

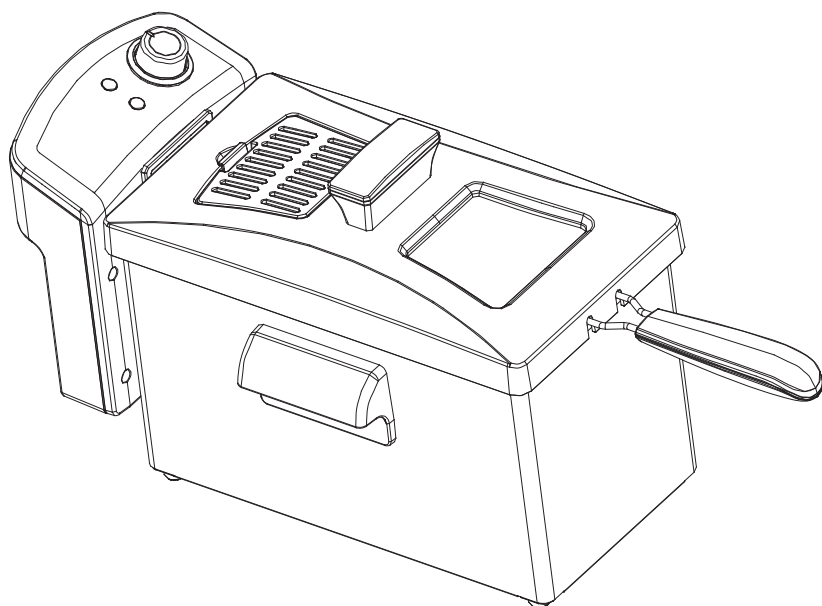
Deep Fryer

Fritös

Frityrkoker

Friteerauskeitin

Fritteuse



Art.no

18-4523

34-1662

Model

DF5410-UK

DF5410

Ver. 20130521

clas ohlson

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

Deep Fryer

Art.no 18-4523 Model DF5410-UK
34-1662 DF5410

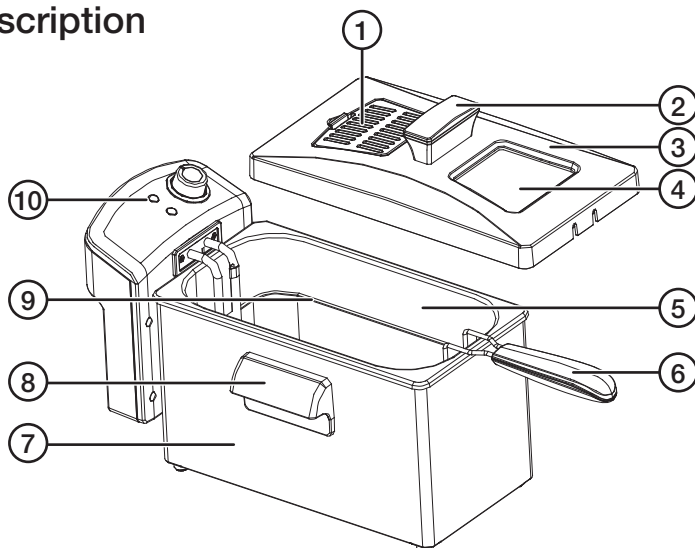
Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions regarding technical problems please contact our Customer Services.

Safety

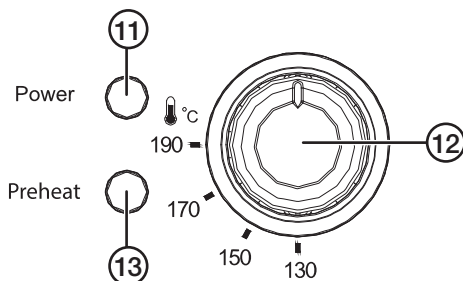
- This product must not be used by anyone (including children) suffering from physical or mental impairment. This product should not be used by anyone without sufficient experience or knowledge if they have not been instructed in its use by someone who will take responsibility for their safety.
- The product must not be used by children. Ensure that the product and its mains lead are kept out of children's reach.
- Never let children play with the product.
- Never leave the product unattended during use. Never attempt to put out an oil fire with water. Unplug out the power 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 product's rating plate.
- This appliance must only be used with an earthed wall socket.
- Always unplug the product from the wall socket before cleaning it or when it is not to be used for a long time.
- Do not open the housing. Certain components inside the casing carry dangerous electrical current. Contact with these components could result in electric shock.
- Do not use the product if the mains lead or its plug is damaged. Do not use the product if you have dropped it on the floor, left it outdoors or dropped it into water.
- Do not pull or carry the product by its mains lead. Do not use the lead as a handle and do not let it fasten in door jambs. 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.
- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, qualified service facility or qualified technician.
- Make sure that all parts are correctly assembled and that the product is switched off before it is connected to the power supply.
- Make sure that the lead does not come in contact with hot surfaces such as cooker hobs.
- This product is only intended to be used and stored indoors.
- Be careful when moving the fryer when it contains hot oil.
- Never overfill the frying basket.

- Make sure that the food to be fried is as dry as possible. Water will cause hot oil to splatter.
- Never turn the fryer on without oil in the basin.
- Only use the provided accessories.
- Never use the product for anything other than its intended use.
- Never use the product together with a timer switch, multi-socket extension lead or similar device.
- This product is designed for use in domestic or similar environments.

