden ikke er fuldstændig korrekt monteret, og varmeelementet er dækket af olie.**
- **Prøv aldrig at koge vand i frituregryden.**
- **Sluk for frituregryden, og tag stikket ud, når den ikke er i brug.**

### Beskyttelse mod overophedning

Produktet er udstyret med en beskyttelse mod overophedning. Hvis produktet ikke bliver varmt, kan årsagen være, at beskyttelsen mod overophedning er udløst.

### Nulstilling af beskyttelsen mod overophedning

1. Træk stikket ud.
2. Lad produktet og olien køle helt af.
3. Når olien er kølet helt af, skal du løfte kontrolpanelet og bruge en blyant eller lignende til at trykke på knappen til nulstilling af termostaten, som sidder på indersiden af kontrolpanelet.
4. Sæt kontrolpanelet tilbage på produktets hus, og fortsæt med at friturestege.

### FIGUR 6

### Fyldning og brug af friturekurven

1. Læg fødevaren i friturekurven. Overfyld ikke friturekurven til mere end 2/3 af kurvens dybde. Frituresteg mindre portioner for at opnå et optimalt resultat og kortere tilberedningstid.
2. Sænk forsigtigt friturekurven ned i beholderen for at undgå stænk. Lad ikke fødevaren falde ned i varm fritureolie.
3. Læg låget på, og lad det sidde på under friturestegningen.

4. Når tilberedningen er færdig, skal du forsigtigt løfte låget for at lade dampen slippe ud, før du fjerner låget helt. Hold ansigt og hænder væk, når du åbner låget, ellers er der risiko for skoldninger på grund af varm damp.
5. Drej temperaturknappen til positionen "MIN", og træk stikket ud af stikkontakten.
6. Løft friturekurven i håndtaget, og sæt den på krogen for at olien kan løbe fra.

#### FIGUR 7

7. Når olien er løbet fra, kan kurven løftes fra beholderen, og fødevarer kan lægges op eller serveres.

#### OBS!

- **Brug altid friturekurven ved friturestegning.**
- **Hold altid låget på under friturestegningen.**
- **Sænk langsomt friturekurven ned i den varme olie. Hvis friturekurven sænkes for hurtigt ned, er der risiko for stænk, eller at olien løber over.**
- **Sæt forsigtigt låget på.**
- **Under friturestegningen slipper der damp ud under lågets kanter.**
- **Stå ikke for tæt på frituregryden under friturestegningen.**
- **Bland ikke gammel og ny olie.**
- **Skift olie, hvis den bliver mørkere, hvis den skummer ved opvarmning, hvis den lugter eller smager harsk, eller hvis den bliver sirupsagtig.**
- **Kontroller, at den fødevarer, der skal frituresteges, er tør.**
- **Fjern løs is fra frosne fødevarer, før de frituresteges.**
- **Fødevarer skal delt i lige store stykker for at opnå det bedste resultat.**

- **Større stykker tager længere tid at tilberede.**

#### ADVARSEL!

- **Læg aldrig fødevarer i friturekurven, når den ligger nedsænket i olien.**
- **Når du frituresteger frosne fødevarer, skal du tage friturekurven op af frituregryden, før du fylder den. Tilbage siddende is kan forårsage stænk eller få olien til at flyde over, når fødevarer nedsænkes i olien – Risiko for oliestænk, der kan forårsage forbrændinger.**
- **Frituregrydens metaldele bliver varme under brug. Rør ikke ved frituregrydens sider under brug.**
- **Tag stikket til frituregryden ud, og lad den køle helt af (ca. to timer) før rengøring og/eller opbevaring. Flyt eller bær aldrig frituregryden med varm olie i beholderen.**

#### Tilberedningstid

Tilberedningstiderne nedenfor er omtrentlige og angiver, hvor lang tid det tager at friturestege en fuld kurv. Den nøjagtige tilberedningstid kan variere afhængigt af mængde, personlig smag, stykkernes størrelse osv.

Fødevarer	Tilberedningstid (minutter)	Temperatur
Pommes frites	8-10	190 °C
Fiskefileter	3-5	150 °C
Kyllingestrimler	6-8	170 °C
Kyllingelår	13-20	170 °C
Courgetter	3	150 °C
Svampe	3	150 °C

Løgringe	3	150 °C
Berliner	3-5	170 °C
Æbleringe	4	170 °C
Rejer	4-6	150 °C

### Temperaturindstillinger

Generelt bruges lavere temperatur til delikate fødevarer (grøntsager, fisk) og højere temperatur til frosne fødevarer, pommefrites og kylling.

### Filtrering og skift af olie

#### Filtrering af olie

1. Tag stikket ud, og lad frituregryden køle helt af (ca. to timer). Hæld olien fra oliebeholderen i en anden beholder eller flaske.
2. Opvask og tøm oliebeholderen og friturekurven.
3. Hæld olien tilbage i beholderen gennem en si eller et papirfilter.

### VIGTIGT!

**Tag stikket ud, og lad frituregryden køle helt af (ca. to timer), før skift af olie, før rengøring, og inden frituregryden stilles væk.**

### OBS!

Det er ikke nødvendigt at skifte olie efter hver brug. Olien bliver som regel hurtigt forurenet ved friturestegning af fødevarer med et højt proteinindhold som fjerkræ, kød eller fisk. Hvis olien hovedsageligt bruges til friturestegning af kartofler og filtreres efter hver brug, kan den bruges op til 8-10 gange. Brug ikke den samme olie i mere end 6 måneder.

## VEDLIGEHOELSE

### RENGØRINGSSERVICE

Rengør frituregryden efter hver brug for at opnå den bedste funktion og levetid.

- Kom ikke betjeningspanelet, ledningen eller stikket i en opvaskemaskine.
- Rengør kun kontrolpanelet med en fugtig klud.
- Oliebeholderen og friturekurven kan opvaskes i den øverste kurv i en opvaskemaskine.

### ADVARSEL!

- **Tag stikket ud, og lad frituregryden køle helt af (ca. to timer) før rengøring.**
- **Nedsænk ikke kontrolpanelet, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker – Risiko for elektrisk stød.**

## FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Tiltag
Produktet virker ikke.	Kontrolpanelet er ikke monteret korrekt.	Monter kontrolpanelet korrekt.
	Stikket er ikke sat ordentligt i.	Sæt stikket i.
	Der er ikke strøm i stikkontakten.	Nulstil kontakten/udskift sikringen.
	Beskyttelsen mod overophedning er udløst.	Tag stikket ud, og lad produktet køle helt af. Fjern kontrolpanelet, og tryk på knappen til nulstilling af termostaten.
Der drypper olie fra produktet.	Der er for meget olie i oliebeholderen.	Tag stikket ud, og lad produktet køle helt af. Hæld en del af olien væk.
	For mange fødevarer i friturekurven.	Tag noget fødevarerne op af kurven.
	Olien skummer, fordi den er blevet brugt for mange gange.	Tag stikket ud, og lad produktet køle helt af. Tøm oliebeholderen, opvask og tør den, og fyld den op med ren, ny olie.
Fødevarer er løse eller smager fedtet.	Olien er ikke varm nok.	Drej temperaturknappen til den temperatur, der passer til den aktuelle fødevarer.
	For mange fødevarer i friturekurven.	Tag noget fødevarerne op af kurven.
Fødevarer er ikke færdigtilberedt.	For store stykker.	Skær fødevarer i mindre stykker.
	For kort tilberedningstid.	Fortsæt med at friturestege, og hold øje med processen.
	Olietemperaturen er for høj.	Sænk oliens temperatur, så fødevarer kan blive gennemstegt.
Olien skummer eller ryger.	Olien er blevet brugt for mange gange.	Tag stikket ud, og lad produktet køle helt af. Tøm oliebeholderen, opvask og tør den, og fyld den op med ren, ny olie.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj wszystkie wskazówki.
- Umieszczaj produkt wyłącznie na twardym, gładkim podłożu, nie na obrusie czy innej miękkiej powierzchni.
- Produkt umieszczaj zawsze z obróconymi uchwytami na stabilnym podłożu, żeby uniknąć rozlania gorącego oleju podczas użytkowania.
- Nie umieszczaj produktu na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Nie dotykaj gorących elementów. Używaj uchwytów i gałek.
- Po zakończeniu smażenia podnieś kosz i odczekaj kilka sekund, żeby ciśnienie pary zdążyło spaść.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyku ani produktu w wodzie ani innej cieczy, gdyż stwarza to ryzyko porażenia prądem.
- Zachowaj kontrolę nad produktem, jeżeli jest on używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem oraz gdy nie używasz produktu. Odczekaj, aż produkt ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia lub wyjmowania części.
- Nie używaj produktu, jeżeli jest niesprawny, nie działa w normalny sposób lub jeżeli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj produkt do autoryzowanego warsztatu serwisowego.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta urządzenia – stwarza to ryzyko wystąpienia obrażeń ciała.
- Nie używaj produktu bez pojemnika, ze zbyt małą ilością oleju lub bez niego.
- Gdy w produkcie znajduje się gorący olej, obchodź się z nim ostrożnie.
- Sprawdź, czy uchwyty kosza są prawidłowo zamontowane

i zablokowane. Zapoznaj się z instrukcją 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.
- 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.
- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu. Produktu 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 produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować produktu bez nadzoru.





- Produktem nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.
- Wyjmowany pojemnik na olej można do czyszczenia zanurzać w wodzie, ale należy go dokładnie wytrzeć przed ponownym użyciem, gdyż w przeciwnym razie zachodzi ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Przechowuj produkt wewnątrz pomieszczeń i chroń go przed wilgocią, gdyż w przeciwnym razie zachodzi ryzyko wystąpienia szkód materialnych.

- Produkt jest przeznaczony do zastosowań kuchenneo-gospodarczych, na przykład w następujących miejscach:
  - w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i podobnych miejscach pracy;
  - w rezydencjach, gospodarstwach rolniczych, domach prywatnych;
  - w pokojach hotelowych i motelowych oraz innych pomieszczeniach mieszkalnych;
  - w schroniskach.

#### OSTRZEŻENIE!

- **Jeśli produkt przewróci się lub upadnie, gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu i nie stwarzał niebezpieczeństwa potknięcia.**
- **Olej w pojemniku jest gorący również po wyłączeniu produktu. Nigdy nie próbuj przenosić produktu, zanim całkowicie nie ostygnie. Do podnoszenia pojemnika zawsze używaj uchwytów.**

#### SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/rozporządzeniami.
	Zużyty produkt oddaj do utylizacji, postępując zgodnie z obowiązującymi przepisami.
	Ostrzeżenie! Ciepła powierzchnia.

#### DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V, 50~60 Hz
Moc	1800 W
Zużycie energii w trybie wyłączonym (w watach zaokrąglone do pierwszego dziesiątego miejsca)	0,3 W
Pojemność	3 l
Zakres temperatur	130–190°C
Długość przewodu	0,8 m
Wymiary	Dł. 410 x szer. 210 x wys. 230 mm

#### OPIS

#### CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Wskaźnik napięcia
3. Panel sterowania
4. Wskaźnik gotowości
5. Prowadnice
6. Przycisk resetu do zabezpieczenia przed przegrzaniem
7. Uchwyt obudowy
8. Kosz frytkownicy
9. Uchwyt kosza frytkownicy
10. Pojemnik na olej

## 11. Obudowa

### RYS. 1

## DZIAŁANIE

### Regulacja temperatury

Pokrętko regulacji temperatury służy do uruchamiania frytkownicy i ustawiania żądanej temperatury.

### Wskaźnik napięcia

Wskaźnik napięcia świeci, kiedy frytkownica jest włączona.

### Wskaźnik gotowości

Wskaźnik gotowości nie świeci w czasie smażenia. Oznacza to, że ustawiona temperatura utrzymuje się we frytkownicy dzięki regulacji temperatury.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetu

Frytkownica jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli frytkownica z jakiegoś powodu się przegrzeje, wyłączy się automatycznie, by zapobiec uszkodzeniu. Zabezpieczenie przed przegrzaniem można zresetować, a następnie używać frytkownicy ponownie.

