



<b>DE</b>	<b>Gebrauchsanweisung Fritteuse mit Kartoffel-Schneider</b>	<b>2</b>	<b>NL</b>	<b>Handleiding Friteuse &amp; Snijder</b>	<b>56</b>
<b>EN</b>	<b>Instruction Manual Fryer &amp; Dicer</b>	<b>14</b>	<b>DA</b>	<b>Brugervejledning Frituregryde og pommes frites-jern</b>	<b>66</b>
<b>FR</b>	<b>Mode d'emploi Friteuse et cubeuse</b>	<b>26</b>	<b>SV</b>	<b>Bruksanvisning Fritös och tärnare</b>	<b>76</b>
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones Freidora y cortadora</b>	<b>36</b>	<b>FI</b>	<b>Käyttöopas Keitin &amp; leikkuri</b>	<b>86</b>
<b>IT</b>	<b>Manuale di istruzioni Friggitrice e cubettatrice</b>	<b>46</b>	<b>NO</b>	<b>Bruksanvisning Frityrkoker og oppkutter</b>	<b>96</b>

**Gebrauchsanweisung**

**Fritteuse mit Kartoffel-Schneider**



**Aufbau Fritteuse**

1. Heizbasis
2. Drehregler
3. LED Anzeige
4. Deckel-Öffnungstaste
5. Frittiertopf
6. Frittierkorb
7. Korbgriff mit Absenkmechanismus
8. Deckel
9. Dichtung
10. Geruchsfilter
11. Filterabdeckung
12. Sichtfenster
13. Tragegriffe

**Aufbau Kartoffel-Schneider**

- A. Auffangbehälter
- B. Messereinsatz
- C. Oberer Teil des Schneiders



## Wichtige Sicherheitshinweise

### EU Märkte:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

### Nicht-EU Märkte:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen

Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Der Stecker muss entfernt werden, bevor das Gerät gereinigt wird, und die Gerätebuchse muss getrocknet werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
- Der Gerätesockel darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht oder zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.
- Bitte verhindern Sie, dass die Klinge den Benutzer während der Benutzung und Reinigung verletzt.

## Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbarbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### Technische Daten

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistungsaufnahme: 915–1090 W

Schutzklasse: I



### Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Bringen Sie das Netzkabel so an, dass niemand darüber stolpern und es aus der Steckdose reißen kann. Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit der heißen Geräteoberfläche kommen.
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden.
- Vorsicht, das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nie den heißen Frittierkopf oder andere heiße Teile des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Wenn die Fritteuse heißes Fett enthält, darf das Gerät nicht bewegt werden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.



- Beachten Sie die **MIN** und **MAX** Marke beim Befüllen der Fritteuse. Wenn mehr Fett eingefüllt wurde als bis zur **MAX** Markierung, kann es zum Überlaufen des Fetts kommen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder das Gerät reinigen.
- Das Gerät wird für die Zubereitung von Speisen benutzt. Deshalb sollten das Gerät und alle Zubehörteile jederzeit sauber sein.
- ⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Bei Verwendung des Geräts mit heißem Öl oder anderen Fettstoffen ist größte Vorsicht geboten. Heißes Öl und Fettstoffe sind leicht entzündlich, besonders wenn es mehrmals wiederverwendet und/oder verschmutzt ist. Gießen Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl. Wenn sich Flammen bilden, schließen Sie, wenn möglich, den Deckel der Fritteuse, um die Flammen zu ersticken. Ziehen Sie bei Überhitzung sofort den Netzstecker.
- Bei unsachgemäßer Benutzung oder Reparatur des Geräts lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen

### Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
  - Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen. Achten Sie dabei auf eine waagerechte, hitzeisolierte und fettabweisende Standfläche.