Product description



1. Filter
2. Handle
3. Lid
4. Viewing window
5. Oil basin
6. Frying basket handle
7. Housing
8. Housing handle
9. Frying basket
10. Control panel
11. Power indicator light
12. Temperature control knob
13. Temperature indicator light



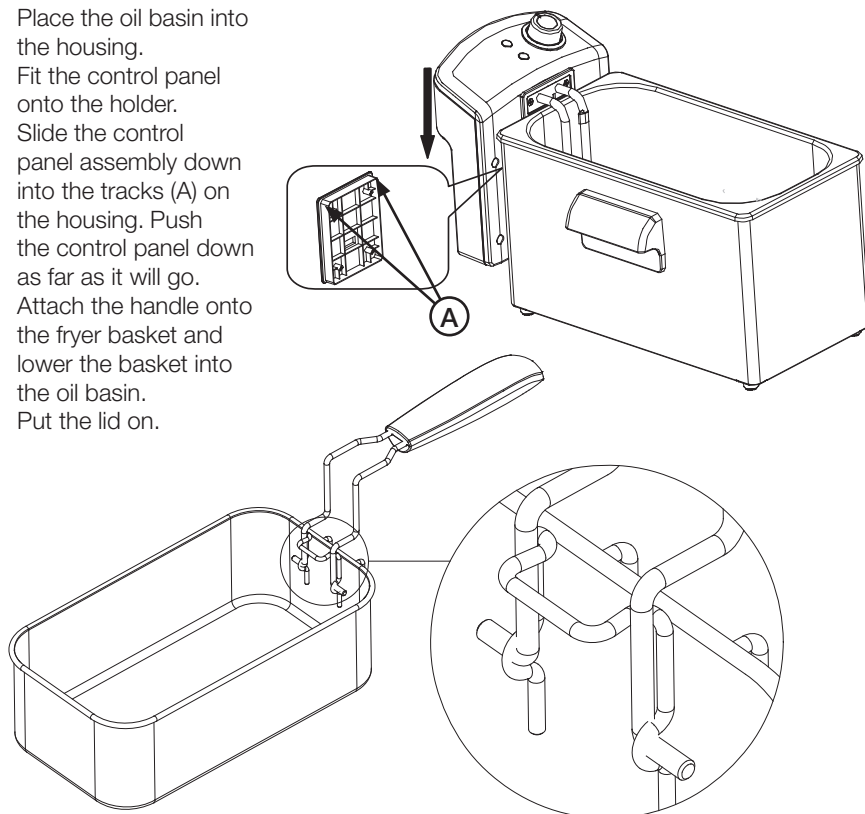
Before initial use

1. Wash the frying basket and basin before using them for the first time.
2. 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.
3. Wash the basket and oil basin in warm water and washing-up liquid.
4. 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 basin into the housing.
2. Fit the control panel onto the holder.
3. Slide the control panel assembly down into the tracks (A) on the housing. Push the control panel down as far as it will go.
4. Attach the handle onto the fryer basket and lower the basket into the oil basin.
5. Put the lid on.



Operating instructions

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 3.5 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 |

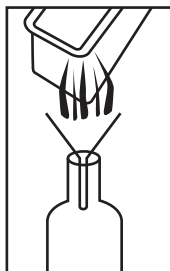
Care and maintenance

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.

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.

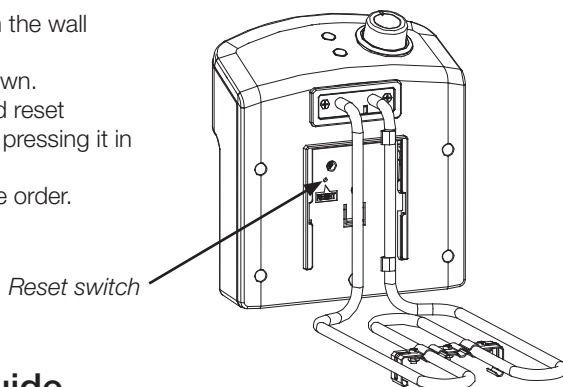


The reset feature

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 | Solutions |
|--|--|--|
| Steam is escaping from under the lid. | <ul style="list-style-type: none"> • The lid is not shut properly. | <ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the lid is properly closed. |
| Oil is spilling over. | <ul style="list-style-type: none"> • The oil level exceeds the max. level. • The basket contains too much food. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce the amount of oil. Refer to the <i>Frying guide</i>. |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Wipe any ice off the food or let it drain thoroughly before frying. • Increase the temperature (see <i>Frying guide</i>). |

Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local authority.

Specifications

| | |
|------------------------|---------------------|
| Mains supply | 220–240 V AC, 50 Hz |
| Power | 1645–1960 W |
| Oil capacity | 3.5 litres |
| Basket capacity | 1 litre |
| Size | 400 x 240 x 250 mm |

Fritös

Art.nr 18-4523
34-1662

Modell DF5410-UK
DF5410

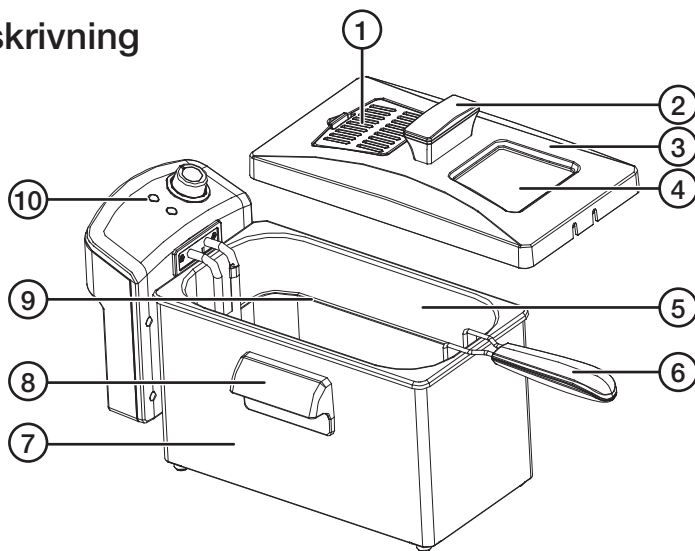
Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