## MONTAŻ

1. Włóż pojemnik na olej do obudowy urządzenia.

### RYS. 2

2. Dopasuj przewodnice panelu sterowania do szyn znajdujących się na metalowej obudowie.
  1. Szyny prowadzące
  2. Przewodnice

### RYS. 3

3. Przesuń przewodnice maksymalnie w dół.
4. Zamocuj na koszu uchwyt, ściskając ze sobą jego części i wkładając je do metalowego mocowania na koszu. Sprawdź, czy końce uchwyty są umieszczone w otworach do mocowania. Podnieś uchwyt, aby zablokował się na swoim miejscu.

### RYS. 4

### UWAGA!

**Frytkownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu nie można jej włączyć, jeśli panel sterowania nie został prawidłowo zamontowany na szynach obudowy.**

## OBSŁUGA

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń z frytkownicy całe opakowanie oraz ewentualne naklejki itp.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyść frytkownicę. Obudowę, pojemnik na olej, kosz frytkownicy, uchwyt kosza, filtr stały i pokrywę można myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzyj przed użyciem.

### OSTRZEŻENIE!

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

### SPOSÓB UŻYCIA

#### Uzupełnianie oleju

Uzupełnij olej w pojemniku do poziomu między oznaczeniem minimum a maksimum znajdującymi się po wewnętrznej stronie pojemnika.

Nie używaj frytkownicy ze zbyt małą lub zbyt dużą ilością oleju w pojemniku. Poziom oleju powinien znajdować się między oznaczeniem minimum (2,2 litry) a maksimum (3 litry)

znajdującymi się po wewnętrznej stronie pojemnika.

#### RYS. 5

#### WAŻNE!

**Można używać różnych rodzajów oleju roślinnego. NIE używaj oliwy, margaryny, masła, łożu, smalcu itp. Nigdy nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu ani świeżego oleju ze starym.**

#### Użycie tłuszczu stałego

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

#### OSTRZEŻENIE!

- **Nigdy nie próbuj roztopiać stałego, stwardniałego tłuszczu w pojemniku na olej – roztopiony tłuszcz może wypryskiwać spod stwardniałej powierzchni.**

#### Roztapianie tłuszczu we frytkownicy

1. Oczekaj, 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 roztapiania tłuszczu pokrywa jest szczelnie zamknięta.

#### WAŻNE!

**Po ustawieniu temperatury pokrętkiem regulacji frytkownicy uruchamia się, a wskaźnik gotowości gaśnie. Wskaźnik gotowości zapala się, gdy tłuszcz/olej w pojemniku osiąga ustawioną temperaturę.**

#### Rozgrzewanie

1. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się między oznaczeniami minimum a maksimum umieszczonymi po wewnętrznej stronie pojemnika.
2. Zamknij pokrywę.
3. Włóż wtyk do gniazda. Zapali się wskaźnik napięcia.
4. Przekręć pokrętko regulacji temperatury do żądanej wartości.
5. Wskaźnik gotowości zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

#### OSTRZEŻENIE!

- **Nigdy nie wkładaj wtyku do gniazda, jeśli frytkownica nie jest w pełni poprawnie zmontowana, a grzałka jest zanurzona w oleju.**
- **Nidym próbuj gotować wody we frytkownicy.**
- **Wyłącz frytkownicę i wyjmij wtyk z gniazda sieciowego, gdy nie jest ona używana.**

#### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli produkt się nie nagrzewa, przyczyną może być włączenie się zabezpieczenia przed przegrzaniem.

#### Przywracanie zabezpieczenia przed przegrzaniem

1. Wyjmij wtyk z gniazda.
2. Oczekaj, aż produkt i olej całkowicie ostygną.
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.

- Umieść ponownie panel sterowania na obudowie produktu i kontynuuj smażenie.

#### RYS. 6

### Napełnianie i używanie kosza frytkownicy

- Żywność wkładaj do kosza. Nigdy nie napełniaj kosza powyżej 2/3 wysokości kosza. Smaż mniejsze porcje, aby uzyskać optymalne rezultaty i krótszy czas przygotowania.
- Aby uniknąć pryskania, ostrożnie zanurzaj kosz w pojemniku. Nie wrzucaj produktów żywnościowych do gorącego oleju do smażenia.
- Zamknij pokrywę i nie podnoś jej w trakcie smażenia.
- Po zakończeniu smażenia i 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.
- Przekręć pokrętkę regulacji temperatury do pozycji „MIN” i wyjmij wtyk z gniazda.
- Podnieś kosz za uchwyt i umieść go na haku, aby spłynął z niego olej.

#### RYS. 7

- Po odciknięciu oleju kosz można podnieść z pojemnika i podać jedzenie.

#### UWAGA!

- Do frytowania zawsze używaj kosza.
- Nigdy nie podnoś pokrywki podczas frytowania.
- Powoli opuść kosz do gorącego oleju. Jeśli kosz zostanie opuszczony zbyt szybko, olej może zacząć pryskać lub się wylać.
- Ostrożnie zamknij pokrywę.

- Podczas frytowania para wydostaje się pod krawędziami pokrywy.
- Nie stój zbyt blisko frytkownicy podczas smażenia.
- Nie mieszaj świeżego oleju ze starym.
- 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 żywności wymagają dłuższego smażenia.

#### OSTRZEŻENIE!

- Nigdy nie wkładaj produktów żywnościowych do zanurzonego w oleju kosza frytkownicy.
- W przypadku smażenia mrożonych produktów żywnościowych wyciągaj kosz z frytkownicy przed jego uzupełnieniem. Pozostały lód może spowodować pryskanie lub sprawić, że olej wyleje się, gdy produkty żywnościowe zostaną w nim zanurzone – stwarza to ryzyko poparzenia.
- Metalowe elementy frytkownicy nagrzewają się podczas pracy. Podczas użytkowania nie dotykaj boków frytkownicy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i/lub przechowywania wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie (około 2 godziny). Nigdy nie przesuwaj, ani nie przenoś frytkownicy z gorącym olejem w pojemniku.

### Czas pieczenia

Poniższy czas przygotowania jest podany w przybliżeniu i dotyczy frytowania produktów wypełniających kosz w całości. Dokładny czas przygotowania może różnić się zależnie od ilości, osobistych upodobań, wielkości kawałków itp.

Produkt	Czas przygotowania (minuty)	Temperatura
Frytki	8–10	190°C
Filety rybne	3–5	150°C
Paski kurczaka	6–8	170°C
Udka kurczaka	13–20	170°C
Cukinia	3	150°C
Grzyby	3	150°C
Krążki cebulowe	3	150°C
Pączki	3–5	170°C
Krążki jabłka	4	170°C
Krewetki	4–6	150°C

### Ustawienia temperatury

Według ogólnej zasady niższe temperatury są używane do delikatnych produktów spożywczych (warzywa, ryby), a wyższe – do produktów mrożonych, frytek i kurczaka.

### Filtrowanie i wymiana oleju

#### Filtrowanie oleju

1. Wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica 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.

#### WAŻNE!

**Przed wymianą oleju, czyszczeniem i odstawieniem frytkownicy wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie (około 2 godziny).**

#### UWAGA!

**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.**

## KONSERWACJA

### CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu czyść frytkownicę, by zachować jej sprawność i żywotność.

- Nie myj panelu sterowania, przewodu ani wtyku w zmywarce.
- Panel sterowania czyść wyłącznie wilgotną szmatką.
- Pojemnik na olej i kosz frytkownicy można myć w górnym koszu zmywarki.

### OSTRZEŻENIE!

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie (około 2 godziny).**
- **Nie zanurzaj panelu sterowania, przewodu i wtyku w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.**

## WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Panel sterowania nie jest prawidłowo zamontowany.	Zamontuj prawidłowo panel sterowania.
	Wtyk nie jest włożony poprawnie.	Włóż wtyk do gniazda.
	Brak napięcia w gnieździe.	Przywróć działanie wyłącznika lub wymień bezpiecznik.
	Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wymij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie. Zdejmij panel sterowania i wciśnij przycisk przywracania ustawień termostatu.
Z produktu cieknie olej.	Za dużo oleju w pojemniku.	Wymij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie. Wylej część oleju.
	Zbyt duża ilość produktów żywnościowych w koszu.	Wymij z kosza część produktów żywnościowych.
	Olej pieni się z powodu użycia zbyt wiele razy.	Wymij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie. Opróżnij pojemnik, wymyj go i wytrzyj, a następnie napełnij nowym, czystym olejem.
Żywność jest miękka lub smakuje tłuszczem.	Olej nie jest wystarczająco ciepły.	Przekręć pokrętko regulacji temperatury do wartości odpowiedniej dla danego produktu żywnościowego.
	Zbyt duża ilość produktów żywnościowych w koszu.	Wymij z kosza część produktów żywnościowych.
Żywność nie jest usmażona.	Zbyt duże kawałki.	Pokrój produkty na mniejsze kawałki.
	Zbyt krótki czas przygotowania.	Kontynuuj smażenie i śledź cały proces.
	Zbyt wysoka temperatura oleju.	Obniż temperaturę oleju, aby produkt usmażył się w środku.
Olej pieni się lub dymi.	Olej został użyty zbyt wiele razy.	Wymij wtyk z gniazda i zaczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie. Opróżnij pojemnik, wymyj go i wytrzyj, a następnie napełnij nowym, czystym olejem.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the instructions carefully before use.
- Place the product on a hard, smooth surface, not on a cloth or other soft surface.
- Always put the product on a stable surface with the handles turned to avoid spilling hot oil when in use.
- Do not put the product on or near a hot stove or in a hot oven.
- Do not touch hot parts. Use the handles and knobs.
- After deep-frying, lift up the basket and wait for a few seconds for the steam pressure to drop.
- Never immerse the power cord, plug or product in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Keep the product under careful supervision when it is used by, or near children.
- Pull out the plug before cleaning and when the product is not in use. Allow the product to cool before cleaning or removing parts.
- Do not use the product if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the product to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- 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 any accessories other than those recommended by the product manufacturer – risk of personal injury.
- Do not use the product without the oil container, without oil, or with too little oil.
- Handle the product carefully when there is hot oil in it.
- Check that the handle is correctly fitted and locked on the basket. See instructions.
- Check before use that the oil container is correctly inserted.
- Never plug in the plug if the oil container is not properly inserted.
- 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.
- Do not allow children to use the product. This product 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 product and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the product. Do not allow children to clean or maintain the product without supervision.
- The product is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- 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 use the product for anything other than the purpose it was designed for.
- Do not use the product outdoors.
- Store the product indoors and protected from moisture, otherwise there is a risk of material damage.
- The product is intended for kitchen and household use, for example in:
  - Staff kitchens in shops, offices and other similar workplaces.
  - Manor houses, agricultural buildings and private homes.
  - Hotel or motel rooms and other similar accommodation.
  - Youth hostels.

**WARNING!**

- **The hot oil can cause serious burn injuries if the product is tipped over or dropped. 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.**
- **The oil in the container stays hot even after the**

**product is switched off. Do not attempt to move the product before it has completely cooled. Always use the handles to lift the oil container.**

## SYMBOLS

	Read the instructions.
	Approved in accordance with the relevant directives.
	Recycle discarded product in accordance with local regulations.
	Warning: Hot surface.

## TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V, 50~60 Hz
Output	1800 W
Power consumption in off mode (in watts rounded to the first decimal place)	0.3 W
Volume	3 L
Temperature range	130-190°C
Cord length	0.8 m
Size	L 410 x W 210 x H 230 mm

## DESCRIPTION

### PARTS

1. Lid
2. Power light
3. Control panel
4. Status light
5. Guides

6. Reset button for overheating protection
7. Handle, casing
8. Deep-fryer basket
9. Handle, deep-fryer basket
10. Oil container
11. Casing

FIG. 1

## FUNCTION

### Temperature control

The temperature dial starts the deep-fryer and sets the required temperature.

