



<b>DK</b>	<b>Friturekoger</b> .....	2
<b>SE</b>	<b>Fritöse</b> .....	6
<b>FI</b>	<b>Rasvakeitin</b> .....	10
<b>UK</b>	<b>Deep fat fryer</b> .....	14
<b>DE</b>	<b>Friteuse</b> .....	18
<b>PL</b>	<b>Frytownica</b> .....	22

## INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye friturekoger, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager friturekogerens i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske friturekogerens funktioner.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af friturekogerens kan medføre personskade og beskadige friturekogerens.
- Anvend kun friturekogerens til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Friturekogerens må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Friturekogerens må kun være tændt, når der er påfyldt olie.
- **Tilsæt aldrig vand til olien. Dette er yderst farligt og kan få olien til at sprøjte voldsomt ud af karret!**
- Undgå kontakt med den varme olie.
- Friturekogerens eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Anbring altid friturekogerens bagest på køkkenbordet og i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, duge eller lignende.
- Friturekogerens må ikke tildækkes.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
- Hvis der opstår røg eller gnister i frituregryden, skal du tage ledningen ud af stikkontakten med det samme og få en autoriseret reparatør til at efterse frituregryden.

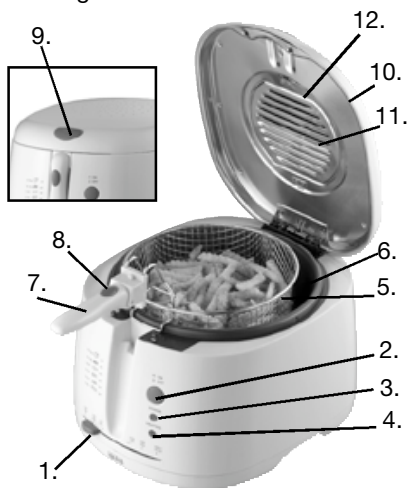
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke friturekogerens hvis dette er tilfældet, eller hvis friturekogerens har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde. Hvis friturekogerens, ledningen eller stikket er beskadiget, skal friturekogerens efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere friturekogerens selv.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, eller når friturekogerens ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket. Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over friturekogerens ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Når friturekogerens er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når friturekogerens anvendes.
- Sørg for altid at holde friturekogerens ren, da den kommer i forbindelse med madvarer.
- Friturekogerens er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.

## Vigtigt!

Hvis der opstår brand i friturekogerens, må du aldrig forsøge at slukke den med vand! Luk i stedet for låget, og forsøg at kvæle flammerne med en våd klud eller et vådt håndklæde.

## OVERSIGT

1. Temperaturvælger
2. Afbryderknop
3. Strømindikator
4. Temperaturindikator
5. Kurv
6. Kar
7. Håndtag
8. Knap på håndtag
9. Udløserknop til låg
10. Låg
11. Anti-lugt-filter
12. Låg til filterrum



## FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt igennem.
- Fjern al emballage fra friturekokeren, og stil friturekokeren på et vandret, stabilt underlag, f.eks. et køkkenbord, og i sikker afstand fra brændbare genstande.
- Rengør låget, karret, håndtaget, kurven og kabinettet med en fugtig klud med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og tør delene grundigt af.
- Sæt ledningen i stikket på friturekokerens bagside, og sæt den anden ende af ledningen i stikkontakten.

## BRUG

- Brug kun flydende olie, der anbefales til friturestegning.
- Tryk på udløserknappen til låget (9), og åbn låget (10).
- Tryk på knappen på håndtaget (8), fold håndtaget (7) ud, så det står vandret, og der lyder et klik, og løft kurven (5) ud af karret (6).
- Kontrollér, at friturekokeren er slukket, og hæld derefter olien i friturekokeren, indtil det ønskede niveau er opnået. Påfyld olie til et sted mellem minimum- og maksimumindikationerne i karret. Luk låget.
- Indstil temperaturvælgeren (1) på den ønskede temperatur. Tænd for strømmen til friturekokeren på stikkontakten, og tænd for friturekokeren på afbryderknappen (2).
- Strømindikatoren (3) og temperaturindikatoren (4) lyser, og olien begynder at blive varmet op. Temperaturindikatoren slukker igen, når olien har nået den valgte temperatur (efter 5-7 minutter). Temperaturindikatoren tænder og slukker under brug, hvilket blot betyder, at termostaten opretholder den valgte temperatur.
- Vent med at tilsætte fødevarerne, indtil den valgte temperatur er opnået.
- Anbring fødevarerne i kurven, og sænk forsigtigt kurven ned i karret. Hold øje med, at oliestanden ikke stiger til kanten af karret. Tryk på knappen på håndtaget, og læg håndtaget ned langs siden af friturekokeren. Luk låget.

## Vigtigt!

Vær forsigtig, da olien kan sprøjte.

## TILBEREDNING AF MAD

### Før nedsænkning af kurven

- Sørg altid for at tørre fødevarerne af, inden du nedsænker dem i den varme olie.
- Sørg for, at fødevarerne har nogenlunde den samme størrelse, så de tilberedes ensartet. Undgå alt for tykke stykker.
- Sørg for at fjerne så meget is som muligt fra frosne fødevarer. De behøver dog ikke være optøet, før de tilberedes.
- Undgå at overfylde kurven.

### Vigtigt!

Håndtaget kan blive meget varmt efter længere tids brug.

### Tilberedningstips

Nedenfor følger en vejledende oversigt over tilberedningstemperatur og -tid for forskellige fødevarer:

	<b>Temperatur</b>	<b>Tid</b>
Panerede fiskefileter	170° C	5-6 min.
Store rejer	170° C	3-5 min.
Kyllingebryst	175° C	3-4 min.
Panerede kyllingestykker	170° C	12-15 min.
Løgringe	180° C	3 min.
Indbagt broccoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (1. stadie)	160° C	8-10 min.
Pommes frites (2. stadie)	190° C	3-4 min.

### Efter tilberedning

1. Løft op i håndtaget for at hæve kurven inde i karret.
2. Åbn låget.
3. Lad olien dryppe af fødevarerne, inden du fjerner kurven. Hæng evt. kurven til afdrypning på karrets side ved hjælp af bøjlen, der sidder under håndtaget.
4. Luk låget igen.

5. Indstil temperaturvælgeren på den lavest mulige temperatur ved at skubbe den så langt mod venstre som muligt.
6. Sluk på afbryderknappen, og tag stikket ud af stikkontakten.
7. Lad friturekogerens køle helt af (1-2 timer).