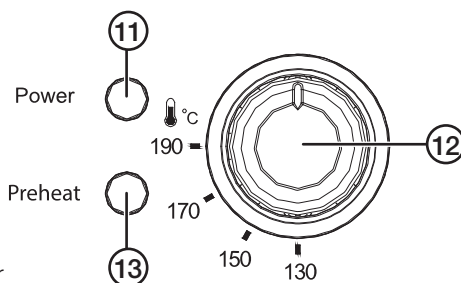
- Produkten får inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga. Den får inte heller användas av personer utan tillräcklig erfarenhet och kunskap om de inte fått instruktioner om användningen av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Produkten får inte användas av barn. Se till att produkten och dess nätsladd är utom räckhåll för barn.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Lämna aldrig produkten utan tillsyn när den används.
- Försök aldrig släcka antänd olja med vatten. Dra ur nätsladden och kväv elden med en brandfilt eller våt handduk!
- Kontrollera att rätt nätspänning används. Se produktens märkskylt.
- Anslut endast produkten till ett jordat vägguttag.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget före rengöring eller när produkten inte ska användas under en längre tid.
- Öppna inte höljet. Farlig spänning finns oskyddad på vissa komponenter inuti produktens hölje. Kontakt med dessa kan ge upphov till elektriska stötar.
- Använd inte produkten om nätsladden eller stickproppen är skadade. Använd den inte heller om du har tappat den i golvet eller i vatten.
- Dra eller bär inte produkten i nätsladden. Använd inte sladden som ett handtag och kläm den inte i någon dörr. 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.
- Om nätsladden skadats får den, för att undvika risk för elektrisk stöt eller brand, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Se till att produktens delar är korrekt monterade och att produkten är avstängd före anslutning till elnätet.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med varma ytor, t.ex. en varm spisplatta.
- Får endast användas och förvaras inomhus.
- Var varsam vid flytt av fritös som innehåller het olja.
- Överfyll aldrig frityrkorgen.
- Se till att det som ska friteras är så torrt som möjligt. Vatten gör att oljan skvätter.
- Använd aldrig produkten utan olja i behållaren!
- Använd endast medföljande tillbehör.

- Använd endast produkten till det den är avsedd för.
- Använd aldrig produkten tillsammans med timer, förgreningssladd eller liknande utrustning.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll eller liknande miljöer.

Produktbeskrivning



1. Filter
2. Handtag
3. Lock
4. Fönster
5. Frityrbehållare
6. Handtag till frityrkorg
7. Hölje
8. Handtag till hölje
9. Frityrkorg
10. Kontrollpanel
11. Indikatorlampa för på/av
12. Temperaturvred
13. Indikatorlampa för temperatur



Före första användning

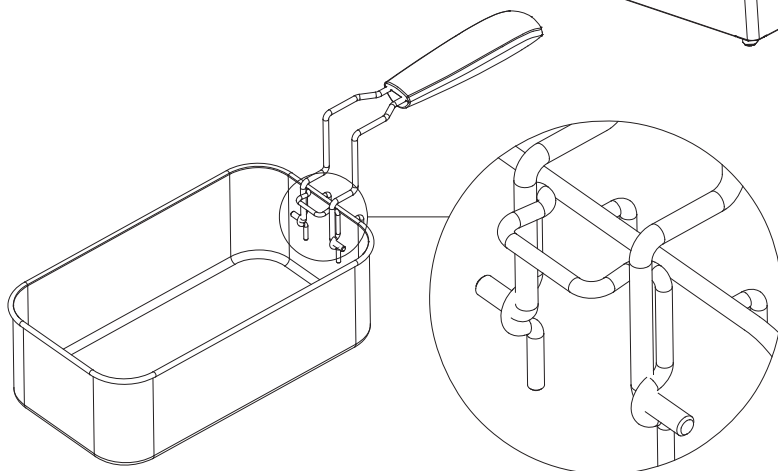
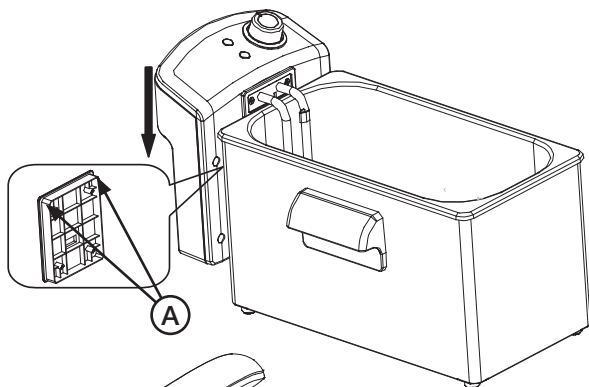
Diska frityrkorgen och behållaren före första användning.

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

OBS! Starta aldrig fritösen och sätt aldrig i stickproppen i vägguttaget utan att frityrbehållaren 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 fryrbehållaren i höljet.
2. Passa i kontrollpanelen i hållaren.
3. Skjut fast kontrollpanelen nedåt på höljet. Passa in den mot spåren (A).
4. Montera fryrkorgens handtag och placera korgen i fryrbehållaren.
5. Sätt på locket.



Användning

1. Se till att temperaturvredet är i nolläge.
2. Öppna locket.
3. Fyll fryrbehållaren med rekommenderad olja, max 3,5 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 fryrkorgen med torrt innehåll i fryrbehållaren.
10. Sätt tillbaka locket.

11. När maten är färdigriterad, vrid temperaturvredet till nolläge 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 frityrkorgen 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 frityrkorgen 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 |

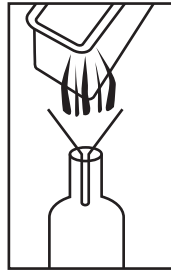
Skötsel och underhåll

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.

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.



