

Deep Fryer

Fritös • Frityrkoker • Friteerauskeitin

coline®



Art. No:
18-4046
34-2017

Model. No:
153801-UK
153801

English	3
Svenska	9
Norsk	15
Suomi	21

Deep Fryer, 1.5 litres

Art.no: 18-4046 Model: ZG01A-UK
34-2017 ZG01A

Please read the entire instruction manual before using and save for future use. We apologise for any text or photo errors and any changes of technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Service Department (see address on reverse.)

Table of Contents

Safety	4
Deep fryer's parts	5
Getting Started	6
Use	6
Care and Maintenance	7
Troubleshooting Guide	8
Disposal	8
Specifications	8

Safety

- The deep fryer is intended only for use indoors.
- Never leave the deep fryer unattended when using.
- Never attempt to put out an oil fire with water. Pull out the power lead and suffocate the fire with a fire blanket.
- Make sure that the voltage used is suitable for the appliance. Refer to the manufacturer's specification label.
- Use only an earthed power point for this appliance.
- Always disconnect the appliance from the mains before cleaning or during periods of non-use.
- To avoid electric shock, protect the appliance and its power lead from moisture or wetness.
- Never lower the deep fryer into water or other liquids.
- Never lay the power lead over hot surfaces or sharp edges and corners.
- Do not pull out the contact by directly pulling on the power lead, pull the plug directly.
- When higher temperatures are reached during use, be careful not to touch the hot parts of the fryer with your hands. Never touch other parts of the fryer other than the handle.
- The power lead should be regularly checked. Never use the deep fryer if the power lead or plug is damaged.
- The power lead be changed if damaged in order to avoid the risk of chock or fire, but this should only be done by the manufacturer, qualified service station or professional.
- Never let children use the appliance without adult supervision.
- Make sure the appliance's parts are correctly assembled before use.
- Never use the appliance in the vicinity of other sources of heat e.g. the cooker.
- The appliance is for indoor use only.
- Do not move the deep fryer when it is in use or when it contains hot oil.
- Never overfill the deep fryer.
- Never use the fryer without oil.
- Never use other accessories other than the ones included.
- Never use the appliance for anything other than its intended use.

Deep Fryer's parts



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Viewing window | Open the lid by lifting up on the two side tabs on the lid. |
| 2. Container | Container for frying oil. |
| 3. Indicator lamp | Lights up red when warming and turns off when the desired temperature is reached. |
| 4. Temperature control knob | Adjusts the temperature. Adjust according to the food being cooked. |
| 5. Frying basket | Holds the food to be fried. |
| 6. Handle | Used to lift the basket. Pull straight up from the oil container. |

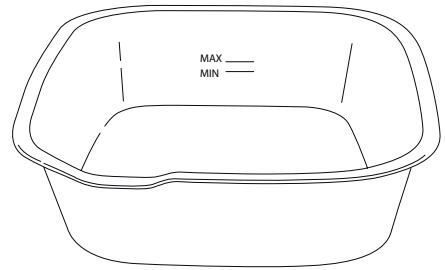
Getting Started

1. Unpack the fryer and make sure to remove all packing and protective material.
2. Wash the frying basket and container before using.
3. First lift the basket from the container, and then carefully lift the container straight up from the fryer.
4. Wash both the basket and the fryer in warm water.
5. The container and basket can be rinsed in water. The fryer itself can never be submerged or rinsed with water. Dry only with paper towels or damp cloth. Note: The fryer's parts should not be put in the dishwasher.
6. Replace the container and frying basket.
7. Mount the lid onto the fryer's hinge fitting by holding the lid vertically and carefully fitting it into the fryer's hinge fitting. Make sure that the lid is able to shut properly.

Use

1. First, follow the instructions in the "Getting Started" section.
2. Lift out the frying basket (5) from the fryer and fill the container (2) with frying oil (max. 1.5 litres) of good quality and recommended for frying.

Note: It is important that the amount of frying oil lies between the MIN and MAX markings in the oil container. Never overfill the oil container.



3. Close the lid (1) and connect the power lead to an earthed power point.
4. Set the thermostat (4) to the desired temperature. The indicator lamp (3) lights up. Refer to the table for times and temperatures for different types of food.
5. The indicator light will shut off when the oil reaches the desired temperature. The oil needs about 10-15 min. to reach operating temperature.
6. Fill the frying basket with the food that you wish to be fried (being careful not to overfill). Lower the basket into the container, close the lid and fry for the appropriate amount of time according to a recipe or the cooking guide table.
7. When frying is finished, open the lid and lift out the frying basket. Hang the basket on the edge of the container (with the help of the holder on basket) and let the oil run off approx. 20 sec. before lifting it completely out of the fryer and taking out the food.
8. Adjust the amount of oil in relation to the amount of food to be fried before using the fryer for a second time.
9. Turn off the fryer and pull out the plug immediately after use.