### Hinweis zur Verwendung von Öl und Fett

Die besten Frittiererergebnisse erzielen Sie mit einem qualitativ hochwertigen Erdnussöl. Mischen Sie keine unterschiedlichen Ölsorten. Beim Gebrauch von festem Fett müssen diese in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sich die Fritteuse in den ersten Minuten nicht leer erhitzt. Die Temperatur muss bis zum völligen Schmelzen des Fettes auf 150°C eingestellt sein. Erst danach können Sie die tatsächlich gewünschte Temperatur einstellen.

## Inbetriebnahme

- Achten Sie darauf, dass der Frittierkopf vollständig und richtig im Gehäuse einrastet.
- Die Fritteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden.
- Füllen Sie die gewünschte Menge Öl oder Fett in den Topf. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge zwischen der Mindestmarke (**MIN 0,8 l**) und Höchstmarke (**MAX 1,0 l**) liegt.
- Schließen Sie den Deckel zur schnelleren Erhitzung des Öls.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts auf die gewünschte Temperaturstufe bzw. auf 150°C, falls sie festes Fett verwenden.. Während das Gerät das Öl erhitzt, leuchtet die LED rot. Sobald die Temperatur der eingestellten Temperaturstufe erreicht ist, erlischt die LED.
- Nun können Sie die gewünschten Lebensmittel in den Frittierkorb geben. Achten Sie darauf, nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb zu geben. Das beste Frittiererergebnis erhalten Sie, wenn die Lebensmittel mit genügend Platz im Öl schwimmen können.
- Anschließend den Deckel schließen und denn Frittierkorb langsam durch Senken des Griffes in das heiße Öl tauchen lassen.
- Die Bildung von Kondenswasser an Sichtfenster und Deckel während des Frittiervorganges ist normal.
- Nach der gewünschten Garzeit, den Frittierkorb durch Heben des Griffes aus dem Öl nehmen. Nach kurzer Abtropfzeit können Sie nun den Deckel durch Betätigen der Deckel-Öffnungs-taste öffnen und den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse nehmen.
- ⚠ **Achtung!** Dabei kann heißer Dampf austreten.
- Wir empfehlen, je nach Frittiergut dieses auf ein Stück Küchenrolle zu legen um überschüssiges Fett zu entfernen.

- Sollten Sie einen zweiten Frittiervorgang anschließen wollen, achten Sie darauf, dass keine Überreste des ersten Frittiervorganges im Öl schwimmen. Diese würden durch ein zweites Frittieren verbrennen und können unangenehm schmecken.
- Achten Sie darauf, dass nach jedem aufeinanderfolgenden Frittiervorgang das Öl wieder aufgeheizt und die LED erloschen ist. Durch die Eigentemperatur des Frittiergutes kühlt das Frittieröl ab und muss erst wieder auf die gewünschte Temperatur erhitzt werden, damit das neue Frittiergut genauso hochoverhitzt frittiert wird. Ist das Frittieröl zu kalt, saugt sich das Frittiergut mit Öl voll und schmeckt sehr fettig.
- Nach Beendigung des Frittierens drehen Sie den Drehregler auf die „**AUS**“ Position zurück und ziehen Sie den Stecker der Fritteuse.
- ⚠ **WICHTIG!** Die Fritteuse so lange an ihrem Platz stehen lassen, bis das Öl komplett abgekühlt ist.
- Sie können das Öl für mehrere Frittiervorgänge verwenden. Bitte beachten Sie, das verwendete Öl spätestens nach 5-8 Vorgängen zu wechseln. Oder auch vorher, falls unangenehme Gerüche entstehen, sich während des Frittiervorganges Rauch bildet oder das Öl dunkel wird.

