

Deep Fat Fryer

Fritös • Frityrkoker • Friteerauskeitin

coline®



Art. No:
18-4014
34-7247

Model. No:
153801-UK
153801

English	3
Svenska	10
Norsk	17
Suomi	24

Deep Fat Fryer 3 litre

Art.no: 18-4014 Model: 153801-UK
34-7247 153801

Please read the entire instruction manual before using and save it 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.)

Contents

Safety	4
Buttons and functions	5
Getting started	6
Use	7
Care and maintenance	8
Disposal	9
Specifications	9

Safety

- Never leave the fryer unattended while in use.
- Never attempt to extinguish burning oil with water. Pull out the plug cable and smother the fire with a fire blanket.
- Check that the correct voltage is used for the fryer. See the fryer's product plate.
- Only use fryer in an earthed wall socket.
- Always remove the fryer from the mains before cleaning when it is not in use.
- To avoid electric shock, protect the fryer and its connection lead from damp and wet.
- Never place the fryer in water or other fluid.
- Never place the electric cable on hot surfaces or sharp edges.
- Do not pull out the plug by pulling the electrical cable.
- High temperatures are generated when fryer is in use, be careful not to touch any part with your hands. Never touch other surfaces with fryer's handle.
- Check the electrical cable regularly. If it is damaged it should be changed by a qualified service technician.
- Never allow children to use the appliance without adult supervision.
- Make sure the appliance's parts are correctly assembled before use.
- Never use the appliance near sources of heat, e.g. on an oven hob.
- The appliance may only be used indoors.
- Be careful when moving fryer containing hot oil.
- Never overload the fryer's basket.
- Never use the fryer without oil in it! If this should occur the fryer will overheat and automatically switch off. To use the fryer again, the thermostat must be reset.
 1. Disconnect from mains and let it cool down.
 2. Take out the control unit and heating element from the fryer.
 3. Lightly press the reset button on the back of the thermostat with a small screwdriver.
 4. Assemble the parts and follow instructions for use.
- Always use accompanying attachments, never anything else.
- Never use the appliance for anything other than that it was designed for.

Buttons and functions



- 1. Condensation collector
- 2. Filter holder with filter
- 3. Lid
- 4. Timer

- 5. Handle
- 6. Button for opening
- 7. Temperature gauge

Getting started

1. Wash the frying basket and holder before first using.
2. Lift the frying basket out of the holder and then take out the heating element by carefully lifting the control unit and heating element upwards. Then lift up the fryer holder straight up out of the fryer. Wash both the frying basket and holder in warm water.
3. The heating element can be rinsed in water. The control unit should never be dipped or rinsed in water. Clean only with kitchen paper or a damp cloth.
Attention! The heating element and control unit may not be placed in a dishwasher!
4. Put the holder back and mount the heating element and control unit. Line up the control unit and push it downwards. Make sure the contact is correctly connected to the fryer.
5. Mount the lid on the holder's hinge by holding the lid downwards and carefully pressing the lid down in the hinge. Check that the lid can be closed properly.



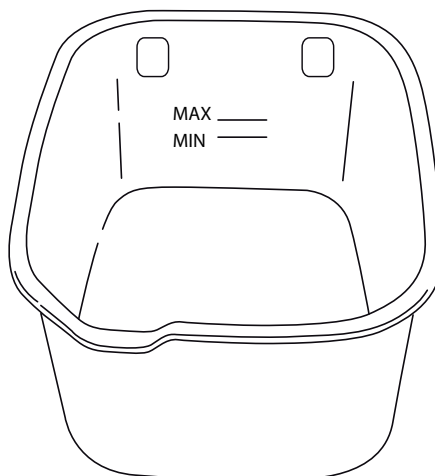
6. Montera locket på behållarens gångjärn genom att hålla locket lodrätt och försiktigt trycka locket nedåt i gångjärnet. Kontrollera att locket går att stänga ordentligt.

Use

1. Lift the frying basket from the fryer.
2. Fill the holder with oil recommended for frying.

Attention!

It is important that the amount of frying oil is filled up so that it is between the minimum and maximum markers on the inside of the holder. Never overfill the holder.