Food*	Temperature	Approx. cooking time (min.)
Chicken strips	190 ° C	5-8
Whole chicken parts	180 ° C	15-20
Fish	170 ° C	8-10
Chips	190 ° C	3-5
Onion rings	190 ° C	3-5
Shrimp	190 ° C	2-4

*The table refers to raw food.

Tip:

Select the temperature in relation to type of food being fried. Food that has already been pre-cooked does not need to be cooked as long as raw ingredients.

Care and maintenance

1. Pull out the power plug and make sure that the oil has cooled (1-2 hours after use) before cleaning.
2. First lift the basket from the container, and then carefully lift the container from the fryer.
3. Empty the rest of the used oil in an appropriate container. The oil can be filtered and re-used but should be changed after 5-6 times or about 2 weeks if unused. Never pour oil down the drain or onto land or into watercourses. Take any used oil to your local recycling station.
4. Wash both the basket and the fryer in warm water. The fryer itself can never be submerged or rinsed with water. Dry only with paper towels or a damp cloth.
5. The exterior of the fryer can be wiped dry with a slightly moistened cloth.
6. Make sure that the fryer and its parts are completely dry before using again.

Note: Never lower the deep fryer into water or other liquids.

Cleaning the lid

1. Remove the lid from the fryer by lifting it up and carefully pulling it straight up out of the hinges.
2. Wash the lid in warm water and a small amount of dishwashing liquid. Rinse with cold water and let dry.
3. Carefully replace the lid back in fryer's hinge fitting.

Cleaning the filter

1. Open the filter holder on the fryer's lid by pushing in the opening tab and lifting simultaneously.
2. Remove the filter and clean with warm soapy water. Let the fryer air dry.
3. Clean the inside of the filter holder with a moistened cloth and then dry it off.
4. Return the filter to the filter holder with the white innermost part first (towards the container) and the black filter lying over.
5. Replace the filter holder's cover.

Filtering the oil

1. Empty the cooled oil in a bucket or other suitable container.
2. Filter the oil through e.g. a coffee filter.

Storage

Make sure that the fryer has cooled completely before moving it. Store the fryer in a dry location and away from the reach of children.

Troubleshooting guide

Fault	Possible Cause	Solution
The fryer has an unpleasant smell.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oil is old/used. 2. The oil is not suitable for frying. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Change the oil after 5-6 times or after 2 weeks of non-use. 4. Use good quality vegetable oil or equivalently appropriate frying oil.
The fryer releases steam from the side of the lid.	This is entirely normal. If the amount of steam is abnormal, it could be that the lid is not properly closed.	Close the lid properly.
Oil is spilling over.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much oil in the container. 2. Too much food in the basket. 3. The food is too moist. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the amount of oil according to the instructions. 2. Fry smaller amounts at a time. 3. Make sure that the food is dry enough.
The food does not get crispy.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The temperature is too low. 2. Too much food in the basket. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the temperature. 2. Fry smaller amounts at a time.

Disposal

- Follow local ordinances when disposing of this product. If you are unsure about how to dispose of this product contact your municipality.
- Used oil should be disposed of at a recycling centre. Never pour oil down the drain or in nature.

Specifications

Rated Voltage	220-240 V AC, 50 Hz
Power	1200 W
Container's capacity	1.2 – 1.5 litres
Thermostat	Adjustable range 130 °C to 190 °C

Fritös 1,5 liter

Art.no: 18-4046 Model: ZG01A-UK
34-2017 ZG01A

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).

Innehållsförteckning

Säkerhet	10
Fritösens delar	11
Att komma igång	12
Användning	12
Skötsel och underhåll	13
Felsökningsschema	14
Avfallshantering	14
Specifikationer	14

Säkerhet

- Fritösen är endast avsedd för hushållsbruk.
- Lämna aldrig fritösen utan tillsyn när den används.
- Försök aldrig släcka antänd olja med vatten. Dra ur nätsladden och kväv elden med en brandfilt.
- Kontrollera att rätt nätspänning används mot vad apparaten är avsedd för. Se apparatens typskylt.
- Använd endast apparaten i ett jordat vägguttag.
- Koppla alltid ifrån apparaten från elnätet före rengöring eller när den inte används.
- För att undvika elektrisk stöt, skydda apparaten och dess anslutningsladd från fukt och väta.
- Sänk aldrig ned fritösen i vatten eller andra vätskor.
- Placera aldrig nätsladden över heta ytor eller över skarpa kanter och hörn.
- Dra ej ur kontakten genom att dra direkt i nätsladden, drag i stickproppen.
- Vid användning uppnås höga temperaturer, var noga med att inte röra de heta delarna med händerna. Rör aldrig andra ytor än apparatens handtag.
- Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig apparaten om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att undvika risk för elektrisk chock eller brand, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Låt aldrig barn använda apparaten utan vuxens tillsyn.
- Se till att apparatens delar är korrekt monterade före användning.
- Använd aldrig apparaten i närheten av värmekällor, t.ex. på spisen.
- Apparaten är endast för användning inomhus.
- Flytta inte fritösen när den används eller när den innehåller het olja.
- Överfyll aldrig frityrkorgen.
- Använd aldrig apparaten utan olja i behållaren!
- Använd aldrig andra än medföljande tillbehör.
- Använd aldrig apparaten till annat än den är avsedd för.