## Gartabelle

Lebensmittel	Höchstmenge (g)	Temperatur (°C)	Garzeit (min.)
<b>Pommes frites</b>			
Tiefkühlkost	250g	190°	8–10
Rohe Kartoffeln	200g	190°	8–12
<b>Fisch</b>			
Frisch	200g	150°	6–8
Tiefkühlkost	200g	190°	6–8
<b>Fleisch</b>			
Frisch	200g	170°	8–15
Tiefkühlkost	200g	190°	8–15
<b>Gemüse</b>			
Zucchini	200g	170°	4–6
Aubergine	150g	170°	4–6
Blumenkohl	150g	170°	8–9
Pilze	150g	150°	6–8

Bei den angegebenen Garzeiten und Temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und persönlichem Geschmack abgeändert werden können. Auch die Füllmenge hängt stark von den verwendeten Lebensmitteln ab. Grundsätzlich ist darauf zu achten, den Frittierkorb nicht über den Rand zu befüllen und den Lebensmitteln ausreichend Platz zu lassen, im Öl zu Schwimmen.

### Wichtiger Hinweis:

- Nach neuesten Erkenntnissen der Forschung und der Lebensmittelindustrie sollten folgende max. Frittier Temperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel maximal „goldgelb“ frittiert werden:
- 170°C für alle Kartoffelprodukte, panierte Lebensmittel und sonstige stärkehaltige Produkte
  - 190°C für Fleisch- und Geflügelprodukte ohne Panade

Bei einer Überschreitung der empfohlenen Temperaturen kann es zur Bildung von gesundheitsschädlichem Acrylamid kommen. Bei der in der Tabelle jeweils angegeben Menge, Temperatur und Zeit werden die empfohlenen Temperaturlimits noch eingehalten – bei veränderten Parametern ist

durch Beobachten des Bräunungsgrads der Garvorgang rechtzeitig zu beenden, damit es zu keiner Acrylamid-Bildung kommt.

### **Tipps zum Frittieren frischer Lebensmittel**

- Achten Sie darauf, dass das Frittiergut gleichmäßig dick ist, damit die Garzeit einheitlich bleibt.
- **Panierte Lebensmittel:**
  - Stark wasserhaltige Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Gemüse) sollten vor dem Frittieren paniert oder in Mehl gewälzt werden. Überschüssiges Mehl oder Paniermehl sollte allerdings gründlich abgeklopft werden.
  - Zudem können panierte Lebensmittel am Frittierkorb anhaften. In diesem Fall ist es besser, den Frittierkorb zuerst in das Öl zu tauchen und anschließend die panierten Lebensmittel vorsichtig und langsam direkt in das heiße Öl zu geben.
- **Feuchtigkeit vermeiden:** Für knusprige Ergebnisse, trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gut ab. Dies gilt insbesondere bei der Zubereitung von Pommes frites.

### **Kartoffel-Schneider Nutzung**

- Vor der ersten Nutzung des Kartoffel-Schneiders, reinigen Sie ihn wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Achten Sie im Anschluss darauf, dass der Messereinsatz korrekt im Auffangbehälter sitzt und das Schneidoberteil im Führungsring eingerastet ist.



#### **Hinweis: Vorsicht Schnittgefahr!**

- Nun können Sie je nach Geschmack die Kartoffeln geschält oder ungeschält auf den Messereinsatz stecken. Die Pommes frites werden länger, wenn Sie die Kartoffel mit ihrer kleinsten Fläche auf den Messereinsatz setzen und durch leichtes Andrücken fixieren.
- Im Anschluss den oberen Teil des Kartoffel-Schneiders über die Kartoffel stülpen. Achten Sie darauf, dass sich dabei der Führungsring des oberen Teils über den Auffangbehälter stülpt.
- Nun den oberen Teil des Schneiders kräftig auf die Kartoffel drücken, so dass diese durch die Messereinheit gepresst und dabei geschnitten wird.
- Nur so viele Kartoffeln nacheinander schneiden, wie der Auffangbehälter aufnehmen kann. Die Anzahl hängt stark von der Größe der Kartoffeln ab.