### Vigtigt!

Du må aldrig flytte friturekogerens, når der er olie i den, og låget er åbent.

## HÅNDTERING OG OPBEVARING AF OLIE

Vær opmærksom på, at al håndtering af olien skal ske, når olien er helt afkølet!

- Fjern eventuelle madrester fra olien efter brug.
- Filtrer olien med regelmæssige mellemrum.
- Olien skal udskiftes, når den har været brugt ca. 10 gange. Al olien skal udskiftes på én gang; du må altså ikke blande ny og gammel olie. Den gamle olie skal bortskaffes i henhold til gældende lokale foreskrifter.
- Opbevar olien i friturekogerens eller i en lufttæt beholder på et tørt, køligt og mørkt sted. (Det er ikke nødvendigt at opbevare olien i et køleskab).

## RENGØRING

- Tør friturekogerens kabinet af med en let fugtig klud med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Karret, låget og kurven med håndtag kan rengøres direkte i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på friturekogerens eller tilbehøret. Brug aldrig en stålbørste eller skurebørste til rengøring af friturekogerens, da overfladen kan tage skade.

## SKIFT AF ANTI-LUGT-FILTER

Friturekogerens skal være helt afkølet inden udskiftning.

1. Åbn låget.
2. Fjern låget til filterrummet (12).
3. Tag filteret (11) ud, og sæt et nyt i.
4. Sæt låget på igen.

## OPBEVARING

- Vent med at stille friturekogerens væk, indtil den er helt afkølet.
- Frituregryden kan godt opbevares med olie i. Hvis du vælger at gøre det, skal du kontrollere, at låget er lukket korrekt, så der ikke kommer skidt eller støv ned i olien.

## MILJØTIPS

Når elektriske produkter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

## GARANTIBESTEMMELSER

### Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

## TEKNISKE DATA

Driftsspænding:	230 V - 50 Hz
Watteffekt:	1600 W
Temperatur (maks.):	190° C
Rumindhold:	2,5 liter
Farve:	råhvid

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designside, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

## IMPORTØR

Adexi Group

## INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya fritös, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder fritösen för första gången. Lägg extra stor vikt vid säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen så att du vid ett senare tillfälle kan repetera fritösens funktioner.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Felaktig användning av fritösen kan leda till att en person eller fritösen skadas.
- Använd endast fritösen för dess avsedda ändamål. Tillverkaren har inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (läs mer i Garantivillkor).
- Fritösen får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Fritösen får inte sättas på utan att olja fyllts på.
- **Tillsätt aldrig vatten till oljan. Det är mycket farligt och det finns risk för att olja sprutar ut ur behållaren!**
- Undvik kontakt med varm olja.
- Sänk aldrig ner fritösen eller sladden i vatten eller någon annan vätska.
- Placera alltid fritösen längst in på en köksbänk och på säkert avstånd från brännbart material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Täck inte över fritösen.
- Låt aldrig sladden hänga över köksbänken och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.
- Om rök eller gnistor förekommer i fritösen ska du dra ut sladden ur vägguttaget omedelbart och låta en auktoriserad reparatör titta på den.

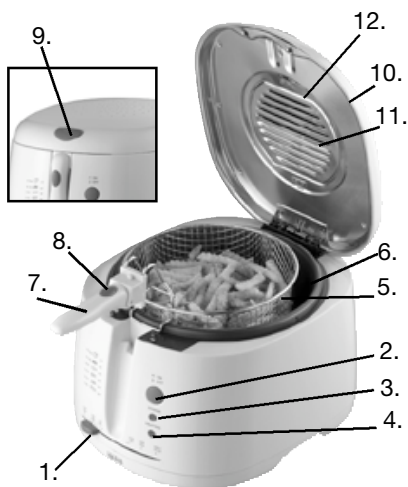
- Kontrollera regelbundet att sladden och stickkontakten inte är skadade och använd inte fritösen om de är det, eller om fritösen har tappats i golvet eller är skadad på något annat sätt. Om fritösen, sladden eller stickkontakten är skadade, måste fritösen undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig att reparera apparaten själv.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget vid rengöring eller när fritösen inte används. Undvik att dra i sladden när kontakten ska dras ut ur vägguttaget. Håll istället i stickkontakten. Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden till fritösen eller en eventuell förlängningssladd.
- Lämna aldrig fritösen utan uppsikt när den används och håll barn under uppsikt.
- Se till att fritösen alltid är ren när den kommer i kontakt med mat.
- Fritösen lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.

### OBS!

Om det börjar brinna i fritösen får du aldrig försöka släcka elden med vatten! Istället stänger du locket och försöker att dämpa lågorna med en fuktig trasa eller en våt handduk.

## BESKRIVNING

1. Temperaturkontroll
2. Strömbrytare
3. Strömindikator
4. Temperaturindikator
5. Korg
6. Behållare
7. Handtag
8. Knapp på handtag
9. Utlösningsknapp för lock
10. Lock
11. Antiluktfiler
12. Lock till filterplats



## INNAN FRITÖSEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- Läs säkerhetsföreskrifterna noga.
- Ta bort allt förpackningsmaterial från fritösen och placera den på en plan, stabil yta, t.ex. en köksbänk, och på säkert avstånd från brännbart material.
- Rengör locket, behållaren, handtaget, korgen och ytterhöljet med en fuktig trasa, varmt vatten och lite diskmedel och torka alla delar noga.
- Anslut sladden till uttaget på baksidan av fritösen och koppla sedan in den andra änden i vägguttaget.

## ANVÄNDNING

- Använd endast flytande olja som rekommenderas för fritering.
- Tryck på utlösningsknappen på locket (9) och öppna locket (10).
- Tryck på knappen på handtaget (8) och vik upp handtaget (7) så att det är horisontellt och ett klickljud hörs. Lyft upp korgen (5) ur behållaren (6).
- Kontrollera att fritösen är avstängd och håll sedan olja i fritösen till erforderlig nivå. Fyll på olja till någonstans mellan minimum- och maximummarkeringarna på behållaren. Stäng locket.
- Ställ in temperaturkontrollen (1) på önskad temperatur. Sätt på strömmen till fritösen vid vägguttaget och sätt på fritösen med strömbrytaren (2).
- Strömindikatorn (3) och temperaturindikatorn (4) tänds och oljan börjar värmas upp. Temperaturindikatorn släcks när oljan har uppnått rätt temperatur (efter 5-7 minuter). Temperaturindikatorn tänds och släcks medan fritering pågår och det betyder att fritösen håller den valda temperaturen.
- Lägg inte i någon mat förrän önskad temperatur uppnåtts.
- Placera maten i korgen och sänk ner den försiktigt i behållaren. Se till att oljenivån inte stiger till behållarens kant. Tryck på knappen på handtaget och sänk ner handtaget längs fritösens sida. Stäng locket.