3. Make sure first that the fryer is switched off (setting "OFF") and afterwards connect the electrical cable to an earthed socket.
4. Set the thermostat to desired temperature and close the lid by pressing the right hand front edge. Then set the dial to "ON" to begin heating up of the oil. The red indicator light ("Power") lights up.
5. When the oil has reached the correct temperature, the green indicator light appears ("Ready"). Press "Open Lid" to open the lid.
6. Put the frying basket on the holder and fold out handle to raise the frying basket from the oil. Lift the handle until you hear a clicking sound.
7. Fill the frying basket with the food you intend to fry (do not overfill the basket) and close the lid. Then lower the frying basket down into the frying oil by moving the locking button towards you at the same time as you carefully fold away the handle.
8. Set the desired frying time with the dial to begin frying. Never lift the lid when frying, check the food through the window on the lid instead.
9. When the set time has run its course a little "ping sound" is heard and the fryer switches off.
10. Raise the frying basket from the frying oil and allow the oil to run off for 20 seconds before you open the lid and lift out of the frying basket to remove the fried food.
11. Adjust the oil level in relation to the amount that should be fried before you use the fryer again.
12. Make sure the fryer is switched off after use.

Food	Temperature	Time approx. (minutes)
Shredded chicken	190 ° C	5-8
Chicken pieces	180 ° C	15-20
Fish	170 ° C	8-10
Chips	190 ° C	3-5
Onion rings	190 ° C	3-5
Shrimps	190 ° C	2-4

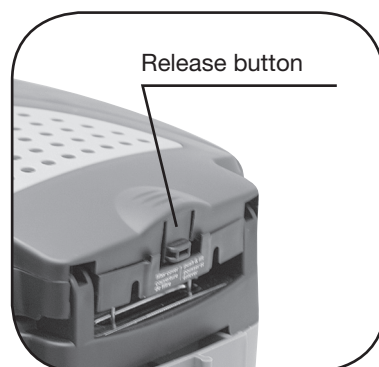
Care and maintenance

1. Pull out the plug and make sure that the oil has cooled down (1-2 hours after use) before cleaning.
2. Lift the frying basket out of the holder and then take out the control panel with the heating element by lifting it straight up.
3. Remove the condensation collector from the back of the fryer by pulling it straight out. The condensation collector gathers excess condensation which occurs when the lid is opened while in use. Always empty the condensation collector [2] after every use.
4. Wash the frying basket and holder in warm water.
5. The heating element can be rinsed in water. The control unit should never be dipped or rinsed in water. Clean only with kitchen paper or a damp cloth.
Attention! The heating element and control unit may not be placed in a dishwasher!
6. The outside of the fryer can only be cleaned with a lightly damp cloth.
7. The oil can be fried and reused, but should be changed after 8-10 uses. Never pour the oil down the drain or in the open. Bring used frying oil to a recycling station.
8. Make sure the fryer and its parts are completely dry before you use it again.

Attention! Never place the fryer in water or other fluid.

Cleaning the filter

1. Open the filter holder on the fryer's lid by pressing the open button [1] the same time as you lift it to the rear. Then pull the holder straight back.
2. Remove the white filter from the filter holder and clean it with warm soapy water. Let it air dry after.
3. Clean the inside of the filter holder with a lightly damp cloth and then dry.
4. Place the filter in the filter holder with the black carbon filter placed farthest in and the white filter farthest out (down against the holder).
5. Put the filter holder back on the lid.



Filtering the oil

1. Lift out the frying basket and heating element from the holder and empty the cooled oil into a can or other suitable container.
2. Filter the oil through a coffee filter, for example.

Disposal

- When disposing of the product it should be done in accordance with local rules and regulations. If you are unsure as to how to proceed please contact your local council.
- Used frying oil should be taken to a recycling station. Never pour the frying oil down the drain or in the open.