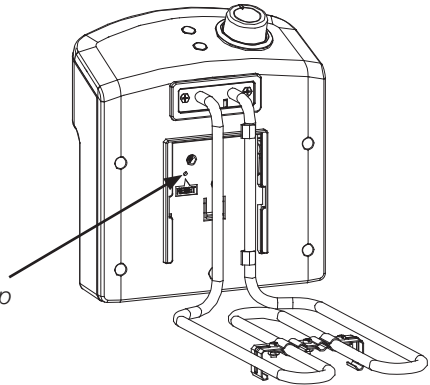
Återställning

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.

Återställningsknapp



Felsökningschema

| Problem | Orsak | Lösning på problemet |
|--|---|---|
| Ånga kommer upp under locket. | <ul style="list-style-type: none"> • Locket är inte stängt ordentligt. | <ul style="list-style-type: none"> • Se till att locket är ordentligt stängt. |
| Oljan rinner över. | <ul style="list-style-type: none"> • Oljenivån är högre än maxnivån. • Det är för mycket ingredienser i friturekorgen. | <ul style="list-style-type: none"> • Minska nivån på oljan. Se <i>Friteringsguiden</i>. |
| 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 friturekorgen. | <ul style="list-style-type: none"> • Torka av isen från ingredienserna eller låt dem rinna av ordentligt innan tillagning. • Höj temperaturen (se <i>Friteringsguiden</i>). |

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Nätspänning | 220–240 V AC, 50 Hz |
| Effekt | 1645–1960 W |
| Volym behållare | 3,5 liter |
| Volym friturekorg | 1 liter |
| Mått | 400 x 240 x 250 mm |

Frityrkoker

Art. nr. 18-4523 Modell DF5410-UK
34-1662 DF5410

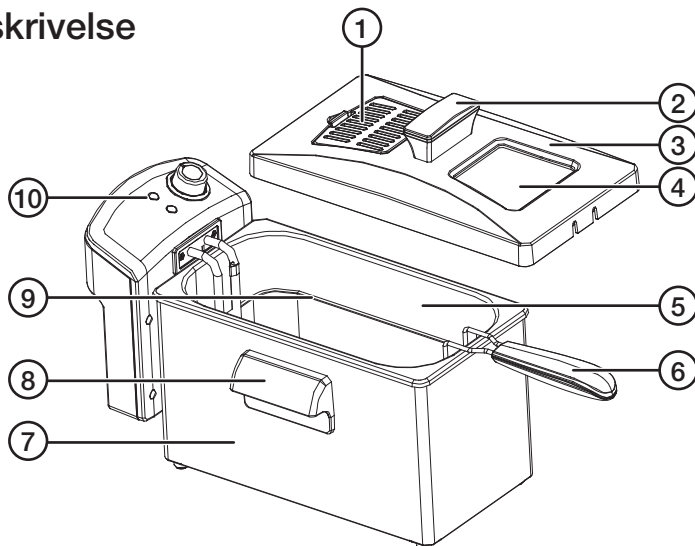
Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (Se opplysninger om kundesenteret i denne bruksanvisningen).

Sikkerhet

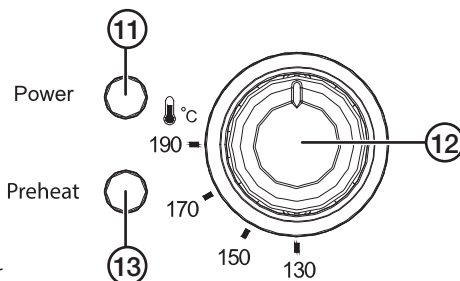
- Produktet må ikke benyttes av personer (inkl. barn) med begrensede fysiske eller mentale ferdigheter. Det må heller ikke benyttes av personer som ikke har tilstrekkelig erfaring og kunnskap om det eller som ikke har fått instruksjon om bruken av personen som har ansvaret for deres sikkerhet.
- Produktet må ikke brukes av barn. Påse at produktet og strømkabel oppbevares utilgjengelig for barn.
- La aldri barn leke med produktet.
- Forlat aldri produktet uten tilsyn mens den 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 riktig spenning brukes. Se merkingen på produktet.
- Produktet skal kun kobles til jordet strømuttak.
- Trekk alltid støpselet ut fra strømuttaket før rengjøring eller når produktet ikke er i bruk.
- Dekselet må ikke åpnes. Farlig spenning ligger ubeskyttet på visse komponenter under produktets deksel. Kontakt med disse kan gi elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet dersom strømledning eller støpsel er skadet. Bruk ikke produktet hvis du har mistet den i gulvet, satt den igjen utendørs eller mistet den i vann.
- Ikke trekk eller bær produktet etter ledningen. Bruk ikke ledningen som håndtak, og klem den ikke i dører. Trekk den heller ikke rundt skarpe kanter eller hjørner.
- Ved bruk oppnås høye temperaturer. Berør da ikke de varme delene med hendene. Berør aldri andre flater enn produktets håndtak.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen kyndig serviceperson.
- Påse at produktets deler er riktig montert og at det er avslått, før det kobles til strømmettet.
- Påse at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme flater, som f.eks. varme kokeplater.
- Må kun brukes og oppbevares innendørs.
- Vær forsiktig hvis du flytter på frityrkokeren mens oljen er varm.
- Frityrkurven må aldri være overfylt.
- Pass på at det som skal friteres er så tørt som mulig. Dersom maten har høyt vanninnhold vil det sprute av oljen når maten senkes ned i den.
- Bruk aldri produktet uten olje i beholderen!
- Bruk kun det medfølgende tilbehøret.

- Bruk produktet kun til det det er beregnet for.
- Bruk aldri produktet sammen med timer, grenkontakter eller liknende utstyr.
- Produktet er beregnet brukt i hjemmet.