## OBS!

Var försiktig eftersom oljan kan stänka.

## TILLAGNING AV MAT

### Innan du sänker ner korgen

- Se alltid till att maten är torr innan du sänker ner den i den varma oljan.
- Se till att maten är något så när i samma storlek för jämn tillagning. Undvik tjocka bitar.

- Se till att ta bort så mycket is som möjligt från fryst mat. Den behöver dock inte tinas före tillagning.
- Överfyll inte korgen.

### OBS!

Handtaget kan vara mycket varmt efter lång användning.

### Tillagningstips

Nedan visas tillagningstemperaturer och -tider för olika matvaror.

	Temperatur	Tillagningstid
Panerade fiskfiléer	170 °C	5-6 min.
Stora räkor	170 °C	3-5 min.
Kycklingbröst	175 °C	3-4 min.
Panerade kycklingfiléer	170 °C	12-15 min.
Lökringar	180 °C	3 min.
Broccoli i frityrsmet	185 °C	2-3 min.
Pommes frites (1 stadiet)	160 °C	8-10 min.
Pommes frites (2 stadiet)	190 °C	3-4 min.

### Efter tillagning

1. Lyft handtaget för att avlägsna korgen från behållaren.
2. Öppna locket.
3. Låt oljan droppa av från maten innan du lyfter ur korgen. Vid behov hänger du korgen på behållarens sida för avrinning, med hjälp av kroken under handtaget.
4. Stäng locket igen.
5. Ställ in temperaturkontrollen på lägsta möjliga temperatur genom att vrida den till vänster så långt det går.
6. Stäng av strömmen med strömbrytaren och ta bort stickkontakten från vägguttaget.
7. Låt fritösen svalna helt (1-2 timmar).

### OBS!

Du får aldrig flytta fritösen när den innehåller olja och locket är öppet.

### HANTERA OCH FÖRVARA OLJAN

Se till att all olja är helt kall när den hanteras!

- Avlägsna eventuella matrester från oljan efter användning.
- Filtrera oljan regelbundet.
- Oljan ska bytas ut efter cirka 10 användningar. All olja ska bytas samtidigt. Blanda inte gammal och ny olja. Oljan ska kasseras i enlighet med lämpliga lokala riktlinjer.
- Förvara oljan i fritösen eller i en lufttät behållare i ett torrt, svalt och mörkt utrymme. (Oljan behöver inte förvaras i kylskåpet.)

### RENGÖRING

- Torka av höljet på fritösen med en fuktig trasa, varmt vatten och lite diskmedel.
- Behållaren, locket, korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med diskmedel.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av fritösen och tillbehören. Rengör aldrig fritösen med en stålborste eller en skurborste eftersom det kan skada ytan.

### BYTA ANTILUKTFILTER

Fritösen ska vara helt kall innan filtret byts ut.

1. Öppna locket.
2. Ta bort locket från filterplatsen (12).
3. Ta bort filtret (11) och sätt dit ett nytt.
4. Sätt tillbaka locket.



## FÖRVARING

- Vänta tills fritösen har svalnat helt innan du sätter undan den.
- Fritösen förvaras bäst med lite olja i. Om du förvarar fritösen med olja i ska du kontrollera att locket är stängt ordentligt så att damm och smuts inte hamnar i oljan.

## MILJÖTIPS

När elektroniska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga belastning på miljön, enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till den lokala återvinningsstationen.

## GARANTIVILLKOR

### Garantin gäller inte:

- om ovanstående instruktioner inte följs
- om apparaten har modifierats
- om apparaten har använts på felaktigt sätt, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

## TEKNISKA DATA

Spänning:	230 V - 50 Hz
Effekt:	1600 W
Temperatur (max):	190 °C
Kapacitet:	2,5 l
Färg:	naturvit

På grund av konstant utveckling av våra produkter både på funktions- och designsidan förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

## IMPORTÖR

Adexi Group

## OHJEET

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttökertaa, jotta saat siitä parhaan hyödyn. Lue turvaohjeet huolellisesti. Suosittelemme myös säilyttämään nämä ohjeet. Siten voit perehtyä rasvakeittimen eri toimintoihin myöhemminkin.

## TURVAOHJEET

- Rasvakeittimen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja rasvakeittimen vaurioitumisen.
- Käytä rasvakeitintä vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista (katso myös Takuu ehdot).
- Rasvakeitin voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz.
- Tarkista, että säiliössä on riittävästi öljyä, ennen kuin kytket rasvakeittimen päälle.
- **Älä koskaan lisää vettä öljyyn. Se on erittäin vaarallista, koska öljy voi alkaa roiskua säiliöstä!**
- Älä kosketa kuumaa öljyä.
- Älä aseta rasvakeitintä tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Aseta rasvakeitin keittiötason takaosaan riittävän kauas verhoista, vaatteista ja muista syttyvistä materiaaleista.
- Älä peitä rasvakeitintä.
- Älä päästä johtoa roikkumaan tason reunan ylitse, ja pidä se poissa kuumien esineiden ja liekkien läheltä.
- Jos rasvakeitimestä tulee savua tai kipinöitä, irrota johto heti pistorasiasta ja toimita laite valtuutetulle korjaajalle.

