

Deep Fryer

Fritös

Frityrkoker

Friteerauskeitin

Fritteuse



Art.no

18-4703

44-1959

Model

DF-60

DF-60

Ver. 20160119

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

clas ohlson

Deep Fryer

Art.no 18-4703 Model DF-60
44-1959 DF-60

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services (see address details on the back).

Safety

- The product must not be used by children under the age of 8 years. The product may be used by children aged 8 or over under adult supervision. The product may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons with a lack of experience or knowledge which could jeopardize their safety, provided they have been instructed in the safe operation of the product and understand the hazards involved.
- Keep the product and its mains lead out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the mains lead has been damaged it must be replaced by a qualified electrician.
- The product must never be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.
- The product is intended for indoor use only.
- The product should be placed on a firm, level surface with the handle positioned in such a way as to minimise the risk of hot oil spills.
- Never immerse the product in water or other liquid.
- The product is only intended for normal domestic use as described in this instruction manual and in similar environments such as canteens, offices, and hotels.

- The housing of the product can become very hot during use.

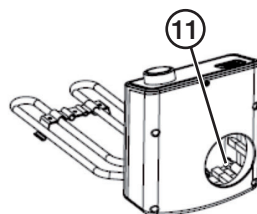
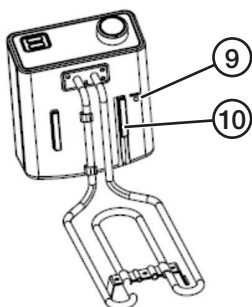
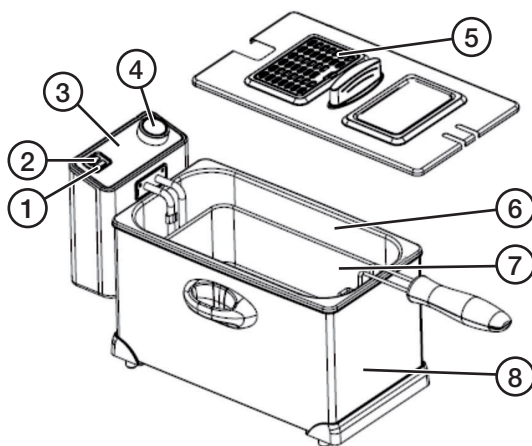


- Never leave the product unattended during use.
- Never attempt to put out an oil fire with water. Unplug the mains lead and smother the fire using a fire blanket or wet towel.
- Ensure that the product is used with the correct voltage. Refer to the rating plate on the product.
- The product should only be connected to a 220–240 V, 50/60 Hz mains outlet protected by a 30 mA (RCD).
- Always unplug the product from the wall outlet before cleaning it or when it is not to be used for a long time.
- Do not open the housing. Certain unshielded components inside the housing carry dangerous voltages. Contact with these components could result in electric shock.
- Never use the product if it is in any way damaged or not working properly or if the mains lead or plug is damaged. Do not use the product if you have dropped it on the floor or into water or other liquid.
- Do not pull or carry the product by its mains lead. Do not use the lead as a handle and make sure that it is not crushed. Do not pull the lead around sharp corners or edges.
- The product becomes very hot during use. Be careful not to touch any hot parts with your bare hands. Never touch parts of the product other than the handle.
- Never use the product if your hands are moist or wet.
- Never use the product if it is wet.
- Make sure that the parts of the product are correctly assembled and that the product is switched off before connecting it to the power supply.
- Make sure that the mains lead does not come in contact with hot surfaces such as cooker hobs.
- Never move the product while it contains hot oil.

- Never overfill the frying basket.
- Never use the product without oil in the container.
- Only use the included accessories.
- Never add water to the oil. Make sure that the food to be fried is as dry as possible.
- Never attempt to repair or modify the product in any way. All repairs must be carried out by qualified service technicians using genuine spare parts.

Product description

1. WORKING, temperature indicator (green)
2. POWER, power indicator (red)
3. Control panel
4. Temperature control knob
5. Lid with filter
6. Oil container
7. Frying basket
8. Housing
9. Reset button
10. Safety cut-off
11. Mains lead storage



Before initial use

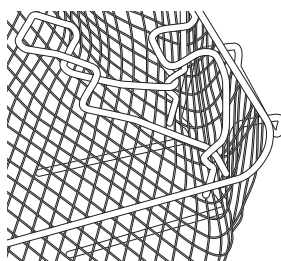
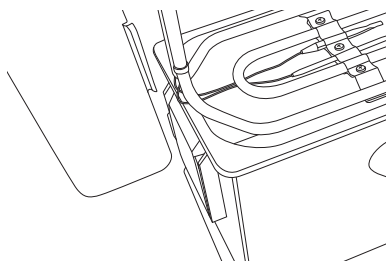
Wash the frying basket and basin before using them for the first time.

1. Take off the lid and remove the frying basket from the oil basin. Treat it with care. Do not subject it to knocks or blows.
2. Wash the basket and oil basin in warm water and washing-up liquid.
3. Dry everything thoroughly.

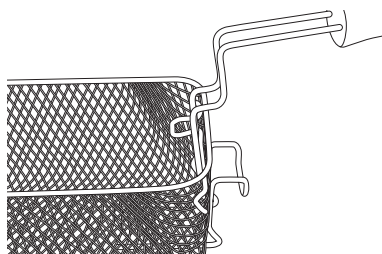
Note: Never plug the fryer in or switch it on without oil in it. Make sure that the control panel is correctly fitted. There is a safety cut-off switch in the control panel which must be pressed in in order for the heating element to become hot.

Assembly

1. Place the oil container (6) inside the housing (8).



2. Slide the control panel assembly down into holder on the housing.
3. Attach the handle onto the frying basket. First hook the handle on.
4. Then pull the handle backwards so that it locks into place.



Operating instructions

Warning: Hot oil and fat can cause serious burns, take care. Always switch the fryer off and unplug it after use.

1. Make sure that the temperature control knob is in turned down to zero.
2. Remove the lid.
3. Fill the oil basin with appropriate oil, max 3 litres. Adjust the level according to what you plan to fry.
4. Smear a little oil onto the viewing window to prevent it from fogging up during frying.

5. Refit the lid.
6. Connect the plug to a wall socket. The red power indicator light should be on.
7. Turn the temperature control knob to the desired temperature. The green indicator light is lit during warm-up and turns off once the set temperature has been reached. It takes about 15–20 minutes for the oil to reach operating temperature.
8. Remove the lid.
9. Lower the frying basket containing dry food into the oil basin.
10. Refit the lid.
11. Once the food has been fried, turn the temperature down to zero and unplug the fryer.
12. Carefully remove the lid. Watch out for hot steam created during frying. There is a risk of scalding.
13. Lift up the frying basket by the handle and hook it over the side of the housing. Let the oil drain into the oil basin.
14. Do not move the fryer until the oil has cooled completely.
15. Change the oil after 8–10 uses or when necessary.

Frying tips

- Start by frying at the lowest frying temperature.
- When you fry batches of similar food the oil may cool slightly. Between batches you should wait 3–5 minutes until the fryer regains frying temperature. The green indicator light turns off once the fryer is ready to use.
- Food which has been precooked requires higher temperatures but a shorter frying time compared to food that is raw.
- Never fill the frying basket to more than half-full.
- Never mix different types of oils.
- Use vegetable, corn or olive oil for frying. We do not recommend using oil with short shelf life such as sunflower oil.