Produktbeskrivelse



1. Filter
2. Håndtak
3. Lokk
4. Vindu
5. Frityrbeholder
6. Håndtak til frityrkurv
7. Deksel
8. Håndtak til deksel
9. Frityrkurv
10. Kontrollpanel
11. Indikatorlampe for av/på
12. Temperaturbryter
13. Indikatorlampe for temperatur



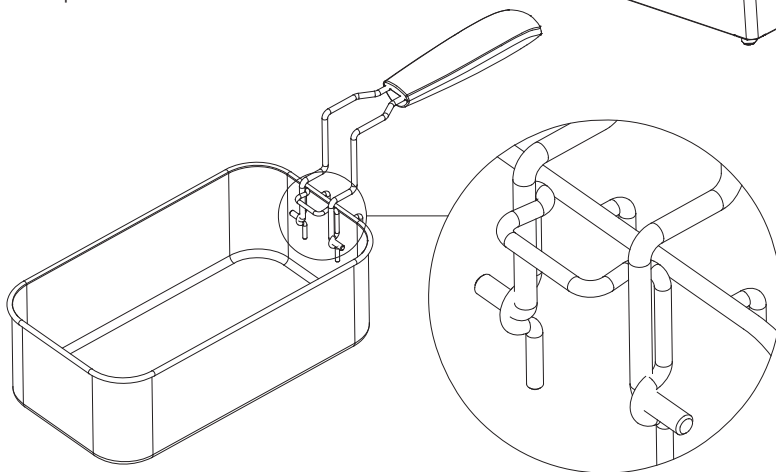
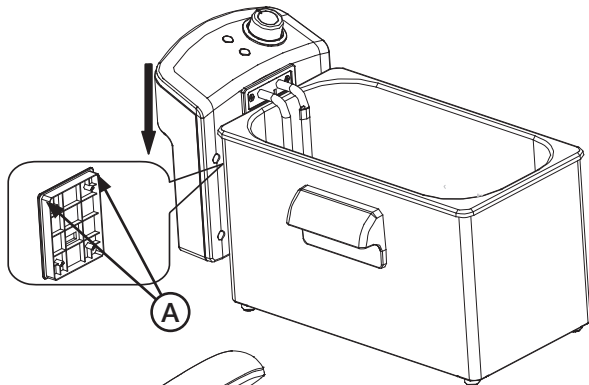
Før første gangs bruk

1. Vask frityrkurven og beholderen før første gangs bruk.
2. Ta av lokket og løft ut frityrbeholderen. Den må ikke utsettes for støt.
3. Vask frityrkurven og beholderen i varmt såpevann.
4. 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 frityrbeholderen i dekselet.
2. Skyv kontrollpanelet ned i dekselet slik at det sitter fast. Det skal plasseres i sporet (A) på holderen.
3. Monter frityrkurvens håndtak på kurven og plasser kurven i beholderen.
4. Sett på lokket.



Bruk

1. Påse at termostaten er i nullposisjon.
2. Åpne lokket.
3. Fyll på med anbefalt mengde med olje i holderen, maks 3,5 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 tørt 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 stømuttaket.
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 matlagning

- Start tilberedningen på den laveste tilberedningstemperaturen.
- Når mye 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.
- Halvfabrikkert mat trenger høyere temperatur og kortere tid enn rå mat.
- Fyll aldri frityrkurven mer enn halvfull.
- Bland aldri forskjellige oljetyper.
- Bruk vegetabilsk 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 |

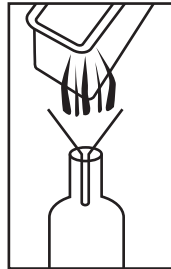
Stell og vedlikehold

Frityrkurv og beholder kan maskinvaskes. **OBS!** Kontrollpanel, ledning og støpsele 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.

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.

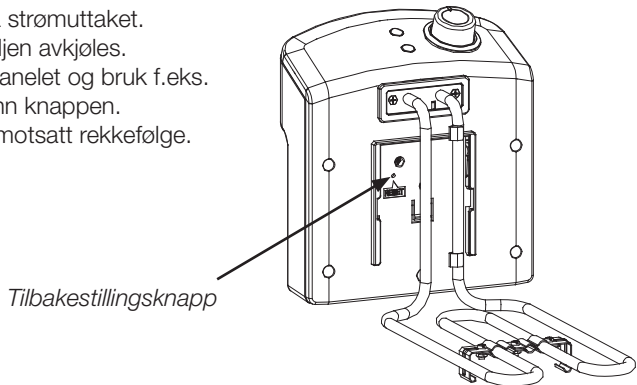


Tilbakestilling

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 | Løsning |
|--|---|---|
| Det kommer damp opp under lokket. | <ul style="list-style-type: none">• Lokket er ikke godt nok lukket. | <ul style="list-style-type: none">• Påse at lokket er godt lukket. |
| Oljen renner over. | <ul style="list-style-type: none">• For høyt oljenivå.• For mye mat i frityrkurven av gangen. | <ul style="list-style-type: none">• Reduser oljenivået. Se i <i>Friteringsguiden</i>. |
| 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. | <ul style="list-style-type: none">• Tørk ingrediensene for is eller la dem renne av godt før tilberedningen starter.• Hev temperaturen (se <i>Friteringsguiden</i>). |

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Ved usikkerhet, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Nettspenning | 220–240 V AC, 50 Hz |
| Effekt | 1645–1960 W |
| Volum på beholder | 3,5 liter |
| Volum frityrkurv | 1 liter |
| Mål | 400 x 240 x 250 mm |

