

FRITÖS
FRITYRKOKER
FRITEERAUSKEITIN
FRITUREGRYDE
2000 W



FRITÖS

ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Denna apparat är avsedd för fritering av mat, inomhus, i hushåll och platser som t ex personalmatsalar, kontor, lantgårdar, hotell- och motellrum, bed- and breakfast och vandrarhem och får inte användas för annat ändamål än det som beskrivs i denna manual.

TEKNISKA DATA

Spänning:	220–240 V
Frekvens	50–60 Hz
Effekt:	2000 W
Volym:	3,0 l (max)
Längd	39,5 cm
Bredd:	21 cm
Höjd:	23 cm
Vikt:	2,25 kg
Temperaturlägen	4 (130–190 °C)
Kabellängd	78 cm
Timer	Nej
Överhettningsskydd	Ja
Isolationsklass	Klass I

MÄRKNING



Varning Ytan på produkten blir mycket varm då den används.

VARNING!

- Håll aldrig vatten eller is i het olja.
- Olja och fett kan börja brinna om det överhettas. Var försiktig.

SÄRSKILDA RISKER

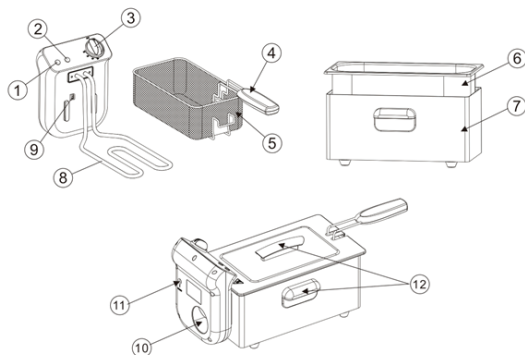
- Var särskilt försiktig om apparaten flyttas då den innehåller het olja eller annan vätska.
- Stäng alltid av apparaten genom att sänka termostaten till lägsta nivå samt dra ut nätsladden från vägguttaget.
- Fyll aldrig frityrkorgen till mer än 2/3.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Läs alltid manualen före användning och spara den för framtida bruk.
- Endast för inomhusbruk.
- Kontrollera att apparatens spänning överensstämmer med eluttaget.
- Var särskilt uppmärksam på apparatens varningssymboler.
- Använd inte apparaten om du är trött eller påverkad av droger, alkohol eller medicin.
- Produkten får inte modifieras eller byggas om.
- Kontrollera att produkten är hel. Använd aldrig produkten om någon del är skadad. Skadad elkabel ska bytas av behörig eltekniker.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt då nätsladden sitter i vägguttaget.
- Håll produkten under uppsikt när den används.
- Stäng av produkten och dra ut stickkontakten från elnätet direkt efter användning.
- Fatta tag i stickkontakten när du ska dra ut den från eluttaget. Dra aldrig i nätsladden.
- För att undvika farliga situationer se till att barn ej kan komma åt sladd eller apparat då het olja kan orsaka allvarliga brännskador.

- Rör inte apparaten med blöta händer.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten eller annan vätska och skölj den inte under rinnande vatten.
- Apparaten får inte användas i närheten av vatten eller i fuktiga utrymmen.
- Kontrollera att nätsladden inte är klämd.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med våta ytor.
- Produkten blir varm vid användning. Vidrör inte varma ytor med bara händer. Använd handtag och knappar.
- Produkten får ej användas av barn mellan 0 och 8 år.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet eller kunnande, om de övervakas eller har fått instruktioner angående användningen av produkten på ett säkert sätt och förstår de involverade riskerna. Barn skall inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Använd endast tillbehör rekommenderade av leverantören.
- Apparaten får inte styras av extern timer eller annan styrutrustning.

ÖVERSIKTSBILD



1. Spänningsindikator
2. Temperaturindikator
3. Termostat
4. Handtag
5. Frityrkorg
6. Oljebehållare
7. Hölje
8. Värmeelement
9. Säkerhetsknapp
10. Plats för nätsladd
11. Återstartsknapp
12. Handtag

UPPACKNING

VARNING! Låt inte barn leka med förpackningsplasten. Risk för kvävning. Efter uppackning, ta undan allt emballage och lämna till återvinning. Kontrollera att alla delar medföljer och att de är hela.

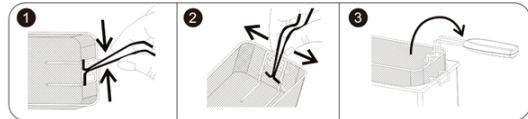
INNAN ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

Rengör apparaten enligt beskrivning i avsnittet Rengöring innan den används första gången.

