

Ver. 20200928

Deep FRYER

Fritös
Frityrkoker
Friteerauskeitin
Fritteuse

Art.no
18-1511
44-4381



Deep Fat Fryer

Art. no 18-1511
44-4381

Model DF7710A-GS

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

Safety

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



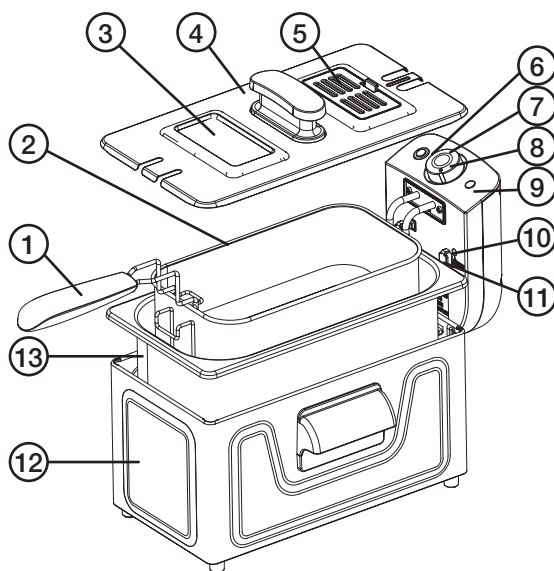
The housing of the product can become very hot during use.

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

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

Product description

1. Handle
2. Frying basket
3. Window
4. Lid
5. Filter
6. Power indicator light for mains operation (red)
7. Control panel
8. Temperature control knob
9. Temperature indicator (green)
10. Reset button
11. Guide rail
12. Housing
13. Oil container

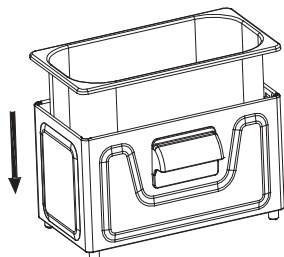


Before initial use

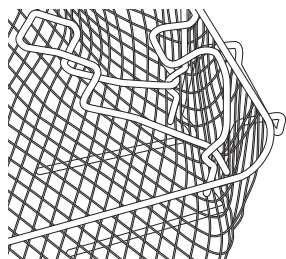
Wash the frying basket and container before using them for the first time.

1. Take off the lid and remove the frying basket from the oil container. Do not subject it to knocks or blows.
 2. Wash the basket and oil container in warm water and washing-up liquid.
 3. Rinse and thoroughly dry all the parts.
- ⓘ Never plug the fryer into the mains or switch it on unless the oil container is filled with a sufficient amount of oil for frying. Ensure that the control panel assembly is mounted correctly. There is a safety cut-off switch on the control panel which must be pressed in in order for the heating element to become hot.

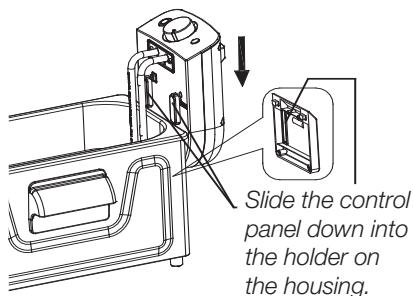
Assembly



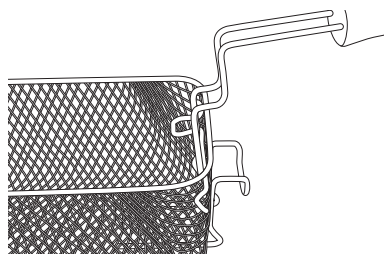
1. Place the oil container (13) inside the housing (12).



3. Attach the handle onto the frying basket. First hook the handle on.



2. Slide the control panel assembly down into the holder on the housing.

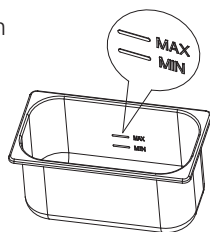


4. Then flip the handle over the side of the basket so that it locks into place.

Instructions for use

⚠ Warning: Hot oil and fat can cause serious burns, be careful. Always switch the fryer off and unplug it from the wall socket after use.

1. Make sure that the temperature control knob is in turned down to zero.
2. Remove the lid.
3. Pour 2.2–3 litres of an appropriate oil for frying into the oil container. Adjust the level according to what you plan to fry.
4. Smear a little oil onto the viewing window to prevent it from fogging up during frying.
5. Refit the lid.
6. Connect the plug to a wall socket. The power indicator light will shine red.
7. The green indicator light is lit during warm-up and turns off once the set temperature has been reached. It takes about 15–20 minutes for the oil to reach operating temperature.



8. Remove the lid.
9. Lower the frying basket containing dry food into the oil container.
10. Refit the lid.
11. Once the food has been fried, turn the temperature down to zero and unplug the fryer from the wall socket.
12. Remove the lid. When removing the lid, watch out for hot steam created during frying. Steam could scald you.
13. Lift out the frying basket by the handle and hook it over the side of the housing. Let the oil drain out for approximately 10–30 seconds.
14. Do not move the fryer until the oil has cooled completely.
15. Change the oil after 8–10 uses or when necessary.