Friteerauskeitin

Tuotenumero 18-4523 Malli DF5410-UK
34-1662 DF5410

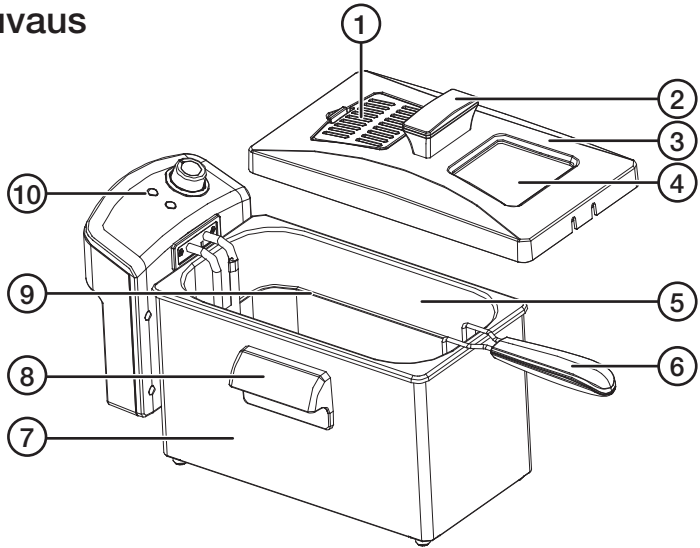
Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

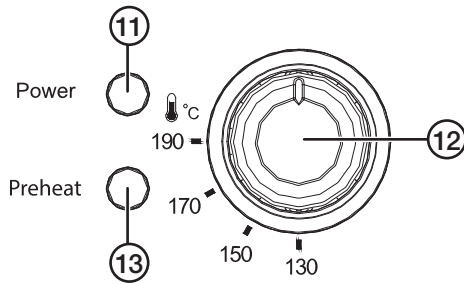
- Tuotetta saavat käyttää aikuiset, joilla ei ole fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita. Henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta ja taitoja, eivät saa käyttää tuotetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön antamia ohjeita.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Varmista että laite ja sen virtajohto ovat lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta tuli sammutuspeitteellä tai märällä pyyhkeellä.
- Varmista, että verkkojännite on oikea. Tarkista jännite laitteen kilvestä.
- Laitteen saa liittää ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista ja jos laite on pitkään käyttämättä.
- Älä avaa laitteen koteloa. Kotelon sisällä on vaarallista jännitettä sisältäviä suojaamattomia komponentteja. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut. Älä käytä laitetta myöskään silloin, jos se on pudonnut lattialle tai veteen.
- Älä vedä tai kanna laitetta virtajohdosta. Älä käytä virtajohtoa kahvana äläkä jätä johtoa oven väliin. Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen ja kulumien yli.
- Laite kuumenee käytössä erittäin kuumaksi. Älä koske kuumiin osiin. Koske ainoastaan laitteen kahvoihin, älä muihin osiin.
- Voittuneen johdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen mahdollisuutta.
- Varmista, että laitteen osat on asennettu oikein ja että laite on sammutettu, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Varmista, että virtajohto ei joudu kosketuksiin kuumien pintojen, kuten keittolevyjen kanssa.
- Laitetta saa käyttää ja säilyttää ainoastaan sisätiloissa.
- Ole varovainen, kun siirrät kuumaa öljyä sisältävää friteerauskeitintä.
- Älä täytä friteerauskoria liian täyteen.
- Varmista, että friteerattava ruoka-aine on mahdollisimman kuiva. Vesi saa öljyn roiskumaan.
- Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
- Käytä ainoastaan mukana tulevia tarvikkeita.

- Älä käytä laitetta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.
- Älä käytä laitetta ajastimen, jatkojohdon tai vastaavien varusteiden kanssa.
- Laitte on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

Tuotteen kuvaus



1. Suodatin
2. Kahva
3. Kansi
4. Ikkuna
5. Friteeraussäiliö
6. Friteerauskorin kahva
7. Kotelo
8. Kotelon kahva
9. Friteerauskori
10. Ohjauspaneeli
11. Virtakytkimen merkkivalo
12. Lämpötilanvalitsin
13. Lämpötilan merkkivalo



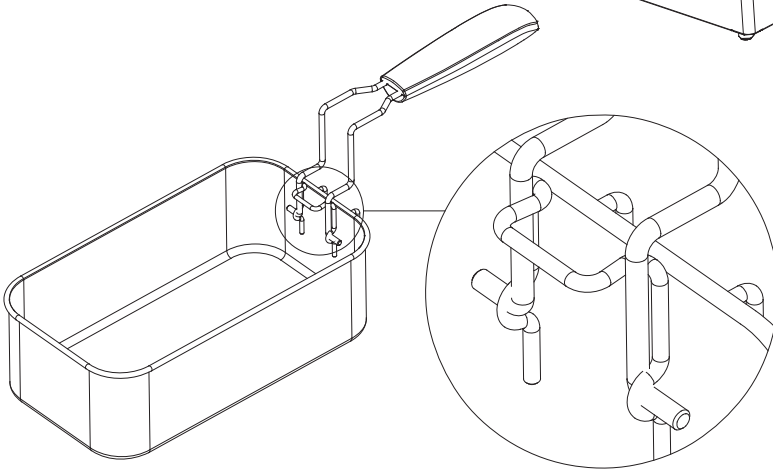
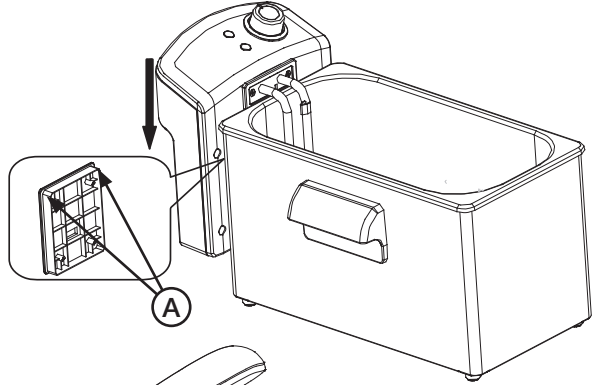
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Pese friteerauskori ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Avaa kansi ja nosta friteeraussäiliö ulos. Älä altista säiliötä iskuille.
3. Pese friteerauskori ja -säiliö lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
4. 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 friteeraussäiliö koteloon.
2. Paina ohjauspaneeli kiinni koteloon. Sovita ohjauspaneeli kotelon uraan (A).
3. Kiinnitä friteerauskorin kahva ja aseta kori friteeraussäiliöön.
4. Laita kansi paikalleen.