ANVÄNDNING

Förberedelser

1. Placera apparaten på en plan och stabil yta.
2. Se till att uppvärmningsdelen sitter rätt på oljebehållaren så att säkerhetsknappen är intryckt.
3. Ta av locket på fritösen.
4. Lyft ur frytkorgen.
5. Sätt fast handtaget på frytkorgen. Kläm ihop nedre delen av handtaget och stick in ändarna genom öglorna på insidan av korgen.



6. Sätt in nätsladden i ett jordat vägguttag. Den röda lampan tänds.

OBS! Skulle en skarvsladd behövas måste den ha en kabeldiameter på minst 1,5 mm².

Fritering

1. Fyll oljebehållaren med olja till en nivå mellan min och max (max 3 l).
Finns det redan olja i behållaren bör den filtreras innan den hettas upp igen.
2. Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den gröna lampan tänds.
3. Den gröna lampan släcks då angiven temperatur uppnåtts.
4. Lagg maten som ska friteras i frytkorgen och placera korgen i oljebehållaren.
5. När maten är färdigfriterad – lyft upp frytkorgen och låt den hänga på kroken på handtaget så att oljan droppar av.
6. Vrid ner termostaten till OFF och dra ur nätsladden från vägguttaget.

Tips vid användning

- Låt aldrig mat ligga kvar i frytrollan.
- Använd alltid frytrolla av god kvalitet.
- Tänk på att det fett eller olja som används måste kunna värmas till mycket hög temperatur. Använd inte olivolja, margarin eller smör då dessa börjar ryka om de värms upp.
- Varning då fett används! Dela upp fett i små bitar och lägg det i oljebehållaren bit för bit. Sätt termostaten på låg värme och låt fett smälta långsamt. Då allt fett är smält kan temperaturen höjas till önskad temperatur för fritering.
- Lagg aldrig fett i frytkorgen.
- För att minska innehållet av akrylamid i mat som innehåller stärkelse (potatis och flingor) bör temperaturen i fritösen inte överstiga 170°C. Dessutom bör tiden för fritering hållas så kort som möjligt. Fritera inte längre än tills ytan blir gyllengul.

- Använd rätt friteringstemperatur. En tumregel är att förfriterad mat kräver högre temperatur än färsk mat.
- Var försiktig då deg-liknande mat läggs i fritösen.
- För att undvika att skum bildas i oljan ska blöt/fuktig mat torkas av innan den friteras.

SERVICE OCH UNDERHÅLL

Oljan kan användas flera gånger. Lagg på locket och lyft ur oljebehållaren då oljan svalnat och förvara den i kylskåp. Filtrera oljan innan den hettas upp igen.

Rengöring

Oljebehållare

1. Se till att nätsladden är utdragen och att termostaten står på OFF.
2. Låt oljan svalna helt.
3. Lyft ur oljebehållaren och häll ut oljan. Följ lokalt gällande regler för återvinning av frytrolla.
4. Torka ur oljebehållaren med en fuktig trasa och diskmedel. Doppa aldrig oljebehållaren i vatten.

Frytkorg och lock

5. Frytkorgen och locket kan diskas med diskborste och diskmedel.

Hölje

6. Torka av utsidan av fritösen med en fuktig trasa.
Använd inte något rengöringsmedel.

Felsökning

Apparaten startar inte

- Kontrollera att nätsladden sitter i korrekt.
- Kontrollera inställningen på termostaten.
- Kontrollera att säkerhetsbrytaren inte är aktiv.

Överhettningsskydd

Skulle fritösen startas och det inte finns någon olja i behållaren kommer ett överhettningsskydd att automatiskt stänga av apparaten. Skulle detta ske måste apparaten svalna helt och återställningsknappen aktiveras för att apparaten ska kunna användas igen.

EL-AVFALL

Förbrukade elektriska och elektroniska produkter, däribland alla typer av batterier, ska lämnas till avsett insamlingsställe för återvinning. (Enligt direktiv 2012/19/EU och 2006/66/EC).



FRITYRKOKER

BRUKSOMRÅDE

Dette apparatet skal brukes til å fritere mat innen-dørs, i private hjem og for eksempel i kantiner, kontor, gårder, hotell- og motellrom, bed and breakfast og vandrerhjem. Det må ikke brukes til andre oppgaver enn de som beskrives i denne bruksanvisningen.