Frying tips

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

Frying guide

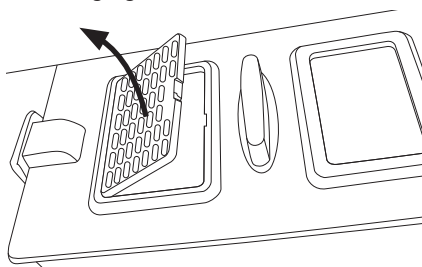
Foodstuff	Temperature (°C)	Weight (grams)	Frying time (mins)
Fish fillet	150	250	5–6
Battered fish fillet	150	400	6–8
Fish cakes	150	400	6–8
Mushrooms	140	300	6–8
Chicken fillet	180	500	7–10
Roasting joint	170	400	4–10
Sliced meat	170	400	7–10
Chips	190	550	8–10
Prawns	130	250	3–5
Onion rings	140	150	3–4

Care and maintenance

The frying basket and oil container are dishwasher safe.

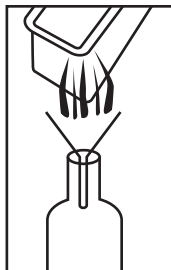
① Never immerse the control panel, mains lead or plug in water or other liquids.

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



Filtering the oil

1. Remove the basket from the oil container and empty the cooled oil into a plastic bottle or other suitable container.
2. Filter the oil through a coffee filter for instance.

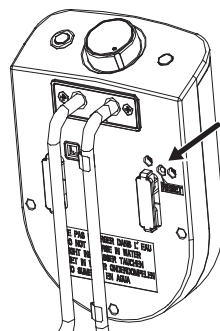


Resetting

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

To reset the switch:

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



Troubleshooting guide

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

Responsible disposal

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

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



Specifications

Rated voltage	220–240 V, 50/60 Hz
Power	1800 W
Oil container capacity	3 L
Frying basket capacity	700 g
Size (W × D × H)	40 × 22 × 23 cm
Weight	3 kg

Fritös

Art.nr 18-1511

Modell DF7710A-GS

44-4381

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

Säkerhet

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



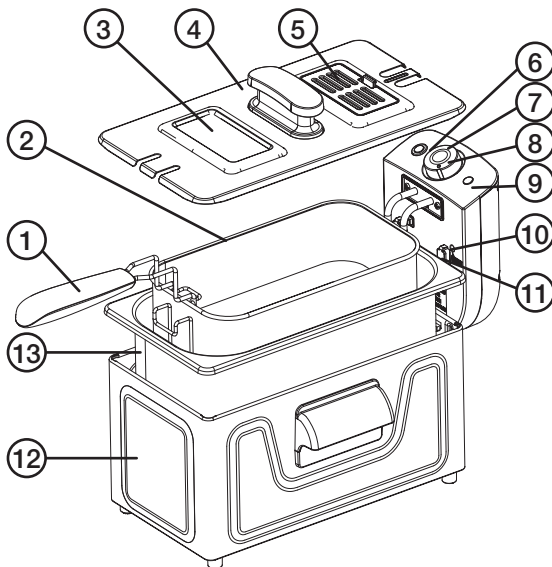
Produktens hölje kan bli mycket hett under användning.

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

- Använd endast medföljande tillbehör.
- Blanda aldrig vatten i oljan. Se till att det som ska friteras är så torrt som möjligt.
- Försök aldrig reparera eller modifiera produkten på något sätt. Alla reparationer ska utföras av kvalificerad servicepersonal med original reservdelar.

Produktbeskrivning

1. Handtag
2. Frytyrkorg
3. Fönster
4. Lock
5. Filter
6. Indikatorlampa för nätanslutning (röd)
7. Kontrollpanel
8. Temperaturvred
9. Temperaturindikator (grön)
10. Återställningsknapp
11. Styrspår
12. Hölje
13. Oljebhållare



Före första användning

Diska frytyrkorgen och behållaren före första användning.

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

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

10. Sätt tillbaka locket.
11. När maten är färdigfriterad, vrid temperaturvredet till nollläge och dra ur stickproppen ur vägguttaget.
12. Ta bort locket. Se upp för het ånga som skapats under friteringen när du öppnar locket. Risk för brännskada.
13. Lyft upp frityrkorgen och haka fast den på höljets kant. Låt den droppa färdigt i ca 10–30 sek.
14. Flytta inte fritösen innan har den svalnat ordentligt.
15. Byt olja efter ca 8–10 användningar eller vid behov.

Tips vid tillagning

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

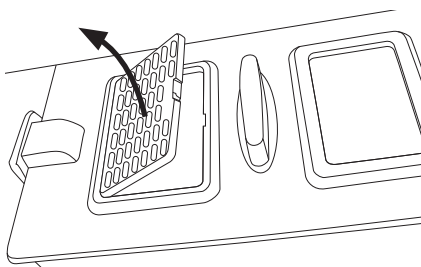
Friteringsguide

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

Skötsel och underhåll

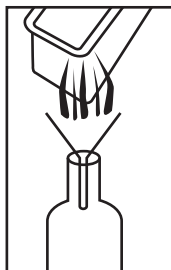
Frityrkorg och behållare tål maskindisk. ⓘ Sänk aldrig ned kontrollpanel, sladd eller stickpropp i vätska.