### Power light

The power light goes on when the deep-fryer is switched on.

### Status light

The status light goes off during the frying. This indicates that the set temperature is maintained thermostatically.

### Overheating protection with reset

The deep-fryer has overheating protection. If the deep-fryer should for some reason overheat it will switch off automatically to prevent damage. The overheating protection can be reset, after which the deep-fryer can be used again.

## INSTALLATION

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

FIG. 3

3. Push down the guides as far as possible.
4. Fasten the handle on the deep-fryer basket by pressing the parts of the handle together and inserting them in the metal fastener on the basket. Check that the ends of the handle go into the holes in the fastener. Lift up the handle to lock in place.

FIG. 4

**NOTE:**

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

**USE****BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

1. Remove all the packaging material and any stickers from the product.
2. Clean the deep-fryer before using for the first time. The casing, oil container, deep-fryer basket, basket handle, permanent filter and the lid can be washed with hot water and washing-up liquid. 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.**

**HOW TO USE****Filling the oil container**

Fill up with oil to between the Min and Max markings on the inside of the container.

Do not use the deep-fryer with too little, or too much oil in the container. The level of the oil must be between the minimum (2.2 litres) and maximum (3 litres) markings on the inside of the container.

FIG. 5

**IMPORTANT:**

**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.**

**Using solid fat**

1. Solid vegetable fat must be melted in a separate container and carefully poured into the oil container.
2. 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 hardened solid fat in the oil container, this can cause melted fat to splash up through the hard surface.**

**How to melt solid fat in the deep-fryer**

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.

**IMPORTANT:**

**When the temperature is set with the temperature dial the deep-fryer starts automatically and the status light goes off. The status light goes on when the fat/oil in the container has reached the set temperature.**

**Preheating**

1. Check that the level of the oil is between the Min and Max markings on the inside of the container.

- Put the lid on.
- Plug in the plug. The power light goes on.
- Turn the temperature control to the required temperature.
- The status light goes on when the set temperature is reached.

#### **WARNING!**

- **Never plug in the plug if the deep-fryer is not properly assembled and the heating element is not covered with oil.**
- **Never attempt to boil water in the deep-fryer.**
- **Switch off the deep-fryer and pull out the plug when the deep-fryer is not in use.**

#### **Overheating protection**

The appliance is fitted with overheating protection. If the product does not get hot this could be because the overheating protection has tripped.

#### **Resetting the overheating protection**

- Pull out the plug.
- Allow the product and the oil to cool.
- 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.
- Replace the control panel on the product casing and continue deep-frying.

#### **FIG. 6**

#### **Filling and using the deep-fryer basket**

- Put the food in the deep-fryer basket. Do not overfill the deep-fryer basket to more than 2/3rds of the depth of the basket.

Deep-fry small portions for optimum results and shorter cooking times.

- Lower the deep-fryer basket slowly into the container to avoid splashing. Do not put food into hot deep-frying oil.
- Put on the lid and leave it in place during the deep-frying.
- Lift the lid carefully a little, to release the steam, before removing the lid when the deep-frying is ready. Keep your face and hands out of the way when opening the lid, otherwise there is a risk of scalding from the hot oil.
- Turn the temperature dial to MIN and unplug the plug from the power point.
- Lift up the deep-fryer basket with the handle and put it on the hook so that the oil runs out.

#### **FIG. 7**

- When the oil has run off, lift the basket from the container to serve the food.

#### **NOTE:**

- **Always use the deep-fryer basket.**
- **Always keep the lid of when deep-frying.**
- **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.**
- **Put the lid on carefully.**
- **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 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.**
- **Large pieces take longer to cook.**

#### **WARNING!**

- **Never put food in the basket when it is in the oil.**
- **When deep-frying frozen food, remove the basket from the deep-fryer before filling. Residual ice can cause splashing, or make the oil overflow when the food is put into the oil – risk of splashing oil and burn injuries.**
- **The metal parts on the deep-fryer get hot when in use. Do not touch the sides of the deep-fryer when in use.**
- **Pull out the plug and allow the deep-fryer to cool (about two hours) before cleaning and/or putting away. Do not move or carry the deep-fryer with hot oil in the container.**

#### *Cooking time*

The cooking times are approximate and refer to deep-frying with a full basket. The exact times can vary, depending on the amount, personal taste, and the size of the pieces, etc.

Food	Cooking time (minutes)	Temperature
Pommes frites	8 - 10	190°C
Fish fillets	3 - 5	150°C
Chicken strips	6 - 8	170°C
Chicken legs	13 - 20	170°C
Courgettes	3	150°C
Mushrooms	3	150°C
Onion rings	3	150°C
Doughnuts	3 - 5	170°C
Apple rings	4	170°C
Prawns	4 - 6	150°C

#### *Temperature settings*

A lower temperature is generally used for more delicate food (vegetables, fish) and a higher temperature for frozen food, pommes frites and chicken.

#### **Filtering and changing the oil**

##### *Filtering the oil*

1. Pull out the plug and allow the deep-fryer to cool (about two 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.

#### **IMPORTANT:**

**Pull out the plug and allow the deep-fryer to cool (about two hours) before changing the oil, cleaning or putting the deep-fryer away.**

#### **NOTE:**

**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.**

## **MAINTENANCE**

### **CLEANING**

Clean the deep-fryer every time it has been used for best functionality and life span.

- Do not put the control panel, the power cord or plug, in a dishwasher.
- Clean the control panel with a damp cloth.

- The oil container and deep-fryer basket are dishwasher-safe.

### WARNING!

- **Pull out the plug and allow the deep-fryer to cool (about two hours) before cleaning.**
- **Do not immerse the control panel, the power cord or plug, in water or any other liquid – risk of electric shock.**

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Action
The product does not work.	The control panel is not correctly fitted.	Fit the control panel correctly.
	The plug is not properly plugged in.	Plug in the plug.
	The power point is without power.	Reset switch/replace fuse.
	The overheating protection has tripped.	Pull out the plug and allow the product to cool. Remove the control panel and press the thermostat reset button.
Oil runs out from the product.	Too much oil in the oil container.	Pull out the plug and allow the product to cool. Pour out some of the oil.
	Too much food in the deep-fryer basket.	Remove some of the food from the basket.
	The oil is foaming because it has been used too many times.	Pull out the plug and allow the product to cool. Empty the oil container, wash and dry it, and fill with new oil.
The food is soft or tastes greasy.	The oil is not hot enough.	Turn the temperature control to a suitable temperature for the actual food.
	Too much food in the deep-fryer basket.	Remove some of the food from the basket.
The food is not fully cooked.	The pieces are too big.	Cut the food into smaller pieces.
	The cooking time is too short.	Continue deep-frying and monitor the process.
	The oil is too hot.	Reduce the temperature of the oil so that the food becomes well done.
The oil foams, or smokes.	The oil has been used too many times.	Pull out the plug and allow the product to cool. Empty the oil container, wash and dry it, and fill with new oil.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
- Das Produkt nur auf einer festen und gerade Oberfläche aufstellen, nicht auf Stoff oder anderem weichem Material.
- Das Produkt stets auf einer stabilen Unterlage aufstellen und den Griff so ausrichten, dass bei der Verwendung ein Verspritzen von heißem Öl vermieden wird.
- Das Produkt nicht auf oder in der Nähe eines warmen Ofens oder Herdes aufstellen.
- Heiße Teile nicht berühren. Griff und Tasten verwenden.
- Nach beendetem Frittieren den Korb hochnehmen, und ein paar Sekunden warten, sodass der Dampfdruck absinken kann.
- Kabel, Stecker und Produkt nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen – es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Das Produkt nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Vor der Reinigung und in Zeiten, in denen das Produkt nicht genutzt wird, den Stecker ziehen. Das Produkt abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird oder Teile ausgetauscht werden.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Kontrolle, Reparaturen und Einstellungen des Produkts durch eine zugelassene Servicewerkstatt ausführen lassen.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nur das empfohlene oder vom Hersteller verkaufte Zubehör verwenden – es besteht Verletzungsgefahr.
- Produkt weder ohne Ölbehälter noch ohne oder mit zu wenig Öl verwenden.
- Das Produkt vorsichtig handhaben, wenn es mit heißem Öl gefüllt ist.

- Überprüfen, ob der Griff am Korb korrekt montiert und gesichert ist. Siehe Montageanleitung.
- Vor der Verwendung überprüfen, ob der Ölbehälter ordnungsgemäß montiert ist.
- Niemals den Stecker anschließen, wenn der Ölbehälter nicht korrekt montiert ist.
- Niemals zu viel Öl in den Behälter füllen. Der Ölstand muss sich zwischen den Mindest- und Maximalmarken auf der Innenseite des Behälters befinden.
- Niemals feuchte Lebensmittel oder Lebensmittel, auf denen sich Eiskristalle befinden, in das heiße Öl geben.
- Das Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Dieses Produkt darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Das Produkt ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen.
- Das Produkt ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung geschaltet zu werden.
- Der abnehmbare Ölbehälter kann zur Reinigung in Wasser eingetaucht werden, er muss jedoch vor der erneuten Verwendung sorgfältig abgetrocknet werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Produkt nicht im Freien und geschützt vor Feuchtigkeit aufbewahren, anderenfalls besteht die Gefahr einer Beschädigung.

- Das Produkt ist für Anwendungen in der Küche und im Haushalt vorgesehen, z. B. in:
  - Personalküche in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen
  - Wohnungen, Einfamilienhäusern, Ferienhäusern und anderen Immobilien
  - Hotel- und Motelräumen und anderen wohnungsähnlichen Räumen.
  - Jugendherbergen.

#### WARNUNG!

- **Das heiße Öl kann schwere Verbrennungen verursachen, wenn das Produkt umstürzt oder fällt. Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen. Darauf achten, dass keine Stolpergefahr entsteht.**
- **Das Öl im Behälter ist auch nach Abschalten des Produkts heiß. Produkt nicht umzustellen versuchen, solange es nicht vollständig abgekühlt ist. Zum Anheben des Ölbehälters stets den Griff verwenden.**

#### SYMBOLE

	Die Bedienungsanleitung lesen.
	Zulassung gemäß den geltenden Vorschriften/Verordnungen.
	Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.
	Warnung! Heiße Oberflächen.

#### TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V, 50~60 Hz
Leistung	1800 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (in Watt auf die erste Dezimalstelle gerundet)	0,3 W
Fassungsvermögen	3 l
Temperaturbereich	130–190 °C
Kabellänge	0,8 m
Maße	L 410 × B 210 × H 230 mm

#### BESCHREIBUNG

##### TEILE

1. Deckel
2. Spannungsanzeigeleuchte
3. Bedienfeld
4. Bereitschaftsleuchte
5. Führungen
6. Resetschalter für Überhitzungsschutz
7. Griff, Gehäuse
8. Frittierkorb
9. Griff, Frittierkorb
10. Ölbehälter
11. Gehäuse

ABB. 1

## FUNKTIONEN

### Temperatursteuerung

Der Temperatur-Drehknopf schaltet die Fritteuse ein in der gewünschten Temperatur.

### Spannungsanzeigeleuchte

Die Spannungsanzeigeleuchte leuchtet, solange die Fritteuse in Betrieb ist.

### Bereitschaftsleuchte

Während des Frittierens erlischt die Bereitschaftsleuchte. Dies zeigt an, dass die eingestellte Temperatur mithilfe der Thermostatsteuerung beibehalten wird.

### Überhitzungsschutz mit Reset

Die Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls die Fritteuse überhitzt, wird sie zur Schadenvermeidung automatisch abgeschaltet. Der Überhitzungsschutz lässt sich resetten, und anschließend kann die Fritteuse weiter verwendet werden.

## MONTAGE

1. Ölbehälter in das Gehäuse einsetzen.