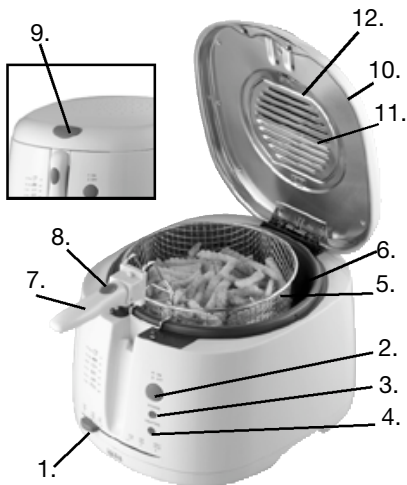
- Tarkista virtajohto ja pistoke säännöllisesti, äläkä käytä rasvakeitintä, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai rasvakeitin on pudonnut tai muuten vaurioitunut. Jos rasvakeitin, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on tarkistettava ja tarvittaessa korjattava rasvakeitin sähköiskuvaaran välttämiseksi. Älä yritä itse korjata laitetta.
- Irrota pistoke pistorasiasta rasvakeittimen puhdistuksen ajaksi tai kun rasvakeitin ei ole käytössä. Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta, vaan ota kiinni pistokkeesta. Varmista, ettei kukaan voi kompastua rasvakeittimen virtajohtoon tai jatkojohtoon.
- Älä jätä käytössä olevaa rasvakeitintä valvomatta, ja huolehdi, etteivät lapset pääse käytössä olevan rasvakeittimen lähelle.
- Tarkista, että rasvakeitin on puhdas, ennen kuin käytät sitä ruoanvalmistuksessa.
- Tätä rasvakeitintä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ulkokäyttöön.

### Tärkeää:

Jos rasvakeitin syttyy tuleen, älä koskaan yritä sammuttaa sitä vedellä! Sulje kansi ja yritä tukahduttaa liekit kostealla liinalla tai märällä käsipyyhkeellä.

## SELITYKSET

1. Lämpötilansäädin
2. Virtakytkin
3. Virran merkkivalo
4. Lämpötilan merkkivalo
5. Kori
6. Säiliö
7. Kahva
8. Kahvassa oleva painike
9. Kannen irrotuspainike
10. Kansi
11. Hajusuodatin
12. Suodatinlokero kansi



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Lue nämä turvaohjeet huolellisesti.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit rasvakeittimestä, ja aseta se keittiötasolle tai muulle tasaiselle ja tukevalle pinnalle turvalliselle etäisyydelle syttyivistä esineistä.
- Puhdista kansi, säiliö, kahva, kori ja kotelo kostealla liinalla käyttäen lämmintä vettä ja pientä määrää pesuainetta ja kuivaa osat huolellisesti.
- Kiinnitä johto rasvakeittimen takana olevaan liitäntään ja kytke johdon toinen pää pistorasiaan.

## KÄYTTÖ

- Käytä vain rasvassa keittämiseen tarkoitettua nestemäistä öljyä.
- Paina kannen (9) vapautuspainiketta ja avaa kansi (10).
- Paina kahvan (8) painiketta ja suorista kahva (7) siten, että se on vaakasuorassa ja kuulet napsahduksen. Nosta kori (5) säiliöstä (6).
- Tarkista, että rasvakeitin on kytketty pois päältä, ja kaada tarvittava määrä öljyä keittimeen. Lisää öljyä, kunnes sen pinta on säiliön minimi- ja maksimimerkkien välissä. Sulje kansi.
- Aseta lämpötilansäädin (1) haluamaasi lämpötilaan. Liitä rasvakeitin pistorasiaan ja kytke laite päälle virtakytkimellä (2).
- Virran merkkivalo (3) ja lämpötilan merkkivalo (4) syttyvät, ja öljy alkaa kuumentua. Lämpötilan merkkivalo sammuu, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan (5–7 minuutin kuluttua). Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Tämä tarkoittaa sitä, että laite ylläpitää valittua lämpötilaa.
- Älä laita rasvakeittimeen ruokaa, ennen kuin laite on saavuttanut halutun lämpötilan.
- Laita ruoka koriin ja laske se hitaasti säiliöön. Tarkista, että öljymäärä ei kohoa säiliön reunan tasolle. Paina kahvan painiketta ja laske kahva alas rasvakeittimen kylkeä pitkin. Sulje kansi.

## Tärkeää:

Ole varovainen, koska öljy voi roiskua.

## RUOANVALMISTUS

### Ennen korin laskemista säiliöön

- Tarkista aina, että ruoka on kuivaa, ennen kuin lasket sen kuumaan öljyyn.
- Tarkista, että ruoka-ainekset ovat suunnilleen samankokoisia, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Älä laita rasvakeittimeen suuria paloja.
- Poista pakasteruoista mahdollisimman paljon jäätä. Pakasteruokaa ei kuitenkaan tarvitse sulattaa ennen valmistusta.
- Älä täytä koria liikaa.

### Tärkeää:

Kahva voi olla kuuma pitkän käyttöjakson jälkeen.

### Ruoanvalmistusohjeita

Seuraavassa esitetään valmistuslämpötilat ja -ajat eri ruoille:

	<b>Lämpötila</b>	<b>Aika</b>
Leivitetty kalafileet	170 °C	5–6 min
Isot katkaravut	170 °C	3–5 min
Broilerinrinta	175 °C	3–4 min
Leivitetty broilerifileet	170 °C	12–15 min
Sipulirenkaat	180 °C	3 min
Hakattu parsakaali	185 °C	2–3 min
Ranskalaiset perunat (1. paistoerä)	160 °C	8–10 min
Ranskalaiset perunat (2. paistoerä)	190 °C	3–4 min

### Ruoanvalmistuksen jälkeen:

1. Nosta kahva ja poista kori säiliöstä.
2. Avaa kansi.
3. Odota, että öljy tippuu ruoasta, ennen kuin poistat korin. Ripusta kori tarvittaessa säiliön kylkeä vasten kahvan alla olevan koukun avulla.
4. Sulje kansi uudelleen.

5. Aseta lämpötilansäädin alimpaan mahdolliseen lämpötilaan kääntämällä säädin ääriasentoon vasemmalle.
6. Sammuta virta virtakytkimellä ja irrota pistoke pistorasiasta.
7. Odota, että rasvakeitin jäähtyy täysin (1–2 tuntia).

### Tärkeää:

Älä koskaan siirrä rasvakeitintä, jos siinä on öljyä ja kansi on auki.

### ÖLJYN KÄSITTELY JA SÄILYTYS

Käsittele öljyä vasta, kun se on täysin jäähtynyt!

- Poista ruokajäämät öljystä käytön jälkeen.
- Suodata öljy säännöllisesti.
- Öljy on vaihdettava noin kymmenen käyttökerran jälkeen. Kaikki öljy on vaihdettava samalla kertaa. Älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä. Öljy on hävitettävä paikallisten asetusten mukaan.
- Säilytä öljyä rasvakeittimessä tai ilmatiiviissä astiassa kuivassa, viileässä ja valottomassa paikassa. (Öljyä ei tarvitse säilyttää jääkaapissa).