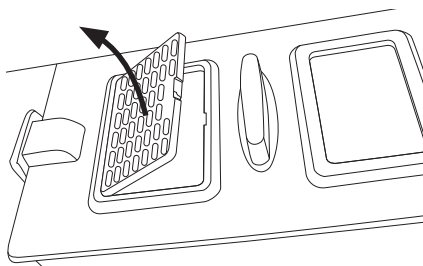
Frying guide

Ingredients	Temperature (°C)	Weight (grams)	Frying time (min.)
Fish fillets	150	250	5–6
Battered fish	150	400	6–8
Fish balls	150	400	6–8
Mushrooms	140	300	6–8
Chicken fillets	180	500	7–10
Steak	170	400	4–10
Sliced meat	170	400	7–10
French fries	190	550	8–10
Prawns	130	250	3–5
Onion rings	140	150	3–4

Care and maintenance

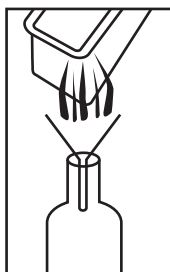
The frying basket and oil basin are dishwasher safe. **Note:** Never immerse the control panel, mains lead or plug in water or other liquids.

1. Unplug the fryer from the power point and make sure that the oil has cooled (1–2 hours after use) before cleaning the fryer.
2. Remove the basket from the oil basin.
3. Empty the frying oil into an appropriate container.
4. Wash the lid in warm water and washing-up liquid.
5. The exterior of the fryer can be cleaned using a slightly moistened cloth. Never use a washing-up brush or chemical cleaning agents.
6. The frying oil may be filtered and reused but should probably be changed after every 8–10 uses or before if necessary. Open the filter cover on the top of the lid and check the filter. If it needs to be washed, remove the filter and wash it in warm soapy water.



Filtering the oil

1. Remove the basket and the heating element from the basin and empty the cooled oil into a suitable container.
2. Filter the oil through e.g. a coffee filter.

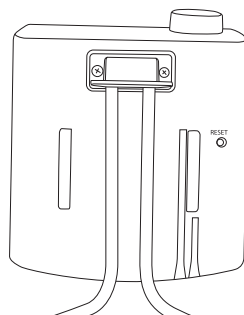


The reset feature

If for some reason the fryer stops heating, the reason may be that the safety cut-off switch has tripped.

To reset the switch:

1. Unplug the mains lead from the wall socket.
2. Let fryer and the oil cool down.
3. Lift up the control panel and reset the safety cut-off switch by pressing it in using a pointed object.
4. Refit the parts in the reverse order.



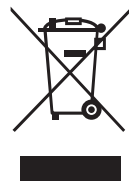
Troubleshooting guide

Problem	Cause
Steam is escaping from under the lid.	<ul style="list-style-type: none"> • The lid is not shut properly.
Oil is spilling over.	<ul style="list-style-type: none"> • The oil level exceeds the max. level. • The basket contains too much food.
Fried food is not crispy on the outside.	<ul style="list-style-type: none"> • The food in the basket is not dry enough. • The oil temperature is too low. • The basket contains too much food.

Responsible disposal

This symbol indicates that this product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner.

When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



Specifications

Power supply	220–240 V, 50/60 Hz
Power	2000 W
Oil capacity	3 l
Basket capacity	2.4 l
Size	40 × 24 × 25 cm
Weight	2.3 kg

Fritös

Art.nr 18-4703 Modell DF-60
44-1959 DF-60

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

- Produkten får inte användas av barn från 0 till 8 års ålder. Produkten får användas av barn från 8 år och uppåt i vuxens närvaro. Produkten får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Håll produkten och dess nätkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Rengöring och skötsel får inte utföras av barn utan vuxens närvaro.
- Om nätkabeln skadats ska den bytas av behörig elektriker.
- Produkten får inte anslutas tillsammans med en timer eller annan tidsstyrd utrustning.
- Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.
- Placera produkten på ett plant och stabilt underlag och placera handtagen så att risken för att spillta ut het olja minimeras.
- Sänka aldrig ner produkten i vatten eller annan vätska.
- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen och i liknande miljöer som t.ex. i personalmatsalar, kontor, hotell och vandrarhem.

- Produktens hölje kan bli mycket hett under användning.

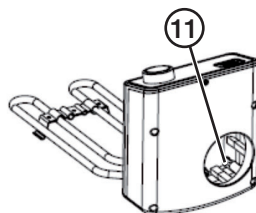
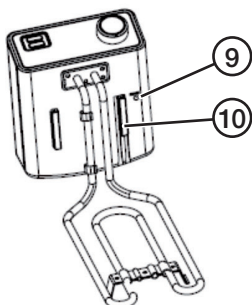
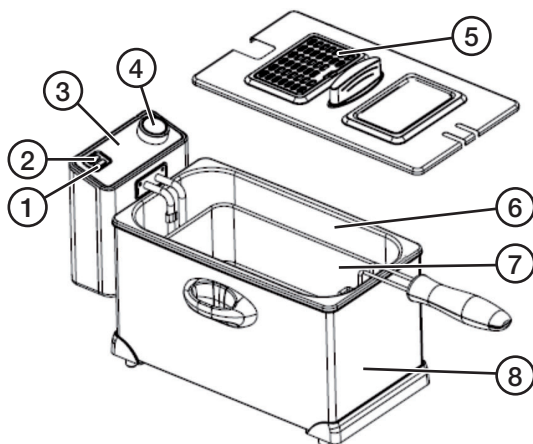


- Lämna aldrig produkten utan tillsyn när den används.
- Försök aldrig släcka antänd olja med vatten. Dra ur nätkabeln och kväv elden med en brandfilt eller våt handduk.
- Kontrollera att rätt nätspänning används. Se produktens märkskylt.
- Produkten får endast anslutas till ett jordat vägguttag med 220–240 V, 50/60 Hz som har säkrats med en jordfelsbrytare (RCD) på 30 mA.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget före rengöring eller när produkten inte ska användas under en längre period.
- Öppna inte höljet. Farlig spänning finns oskyddad på vissa komponenter under produktens hölje. Kontakt med dessa kan ge upphov till elektriska stötar.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln eller stickproppen är skadade. Använd den inte heller om du har tappat den i golvet eller i vatten eller annan vätska.
- Dra eller bär inte produkten i nätkabeln. Använd inte nätkabeln som ett handtag och se till att den inte kläms. Dra den inte heller runt vassa hörn och kanter.
- Vid användning uppnås höga temperaturer, var noga med att inte röra de heta delarna med händerna. Rör aldrig andra ytor än produktens handtag.
- Använd aldrig produkten om du är blöt eller fuktig om händerna.
- Använd aldrig produkten om den är blöt.
- Se till att produktens delar är korrekt monterade och att produkten är avstängd innan du ansluter den till elnätet.

- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med varma ytor, t.ex. en varm spisplatta.
- Flytta aldrig produkten när den innehåller het olja.
- Överfyll aldrig frityrkorgen.
- Använd aldrig produkten utan olja i behållaren
- Använd endast medföljande tillbehör.
- Blanda aldrig vatten i oljan. Se till att det som ska friteras är så torrt som möjligt.
- Försök aldrig reparera eller modifiera produkten på något sätt. Alla reparationer ska utföras av kvalificerad servicepersonal med original reservdelar.

Produktbeskrivning

1. WORKING, temperaturindikator (grön)
2. POWER, indikatorlampa för nätanslutning (röd)
3. Kontrollpanel
4. Temperaturvred
5. Lock med filter
6. Oljebhållare
7. Frityrkorg
8. Hölje
9. Återställningsknapp
10. Säkerhetsbrytare
11. Förvaring för nätkabel



Före första användning

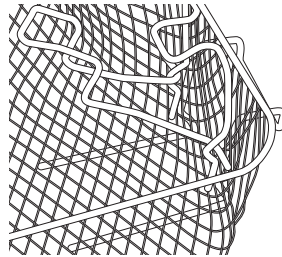
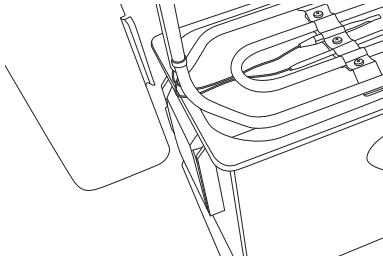
Diska friturekorgen och behållaren före första användning.