Fritösens delar



- 1. Lock med fönster** Öppna locket genom att lyfta i de två flikarna på lockets gavlar.
- 2. Behållare** Behållare för frityroljan.
- 3. Indikatorlampa** Lyser med rött sken vid uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur.
- 4. Termostat** Justerar temperaturen för det livsmedel som ska tillagas.
- 5. Frityrkorg** Behållare för livsmedlet som ska friteras.
- 6. Handtag** Använd handtaget för att lyfta frityrkorgen. Lyft rakt upp från behållaren.

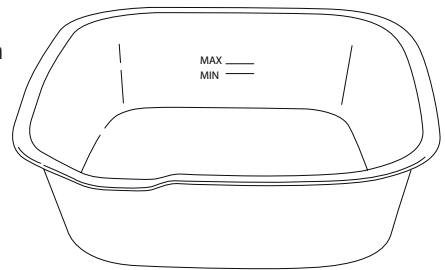
Att komma igång

1. Packa upp fritösen och se till att avlägsna allt förpacknings- och skyddsmaterial.
2. Diska frityrkorg och behållare före första användning.
3. Lyft frityrkorgen ur behållaren och lyft sedan försiktigt frityrbehållaren rakt upp från fritösen.
4. Diska både frityrkorg och behållare i varmt vatten.
5. Behållare och frityrkorg kan sköljas i vatten. Kontrollenheten får dock aldrig doppas eller sköljas i vatten. Torka endast av med hushållspapper eller lätt fuktad trasa.
Obs! Fritösens delar får ej diskas i diskmaskin.
6. Sätt tillbaka behållare och frityrkorg.
7. Montera locket på behållarens gångjärn genom att hålla locket lodrätt och försiktigt trycka locket nedåt i gångjärnet. Kontrollera så att locket går att stänga ordentligt.

Användning

1. Följ först instruktionen i avsnittet "Att komma igång".
2. Lyft upp frityrkorgen (5) från fritösen och fyll behållaren (2) med frityrolja (max. 1,5 liter) av god kvalitet rekommenderad för fritering.

Obs! Det är viktigt att mängden frityrolja fylls på så att den är mellan markeringarna MIN och MAX i behållarens insida. Överfyll aldrig behållaren.



3. Stäng locket (1) och anslut nätsladden till ett jordat vägguttag.
4. Ställ in termostaten (4) för önskad temperatur, indikatorlampan (3) tänds. Se tabellen för tider och temperaturer för olika livsmedel.
5. När oljan nått inställd temperatur slocknar indikatorlampan. Oljan behöver hettas upp ca 10-15 min. innan tillredningen påbörjas.
6. Fyll frityrkorgen med det livsmedel som ska friteras (överfyll inte korgen). Sänk sedan ned korgen i behållaren, stäng locket och fritera i önskad tid enligt receptet eller tabellen.
7. När friteringen av livsmedlet är klart, öppna locket och höj upp frityrkorgen. Häng korgen på behållarens kant (med hjälp av hållaren på korgen) och låt oljan rinna av i ca 20 sekunder innan du lyfter upp den helt för att ta ur det friterade livsmedlet.
8. Justera oljenivån i förhållande till den mängd som ska friteras innan du använder fritösen en andra gång.
9. Stäng av fritösen och drag ur stickproppen direkt efter avslutad fritering.

Mat*	Temperatur	Tid ca (minuter)
Strimlad kyckling	190 ° C	5-8
Kycklingdelar	180 ° C	15-20
Fisk	170 ° C	8-10
Pommes frites	190 ° C	3-5
Lökringar	190 ° C	3-5
Råkor	190 ° C	2-4

*Tabellen avser råa livsmedel.

Tips!

Välj temperatur för friteringen med hänsyn till livsmedlet som ska friteras.

Livsmedel som redan är tillredda kräver i regel inte lika lång tillagningstid som råa livsmedel.