### PUHDISTUS

- Puhdista rasvakeittimen kotelo kostealla liinalla käyttäen lämmintä vettä ja pientä määrää pesuainetta.
- Säiliö, kansi, kori ja kahva voidaan pestä lämpimällä vedellä, jossa on pesuainetta.
- Älä käytä rasvakeittimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä puhdista rasvakeitintä teräsharjalla tai kuurausharjalla, koska rasvakeittimen pinta voi vaurioitua.

### HAJUSUODATTIMEN VAIHTO

Rasvakeittimen on oltava täysin jäähtynyt ennen suodattimen vaihtoa.

1. Avaa kansi.
2. Poista suodatinlokeron kansi (12).
3. Irrota suodatin (11) ja aseta tilalle uusi suodatin.
4. Aseta kansi paikalleen.

## SÄILYTYS

- Odota, että rasvakeitin on täysin jäähtynyt, ennen kuin asetat sen säilytykseen.
- Paistopintaan kannattaa laittaa säilytyksen ajaksi hieman öljyä. Jos laitat paistopintaan öljyä, tarkista, että kansi sulkeutuu kunnolla. Siten öljyyn ei pääse pölyä eikä likaa.

## YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

## TAKUUEHDOT

### **Takuu ei ole voimassa, jos**

- edellä olevia ohjeita ei noudateta
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti, tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat häiriöistä sähköverkossa.

## TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite: 230 V – 50 Hz  
Teho: 1600 W  
Suurin lämpötila: 190 °C  
Tilavuus: 2,5 litraa  
Väri: luonnonvalkoinen

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

## MAAHANTUOJA

Adexi Group

## INTRODUCTION

To get the best out of your new deep fat fryer, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Pay particular attention to the safety measures. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the deep fat fryer.

## SAFETY MEASURES

- Incorrect use of the deep fat fryer may cause personal injury and damage to the deep fat fryer.
- Use the deep fat fryer for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- The deep fat fryer may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The deep fat fryer should not be switched on unless it is full of oil.
- **Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!**
- Avoid contact with the hot oil.
- The deep fat fryer or the cord must not be placed in water or any other liquid.
- Always place the deep fat fryer at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
- Do not cover the deep fat fryer.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- If smoke or sparks appear in the deep fat fryer, you should remove the cable from the socket immediately and get an authorised repair engineer to check it.

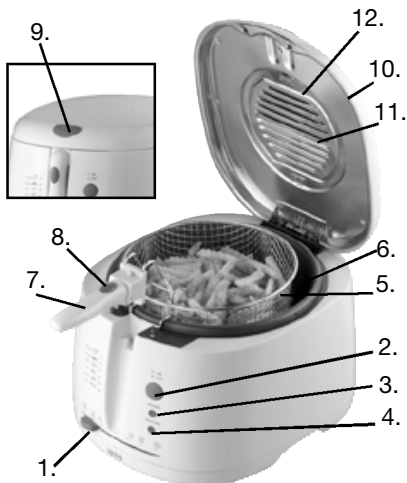
- Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the deep fat fryer if this is the case, or if the deep fat fryer has been dropped or damaged in any other way. If the deep fat fryer, cord or plug is damaged, the deep fat fryer must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the deep fat fryer is not in use. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug. Check that it is not possible to pull or trip over the deep fat fryer cord or any extension cable.
- Never leave the deep fat fryer unattended when in use and keep an eye on children.
- Make sure the deep fat fryer is always clean when it comes into contact with the food.
- This deep fat fryer is not suitable for commercial or outdoor use.

### Important!

If a fire starts in the deep fat fryer, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet hand towel.

## KEY

1. Temperature control
2. Power switch
3. Power indicator
4. Temperature indicator
5. Basket
6. Bowl
7. Handle
8. Button on handle
9. Release button for lid
10. Lid
11. Anti-odour filter
12. Lid for filter space



## PRIOR TO FIRST USE

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the deep fat fryer and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
- Clean the lid, bowl, handle, basket and casing with a damp cloth using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully.
- Attach the cord to the socket on the rear of the deep fat fryer and then plug the other end of the cord into the wall socket.

## USE

- Only use liquid oil recommended for deep frying.
- Press the release button on the lid (9), and open the lid (10).
- Press the button on the handle (8), and unfold the handle (7) so that it is horizontal and a click is heard, lift the basket (5) from the bowl (6).
- Check that the deep fat fryer is switched off, and then pour the oil into the fryer until the required level is reached. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum indicator on the bowl. Close the lid.
- Set the temperature control (1) to the required temperature. Switch on the power to the deep fat fryer at the wall socket and switch on the deep fat fryer at the power switch (2).
- The power indicator (3) and temperature indicator (4) will come on and the oil starts to heat up. The temperature indicator goes out when the oil has reached the correct temperature (after 5-7 minutes). The temperature indicator comes on and goes off during use, which merely means that it is maintaining the selected temperature.
- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl. Press the button on the handle and lower the handle along the side of the deep fat fryer. Close the lid.

## Important!

Be careful as the oil may spit.

## PREPARATION OF FOOD

### Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid thick pieces.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Avoid overfilling the basket.

### Important!

The handle may be very hot after a long period of use.

### Cooking tips

There is a guide to cooking temperatures and times for various foods below:

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170° C	5-6 min.
Large prawns	170° C	3-5 min.
Chicken breasts	175° C	3-4 min.
Breaded chicken fillets	170° C	12-15 min.
Onion rings	180° C	3 min.
Battered broccoli	185° C	2-3 min.
French fries (1st stage)	160° C	8-10 min.
French fries (2nd stage)	190° C	3-4 min.

### After cooking

1. Lift the handle to remove the basket from the bowl.
2. Open the lid.
3. Allow the oil to drip from the food before removing the basket. If necessary, hang the basket on the side of the bowl to drip using the hook under the handle
4. Close the lid again.

5. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
6. Turn off the power using the power switch, and remove the plug from the wall socket.
7. Allow the deep fat fryer to cool completely (1-2 hours).

### Important!

You must never move the deep fat fryer when there is oil in it and the lid is open.

## HANDLING AND STORING THE OIL

Make sure all oil is only handled when it is completely cool!

- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.
- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an air-tight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

## CLEANING

- Wipe the casing of the deep fat fryer with a damp cloth using warm water and a little washing-up liquid.
- The bowl, lid and basket and handle can be washed in warm water with washing-up liquid.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the deep fat fryer, as this may damage the surface.



## CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER

The deep fat fryer should be completely cool before replacement.

1. Open the lid.
2. Remove the lid from the filter space (12).
3. Remove the filter (11) and fit a new one.
4. Replace the lid.

## STORAGE

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before putting it away.
- The frying surface is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt gets into the oil.

## ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electronic product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

## GUARANTEE TERMS

### **The guarantee does not apply:**

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

## TECHNICAL DATA

Operating voltage:	230 V - 50 Hz
Watt output:	1600 W
Temperature (max.):	190° C
Capacity:	2.5 l
Colour:	natural white

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

## IMPORTER

Adexi Group

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie Ihre neue Friteuse erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsmaßnahmen. Bewahren Sie die Anleitung bitte auf, um sich jederzeit über die Funktionen der Friteuse informieren zu können.

## SICHERHEITSHINWEISE

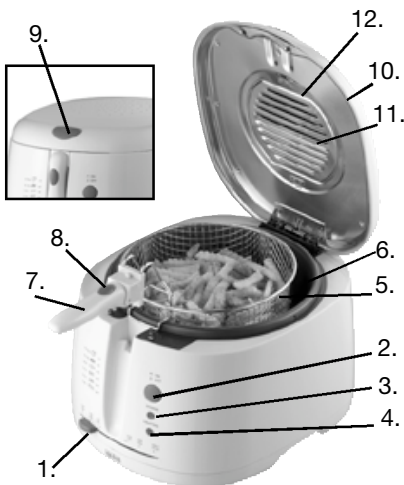
- Der unsachgemäße Gebrauch der Friteuse kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Mixers führen.
- Die Friteuse darf nur zu dem ihr zugedachten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung der Friteuse verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Die Friteuse darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Die Friteuse darf nur eingeschaltet werden, wenn sie mit Öl gefüllt ist.
- **Niemals Wasser in das Öl gießen. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass Öl mit großer Wucht aus dem Fritierbehälter spritzt!**
- Berührungen mit heißem Öl vermeiden.
- Die Friteuse darf nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Stellen Sie die Friteuse immer hinten auf der Küchentheke auf und sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Die Friteuse nicht zudecken.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.
- Bei Rauchentwicklung oder Funkenbildung im Gerät ist der Stecker sofort abzuziehen und das Gerät durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie die Friteuse nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn die Friteuse fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn die Friteuse, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss die Friteuse untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie jedesmal den Stecker aus der Steckdose, wenn die Friteuse nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker. Prüfen Sie, ob gewährleistet ist, dass niemand an dem Kabel der Friteuse oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie die eingeschaltete Friteuse niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder.
- Es ist sehr wichtig, die Friteuse stets sauber zu halten, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Diese Friteuse eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

### **Achtung!**

Falls in der Friteuse ein Feuer entsteht, dürfen Sie es niemals mit Wasser zu löschen versuchen! Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen oder einem nassen Handtuch.

## SCHLÜSSEL

1. Temperaturkontrolle
2. Ein/Aus-Schalter
3. Ein/Aus-Anzeige
4. Temperaturanzeige
5. Korb
6. Fritierbehälter
7. Handgriff
8. Knopf am Handgriff
9. Entriegelungsknopf für Deckel
10. Deckel
11. Anti-Geruch-Filter
12. Abdeckung des Filterbehälters



## VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung von der Friteuse und stellen Sie sie auf eine ebene, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchentheke, in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Reinigen Sie den Deckel, den Fritierbehälter, den Griff, den Korb und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

- Schließen Sie das Kabel an dem Anschluss an der Rückseite der Friteuse an und stecken Sie das andere Ende des Kabels in die Steckdose.

## ANWENDUNG

- Verwenden Sie nur flüssiges Öl, das zum Fritieren vorgesehen ist.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (9) des Deckels und öffnen Sie den Deckel (10).
- Drücken Sie den Knopf am Handgriff (8) und entfalten Sie den Handgriff (7), sodass er horizontal ist und ein Klick ertönt. Heben Sie dann den Korb (5) aus dem Fritierbehälter (6).
- Stellen Sie sicher, dass die Friteuse ausgeschaltet ist. Gießen Sie vorsichtig Öl bis zum gewünschten Pegel in die Friteuse. Der Pegel muss sich zwischen den Min- und Max-Anzeigen im Fritierbehälter befinden. Deckel schließen.
- Stellen Sie den Temperaturwähler (1) auf die gewünschte Temperatur ein. Schalten Sie den Strom für die Friteuse an der Steckdose an, und schalten Sie die Friteuse am Ein/Aus-Schalter (2) ein.
- Die Ein/Aus-Anzeige (3) und die Temperaturanzeige (4) leuchten auf, und das Öl erhitzt sich. Die Temperaturanzeige erlischt, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat (nach 5-7 Minuten). Die Temperaturanzeige schaltet während des Betriebs ein und aus, was nur bedeutet, dass die gewünschte Temperatur aufrechterhalten wird.
- Legen Sie das Gargut erst ein, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie das Gargut in den Korb und tauchen Sie den Korb vorsichtig in den Fritierbehälter. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel nicht die Oberkante des Fritierbehälters erreicht. Drücken Sie den Knopf am Griff und senken Sie den Griff entlang der Seite der Friteuse ab. Schließen Sie den Deckel.

## **Achtung!**

Seien Sie vorsichtig, denn das Öl kann spritzen.

## **VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL**

### **Vor dem Eintauchen des Korbs**

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke ungefähr gleich groß sind, sodass sie gleichmäßig gegart werden. Vermeiden Sie dicke Stücke.
- Entfernen Sie bei Gefriergut soviel Eis wie möglich. Es muss jedoch nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden.
- Überfüllen Sie den Korb nicht.

## **Achtung!**

Nach längerem Gebrauch kann der Handgriff sehr heiß sein.

## **Kochtipps**

Hier ist eine Anleitung für die Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel:

	<b>Temperatur</b>	<b>Zeit</b>
Panierte		
Fischfilets	170° C	5-6 Min.
Große Krabben	170° C	3-5 Min.
Hähnchenbrust	175° C	3-4 Min.
Panierte		
Hähnchenfilets	170° C	12-15 Min.
Zwiebelringe	180° C	3 Min.
Eingebackener		
Brokkoli	185° C	2-3 Min.
Pommes frites		
(1. Stadium)	160° C	8-10 Min.
Pommes frites		
(2. Stadium)	190° C	3-4 Min.