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



Filtrering av oljan

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

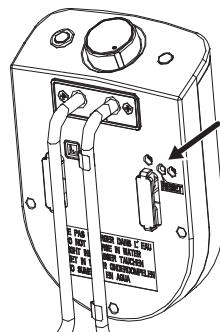


Återställning

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

Gör så här för att återställa:

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

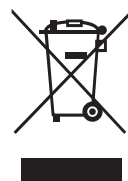


Felsökningschema

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

Avfallshantering

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



Specifikationer

Nätanslutning	220–240 V, 50/60 Hz
Effekt	1800 W
Volym behållare	3 l
Kapacitet friturekorg	700 g
Mått (B × D × H)	40 × 22 × 23 cm
Vikt	3 kg

Frityrkoker

Art. nr. 18-1511 Modell DF7710A-GS
44-4381

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

Sikkerhet

- Produktet må ikke brukes av barn under 8 år. Produktet kan brukes av barn fra 8 års alderen under tilsyn av voksne. Produktet kan brukes av personer med nedsatt funksjonsevne, manglende erfaring eller kunnskap som kan påvirke sikkerheten, dersom de har fått instruks om hvordan produktet på en sikker måte skal brukes og forstår de farer og risikoer som kan oppstå.
- Hold produktet og tilhørende strømledning utenfor barns rekkevidde (barn under 8 år).
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av voksen person.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen fagperson.
- Produktet må ikke tilkobles timer eller andre tidsstyrte enheter.
- Produktet er kun beregnet til innendørs bruk.
- Produktet plasseres på et plant, stabilt underlag. Sørg for at håndtaket plasseres sånn at faren for oljesøl er minimal.
- Senk aldri produktet ned i vann eller annen væske.
- Produktet er kun beregnet til privat bruk i hjemmet, slik som det er beskrevet i denne bruksanvisningen, og i liknende miljøer, som f.eks. spiserom på arbeidsplasser, kontorer, hotell og pensjonater.



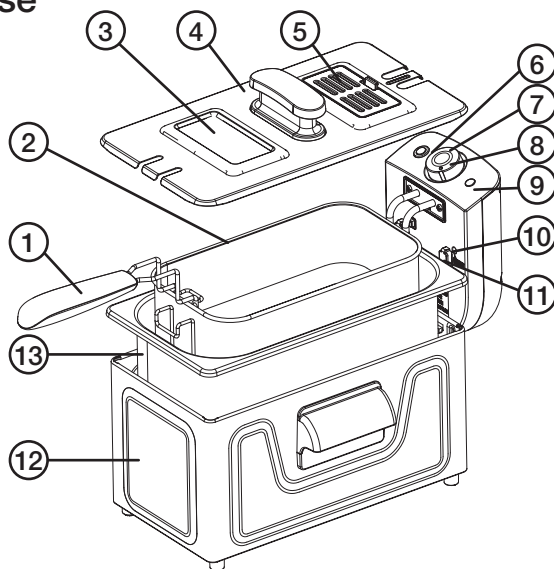
Husk at produktet blir varmt ved bruk.

- Forlat aldri produktet uten tilsyn mens det er i bruk.
- Brennende olje må ikke slukkes med vann. Trekk ut strømledningen og kvel flammen med et brannteppe eller et vått håndkle!
- Kontroller at spenningen på strømmettet er riktig. Se merkingen på produktet.
- Produktet skal kun kobles til en jordet kontakt med 220–240 V, 50/60 Hz som er sikret med en jordfeilbryter (RCD) på 30 mA.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før rengjøring eller når apparatet ikke er i bruk.
- Dekselet må ikke åpnes. Det finnes farlig spenning ubeskyttet på visse komponenter under produktets deksel. Kontakt med disse kan gi elektrisk støt.
- Produktet må ikke brukes hvis det, strømkabelen eller støpselet er skadet eller ikke fungerer som det skal. Bruk heller ikke produktet hvis du har mistet det i gulvet eller i vann eller annen væske.
- Ikke trekk eller bær produktet i strømledningen. Ikke bruk strømledningen som bærehåndtak og pass på at den ikke kommer i klem. Trekk den heller ikke rundt skarpe kanter eller hjørner.
- Ved bruk oppnås høye temperaturer. Berør da ikke de varme delene med hendene. Berør aldri andre flater enn produktets håndtak.
- Ikke berør produktet med våte eller fuktige hender.
- Bruk aldri produktet hvis det er vått.
- Påse at produktets deler er riktig montert og at det er stengt før det kobles til strømmettet.
- Påse at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme gjenstander, som f.eks. en varm kokeplate.
- Ikke flytt på produktet når det inneholder varm olje.
- Frityrkurven må aldri være overfylt.
- Bruk aldri produktet uten olje i beholderen.

- Bruk kun det tilbehøret som følger med.
- Bland aldri vann i oljen. Pass på at det som skal friteres er så tørt som mulig.
- Forsøk aldri å reparere eller modifisere produktet på noen måte. Reparasjoner skal alltid utføres av kyndige servicepersoner og kun med originale reservedeler.

Produktbeskrivelse

1. Håndtak
2. Frityrkurv
3. Vindu
4. Lokk
5. Filter
6. Indikatorlampe for strømtilkobling (rød)
7. Kontrollpanel
8. Temperaturinnstilling
9. Temperaturindikator (grønn)
10. Tilbakestillingsknapp
11. Manøvreringsspor
12. Deksel
13. Oljebeholder



Før første gangs bruk

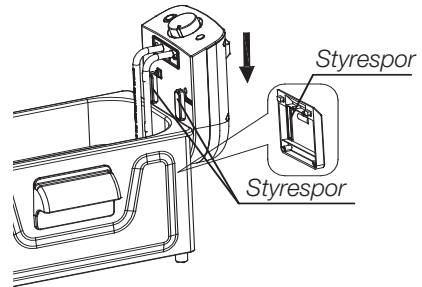
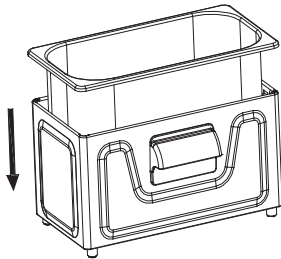
Vask frityrkurven og beholderen før den tas i bruk.

