

coline[®]

Deep Fryer

Fritös • Frityrkoker • Friteerauskeitin • Fritteuse



Art. No.:
18-4236
34-3013

Model. No:
ZG20A2-UK
ZG20A2

English	3
Svenska	7
Norsk	11
Suomi	15
Deutsch	19

ENGLISH

SVENSKA

NORSK

SUOMI

DEUTSCH

Deep Fryer

Art.no 18-4236
34-3013

Model ZG20A2-UK
ZG20A2

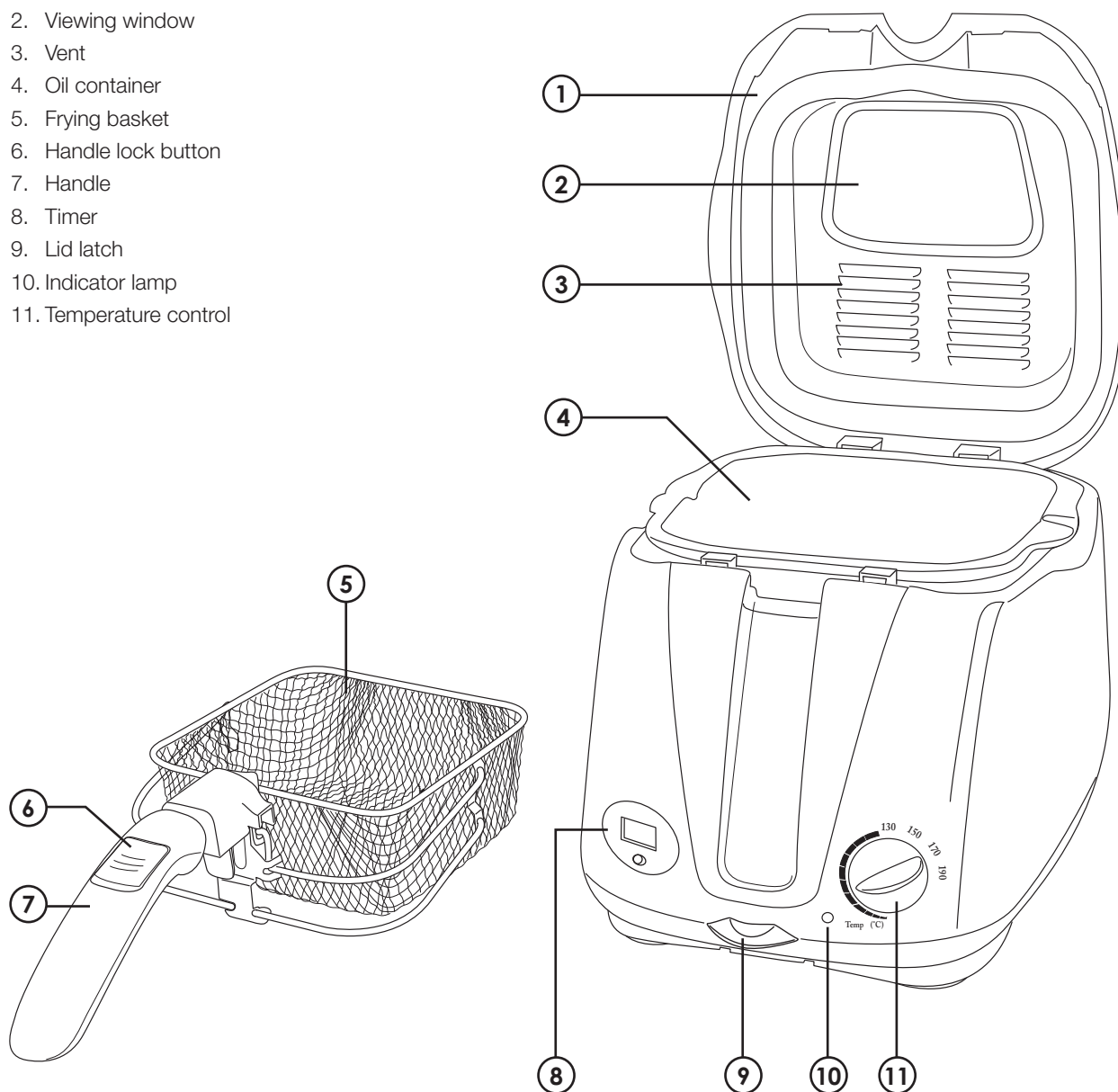
Please read the entire instruction manual before using the product and save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions regarding technical problems please contact Customer Services (see address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

Safety

1. 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.
2. Never let children play with the product.
3. Never leave the deep fryer 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.
4. Make sure that the voltage used is suitable for the appliance. Refer to the rating plate.
5. This appliance must only be used with an earthed wall socket.
6. Always disconnect the appliance from the mains before cleaning it or during periods of non-use.
7. To prevent electric shock, the appliance and its power lead should be kept dry.
8. Never lay the power lead over hot surfaces or pull it round sharp edges or corners.
9. Never unplug the fryer by pulling on the mains lead.
10. The appliance becomes very hot during use. Be careful not to touch any hot parts with your bare hands. Never touch parts of the fryer other than the handle.
11. The power lead should be checked regularly. Never use appliances with faulty or damaged power leads. The mains lead may only be changed at the place of purchase or by a qualified professional (refer to the back for more information).
12. Never let children use the appliance without adult supervision.
13. Make sure the appliance is correctly assembled before use.
14. Never use the appliance in the vicinity of other sources of heat e.g. the cooker.
15. The fryer is only intended for indoor use.
16. Never use the product to melt fat. This poses a fire risk.
17. Be extra careful when moving the fryer when it contains hot oil.
18. Ensure that the food being fried is as dry as possible. Water will cause hot oil to splatter.
19. Never overfill the frying basket.
20. Never turn the fryer on without oil in the container.
21. Never use accessories other than the ones included.
22. Never use the appliance for anything other than the use for which it is intended.
23. Never plug the heating element into a wall socket if it has been removed from the appliance.
24. The fryer may not be used for commercial purposes.

Product description

1. Lid
2. Viewing window
3. Vent
4. Oil container
5. Frying basket
6. Handle lock button
7. Handle
8. Timer
9. Lid latch
10. Indicator lamp
11. Temperature control



Disposal

- Follow local ordinances when disposing of this product. If you are unsure of how to dispose of this product, please contact your municipality.
- Used oil should be disposed of at a recycling centre. Never pour oil down the drain or onto the garden, it will clog your pipes and pollute waterways.

Specifications

Mains supply	220–240 V AC, 50 Hz
Power	1500–1800 W
Container capacity	1.8–2.0 litres
Basket capacity	1 litre

Before using the fryer for the first time

1. Wash the frying basket and container before using. Open the lid by pressing the lid latch. Press/slide the handle lock and lift the handle to the horizontal position. You will hear a click when the handle is in the correct position. Lift the basket from the container.
2. Remove the oil container. Treat it with care. Do not subject it to knocks or blows.
3. Wash the basket and oil container in warm water and washing-up liquid.
4. Carefully dry and replace the parts.