### ABB. 2

2. Die Führungen an der Bedieneinheit an den Schienen des Metallgehäuses ausrichten.
  1. Führungsschienen
  2. Führungen

### ABB. 3

3. Die Führungen so weit wie möglich einschieben.
4. Griff am Frittierkorb anbringen, indem seine Teile zusammengedrückt und in die metallene Befestigung am Korb eingeführt werden. Die Griffendstücke müssen in die Löcher der Befestigung passen. Griff anheben und damit einrasten.

### ABB. 4

## ACHTUNG!

**Die Fritteuse hat einen Sicherheitsschalter, der ein Einschalten unterbindet, wenn die Bedieneinheit nicht ordnungsgemäß in die Schienen des Gehäuses eingeführt ist.**

## BEDIENUNG

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Sämtliches Verpackungsmaterial samt etwaiger Klebereste und ähnlicher Rückstände vom Produkt entfernen.
2. Fritteuse vor der ersten Verwendung reinigen. Gehäuse, Ölbehälter, Frittierkorb, Griff des Frittierkorbs, Dauerfilter und Deckel können mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel abgewaschen werden. Vor der Verwendung gründlich abtrocknen.

## WARNUNG!

**Weder die Bedieneinheit noch Kabel oder Stecker in Wasser oder in andere Flüssigkeit eintauchen – es besteht die Gefahr eines Stromschlags.**

## VERWENDUNG

### Befüllen des Ölbehälters

Den Ölbehälter so befüllen, dass sich der Ölstand zwischen den Mindest- und Maximalmarken auf der Innenseite des Behälters befindet.

Fritteuse weder mit zu wenig noch mit zu viel Öl im Behälter verwenden. Der Ölstand muss sich zwischen den Mindest- (2,2 l) und Maximalmarken (3,0 l) auf der Innenseite des Behälters befinden.

### ABB. 5

## WICHTIG!

**Es lassen sich verschiedene Pflanzenöle verwenden. Nicht zu verwenden sind Olivenöl, Margarine, Butter, Talg, Schmalz und Ähnliches. Unter keinen Umständen unterschiedliche Arten von Öl und Fett oder altes und neues Öl vermengen.**

### Verwendung von festem Fett

1. Festes Pflanzenfett muss in einem separaten Topf geschmolzen und sehr vorsichtig in den Ölbehälter umgefüllt werden.
2. Bereits verwendetes Pflanzenfett, das im Ölbehälter erstarrt ist, ist zu entfernen und in einem separaten Topf zu schmelzen, bevor es erneut verwendet wird.

### WARNUNG!

- **Unter keinen Umständen versuchen, erstarrtes festes Fett im Ölbehälter zu schmelzen, da die Gefahr besteht, dass bereits geschmolzenes Fett durch die noch erstarrte Oberfläche spritzt.**

### Schmelzen von festem Fett in der Fritteuse

1. Fett auf Raumtemperatur erwärmen. Bei kaltem Fett ist die Gefahr von Spritzern größer.
2. In das Fett mit der Gabel einige Löcher stechen.
3. Der Deckel muss ordnungsgemäß geschlossen sein, während das Fett schmilzt.

### WICHTIG!

**Wenn die Temperatur mit dem Temperatur-Drehschalter eingestellt wird, schaltet sich die Fritteuse automatisch ein. Die Bereitschaftsleuchte erlischt. Die Bereitschaftsleuchte leuchtet auf, wenn das Fett/Öl im Behälter die eingestellte Temperatur erreicht hat.**

### Vorwärmen

1. Der Ölstand muss sich zwischen den Mindest- und Maximalmarken auf der Innenseite des Behälters befinden.
2. Deckel auflegen.
3. Stecker anschließen. Die Spannungsanzeigeleuchte leuchtet auf.
4. Den Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur stellen.

5. Die Bereitschaftsleuchte leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

### WARNUNG!

- **Unter keinen Umständen den Stecker anschließen, solange die Fritteuse noch nicht vollständig korrekt montiert und das Heizelement mit Öl bedeckt ist.**
- **Unter keinen Umständen darf die Fritteuse zum Kochen von Wasser verwendet werden.**
- **Fritteuse abschalten und den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.**

### Überhitzungsschutz

Das Produkt ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Produkt nicht aufheizt, kann es daran liegen, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst ist.

### Resetten des Überhitzungsschutzes

1. Stecker ziehen.
2. Produkt und Öl vollständig abkühlen lassen.
3. Wenn das Öl vollständig abgekühlt ist, Bedieneinheit herausziehen, und mit einem Stift oder Ähnlichem den Schalter zum Resetten des Thermostats drücken, der sich an der Innenseite der Bedieneinheit befindet.
4. Bedieneinheit wieder einsetzen, und mit dem Frittieren fortfahren.

### ABB. 6

### Befüllen und Verwenden des Frittierkorbs

1. Frittiergut in den Frittierkorb einlegen. Der Frittierkorb darf maximal bis zu zwei Dritteln seiner Höhe befüllt werden. Bessere Ergebnisse in kürzerer Zubereitungszeit erhält man bei kleineren Mengen.

2. Zum Vermeiden von Spritzern Frittierkorb vorsichtig in den Behälter einsetzen. Keinesfalls Frittiergut in das heiße Frittieröl fallen lassen.
3. Deckel aufsetzen und während des Frittiervorgangs nicht abnehmen.
4. Nach erfolgtem Frittieren Deckel zuerst leicht anheben, damit der Dampf entweichen kann, und danach ganz abnehmen. Beim Abnehmen des Deckels Gesicht und Hände fernhalten, da durch den Dampf Verbrühungsgefahr besteht.
5. Temperatur-Dreheswitcher in Stellung „MIN“ drehen, und Stecker aus der Steckdose ziehen.
6. Frittierkorb am Griff herausnehmen und zum Abrinnen des Öls in den Haken setzen.

#### ABB. 7

7. Nach Abrinnen des Öls kann der Korb aus dem Behälter genommen und das Frittiergut angerichtet oder serviert werden.

#### ACHTUNG!

- **Zum Frittieren stets den Frittierkorb verwenden.**
- **Während des Frittierens stets den Deckel aufgelegt lassen.**
- **Frittierkorb stets langsam in das heiße Öl absenken. Wenn der Frittierkorb zu schnell eingelassen wird, besteht die Gefahr von Spritzern oder eines Überlaufens des Öls.**
- **Deckel vorsichtig auflegen.**
- **Während des Frittierens dringt am Rand des Deckels Dampf hervor.**
- **Während des Frittiervorgangs ausreichende Entfernung zur Fritteuse halten.**
- **Nicht altes und neues Öl vermengen.**
- **Wenn das Öl sich zu verdunkeln beginnt, beim Aufheizen schäumt, wenn es ranzig riecht oder schmeckt oder wenn es zähflüssig wird, muss das Öl gewechselt werden.**

- **Das Frittiergut muss trocken sein.**
- **Vor dem Frittieren gegebenenfalls loses Eis vom Frittiergut entfernen.**
- **Für das beste Ergebnis das Frittiergut in gleichmäßig große Stücke unterteilen.**
- **Das Frittieren größerer Stücke dauert länger.**

#### WARNUNG!

- **Niemals Frittiergut in den Frittierkorb geben, wenn dieser in das Öl abgesenkt ist.**
- **Zum Frittieren gefrorenen Frittierguts den Frittierkorb vor dem Befüllen aus der Fritteuse nehmen. Verbliebenes Eis kann zu Spritzern oder zu einem Überlaufen des Öls führen, wenn das Frittiergut in das Öl abgesenkt wird – Ölspritzer bergen die Gefahr von Verbrennungen.**
- **Die Metallteile der Fritteuse werden während der Verwendung heiß. Während der Verwendung nicht die Seiten der Fritteuse berühren.**
- **Stecker ziehen und Fritteuse vollständig abkühlen lassen (etwa zwei Stunden), bevor sie gereinigt oder eingelagert wird. Wenn sich im Behälter heißes Öl befindet, Fritteuse unter keinen Umständen umsetzen oder tragen.**

#### Zubereitungsdauer

Die nachstehenden Angaben zur Zubereitungsdauer beziehen sich auf einen gefüllten Korb und sind als Richtwerte zu verstehen. Die genaue Zubereitungsdauer hängt von der Menge, der persönlichen Vorliebe, der Größe der Stücke usw. ab.

Lebensmittel	Zubereitungs- dauer (Minuten)	Temperatur
Pommes frites	8–10	190 °C
Fischfilets	3–5	150 °C
Hühnchen- streifen	6–8	170 °C
Hühnerbeine	13–20	170 °C
Zucchini	3	150 °C
Pilze	3	150 °C
Zwiebelringe	3	150 °C
Spritzgebäck	3–5	170 °C
Apfelringe	4	170 °C
Krabben	4–6	150 °C

### Temperatureinstellungen

Allgemein wird für empfindlichere Lebensmittel (Gemüse, Fisch) eine niedrigere Temperatur und für gefrorene Lebensmittel (Tiefkühlware, Pommes frites und Hühnchen) eine höhere verwendet.

### Filtern und Wechseln des Öls

#### Filtern des Öls

1. Stecker ziehen und Fritteuse vollständig abkühlen lassen (etwa zwei Stunden). Öl aus dem Behälter in ein anderes Gefäß oder in eine Flasche umfüllen.
2. Ölbehälter und Frittierkorb spülen und abtrocknen.
3. Öl durch ein Sieb oder einen Papierfilter wieder in den Ölbehälter gießen.

### WICHTIG!

**Stecker ziehen und Fritteuse vollständig abkühlen lassen (etwa zwei Stunden), bevor sie gereinigt oder eingelagert wird.**

### ACHTUNG!

**Das Öl muss nicht nach jeder Verwendung gewechselt werden. In der Regel verunreinigt das Öl schneller, wenn Lebensmittel mit hohem Proteingehalt (Geflügel, anderes Fleisch, Fisch) frittiert werden. Wenn das Öl meist zum Frittieren von Kartoffeln verwendet und nach jeder Verwendung gefiltert wird, kann es 8- bis 10-mal verwendet werden. Die maximale Verwendungsdauer des Öls sollte 6 Monate nicht überschreiten.**

### PFLEGE

#### REINIGUNG

Für die beste Funktion und eine lange Lebensdauer Fritteuse nach jeder Verwendung reinigen.

- Weder die Bedieneinheit noch Kabel oder Stecker im Geschirrspüler reinigen.
- Die Bedieneinheit lediglich mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Der Ölbehälter und der Frittierkorb können im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden.