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

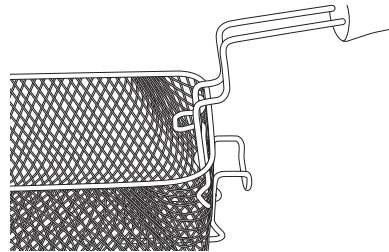
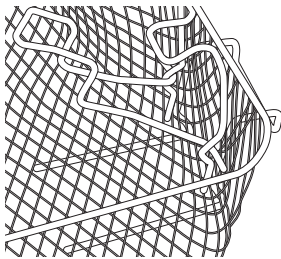
i Frityrkokeren må ikke plugges til stikkontakten eller startes før beholderen er fylt med olje. Sørg også at kontrollpanelet er riktig montert.

Det er plassert en sikkerhetsbryter på kontrollpanelet som skal være trykket inn for at elementet skal kunne bli varmt.

Montering



1. Plasser beholderen (13) i dekselet (12).
2. Skyv kontrollpanelet ned i holderen på dekselet.



3. Monter håndtaket på fryrkurven. Huk først fast håndtaket.
4. Trekk deretter håndtaket tilbake slik at det låses fast.

Bruk

⚠ Advarsel! Kokende olje kan føre til alvorlige brannskader, så vær forsiktig. Steng alltid fryrkykokeren og trekk støpselet ut av kontakten etter bruk.

1. Påse at termostaten er i nullposisjon.
2. Åpne lokket.
3. Fyll på med anbefalt mengde med olje i holderen, maks 3 liter (minimum 2,2 liter). Oljemengden justeres etter hva som skal friteres.
4. Pensle med litt olje på innsiden av vinduet for å unngå at det tettes av damp under fritering.
5. Sett lokket på plass igjen.
6. Sett støpselet i kontakten. Indikatorlampen lyser rødt.
7. Den grønne indikatorlampen lyser ved oppvarming og slukkes når ønsket temperatur er oppnådd. Det tar ca. 15–20 minutter å varme opp oljen.
8. Ta av lokket.
9. Senk fryrkykuren med tørt innhold ned i fryrkykholderen.
10. Sett lokket på plass igjen.



11. Når maten er ferdig fritert dreies temperaturbryteren til null og støpselet trekkes ut av kontakten.
12. Ta av lokket. Se opp for den varme dampen som stiger opp når du åpner lokket. Den kan gi brannskader.
13. Løft frityrkurven opp og huk det fast på kanten av dekselet. La det dryppe ferdig i ca. 10–30 sekunder.
14. Ikke flytt på frityrkokeren før den er avkjølt.
15. Skift olje etter ca. 8–10 gangers bruk eller ved behov.

Tips ved tilberedning

- Start tilberedningen på den laveste tilberedningstemperaturen.
- Ved tilberedelse av mye mat i flere omganger kan oljen bli litt kaldere. Mellom de forskjellige vendingene bør du vente i 3–5 minutter på riktig temperatur igjen. Den grønne lampen slukker når frityrkokeren er klar til bruk igjen.
- Ingredienser som er kokt på forhånd krever høyere temperatur, men kortare friteringstid enn rå ingredienser.
- Fyll aldri frityrkurven opp til mer enn halvparten.
- Bland aldri forskjellige oljetyper.
- Bruk vegetabilsk olje, mais- eller olivenolje, ved fritering. Vi anbefaler ikke å bruke oljer med kort holdbarhet, som f.eks. solsikkeolje.

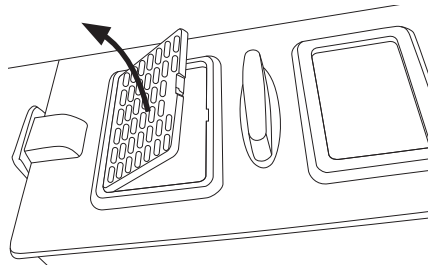
Friteringsguide

Ingredienser	Temperatur (°C)	Vekt (gram)	Tid ca. (min)
Fiskefilet	150	250	5–6
Fiskefilet vendt i egg/mel	150	400	6–8
Fiskeboller	150	400	6–8
Champignoner	140	300	6–8
Kyllingfilet	180	500	7–10
Stek	170	400	4–10
Skivet kjøtt	170	400	7–10
Pommes Frites	190	550	8–10
Reker	130	250	3–5
Løkringer	140	150	3–4

Vedlikehold

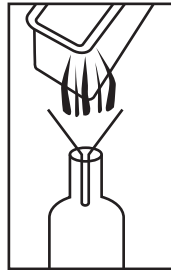
Frityrkurv og beholder kan maskinvaskes. ⓘ Kontrollpanel, ledning og støpsele må ikke senkes ned i væske.

1. Trekk ut støpselet 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 egen egnet plastdunk.
4. Vask lokk og beholderen i varmt såpevann.
5. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut. Bruk aldri oppvaskbørste eller kjemiske rengjøringsmidler.
6. Oljen kan filtreres og gjenbrukes, men den bør skiftes ut etter 8–10 ganger eller ved behov. Åpne filterlokket på lokkets overside, ta ut lokket og rengjør det ved behov i lunkent såpevann.