Specifications

Voltage	220-240 V AC, 50 Hz
Effect	1700 W

Fritös 3 liter

Art.no: 18-4014 Model: 153801-UK
34-7247 153801

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	11
Knappar och funktioner	12
Att komma igång	13
Användning	14
Skötsel och underhåll	15
Avfallshantering	16
Specifikationer	16

Säkerhet

- 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 anslutningssladd 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 i nätsladden.
- 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 dess nätsladd eller nätkontakt är skadad. Nätsladden får endast bytas ut av försäljningsstället eller 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.
- Iakttag varsamhet vid flytt av fritös innehållande het olja.
- Överfyll aldrig frityrkorgen.
- Använd aldrig apparaten utan olja i behållaren! Skulle detta ske kommer värmeelementet att bli överhettat och fritösen automatiskt stängas av. För att återigen använda apparaten måste termostaten återställas.
 1. Frånkoppla apparaten från elnätet och låt den svalna.
 2. Ta ur kontrollenhet och värmeelement från fritösen.
 3. Tryck sedan lätt med t.ex. en smal skruvmejsel på resetknappen på termostatens baksida.
 4. Montera ihop delarna och följ instruktionerna för användning.
- Använd aldrig andra än medföljande tillbehör.
- Använd aldrig apparaten till annat än den är avsedd för.

Knappar och funktioner



1. Kondensbehållare

2. Filterhållare med filter

3. Lock

4. Tidsinställning

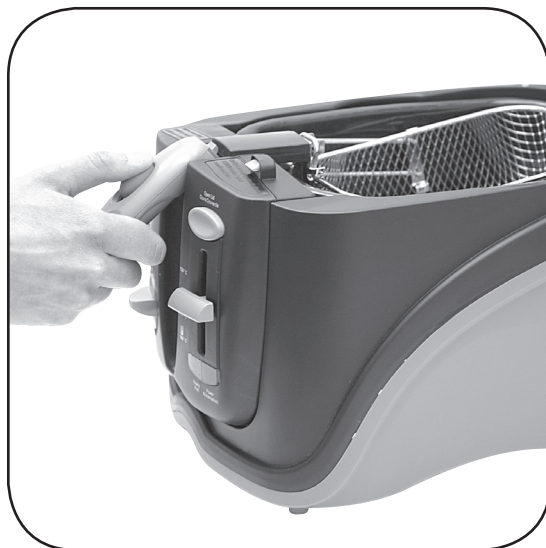
5. Handtag

6. Öppningsknapp

7. Temperaturreglage

Att komma igång

1. Diska friturekorgen och behållaren före första användning.
2. Lyft friturekorgen ur behållaren och ta sedan ur värmelementet genom att försiktigt lyfta kontrollenhet och värmelement uppåt. Lyft sedan upp friturebehållaren rakt upp från fritösen.
3. Diska både friturekorg och behållare i varmt vatten.
4. Värmelementet kan sköljas i vatten. Kontrollenheten får dock aldrig doppas eller sköljas i vatten. Torka endast av med hushållspapper eller lätt fuktad trasa.
Obs! Värmeelement och kontrollenhet får ej diskas i diskmaskin!
5. Sätt tillbaka behållaren och montera värmeelementet och kontrollenheten. Skjut kontrollenheten rakt nedåt och se till att kontaktstycket anslutits korrekt mot fritösen.



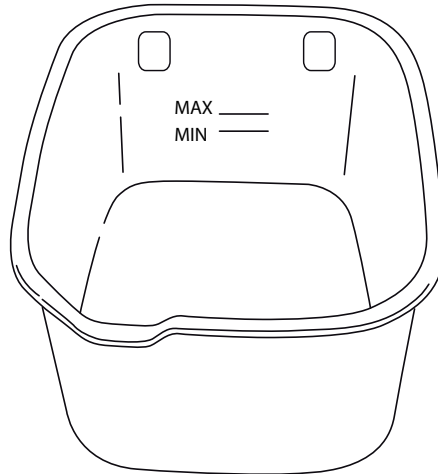
6. Montera locket på behållarens gångjärn genom att hålla locket lodrätt och försiktigt trycka locket nedåt i gångjärnet. Kontrollera att locket går att stänga ordentligt.