### WARNUNG!

- **Stecker ziehen und Fritteuse vollständig abkühlen lassen (etwa zwei Stunden), bevor sie gereinigt wird.**
- **Weder die Bedieneinheit noch Kabel oder Stecker in Wasser oder in andere Flüssigkeit eintauchen – es besteht die Gefahr eines Stromschlags.**

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Produkt funktioniert nicht.	Bedieneinheit ist nicht korrekt montiert.	Bedieneinheit korrekt montieren.
	Stecker ist nicht korrekt angeschlossen.	Stecker anschließen.
	Steckdose ist nicht unter Spannung.	Schalter resetten, oder Sicherung auswechseln.
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Stecker ziehen, und Produkt vollständig abkühlen lassen. Bedieneinheit herausnehmen, und Schalter zum Resetten des Thermostats drücken.
Es rinnt Öl aus dem Produkt.	Zu viel Öl im Behälter.	Stecker ziehen, und Produkt vollständig abkühlen lassen. Einen Teil des Öls abgießen.
	Zu viel Frittiergut in den Frittierkorb eingelegt.	Einen Teil des Frittierguts aus dem Korb nehmen.
	Öl schäumt wegen zu häufiger Verwendung.	Stecker ziehen, und Produkt vollständig abkühlen lassen. Ölbehälter entleeren, spülen und abtrocknen, mit neuem sauberem Öl befüllen.
Frittiergut ist zu weich oder schmeckt fettig.	Öl ist nicht ausreichend warm.	Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur für das jeweilige Frittiergut drehen.
	Zu viel Frittiergut in den Frittierkorb eingelegt.	Einen Teil des Frittierguts aus dem Korb nehmen.
Frittiergut ist nicht gar.	Zu große Stücke.	Frittiergut in kleinere Stücke schneiden.
	Zu kurze Zubereitungsdauer.	Weiterfrittieren und genau überwachen.
	Zu hohe Öltemperatur.	Öltemperatur verringern, sodass das Frittiergut vollständig durchgegart wird.
Öl schäumt oder raucht.	Öl wurde zu häufig verwendet.	Stecker ziehen, und Produkt vollständig abkühlen lassen. Ölbehälter entleeren, spülen und abtrocknen, mit neuem sauberem Öl befüllen.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Aseta tuote vain kovalle, sileälle pinnalle, ei liinalle tai muulle pehmeälle pinnalle.
- Aseta tuote aina tukevalle alustalle siten, että kahvat osoittavat ylöspäin, jotta kuumaa öljyä ei pääse valumaan käytön aikana.
- Älä aseta tuotetta kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Älä koske kuumiin osiin. Käytä kahvoja ja nuppeja.
- Nosta friteerauksen jälkeen kori ylös ja odota muutama sekunti, että höyrynpaine laskee.
- Älä koskaan upota johtoa, pistotulppaa tai tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen - sähköiskun vaara.
- Valvo tuotetta huolellisesti, kun lapset käyttävät sitä tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja kun tuotetta ei käytetä. Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistusta ja ennen osien irrotusta.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti tai jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut. Vie tuote valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä käytä muita kuin tuotteen valmistajan suosittelemia lisävarusteita - Henkilövahinkojen vaara.
- Älä käytä tuotetta ilman öljysäiliötä, ilman öljyä tai liian vähällä öljyllä.
- Käsittele tuotetta varoen, kun se sisältää kuumaa öljyä.
- Tarkista, että kahvat on asennettu oikein ja lukittu koriin. Katso asennusohjeet.
- Tarkista ennen käyttöä, että öljysäiliö on asennettu oikein.
- Älä koskaan kytke pistotulppaa, ellei öljysäiliö ole kunnolla paikallaan.

- Älä koskaan täytä säiliöön liikaa öljyllä. Öljytason on oltava säiliön sisäpuolella olevien minimi- ja maksimimerkintöjen välissä.
- Älä koskaan laita märkiä tai jäisiä elintarvikkeita kuumaan öljyyn.
- Älä anna lasten käyttää tuotetta. Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta valvomatta.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Irrotettava öljysäiliö voidaan upottaa veteen puhdistusta varten, mutta se on pyyhittävä huolellisesti

kuivaksi ennen käyttöä, muuten on olemassa sähkötapaturman vaara.

- Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Älä käytä tuotetta ulkona.
- Säilytä tuotetta sisätiloissa ja kosteudelta suojattuna, muutoin on olemassa omaisuusvahinkojen vaara.
- Tuote on tarkoitettu keittiö- ja kotitalouskäyttöön, kuten:
  - Henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistoissa ja vastaavissa työpaikoissa.
  - Kartanot, maatilat ja yksityiskodit.
  - Hotelli- tai motellihuoneet ja muut asuinympäristöt.
  - Retkeilymajat.

#### **VAROITUS!**

- **Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja, jos tuote kaatuu tai putoaa. Johto ei saa roikkua pöydän tai penkin reunan yli eikä aiheuttaa kompastumisvaaraa.**

- **Säiliössä oleva öljy on kuumaa myös sen jälkeen, kun tuote on sammutettu. Älä koskaan yritä siirtää tuotetta ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan. Käytä aina kahvoja öljysäiliön nostamiseen.**

## SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.
	Varoitus! Kuuma pinta.

## TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V, 50~60 Hz
Teho	1800 W
Virrankulutus poissaolotilassa (wattina ympyrättyinä ensimmäiseen desimaaliin)	0,3 W
Tilavuus	3 L
Lämpötila-alue	130-190°C
Johdon pituus	0,8 m
Mitat	P 410 x L 210 x K 230 mm

## KUVAUS

### OSAT

1. *Kansi*
2. *Virran merkkivalo*
3. *Ohjauspaneeli*

4. *Valmis-merkkivalo*
5. *Ohjaimet*
6. *Ylikuumenemissuojan palautuspainike*
7. *Kahva, kotelo*
8. *Friteerauskori*
9. *Kahva, friteerauskori*
10. *Öljysäiliö*
11. *Kotelo*

### KUVA 1

## TOIMINTA

### Lämpötilan säätö

Lämpötilan säädin käynnistää friteerauskeittimen ja asettaa halutun lämpötilan.

### Virran merkkivalo

Virran merkkivalo palaa, kun friteerauskeitin on käynnissä.

### Valmis-merkkivalo

Friteerausuksen aikana valmis-merkkivalo sammuu. Tämä osoittaa, että asetettu lämpötila pidetään yllä termostaattisäädöllä.

### Ylikuumenemissuoja palautuksella

Friteerauskeittimessä on ylikuumenemissuoja. Jos se ylikuumentuu jostain syystä, se sammutetaan automaattisesti vahingoittumisen estämiseksi. Ylikuumenemissuoja voidaan palauttaa, minkä jälkeen friteerauskeitintä voi taas käyttää.

## ASENNUS

1. Aseta öljysäiliö koteloon.

### KUVA 2

2. Sovita ohjauspaneelin ohjaimet metallikotelon kiskoja vasten.
  1. *Ohjauskiskot*
  2. *Ohjaimet*

### KUVA 3

3. Laske ohjaimet mahdollisimman alas.
4. Kiinnitä kahva friteerauskoriin painamalla kahvan osat yhteen ja asettamalla ne korissa olevaan metallikannattimeen. Varmista, että kahvan päät menevät kannattimessa oleviin reikiin. Nosta kahvaa ylöspäin lukitaksesi sen paikalleen.

#### KUVA 4

#### HUOM!

**Friteerauskeittimessä on turvakytkin, joka estää sen käynnistymisen, ellei ohjauspaneelia ole asennettu oikein kotelon kiskoihin.**

## KÄYTTÖ

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista tuotteesta kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat tai vastaavat.
2. Puhdista friteerauskeitin ennen ensimmäistä käyttöä. Kotelo, öljysäiliö, friteerauskori, friteerauskorin kahva, kestosuodatin ja kansi voidaan pestä kuumalla vedellä ja pesuaineella. Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.

#### VAROITUS!

**Älä upota ohjauspaneelia, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen - Sähköiskun vaara.**

## KÄYTTÖ

### Öljysäiliön täyttäminen

Täytä öljysäiliö säiliön sisäpuolella olevien minimi- ja maksimimerkkien väliin.

Älä käytä friteerauskeitintä niin, että säiliössä on liian vähän tai liikaa öljyä. Öljytason on oltava säiliön sisäpuolella olevien minimi- (2,2 litraa) ja maksimimerkkintöjen (3 litraa) välissä.

#### KUVA 5

#### TÄRKEÄÄ!

**Erilaisia kasviöljyjä voidaan käyttää. ÄLÄ käytä oliiviöljyä, margariinia, voita, talia, silavaa tai vastaavaa. Älä koskaan sekoita erityyppisiä öljyjä tai rasvoja äläkä vanhaa ja uutta öljyä.**

#### Kiinteän rasvan käyttö

1. Kiinteä kasvirasva on sulatettava erillisessä astiassa ja kaadettava hyvin varovasti öljysäiliöön.
2. Aiemmin käytetty kiinteä kasvirasva, joka on jähmettynyt öljysäiliöön, on poistettava öljysäiliöstä ja sulatettava erillisessä astiassa ennen uutta käyttöä.

#### VAROITUS!

- **Älä koskaan yritä sulattaa jähmettynyttä kiinteää rasvaa öljysäiliössä, sillä tällöin sula rasva voi roiskua ylös jähmettyneen pinnan läpi.**

#### Kiinteän rasvan sulattaminen friteerauskeittimessä

1. Anna rasvan lämmetä huoneenlämpöiseksi. Jos rasva on kylmää, roiskumisen vaara on suurempi.
2. Pistele rasvaan haarukalla muutama reikä.
3. Varmista, että kansi on tiiviisti kiinni, kun rasva sulaa.

#### TÄRKEÄÄ!

**Kun lämpötila on asetettu lämpötilan säätimellä, friteerauskeitin käynnistyy automaattisesti ja valmis-merkkivalo sammuu. Valmis-merkkivalo syttyy, kun säiliössä oleva rasva/öljy on saavuttanut asetetun lämpötilan.**

#### Esilämmitys

1. Tarkista, että öljytaso on säiliön sisäpuolella olevien minimi- ja maksimimerkkintöjen välissä.

2. Sulje kansi.
3. Kytke pistotulppa. Virran merkkivalo syttyy.
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan.
5. Valmis-merkkivalo syttyy, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

#### **VAROITUS!**

- **Älä koskaan kytke pistotulppaa, jos friteerauskeitin ei ole täysin oikein koottu ja lämmityselementti ei ole öljyn peitossa.**
- **Älä koskaan yritä keittää vettä friteerauskeittimessä.**
- **Sammuta friteerauskeitin ja irrota pistotulppa, kun friteerauskeitin ei ole käytössä.**

#### ***Ylikuumenemissuoja***

Tuotteessa on ylikuumenemissuoja. Jos tuote ei lämpene, ylikuumenemissuoja on saattanut lauetta.

#### ***Ylikuumenemissuojan palauttaminen***

1. Irrota pistotulppa.
2. Anna tuotteen ja öljyn jäähtyä kokonaan.
3. Kun öljy on jäähtynyt täysin, nosta ohjauspaneeli ylös ja paina kynällä tai vastaavalla työkalulla termostaatin nollauspainiketta, joka sijaitsee ohjauspaneelin sisäpuolella.
4. Aseta ohjauspaneeli takaisin tuotteen koteloon ja jatka friteeraamista.

#### **KUVA 6**

#### **Friteerauskorin täyttäminen ja käyttö**

1. Aseta elintarvikkeet friteerauskoriin. Älä täytä friteerauskorin yli 2/3 korin syvyydestä. Friteeraa pienempiä annoksia optimaalisen tuloksen ja lyhyemmän kypsennysajan saavuttamiseksi.

2. Laske friteerauskori varovasti säiliöön roiskumisen välttämiseksi. Älä pudota elintarvikkeita kuumaan öljyyn.
3. Sulje kansi ja jätä se kiinni friteerauksen ajaksi.
4. Kun kypsennys on valmis, nosta kantta varovasti höyryn vapauttamiseksi, ennen kuin poistat kannen kokonaan. Pidä kasvat ja kädet kaukana, kun avaat kannen, sillä muuten on olemassa kuuman höyryn aiheuttama palovammavaara.
5. Käännä lämpötilan säädin asentoon "MIN" ja irrota pistotulppa.
6. Nosta friteerauskori kahvasta ja aseta se koukkuun öljyn valuttamiseksi.

#### **KUVA 7**

7. Kun öljy on valunut, kori voidaan nostaa säiliöstä ja ruoka voidaan tarjoilla.

#### **HUOM!**

- **Käytä friteeraukseen aina friteerauskorin.**
- **Pidä kansi aina kiinni friteerauksen aikana.**
- **Laske friteerauskori hitaasti kuumaan öljyyn. Jos friteerauskori lasketaan liian nopeasti alas, on vaarana, että öljy roiskuu tai valuu yli.**
- **Laita kansi varovasti kiinni.**
- **Friteerauksen aikana höyryä karkaa kannen reunojen alta.**
- **Älä seiso liian lähellä friteerauskeitintä friteerauksen aikana.**
- **Älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä.**
- **Vaihda öljy, jos se tummuu, vaahtooa kuumennettaessa, haisee tai maistuu härskiintyneeltä tai muuttuu siirappimaiseksi.**
- **Tarkista, että friteerattava elintarvike on kuivaa.**
- **Poista irtojäät pakastetuista elintarvikkeista ennen friteerausta.**

- Parhaiden tulosten saavuttamiseksi elintarvike kannattaa jakaa yhtä suuriin paloihin.
- Suurempien palojen kypsyminen kestää kauemmin.