Filtrering av oljen

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

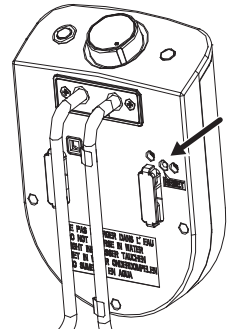


Tilbakestilling

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

Still den tilbake slik:

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



Feilsøkingkjema

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

Avfallshåndtering

Symbolet betyr at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en tilfredsstillende måte. Når produktet skal kasseres, benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.



Spesifikasjoner

Strømtilkobling	220–240 V, 50/60 Hz
Effekt	1800 W
Volum på beholder	3 liter
Kapasitet friturekurv:	700 g
Mål (b x d x h):	40 × 22 × 23 cm
Vekt	3 kg

Friteerauskeitin

Tuotenro 18-1511 Malli DF7710A-GS
44-4381

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

Turvallisuus

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



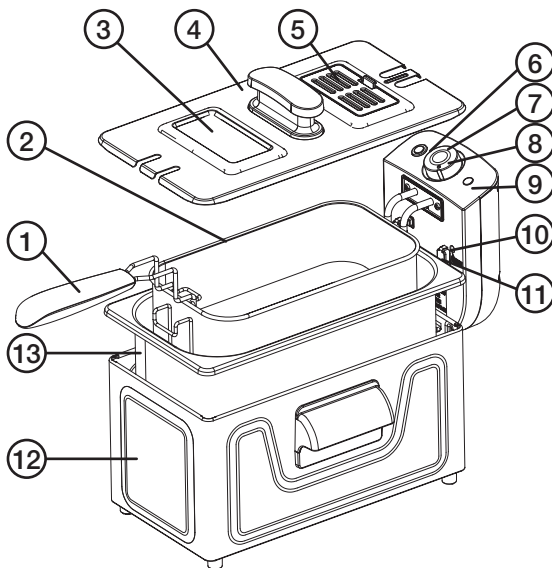
Huomaa, että laitteen pinta voi kuumentua käytön aikana.

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

- Käytä ainoastaan mukana tulevia tarvikkeita.
- Älä sekoita öljyyn vettä. Varmista, että friteerattavat ruoka-aineet ovat mahdollisimman kuivia.
- Älä korjaa tai muuta laitetta millään tavalla. Kaikki korjaukset tulee tehdä valtuutetussa huoltoliikkeessä, ja korjauksessa tulee käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

Tuotekuvaus

1. Kahva
2. Friteerauskori
3. Ikkuna
4. Kansi
5. Suodatin
6. Verkko-liitännän merkkivalo (punainen)
7. Ohjauspaneeli
8. Lämpötilansäädin
9. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
10. Asetusten palauttaminen
11. Ohjausura
12. Kotelo
13. Öljysäiliö



Ennen ensimmäistä käyttökertaa

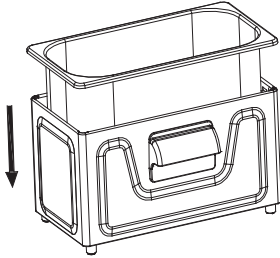
Pese friteerauskori ja -säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Poista kansi ja nosta friteeraussäiliö ulos. Älä altista sitä iskuille.
2. Pese friteerauskori ja -säiliö lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
3. Huuhtelee ja kuivaa osat huolellisesti.

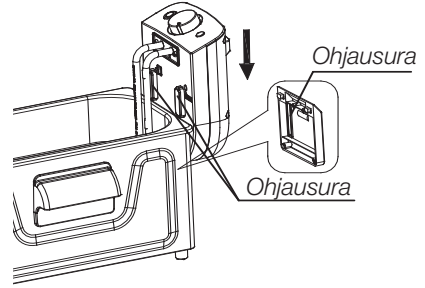
ⓘ Älä käynnistä friteerauskeitintä ja liitä pistoketta pistorasiaan, jos friteeraussäiliössä ei ole öljyä. Varmista myös, että ohjauspaneeli on asennettu kunnolla.

Ohjauspaneelin turvakytkimen tulee olla pohjaan painettuna, jotta laitteen vastus kuumenee.

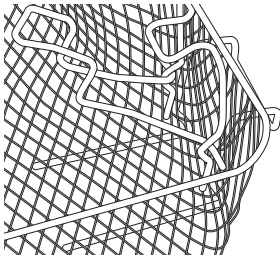
Asennus



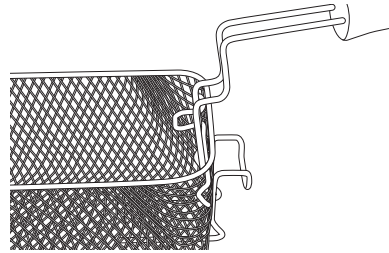
1. Aseta öljysäiliö (13) koteloon (12).



2. Työnnä ohjauspaneeli koteloissa olevaan pidikkeeseen.



3. Asenna friteerauskorin kahva koriin. Laita ensin kahva paikalleen.



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

Käyttö

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

1. Varmista, että lämpötilansäädin on nollassa.
2. Poista kansi.
3. Täytä friteeraussäiliö suositellulla öljyllä, enintään 3 litraa (vähintään 2,2 litraa). Säädä tasoa sen mukaan, mitä friteeraat.
4. Levitä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle, mikä estää huurun muodostumista friteerauksen aikana.
5. Laita kansi takaisin paikalleen.
6. Laita pistoke pistorasiaan. Merkkivalo palaa punaisena.
7. Vihreä merkkivalo palaa lämpenemisen aikana. Kun merkkivalo sammuu, asetettu lämpötila on saavutettu. Öljyn kuumenemiseen menee noin 15–20 minuuttia.
8. Poista kansi.
9. Laita friteerauskoriin kuiva friteerattava ruoka ja laske kori säiliöön.