Operation

1. Make sure that the temperature control knob is in the OFF position.
2. Press the lid latch to open the lid.
3. Fill the container with appropriate oil to a min. oil level of 1.8 litres and a max. of 2 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. Click the lid shut.
6. Connect the plug to a wall socket.
7. Set the desired time using the timer (see below). The red indicator lamp should be on.
8. When the desired temperature is reached the indicator lamp will turn green. It takes about 15–20 minutes for the oil to reach operating temperature.
9. When the time has elapsed and the display shows "00" an audible signal will be emitted.
10. Press the lid latch to open the lid.
11. Place the basket of food into the oil container.
12. Carefully close the lid until a click sound is heard.
13. Press/slide the handle lock button and lower the handle. The basket will then be lowered into the oil.
14. When the food is cooked keep the lid closed and lift up the handle to the horizontal position until a click is heard. The basket should now be above oil level. Let it drain for 10–30 seconds.
15. Press the lid latch until the lid opens. When opening the lid, watch out for hot steam created during frying. There is a risk of scalding.
16. Remove the basket of food, turn off the temperature control and unplug the fryer.
17. Do not move the fryer until the oil has cooled completely.
18. Change the oil after 8–10 uses or when necessary.

Setting the timer

When first connected to the mains the display will show "00". Each press of the button increases the set time by one minute. Continue pressing until the desired time is reached. To reset the timer to "00", depress the button for 3 seconds. The fryer will be on for the set time.

Cooking tips

- Always cook food requiring the lowest cooking temperature first.
- When you cook batches of similar food the oil may cool slightly. Between rounds you should probably wait 3–5 minutes until the fryer regains operating temperature. The green indicator lamp comes on when the fryer reaches operating temperature.
- Food which has been precooked requires higher temperatures but a shorter cooking time compared to food that is raw.
- Never fill the basket to more than half of its capacity since the optimal operating temperature will decrease.
- Never mix different types of oils.
- Use vegetable, corn or olive oil for frying. We recommend that you do not use oils that stale quickly such as sunflower or similar oils.

Frying guide

Food	Temperature °C	Weight (grams)	Approx. cooking time
Fish fillet	150 °C	250	5–6 min.
Battered fish fillet	150 °C	400	6–8 min.
Fish cakes	150 °C	400	6–8 min.
Mushrooms	140 °C	300	6–8 min.
Chicken fillet	180 °C	500	7–10 min.
Steak	170 °C	400	4–10 min.
Sliced meat	170 °C	400	7–10 min.
Chips	190 °C	550	8–10 min.
Prawns	130 °C	250	3–5 min.
Onion rings	140 °C	150	3–4 min.

Care and maintenance

The frying basket may be cleaned using the dishwasher if desired.

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 container.
3. Empty the frying oil into an appropriate container.
4. Wash the basket and container in warm water and washing-up liquid.
5. The exterior of the fryer can be cleaned using a slightly moistened cloth. Never use a scrubbing brush or chemical cleaning agents.
6. The frying oil may be reused but should probably be changed every 8–10 times or when necessary.

Filtering the oil

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solutions
Steam is escaping from under the lid.	The lid is not shut properly.	Ensure that lid is properly closed.
Oil is spilling over.	The oil level exceeds the max. level.	Reduce the amount of oil.
	The basket is holding too much food.	Refer to the frying guide.
The food does not achieve a crispy exterior.	The food is too wet.	Remove ice from food before cooking.
	The temperature is too low.	Increase the temperature (see frying guide).
	The basket is holding too much food.	Refer to the frying guide.

Fritös

Art.nr **18-4236**
34-3013

Modell **ZG20A2-UK**
ZG20A2

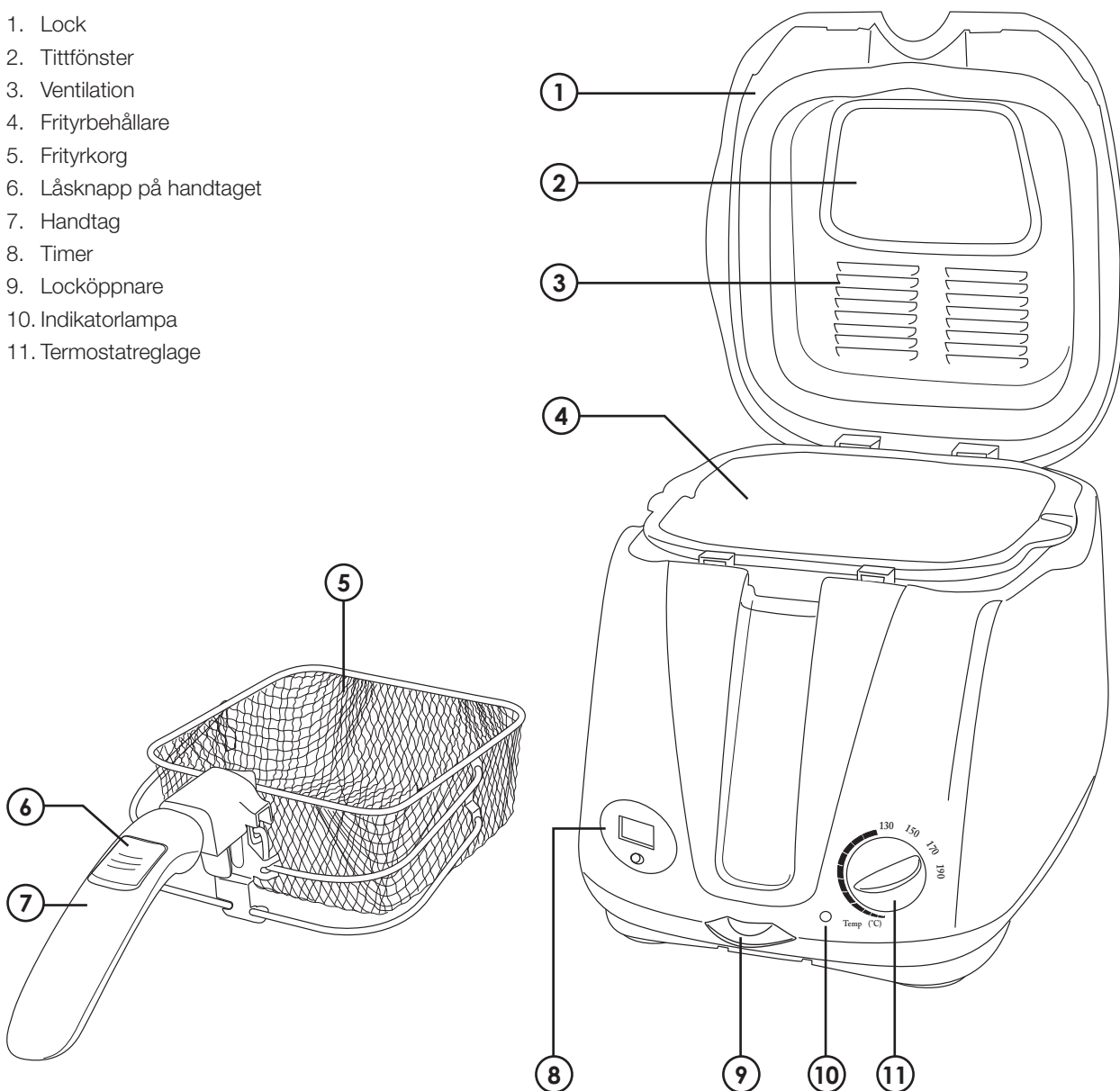
Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk.
Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data.
Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