Användning

1. Lyft upp frityrkorgen från fritösen.
2. Fyll behållaren med olja 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. Se först till att fritösen är avstängd (läge "OFF") och anslut därefter nätsladden till ett jordat vägguttag.
4. Ställ in termostaten för önskad temperatur och stäng sedan locket genom att trycka i höger framkant. Sätt sedan vredet i läge "ON" för att starta uppvärmningen av frityroljan. Den röda indikatorlampan ("Power") tänds.
5. När oljan har nått rätt temperatur tänds den gröna indikatorlampan ("Ready"). Tryck på "Open Lid" för att öppna locket.
6. Placera frityrkorgen på behållaren och fäll upp handtaget för att höja frityrkorgen från frityroljan. Lyft handtaget till dess ett klickljud hörs.
7. Fyll frityrkorgen med den mat som ska friteras (överfyll inte korgen) och stäng locket. Sänk sedan ned frityrkorgen i frityroljan genom att föra låsknappen mot dig samtidigt som du försiktigt fäller ned handtaget.
8. Ställ in önskad frityrtid med vredet för att påbörja friteringen. Lyft aldrig på locket när friteringen pågår, kontrollera istället genom fönstret i locket.
9. När den inställda tiden har gått hörs ett "plingljud" och fritösen stängs av.
10. Hög frityrkorgen från frityroljan och låt oljan rinna av ca 20 sekunder innan du öppnar locket och lyfter ur frityrkorgen för att ta ur den friterade maten.
11. Justera oljenivån i förhållande till den mängd som ska friteras innan du använder fritösen en andra gång.
12. Se till att fritösen är avstängd efter avslutad användning.

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

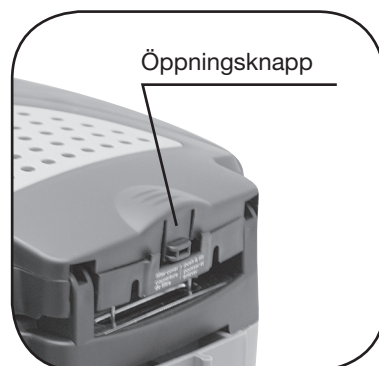
Skötsel och underhåll

1. Dra ur nätsladden och se till att oljan har svalnat (1-2 timmar efter användning) före rengöringen.
2. Lyft frityrkorgen ur behållaren och ta sedan upp kontrollpanelen med värmelementet genom att lyfta det rakt upp.
3. Ta bort kondensbehållaren från fritösens baksida genom att dra den rakt utåt. Kondensbehållaren samlar upp kondensvattnet som uppstår när locket öppnas vid användning. Töm alltid kondensbehållaren [1] efter varje användning.
4. Diska frityrkorg och behållare i varmt vatten.
5. Värmelementet kan sköljas i vatten. Kontrollenheten får dock aldrig doppas eller sköljas i vatten. Torka endast av med hushållspapper eller lätt fuktad trasa.
Obs! Värmeelement och kontrollenhet får ej diskas i diskmaskin!
6. Utsidan av fritösen kan torkas med en lätt fuktad trasa.
7. Oljan kan filtreras och återanvändas, men bör bytas ut efter 8-10 gånger. Håll aldrig oljan i avloppet eller i naturen. Lämna din använda frityrolja vid din återvinningsstation.
8. Se till att fritösen och dess delar är helt torr innan du använder den igen.

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

Rengöring av filter

1. Öppna filterhållaren på fritösens lock genom att trycka in öppningsknappen (se bilden) samtidigt som du lyfter det i bakkant. Dra sedan hållaren rakt bakåt.
2. Avlägsna det vita filtret från filterhållaren och rengör det med varmt såpvatten. Låt sedan lufttorka.
3. Rengör insidan av filterhållaren med en lätt fuktad svamp och torka sedan torrt.
4. Placera filtren i filterhållaren med det svarta kolfiltret placerat innerst och det vita filtret ytterst (ner mot behållaren).
5. Sätt tillbaka filterhållaren på locket.



Filtrering av oljan

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

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 avloppen eller i naturen.

Specifikationer

Nätspänning	220-240 V AC, 50 Hz
Effekt	2000 W

Frityrkoker 3 liter

Art.no: 18-4014 Model: 153801-UK
34-7247 153801

Les nøye igjennom hele bruksanvisningen og ta vare på den til senere 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 på baksiden).