Käyttö

1. Varmista, että lämpötilanvalitsin on nollakohdassa.
2. Avaa friteerauskeittimen kansi.
3. Täytä friteeraussäiliöön enintään 3,5 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 kuumenemiseen 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 nolakohtaan 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 säädetyin 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 |

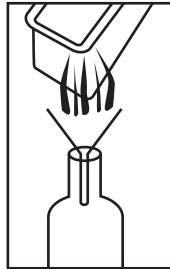
Puhdistus

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.

Öljyn suodattaminen

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

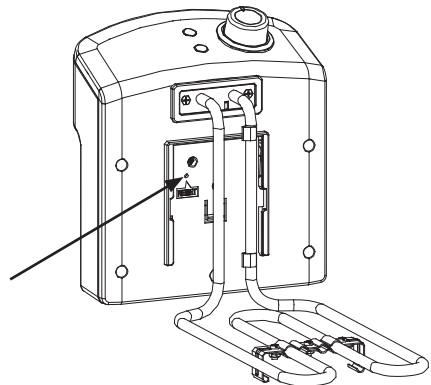


Asetusten palauttaminen

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.



Palautuspainike

Vianhakutaulukko

| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
|--|--|--|
| Kannen alta tulee höyryä. | <ul style="list-style-type: none">• Kansi ei ole kunnolla kiinni. | <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että kansi on kunnolla kiinni. |
| Keittimestä valuu öljyä. | <ul style="list-style-type: none">• Öljyn määrä on enimmäistasoa korkeampi.• Friteeraus kori on liian täynnä. | <ul style="list-style-type: none">• Vähennä öljyn määrää. Katso kohta <i>Friteerausopas</i>. |
| Friteerattavan ruoan pinta ei ole rapea. | <ul style="list-style-type: none">• Friteerattava ruoka ei ole tarpeeksi kuivaa.• Lämpötila on liian matala.• Friteeraus kori on liian täynnä. | <ul style="list-style-type: none">• Kuivaa ruoka-ainekset tai valuta ne kunnolla ennen friteerausta.• Nosta lämpötilaa (katso kohta <i>Friteerausopas</i>). |

Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

Tekniset tiedot

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Verkkojännite | 220–240 V AC, 50 Hz |
| Teho | 1645–1960 W |
| Säiliön tilavuus | 3,5 litraa |
| Friteeraus korin tilavuus | 1 litra |
| Mitat | 400 x 240 x 250 mm |

Fritteuse

Art.Nr. 18-4523
34-1662

Modell DF5410-UK
DF5410

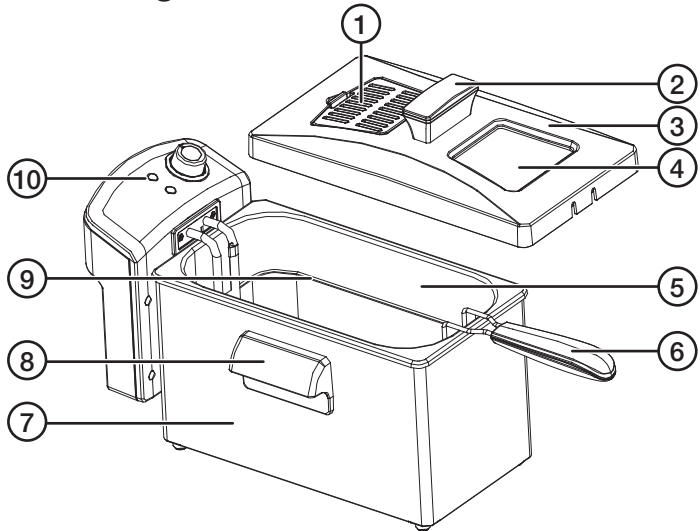
Vor Gebrauch die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Sicherheitshinweise

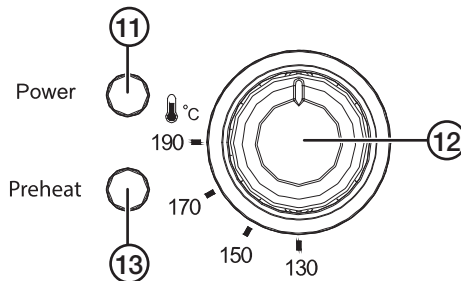
- Das Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet. Das Gerät ist nur dann für Personen mit mangelnder Erfahrung/Wissen geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Das Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Sicherstellen, dass das Produkt und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern sind.
- Kein Kinderspielzeug.
- Das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt lassen. Niemals versuchen, brennendes Öl mit Wasser zu löschen. Netzstecker ziehen und das Feuer mit einer Löschdecke oder einem nassen Handtuch ersticken.
- Netzspannung überprüfen. Siehe Typenschild des Produkts.
- Das Gerät ausschließlich an eine Schuko-Steckdose anschließen.
- Vor der Reinigung und bei längerer Nichtbenutzung stets den Netzstecker ziehen.
- Niemals versuchen, das Gehäuse zu öffnen. Im Inneren des Produkts befinden sich nicht isolierte Komponenten mit gefährlicher Stromspannung. Bei Kontakt können diese zu Stromschlägen führen.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Das Produkt nicht mehr betreiben, nachdem es heruntergefallen oder in Wasser eingetaucht war.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder das Gerät daran tragen. Das Netzkabel nicht als Griff verwenden und nicht in Türen einklemmen. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen.
- Da beim Gebrauch hohe Temperaturen erreicht werden, ist beim Umgang mit den heißen Komponenten vorsichtig vorzugehen und ein Kontakt zu vermeiden. Das Produkt ausschließlich an den Griffen anfassen.
- Um Stromschläge oder Brände zu vermeiden, darf das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz sicherstellen, dass die Teile des Produkts korrekt montiert sind und dass das Produkt abgeschaltet ist.
- Das Netzkabel vor Hitze (z. B. Herdplatte) schützen.
- Nur zur Verwendung und Aufbewahrung in Innenräumen geeignet.
- Vorsichtig vorgehen, wenn die mit heißem Öl gefüllte Fritteuse bewegt wird.