1. 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.
2. Låt aldrig barn leka med produkten.
3. Lämna aldrig fritösen utan tillsyn när den används. Försök aldrig släcka antänd olja med vatten. Dra ur nätsladden och kväv elden med en brandfilt eller våt handduk!
4. Kontrollera att rätt nätspänning används mot vad apparaten är avsedd för. Se apparatens typskylt.
5. Använd endast apparaten i ett jordat vägguttag.
6. Koppla alltid ifrån apparaten från elnätet före rengöring eller när den inte används.
7. För att undvika elektrisk stöt, skydda apparaten och dess anslutningsladd från fukt och väta.
8. Placera aldrig nätsladden över heta ytor eller över skarpa kanter och hörn.
9. Dra ej ur kontakten genom att dra i nätsladden.
10. Vid användning uppnås höga temperaturer, var noga med att inte röra de heta delarna med händerna. Rör aldrig andra ytor än apparatens handtag.
11. Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig apparaten om dess nätsladd eller nätkontakt är skadad. Nätsladden får endast bytas ut av försäljningsstället eller kvalificerad yrkesman (se baksidan för mer information).
12. Låt aldrig barn använda apparaten utan vuxens tillsyn.
13. Se till att apparatens delar är korrekt monterade före användning.
14. Använd aldrig apparaten i närheten av värmekällor, t.ex. på spisen.
15. Apparaten får endast användas inomhus.
16. Använd aldrig apparaten för att smälta fett. Stor risk för brand.
17. Iakttag varsamhet vid flytt av fritös innehållande het olja.
18. Se till att maten är så torr som möjligt. Vatten gör att oljan skvätter.
19. Överfyll aldrig frityrkorgen.
20. Använd aldrig apparaten utan olja i behållaren!
21. Använd aldrig andra än medföljande tillbehör.
22. Använd aldrig apparaten till annat än den är avsedd för.
23. Sätt aldrig i värmeelementets kontakt i väggen när den blivit bortplockad från apparaten.
24. Apparaten får inte användas i kommersiellt syfte.

Produktbeskrivning

1. Lock
2. Tittfönster
3. Ventilation
4. Frityrbehållare
5. Frityrkorg
6. Låsknapp på handtaget
7. Handtag
8. Timer
9. Locköppnare
10. Indikatorlampa
11. Termostatreglage



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 frityrolja ska lämnas till din återvinningsstation. Töm aldrig frityroljan i avloppet eller i naturen.

Specifikationer

Nätspänning	220–240 V AC, 50 Hz
Effekt	1500–1800 W
Rymd behållare	1,8–2,0 liter
Rymd frityrkorg	1 liter

Före första användning

1. Man bör diska frityrkorgen och behållaren före första användning. Öppna locket genom att trycka på locköppnaren. Tryck/skjut in handtagslåsknappen och lyft handtaget till horisontellt läge. Du hör ett klickljud när det är i rätt position. Lyft sedan frityrkorgen ur frityrbehållaren.
2. Lyft ur frityrbehållaren. Utsätt den inte för stötar.
3. Diska frityrkorg och frityrbehållare i varmt vatten med lite diskmedel.
4. Torka delarna noggrant och sätt tillbaka dem.

Användning

1. Se till att termostatreglaget är i nolläge.
2. Tryck på locköppnaren och öppna locket.
3. Fyll frityrbehållaren med rekommenderad olja, min. 1,8 liter och max. 2 liter. Justera nivån beroende på vad du väljer att fritera.
4. Stryk lite olja på insidan av tittfönstret för att undvika att imma bildas under fritering.
5. Stäng locket så att ett klickljud hörs.
6. Sätt i stickpluggen i ett vägguttag.
7. Ställ in påslagningstiden med timern (se nedan). Indikatorlampan lyser rött.
8. När önskad temperatur är uppnådd lyser indikatorlampan grönt. Det tar ca 15–20 minuter att värma upp oljan.
9. När tiden på timern gått ut och displayen visar "00" avger den en signal.
10. Tryck på locköppnaren och öppna locket.
11. Sätt frityrkorgen med torr mat i frityrbehållaren.
12. Stäng locket försiktigt så att ett klickljud hörs.
13. Tryck/skjut sen låsknappen på handtaget och sänk ned handtaget. Då sänks frityrkorgen ned i oljan.
14. När maten är färdigfriterad håll locket stängt och fäll upp handtaget till horisontellt läge tills ett klickljud hörs. Frityrkorgen är nu upprest ur oljan, låt det droppa färdigt i ca 10–30 sekunder.
15. Tryck på locköppnaren så att locket öppnar sig. Se upp för het ånga som skapats under friteringen när du öppnar locket. Risk för brännskada.
16. Ta ur frityrkorgen med mat, stäng av temperaturreglaget och dra stickproppen ur vägguttaget.
 - Flytta inte fritösen innan den svalnat ordentligt.
 - Byt olja efter ca 8–10 användningar eller vid behov.

Ställ in timern för användning av fritösen

När nätsladden är inkopplad i vägguttaget visar displayen "00". För varje tryckning på knappen ökar minut-antalet med en minut. Stega upp till önskad nivå. För att återställa timern till "00", håll in knappen i 3 sekunder. Apparaten är påslagen endast under angiven tid.

Tips vid tillagning

- Tillaga alltid maten med lägst tillagningstemperatur först.
- När du tillagar likadan mat så kan oljan kallna något. Mellan tillagningarna kan man då få vänta 3–5 minuter innan rätt temperatur är uppnådd igen. Indikatorlampan lyser grönt när fritösen är redo att användas.
- Mat som har blivit kokad på förhand kräver högre temperatur men kortare tillagningstid jämfört med mat som är rå.
- Fyll aldrig frityrkorgen till mer än hälften då det gör att den optimala temperaturen på oljan minskar.
- Blanda inte olika oljor vid fritering.
- Använd vegetabilisk olja, majsolja, eller olivolja vid fritering. Vi rekommenderar inte användning av oljor som försämras snabbt, som till exempel solrosolja.

Friteringsguide

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

Skötsel och underhåll

Frityrkorg och behållare kan diskas i diskmaskin om så önskas.

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 frityrbehållaren med olja i exempelvis en plastdunk.
4. Diska frityrkorg och behållare i varmt vatten med lite diskmedel.
5. Utsidan av fritösen kan torkas med en lätt fuktad trasa. Använd ej skrubborste 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 frityrkorg från behållaren och töm den avsvalnade oljan i en plastdunk eller annan lämplig behållare.
2. Filtrera oljan genom t.ex. ett kaffefilter.

Felsökningsschema

Problem	Orsak	Lösning på problemet
Ånga kommer upp under locket.	Locket är inte stängt ordentligt.	Se till att locket är ordentligt stängt.
Oljan rinner över.	Oljenivån är högre än maxnivån.	Minska nivån på oljan.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Se friteringsguiden.
Maten är ej krispig på utsidan.	Maten är för blöt.	Torka av isen på maten innan tillagning.
	Frityrtemperaturen är för låg.	Höj temperaturen (se friteringsguiden).
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Se friteringsguiden.