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	18
Knapper og funksjoner	19
Kom i gang	20
Bruk	21
Vedlikehold	22
Avfallshåndtering	23
Spesifikasjoner	23

Sikkerhet

- Forlat aldri friturekokeren uten tilsyn når den er i bruk.
- Prøv ikke å slokke olje med vann. Dersom brann oppstår, trekk ut stikkkontakten 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 det 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 aldri ut stikkkontakten ved å dra i strømledningen.
- Ved bruk oppnås høye temperaturer. Vær nøye med å ikke røre de varme delene med hendene. Berør aldri andre flater enn apparatets håndtak.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk aldri apparatet hvis strømledningen eller kontakten er skadet. Strømledningen må bare byttes av salgsstedet eller kvalifisert servicetekniker.
- La aldri barn bruke apparatet uten tilsyn fra voksne.
- Påse at apparatets deler er riktig montert før bruk.
- Bruk aldri apparatet i nærheten av varmekilder, f.eks. på komfyren.
- Apparatet er kun beregnet for innendørs bruk.
- Vær forsiktig hvis du flytter friturekokeren når den inneholder varm olje.
- Friturekurven må aldri være overfylt.
- Bruk aldri apparatet uten olje i beholderen! Skulle dette skje kommer varmeelementet til å overopphetes og friturekokeren stenges automatisk. For å bruke apparatet igjen må termostaten tilbakestilles.
 1. Apparatet må så kobles fra strømuttaket og avkjøles.
 2. Ta termostaten og varmeelementet ut av friturekokeren.
 3. Trykk deretter lett med for eksempel en tynn skrutrekker på resetknappen på termostatens bakside.
- 4. Monter sammen delene og følg instruksjonene før bruk.
- Bruk aldri annet tilbehør enn det som følger med.
- Bruk aldri apparatet til annet enn det som det er beregnet til.

Knapper og funksjoner



NORSK

- 1. Kondensbeholder
- 2. Filterholder med filter
- 3. Lokk
- 4. Tidsinnstilling

- 5. Håndtak
- 6. Knapp for å åpne
- 7. Temperaturregulering

Kom i gang

1. Vask friturekurven og beholderen før første gangs bruk.
2. Løft friturekurven ut av beholderen, og ta deretter ut varmeelementet ved å løfte kontrollenheten og varmeelementet opp. Løft deretter friturebeholderen rett opp fra friturekokeren.
3. Vask friturekurv og beholder i varmt vann.
4. Varmeelementet kan skylles i vann. Kontrollenheten må aldri dypes i vann eller skylles. Tørk kun av den med et stykke husholdningspapir eller en lett fuktet klut.

Obs! Varmeelement og kontrollenhet må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

5. Sett beholderen tilbake og monter varmeelementet og kontrollenheten. Skyv kontrollenheten rett ned og påse at kontaktstykket kobles riktig til friturekokeren.



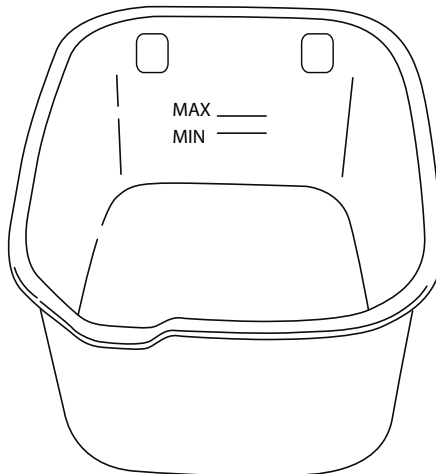
6. Monter lokket på beholderens gjengejern ved å holde lokket loddrett og forsiktig trykke lokket nedover i jernet. Kontroller at lokket kan stenges skikkelig.

Bruk

1. Løft frityrkurven opp fra frityrkokeren.
2. Fyll beholderen med olje anbefalt for fritering.

Obs!

Det er viktig at mengden olje som fylles på er mellom markeringene MIN og MAX på beholderens innside. Frityrkurven må aldri være overfylt.