1. Ta bort locket och lyft ur friturebehållaren. Utsätt den inte för stötar.
2. Diska friturekorg och friturebehållare i varmt vatten med lite diskmedel.
3. Skölj och torka delarna noggrant.

Obs! Starta aldrig friterosen och sätt aldrig i stickproppen i vägguttaget utan att friturebehållaren är fylld med olja. Se även till att kontrollpanelen är ordentligt monterad. Det sitter en säkerhetsbrytare i kontrollpanelen som ska vara intryckt för att elementet ska bli varmt.

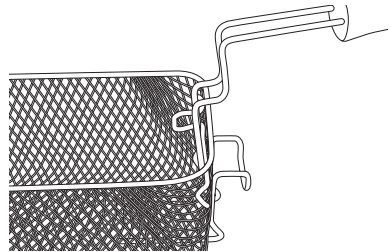
Montering

1. Placera behållaren (6) i höljet (8).



2. Skjut ner kontrollpanelen i hållaren på höljet.
4. Dra sedan tillbaka handtaget så att det låser fast.

3. Montera friturekorgens handtag på korgen. Haka först fast handtaget.



Användning

Varning! Het olja och fett kan orsaka brännskador, var försiktig. Stäng alltid av friterosen och dra ut nätkabelns stickpropp ur vägguttaget efter användning.

1. Se till att temperaturvredet är i nolläge.
2. Öppna locket.
3. Fyll friturebehållaren med rekommenderad olja, max 3 liter. Justera nivån beroende på vad du väljer att fritera.

4. Stryk lite olja på insidan av fönstret för att undvika att imma bildas under fritering.
5. Sätt tillbaka locket.
6. Sätt i stickproppen i ett vägguttag. Indikatorlampan lyser rött.
7. Den gröna indikatorlampan är tänd under uppvärmningstiden, när den slocknar så är inställd temperatur uppnådd. Det tar ca 15–20 minuter att värma upp oljan.
8. Ta bort locket.
9. Sänk ned frytkorgen med torrt innehåll i frytbeållaren.
10. Sätt tillbaka locket.
11. När maten är färdigfriterad, vrid temperaturvredet till nollåge och dra ur stickproppen ur vägguttaget.
12. Ta bort locket. Se upp för het ånga som skapats under friteringen när du öppnar locket. Risk för brännskada.
13. Lyft upp frytkorgen och haka fast den på höljets kant. Låt den droppa färdigt i ca 10–30 sekunder.
14. Flytta inte fritösen innan har den svalnat ordentligt.
15. Byt olja efter ca 8–10 användningar eller vid behov.

Tips vid tillagning

- Börja tillagningen med lägst tillagningstemperatur.
- Vid upprepad tillagning av likadan mat kan oljan kallna något. Mellan tillagningarna kan du då få vänta 3–5 minuter innan rätt temperatur har uppnåtts. Den gröna lampan slocknar när fritösen är redo att användas.
- Ingredienser som har blivit kokade på förhand kräver högre temperatur men kortare tillagningstid jämfört med råa ingredienser.
- Fyll aldrig frytkorgen till mer än hälften.
- Blanda inte olika oljor vid fritering.
- Använd vegetabilisk olja, majsolja eller olivolja vid fritering. Vi rekommenderar inte användning av oljor med kort hållbarhet, t.ex. solrosolja.

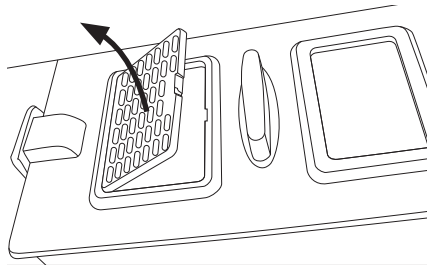
Friteringsguide

Ingredienser	Temperatur (°C)	Vikt (gram)	Tid ca (min)
Fiskfilé	150	250	5–6
Fiskfilé med smet	150	400	6–8
Fiskbullar	150	400	6–8
Champinjoner	140	300	6–8
Kycklingfilé	180	500	7–10
Stek	170	400	4–10
Skivat kött	170	400	7–10
Pommes frites	190	550	8–10
Räkor	130	250	3–5
Lökringar	140	150	3–4

Skötsel och underhåll

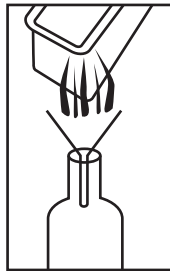
Frityrkorg och behållare tål maskindisk. **Obs!** Sänk aldrig ned kontrollpanel, sladd eller stickpropp i vätska.

1. Dra ur nätsladden och se till att oljan har svalnat (1–2 timmar efter användning) innan rengöring.
2. Lyft frityrkorgen ur behållaren.
3. Töm frityrbehållarens olja i exempelvis en plastdunk.
4. Diska locket i varmt vatten med lite diskmedel.
5. Utsidan av fritösen kan torkas med en lätt fuktad trasa. Använd ej diskborste eller kemiska rengöringsmedel.
6. Oljan kan filtreras och återanvändas, men bör bytas ut efter 8–10 gånger eller vid behov. Öppna filterlocket på lockets ovansida, ta ut locket och rengör det i ljummet vatten med ett mildt rengöringsmedel vid behov.



Filtrering av oljan

1. Lyft bort frityrkorgen från behållaren och töm den avsvalnade oljan i en plastdunk eller annan lämplig behållare.
2. Filtrera oljan genom t.ex. ett kaffefilter.

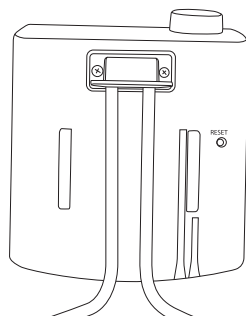


Återställning

Om fritösen av någon anledning inte värms upp som den ska kan det bero på att återställningsbrytaren har löst ut.

Gör så här för att återställa:

1. Dra ur stickroppen ur vägguttaget.
2. Låt fritösen och oljan svalna.
3. Lyft sedan upp kontrollpanelen och använd exempelvis en penna för att trycka in återställningsknappen.
4. Sätt tillbaka delarna i omvänd ordning.



Felsökningsschema

Problem	Orsak
Ånga kommer upp under locket.	<ul style="list-style-type: none">• Locket är inte stängt ordentligt.
Oljan rinner över.	<ul style="list-style-type: none">• Oljenivån är högre än maxnivån.• Det är för mycket ingredienser i frityrkorgen.
Det som har friterats är inte krispigt på utsidan.	<ul style="list-style-type: none">• Ingredienserna är inte tillräckligt torra.• Frityrtemperaturen är för låg.• Det är för mycket ingredienser i frityrkorgen.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



Specifikationer

Nätanslutning	220-240 V, 50/60 Hz
Effekt	2000 W
Volym behållare	3 l
Volym fryrkorg	2,4 l
Mått	40 × 24 × 25 cm
Vikt	2,3 kg

Frityrkoker

Art.nr. 18-4703 Modell DF-60
44-1959 DF-60

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (Se opplysninger på baksiden).