10. Laita kansi takaisin paikalleen.
11. Kun friteeraus on valmis, käännä lämpötilansäädin noltaan ja irrota pistoke pistorasiasta.
12. Poista kansi. Varo friteerauksen aikana muodostuvaa kuumaa höyryä, kun avaat kannen. Palovammavaara.
13. Nosta friteerauskori ja kiinnitä se kotelon reunaan. Anna ylimääräisen öljyn tippua rauhassa (noin 10–30 sekuntia).
14. Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt kunnolla.
15. Vaihda öljy 8–10 käyttökerran jälkeen tai tarpeen mukaan.

Valmistusvinkkejä

- Aloita friteeraus alhaisimmalla lämpötilalla.
- Kun samaa ruokaa friteerataan osissa, öljy voi jäähtyä hieman. Voit joutua odottamaan 3–5 minuuttia valmistusten välillä, jotta öljy saavuttaa uudelleen oikean lämpötilan.
Friteerauskeitin on käyttövalmis, kun vihreä valo sammuu.
- Keitetyt ainekset vaativat korkeamman lämpötilan mutta lyhyemmän ajan kuin raat ainekset.
- Täytä friteerauskori korkeintaan puolilleen.
- Älä sekoita erilaisia öljyjä.
- Käytä friteeraukseen kasviöljyä, maissiöljyä tai oliiviöljyä. Emme suosittele käyttämään helposti pilaantuvia öljyjä, kuten auringonkukkaöljyä.

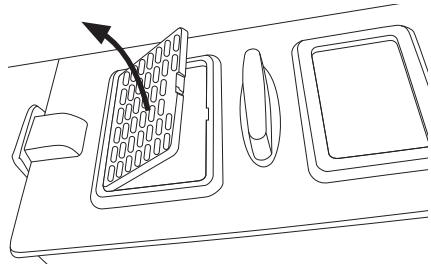
Friteerausopas

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

Huolto ja kunnossapito

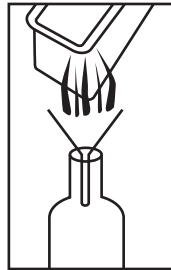
Friteerauskori ja säiliö ovat konepesun kestäviä. ⓘ Älä upota ohjauspaneelia, johtoa tai pistoketta nesteeseen.

1. Irrota virtajohto pistorasiasta ja varmista, että öljy on jäähtynyt ennen laitteen puhdistamista. Öljyn jäähtyminen kestää 1–2 tuntia.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä.
3. Tyhjennä friteeraussäiliön öljy esimerkiksi muoviasiastiaan.
4. Pese kansi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Pyyhi friteerauskeittimen ulkopinta kevyesti kostutetulla liinalla. Älä käytä tiskiharjaa tai kemiallisia puhdistusaineita.
6. Öljyn voi suodattaa ja käyttää uudelleen, mutta se tulee vaihtaa 8–10 käyttökerran jälkeen tai tarvittaessa. Avaa kannen päällä olevan suodattimen kansi, irrota se ja puhdista se tarvittaessa haalealla vedellä ja miedolla puhdistusaineella.



Öljyn suodattaminen

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

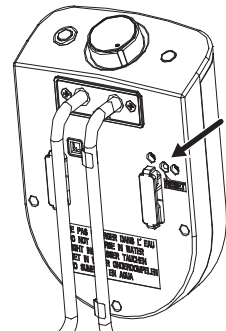


Asetusten palauttaminen

Jos friteerauskeitin ei jostain syystä lämpene normaalilla tavalla, se voi johtua palautuskytkimen laukeamisesta.

Palauta asetukset seuraavalla tavalla:

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Anna friteerauskeittimen ja öljyn jäähtyä.
3. Nosta ohjauspaneeli pois ja paina palautuspainiketta esimerkiksi kynällä.
4. Aseta osat takaisin paikoilleen käänteisessä järjestyksessä.



Vianhakutaulukko

Ongelma	Syy
Kannen alta tulee höyryä.	Kansi ei ole kunnolla kiinni.
Öljyä valuu yli.	<ul style="list-style-type: none">• Öljyn määrä ylittää öljyn enimmäismäärän merkinnän.• Friteerauskori on liian täynnä.
Friteerattavan ruoan pinta ei ole rapea.	<ul style="list-style-type: none">• Ruoka-aineet eivät ole tarpeeksi kuivia.• Friteerauslämpötila on liian matala.• Friteerauskori on liian täynnä.

Kierrättäminen

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



Tekniset tiedot

Verkkoliitäntä	220–240 V, 50/60 Hz
Teho	1800 W
Säiliön tilavuus	3 l
Friteerauskorin kapasiteetti	700 g
Mitat (L x S x K)	40 x 22 x 23 cm
Paino	3 kg

Fritteuse

Art.Nr. 18-1511 Modell DF7710A-GS
44-4381

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).

Sicherheit

- Darf nicht von Personen unter 8 Jahren benutzt werden. Benutzung von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht eines Erwachsenen. Das Gerät ist für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen nur dann geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und die Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Das Gerät inklusive Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Um Stromschläge und Bränden vorzubeugen, das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Das Gerät niemals mit einer Zeitschaltuhr oder anderer zeitgesteuerter Ausrüstung benutzen.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung im Innenbereich geeignet.
- Das Produkt auf einem ebenen und stabilen Untergrund platzieren und die Griffe so ausrichten, dass das Risiko für ein Verschütten von heißem Öl so gering wie möglich ist.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät ist nur für den bestimmungsgemäßen, in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch in Privathaushalten oder in Einrichtungen mit ähnlichen Bedingungen wie z. B. in Kantinen, Büros, Hotelzimmern oder Jugendherbergen vorgesehen.