TEKNISKE DATA

Spenning:	220–240 V
Frekvens	50–60 Hz
Effekt:	2000 W
Volum.	3 l (maks.)
Lengde	39,5 cm
Bredde	21 cm
Høyde	23 cm
Vekt	2,25 kg
Temperaturmodus	4 (130–190 °C)
Kabellengde	78 cm
Tidsur.	Nei
Overopphetingsvern	Ja
Isolasjonsklasse	Klasse I

MERKING



Advarsel Produktets overflate blir veldig varmt under bruk.

ADVARSEL!

Du må aldri helle vann i varm olje. Olje og fett kan begynne å brenne hvis blandingen blir overopphetet. Vær forsiktig.

SPESEILLE RISIKOER

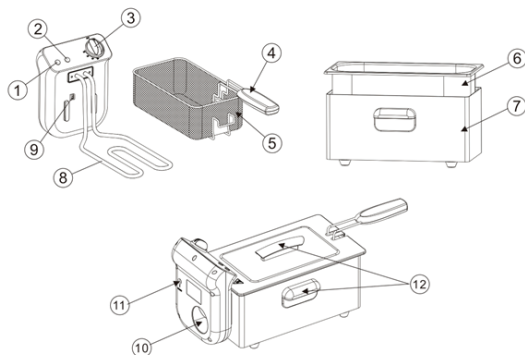
- Vær spesielt forsiktig hvis apparatet blir flyttet mens det inneholder varm olje eller annen væske.
- Du må alltid slå av apparatet ved å senke termostaten til laveste nivå og trekke støpselet ut av kontakten.
- Du må aldri fylle frityrkurven mer enn 2/3 full.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Les alltid bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk.
- Kun for innendørs bruk.
- Kontroller at apparatets spenning stemmer med stikkkontakten.
- Vær spesielt oppmerksom på apparatets varselsymboler.
- Ikke bruk apparatet hvis du er sliten eller påvirket av stoffer, alkohol eller medisin.
- Produktet skal ikke modifiseres eller bygges om.
- Kontroller at produktet er helt. Produktet må aldri brukes hvis det er skadet. Skadet strømkabel må byttes av elektriker.
- Ikke la produktet stå uten oppsyn når støpselet er koblet til stikkontakten.
- Hold produktet under oppsikt når det brukes.
- Slå av produktet og trekk ut støpselet fra stikkkontakten umiddelbart etter bruk.
- Hold i støpselet når du skal trekke det ut av stikkkontakten. Du må aldri trekke i strømledningen.
- For å unngå farlige situasjoner må du påse at barn ikke kan komme til ledning eller apparat. Varm olje kan forårsake alvorlige brannskader.

- Ikke ta på apparatet hvis du har våte hender.
- Produktet må ikke nedsenkes i vann eller annen væske, og det må aldri skylles under rennende vann.
- Apparatet må ikke brukes i nærheten av vann eller i fuktige rom.
- Kontroller at strømledningen ikke er klempt.
- Ikke la strømledningen komme i kontakt med våte overflater.
- Produktet blir varmt under bruk. Ikke berør varme overflater med bare hender. Bruk håndtak og knapper.
- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og av personer med nedsatt fysisk eller mental evne eller manglende erfaring og kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte og forstår risikoene. Barn må ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Bruk kun tilbehør som leverandøren anbefaler.
- Apparatet må ikke kontrolleres av eksternt tidsur eller annet kontrollutstyr.

OVERSIKTSBILDE



1. Spenningsindikator
2. Temperaturindikator
3. Termostat
4. Håndtak
5. Oljebholder
6. Frityrkurv
7. Deksel
8. Varmeelement
9. Sikkerhetsknapp
10. Plass til strømledning
11. Knapp for omstart
12. Håndtak

UTPAKKING

ADVARSEL! Ikke la barn leke med plastemballasjen. Kvelningsfare. Etter utpakking må du fjerne all emballasje og levere den til resirkulering. Kontroller at alle deler medfølger og at de er hele.

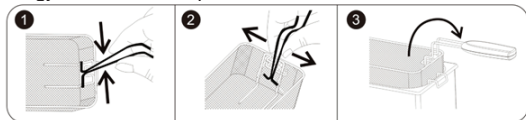
FØR FØRSTEGANGS BRUK

Rengjør apparatet som beskrevet i avsnittet Rengjøring før du bruker det for første gang.

BRUK

Forberedelser

1. Plasser apparatet på et flatt og stabilt underlag.
2. Kontroller at oppvarmingsdelen sitter riktig i oljebeholderen slik at sikkerhetsknappen er trykt inn.
3. Ta av lokket på friturekokeren.
4. Løft ut friturekurven.
5. Monter håndtaket på friturekurven. Klem sammen den nedre delen av håndtaket, og stikk endene inn gjennom hullene på innsiden av kurven.