Sikkerhet

- Brukeren må være over 8 år. Produktet kan brukes av barn fra 8 års alderen under tilsyn av voksne. Det kan også benyttes av personer med funksjonshemming og manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har lært dem opp i bruken av produktet og forståelse for faren ved bruk av det.
- Hold produktet og strømledning utenfor barns rekkevidde (gjelder barn under 8 år).
- Rengjøring og vedlikehold kan utføres av barn under tilsyn av voksne.
- Hvis strømkabelen er skadet må den skiftes umiddelbart av en faglært elektriker.
- Frityrkokeren må ikke kobles sammen med timer eller annet tidsstyrt utstyr.
- Produktet er kun beregnet til innendørs bruk.
- Plasser produktet på et plant og stabilt underlag og still håndtaket slik at faren for at oljen skal sprute ut minimeres.
- Senk aldri produktet ned i vann eller annen væske.
- Produktet skal kun brukes privat i hjem og i tilsvarende miljøer som f.eks. personalrom, kontorer, hotellrom, og på en slik måte som beskrives i denne bruksanvisningen.

- Produktet kan bli svært varmt ved bruk.

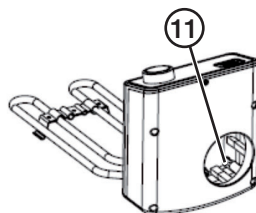
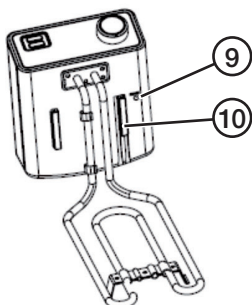
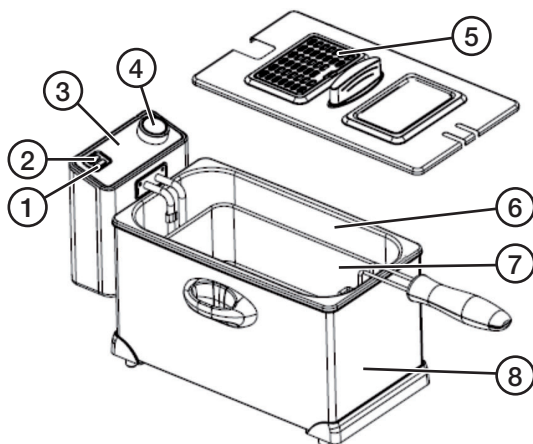


- Forlat aldri produktet uten tilsyn mens det er i bruk.
- Brennende olje må ikke slukkes med vann. Trekk ut strømledningen og kvel flammen med et brannteppe eller et vått håndkle.
- Kontroller at spenningen på strømmettet er riktig. Se merkingen på produktet.
- Produktet skal kun kobles til strømuttak med 220–240 V, 50/60 Hz som er sikret med jordfeilsbryter (RCD) på 30 mA.
- Trekk alltid støpselet ut fra strømuttaket før rengjøring eller når produktet ikke skal brukes på en stund.
- Dekselet må ikke åpnes. Farlig spenning ligger ubeskyttet på visse komponenter under produktets deksel. Kontakt med disse kan gi elektrisk støt.
- Produktet må ikke brukes hvis det, ledningen eller støpselet er skadet. Bruk ikke produktet hvis du har mistet den i gulvet eller ned i vann eller annen væske.
- Ikke trekk i eller bær produktet etter ledningen. Bruk ikke ledningen som et håndtak og pass på at den ikke kommer i klem. La den heller ikke bli liggende rundt skarpe hjørner og kanter.
- Produktet blir svært varmt ved bruk så man må ikke ta på de varme delene. Ta kun på håndtaket når produktet er i bruk.
- Sørg for å ha tørre hender når du berører produktet.
- Bruk ikke produktet når det er vått.
- Påse at produktets deler er riktig montert og at det er stengt, før det kobles til strømmettet.

- Påse at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme flater, som f.eks. varme kokeplater.
- Ikke flytt på produktet når det er fylt med varm olje.
- Frityrkurven må aldri være overfylt.
- Bruk aldri produktet uten olje i beholderen.
- Bruk kun det tilbehøret som følger med.
- Bland aldri vann i oljen. Pass på at det som skal friteres er så tørt som mulig.
- Produktet må ikke modifiseres eller endres på. Reparasjoner må kun utføres av kvalifiserte personer og med originale reservedeler.

Produktbeskrivelse

1. WORKING, temperaturindikator (grønn)
2. POWER, indikatorlampe for strømtilkobling (rød)
3. Kontrollpanel
4. Temperaturbryter
5. Lokk med filter
6. Oljeholder
7. Frityrkurv
8. Hoveddel
9. Tilbakestillingsknapp
10. Sikkerhetsbryter
11. Plass til oppbevaring av ledning



Før første gangs bruk

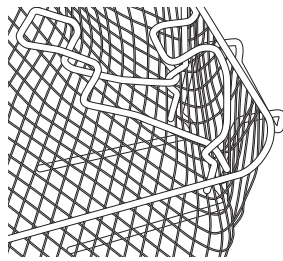
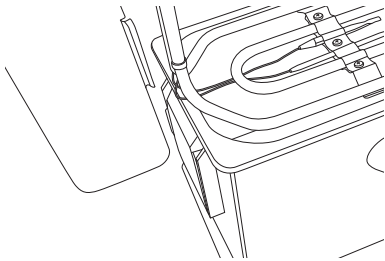
Vask friturekurven og beholderen før første gangs bruk.

1. Ta av lokket og løft ut friturebeholderen. Den må ikke utsettes for støt.
2. Vask friturekurven og beholderen i varmt såpevann.
3. Skyll og tørk grundig.

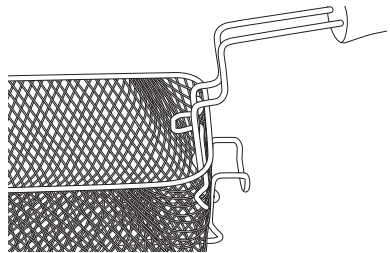
Obs! Frityrkokeren må ikke startes eller plugges til strømmettet uten olje i beholderen. Påse også at kontrollpanelet er riktig montert. Det er plassert en sikkerhetsbryter på kontrollpanelet som skal være trykket inn for at elementet skal kunne bli varmt.

Montering

1. Plasser beholderen (6) oppi hoveddelen (8).



2. Skyv kontrollpanelet ned i hoveddelen.
i hoveddelen.
3. Monter håndtaket på kurven.
Huk håndtaket fast først.
4. Dra det deretter tilbake så det låses fast.



Bruk

Advarsel! Vær forsiktig, oppvarmet olje og fett kan gi brannskader. Skru av frityrkokeren og trekk støpselet ut av strømmuttaket før rengjøring.

1. Påse at termostaten er i nullposisjon.
2. Åpne lokket.
3. Fyll på med anbefalt mengde med olje i holderen, maks 3 liter. Oljemengden er avhengig av hva som skal friteres.
4. Pensle med litt olje på innsiden av vinduet for å unngå at det tettes av damp under fritering.

5. Sett lokket på plass igjen.
6. Sett støpselet i strømuttaket. Indikatorlampen lyser rødt.
7. Den grønne indikatorlampen er tent under oppvaring. Når den slukker er innstilt temperatur oppnådd. Det tar ca. 15–20 minutter å varme opp oljen.
8. Fjern lokket.
9. Senk frityrkurven med det tørre innhold ned i frityrbeholderen.
10. Sett lokket på plass igjen.
11. Når maten er ferdig fritert dreies temperaturbryteren til null og støpselet trekkes ut av strømuttaket.
12. Ta av lokket. Se opp for den varme dampen som stiger opp når du åpner lokket. Fare for brannskade.
13. Løft frityrkurven opp og huk det fast på kanten av dekselet. La det dryppe ferdig i ca. 10–30 sekunder.
14. Ikke flytt på frityrkokeren før den er avkjølt.
15. Skift olje etter ca. 8–10 gangers bruk eller ved behov.