## Rezept für selbstgemachte Pommes

### Zutaten:

- Kartoffeln
- Wasser
- 1 Liter Frittierfett

### Zubereitung:

- Vorbereiten:** Kartoffeln je nach Geschmack schälen oder gründlich waschen  
**Schneiden:** Kartoffeln mit dem Kartoffel-Schneider in gleich große Stäbchen schneiden  
**Waschen:** Kartoffelstäbchen im kalten Wasserbad wässern  
**Trocknen:** Gründlich mit einem Küchentuch abtrocknen  
**Erster Frittiervorgang:** Kartoffelstäbchen bei 170°C für 3-5 min. frittieren  
**Abkühlen:** Kartoffelstifte auf einem Küchenpapier abkühlen lassen  
**Zweiter Frittiervorgang:** Vorfrittierte und abgekühlte Pommes frites bei 190°C für 5-7 Minuten fertig frittieren. (Tiefgefrorene Pommes frites vorher bitte nicht auftauen!)  
**Abtropfen:** Herausnehmen und kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen  
 Nach Geschmack mit Salz und anderen Gewürzen abschmecken und mit selbstgemachten Dips servieren. Auch andere leckere Gemüsepommes wie Rote Beete, Pastinaken oder Zucchini schmecken selbstgemacht noch besser.

-  **Tipps:** Für besonders knusprige Ergebnisse, können Sie die vorfrittierten Pommes frites auch über Nacht einfrieren. (Vorfrittierte Pommes frites sind übrigens bis zu 2 Monate in der Tiefkühltruhe haltbar. So können Sie sich stets einen Vorrat einfrieren!)

## Störungen

<b>Übler Geruch</b>	Das Öl wurde sehr häufig verwendet oder ist verdorben.	Öl oder Fett erneuern.
	Ein ungeeignetes Fett wurde verwendet.	Hochwertiges Erdnussöl verwenden.
	Der Geruchsfilter ist gesättigt.	Den Filter austauschen.
<b>Das Frittieröl läuft über</b>	Das Öl ist verdorben und es bildet sich zu viel Schaum.	Öl oder Fett erneuern.
	Das Frittiergut war zu feucht.	Frittiergut vor dem Frittieren gründlich trocknen.
	Der Frittierkorb wurde zu schnell in das Öl getaucht.	Frittierkorb durch langsames Senken des Griffes in das Öl tauchen.
	Die Ölmenge überschreitet die Höchstfüllmenge (MAX Markierung 1l Öl).	Reduzieren Sie die Ölmenge.
<b>Das Frittieröl spritzt stark</b>	Das Frittiergut ist zu feucht.	Frittiergut vor dem Frittieren gründlich trocknen oder sehr feuchte Lebensmittel panieren.
<b>Das Frittieröl wird nicht heiß</b>	Das Gerät wurde nicht an den Strom angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt und der Temperaturregler eingeschaltet wurde.
	Die LED-Anzeige leuchtet während der Aufheizphase nicht rot.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).

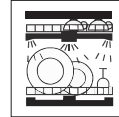


## Reinigung und Pflege

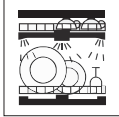


- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Vor dem Wechsel des Öls warten Sie bitte, bis dieses vollständig abgekühlt ist. Entnehmen Sie dann den Frittieropf aus der Heizbasis.
- Verwendetes Öl oder Fett sach- und umweltgerecht entsorgen. Dazu am besten das abgekühlte Öl über eine der vier Ecken des Frittiertopfes in eine Plastikflasche füllen.
- Die Außenseite des Frittiertopfes kann sich beim Reinigen in der Spülmaschine verfärben. Diese Verfärbung ist nicht schädlich oder ein Zeichen schlechter Qualität, sondern materialtypisch.
- Beim Reinigen des Frittiertopfes keine metallischen, scheuernden Gegenstände oder Reinigungsmittel benutzen, diese könnten die Antihaft-Beschichtung beschädigen. Den Kartoffel-Schneider können Sie zur einfacheren Reinigung auseinander bauen. Der Messereinsatz kann aus dem Auffangbehälter genommen werden.