3. Frityrkokeren må være stengt (i posisjon "OFF"). Deretter kobles stikkkontakten til et jordet vegguttak.
4. Still inn termostaten på en ønsket temperatur og steng deretter lokket ved å trykke i høyre framkant. Sett så bryteren i posisjon "ON" for å starte oppvarmingen av frityroljen. Den røde indikatorlampen ("Power") tennes.
5. Når oljen har nådd riktig temperatur tennes den grønne indikatorlampen ("Ready"). Trykk på "Open Lid" for å åpne lokket.
6. Plasser frityrkurven i beholderen og fell opp håndtaket for å plassere kurven over oljen. Løft håndtaket til du hører en klikkelyd.
7. Fyll frityrkurven med maten som skal friteres og steng lokket. Ikke fyll kurven for full. Senk deretter frityrkurven ned i oljen ved å føre låseknappen mot deg samtidig som du forsiktig feller håndtaket nedover.
8. Still inn ønsket frityrtid med bryteren for å starte friteringen. Løft aldri på lokket når friteringen pågår. Kontroller i stedet ved å se gjennom vinduet i lokket.
9. Når den inntilte tiden er utløpt vil du høre en "plingelyd" og frityrkokeren skrus av.
10. Hev frityrkurvet til over oljen og la oljen renne av i ca. 20 sekunder før du åpner lokket og løfter kurven ut for å ta ut maten.
11. Juster oljenivået i forhold til den mengden som skal friteres, før du bruker frityrkokeren for andre gang.
12. Husk å skru av frityrkokeren etter bruk.

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

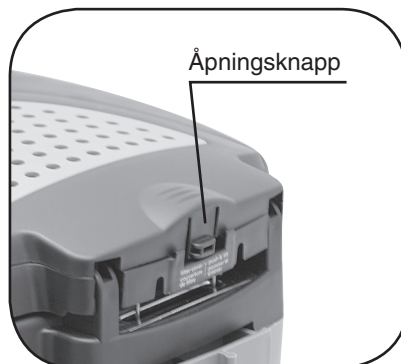
Vedlikehold

1. Trekk ut strømledningen og påse at oljen er avkjølt (1-2 timer etter bruk) før rengjøring.
2. Løft frityrkurven opp fra beholderen og ta deretter opp kontrollpanelet med varmeelementet ved å løfte det rett opp.
3. Ta kondensbeholderen bort fra frityrkokerens bakside ved å trekke den rett utover. Kondensbeholderen samler opp kondensvannet som oppstår når lokket åpnes ved bruk. Tøm alltid kondensbeholderen (1) etter hver gangs bruk.
4. Vask frityrkurv og beholder i varmt vann.
5. Varmeelementet kan skylles i vann. Kontrollenheten må aldri dyppes i vann eller skylles. Tørk kun av den med et stykke husholdningspapir eller en lett fuktet klut.
Obs! Varmeelement og kontrollenhet må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
6. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut.
7. Oljen kan filtreres og gjenbrukes, men den bør byttes ut etter 8-10 ganger. Tøm aldri oljen i avløpet eller i naturen. Lever inn frityroljen til din gjenvinningsstasjon.
8. 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 filter

1. Åpne filterholderen på frityrkokerens lokk ved å trykke inn åpningsknappen samtidig som du løfter det i bakkant. Dra deretter holderen rett bakover.
2. Løsne det hvite filteret fra filterholderen og rengjør det med varmt såpevann. La det deretter lufttørke.
3. Rengjør innsiden av holderen med en lett fuktet svamp og tørk det deretter tørt.
4. Plasser filteret i filterholderen med det svarte kullfilteret plassert innerst og det hvite filteret ytterst (ned mot beholderen).
5. Sett filterholderen tilbake på lokket.



Filtrering av oljen

1. Løft frityrkurven og varmeelementet bort fra beholderen og tøm den avkjølte oljen i en dunk eller en annen passende beholder.
2. Filtrere oljen gjennom, for eksempel, et kaffefilter.

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 gjenvinningstasjon. Tøm aldri oljen i avløpet eller i naturen.