Tips ved matlaging

- Start tilberedningen på den laveste tilberedningstemperaturen.
- Når større mengder av samme type mat skal tilberedes, bør dette deles opp og friteres i flere omganger. Temperaturen synker mellom hver omgang, så sørg for at den kommer opp til ønsket nivå mellom hver omgang. Den grønne lampen slukkes når apparatet er klar til bruk.
- Halvfabrikert mat trenger høyere temperatur og kortere tid enn rå mat.
- Fyll aldri frityrkurven mer enn halvfull.
- Bland aldri forskjellige oljetyper.
- Bruk vegetabilisk som f.eks. olje, mais- eller olivenolje, ved fritering. Vi anbefaler ikke å bruke oljer med kort holdbarhet, som f.eks. solsikkeolje.

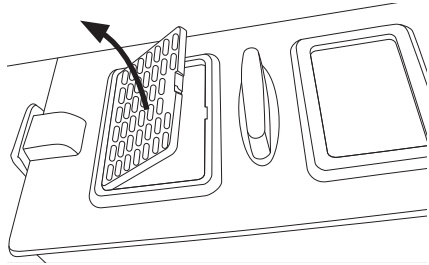
Friteringsguide

Ingredienser	Temperatur (°C)	Vekt (gram)	Ca. tider (min.)
Fiskefilet	150	250	5–6
Innbakt fiskefilet	150	400	6–8
Fiskeboller	150	400	6–8
Champignoner	140	300	6–8
Kyllingfilet	180	500	7–10
Stek	170	400	4–10
Skivet kjøtt	170	400	7–10
Pommes Frites	190	550	8–10
Reker	130	250	3–5
Løkringer	140	150	3–4

Stell og vedlikehold

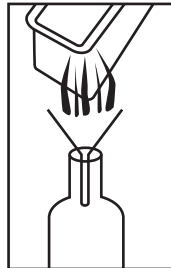
Frityrkurv og beholder kan maskinvaskes. **Obs!** Kontrollpanel, ledning og støpsel må ikke senkes ned i væske.

1. Trekk ut strømledningen og påse at oljen er avkjølt (1–2 timer etter bruk) før rengjøring.
2. Ta frityrkurven ut av beholderen.
3. Oljen fra beholderen tømmes i egnet dunk.
4. Vask lokk og beholderen i varmt såpevann.
5. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut. Bruk aldri oppvaskbørste eller kjemiske rengjøringsmidler.
6. Oljen kan filtreres og gjenbrukes, men den bør skiftes ut etter 8–10 ganger eller ved behov. Åpne filterlokket på lokkets overside, ta ut lokket og rengjør det i lunken såpevann ved behov.



Filtrering av oljen

1. Løft frityrkurven opp fra beholderen og tøm den avkjølte oljen i en plastdunk eller en annen passende beholder.
2. Oljen kan filtreres gjennom f.eks. et kaffefilter.

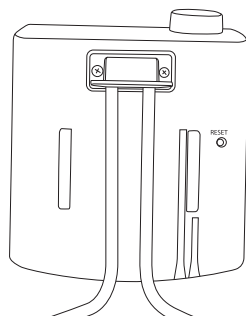


Tilbakestilling

Dersom frityrkokeren ikke varmer opp oljen som den skal, kan det komme av at tilbakestillings-bryteren er utløst.

Still den tilbake slik:

1. Trekk støpselet ut fra strømuttaket.
2. La frityrkokeren og oljen avkjøles.
3. Løft så opp kontrollpanelet og bruk f.eks. en penn til å trykke inn knappen.
4. Sett delene tilbake i motsatt rekkefølge.



Feilsøking

Problem	Årsak
Det kommer damp opp under lokket.	<ul style="list-style-type: none">• Lokket er ikke godt nok lukket.
Oljen renner over.	<ul style="list-style-type: none">• For høyt oljenivå.• For mye mat i frityrkurven av gangen.
Det som er fritert har ikke fått en sprø utside.	<ul style="list-style-type: none">• Ingrediensene er ikke tørre nok.• Temperaturen er for lav.• For mye mat i frityrkurven av gangen.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder i hele EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø, som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De kan se til at produktet blir behandlet på en tilfredsstillende måte som gagnar miljøet.



Spesifikasjoner

Spenning	220–240 V, 50/60 Hz
Effekt	2000 W
Volum på beholder	3 l
Volum frityrkurv	2,4 l
Mål	40 × 24 × 25 cm
Vekt	2,3 kg

Friteerauskeitin

Tuotenro 18-4703 Malli DF-60
44-1959 DF-60

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen valvonnassa. Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita, tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi turvallisuuteen vaikuttavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Vain sähköalan ammattilainen saa vaihtaa vaurioituneen virtajohdon.
- Älä liitä laitetta ajastimeen tai muuhun aikaohjattuun laitteeseen.
- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Sijoita laite tasaiselle ja vakaalle alustalle ja aseta kahvat niin, että kuuman öljyn läikkymisen riski on mahdollisimman pieni.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöohjeen mukaiseen käyttöön kotona ja vastaavissa ympäristöissä, kuten henkilöstöruokaloissa, toimistoissa ja hotelleissa.

- Ota huomioon, että laitteen pinta voi kuumentua käytön aikana.

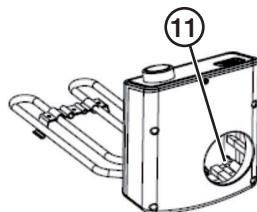
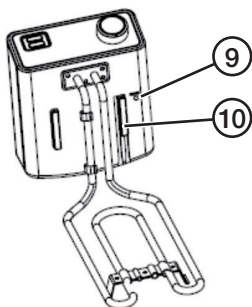
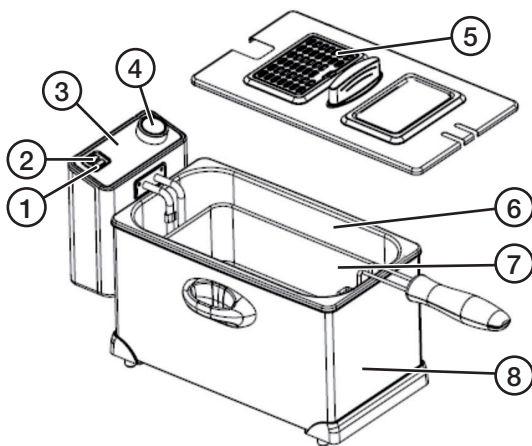


- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta tuli sammutuspeitteellä tai märällä pyyhkeellä.
- Varmista, että verkkovirta on oikea. Tarkista verkkovirta laitteen merkkikilvestä.
- Laitteen saa liittää ainoastaan maadoitettuun, vikavirtasuojakytkimellä (RCD, laukeamisvirta 30 mA) suojattuun seinäpistorasiaan (220–240 V, 50/60 Hz).
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista ja jos laite on pitkään käyttämättä.
- Älä avaa laitteen koteloa. Kotelon sisällä on vaarallista jännitettä sisältäviä suojaamattomia komponentteja. Komponenttien koskettaminen saattaa johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä laitetta, jos laite, virtajohto tai pistoke on vioittunut tai ei toimi normaalisti. Älä käytä laitetta myöskään silloin, jos se on pudonnut lattialle, veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä vedä tai kanna laitetta virtajohdosta. Älä käytä johtoa kahvana ja varo, ettei johto joudu puristuksiin. Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen tai kulmien yli.
- Laite kuumenee käytön aikana, älä koske kuumiin osiin käsillä. Älä koske laitteen muihin osiin kuin kahvoihin.
- Älä käytä laitetta kosteilla tai märillä käsillä.
- Älä käytä laitetta, jos se on märkä.
- Varmista ennen sähköverkkoon liittämistä, että kaikki osat on asennettu oikein ja että laite on sammutettu.
- Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin lämpimien pintojen, esim. keittolevyjen, kanssa.