6. Koble støpselet til en jordet stikkontakt. Den røde pæren lyser.

OBS! Hvis du må bruke skjoteledning, må den ha diameter på minst 1,5 mm².

Friturekoking

1. Fyll oljebeholderen til mellom min og maks (ikke mer enn 3 liter).
Hvis det allerede er olje i beholderne, bør den filteres før den varmes opp igjen.
2. Still termostaten til ønsket temperatur. Den grønne pæren lyser.
3. Den grønne pæren slukker når ønsket temperatur er oppnådd.
4. Legg maten som skal friturekokes, i friturekurven, og plasser kurven i oljebeholderen.
5. Når maten er ferdig, løfter du opp friturekurven og lar den henge på kroken på håndtaket slik at oljen renner av.
6. Vri termostaten til OFF, og trekk støpselet ut av stikkontakten.

Tips til bruk:

- Ikke la mat ligge igjen i fritureoljen.
- Bruk fritureolje av god kvalitet.
- Husk at fett eller olje som brukes, må kunne varmes til meget høy temperatur. Du må ikke bruke olivenolje, margarin eller smør. Disse begynner å ryke hvis de varmes opp.
- Advarsel når du bruker fett! Del fett opp i små biter, og legg det i oljebeholderen bit for bit. Sett termostaten på lav varme, og la fett smelte sakte. Når alt fett er smeltet, kan temperaturen skrus opp til ønsket temperatur for friturekoking.
- Legg aldri fett i friturekurven.
- For å redusere innholdet av akrylamid i mat som inneholder stivelse (poteter og korn) bør temperaturen aldri overstige 170 C. I tillegg bør maten friturekokes så kort som mulig. Ikke friter lenger enn til overflaten blir gyllengul.

- Bruk riktig friteringstemperatur. En tommelfingerregel sier at mat som har blitt fritert tidligere krever lavere temperatur enn fersk mat. Vær forsiktig når du legger deiglignende mat i friturekokeren.
- For å unngå at det dannes skum i oljen må du tørke av våt/fuktig mat før den friteres.

SERVICE OG VEDLIKEHOLD

Oljen kan brukes flere ganger. Legg på lokket og løft ut oljebeholderen når oljen har blitt avkjølt, og oppbevar den i kjøleskap. Filter oljen før den varmes opp igjen.

Rengjøring

Oljebeholder

1. Kontroller at strømkabelen er koblet fra og at termostaten står på OFF.
2. La ovnen avkjøles helt.
3. Løft ut oljebeholderen, og hell ut oljen.
4. Tørk ut av oljebeholderen med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Oljebeholderen må ikke dyppes ned i vann.

Friturekurv og lokk

5. Friturekurven og lokket kan vaskes med oppvaskbørste og oppvaskmiddel.

Deksel

6. Tørk av utsiden av friturekokeren med en fuktig klut. Ikke bruk rengjøringsmiddel.

FEILSØKING

Apparatet slår seg ikke på

- Kontroller at strømledningen er riktig montert.
- Kontroller innstillingen på termostaten.
- Kontroller at sikkerhetsbryteren ikke er aktiv.

Overopphetingsvern

Hvis friturekokeren slås på uten olje i beholderen, vil et overopphetingsvern automatisk slå av apparatet. Hvis dette skjer, må apparatet avkjøles helt før du trykker på tilbakestillingsknappen for å kunne bruke apparatet igjen.

EE-AVFALL

Brukte elektriske og elektroniske produkter, deriblant alle typer batterier, skal leveres til gjenvinning på eget innsamlingssted. (I henhold til direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



FRITEERAUSKEITIN

KÄYTTÖTARKOITUS

Laitte on tarkoitettu elintarvikkeiden friteeraukseen sisätiloissa kotitalouksissa ja esimerkiksi henkilöstöruokaloissa, toimistoissa, maataloilla, hotelli- ja motelilihuoneissa, aamiaismajoituksissa ja retkeilymajoissa. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin tässä ohjekirjassa kuvattuun tarkoitukseen.

TEKNISEET TIEDOT

Jännite:	.220–240 V
Taajuus	.50–60 Hz
Teho:	.2000 W
Tilavuus	.3 l (enintään)
Pituus	.39,5 cm
Leveys	.21 cm
Korkeus	.23 cm
Paino	.2,25 kg
Lämpötila-asennot	.4 (130–190 °C)
Kaapelin pituus	.78 cm
Ajastin	.Ei
Ylikuumentumisuoja	.Kyllä
Eristysluokka	.Luokka I

MERKINNÄT



Varoitus Tuotteen pinta kuumentuu voimakkaasti käytön aikana.