## **Nach dem Garen**

1. Heben Sie den Handgriff an, um den Korb aus dem Fritierbehälter zu nehmen.
2. Öffnen Sie den Deckel.

3. Lassen Sie das Öl von dem Gargut abtropfen, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls notwendig, können Sie den Korb zum Abtropfen mit dem Haken an der Seite des Fritierbehälters einhängen.
4. Schließen Sie den Deckel wieder.
5. Stellen Sie den Temperaturwähler so niedrig wie möglich ein, indem sie ihn soweit wie möglich nach links drehen.
6. Schalten Sie den Strom am Ein/Aus-Schalter ab, und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Lassen Sie die Friteuse vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

## **Achtung!**

Bewegen Sie die Friteuse niemals, wenn sich darin Öl befindet und der Deckel geöffnet ist.

## **HANDHABUNG UND AUFBEWAHRUNG DES ÖLS**

Achten Sie darauf, dass Öl nur in völlig abgekühltem Zustand gehandhabt wird!

- Entfernen Sie nach dem Gebrauch sämtliche Lebensmittelreste aus dem Öl.
- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Das Öl sollte gewechselt werden, nachdem es ungefähr zehnmals verwendet wurde. Das gesamte Öl sollte gleichzeitig gewechselt werden, vermischen Sie nicht altes und neues Öl. Das alte Öl sollte gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Bewahren Sie das Öl in der Friteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. (Das Öl muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden).

## REINIGUNG

- Wischen Sie das Gehäuse der Friteuse mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und ein wenig Spülmittel ab.
- Der Fritierbehälter, der Deckel, der Korb und der Handgriff können in warmem Wasser mit Spülmittel gereinigt werden.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen der Friteuse oder ihres Zubehörs verwenden. Niemals eine Stahlbürste oder eine Scheuerbürste zum Reinigen der Friteuse verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.

## AUSTAUSCH DES ANTI-GERUCH-FILTERS

Vor dem Austauschen muss die Friteuse vollständig abgekühlt sein.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Nehmen Sie den Deckel des Filterbehälters (12) ab.
3. Nehmen Sie den Filter (11) heraus und setzen Sie einen neuen ein.
4. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter.

## AUFBEWAHRUNG

- Stellen Sie die Friteuse erst weg, wenn sie völlig abgekühlt ist.
- Der Fritierbehälter sollte am besten mit ein wenig Öl darin aufbewahrt werden. Falls Sie dies tun, sollten Sie sich vergewissern, dass der Deckel gut verschlossen ist, sodass kein Staub oder Schmutz in das Öl gelangen kann.

## UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie solche Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

### Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe ins Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 230 V - 50 Hz  
Watt Ausgangsleistung: 1600 W  
Temperatur (max.): 190° C  
Fassungsvermögen: 2,5 l  
Farbe: Naturweiß

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

## IMPORTEUR

Adexi Group

## WPROWADZENIE

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w trakcie korzystania z frytownicy, należy przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwrócić na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Zaleca się zachowanie tej instrukcji na przyszłość, gdy zaistnieje konieczność przypomnienia sobie sposobu obsługi frytownicy.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niewłaściwe korzystanie z frytownicy może być przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.
- Frytownicę wykorzystywać tylko zgodnie z jej przeznaczeniem. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź obchodzenia się z urządzeniem (zobacz także "Warunki gwarancji").
- Frytownicę podłączać wyłącznie do instalacji elektrycznej o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Frytownicy nie włączać, jeśli nie jest napełniona olejem.
- **Do oleju nie dodawać wody. Jest to szczególnie niebezpieczne i może spowodować gwałtowne wyprysnięcie oleju z pojemnika!**
- Unikać kontaktu z gorącym olejem.
- Nie zanurzać frytownicy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.
- Zawsze umieszczać frytownicę z dala od krawędzi blatu kuchennego, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Frytownicy nie należy przykrywać.
- Zwracać uwagę, aby przewód nie zwisał z blatu i umieszczać go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia.

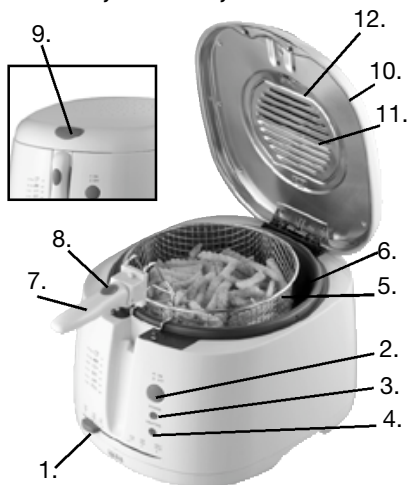
- Jeśli z frytownicy zacznie wydobywać się dym lub ogień, należy wyłączyć przewód zasilający z gniazdka i udać się do autoryzowanego punktu napraw w celu sprawdzenia urządzenia.
- Regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone. Nie korzystać z urządzenia, gdy przewód nosi oznaki uszkodzenia, bądź gdy frytownica została upuszczona lub uszkodzona w inny sposób. Jeżeli frytownica, przewód lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie oddać do przeglądu i w razie konieczności naprawić w autoryzowanym punkcie napraw. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nigdy nie naprawiać frytownicy samodzielnie.
- Na czas czyszczenia lub przechowywania wtyczkę wyciągnąć z gniazdka. Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za przewód. Przytrzymać wtyczkę. Upewnić się, że nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający frytownicy albo przedłużacz.
- Nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru i zwracać szczególną uwagę na dzieci.
- Ponieważ urządzenie ma kontakt z żywnością, utrzymywać je w czystości.
- Frytownica nie nadaje się do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.

### Ważne!

Jeśli z frytownicy zacznie wydobywać się ogień, nigdy nie gasić go wodą! Zamiast tego zamknąć pokrywę i próbować zdusić płomień za pomocą wilgotnego koca lub ręcznika.