Skötsel och underhåll

1. Dra ur nätsladden och se till att oljan har svalnat (1-2 timmar efter användning) före rengöringen.
2. Lyft frityrkorgen ur behållaren och lyft sedan försiktigt behållaren från fritösen.
3. Töm ur överbliven olja i ett lämpligt kärl. Oljan kan filtreras och återanvändas men bör bytas ut efter 5-6 gånger eller efter ca 2 veckors förvaring. Håll aldrig oljan i avloppet eller i naturen. Lämna din använda frityrolja vid din återvinningsstation.
4. Diska frityrkorg och behållare i varmt vatten. Fritösen får aldrig doppas eller sköljas i vatten. Torka endast av med hushållspapper eller en lätt fuktad trasa.
5. Utsidan av fritösen kan torkas med en lätt fuktad trasa.
6. Se till att fritösen och dess delar är helt torra innan du använder den igen.

Obs! Sänk aldrig ned fritösen i vatten eller andra vätskor.

Rengöring av locket

1. Avlägsna locket från fritösen genom att fälla upp det och sedan dra det försiktigt rakt upp.
2. Diska locket i varmt vatten med en liten del diskmedel. Skölj med kallt vatten och låt torka.
3. Sätt försiktigt tillbaka locket på gångjärnet.

Rengöring av filter

1. Öppna filterhållaren på fritösens lock genom att trycka in öppningsknappen samtidigt som du lyfter filterlocket rakt uppåt.
2. Avlägsna de två filtren och rengör med varmt såpvatten. Låt sedan lufttorka.
3. Rengör insidan av filterhållaren med en lätt fuktad trasa och torka sedan torrt.
4. Placera filtren i filterhållaren med det vita filtret innerst (nederst mot behållaren) och det svarta filtret ytterst.
5. Sätt tillbaka filterhållarens lock.

Filtrering av oljan

1. Töm den avsvalnade oljan i en dunk eller annat lämpligt kärl.
2. Filtrera oljan genom t.ex. ett kaffefilter.

Förvaring

Se till att fritösen svalnat helt innan du flyttar den.

Förvara fritösen i ett torrt utrymme utom räckhåll för barn.

Felsökningsschema

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen avger obehaglig lukt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oljan är gammal/förbrukad. 2. Oljan är inte lämplig för fritering. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Byt oljan efter 5-6 gånger eller efter ca 2 veckors förvaring. 4. Använd vegetabilisk olja av god kvalitet eller olja avsedd för fritering.
Fritösen släpper ut ånga från kanten på locket.	Detta är helt normalt. Om mängden ånga blir onormalt mycket kan detta bero på att locket inte är ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt.
Oljan svämmar över.	<ol style="list-style-type: none"> 1. För mycket olja i behållaren. 2. För mycket livsmedel i friturekorgen. 3. Livsmedlet är för vått. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anpassa mängden olja enligt instruktionerna. 2. Friter en mindre mängd åt gången. 3. Se till att livsmedlet är tillräckligt torrt.
Den friterade maten blir inte krispig på utsidan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperaturen är för låg. 2. För mycket livsmedel i friturekorgen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Justera temperaturen. 2. Friter en mindre mängd åt gången.

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.
- Använd fritureolja ska lämnas till din återvinningsstation. Töm aldrig oljan i avloppen eller i naturen.

Specifikationer

Märkspänning	220-240 V AC, 50 Hz
Effekt	1200 W
Kapacitet behållare	1,2 – 1,5 liter
Termostat	Justerbar 130 °C till 190 °C

Frityrkoker 1,5 liter

Art.no: 18-4046 Model: ZG01A-UK
34-2017 ZG01A

Les igjennom hele bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. tekst- og bildefeil, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (se opplysninger om kundesenteret her i denne bruksanvisningen).

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	16
Frityrkokerens deler	17
Kom i gang	18
Bruk	18
Vedlikehold	19
Feilsøkingsskjema	20
Avfallshåndtering	20
Spesifikasjoner	20

Sikkerhet

- Frityrkokeren er kun beregnet for husholdsbruk.
- Forlat aldri frityrkokeren uten tilsyn, når den er i bruk.
- Prøv ikke å slokke olje med vann. Dersom brann oppstår, trekk ut kontakten og kvel ilden med et brannteppe.
- Kontroller at du bruker den spenningen apparatet er beregnet for. Se apparatets typeskilt.
- Bruk bare apparatet i jordet kontakt.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet før rengjøring eller når den ikke er i bruk.
- For å unngå elektrisk støt, må strømledningen og apparatet holdes unna fuktighet og vann.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske.
- Plasser aldri strømledningen på varme flater eller over skarpe kanter eller hjørner.
- Dra ikke ut kontakten ved å dra i strømledningen, dra i støpselet.
- Ved bruk oppnås høye temperaturer. Vær nøye med å ikke berøre de varme delene med hendene. Berør aldri andre flater enn apparatets håndtak.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå risiko for elektrisk støt eller brann, kun byttes av produsenten, servicested eller av en fagperson.
- La aldri barn bruke apparatet uten tilsyn fra voksne.
- Påse at apparatets deler er korrekt montert før bruk.
- Bruk aldri apparatet i nærheten av varmekilder, f.eks. på komfyren.
- Apparatet er kun beregnet for innendørs bruk.
- Flytt ikke frityrkokeren når den er i bruk eller når den inneholder varm olje.
- Frityrkurven må aldri være overfylt.
- Bruk aldri apparatet uten olje i beholderen!
- Bruk aldri annet tilbehør enn det som følger med.
- Bruk aldri apparatet til annet enn det som det er beregnet til.