#### VAROITUS!

- Älä koskaan laita friteerauskoriin elintarvikkeita, kun se on öljyssä.
- Kun friteeraat pakastettuja elintarvikkeita, ota friteerauskori friteerauskeittimestä ennen täyttämistä. Jää voi aiheuttaa öljyn roiskumista tai tulvimista, kun elintarvike upotetaan öljyyn - Palovammoja aiheuttavien öljyroiskeiden vaara.
- Friteerauskeittimen metalliosat kuumenevat käytön aikana. Älä koske friteerauskeittimen sivuihin käytön aikana.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kokonaan (noin kaksi tuntia) ennen puhdistamista ja/tai varastointia. Älä koskaan siirrä tai kannaa friteerauskeitintä niin, että säiliössä on kuumaa öljyä.

#### Kypsennysaika

Alla olevat kypsennysajat ovat suuntaa-antavia, ja ne ilmaisevat, kuinka kauan täyden korin friteeraaminen kestää. Tarkka kypsennysaika voi vaihdella määrän, oman maun, palojen koon jne. mukaan.

Elintarvike	Kypsennysaika (minuuttia)	Lämpötila
Ranskalaiset perunat	8 - 10	190 °C
Kalafileet	3 - 5	150 °C
Broilerinsui-kaleet	6 - 8	170 °C
Broilerin koipireidet	13 - 20	170 °C
Kesäkurpitsa	3	150 °C

Sienet	3	150 °C
Sipulirenkaat	3	150 °C
Munkit	3 - 5	170 °C
Omenarenkaat	4	170 °C
Katkaravut	4 - 6	150 °C

#### Lämpötila-asetukset

Herkille elintarvikkeille (vihannekset, kala) käytetään yleensä alhaisempia lämpötiloja ja pakastetuille elintarvikkeille, ranskalaisille perunoille ja kanalle korkeampia lämpötiloja.

#### Öljyn suodatus ja vaihto

##### Öljyn suodatus

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kokonaan (noin kaksi tuntia). Kaada öljy öljysäiliöstä toiseen astiaan tai pulloon.
2. Pese ja kuivaa öljysäiliö ja friteerauskori.
3. Kaada öljy takaisin astiaan siivilän tai paperisuodattimen läpi.

#### TÄRKEÄÄ!

**Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kokonaan (noin kaksi tuntia) ennen öljyn vaihtamista, ennen keittimen puhdistamista ja ennen friteerauskeittimen varastointia.**

#### HUOM!

**Öljyä ei tarvitse vaihtaa jokaisen käytön jälkeen. Öljy likaantuu yleensä nopeasti, kun paistetaan runsaasti proteiinia sisältäviä elintarvikkeita, kuten siipikarjaa, lihaa tai kalaa. Jos öljyä käytetään pääasiassa perunoiden paistamiseen ja se suodatetaan jokaisen käyttökerran jälkeen, sitä voidaan käyttää jopa 8-10 kertaa. Älä käytä samaa öljyä yli 6 kuukautta.**

## KUNNOSSAPITO

### PUHDISTUS

Puhdista friteerauskeitin jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta se toimisi parhaalla mahdollisella tavalla ja olisi pitkäikäinen.

- Älä pese ohjauspaneelia, johtoa tai pistotulppaa astianpesukoneessa.
- Puhdista ohjauspaneeli vain kostealla liinalla.

- Öljysäiliö ja friteerauskori voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa.

### VAROITUS!

- **Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kokonaan (noin kaksi tuntia) ennen puhdistamista.**
- **Älä upota ohjauspaneelia, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen - Sähköiskun vaara.**

## VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tuote ei toimi.	Ohjauspaneelia ei ole asennettu oikein.	Asenna ohjauspaneeli oikein.
	Pistotulppaa ei ole asetettu oikein.	Kytke pistotulppa.
	Pistorasia ei ole jännitteellinen.	Palauta katkaisija/vaihda sulake.
	Ylikuumenemissuoja on laennut.	Vedä pistotulppa ulos ja anna tuotteen jäähtyä kokonaan. Irrota ohjauspaneeli ja paina termostaatin palautuspainiketta.
Tuotteesta valuu öljyä.	Öljysäiliössä on liikaa öljyä.	Vedä pistotulppa ulos ja anna tuotteen jäähtyä kokonaan. Kaada osa öljystä pois.
	Liian paljon elintarvikkeita friteerauskorissa.	Poista osa elintarvikkeista.
	Öljy vaahtoo, koska sitä on käytetty liian monta kertaa.	Vedä pistotulppa ulos ja anna tuotteen jäähtyä kokonaan. Tyhjennä öljysäiliö, pese ja kuivaa se ja täytä se puhtaalla, tuoreella öljyllä.
Elintarvike on löysää tai maistuu rasvaiselta.	Öljy ei ole tarpeeksi kuumaa.	Käännä lämpötilavalitsin elintarvikkeelle sopivaan lämpötilaan.
	Liian paljon elintarvikkeita friteerauskorissa.	Poista osa elintarvikkeista.
Elintarvike ei ole kypsä.	Liian suuret palat.	Leikkaa pienemmiksi paloiksi.
	Liian lyhyt kypsennysaika.	Jatka paistamista ja seuraa prosessia.
	Öljyn lämpötila liian korkea.	Laske öljyn lämpötilaa, jotta elintarvike ehtii kypsyä.
Öljy vaahtoo tai savuaa.	Öljyä on käytetty liian monta kertaa.	Vedä pistotulppa ulos ja anna tuotteen jäähtyä kokonaan. Tyhjennä öljysäiliö, pese ja kuivaa se ja täytä se puhtaalla, tuoreella öljyllä.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant la mise en service.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface dure et lisse, et non sur un chiffon ou autre surface souple.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, en tournant les poignées de façon à éviter le déversement d'huile chaude pendant l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un cuisinière chaude ou dans un four chaud.
- Ne touchez pas les parties chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Une fois la friture terminée, soulevez le panier et attendez quelques secondes que la pression de vapeur retombe.
- N'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide : risque de choc électrique.
- Surveillez attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'enlever des éléments.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement, ou si le cordon ou la fiche est endommagé. Pour faire réviser, réparer ou régler l'appareil, apportez-le chez un prestataire agréé.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord des tables ou des plans de travail, ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil : risque de blessures corporelles.
- N'utilisez pas l'appareil sans bac à huile, sans huile ou avec trop peu d'huile.





- Manipulez l'appareil avec précaution lorsqu'il contient de l'huile chaude.
- Vérifiez que les poignées sont correctement installées et verrouillées sur le panier. Voir les instructions d'installation.
- Avant l'utilisation, vérifiez que le bac à huile est correctement installé.
- Ne branchez jamais l'appareil si le bac à huile n'est pas correctement installé.
- Ne remplissez jamais trop le bac à huile. Le niveau d'huile doit se situer entre les repères minimum et maximum indiqués à l'intérieur du bac.
- Ne placez jamais d'aliments humides ou contenant des cristaux de glace dans l'huile chaude.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de leur indiquer comment utiliser l'appareil en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à l'utilisation. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie extérieure ou une télécommande.
- Le bac à huile amovible peut être immergé dans l'eau pour être nettoyé, mais il doit être soigneusement essuyé avant d'être réutilisé, sinon il y a un risque d'accident électrique.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Rangez l'appareil à l'intérieur et à l'abri de l'humidité, sinon il y a un risque de dommages matériels.

- L'appareil est prévu pour être utilisé en cuisine et dans le cadre ménager, notamment dans :
  - Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et lieux de travail similaires.
  - Les manoirs, propriétés agricoles et logements privés.
  - Les chambres d'hôtel ou de motel, et autres environnements résidentiels.
  - Les auberges de jeunesse.

**ATTENTION !**

- **L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures si l'appareil se renverse ou tombe. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou faire courir un risque de trébuchement.**
- **L'huile contenue dans le bac est chaude même après l'arrêt de l'appareil. N'essayez jamais de déplacer l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi. Utilisez toujours les poignées**

**pour soulever le bac à huile.****PICTOGRAMMES**

	Lisez le mode d'emploi.
	Conforme aux directives et règlements en vigueur.
	Les appareils en fin de vie doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.
	Attention ! Surface chaude.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Tension nominale	230 V, 50~60 Hz
Puissance	1800 W
Consommation électrique en mode éteint (en watts arrondis à la première décimale)	0,3 W
Contenance	3 L
Plage de température	130 à 190 °C
Longueur du cordon d'alimentation	0,8 m
Dimensions	410 (long.) x 210 (larg.) x 230 mm (haut.)

**DESCRIPTION****ÉLÉMENTS**

1. *Couvercle*
2. *Voyant indicateur de tension*
3. *Panneau de réglage*
4. *Voyant « Prêt »*

5. Guides
6. Bouton de réarmement de la protection contre la surchauffe
7. Poignée, enveloppe
8. Panier à friture
9. Poignée, panier à friture
10. Bac à huile
11. Enveloppe

FIG. 1

## FONCTION

### Réglage de la température

Le bouton de température permet de mettre la friteuse en marche et de régler la température.

### Voyant indicateur de tension

Le voyant indicateur de tension est allumé lorsque la friteuse fonctionne.

### Voyant « Prêt »

Pendant la friture, le voyant « Prêt » s'éteint. Cela signale que la température réglée est maintenue par thermostat.

### Protection contre la surchauffe avec réarmement

La friteuse est équipée d'une protection contre la surchauffe. Si la friteuse surchauffe pour une raison quelconque, elle s'arrête automatiquement pour éviter tout dommage. La protection contre la surchauffe peut être réarmée, après quoi la friteuse peut à nouveau être utilisée.

## INSTALLATION

1. Mettez en place le bac à huile dans l'enveloppe.

FIG. 2

2. Alignez les guides du panneau de réglage avec les rails de l'enveloppe métallique.

1. Rails de guidage

2. Guides

FIG. 3

3. Abaissez les guides aussi loin que possible.
4. Fixez la poignée au panier à friture en pressant les éléments de la poignée ensemble et en les insérant dans le support métallique du panier. Vérifiez que les extrémités de la poignée s'insèrent dans les trous du support. Soulevez la poignée vers le haut pour la bloquer.

FIG. 4

### REMARQUE !

**La friteuse est dotée d'un interrupteur de sécurité qui empêche la mise en marche si le panneau de réglage n'est pas correctement monté sur les rails de l'enveloppe.**

## UTILISATION

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants ou similaires de l'appareil.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation. L'enveloppe, le bac à huile, le panier à friture, la poignée du panier à friture, le filtre permanent ainsi que le couvercle peuvent être lavés à l'eau chaude et au détergent. Séchez soigneusement avant utilisation.

### ATTENTION !

**N'immergez pas le panneau de réglage, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide : risque de choc électrique.**

## MODE D'EMPLOI

### Remplissage du bac à huile

Remplissez le bac à huile jusqu'à ce que le niveau se situe entre les repères minimum et maximum indiqués à l'intérieur du réservoir.

N'utilisez pas la friteuse avec trop ou trop peu d'huile dans le bac. Le niveau d'huile doit se situer entre les repères minimum (2,2 litres) et maximum (3 litres) indiqués à l'intérieur du bac.

FIG. 5

### IMPORTANT !

**Différents types d'huile végétale peuvent être utilisés. N'UTILISEZ PAS de l'huile d'olive, de la margarine, du beurre, du suif, du saindoux ou des produits similaires. Ne mélangez jamais différents types d'huile ou de graisse et ne mélangez jamais de l'huile ancienne et de l'huile neuve.**

### Utilisation de graisses solides

1. La graisse végétale solide doit être fondue dans un autre récipient et versée très soigneusement dans le bac à huile.
2. La graisse végétale qui s'est solidifiée dans le bac à d'huile doit être retirée et fondue dans un autre récipient avant d'être utilisée à nouveau.