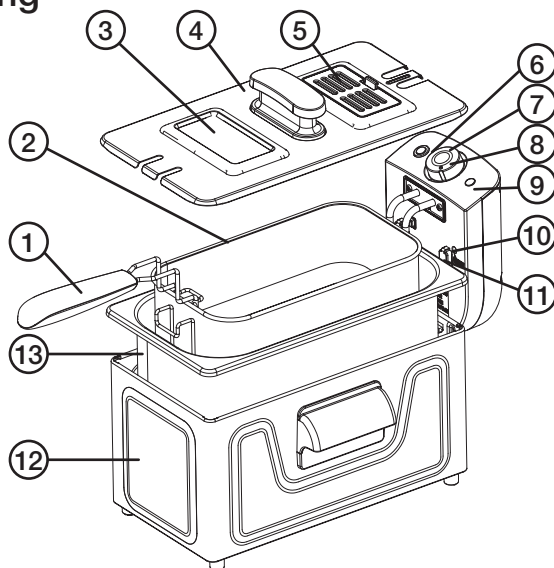
Das Gerätegehäuse kann im Betrieb sehr heiß werden.

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

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

Produktbeschreibung

1. Griffe
2. Frittierkorb
3. Fenster
4. Deckel
5. Filter
6. Indikatorlampe für Netzanschluss (rot)
7. Steuergerät
8. Temperaturregler
9. Temperaturindikator (grün)
10. Zurücksetzen-Taste
11. Führungsschiene
12. Gehäuse
13. Ölbehälter



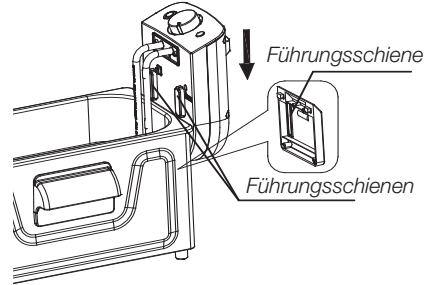
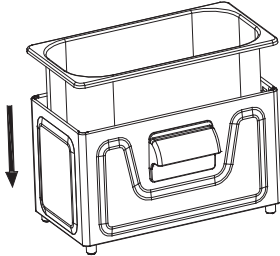
Vor dem ersten Gebrauch

Den Frittierkorb und den Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich abwaschen.

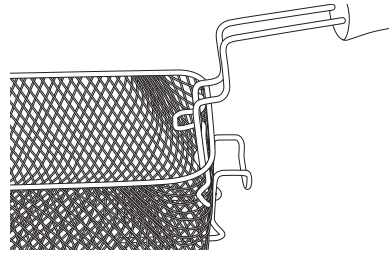
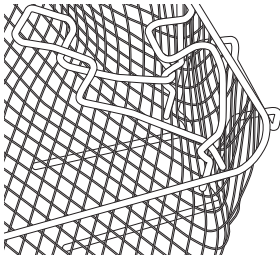
1. Den Deckel abnehmen und den Frittierbehälter herausheben. Vor Stößen schützen.
2. Frittierkorb und Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen.
3. Dann die Teile gründlich abspülen und abtrocknen.

ⓘ Die Friteuse niemals starten oder den Stecker in eine Steckdose stecken, ohne dass der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Außerdem sicherstellen, dass das Steuergerät ordentlich angebracht ist. Im Steuergerät befindet sich ein Sicherheitsschalter, der eingedrückt sein muss, damit sich die Friteuse aufwärmen kann.

Montage



1. Den Behälter (13) in das Gehäuse (12) einsetzen.
2. Das Steuergerät in die Halterung am Gehäuse einsetzen.



3. Den Griff am Frittierkorb anbringen. Zuerst den Griff einhaken.
4. Dann den Griff nach hinten ziehen, sodass er einrastet.

Gebrauch

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

1. Sicherstellen, dass sich der Temperaturregler auf der Nullposition befindet.
2. Den Deckel öffnen.
3. Den Frittierbehälter mit dem empfohlenen Öl füllen, maximal 3 Liter (mindestens 2,2 Liter). Den Füllstand an das jeweilige Frittiergut anpassen.
4. Etwas Öl auf die Innenseite des Fensters auftragen, um ein Beschlagen beim Frittieren zu vermeiden.
5. Den Deckel wieder anbringen.
6. Den Stecker in eine 230 V-Steckdosen stecken. Die Kontrollleuchte leuchtet rot.



7. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet während der Aufwärmzeit. Sobald sie erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Es dauert ca. 15–20 Minuten, bis die richtige Temperatur erreicht ist.
8. Den Deckel entfernen.
9. Den Frittierkorb mit trockenem Inhalt in den Frittierbehälter absenken.
10. Den Deckel wieder anbringen.
11. Nach abgeschlossenem Frittiervorgang den Temperaturregler in die Nullposition drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
12. Den Deckel entfernen. Beim Öffnen des Deckels darauf achten, dass man sich nicht am heißen Dampf verbrennt, der beim Frittieren entsteht. Verbrennungsgefahr.
13. Den Frittierkorb hochheben und am Rand des Gehäuses einhaken. Diesen für ca. 10–30 Sekunden abtropfen lassen.
14. Die Friteuse kann erst dann umplatziert werden, wenn sie richtig abgekühlt ist.
15. Das Öl nach ca. 8–10 Anwendungen auswechseln oder wenn erforderlich.