### Hinweis: Vorsicht Schnittgefahr!

- Den Geruchsfilter entnehmen, bevor der Deckel in der Spülmaschine gereinigt wird.
- Den Geruchsfilter spätestens nach ca. 10 Frittiervorgängen wechseln.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
<b>Friteuse</b>			
Frittieropf	✓	✓	✓
Frittierkorb	—	✓	✓
Deckel	✓	✓	✓
Dichtung (getrennt vom Deckel)	✓	✓	✓
Geruchsfilter	—	—	—
Filterabdeckung	✓	✓	✓
Heizbasis	—	—	✓

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
<b>Kartoffel-Schneider</b>			
Auffangbehälter	✓	✓	✓
Messereinsatz	✓	✓	✓
Schneidoberteil	—	✓	✓



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

## Informationshinweis

### 1. Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt.

Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.



### 2. Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Rücknahme durch den Vertreiber

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>. Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

### 4. Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

### 5. Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Jeder Benutzer von Elektro- und Elektronikgeräten sollte sich an den Bemühungen zum Schutz der Umwelt vor schädlichen Abfällen beteiligen. Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Geben Sie ihr Gerät deshalb bitte bei einer der oben genannten Sammelstellen ab.

Änderungen vorbehalten..

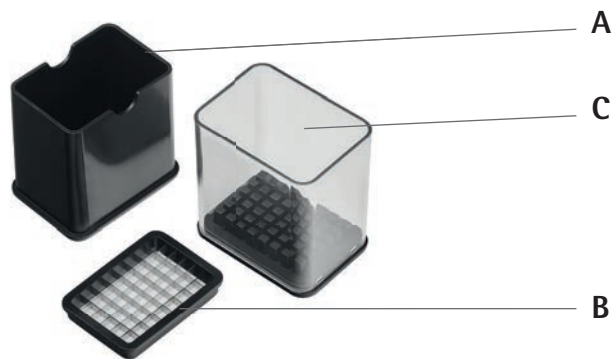


### Deep-fryer assembly

1. Heating base
2. Control knob
3. LED display
4. Lid opening button
5. Oil pot
6. Deep-frying basket
7. Basket handle with lowering mechanism
8. Lid
9. Seal
10. Odour filter
11. Filter cover
12. Window
13. Carrying handles

### Dicer assembly

- A. Collection container
- B. Blade insert
- C. Upper part of the dicer





## Important safety information

### EU Markets:

- This appliance must not be used by children under 8 years of age. This appliance can be used by children aged 8 years and over under constant supervision. This appliance can be used by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8. Cleaning and maintenance must not be carried out by children.
- This appliance is not a toy.

### Non-EU Markets:

- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- The appliance is designed for indoor household use only.
- The appliance is intended for home use and similar applications such as:

- In employee kitchens in shops, offices and other commercial areas;
- Farmhouses;
- By guests at hotels, motels and other residential facilities;
- At bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

- Cooking equipment should be placed in a stable position using the handles (if available), so as to avoid spilling the hot liquid.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- The unit base must not be immersed in water for cleaning or in dishwashing machine for cleaning.
- Please prevent the blade easily injure the user during the using and cleaning.

## Before use

Read the instruction manual carefully. The manual contains important information about operating and caring for the appliance, plus safety instructions. Keep the manual in a safe place and pass it on to any subsequent users.

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. Always follow the safety instructions when using the appliance.

### Technical specifications


Mains voltage: 220–240 V~, 50–60 Hz


Power consumption: 915–1090 W

Protection class: I



### Additional safety information

- The appliance should be connected only to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. Keep the power cord and plug dry at all times.
- Place the appliance on a level and firm surface and ensure there is sufficient space all the way around the appliance.
- Attach the power cord so that no one can trip over it and rip it out of the socket. Protect the power cord from damage.
- The power cord must not come into contact with the hot surface of the appliance.
- The deep-fryer must only be put into operation once the oil or fat has been added.
- Caution - the appliance becomes very hot during operation. Never touch the hot deep-fryer or other hot parts of the appliance when it is in operation.
-  **Caution! Risk of burns!** You must not move the deep-fryer if it contains hot oil. Let the appliance cool down before cleaning it or putting it away.
- Observe the **MIN** and **MAX** marks when filling the deep-fryer. If more oil is added than the level of the **MAX** mark, the oil may overflow.