Frityrkoker

Art.nr. 18-4236
34-3013

Modell ZG20A2-UK
ZG20A2

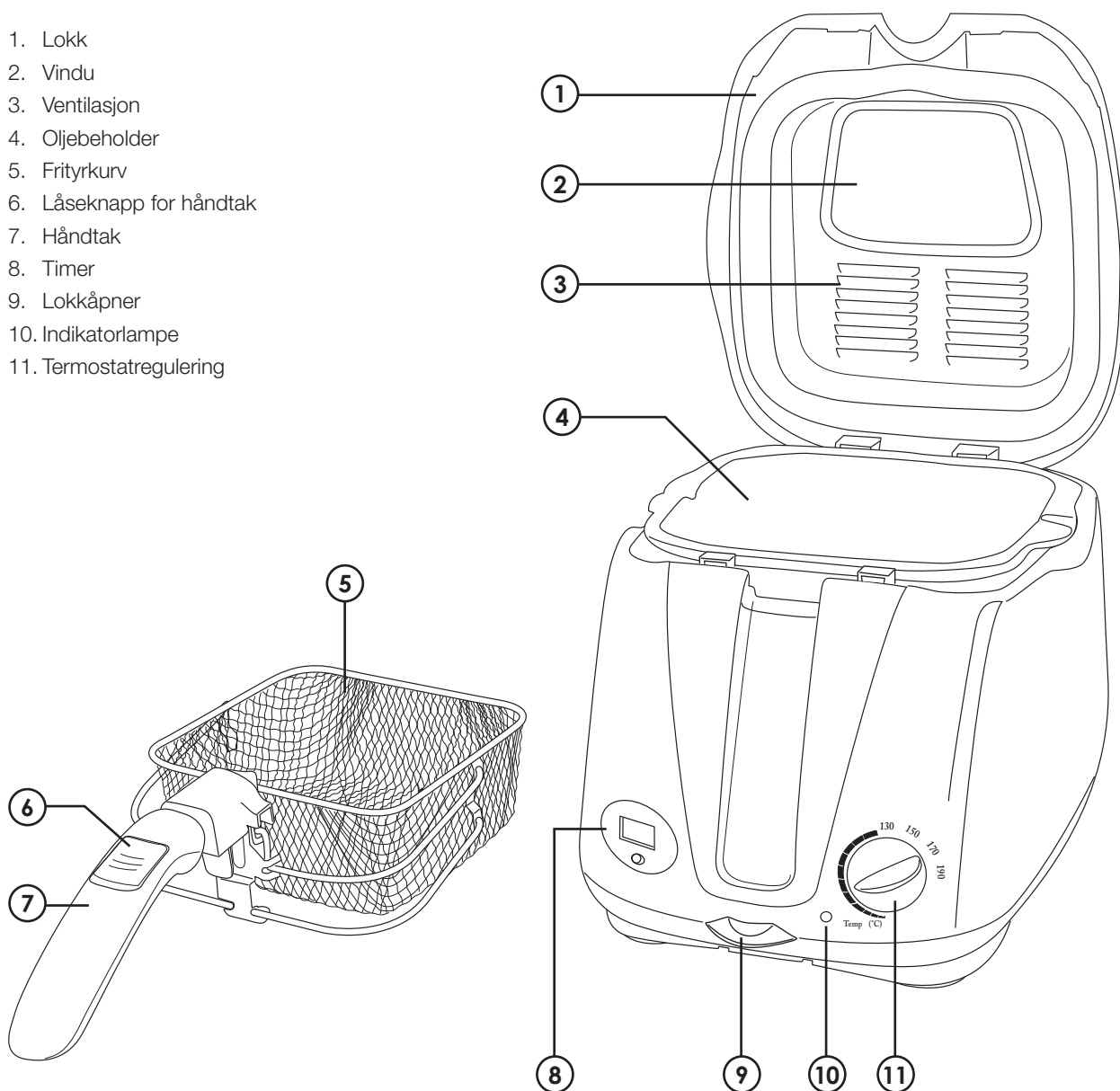
Les bruksanvisningen nøye før bruk av produktet, og ta vare på den for ev. framtidig bruk.
Vi reserverer oss mot ev. tekst- og bildefeil, samt forandringer av tekniske data.
Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.
(Se opplysninger om kundesenteret i denne bruksanvisningen).

Sikkerhet

1. 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.
2. La aldri barn leke med produktet.
3. Forlat aldri frityrkokeren uten tilsyn, mens den er i bruk. Brennende olje må aldri slukkes med vann.
Ved ev. brann, trekk ut strømledningen og kvel flammen med et brannteppe, et vått håndkle eller liknende!
4. Kontroller at du kolber apparatet til riktig spenning. Se merking på apparatet.
5. Bruk kun jordet kontakt.
6. Koble alltid apparatet fra strømmettet før rengjøring og når det ikke er i bruk.
7. For å unngå elektrisk støt, må strømledningen og apparatet holdes unna fuktighet og vann.
8. Plasser aldri strømledningen på varme flater eller rundt skarpe kanter eller hjørner.
9. Trekk aldri ut stikkontakten ved å dra i strømledningen.
10. Ved bruk oppnås høye temperaturer. Berør da ikke de varme flatene, men bruk apparatets håndtak.
11. Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk aldri apparatet hvis strømledningen eller kontakten er skadet. Strømledningen må bare byttes av kvalifisert servicetekniker.
12. La aldri barn bruke apparatet uten tilsyn av voksne.
13. Påse at apparatets deler er korrekt montert før bruk.
14. Bruk aldri apparatet i nærheten av varmekilder, f.eks. på komfyren.
15. Apparatet er kun beregnet til innendørs bruk.
16. Apparatet må ikke benyttes til smelting av fett.
17. Unngå forflytting av frityrkokeren under bruk.
18. Påse at maten er så tørr som mulig. Dersom maten har høyt vanninnhold vil det sprute olje når maten senkes ned i den.
19. Frityrkurven må aldri være overfylt.
20. Bruk aldri apparatet uten olje i beholderen!
21. Bruk aldri annet tilbehør enn det som følger med.
22. Bruk aldri apparatet til annet enn det som det er beregnet til.
23. Plasser aldri varmeelementets støpsel i strømuttaket når dens andre ende ikke er plugget til apparatet.
24. Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Produktbeskrivelse

1. Lokk
2. Vindu
3. Ventilasjon
4. Oljebeholder
5. Frityrkurv
6. Låseknapp for håndtak
7. Håndtak
8. Timer
9. Lokkåpner
10. Indikatorlampe
11. Termostatregulering



Avfallshåndtering

- 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

Nettspenning	220–240 V AC, 50 Hz
Effekt	1500–1800 W
Størrelse på beholder	1,8–2,0 liter
Størrelse på frityrkurven	1 liter

Før første gangs bruk

1. Vask friturekurven og beholderen før første gangs bruk. Lokket åpnes ved å trykke på lokkåpneren. Press/skyv inn håndtakslåseknappen og løft håndtaket til horisontal posisjon. Et klikk høres når du har riktig posisjon. Løft så friturekurven ut av beholderen.
2. Løft ut oljeholderen. Den må ikke utsettes for støt.
3. Vask friturekurven og beholderen i varmt vann med lite oppvaskmiddel.
4. Tørk delene godt etterpå og sett dem tilbake på plass.