- Den Frittierkorb nicht überfüllen.
- Das Frittiergut muss möglichst trocken sein, wenn es in den Korb gegeben wird. Wasser führt dazu, dass das Öl spritzt.
- Das Produkt niemals ohne Öl im Behälter verwenden.
- Ausschließlich das beiliegende Zubehör verwenden.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck eingesetzt werden.
- Das Produkt niemals zusammen mit einer Zeitschaltuhr, einem Verlängerungskabel oder Ähnlichem benutzen.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz im Privathaushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Produktbeschreibung



1. Filter
2. Griff
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Frittierbehälter
6. Griff des Frittierkorbs
7. Gehäuse
8. Griff des Gehäuses
9. Frittierkorb
10. Bedienfeld
11. Anzeileuchte für Ein/Aus
12. Temperaturregler
13. Temperaturleuchte



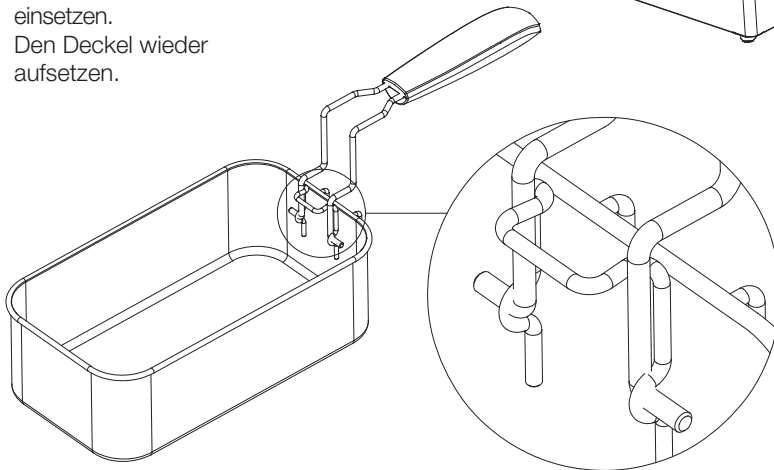
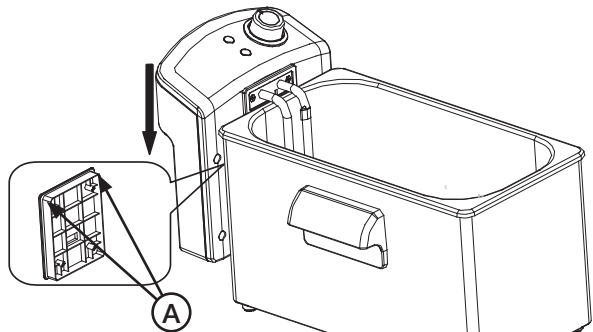
Vor der Inbetriebnahme

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

Achtung: Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen und den Stecker erst einstecken, sobald 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 Frittierbehälter in das Gehäuse einsetzen.
2. Das Bedienfeld in den Halter einpassen.
3. Das Bedienfeld am Gehäuse nach unten schieben. Darauf achten, dass es in der Nut (A) bleibt.
4. Den Griff des Frittierkorbs anbringen und den Korb in den Frittierbehälter einsetzen.
5. Den Deckel wieder aufsetzen.



Betrieb

1. Der Temperaturregler muss sich in der Nullstellung befinden.
2. Den Deckel öffnen.
3. Den Frittierbehälter mit empfohlenem Öl füllen (max. 3,5 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.

Frittiertabelle

| 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 |

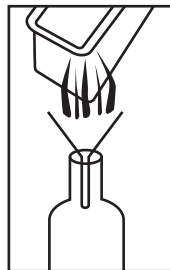
Reinigung und Pflege

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.

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.



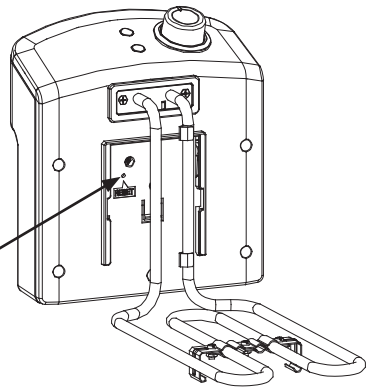
Zurücksetzen

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.

Der Rückstellschalter



Fehlersuche

| Problem | Ursache | Lösung des Problems |
|------------------------------------|--|---|
| Aus dem Deckel tritt Dampf aus. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Deckel wurde nicht richtig geschlossen. | <ul style="list-style-type: none"> • Den Deckel ordnungsgemäß schließen. |
| Öl läuft über. | <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Füllmenge des Öls wurde überschritten. • Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Ölmenge reduzieren. Siehe <i>Frittirtabelle</i>. |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Eis von den Zutaten entfernen und die Zutaten vor dem Frittieren gut abtropfen lassen. • Die Temperatur erhöhen (siehe <i>Frittirtabelle</i>). |

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Betriebsspannung | 220–240 V AC, 50 Hz |
| Leistung | 1645–1960 W |
| Füllmenge des Behälters | 3,5 l |
| Füllmenge des Frittierkorbs | 1 l |
| Abmessungen | 400 x 240 x 250 mm |

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: 08545 300 9799
e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.com/uk

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

Deutsch

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

clas ohlson