Frityrkokerens deler

NORSK



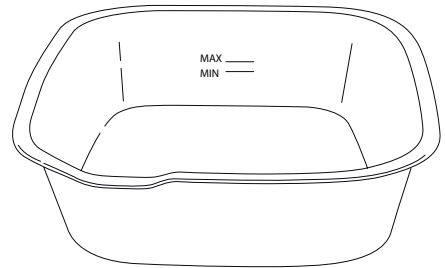
- 1. **Lokk med vindu** Åpne lokket ved å løfte i de to flikene på lokkets gavler.
- 2. **Beholder** Beholder for frityroljen.
- 3. **Indikatorlampe** Lyser med rødt lys ved oppvarming og slokner ved oppnådd temperatur.
- 4. **Termostat** Justerer temperaturen for det som skal tilberedes.
- 5. **Frityrkurv** Beholder for det som skal friteres.
- 6. **Håndtak** Bruk håndtaket for å løfte frityrkurven. Løft rett opp fra beholderen.

Kom i gang

1. Pakk opp friturekokeren og sørg for at du fjerner alt forpakkings- og beskyttelsesmateriale.
2. Vask friturekurven og beholderen før første gangs bruk.
3. Løft friturekurven ut av beholderen og løft deretter friturebeholderen forsiktig rett opp fra friturekokeren.
4. Vask friturekurv og beholder i varmt vann.
5. Beholder og friturekurv kan skylles i vann. Kontrollenheten må aldri senkes i vann eller skylles. Tørk kun av den med et stykke husholdningspapir eller en lett fuktet klut.
Obs! Friturekokerens deler skal ikke vaskes i vaskemaskin.
6. Sett holderen og friturekurven tilbake.
7. Monter lokket på beholderens gjegejern ved å holde lokket loddrett og forsiktig trykke lokket nedover i jernet. Kontroller at lokket kan stenges skikkelig.

Bruk

1. Følg først instruksjonen i avsnittet "Kom i gang".
2. Løft opp friturekurven (5) fra friturekokeren og fyll beholderen (2) med fritureolje (maks. 1,5 liter) av god kvalitet anbefalt for fritering.



Obs! Det er viktig at mengden olje som fylles på er mellom markeringene MIN. og MAKS. på beholderens innside. Friturekurven må aldri være overfylt.

3. Steng lokket (1) og koble strømledningen til et jordet vegguttak.
4. Still inn termostaten (4) for ønsket temperatur, indikatorlampen (3) tennes. Se tabellen for tider og temperaturer for ulike matvarer.
5. Når oljen har nådd innstilt temperatur slokner indikatorlampen. Oljen må varmes opp ca. 10-15 min. før tilberedningen påbegynnes.
6. Fyll friturekurven med det som skal friteres (overfyll ikke kurven). Senk deretter ned kurven i beholderen, steng lokket og friter i ønsket tid i følge resepten eller tabellen.
7. Når friteringen er avsluttet, åpne lokket og løft opp friturekurven. Heng kurven på beholderens kant (med hjelp av holderen på kurven) og la oljen renne av i ca. 20 sekunder før du løfter den helt opp for å ta ut den friterte maten.
8. Juster oljenivået i forhold til den mengden som skal friteres, før du bruker friturekokeren for andre gang.
9. Steng av friturekokeren og trekk ut støpselet med en gang etter avsluttet fritering.

Mat*	Temperatur	Tid ca (minutter)
Strimlet kylling	190 ° C	5-8
Kyllingbiter	180 ° C	15-20
Fisk	170 ° C	8-10
Pommes frites	190 ° C	3-5
Løkringer	190 ° C	3-5
Reker	190 ° C	2-4

*Tabellen går ut fra rå matvarer.

Tips!

Velg temperatur for friteringen etter hvilken type mat som skal friteres.

Mat som allerede er tilberedt krever som regel ikke like lang tilberedningstid som rå mat.

Vedlikehold

1. Trekk ut strømledningen og påse at oljen er avkjølt (1-2 timer etter bruk) før rengjøring.
2. Løft frityrkurven ut av beholderen og løft deretter beholderen forsiktig rett opp fra frityrkokeren.
3. Tøm ut overskytende olje i en egnet beholder. Oljen kan filtreres og gjenbrukes, men bør byttes ut etter 5-6 ganger eller etter ca. 2 ukers oppbevaring. Tøm aldri oljen i avløpet eller i naturen. Lever inn frityroljen til din gjenvinningsstasjon.
4. Vask frityrkurv og beholder i varmt vann. Frityrkokeren må aldri senkes i vann eller skylles. Tørk kun av den med et stykke husholdningspapir eller en lett fuktet klut.
5. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut.
6. Påse at frityrkokeren og dens deler er helt tørre før du bruker den igjen.