Tipps zur Zubereitung

- Die Zubereitung mit einer niedrigen Temperatur beginnen.
- Bei wiederholter Zubereitung von gleichartigen Speisen kann das Öl etwas abkühlen. Daher für das erneute Befüllen 3 bis 5 Minuten einrechnen, damit wieder die richtige Temperatur erreicht wird. Sobald die Friteuse bereit ist, erlischt die grüne Temperaturleuchte.
- Bereits gekochte Zutaten benötigen im Vergleich zu rohen Zutaten höhere Temperaturen und eine kürzere Zubereitungsdauer.
- Den Frittierkorb nie mehr als zur Hälfte füllen.
- Beim Frittieren immer nur eine Ölsorte verwenden, nicht mehrere mischen.
- Pflanzliches Speiseöl, z. B. Maisöl oder Olivenöl, verwenden. Wir empfehlen nicht die Zubereitung mit Ölen mit kurzer Haltbarkeit, z. B. Sonnenblumenöl.

Frittierhilfe

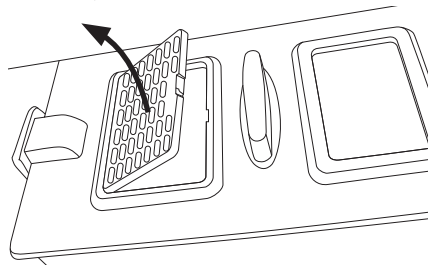
Zutaten	Temperatur (°C)	Gewicht (Gramm)	Dauer ca. (min)
Fischfilet	150	250	5–6
Fischfilet mit Panade	150	400	6–8
Fischbällchen	150	400	6–8
Champignons	140	300	6–8
Hühnerfilet	180	500	7–10
Braten	170	400	4–10
Fleisch in Scheiben	170	400	7–10
Pommes Frites	190	550	8–10
Krabben	130	250	3–5
Zwiebelringe	140	150	3–4

Pflege und Wartung

Frittierkorb und Behälter sind spülmaschinenfest. **i** Niemals das Steuergerät, das Netzkabel oder den Stecker in Flüssigkeiten tauchen.

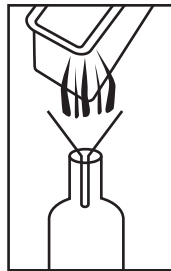
1. Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und sicherstellen, dass das Öl abgekühlt ist (1–2 Stunden nach Gebrauch).
2. Den Frittierkorb aus dem Behälter herausheben.
3. Das Öl der Friteuse beispielsweise in eine Schüssel ablassen.
4. Deckel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen.
5. Die Außenseite der Friteuse mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch abwischen. Niemals Spülbürste oder Scheuer- bzw. Lösungsmittel verwenden.
6. Das Öl kann gefiltert und wiederverwendet werden, sollte jedoch nach 8 bis 10 Benutzungen oder bei Bedarf gewechselt werden.

Die Filterabdeckung auf der Oberseite des Filters öffnen, die Abdeckung herausnehmen und bei Bedarf mit einem milden Spülmittel in lauwarmem Wasser reinigen.



Filtern des Öls

1. Den Frittierkorb aus dem Behälter heben und das abgekühlte Öl in eine Plastikschüssel oder einen anderen geeigneten Behälter entleeren.
2. Das Öl kann z. B. durch einen Kaffeefilter gefiltert werden.

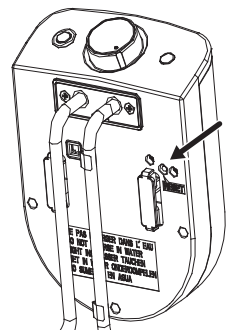


Zurücksetzen

Wenn sich die Friteuse aus irgendeinem Grund nicht richtig erwärmt, kann dies daran liegen, dass der Rücksetzschalter ausgelöst hat.

Zum Wiederherstellen die folgende Schritte befolgen:

1. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Die Friteuse und das Öl vollständig abkühlen lassen.
3. Das Steuergerät anheben und mit einem Stift o. ä. die Reset-Taste drücken.
4. Die Teile in umgekehrter Ordnung wieder zurücksetzen.



Fehlersuche

Problem	Ursache
Es kommt Dampf aus dem Deckel.	Der Deckel ist nicht ordentlich geschlossen.
Öl läuft über.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Füllstand für das Öl ist zu hoch. • Es sind zu viele Zutaten im Frittierkorb.
Das Frittiertgut ist an der Außenseite nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten sind nicht trocken genug. • Die Frittiertemperatur ist zu niedrig. • Es sind zu viele Zutaten im Frittierkorb.

Hinweise zur Entsorgung

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



Technische Daten

Stromanschluss	220–240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Behältervolumen	3 l
Kapazität Frittierkorb	700 g
Abmessungen (B × T × H)	40 × 22 × 23 cm
Gewicht	3 kg

Sverige

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

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tif.: 23 21 40 00
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

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

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI

United Kingdom

Customer Service Contact number: 020 8247 9300
E-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal Clas Ohlson Ltd, Aquilla House (First floor),
1 Becketts Wharf, Lower Teddington Road,
Hampton Wick, Kingston Upon Thames, KT1 4ER

Deutschland

Kundenservice Hotline: 040 2999 78111
E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

Homepage www.clasohlson.de

Postanschrift Clas Ohlson GmbH, Valentinskamp 88
20355 Hamburg

clas ohlson