Spesifikasjoner

Nettspenning: 220-240 V AC, 50Hz

Effekt: 2000 W

Friteerauskeitin 3 litraa

Art.no: 18-4014 Model: 153801-UK
34-7247 153801

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	25
Painikkeet ja toiminnot	26
Käytön aloittaminen	27
Käyttö	28
Huolto ja ylläpito	29
Kierrätys	30
Tekniset tiedot	30

Turvallisuus

- Älä jätä friteerauskeitintä ilman valvontaa käytön aikana.
 - Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta palo sammutuspeitteellä.
 - Tarkista, että laitteen jännite on sama kuin pistorasian. Katso jännite laitteen arvokilvestä.
 - Laitteen saa liittää 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 laite tai sen virtajohto on vioittunut. Ainoastaan ammattilainen saa vaihtaa viallisen johdon.
 - Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
 - Varmista ennen käyttöä, että laitteen osat on asennettu oikein.
 - Älä käytä laitetta kuumien paikkojen, kuten liedon, läheisyydessä.
 - Tehosekoitin on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
 - Ole varovainen, kun siirrät friteerauskeitintä, jossa on kuumaa öljyä.
 - Älä ylitäytä friteerauskoria.
 - Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä. Mikäli laitetta käytetään ilman öljyä, lämpövastus ylikuumenee ja friteerauskeitin sammuu automaattisesti. Termostaatti tulee palauttaa ylikuumenemisen jälkeen, jotta laitteen voi käynnistää uudelleen.
1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä.
 2. Irrota ohjauksyksikkö ja lämpövastus friteerauskeittimestä.
 3. Paina termostaatin takaosassa olevaa palautuspainiketta (reset) esim. kapealla ruuvitaltalla.
 4. Asenna osat takaisin ja noudata käyttöohjeita.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana tulleita lisätarvikkeita.
 - Älä käytä tehosekoitinta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.

Painikkeet ja toiminnot



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1. Kondenssiveden säiliö | 5. Kahva |
| 2. Suodatinpidike ja suodatin | 6. Avauspainike |
| 3. Kansi | 7. Lämpötilan säädin |
| 4. Ajan asetus | |

Käytön aloittaminen

1. Tiskaa friteerauskori ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä ja irrota lämpövastus nostamalla ohjausyksikköä ja lämpövastusta suoraan ylöspäin. Nosta friteerauskori friteerauskeittimestä suoraan ylöspäin.
3. Pese friteerauskori ja säiliö lämpimällä vedellä.
4. Lämpövastus voidaan huuhtoa vedellä. Älä upota ohjausyksikköä veteen, äläkä huuhtele sitä valuvassa vedessä. Kuivaa ainoastaan talouspaperilla tai kevyesti kostutetulla liinalla.

Huom.! Lämpövastusta ja ohjausyksikköä ei saa pestä astianpesukoneessa!

5. Laita säiliö takaisin ja asenna lämpövastus ja ohjausyksikkö. Työnnä ohjausyksikkö suoraan alaspäin ja varmista, että liittimet osuvat kohdalleen.



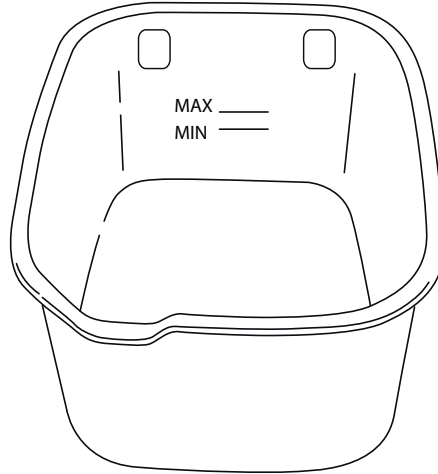
6. Kiinnitä kansi säiliön saranoihin pitämällä kantta pystysuorassa ja painamalla sitä varovasti alaspäin saranassa. Varmista, että kansi lukkiutuu kunnolla.

Käyttö

1. Nosta friteerauskori suoraan ylöspäin keittimestä.
2. Lisää säiliöön friteeraukseen sopivaa öljyä.

Huom.!

On erittäin tärkeää, että öljyä täytetään säiliön sisällä olevien min- ja max-merkintöjen väliin. Älä ylitäytä friteerauskoria.