Obs! Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske.

Rengjøring av lokket

1. Fjern lokket fra frityrkokeren ved å felle det opp, og deretter dra det forsiktig rett opp.
2. Vask lokket i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Skyll med kaldt vann, og la det tørke.
3. Sett lokket forsiktig tilbake i hengslet.

Rengjøring av filter

1. Åpne filterholderen på frityrkokerens lokk ved å trykke inn åpningsknappen (1) samtidig som du løfter det rett opp.
2. Fjern de to filtrene og rengjør med varmt såpevann. La det deretter lufttørke.
3. Rengjør innsiden av holderen med en lett fuktet klut og tørk det deretter tørt.
4. Plasser filtrene i filterholderen med det hvite filteret innerst (nederst mot beholderen) og det svarte filteret ytterst.
5. Sett tilbake filterholderens lokk.

Filtrering av oljen

1. Tøm den avkjølte oljen i en dunk eller en annen egnet beholder.
2. Filtrere oljen gjennom, for eksempel, et kaffefilter.

Oppbevaring

Påse at frityrkokeren er helt nedkjølt før du flytter den.

Oppbevar frityrkokeren i et tørt rom utenfor rekkevidde for barn.

Feilsøkingsskjema

Feil	Mulig årsak	Løsning
Frityrkokeren avgir ubehagelig lukt.	<ol style="list-style-type: none">1. Oljen er gammel.2. Oljen er ikke egnet for fritering.	<ol style="list-style-type: none">3. Bytt oljen etter 5-6 ganger eller etter ca. 2 ukers oppbevaring.4. Bruk vegetabilsk olje av god kvalitet eller olje beregnet for fritering.
Frityrkokeren slipper ut damp fra kanten på lokket.	Dette er helt normalt. Dersom mengden av damp blir unormalt stor, kan dette komme av at lokket ikke er ordentlig lukket.	Steng lokket ordentlig.
Oljen svømmer over.	<ol style="list-style-type: none">1. For mye olje i beholderen.2. For mye mat i frityrkurven.3. Maten er for våt.	<ol style="list-style-type: none">1. Tilpass mengden olje etter instruksjonene.2. Friter en mindre mengde om gangen.3. Påse at maten er tilstrekkelig tørr.
Den friterte maten blir ikke sprø på utsiden.	<ol style="list-style-type: none">1. Temperaturen er for lav.2. For mye mat i frityrkurven.	<ol style="list-style-type: none">1. Juster temperaturen.2. Friter en mindre mengde om gangen.

Avfallshåndtering

- Når du skal kvitte deg med produktet, skal dette skje i henhold til lokale forskrifter. Er du usikker på hvordan du går fram, ta kontakt med lokale myndigheter.
- Brukt frityrolje skal leveres til din gjenvinningsstasjon. Tøm aldri oljen i avløpet eller i naturen.

Spesifikasjoner

Spenning:	220-240 V AC, 50 Hz
Effekt:	1200 W
Kapasitet beholder:	1,2 – 1,5 liter
Termostat:	Justerbar 130 °C til 190 °C

Friteerauskeitin 1,5 l

Art.no: 18-4046 Model: ZG01A-UK
34-2017 ZG01A

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

Sisällysluettelo

Turvallisuus	22
Friteerauskeittimen osat	23
Käytön aloittaminen	24
Käyttö	24
Huolto ja ylläpito	25
Vianhakutaulukko	26
Kierrätys	26
Tekniset tiedot	26

Turvallisuus

- Friteerauskeitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä jätä friteerauskeitintä ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta tuli sammutuspeitteellä.
- Tarkista, että laitteen jännite on sama kuin pistorasian. Katso jännite laitteen arvokilvestä.
- Laitteen saa laittaa ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen huoltoa sekä silloin kun sitä ei käytetä.
- Vältä sähköiskuja suojaamalla laite ja sen johto kosteudelta.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä sijoita johtoa kuumien pintojen tai terävien kulmien päälle.
- Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Laite kuumenee käytössä erittäin kuumaksi - älä koske kuumiin osiin. Kosketa ainoastaan laitteen kahvoja – älä muita osia.
- Tarkasta virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, mikäli johto tai pistoke on vioittunut.
- Vioittuneen johdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vältetään sähköiskut ja tulipalot.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Varmista ennen käyttöä, että laitteen osat on asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta kuumien paikkojen, kuten liedon, läheisyydessä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
- Älä siirrä friteerauskeitintä sen käytön aikana tai kun sen sisällä on kuumaa öljyä.
- Älä ylitäytä friteerauskoria.
- Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana tulleita lisätarvikkeita.
- Älä käytä tehosekoitinta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.