Bruk

1. Påse at termostaten er i nullposisjon.
2. Press på lokkåpneren og åpne lokket.
3. Fyll i anbefalt mengde med olje, min. 1,8 liter og maks. 2 liter. Oljemengde 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. Når lokket lukkes høres et klikk.
6. Sett støpselet i strømuttaket.
7. Still inn ønsket tid med timeren (se nedenfor). Indikatorlampen lyser rødt.
8. Når ønsket temperatur er oppnådd vil indikatorlampen lyse grønt. Det tar ca. 15–20 minutter å varme opp oljen.
9. Når tiden på timeren er gått ut og displayet viser "00" avgir den et signal.
10. Press på lokkåpneren og åpne lokket.
11. Plasser friturekurven med tørr mat i beholderen.
12. Sett på lokket og et klikk høres.
13. Press/skyv deretter låseknappen på håndtaket og senk håndtaket ned. Da vil friturekurven senkes ned i oljen.
14. Når maten er ferdig fritert holdes lokket lukket mens det felles opp i horisontal stilling. Fell opp helt til et klikk høres. Friturekurven er nå tatt opp fra oljen. La den dryppe fra seg i ca. 10–30 sekunder.
15. Trykk på lokkåpneren slik at lokket åpner seg. Se opp for den varme dampen som stiger opp når du åpner lokket. Fare for brannskade.
16. Ta ut friturekurven, skru av temperaturregulatoren og trekk støpselet ut fra strømuttaket.
 - Ikke flytt på friturekokeren før den er avkjølt.
 - Skift olje etter ca. 8–10 gangers bruk eller ved behov.

Still inn timeren før bruk av friturekokeren

Når strømmen er tilkoblet vil displayet vise "00". Hvert trykk på knappen øker minuttallet med ett minutt. Gå til ønsket nivå. For å stille timeren tilbake til "00" holdes knappen inne i ca. 3 sekunder. Apparatet er påslått kun i den angitte tiden.

Tips ved tilberedning

- Tilbered alltid maten med laveste anbefalte temperatur først.
- Når mer av samme type mat skal tilberedes, så avkjøl oljen litt før neste vending. Mellom de forskjellige vendingene kan man da måtte vente i 3–5 minutter før riktig temperatur. Indikatorlampen lyser grønt når friturekokeren er klar til bruk.
- Halvfabrikert mat trenger høyere temperatur og kortere tid enn rå mat.
- Friturekurven må ikke fylles mer enn halvveis opp for å få optimal temperatur på oljen.
- Bland aldri forskjellige oljetyper.
- Bruk vegetabilisk olje, maisolje eller olivenolje ved fritering. Vi anbefaler ikke bruk av oljer som blir fort skjemt fort, som for eksempel solsikkeolje.

Friteringsguide

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

Stell og vedlikehold

Frityrkurv og beholder kan maskinvaskes.

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 frityrkurven og beholderen i varmt vann med lite oppvaskmiddel.
5. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut. Bruk ikke 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 dunk/kar eller en annen passende beholder.
2. Oljen kan filtreres gjennom, for eksempel, et kaffefilter.

Feilsøkingsskjema

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det kommer damp opp under lokket.	Lokket er ikke godt nok lukket.	Påse at lokket er godt lukket.
Oljen renner over.	For høyt oljenivå.	Reduser oljenivået.
	For mye mat i frityrkurven av gangen.	Se friteringsguiden.
Maten blir ikke sprø på utsiden.	Maten har for høyt vanninnhold.	Tørk av isen på maten før tilberedningen.
	Temperaturen er for lav.	Hev temperaturen (se friteringsguiden).
	For mye mat i frityrkurven av gangen.	Se friteringsguiden.

Friteerauskeitin

Tuotenro 18-4236
34-3013

Malli ZG20A2-UK
ZG20A2

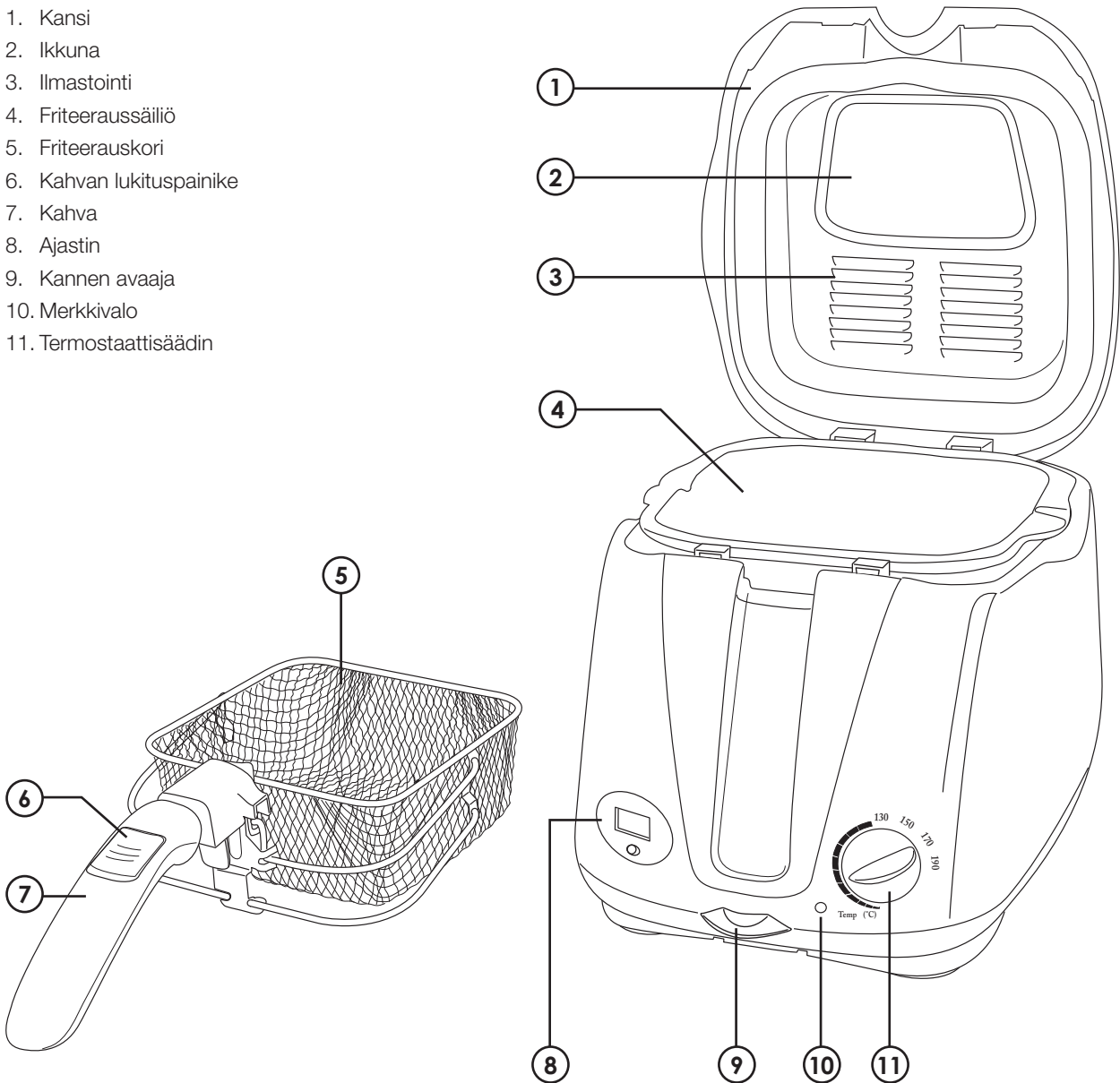
Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos laitteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen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