- Älä siirrä laitetta, kun laitteessa on kuumaa öljyä.
- Älä ylitäytä friteerauskoria.
- Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
- Käytä ainoastaan mukana tulevia tarvikkeita.
- Älä sekoita öljyyn vettä. Varmista, että friteerattavat ruoka-aineet ovat mahdollisimman kuivia.
- Älä korjaa tai muuta laitetta millään tavalla. Kaikki korjaukset tulee tehdä valtuutetussa huoltoliikkeessä, ja korjauksessa tulee käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

Tuotekuvas

1. WORKING, lämpötilan merkkivalo (vihreä)
2. POWER, verkkoliitännän merkkivalo (punainen)
3. Ohjauspaneeli
4. Lämpötilan säädin
5. Kansi ja suodatin
6. Öljysäiliö
7. Friteerauskori
8. Kotelo
9. Asetusten palauttaminen
10. Turvakytkin
11. Virtajohdon säilytyspaikka



Ennen ensimmäistä käyttökertaa

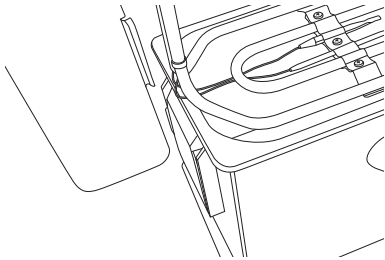
Pese friteeraus kori ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Avaa kansi ja nosta friteeraussäiliö ulos. Älä altista säiliötä iskuille.
2. Pese friteeraus kori ja -säiliö lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
3. Kuivaa osat huolellisesti.

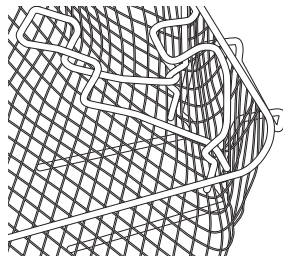
Huom.! Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käynnistä friteerauskeitintä säiliön ollessa tyhjä. Varmista myös, että ohjauspaneeli on kunnolla paikoillaan. Ohjauspaneelin turvakytkimen tulee olla pohjaan painettuna, jotta laitteen vastukset kuumenevat.

Asennus

1. Aseta öljysäiliö (6) koteloon (8).

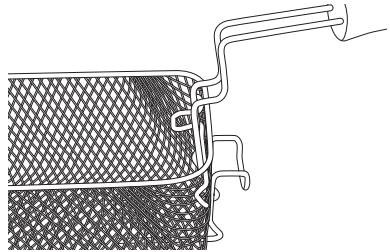


2. Työnnä ohjauspaneeli kotelossa olevaan pidikkeeseen.



3. Asenna friteeraus korin kahva koriin. Laita ensin kahva paikalleen.

4. Vedä kahvaa takaisin päin niin, että se lukittuu.



Käyttö

Varoitus! Kuuma öljy ja rasva voi aiheuttaa palovammoja, ole varovainen. Sammuta friteerauskeitin ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

1. Varmista, että lämpötilanvalitsin on nollakohdassa.
2. Avaa friteerauskeitimen kansi.
3. Täytä friteeraussäiliöön enintään 3 litraa suositeltua öljyä. Säädä lämpötilaa friteerattavan ruoan mukaan.
4. Levitä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle, niin ikkunaan ei muodostu höyryä friteerauksen aikana.

5. Laita kansi takaisin paikalleen.
6. Liitä pistoke pistorasiaan. Lämpötilan merkkivalo palaa punaisena.
7. Vihreä merkkivalo palaa, kun laite lämpenee. Merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila on saavutettu. Öljyn kuumentamiseen menee noin 15–20 minuuttia.
8. Avaa friteerauskeittimen kansi.
9. Laita friteerattava ruoka friteeraussäiliöön friteerauskorissa. Varmista, että ruoka on mahdollisimman kuivaa.
10. Laita kansi takaisin paikalleen.
11. Kun ruoka on friteerattu, käännä lämpötilanvalitsin nollakohtaan ja irrota pistoke pistorasiasta.
12. Avaa friteerauskeittimen kansi. Varo friteerauskeittimestä tulevaa kuumaa höyryä, kun avaat kannen. Höyry voi aiheuttaa palovammavaaran.
13. Nosta friteerauskori ylös ja kiinnitä se kotelon reunaan. Anna ylimääräisen öljyn valua ruoasta noin 10–30 sekunnin ajan.
14. Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt kunnolla.
15. Vaihda öljy 8–10 käyttökerran jälkeen tai tarpeen mukaan.

Vinkkejä friteeraukseen

- Aloita friteeraus alhaisimmalla lämpötilalla.
- Kun friteeraat ruokaa useammassa erässä, öljy voi jäähtyä hieman. Voit joutua odottamaan friteerauskertojen välissä 3–5 minuuttia, että öljy saavuttaa säädetyn lämpötilan. Vihreä merkkivalo sammuu, kun laite on käyttövalmis.
- Esikeitetty ruoka friteerataan raakaa ruokaa korkeammassa lämpötilassa, mutta sen valmistusaika on lyhyempi.
- Täytä friteerauskori korkeintaan puolilleen.
- Älä sekoita erilaisia öljyjä.
- Käytä friteeraukseen kasviöljyä, maissiöljyä tai oliiviöljyä. Älä käytä huonosti säilyviä öljyjä, kuten auringonkukkaöljyä.

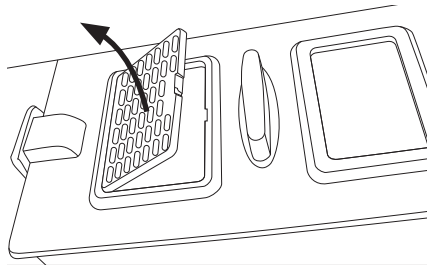
Friteerausopas

Ruoka-aines	Lämpötila (°C)	Paino (grammaa)	Aika, noin (min)
Kalafilee	150	250	5–6
Paneroitu kalafilee	150	400	6–8
Kalapyörykät	150	400	6–8
Herkkusienet	140	300	6–8
Kanafilee	180	500	7–10
Paisti	170	400	4–10
Viipaloitu liha	170	400	7–10
Ranskalaiset perunat	190	550	8–10
Katkaravut	130	250	3–5
Sipulirenkaat	140	150	3–4

Huolto ja ylläpito

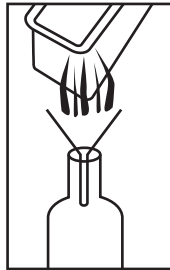
Friteerauskori ja säiliö ovat konepesun kestäviä. **Huom.!** Älä upota ohjauspaneelia, virtajohtoa tai pistoketta veteen.

1. Irrota virtajohto pistorasiasta ja varmista, että öljy on jäähtynyt ennen laitteen puhdistamista. Öljyn jäähtymiseen kuluu aikaa 1–2 tuntia.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä.
3. Tyhjennä säiliön öljy esimerkiksi muovikämpäriin.
4. Pese kansi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Pyyhi friteerauskeitin ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla. Älä käytä tiskiharjaa tai kemiallisia puhdistusaineita.
6. Öljy voidaan suodattaa ja käyttää uudelleen. Öljy tulee vaihtaa uuteen 8–10 käyttökerran jälkeen tai tarvittaessa. Avaa kannen päällä oleva suodattimen kansi, irrota se ja puhdista se tarvittaessa haalealla vedellä ja miedolla puhdistusaineella.