### ATTENTION !

- **N'essayez jamais de faire fondre de la graisse solidifiée dans le bac à huile car cela pourrait faire jaillir de la graisse fondue à travers la graisse solide.**

### Comment faire fondre de la graisse solide dans la friteuse

1. Laissez la graisse atteindre la température ambiante. Si la graisse est froide, le risque d'éclaboussures est plus grand.
2. Faites quelques trous dans la graisse avec une fourchette.
3. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé pendant que la graisse fond.

### IMPORTANT !

**Lorsqu'on règle la température avec le bouton de température, la friteuse se met en marche et le voyant « Prêt » s'éteint.**

**Le voyant indicateur « Prêt » s'allume lorsque la graisse ou l'huile contenue dans le bac a atteint la température demandée.**

### Préchauffage

1. Vérifiez que le niveau d'huile se situe entre les repères minimum et maximum indiqués à l'intérieur du réservoir.
2. Mettez le couvercle.
3. Branchez l'appareil. Le témoin indicateur de tension s'allume.
4. Réglez la température en tournant le bouton de température.
5. Le voyant « Prêt » s'allume lorsque la température demandée est atteinte.

### ATTENTION !

- **Ne branchez jamais la friteuse si elle n'est pas entièrement ou l'élément chauffant n'est pas immergée dans l'huile.**
- **N'essayez jamais de faire bouillir de l'eau dans la friteuse.**
- **Éteignez la friteuse et débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

### Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si l'appareil ne chauffe pas, la protection contre la surchauffe s'est peut-être déclenchée.

### Réarmement de la protection contre la surchauffe

1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir complètement.
3. Lorsque l'huile a complètement refroidi, soulevez le panneau de réglage et utilisez un crayon ou un instrument similaire pour appuyer sur le bouton de réinitialisation du thermostat qui se trouve à l'intérieur du panneau de réglage.

4. Remplacez le panneau de réglage sur l'enveloppe de l'appareil et continuez à frire.

FIG. 6

### Remplissage et utilisation du panier à friture

1. Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas le panier à friture à plus des 2/3 de sa profondeur. Faites frire de petits morceaux pour un résultat optimal et réduire le temps de cuisson.
2. Abaissez délicatement le panier à friture dans le bac pour éviter les éclaboussures. Ne laissez pas tomber les aliments dans l'huile de friture chaude.
3. Mettez le couvercle et laissez-la en place pendant toute la durée de la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, soulevez doucement le couvercle pour laisser échapper la vapeur puis enlevez-le complètement. N'approchez ni votre visage ni vos mains lorsque vous ouvrez le couvercle. Autrement, vous risquez de vous ébouillanter sous l'effet de la vapeur brûlante.
5. Tournez le bouton de température sur la position « MIN » et débranchez le cordon de la prise de courant.
6. Soulevez le panier à friture par la poignée et placez-le sur le crochet pour laisser s'écouler l'huile.

FIG. 7

7. Une fois que l'huile s'est écoulée, le panier peut être soulevé du bac et vous pouvez servir les aliments.

### REMARQUE !

- **Utilisez toujours le panier à friture pour frire.**
- **Le couvercle doit toujours être mis pendant la cuisson.**
- **Mettez lentement le panier à friture dans l'huile chaude. Si le panier à friture est**

**abaissé trop rapidement, il y a un risque d'éclaboussures ou de débordement de l'huile.**

- **Mettez le couvercle avec précaution.**
- **Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe sous les bords du couvercle.**
- **Ne vous tenez pas trop près de la friteuse pendant la cuisson.**
- **Ne mélangez pas de l'huile ancienne et de l'huile neuve.**
- **Si l'huile a bruni, si elle mousse lorsqu'on la chauffe, si elle a une odeur ou un goût de rance ou si elle a une consistance sirupeuse, changez-la.**
- **Vérifiez que les aliments à frire sont secs.**
- **Retirez le givre des aliments congelés avant de les faire frire.**
- **Pour un résultat optimal, divisez les aliments en morceaux de taille égale.**
- **Les gros morceaux mettent plus de temps à cuire.**

### ATTENTION !

- **Ne placez jamais d'aliments dans le panier de friture lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**
- **Lorsque vous faites frire des aliments congelés, retirez le panier de la friteuse avant de le remplir. La présence de givre peut provoquer des éclaboussures ou faire déborder l'huile au moment où les aliments sont immergés dans l'huile : risque d'éclaboussures d'huile pouvant causer des brûlures.**
- **Les parties métalliques de la friteuse deviennent chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les côtés de la friteuse pendant l'utilisation.**
- **Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement (comptez deux heures environ) avant de la nettoyer et/ou de la ranger. Ne déplacez ou portez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude.**

### Temps de cuisson

Les temps de préparation ci-dessous sont approximatifs et indiquent le temps nécessaire à la cuisson d'un panier plein. Le temps de préparation varie en fonction de la quantité, des préférences personnelles, de la taille des morceaux, etc.

Produits alimentaires	Temps de cuisson (minutes)	Température
Pommes frites	8 à 10	190 °C
Filets de poissons	3 à 5	150 °C
Poulet émincé	6 à 8	170 °C
Cuisses de poulet	13 à 20	170 °C
Courgettes	3	150 °C
Champignons	3	150 °C
Rondelles d'oignons	3	150 °C
Beignets	3 à 5	170 °C
Rondelles de pomme	4	170 °C
Crevettes	4 à 6	150 °C

### Réglages de température

En général, on utilise des températures basses pour les aliments délicats (légumes, poisson) et des températures élevées pour les aliments surgelés, les frites et le poulet.

### Filter et changer l'huile

#### Filter l'huile

1. Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement (comptez deux heures environ). Versez l'huile du bac dans un autre récipient ou une bouteille.

2. Lavez et séchez le bac à huile et le panier à friture.
3. Reversez l'huile dans le bac à travers une passoire ou un filtre en papier.

#### IMPORTANT !

**Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement (comptez deux heures environ) avant de changer l'huile, de la nettoyer et de la ranger.**

#### REMARQUE !

**Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. En règle générale, l'huile sera rapidement contaminée par la friture d'aliments à haute teneur en protéine, tels que le poulet, la viande ou le poisson. Si l'huile est utilisée principalement pour les pommes de terre frites et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être réutilisée 8 à 10 fois. N'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.**

### ENTRETIEN

#### NETTOYAGE

Pour que la friteuse fonctionne de manière optimale et dure longtemps, nettoyez-la après chaque utilisation.

- Ne mettez pas le panneau de réglage, le cordon d'alimentation ou la fiche au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panneau de réglage à l'aide d'un chiffon humide.
- Le bac à huile et le panier à friture peuvent être lavés dans le haut du lave-vaisselle.

#### ATTENTION !

- **Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir complètement (environ 2 heures) avant le nettoyage**
- **N'immergez pas le panneau de réglage, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide : risque de choc électrique.**

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Action
L'appareil ne fonctionne pas.	Le panneau de réglage n'est pas monté correctement.	Installez correctement le panneau de réglage.
	La fiche n'est pas insérée correctement.	Branchez l'appareil.
	La prise de courant n'est pas sous tension.	Réarmer le disjoncteur/remplacer le fusible.
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Retirez le panneau de réglage et appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat.
L'huile s'écoule de l'appareil.	Trop d'huile dans le bac à huile.	Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Déversez un peu d'huile.
	Trop d'aliments dans le panier à friture.	Retirez une partie des aliments contenus dans le panier.
	L'huile mousse parce qu'elle a été utilisée trop souvent.	Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Videz le bac à huile, lavez-le, séchez-le et remplissez-le d'huile propre et fraîche.
Les aliments frits sont mous ou ont un goût gras.	L'huile n'est pas assez chaude.	À l'aide du bouton de température, choisissez une température appropriée pour l'aliment.
	Trop d'aliments dans le panier à friture.	Retirez une partie des aliments contenus dans le panier.
Les aliments ne sont pas cuits.	Les morceaux sont trop gros.	Divisez les morceaux.
	Temps de cuisson trop court.	Continuez à faire frire et surveillez la cuisson.
	La température de l'huile est trop élevée.	Baissez la température de l'huile pour permettre aux aliments de cuire à cœur.
L'huile mousse ou fume.	L'huile a été utilisée trop souvent.	Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Videz le bac à huile, lavez-le, séchez-le et remplissez-le d'huile propre et fraîche.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees vóór gebruik alle aanwijzingen zorgvuldig door.
- Plaats het product alleen op een harde, gladde ondergrond, niet op een doek of andere zachte oppervlakken.
- Plaats het product altijd op een stabiele ondergrond met de handgrepen naar boven gericht, om te voorkomen dat er tijdens het gebruik hete olie wordt gemorst.
- Plaats het product niet op of in de buurt van een heet fornuis of in een hete oven.
- Raak geen hete delen aan. Gebruik handgrepen en knoppen.
- Na het frituren tilt u het mandje op en wacht u een paar seconden tot de stoomdruk is gezakt.
- Dompel het snoer, de stekker of het product nooit onder in water of een andere vloeistof: dit houdt een risico op elektrische schokken in.
- Houd zorgvuldig toezicht op het product wanneer het door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het product schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is. Laat het product afkoelen voordat u onderdelen schoonmaakt of verwijdert.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet normaal werkt, of als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het product naar een erkend servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of bank hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik geen andere accessoires dan de accessoires die door de fabrikant van het product worden aanbevolen: dit houdt een risico op voor persoonlijk letsel in.
- Gebruik het product niet zonder oliebak, zonder olie of met te weinig olie.

- Ga voorzichtig met het product om wanneer het hete olie bevat.
- Controleer of de handgrepen goed zijn gemonteerd en vastzitten aan de mand. Zie de installatie-instructies.
- Controleer vóór gebruik of de oliebak goed gemonteerd is.
- Steek de stekker nooit in het stopcontact als de oliebak niet goed is gemonteerd.
- Vul de bak nooit overmatig met olie. Het oliepeil moet tussen de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de bak staan.
- Plaats nat voedsel of voedsel met ijskristallen nooit in hete olie.
- Laat kinderen het product niet gebruiken. Dit product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicap of door personen die geen ervaring en kennis hebben, op voorwaarde dat zij onder

toezicht staan of instructies krijgen voor het veilige gebruik van het product en de risico's begrijpen die aan het gebruik ervan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

- Het product is niet bedoeld om te worden bestuurd door een externe timer of aparte afstandsbediening.
- De uitneembare oliebak kan in water worden ondergedompeld om schoon te maken, maar hij moet zorgvuldig drooggewreven worden voor hij weer wordt gebruikt, anders is er een risico op een elektrisch ongeval.
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Bewaar het product binnenshuis en uit de buurt

van vocht, anders is er een risico op materiële schade.

- Het product is bestemd voor keuken- en huishoudelijke toepassingen, zoals in:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en soortgelijke werkplaatsen;
  - landhuizen, agrarische landgoederen en eigen woningen;
  - hotel- of motelkamers en andere woonomgevingen;
  - hostels.

#### WAARSCHUWING!

- **De hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken als het product kantelt of valt. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of bank hangen waardoor er struikelgevaar ontstaat.**
- **De olie in de bak is heet, zelfs nadat het product uitgeschakeld is. Probeer het product nooit te verplaatsen voordat het volledig is afgekoeld. Gebruik altijd de handgrepen om de oliebak op te tillen.**

#### SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Afgedankte producten moeten worden gerecycled volgens de geldende voorschriften.
	Waarschuwing! Heet oppervlak.

#### TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V, 50~60 Hz
Vermogen	1800 W
Stroomverbruik in uit-stand (in watt afgerond op 1 decimaal)	0,3 W
Volume	3 l
Temperatuurbereik	130-190 °C
Kabellengte	0,8 m
Afmetingen	L 410 x B 210 x H 230 mm

#### BESCHRIJVING

##### ONDERDELEN

1. Deksel
2. Spanningsindicatorlampje
3. Bedieningspaneel
4. Helder indicatorlampje
5. Bedieningselementen
6. Resetknop voor oververhittingsbeveiliging
7. Handvat, behuizing
8. Frituurmand
9. Handvat, frituurmand
10. Oliebak
11. Behuizing

##### AFB. 1

## FUNCTIE

### Temperatuurregeling

De temperatuurknop start de friteuse en stelt de gewenste temperatuur in.

### Spanningsindicatorlampje

Het spanningsindicatorlampje brandt wanneer de friteuse in werking is.

### Helder indicatorlampje

Tijdens het frituren gaat het heldere indicatorlampje uit. Dit geeft aan dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd door een thermostatische regeling.

### Oververhittingsbeveiliging met reset

De friteuse is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als de friteuse om welke reden dan ook oververhit raakt, schakelt deze automatisch uit om schade te voorkomen. De oververhittingsbeveiliging kan gereset worden, waarna de friteuse weer gebruikt kan worden.

## MONTAGE

1. Plaats de oliebak in de behuizing.

### AFB. 2

2. Lijn de geleiders op het bedieningspaneel uit met de rails op de metalen behuizing.
  1. *Geleiderails*
  2. *Bedieningselementen*

### AFB. 3

3. Breng de bedieningselementen zo ver mogelijk naar beneden.
4. Bevestig de handgreep aan de frituurmand door de delen van de handgreep samen te drukken en ze in de metalen beugel op de mand te steken.

Zorg ervoor dat de uiteinden van de handgrepen in de gaten van de beugel gaan. Til de handgreep naar boven om hem vast te zetten.

### AFB. 4

#### LET OP!

**De friteuse heeft een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat hij wordt ingeschakeld als het bedieningspaneel niet correct op de rails van de behuizing is gemonteerd.**

## HANDHAVING

### VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers en dergelijke van het product.
2. Maak de friteuse schoon voorafgaand aan het eerste gebruik. De behuizing, de oliebak, het frituurmandje, het handvat van het frituurmandje, het permanentfilter en het deksel kunnen met heet water en afwasmiddel afgewassen worden. Voor gebruik goed afdrogen.

#### WAARSCHUWING!

**Dompel het bedieningspaneel, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof: dit houdt een risico op elektrische schokken in.**

## GEBRUIK

### Vullen van de oliebak

Vul de oliebak tot tussen de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de bak.

Gebruik de friteuse niet met te weinig of te veel olie in de bak. Het oliepeil moet tussen de minimum- (2,2 liter) en maximummarkeringen (3 liter) aan de binnenkant van de bak staan.

### AFB. 5

**BELANGRIJK!**

**Er kunnen verschillende soorten plantaardige olie gebruikt worden. Gebruik GEEN olijfolie, margarine, boter, talg, reuzel of iets dergelijks. Meng nooit verschillende soorten olie of vet en meng nooit oude en nieuwe olie.**

*Gebruik van vast vet*

1. Vast plantaardig vet moet in een apart bakje gesmolten worden en heel voorzichtig in het oliebakje gegoten worden.
2. Eerder gebruikt vast plantaardig vet dat in de oliebak gestold is, moet uit de oliebak verwijderd worden en in een apart vat gesmolten worden voordat het opnieuw gebruikt wordt.

**WAARSCHUWING!**

- **Probeer nooit het gestolde vaste vet in de oliebak te smelten, want dan kan het gesmolten vet door het gestolde oppervlak naar boven spatten.**

*Vast vet smelten in de friteuse*

1. Laat het vet op kamertemperatuur komen. Als het vet koud is, is er een groter risico op spatten.
2. Maak met een vork een paar gaatjes in het vet.
3. Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is terwijl het vet smelt.

**BELANGRIJK!**

**Als de temperatuur met de temperatuurknop is ingesteld, start de friteuse automatisch en gaat het heldere indicatorlampje uit. Het heldere indicatielampje gaat branden wanneer het vet/olie in de bak de ingestelde temperatuur heeft bereikt.**

**Voorverwarming**

1. Controleer of het oliepeil tussen de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de bak staat.
2. Zet het deksel erop.
3. Steek de stekker in. Het spanningsindicatorlampje gaat branden.
4. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
5. Het heldere indicatorlampje gaat branden wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

**WAARSCHUWING!**

- **Steek de stekker nooit in het stopcontact als de friteuse niet helemaal in elkaar zit en het verwarmingselement bedekt is met olie.**
- **Probeer nooit water te koken in de friteuse.**
- **Zet de friteuse uit en verwijder de stekker als de friteuse niet in gebruik is.**

*Oververhittingsbeveiliging*

Het product is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Indien het product niet warm wordt, kan het zijn dat de oververhittingsbeveiliging in werking is getreden.

*Resetten van de oververhittingsbeveiliging*

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het product en de olie volledig afkoelen.
3. Wanneer de olie volledig afgekoeld is, tilt u het bedieningspaneel op en drukt u met een potlood of iets dergelijks op de thermostaat-resetknop, die zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel bevindt.

4. Plaats het bedieningspaneel weer op de behuizing van het product en ga verder met frituren.

#### AFB. 6

### Vullen en gebruik van het frituurmandje

1. Leg de levensmiddelen in de frituurmand. Vul de frituurmand niet te vol: maximaal 2/3 van de diepte van de mand. Bak kleinere porties voor optimale resultaten en kortere gaartijden.
2. Laat het frituurmandje voorzichtig in de bak zakken om spatten te voorkomen. Laat geen levensmiddelen in hete frituurolie vallen.
3. Doe het deksel erop en laat het erop zitten tijdens het frituren.
4. Als het frituren klaar is, tilt u het deksel voorzichtig op om de stoom te laten ontsnappen, voordat u het deksel er helemaal afhaalt. Houd uw gezicht en handen uit de buurt wanneer u het deksel optilt, anders bestaat er een risico op verbranding door de hete stoom.
5. Draai de temperatuurknop naar de MIN-stand en haal de stekker uit het stopcontact.
6. Til het frituurmandje op aan het handvat en zet het op de haak om de olie te laten uitlekken.

#### AFB. 7

7. Zodra de olie is uitgelekt, kan het mandje uit de bak worden getild en het eten worden opgediend.

#### LET OP!

- **Laat het frituurmandje langzaam in de hete olie zakken. Als de frituurmand te snel wordt neergelaten, bestaat het risico op spatten of het overlopen van de olie.**
- **Doe het deksel er voorzichtig op.**
- **Tijdens het frituren ontsnapt er stoom onder de randen van het deksel.**
- **Ga tijdens het frituren niet te dicht bij de friteuse staan.**
- **Meng geen oude en nieuwe olie.**
- **Vervang de olie als hij donkerder wordt, bij verhitting schuimt, ranzig ruikt of smaakt of stroperig wordt.**
- **Controleer of de levensmiddelen die u gaat frituren droog zijn.**
- **Verwijder los ijs van bevroren levensmiddelen voordat u ze frituurt.**
- **De levensmiddelen moet in gelijke stukken worden verdeeld voor een optimaal resultaat.**
- **Grotere stukken doen er langer over om te garen.**

#### WAARSCHUWING!

- **Plaats nooit levensmiddelen in het frituurmandje wanneer het ondergedompeld is in olie.**
- **Wanneer u diepvrieslevensmiddelen frituurt, moet u het frituurmandje uit de friteuse halen voordat u het vult. Restijs kan spatten of overstromen van de olie veroorzaken wanneer de levensmiddelen in de olie worden ondergedompeld: dit houdt een risico op oliespatten in die brandwonden kunnen veroorzaken.**
- **De metalen onderdelen van de friteuse worden tijdens het gebruik heet. Raak tijdens het gebruik de zijkanten van de friteuse niet aan.**
- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen**

**(ongeveer twee uur) voordat u deze schoonmaakt en/of opbergt. Verplaatst of draag de friteuse nooit met hete olie in de bak.**

### Gaartijd

De gaartijden hieronder zijn bij benadering en geven aan hoe lang het duurt om een vol mandje te frituren. De precieze gaartijd kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid, persoonlijke smaak, grootte van de stukken enz.

Levensmiddelen	Gaartijd (minuten)	Temperatuur
Friet	8 - 10	190 °C
Visfilets	3 - 5	150 °C
Kipstukjes	6 - 8	170 °C
Kippendijen	13 - 20	170 °C
Courgette	3	150 °C
Paddestoelen	3	150 °C
Uienringen	3	150 °C
Donuts	3 - 5	170 °C
Appelringen	4	170 °C
Garnalen	4 - 6	150 °C

### Temperatuurinstellingen

In het algemeen worden lagere temperaturen gebruikt voor delicate levensmiddelen (groenten, vis) en hogere temperaturen voor diepvrieslevensmiddelen, friten en kip.

### Filtratie en olie verversen

#### Filtratie van olie

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen (ongeveer twee uur). Giet de olie uit de oliebak in een andere bak of fles.

2. Reinig en droog de oliebak en de frituurmand.
3. Giet de olie door een zeef of papierfilter terug in de bak.

### BELANGRIJK!

**Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen (ongeveer twee uur) voordat u de olie ververs, voordat u de friteuse schoonmaakt of opbergt.**

### LET OP!

**Het is niet nodig de olie na elk gebruik te verversen. De olie raakt meestal snel verontreinigd bij het frituren van levensmiddelen met een hoog eiwitgehalte, zoals gevogelte, vlees of vis. Als de olie hoofdzakelijk gebruikt wordt voor het frituren van aardappelen en na elk gebruik wordt gefilterd, kan ze tot 8-10 keer gebruikt worden. Gebruik dezelfde olie niet langer dan 6 maanden.**

### ONDERHOUD

#### SCHOONMAKEN

Voor de beste prestaties en een langere levensduur, moet u de friteuse na elk gebruik schoonmaken.

- Plaats het bedieningspaneel, het snoer of de stekker nooit in de vaatwasser.
- Maak het bedieningspaneel alleen schoon met een vochtige doek.
- De oliebak en het frituurmandje kunnen in het bovenste mandje van de vaatwasser afgewassen worden.

#### WAARSCHUWING!

- **Haal de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen (ongeveer twee uur) voordat u ze schoonmaakt.**
- **Dompel het bedieningspaneel, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof: dit houdt een risico op elektrische schokken in.**

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Het product werkt niet.	Het bedieningspaneel is niet correct gemonteerd.	Monteer het bedieningspaneel op de juiste manier.
	De stekker is niet goed ingebracht.	Steek de stekker in.
	Het stopcontact staat niet onder spanning.	Reset schakelaars/vervang de zekering.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen. Verwijder het bedieningspaneel en druk op de resetknop van de thermostaat.
Er loopt olie uit het product.	Er is te veel olie in de oliebak.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen. Giet wat van de olie af.
	De frituurmand is te vol.	Haal wat levensmiddelen uit de mand.
	De olie schuimt omdat ze te vaak is gebruikt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen. Maak de oliebak leeg, reinig en droog deze en vul bij met schone, verse olie.
De levensmiddelen zijn rul of smaken vettig.	De olie is niet heet genoeg.	Zet de temperatuurknop op de juiste temperatuur voor de levensmiddelen.
	De frituurmand is te vol.	Haal wat levensmiddelen uit de mand.
Het eten is niet gaar.	De stukken zijn te groot.	Snijd de levensmiddelen in kleinere stukken.
	Te korte gaartijd.	Ga door met frituren en hou het proces in de gaten.
	Te hoge olietemperatuur.	Verlaag de temperatuur van de olie om de levensmiddelen gaar te laten worden.
De olie schuimt of rookt.	De olie is al te vaak gebruikt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen. Maak de oliebak leeg, reinig en droog deze en vul bij met schone, verse olie.