Turvallisuus

1. 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.
2. Älä koskaan anna lasten leikkiä tuotteella.
3. Älä jätä friteerauskeitintä ilman valvontaa käytön aikana. Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota virtajohto ja tukahduta tuli palopeitteellä tai määrällä pyyhkeellä!
4. Tarkista, että laitteen jännite on sama kuin pistorasian. Katso jännite laitteen arvokilvestä.
5. Laitteen saa liittää ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
6. Irrota laite aina pistorasiasta ennen huoltoa sekä silloin kun sitä ei käytetä.
7. Vältä sähköiskuja suojaamalla laite ja sen johto kosteudelta.
8. Älä sijoita johtoa kuumien pintojen tai terävien kulmien päälle.
9. Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
10. Laite kuumenee käytössä erittäin kuumaksi, älä koske kuumiin osiin. Kosketa ainoastaan laitteen kahvoja, älä muita osia.
11. Tarkasta virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, mikäli laite tai sen virtajohto on vioittunut. Ainoastaan ammattilainen saa vaihtaa viallisen johdon.
12. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
13. Varmista ennen käyttöä, että laitteen osat on asennettu oikein.
14. Älä käytä laitetta kuumien paikkojen, kuten liedon, läheisyydessä.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
16. Älä käytä laitetta rasvan sulattamiseen. Tulipalovaara.
17. Ole varovainen, kun siirrät friteerauskeitintä, jossa on kuumaa öljyä.
18. Ruoan tulee olla mahdollisimman kuivaa. Vesi saa öljyn roiskumaan.
19. Älä täytä friteerauskoria liian täyteen.
20. Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
21. Käytä ainoastaan laitteen mukana tulleita lisätarvikkeita.
22. Älä käytä laitetta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.
23. Älä koskaan liitä laitteen pistoketta seinään, jos sen johto on irrotettu laitteesta.
24. Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Tuotekuvaus

1. Kansi
2. Ikkuna
3. Ilmastointi
4. Friteeraussäiliö
5. Friteerauskori
6. Kahvan lukituspainike
7. Kahva
8. Ajastin
9. Kannen avaaja
10. Merkkivalo
11. Termostaattisäädin



Kierrätys

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Kysy tarkempia kierrätysohjeita kuntasi jäteneuvonnasta. Käytetty friteerausöljy tulee viedä ongelmajätetepisteeseen. Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon.

Tekniset tiedot

Verkkojännite	220–240 V AC, 50 Hz
Teho	1500–1800 W
Säiliön tilavuus	1,8–2,0 litraa
Friteerauskorin tilavuus	1 litraa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Tiskaa friteerauskeitin ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa. Avaa kansi painamalla kannen avaajaa. Paina kahvan lukituspainike sisään ja nosta kahva vaakasentoon. Siitä kuuluu kliksahdus, kun se on oikeassa asennossa. Nosta sitten friteerauskori säiliöstä.
2. Nosta säiliö ulos. Älä altista sitä iskuille.
3. Pese friteerauskori ja -säiliö lämpimällä vedellä ja tiskiaineella.
4. Kuivaa osat huolellisesti ja aseta ne takaisin paikoilleen.

Käyttö

1. Varmista, että termostaattisäädin on nollassa.
2. Paina kannen avaajaa ja avaa kansi.
3. Täytä friteeraussäiliö suositellulla öljyllä, vähintään 1,8 l ja enintään 2 l. Säädä tasoa friteerattavan ruoan mukaan.
4. Levitä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle, niin estät höyryn muodostumisen ikkunaan friteerauksen aikana.
5. Sulje kansi niin, että kuulet napsahduksen.
6. Liitä pistoke pistorasiaan.
7. Säädä haluamasi aika ajastimelle (ks. alla). Merkkivalo palaa punaisena.
8. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, merkkivalo palaa vihreänä. Öljyn kuumenemiseen menee noin 15–20 minuuttia.
9. Kun ajastimeen säädetty aika on kulunut umpeen, näytöllä lukee "00" ja laitteesta kuuluu merkkiääni.
10. Paina kannen avaajaa ja avaa kansi.
11. Aseta friteerauskoriin kuivaa ruokaa ja aseta kori friteeraussäiliöön.
12. Sulje kansi niin, että kuulet napsahduksen.
13. Paina/työnnä kahvan lukituspainiketta ja laske kahva alas. Friteerauskori laskeutuu öljyyn.
14. Kun ruoka on friteerattu, pidä kansi suljettuna ja avaa kahvaa vaakasentoon, kunnes kuulet napsauksen. Friteerauskori nousee öljystä. Anna ylimääräisen öljyn valua pois noin 10–30 sekunnin ajan.
15. Avaa kansi painamalla kannen avaajaa. Varo friteerauskeittimestä tulevaa kuumaa höyryä, kun avaat kannen. Palovammavaara.
16. Poista friteerauskori keittimestä, sammuta lämpötilan säädin ja irrota pistoke pistorasiasta.
 - Älä liikuta friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt kunnolla.
 - Vaihda öljy 8–10 käyttökerran jälkeen tai tarpeen mukaan.

Ajastimen säätäminen

Kun laitteen johto on liitetty, näytöllä lukee "00". Jokainen painallus lisää aikaa yhdellä minuutilla. Valitse ajastimeen haluamasi aika. Nollaa aika pitämällä painiketta pohjassa 3 sekunnin ajan. Laite on päällä vain asetetun ajan.

Valmistusvinkkejä

- Valmista ruoka aina ensin matalimmalla valmistuslämpötilalla.
- Kun valmistat paljon ruokaa kerralla, öljy saattaa jäähtyä hieman. Voit joutua odottamaan 3–5 minuuttia, että öljy saavuttaa säädetyn lämpötilan, ennen kuin valmistat lisää ruokaa. Merkkivalo on vihreä, kun friteerauskeitin on käyttövalmis.
- Esikeitetty ruoka vaatii korkeamman lämpötilan ja lyhyemmän valmistusajan kuin raaka ruoka.
- Älä täytä friteerauskoria yli puolenvälin, sillä muuten öljyn lämpötila saattaa aleta.
- Älä sekoita eri öljyjä keskenään.
- Käytä friteeraukseen kasviöljyä, maissiöljyä tai oliiviöljyä. Emme suosittele nopeasti pilaantuvien öljyjen, kuten auringonkukkaöljyn, käyttöä.

Friteerausopas

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

Huolto ja ylläpito

Friteerauskori ja säiliö ovat konepesunkestäviä.