Öljyn suodattaminen

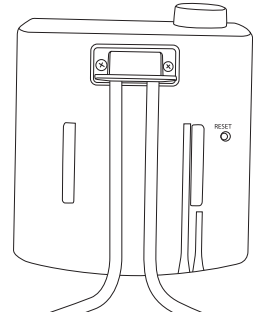
1. Nosta friteerauskori säiliöstä ja tyhjennä jäähtynyt öljy muovikämpäriin tai muuhun sopivaan astiaan.
2. Suodata öljy esim. kahvinsuodattimen läpi.



Asetusten palauttaminen

Jos friteerauskeitin ei kuumene normaalisti, palautuspainike on saattanut laueta. Palauta asetukset seuraavalla tavalla:

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna friteerauskeittimen ja öljyn jäähtyä.
3. Nosta ohjauspaneeli pois paikoiltaan ja paina asetusten palautuspainiketta esimerkiksi kynän kärjellä.
4. Laita osat takaisin paikoilleen.



Vianhakutaulukko

Ongelma	Syy
Kannen alta tulee höyryä.	<ul style="list-style-type: none">• Kansi ei ole kunnolla kiinni.
Keittimestä valuu öljyä.	<ul style="list-style-type: none">• Öljyn määrä on enimmäistasoa korkeampi.• Friteerauskori on liian täynnä.
Friteerattavan ruoan pinta ei ole rapea.	<ul style="list-style-type: none">• Friteerattava ruoka ei ole tarpeeksi kuivaa.• Lämpötila on liian matala.• Friteerauskori on liian täynnä.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä kierrättämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



Tekniset tiedot

Verkkoliitäntä	220–240 V, 50/60 Hz
Teho	2000 W
Säiliön tilavuus	3 l
Friteerauskorin tilavuus	2,4 l
Mitat	40 × 24 × 25 cm
Paino	2,3 kg

Fritteuse

Art.Nr. 18-4703 Modell DF-60
44-1959 DF-60

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Sicherheitshinweise

- Darf nicht von Personen unter 8 Jahren benutzt werden. Benutzung von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht eines Erwachsenen. Das Gerät ist für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen nur dann geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und die Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Das Gerät inklusive Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Reinigung und Wartung darf von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Ein beschädigter Netzstecker/Netzkabel muss von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals mit einer Zeitschaltuhr oder anderer zeitgesteuerter Ausrüstung benutzen.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Das Produkt auf einem ebenen und stabilen Untergrund platzieren und die Griffe so ausrichten, dass das Risiko für ein Verschütten von heißem Öl so gering wie möglich ist.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät ist für den normalen Hausgebrauch oder unter ähnlichen Bedingungen in Personalkantinen, Büros, Hotelzimmern oder Jugendherbergen vorgesehen.

- Das Gerätegehäuse kann im Betrieb sehr heiß werden.

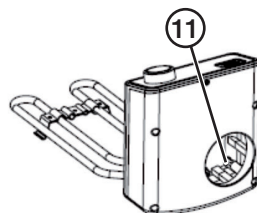
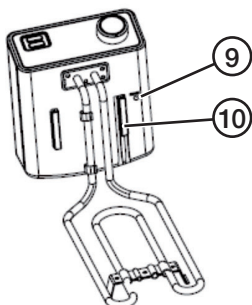
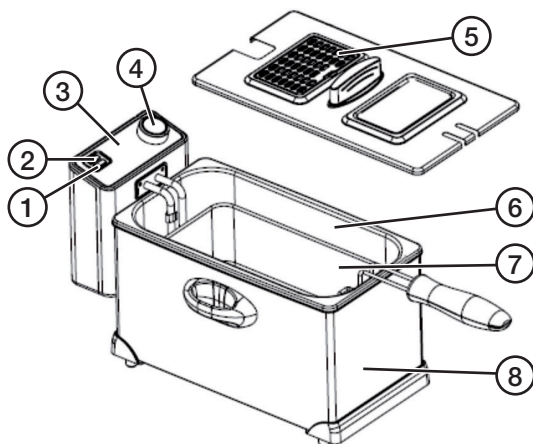


- Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen. Netzkabel ziehen und das Feuer mit einer Flammenschutzmatte oder einem feuchten Handtuch ersticken.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt. Siehe Typenschild des Produkts.
- Das Gerät nur an eine mit Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) abgesicherte Schuko-Steckdose mit 220–240 V, 50/60 Hz anschließen (Ansprechstrom 30 mA).
- Vor der Reinigung und bei längerer Nichtbenutzung stets den Netzstecker ziehen.
- Niemals versuchen, das Gehäuse zu öffnen.
Unter dem Gehäuse des Produktes befinden sich nicht isolierte Komponenten mit gefährlicher Stromspannung. Bei Kontakt mit diesen kann es zu Stromschlägen kommen.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn Netzkabel bzw. Netzstecker auf irgendeine Weise beschädigt sind. Das Produkt nicht mehr betreiben, wenn es auf den Boden oder in Wasser oder eine andere Flüssigkeit gefallen ist.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Das Netzkabel nicht als Griff verwenden und nicht einklemmen.
Das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten ziehen.
- Da beim Betrieb hohe Temperaturen entstehen, ist beim Berühren heißer Teile Vorsicht geboten. Das Gerät ausschließlich an den Griffen anfassen.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Das Gerät keinesfalls verwenden, wenn es nass oder feucht ist.
- Sicherstellen, dass alle Teile des Gerätes korrekt montiert sind und dass das Gerät vom dem Anschluss ans Stromnetz ausgeschaltet ist.

- Das Netzkabel vor heißen Oberflächen (z. B. Herdplatte) schützen.
- Das Gerät bei Betrieb niemals umplatzieren.
- Das Gerät nie überfüllen.
- Das Gerät nie ohne Öl im Behälter benutzen.
- Nur das mitgelieferte Zubehör verwenden.
- Niemals Wasser mit Öl vermischen. Zu frittierende Lebensmittel müssen so trocken wie möglich sein.
- Niemals versuchen, das Gerät zu reparieren oder anderweitig Änderungen daran vorzunehmen. Reparaturen unbedingt qualifizierten Servicetechnikern überlassen.

Produktbeschreibung

1. WORKING, Temperaturindikator (grün)
2. POWER, Indikatorlampe für Netzanschluss (rot)
3. Bedienfeld
4. Temperaturregler
5. Deckel mit Filter
6. Ölbehälter
7. Frittierkorb
8. Gehäuse
9. Zurücksetzen-Taste
10. Sicherheitsschalter
11. Halterung für Netzkabel



Vor der Inbetriebnahme

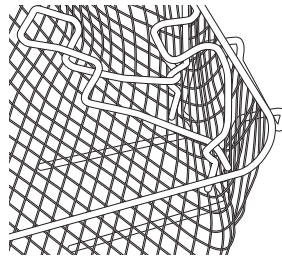
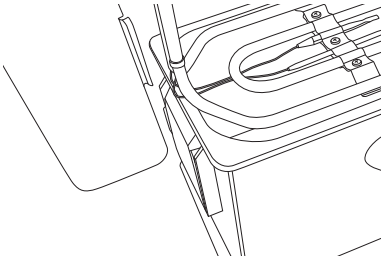
Vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb und den Behälter spülen.

1. Den Deckel abnehmen und den Frittierbehälter herausnehmen. Den Behälter vor Erschütterung und Stößen schützen.
2. Frittierkorb und Frittierbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel spülen.
3. Die Teile sorgfältig abtrocknen.

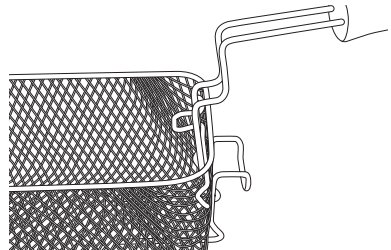
Achtung: Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen und den Stecker erst einstecken, wenn sich Öl im Behälter befindet. Außerdem sicherstellen, dass das Bedienfeld ordnungsgemäß montiert ist. Der Sicherheitsschalter am Bedienfeld muss gedrückt sein, damit sich das Heizelement erwärmt.