VAROITUS!

Älä koskaan lisää vettä kuumaan öljyyn.

Öljy ja rasva voivat syttyä palamaan, mikäli ne ylikuumentuvat. Toimi varovaisesti.

ERITYISET RISKIT

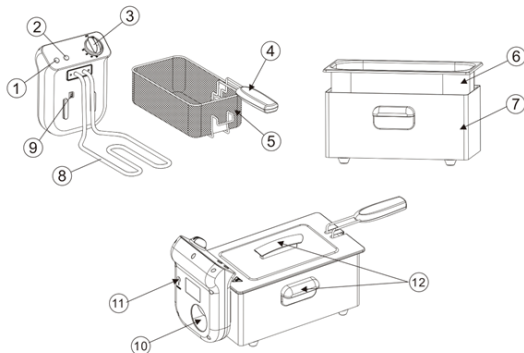
- Ole erityisen varovainen, mikäli siirrät laitetta, kun se sisältää kuumaa öljyä tai muuta nestettä.
- Sammuta laite aina alentamalla lämpötila alimmalle tasolle ja ottamalla pistoke pois pistorasiasta.
- Täytä aina enintään 2/3-osaa friteerauskorista.

TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

- Lue aina käyttöohje ennen käyttöönottoa, ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.
- Vain sisäkäyttöön.
- Varmista, että laitteen jännite vastaa sähköliitännän ominaisuuksia.
- Kiinnitä erityistä huomiota laitteen varoitussymboleihin.
- Älä käytä laitetta, jos olet väsynyt tai huumeiden, alkoholin tai lääkkeiden vaikutuksen alainen.
- Tuotetta ei saa muuntaa tai muuttaa.
- Tarkasta, että tuote on ehjä. Älä koskaan käytä tuotetta, mikäli jokin osa on vioittunut. Vioittunut sähköjohto on vaihdattava ammattitaitoisella sähköasentajalla.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa, kun sähköjohto on liitetty pistorasiaan.
- Tarkkaile laitetta koko ajan käytämisen aikana.
- Katkaise tuotteesta virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta heti käytön jälkeen.
- Ota aina kiinni pistokkeesta, kun vedät pistokkeen pistorasiasta. Älä koskaan vedä sähköjohdosta.
- Vältä vaaratilanteet ja estä lasten pääsy johdon tai laitteen luokse, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Älä koske laitetta märin käsin.
- Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen, äläkä huuhtelee sitä juoksevan veden alla.
- Laitetta ei saa asentaa veden lähelle eikä kosteisiin tiloihin.
- Tarkista, ettei sähköjohto ole pu-
rustuksissa.
- Älä päästä sähköjohtoa kosketuk-
seen kosteiden pintojen kanssa.
- Tuote kuumenee käytön aikana.
Älä kosketa kuumia pintoja pal-
jain käsin. Käytä kädensijoja ja
painikkeita.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuo-
tiaat lapset ja sellaiset henkilöt,
joiden fyysiset, aistinvaraiset
tai henkiset ominaisuudet ovat
alentuneet, tai joilla ei ole koke-
musta ja tietoa, jos heitä valvo-
taan tai heitä on opastettu käyt-
tämään laitetta turvallisesti ja jos
he ymmärtävät laitteen käyttöön
liittyvät vaarat. Lapset eivät saa
leikkiä laitteella. Lapset eivät saa
puhdistaa laitetta eivätkä he saa
tehdä laitteen huoltotoimenpiteitä
ilman valvontaa.
- Käytä vain valmistajan suosittele-
mia lisätarvikkeita.
- Laitetta ei saa ohjata ulkoisen
ajastimen tai muun ohjauslaitteen
kautta.

LAITTEEN OSAT



1. Jännitteen merkivalo
2. Lämpötilan ilmaisin
3. Termostaatti
4. Kädensija
5. Öljysäiliö
6. Friteeraus kori
7. Runko
8. Lämpöpatteri
9. Turvapainike
10. Sähköjohdon säilytystila
11. Palautuspainike
12. Kädensija

PAKKAUKSESTA PURKAMINEN

VAROITUS! Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaa-
leilla. Tukehtumisvaara. Siirrä pakkaus syrjään avaami-
sen jälkeen ja toimita se kierrätykseen. Tarkasta, että
kaikki osat ovat mukana ja ehjiä.

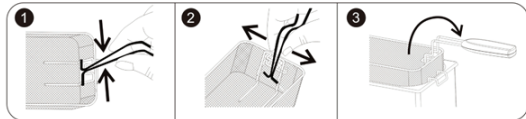
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa kappaa-
leessa Puhdistus annettujen ohjeiden mukaan.