Friteerauskeittimen osat



- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Ikkunallinen kansi | Avaa kansi nostamalla kahta kielekettä kannen päädissä. |
| 2. Säiliö | Säiliö friteerausöljylle. |
| 3. Merkkivalo | Palaa punaisena lämmityksen aikana ja sammuu kun asetettu lämpötila on saavutettu. |
| 4. Termostaatti | Säätää lämpötilan valmistettavaa ruoka-ainetta varten. |
| 5. Friteerauskori | Säiliö friteerattavalle ruoka-aineelle. |
| 6. Kahva | Käytä kahvaa friteerauskorin nostamiseen. Nosta suoraan ylöspäin säiliöstä. |

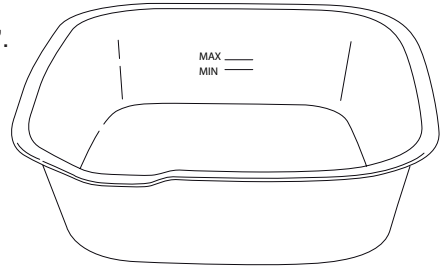
Käytön aloittaminen

1. Avaa friteerauskeitin pakkauksestaan ja poista kaikki pakkaus- ja suojamateriaalit.
2. Tiskaa friteerauskori ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.
3. Nosta friteerauskori säiliöstä ja poista sitten varovasti myös säiliö friteerauskeittimestä nostamalla sitä suoraan ylöspäin.
4. Tiskaa friteerauskori ja säiliö lämpimällä vedellä.
5. Säiliö ja friteerauskori voidaan huuhdella vedellä. Älä upota ohjausyksikköä veteen, äläkä huuhtelee sitä valuvassa vedessä. Kuivaa ainoastaan talouspaperilla tai kevyesti kostutetulla liinalla. **Huom.!** Friteerauskeittimen osia saa pestä astianpesukoneessa.
6. Aseta säiliö ja friteerauskori takaisin.
7. Kiinnitä kansi säiliön saranoihin pitämällä kantta vaakasuorassa ja painamalla sitä varovasti alaspäin saranassa. Varmista, että kansi lukkiutuu kunnolla.

Käyttö

1. Noudata ensin ohjeita kohdassa ”Käytön aloittaminen”.
2. Nosta friteerauskori (5) friteerauskeittimestä ja täytä säiliö (2) friteeraukseen soveltuvalla friteerausöljyllä (maks. 1,5 litraa).

Huom.! On erittäin tärkeää, että öljyä täytetään säiliön sisällä olevien MIN- ja MAX-merkintöjen väliin. Älä ylitäytä säiliötä.



3. Sulje kansi (1) ja liitä johto maadoitettuun pistorasiaan.
4. Aseta termostaattiin (4) haluamasi lämpötila. Merkkivalo (3) syttyy. Varmista oikea aika ja lämpötila ruoka-aineiden taulukosta.
5. Merkkivalo sammuu, kun öljy on tarpeeksi kuumaa. Öljyn kuumentaminen kestää noin 10–15 minuuttia ennen ruoan valmistuksen aloittamista.
6. Täytä friteerauskori friteerattavalla ruoalla (älä ylitäytä koria). Laske kori sitten säiliöön, sulje kansi ja noudata reseptin tai oheisen taulukon antamaa friteerausaikaa.
7. Kun friteeraus on valmis, avaa kansi ja nosta friteerauskori. Ripusta kori säiliön reunaan (korin pidikkeen avulla) ja anna öljyn valua noin 20 sekunnin ajan, ennen kuin nostat korin pois keittimestä kokonaan.
8. Säädä öljytaso suhteessa friteerattavan ruoan määrään ennen kuin käytät friteerauskeitintä seuraavalla kerralla.
9. Sammuta friteerauskeitin ja irrota pistoke pistorasiasta heti friteerauksen jälkeen.

Ruoka*	Lämpötila	Aika, noin (minuuttia)
Kanasuikaleet	190 ° C	5-8
Kanapalat	180 ° C	15-20
Kala	170 ° C	8-10
Ranskalaiset perunat	190 ° C	3-5
Sipulirenkaat	190 ° C	3-5
Katkaravut	190 ° C	2-4

*Taulukon ajat koskevat raakoja ruoka-aineita.

Vihje!

Valitse friteerauslämpötila friteerattavan ruoka-aineen mukaan. Valmiiksi kypsennetyt ruoka-aineet eivät tarvitse yhtä pitkää valmistusaikaa kuin ra'at ruoka-aineet.