Montage

1. Den Behälter (6) in das Gehäuse (8) einsetzen.



2. Das Bedienfeld in die Halterung am Gehäuse einsetzen.
3. Den Griff am Frittierkorb anbringen. Zuerst den Griff einhaken.
4. Dann den Griff nach hinten ziehen, sodass er einrastet.



Gebrauch

Warnung: Heißes Öl und Fett können zu Verbrennungen führen. Vorsicht walten lassen! Nach der Benutzung stets die Fritteuse abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

1. Der Temperaturregler muss sich in der Nullstellung befinden.
2. Den Deckel öffnen.
3. Den Frittierbehälter mit empfohlenem Öl füllen (max. 3 l). Die Füllmenge richtet sich nach dem Frittiergut.

4. Etwas Öl auf die Innenseite des Sichtfensters streichen, um ein Anlaufen während des Frittierens zu vermeiden.
5. Den Deckel wieder aufsetzen.
6. Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken. Die Anzeigeleuchte leuchtet rot.
7. Während dem Aufwärmungsvorgang leuchtet die grüne Temperaturleuchte. Das Erhitzen des Öls dauert etwa 15–20 Minuten.
8. Den Deckel abnehmen.
9. Den Frittierkorb mit trockenem Inhalt in den Frittierbehälter absenken.
10. Den Deckel wieder aufsetzen.
11. Nach Abschluss des Frittiervorgangs den Temperaturregler auf Null drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
12. Den Deckel abnehmen. **Achtung:** Beim Frittieren entstehen heiße Dämpfe, die beim Öffnen des Deckels entweichen können. Verbrennungsgefahr!
13. Den Frittierkorb herausheben und an der Gehäusekante einhaken. Etwa 10–30 Sekunden abtropfen lassen.
14. Die Fritteuse erst nach dem gründlichen Abkühlen bewegen.
15. Das Öl nach ca. 8–10-maligem Gebrauch oder nach Bedarf austauschen.

Zubereitungshinweise

- Beim Zubereiten mit der niedrigsten Frittiertemperatur beginnen.
- Bei mehreren Frittiervorgängen mit gleichen Lebensmitteln kann das Öl zwischendurch etwas abkühlen. In diesem Fall zwischen den Frittiervorgängen ggf. 3–5 Minuten warten, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist. Sobald die Fritteuse bereit ist, erlischt die grüne Temperaturleuchte.
- Gekochte Zutaten erfordern höhere Temperaturen, aber eine kürzere Zubereitungszeit als rohe Lebensmittel.
- Den Frittierkorb maximal bis zur Hälfte füllen.
- Zum Frittieren dürfen nicht verschiedene Öle gemischt werden.
- Pflanzenöl wie Maiskeimöl oder Olivenöl verwenden. Öle mit kurzer Haltbarkeit, z. B. Sonnenblumenöl, sind nicht empfehlenswert.

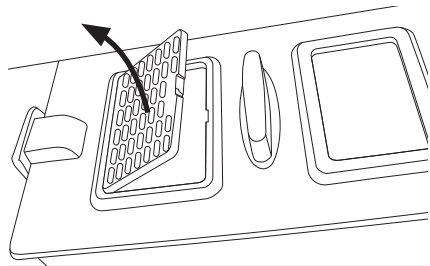
Frittieretabelle

Zutaten	Temperatur (°C)	Gewicht (g)	Dauer ca. (min)
Fischfilet	150	250	5–6
Paniertes Fischfilet	150	400	6–8
Fischbällchen	150	400	6–8
Champignons	140	300	6–8
Hühnerfilet	180	500	7–10
Braten	170	400	4–10
Fleischscheiben	170	400	7–10
Pommes frites	190	550	8–10
Krabben	130	250	3–5
Zwiebelringe	140	150	3–4

Pflege und Wartung

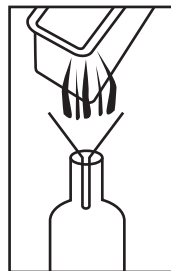
Frittierkorb und Behälter sind spülmaschinenfest. **Hinweis:** Bedienfeld, Kabel und Kontakt dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.

1. Netzkabel abziehen und das Öl vor der Reinigung abkühlen lassen (1–2 Stunden nach Gebrauch).
2. Den Frittierkorb aus dem Behälter nehmen.
3. Das Öl aus dem Frittierbehälter z. B. in einen Kunststoffkanister füllen.
4. Den Deckel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel spülen.
5. Die Außenseite der Fritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Keine Spülbürste oder chemische Reinigungsmittel benutzen.
6. Das Öl kann gefiltert und wiederverwendet werden, ist aber nach jeweils 8–10 Frittiervorgängen oder nach Bedarf zu wechseln. Die Filterabdeckung auf der Oberseite des Filters öffnen, die Abdeckung herausnehmen und bei Bedarf mit einem milden Spülmittel in lauwarmem Wasser reinigen.



Öl filtern

1. Frittierkorb aus dem Behälter nehmen und das abgekühlte Öl in einen Kunststoffkanister oder einen anderen geeigneten Behälter füllen.
2. Das Öl z. B. mithilfe eines Kaffeefilters filtern.

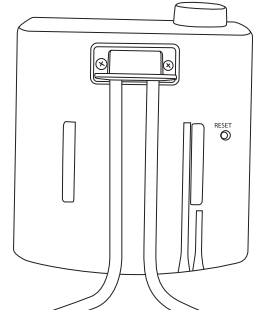


Zurücksetzen

Wenn sich die Fritteuse nicht wie vorgesehen erwärmt, kann dies daran liegen, dass der Rückstellschalter ausgelöst hat.

Zum Zurücksetzen wie folgt vorgehen:

1. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Fritteuse und Öl abkühlen lassen.
3. Dann das Bedienfeld anheben und z. B. mit einem Kugelschreiber den Rückstellschalter eindrücken.
4. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.



Fehlersuche

Problem	Ursache
Aus dem Deckel tritt Dampf aus.	<ul style="list-style-type: none">• Der Deckel wurde nicht richtig geschlossen.
Öl läuft über.	<ul style="list-style-type: none">• Die maximale Füllmenge des Öls wurde überschritten.• Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.
Das Frittierte ist nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none">• Die Zutaten sind nicht richtig trocken.• Die Frittieretemperatur ist zu niedrig.• Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht gemeinsam mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für die Umwelt und Gesundheit vorzubeugen, die durch fehlerhafte Abfallentsorgung verursacht werden, dieses Produkt zum verantwortlichen Recycling abgeben, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Bei der Abgabe des Produktes bitte die vorhandenen Recycling- und Sammelstationen benutzen oder den Händler kontaktieren. Dieser kann das Produkt auf eine umweltfreundliche Weise recyceln.



Technische Daten

Betriebsspannung	220–240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Behältervolumen	3 l
Frittierkorbvolumen	2,4 l
Abmessungen	40 × 24 × 25 cm
Gewicht	2,3 kg

Sverige

Kundtjänst tel: 0247/445 00
fax: 0247/445 09
e-post: kundservice@clasohlson.se

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tlf.: 23 21 40 00
faks: 23 21 40 80
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy, Maistraatinportti 4 A, 00240 HELSINKI

Great Britain

Customer Service contact number: 020 8247 9300
e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal 10 – 13 Market Place
Kingston Upon Thames
Surrey
KT1 1JZ

Deutschland

Kundenservice Unsere Homepage www.clasohlson.de besuchen und auf Kundenservice klicken.

clas ohlson