KÄYTTÖ

Valmistelut

1. Aseta laite vaakasuoralle ja vakaalle alustalle.
2. Varmista, että kuumennusosa on öljysäiliön päällä oikein niin, että turvapainike on sisäänpainettuna.
3. Ota friteerauskeittimen kansi pois.
4. Nosta friteerauskori pois.
5. Kiinnitä kädensija friteerauskoriin. Purista kädensijan alaosa kokoon ja työnnä päät korin sisäpuolella oleviin silmukoihin.



6. Yhdistä sähköjohto maadoitettuun pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy.

HUOM! Mikäli tarvitset jatkojohtoa, sen läpimitan on oltava vähintään 1,5 mm².

Friteeraus

1. Kaada öljysäiliöön öljyä min.- ja max.-merkkien väliin asti (enintään 3 l). Mikäli säiliössä on jo öljyä, se on suodatettava ennen uutta kuumentamista.
2. Aseta termostaatti sopivalle lämmölle. Vihreä merkkivalo syttyy.
3. Vihreä merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila on saavutettu.
4. Lisää friteerattavat elintarvikkeet friteerauskoriin ja sijoita kori öljysäiliöön.
5. Kun friteeraus on valmis – nosta friteerauskori pois ja ripusta se kädensijan koukun varaan niin, että ylimääräinen öljy valuu pois.
6. Käännä termostaatti OFF-asentoon ja irrota sähköjohto pistorasiasta.

Käyttövinkkejä

- Älä koskaan jätä elintarvikkeita friteerausöljyyn.
- Käytä vain hyvälaatuista friteerausöljyä.
- Muista, että käytettävän öljyn tai rasvan on kestättävä hyvin korkeaa lämpötilaa. Älä käytä oliiviöljyä, margariinia tai voita, sillä ne alkavat savuta kuumetessaan.
- Rasvan käyttöä koskeva varoitus! Jaa rasva pieniksi paloiksi ja lisää ne öljysäiliöön pala kerrallaan. Aseta termostaatti matalalle lämmölle ja anna rasvan sulaa hitaasti. Kun rasva on sulanut, lämpötilan voi nostaa sopivaan friteerauslämpötilaan.
- Älä koskaan lisää rasvaa friteerauskoriin.
- Tärkkelystä sisältävissä kasviksissa (peruna ja hiutaleet) esiintyvän akryyliamidin pitoisuuksien vähentämiseksi friteerauskeittimen lämpötilaa ei pidä nostaa yli 170 C:een. Lisäksi friteeraus aika tulee pitää mahdollisimman lyhyenä. Lopeta friteeraus, kun pinta on kullankeltainen.

- Käytä oikeaa friteerauslämpötilaa. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että friteerattu vaatii korkeamman lämpötilan kuin tuore ruoka.
- Ole varovainen, kun lisää friteerauskeittimeen taikinaisia elintarvikkeita.
- Jotta öljyyn ei muodostuisi vaahtoa, märät/kosteat elintarvikkeet on kuivattava ennen friteerausta.

HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

Öljyn voi käyttää useampaan kertaan. Aseta kansi paikalleen ja nosta öljysäiliö pois, kun öljy on jäähtynyt. Säilytä säiliötä jääkaapissa. Suodata öljy, ennen kuin kuumennat sen uudelleen.

Puhdistaminen

Öljysäiliö

1. Varmista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta ja termostaatti on asennossa OFF.
2. Anna öljyn jäähtyä kokonaan.
3. Nosta öljysäiliö pois ja kaada öljy pois.
4. Pyyhi öljysäiliö kostealla liinalla ja astianpesuaineella. Älä koskaan upota öljysäiliötä veteen.

Friteerauskori ja kansi

5. Friteerauskorin ja kannen voi pestä tiskiharjalla ja astianpesuaineella.

Runko

6. Pyyhi friteerauskeittimen ulkopinta kostealla liinalla. Älä käytä puhdistusainetta.

VIANMÄÄRITYS

Laite ei käynnisty.

- Tarkasta, että sähköjohto on liitetty pistorasiaan oikein.
- Tarkasta termostaatin asetus.
- Tarkasta, ettei turvakatkaisija ei ole lauennut.

Ylikuumentumisuoja

Mikäli friteerauskeitin käynnistyy, eikä säiliössä ole öljyä, automaattinen ylikuumentumisuoja sammuttaa laitteen automaattisesti. Mikäli näin tapahtuu, laitteen on annettava jäähtyä kokonaan: uudelleenkäynnistys edellyttää palautuspainikkeen aktivointia.