Huolto ja ylläpito

1. Irrota virtajohto ja varmista, että öljy on jäähtynyt (1–2 tuntia käytön jälkeen) ennen puhdistamista.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä ja nosta sitten varovasti myös säiliö friteerauskeittimestä.
3. Tyhjennä ylimääräinen öljy sopivaan astiaan. Öljy voidaan suodattaa ja käyttää uudelleen, mutta se tulisi vaihtaa uuteen 5–6 käyttökerran jälkeen tai noin 2 viikon säilytyksen jälkeen. Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon. Vie käytöstä poistettu friteerausöljy ongelmajättepisteeseen.
4. Tiskaa friteerauskori ja säiliö lämpimällä vedellä. Älä upota friteerauskeitintä veteen, äläkä huuhtelee sitä valuvassa vedessä. Kuivaa ainoastaan talouspaperilla tai kevyesti kostutetulla liinalla.
5. Kuivaa friteerauskeitin ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla.
6. Varmista ennen seuraavaa käyttökertaa, että friteerauskeitin ja sen osat ovat täysin kuivat.

Huom.! Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Kannen puhdistaminen

1. Poista friteerauskeittimen kansi taittamalla se auki ja vetämällä sitä sitten varovasti suoraan ylöspäin.
2. Pese kansi lämpimässä vedessä pienellä määrällä tiskiainetta. Huuhtelee kylmällä vedellä ja anna kuivua.
3. Aseta kansi varovasti takaisin saranaan.

Suodattimen puhdistus

1. Avaa friteerauskeittimen kannessa oleva suodatinpidike painamalla avauspainiketta samalla, kun nostat suodattimen kantta suoraan ylöspäin.
2. Irrota kummatkin suodattimet ja puhdista ne lämpimässä saippuavedessä. Anna suodattimien kuivua ilmassa.
3. Puhdista suodatinpidike sisäpuolelta kevyesti kostutetulla liinalla ja kuivaa.
4. Aseta suodattimet takaisin suodatinpidikkeeseen siten, että valkoinen suodatin tulee sisimmäksi (alas säiliötä päin) ja musta suodatin uloimmaksi.
5. Laita suodatinpidikkeen kansi takaisin paikalleen.

Öljyn suodattaminen

1. Tyhjennä jäähtynyt öljy säiliöön tai muuhun sopivaan astiaan.
2. Suodata öljy esim. kahvinsuodattimen läpi.

Säilytys

Varmista, että friteerauskeitin on jäähtynyt kunnolla, ennen kuin siirrät sitä. Säilytä friteerauskeitin kuivassa tilassa lasten ulottumattomissa.

Vianhakutaulukko

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Friteerauskeitin haisee epämiellyttävälle.	1. Öljy on vanhaa/käytettyä. 2. Öljy ei sovellu friteeraukseen.	1. Vaihda öljy uuteen 5–6 käyttökerran tai noin 2 viikon säilytyksen jälkeen. 2. Käytä hyvälaatuista kasviöljyä tai friteeraukseen tarkoitettua öljyä.
Friteerauskeittimestä pääsee ulos höyryä kannen reunoilta.	Tämä on täysin normaalia. Jos höyryä tulee epänormaalin paljon, kansi ei ehkä ole kunnolla kiinni.	Sulje kansi kunnolla.
Öljy valuu yli.	1. Säiliössä on liikaa öljyä. 2. Friteerauskorissa on liikaa ruoka-aineita. 3. Friteerattava ruoka on liian märkää.	1. Noudata öljyn annosteluohjeita. 2. Friteeraa pienempi määrä kerrallaan. 3. Varmista, että friteerattava ruoka on tarpeeksi kuivaa.
Friteeratun ruoan pinta ei ole rapea.	1. Lämpötila on liian matala. 2. Friteerauskorissa on liikaa ruoka-aineita.	1. Säädä lämpötila. 2. Friteeraa pienempi määrä kerrallaan.

Kierrätys

- Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Ota yhteys kuntasi jäteneuvontaan, mikäli olet epävarma.
- Käytetty friteerausöljy tulee viedä ongelmajätepisteeseen. Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220–240 V AC, 50 Hz
Teho	1200 W
Säiliön tilavuus	1,2–1,5 litraa
Termostaatti	Säädettävä 130 °C...190 °C



SVERIGE

KUNDTJÄNST Tel: 0247/445 00
 Fax: 0247/445 09
 E-post: kundtjanst@clasohlson.se

INTERNET www.clasohlson.se

BREV 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
 Faksi: 020 111 2221
 Sähköposti: info@clasohlson.fi

INTERNET www.clasohlson.fi

OSOITE Clas Ohlson Oy, Yrjönkatu 23 A, 00100 HELSINKI

GREAT BRITAIN

 For consumer contact, please visit
 www.clasohlson.co.uk and click on
 customer service.

INTERNET www.clasohlson.co.uk