1. Irrota virtajohto ja varmista, että öljy on jäähtynyt (1–2 tuntia käytön jälkeen) ennen puhdistamista.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä.
3. Tyhjennä säiliön öljy esimerkiksi muovikäppiin.
4. Pese friteerauskori ja -säiliö lämpimällä vedellä ja tiskiaineella.
5. Pyyhi friteerauskeitin ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla. Älä käytä kemiallisia puhdistusaineita tai hankaavaa harjaa.
6. Öljy voidaan suodattaa ja käyttää uudelleen, mutta se tulisi vaihtaa uuteen 8–10 käyttökerran jälkeen.

Öljyn suodattaminen

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

Vianhakutaulukko

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kannen alta tulee höyryä.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Varmista, että kansi on kunnolla kiinni.
Öljy valuu yli.	Öljyä on yli maksimitason.	Vähennä öljyn määrää.
	Friteerauskorissa on liikaa ruokaa.	Katso friteerausoppaasta oikea määrä.
Ruoan pinta ei ole rapea.	Ruoka on liian märkää.	Pyyhi ruoasta jää ennen sen valmistusta.
	Friteerauslämpötila on liian matala.	Nosta lämpötilaa (katso lisätietoja friteerausoppaasta).
	Friteerauskorissa on liikaa ruokaa.	Katso friteerausoppaasta oikea määrä.

Fritteuse

Art.Nr. 18-4236 Modell ZG20A2-UK
34-3013 ZG20A2

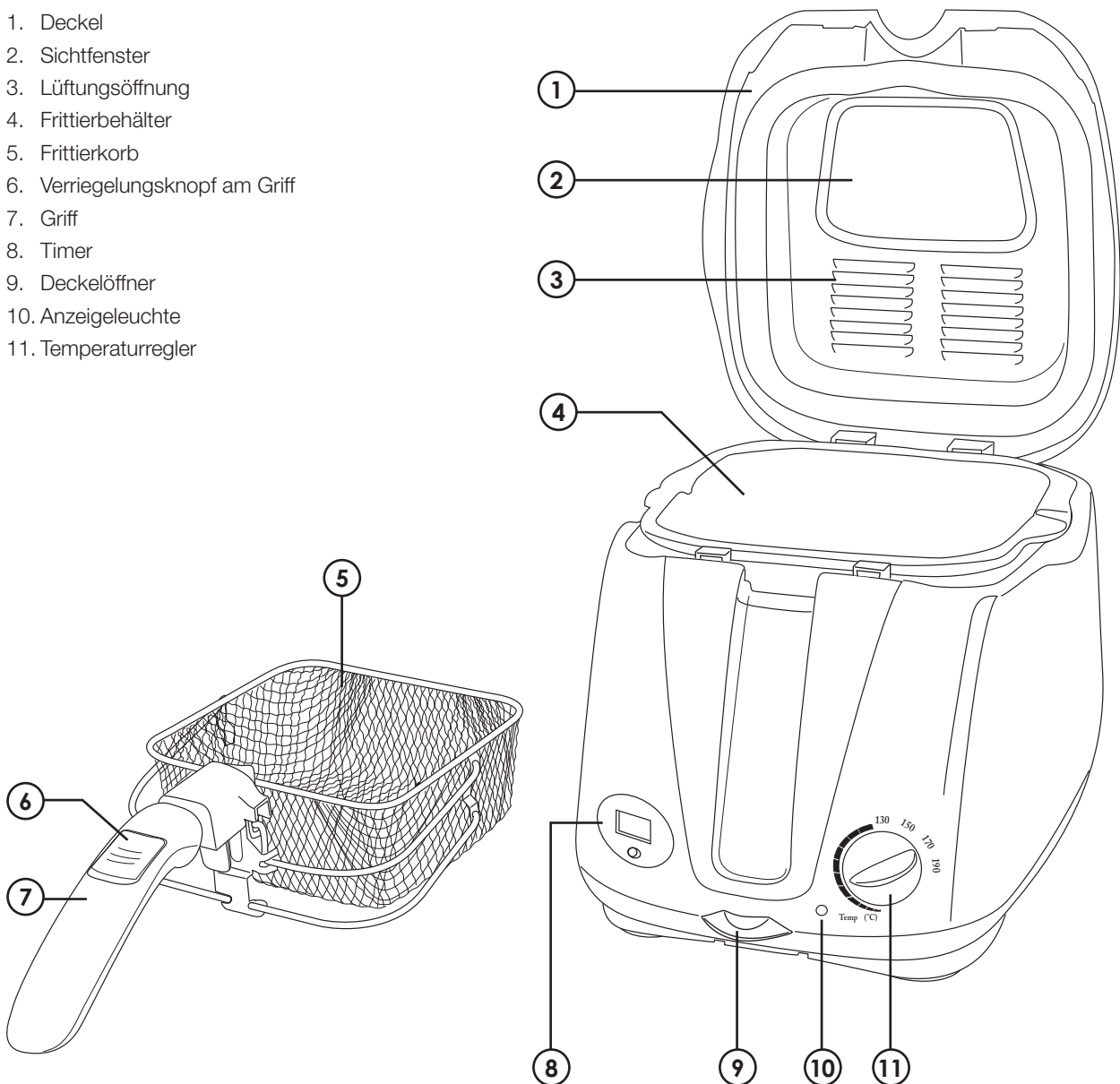
Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Sicherheitshinweise

1. Das Produkt ist nicht für Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet. Von Personen mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen darf es nur benutzt werden, wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Handhabung des Geräts eingeführt worden sind.
2. Kein Kinderspielzeug.
3. Die eingeschaltete Fritteuse niemals unbeaufsichtigt lassen. Brennendes Öl niemals mit Wasser löschen. Netzkabel ziehen und Feuer mit einer Flammenschutzmatte oder einem feuchten Handtuch ersticken.
4. Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt. Siehe Typenschild des Gerätes.
5. Gerät nur an geerdete Steckdosen anschließen.
6. Vor der Reinigung oder bei Nichtgebrauch stets Netzstecker ziehen.
7. Zur Vermeidung von Stromschlägen das Gerät und das Netzkabel vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
8. Das Netzkabel niemals auf heiße Flächen oder scharfe Kanten legen.
9. Niemals am Netzkabel, sondern nur am Stecker ziehen.
10. Da beim Betrieb hohe Temperaturen entstehen, ist beim Berühren heißer Teile Vorsicht geboten. Das Gerät ausschließlich an den Griffen anfassen.
11. Netzstecker regelmäßig kontrollieren. Das Gerät nie verwenden, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Das Netzkabel darf nur vom Händler oder Fachpersonal ausgewechselt werden (weitere Infos siehe Rückseite).
12. Niemals Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen das Gerät verwenden lassen.
13. Sicherstellen, dass das Gerät vor Inbetriebnahme korrekt zusammengesetzt ist.
14. Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen benutzen (z. B. auf dem Herd).
15. Nur zur Verwendung in Räumen geeignet.
16. Gerät niemals zum Schmelzen von Fett verwenden. Es besteht akute Feuergefahr.
17. Vorsicht walten lassen, wenn die Fritteuse mit darin befindlichem heißem Öl bewegt wird.
18. Zu frittierende Lebensmittel müssen so trocken wie möglich sein. Achtung: Wasser bringt heißes Öl zum Spritzen.
19. Das Gerät nie überfüllen.
20. Niemals ohne Öl im Behälter einschalten.
21. Niemals anderes als das mitgelieferte Zubehör verwenden.
22. Das Gerät niemals zweckentfremden.
23. Den Stecker des Heizelements bei abgenommenem Behälter niemals in eine Steckdose stecken.
24. Das Gerät ist nicht für gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Produktbeschreibung

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. Lüftungsöffnung
4. Frittierbehälter
5. Frittierkorb
6. Verriegelungsknopf am Griff
7. Griff
8. Timer
9. Deckelöffner
10. Anzeigeleuchte
11. Temperaturregler



Hinweise zur Entsorgung

- Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.
- Gebrauchtes Frittieröl ist an einer entsprechenden Sammelstelle abzugeben. Frittieröl niemals in den Abfluss oder die freie Natur gießen.