ELEKTRONIIKKAJÄTE

Käytetyt sähkö- ja elektroniset laitteet, myös kaikki akut ja paristot, on toimitettava kierrätykseen. (Direktiivien 2012/19/EU ja 2006/66/EC mukaisesti).



FRITUREGRYDE

ANVENDELSESOMRÅDE

Dette apparat er beregnet til fritering af mad, inden-dørs, i husholdninger og steder som f.eks. persona-lekantiner, kontorer, pensionater, hotel- og motelvæ-relser, bed- and breakfast og vandrehjem, og det må ikke benyttes til andre formål end det, der beskrives i denne manual.

TEKNISKE DATA

Spænding:	220–240 V
Frekvens	50–60 Hz
Effekt:	2000 W
Volumen	3 l (maks.)
Længde	39,5 cm
Bredde	21 cm
Højde	23 cm
Vægt	2,25 kg
Temperaturindstillinger	4 (130–190 °C)
Ledningslængde	78 cm
Timer	Nej
Overhedningssikring	Ja
Isolationsklasse	Klasse I

MÆRKNING



Advarsel Produktets overflade bliver meget varm under brug.

ADVARSEL!

Hæld aldrig vand ned i varm olie.
Olie og fedt kan begynde at brænde, hvis det overhedes. Vær forsigtig.

SÆRLIGE RISICI

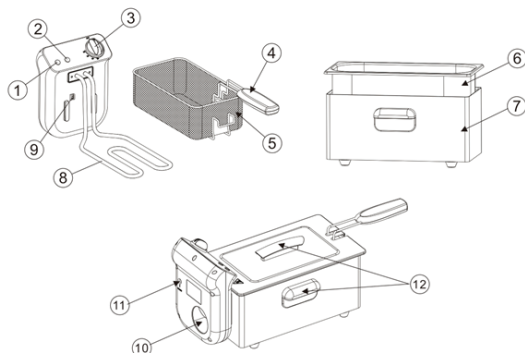
- Vær specielt forsigtig, hvis appa-ratet flyttes, mens det indeholder varm olie eller anden væske.
- Sluk altid apparatet ved at sænke termostaten til laveste niveau samt trække netledningen ud af stikkontakten.
- Fyld aldrig friturekurven mere end 2/3.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Læs altid manualen før brug, og gem den til senere brug.
- Kun til indendørs brug.
- Kontroller, at apparatets spæn-ding passer med stikkontakten.
- Vær især opmærksom på appara-tets advarselssymboler.
- Brug ikke apparatet, hvis du er træt eller påvirket af stoffer, alko-hol eller medicin.
- Produktet må ikke ændres eller ombygges.
- Kontroller, at produktet er helt. Brug ikke produktet, hvis nogen del af det er beskadiget. Beskadi-gede netledninger skal udskiftes af en autoriseret elektriker.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn, når netledningen sidder i stikkontakten.
- Hav altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Sluk produktet, og træk stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Tag fat i stikket, når du trækker det ud af stikkontakten. Træk aldrig i netledningen.
- For at undgå farlige situationer, skal det påses, at børn ikke kan komme i nærheden af ledning eller apparat, da varm olie kan medføre alvorlige forbrændinger.

- Berør ikke apparatet med våde hænder.
- Sænk aldrig produktet ned i vand eller andre væsker, og skyl det ikke under rindende vand.
- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af vand eller i fugtige omgivelser.
- Kontroller, at netledningen ikke er klempt.
- Lad ikke netledningen komme i kontakt med våde flader.
- Produktet bliver varmt ved brug. Berør ikke varme overflader med de bare hænder. Brug håndtag og knapper.
- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de overvåges eller har fået instruktioner om sikker brug af produktet og forstår de involverede risici. Lad ikke børn lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Brug kun tilbehør, der anbefales af leverandøren.
- Apparatet må ikke styres af en ekstern timer eller af andet styreudstyr.

OVERSIGTSBILLEDE



1. Spændingsindikator
2. Temperaturindikator
3. Termostat.
4. Håndtag
5. Oliebeholder
6. Friturekurv
7. Hus
8. Varmeelement
9. Sikkerhedsknap
10. Plads til netledning
11. Nulstillingsknap
12. Håndtag

UDPAKNING

ADVARSEL! Lad ikke børn lege med plasten fra emballagen. Risiko for kvælning. Efter udpakning skal al emballagen fjernes og indleveres til genbrug. Kontroller, at alle dele er med, og at de er intakte.