3. Varmista ensin, että friteerauskeitin on OFF-asennossa ja liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
4. Säädä termostaattin lämpötila ja sulje kansi painamalla etuosan oikeaa puolta. Käännä kytkin ON-asentoon. Öljy alkaa lämmitä. Punainen merkkivalo ("Power") syttyy.
5. Kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan, vihreä merkkivalo syttyy ("Ready"). Avaa kansi painamalla "Open Lid".
6. Aseta friteerauskori säiliöön ja avaa kahva nostaaksesi friteerauskorin öljystä. Nosta kahvasta kunnes se napsahtaa.
7. Laita friteerattavat ainekset friteerauskoriin (älä ylitäytä astiaa) ja sulje kansi. Laske friteerauskori varovasti öljyyn. Vedä samalla lukituspainiketta itseäsi päin ja taita kahva varovasti kasaan.
8. Aseta friteerausaika kääntönupista. Friteeraus alkaa. Älä nosta kantta friteerauksen aikana, vaan tarkkaile friteerausta kannen ikkunan kautta.
9. Kun friteerausaika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja friteerauskeitin kytkeytyy pois päältä.
10. Nosta friteerauskori öljystä ja valuta öljy friteeratusta ruoasta noin 20 sekunnin ajan ennen kannen avaamista ja ruoan annostelua.
11. Säädä öljytaso suhteessa friteerattavan ruuan määrään ennen kuin friteeraat seuraavan korillisen.
12. Varmista, että friteerauskeitin on käytön jälkeen pois päältä.

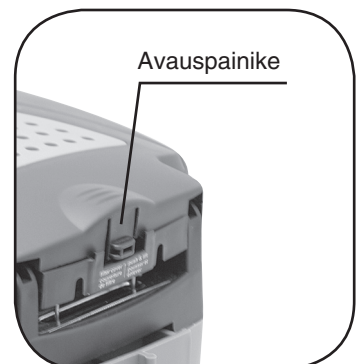
Ruoka	Lämpötila	Aika, noin (minuuttia)
Kanasuikaleet	190 °C	5–8
Kanapalat	180 °C	15–20
Kala	170 °C	8–10
Ranskalaiset perunat	190 °C	3–5
Sipulirenkaat	190 °C	3–5
Katkaravut	190 °C	2–4

Huolto ja ylläpito

1. Irrota virtajohto ja varmista, että öljy on jäähtynyt (1–2 tuntia käytön jälkeen) ennen puhdistamista.
 2. Nosta friteeraus kori säiliöstä ja nosta ohjauksikkö ja lämpövastus nostamalla sitä suoraan ylös.
 3. Poista friteerauskeittimen takana oleva kondenssiveden säiliö vetämällä sitä suoraan ulospäin. Säiliö kerää itseensä friteerauksen aikana kantta nostettaessa syntyneet kondenssivedet. Tyhjennä kondenssiveden säiliö [1] jokaisen käyttökerran jälkeen.
 4. Pese friteeraus kori ja säiliö lämpimällä vedellä.
 5. Lämpövastus voidaan huuhtoa vedellä. Älä upota ohjauksikköä veteen, äläkä huuhtele sitä valuvassa vedessä. Kuivaa ainoastaan talouspaperilla tai kevyesti kostutetulla liinalla.
Huom.! Lämpövastusta ja ohjauksikköä ei saa pestä astianpesukoneessa!
 6. Kuivaa friteerauskeitin ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla.
 7. Öljy voidaan suodattaa ja käyttää uudelleen, mutta se tulisi vaihtaa uuteen 8–10 käyttökerran jälkeen. Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon. Vie käytöstä poistettu friteerausöljy ongelmajätetepisteeseen.
 8. Varmista ennen seuraavaa käyttökertaa, että friteerauskeitin ja sen osat ovat täysin kuivat.
- Huom.!** Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Suodattimen puhdistus

1. Avaa friteerauskeittimen kannessa oleva suodatin-pidikke painamalla avauspainiketta samalla, kun nostat sitä takaviistoon. Vedä pidikettä suoraan taakse.
2. Poista valkoinen suodatin suodatinpidikkeestä ja puhdista lämpimässä saippuavedessä. Anna sen kuivua ilmassa tilassa.
3. Puhdista suodatinpidike sisäpuolelta kevyesti kostutetulla sienellä ja kuivaa.
4. Sijoita suodatin suodatinpidikkeeseen musta hiilisuodatin edellä ja valkoinen suodatin seuraavaksi (säiliötä päin).
5. Aseta suodatinpidike takaisin kanteen.



Öljyn suodattaminen

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

Kierrätys

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

Tekniset tiedot

Verkkojännite 220–240 V AC, 50 Hz

Teho 2000 W



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