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V AC, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1500–1800 W
Behältervolumen	1,8–2,0 l
Frittierkorbvolumen	1 l

Vor dem ersten Gebrauch

1. Vor Inbetriebnahme Frittierkorb und Behälter abwaschen. Deckel mittels Deckelöffner öffnen. Verriegelungsknopf am Griff drücken/schieben und Griff in horizontale Stellung bringen. In richtiger Position ertönt ein Klickgeräusch. Danach Frittierkorb aus dem Frittierbehälter heben.
2. Frittierbehälter herausheben. Keinen Stößen aussetzen.
3. Frittierkorb und -behälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen.
4. Teile sorgfältig abtrocknen und wieder einsetzen.

Bedienung

1. Den Temperaturregler auf Null stellen.
2. Deckelöffner drücken und Deckel öffnen.
3. Frittierbehälter mit empfohlener Ölmenge füllen (mind. 1,8 und max. 2 l). Die Menge an das Frittiergut anpassen.
4. Zur Vermeidung von Kondenswasserbildung die Innenseite des Sichtfensters mit etwas Öl bestreichen.
5. Deckel schließen, sodass ein Klickgeräusch ertönt.
6. Stecker in eine Steckdose stecken.
7. Die Einschaltdauer mittels Zeitschaltuhr einstellen (s. nachfolgend). Die gewünschte Temperatur mittels Temperaturregler einstellen. Die Lampe leuchtet rot.
8. Bei Erreichen der gewünschten Temperatur wechselt sie auf Grün. Das Erhitzen des Öls dauert 15 bis 20 Minuten.
9. Nach Ablauf der Zeitschaltuhr zeigt das Display „00“ an und ein Signal ertönt.
10. Deckelöffner drücken und Deckel öffnen.
11. Den Frittierkorb mit trockenem Frittiergut in den Frittierbehälter senken.
12. Deckel vorsichtig schließen, sodass ein Klickgeräusch ertönt.
13. Dann Verriegelungsknopf am Griff drücken/schieben und Griff absenken. Der Frittierkorb wird nun ins Öl abgesenkt.
14. Nach erfolgtem Frittieren den Griff bei geschlossenem Deckel in horizontale Stellung bringen, bis ein Klickgeräusch ertönt. Der Frittierkorb befindet sich nicht mehr im heißen Öl. 10 bis 30 Sekunden abtropfen lassen.
15. Zum Öffnen Deckelöffner betätigen. Vorsicht: Es können heiße Dämpfe entweichen, die sich beim Frittieren gebildet haben. Verbrennungsgefahr.
16. Frittierkorb mit Frittiergut herausnehmen, Temperaturregler abschalten und Stecker ziehen.
 - Fritteuse erst nach dem Abkühlen bewegen.
 - Frittieröl nach 8 bis 10 Anwendungen oder bei Bedarf austauschen.

Einstellung des Timers (vor Inbetriebnahme)

Ist Spannung vorhanden, zeigt das Display „00“ an. Bei jedem Tastendruck erhöht sich der Wert um 1 Minute. Minutenzahl auf gewünschten Wert einstellen. Zum Zurückstellen („00“) die Taste 3 Sekunden gedrückt halten. Das Gerät ist nur während der angegebenen Zeit eingeschaltet.

Tipps zum Frittieren

- Lebensmittel mit der längsten Zubereitungsdauer zuerst hineingeben.
- Bei Zubereitung ähnlicher Speisen, kann das Öl zwischendurch etwas abkühlen. Daher für das erneute Befüllen 3 bis 5 Minuten einrechnen, die das Öl zum Wiederaufheizen braucht. Die Anzeigeleuchte leuchtet grün, wenn das Gerät einsatzbereit ist.
- Bereits gekochte Zutaten benötigen – im Gegensatz zu rohen – höhere Temperaturen und eine kürzere Zubereitungsdauer.
- Frittierkorb nur bis zur Hälfte füllen, da sonst keine optimale Öltemperatur gewährleistet ist.
- Niemals verschiedene Öle mischen.
- Pflanzliche Öle verwenden (z. B. Maisöl oder Olivenöl). Es empfehlen sich keine Öle, die sich nicht so oft wiederverwenden lassen (z. B. Sonnenblumenöl).

Frittieranleitung

Lebensmittel	Temperatur °C	Gewicht (Gramm)	Dauer ca.
Fischfilet	150 °C	250	5–6 Min.
Fischfilet mit Panade	150 °C	400	6–8 Min.
Fischfrikadellen	150 °C	400	6–8 Min.
Champignons	140 °C	300	6–8 Min.
Hähnchenfilet	180 °C	500	7–10 Min.
Steak	170 °C	400	4–10 Min.
Fleisch in Scheiben	170 °C	400	7–10 Min.
Pommes frites	190 °C	550	8–10 Min.
Krabben	130 °C	250	3–5 Min.
Zwiebelringe	140 °C	150	3–4 Min.

Pflege und Wartung

Frittierkorb und -behälter sind spülmaschinenfest.

1. Vor der Reinigung Netzkabel ziehen und Öl abkühlen lassen (1 bis 2 Stunden nach der Benutzung).
2. Frittierkorb aus dem Behälter heben.
3. Öl aus dem Frittierbehälter in einen in einen Kunststoffkanister o. Ä. entleeren.
4. Frittierkorb und -behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen.
5. Fritteuse bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Niemals Scheuerbürste oder chemische Reinigungsmittel verwenden.
6. Das Öl kann gefiltert und wiederverwendet werden. Nach 8- bis 10-maligem Gebrauch sollte es jedoch ausgetauscht werden.

Filterung des Öls

1. Frittierkorb aus dem Behälter heben und das abgekühlte Öl in einen Kunststoffkanister o. Ä. füllen.
2. Das Öl durch einen Kaffeefilter o. Ä. filtern.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung des Problems
Dampf entweicht unterm Deckel.	Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel ordnungsgemäß schließen.
Öl tritt aus.	Öl übersteigt die „MAX“-Markierung.	Ölmenge verringern.
	Zu viel Frittiergut im Korb.	Frittieranleitung beachten.
Das Frittiergut ist außen nicht knusprig geworden.	Zutaten sind zu weich.	Vor der Zubereitung vorhandenes Eis entfernen.
	Frittier Temperatur zu niedrig.	Temperatur erhöhen (Frittieranleitung beachten).
	Zu viel Frittiergut im Korb.	Frittieranleitung beachten.

SVERIGE

KUNDTJÄNST Tel: 0247/445 00
Fax: 0247/445 09
E-post: kundservice@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: 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

DEUTSCHLAND

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