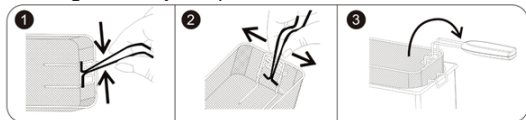
INDEN FØRSTE GANGS BRUG

Rengør apparatet iht. beskrivelsen i afsnittet Rengøring inden det anvendes første gang.

BRUG

Forberedelser

1. Placer apparatet på en plan og stabil flade.
2. Kontroller, at opvarmningsdelen sidder korrekt på oliebeholderen, så sikkerhedsknappen er trykket ind.
3. Løft låget af fritøsen.
4. Løft friturekurven ud.
5. Sæt håndtaget fast på friturekurven. Klem den nederste del af håndtaget sammen, og sik enderne ind gennem øjerne på indersiden af kurven.



6. Sæt netledningen i en stikkontakt med jord. Den røde lampe lyser.

OBS! Hvis der er behov for en forlængerledning, skal den have et ledningstværsnit på mindst 1,5 mm².

Fritering

1. Fyld oliebeholderen med olie til et niveau mellem min. og maks. (maks. 3 l). Hvis der i forvejen er olie i beholderen, bør den filtreres, inden den varmes op igen.
2. Indstil termostaten på den ønskede temperatur. Den grønne lampe lyser.
3. Den grønne lampe slukker, når den angivne temperatur er nået.
4. Læg de fødevarer, der skal friteres, i friturekurven, og placer kurven i oliebeholderen.
5. Når maden er færdigt friteret: løft friturekurven op, og lad den hænge på krogen på håndtaget, så olien drypper af.
6. Drej termostaten til OFF, og træk netledningen ud af stikkontakten.

TIPS VED BRUG

- Lad aldrig mad ligge tilbage i fritureolien.
- Brug altid fritureolie af god kvalitet.
- Husk på, at fedt eller olie, der benyttes, skal kunne opvarmes til en meget høj temperatur. Brug ikke olivenolie, margarine eller smør, da de begynder at ryge, hvis de varmes op.
- Advarsel hvis der benyttes fedt! Del fedtet op i små stykker, og læg det i oliebeholderen et stykke ad gangen. Sæt termostaten på lav varme, og lad fedtet smelte langsomt. Når alt fedt er smeltet, kan temperaturen øges til den ønskede temperatur til fritering.
- Læg aldrig fedtet i friturekurven.
- For at mindske indholdet af akrylamid i mad, der indeholder stivelse (kartofler og kartoffelskiver) bør temperaturen i fritøsen ikke overstige 170 °C. Desuden bør tiden for fritering holdes så kort som muligt. Friter ikke længere, end indtil overfladen bliver gyldengul.

- Brug den rette friteringstemperatur. En tommefingerregel er, at forfriteret mad kræver højere temperatur end fersk mad.
- Vær forsigtig, når dej-lignende fødevarer lægges i fritøsen.
- For at undgå, at der dannes skum i olien, skal våd/fugtig mad tørres af, inden den friteres.

SERVICE OG VEDLIGEHOLDELSE

Olien kan benyttes flere gange. Læg låget på, og løft oliebeholderen ud, når olien er kølet af, og opbevar den i køleskab. Filtrér olien, inden den varmes op igen.

Rengøring

Oliebeholder

1. Sørg for, at netledningen er trukket ud, og at termostaten står på OFF.
2. Lad olien køle helt af.
3. Løft oliebeholderen ud, og hæld olien ud.
4. Tør oliebeholderen af med en fugtig klud og opvaskemiddel. Dyp aldrig oliebeholderen i vand.

Friturekurv og låg

5. Friturekurven og låget kan vaskes med opvaskebørste og opvaskemiddel.

Hus

6. Tør ydersiden af fritøsen af med en fugtig klud. Brug ikke rengøringsmiddel.

FEJLFINDING

Apparatet starter ikke

- Kontroller, at netledningen er sat korrekt i.
- Kontroller indstillingen af termostaten.
- Kontroller, at sikkerhedsafbryderen ikke er aktiv.

OVERHEDNINGSSIKRING

Hvis fritøsen skulle blive tændt, når der ikke er olie i beholderen, vil overhedningssikringen automatisk slukke apparatet. Hvis det sker, skal apparatet køle helt af, og nulstillingsknappen skal aktiveres, for at apparatet skal kunne benyttes igen.

EL-AFFALD

Brugte elektriske og elektroniske produkter, også alle typer batterier, skal afleveres der, hvor der indsamles til genbrug. (Iht. direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