## GŁÓWNE ELEMENTY

1. Regulator temperatury
2. Przełącznik zasilania
3. Wskaźnik zasilania
4. Wskaźnik temperatury
5. Koszyk
6. Pojemnik
7. Uchwyt
8. Przycisk w uchwycie
9. Przycisk zwalnający pokrywę
10. Pokrywa
11. Filtr pochłaniający zapachy
12. Pokrywa komory filtra



## CZYNNOCI WSTĘPNE

- Zapoznać się zaleceniami dotyczącymi zachowania bezpieczeństwa.
- Usunąć wszystkie materiały pakunkowe z frytownicy i postawić ją na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
- Pokrywę, pojemnik, uchwyt, koszyk, i obudowę czyścić za pomocą wilgotnej szmatki z odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć dokładnie do sucha.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda z tyłu frytownicy, a drugi koniec przewodu do gniazda sieciowego.

## UŻYTKOWANIE

- Używać jedynie oleju zalecanego do głębokiego smażenia.
- Nacisnąć przycisk zwalnający pokrywę (9) i otworzyć pokrywę (10).
- Nacisnąć przycisk w uchwycie (8) i rozłożyć uchwyt (7) poziomo do zatrzaśnięcia, a następnie wyciągnąć koszyk (5) z pojemnika (6).
- Sprawdzić, czy frytownica jest wyłączona, a następnie wlać olej do wymaganego poziomu. Ilość oleju powinna zawierać się pomiędzy poziomem minimalnym a maksymalnym oznaczonym na pojemniku. Zamknąć pokrywę.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora (1). Podłączyć frytownicę do gniazda sieciowego i włączyć frytownicę za pomocą przełącznika zasilania (2).
- Wskaźnik zasilania (3) i wskaźnik temperatury (4) zapalą się i olej zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury (po 5-7 minutach) wskaźnik temperatury zgaśnie. W trakcie pracy wskaźnik temperatury będzie się zapalał i gasł, co oznacza, że urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę.
- Nie wkładać potrawy, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Włożyć potrawę do koszyka i opuścić go ostrożnie do pojemnika. Sprawdzić, czy poziom oleju nie podniósł się do krawędzi pojemnika. Nacisnąć przycisk na uchwycie i opuścić uchwyt wzdłuż boku frytownicy. Zamknąć pokrywę.

### Ważne!

Należy zachować ostrożność, gdyż olej może przyskać.

## PRZYGOTOWANIE POTRAWY

### Przed opuszczeniem koszyka

- Przed opuszczeniem koszyka do gorącego oleju sprawdzić, czy potrawa jest sucha.
- Upewnić się, że składniki potrawy mają podobną wielkość, aby równomiernie się usmażyły. Unikać smażenia grubych kawałków.
- Sprawdzić, czy z mrożonek usunięto możliwie dużo lodu. Nie ma jednak potrzeby rozmrażania ich przed smażeniem.
- Nie przepelniać koszyka.

### Ważne!

Po okresie długiego użytkowania uchwyt może być bardzo gorący.

### Wskazówki dotyczące smażenia:

Temperatury i czasy smażenia dla różnych potraw:

	Temperatura	Czas
Filety rybne		
panierowane	170°C	5-6 min
Duże krewetki	170°C	3-5 min
Piersi z kurczaka	175°C	3-4 min
Filety z kurczaka		
panierowane	170°C	12-15 min
Plasterki cebuli	180°C	3 min
Brokuły w cieście	185°C	2-3 min
Frytki (1. etap)	160°C	8-10 min
Frytki (2. etap)	190°C	3-4 min

### Po smażeniu

1. Unieść uchwyt, aby wyjąć koszyk z pojemnika.
2. Otworzyć pokrywę.
3. Poczekać na odkapanie oleju przed wyjęciem koszyka. W razie potrzeby koszyk można zawiesić do odcieknięcia z boku pojemnika korzystając z haczyka pod uchwytem.
4. Ponownie zamknąć pokrywę.

5. Ustawić regulator temperatury na najmniejszą możliwą wartość - przekręcić pokrętkę do końca w lewą stronę.
6. Wyłącz urządzenie przy pomocy przełącznika zasilania i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
7. Poczekać, aż frytownica zupełnie ostygnie (1-2 godzin).

### Ważne!

Nie przesuwaj frytownicy, gdy znajduje się w niej olej a pokrywa jest otwarta.

### CZYNNOCI ZWIĄZANE Z OLEJEM I PRZECHOWYWANIE OLEJU

Wszystkie czynności związane z olejem należy przeprowadzać, gdy olej jest zimny!

- Po smażeniu usunąć z oleju wszystkie resztki żywności.
- Olej regularnie filtrować.
- Olej zmieniać po około 10 smażeniach. Zmieniać całość oleju, nie mieszać nowego i zużytego oleju. Zużytego oleju pozbywać się zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Olej przechowywać w frytownicy lub w szczelnie zamkniętym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie ma potrzeby przechowywania oleju w lodówce.)

### CZYSZCZENIE

- Wytrzeć obudowę frytownicy wilgotną szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Pojemnik, pokrywę, koszyk i uchwyt umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie używać środków czyszczących o działaniu ściernym. Do czyszczenia frytownicy nie używać szczotki stalowej ani skrobaka, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.



## WYMIANA FILTRA POCHŁANIA- JĄCEGO ZAPACHY

Przed wymianą poczekać, aż frytownica zupełnie ostygnie.

1. Otworzyć pokrywę.
2. Zdjąć pokrywkę z komory filtra (12).
3. Wyjąć filtr (11) i wymienić go na nowy.
4. Założyć pokrywę.

## PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem frytownicy poczekać, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Na czas przechowywania posmarować powierzchnię wewnętrzną frytownicy niewielką ilością oleju. W takim wypadku sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze zamknięta, aby na warstwie oleju nie osiadał kurz lub zanieczyszczenia.

## OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie będzie nadawało się do użytku, pozbyć się go w sposób niezagrażający środowisku naturalnemu i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W większości przypadków produkty tego typu można oddać do lokalnych zakładów utylizacyjnych.

## WARUNKI GWARANCJI

**Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:**

- Jeżeli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeżeli urządzenie poddano modyfikacji bez upoważnienia.
- Jeżeli korzystano z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, nieostrożnie lub uszkodzono je w jakikolwiek sposób.
- Jeżeli uszkodzenia powstały na skutek wadliwego działania sieci elektrycznej.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze:	230 V, 50 Hz
Moc:	1600 W
Temperatura (maks.):	190°C
Pojemność:	2,5 l
Kolor:	naturalny biały

Z powodu ciągłego udoskonalania naszych produktów w zakresie ich działania i wzornictwa, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach bez uprzedzenia.

## IMPORTER

Adexi Group

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>