- After each use, turn the appliance off and unplug the power cord before changing accessories or cleaning the appliance.
  - The appliance is used for the preparation of food. The appliance and all accessories should therefore be kept clean at all times.
-  **CAUTION – fire hazard!** You must be extremely cautious when using the appliance with hot oil or other fats. Hot oil and fats are highly flammable, especially after being used a number of times and/or when dirty. Never pour water onto hot or burning oil. If flames appear, close the lid of the deep-fryer if possible in order to extinguish the flames. In the event of overheating, immediately pull out the power cord.
- The manufacturer declines all liability in case of improper use or repair of the appliance. Warranty claims will be deemed invalid in such cases.

### Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance (see chapter "Cleaning and care").

Set up the appliance on a stable and level surface near to a plug socket. Make sure that the appliance is positioned on a horizontal, heat-insulated and grease-resistant surface.

### Note regarding the use of oil and fat

The best frying results are achieved with a high-quality peanut oil.

Do not mix different types of oil.

When using solid fat, this must be cut into small pieces so that the deep-fryer does not heat up empty in the first few minutes. The temperature must be set to 150°C until the fat has completely melted.

Only then can you set the actual required temperature.


## Using the appliance for the first time

- Make sure that the oil pot engages completely and correctly into the housing.
- The deep-fryer must only be put into operation once the oil or fat has been added.
- Add the desired amount of oil or fat to the oil pot. Make sure that the filling quantity is between the minimum marking (**MIN 0.8 l**) and the maximum marking (**MAX 1.0 l**)
- Close the lid to heat the oil more quickly.
- Now insert the power cord into the socket.
- Turn the temperature control knob to the right to reach the desired temperature level or set to 150°C if you are using solid grease. While the appliance is heating the oil, the LED lights up red. As soon as the set temperature level is reached, the LED goes out.
- You can now put the food in the deep-frying basket. Take care not to put too much food in the deep-frying basket. The best frying results are achieved when the food can float in the oil with sufficient space.
- Then close the lid and slowly dip the deep-frying basket into the hot oil by lowering the handle.
- It is normal for condensation water to form on the window and lid during the deep-frying process.
- After the desired cooking time, lift the basket out of the oil by lifting the handle. After a brief draining time, you can now open the lid by pressing the lid opening button and remove the deep-frying basket from the deep-fryer using the handle.



**Caution!** Hot steam may escape during this step.

- Depending on what food is being fried, we recommend placing the food on a piece of kitchen roll to remove excess oil.
- If you want to carry out a second deep-frying, make sure that there are no remains from the first deep-frying floating in the oil. These would burn during a second deep-frying, and can taste unpleasant.

- Make sure that the oil has heated up again and the LED has gone out after each successive deep-frying. The deep-frying oil cools down due to the temperature of the food being fried, so it must first be reheated to the desired temperature in order for the new food to be fried at the same high temperature. If the deep-frying oil is too cold, the food being fried will soak up the oil and taste very greasy.
  - When deep-frying is finished, turn the knob back to the "OFF" position and disconnect the deep-fryer plug.
-  **IMPORTANT!** Leave the deep-fryer in place until the oil has cooled down completely.
- You can use the oil several times for deep-frying. Please make sure to change the oil after deep-frying 5-8 times. This should be done beforehand if unpleasant odours arise, if smoke forms during the deep-frying process or if the oil turns dark.

## Cooking tables

Food	Maximum quantity (g)	Temperature (°C)	Cooking time (min.)
<b>French fries</b>			
Frozen	250g	190°	8–10
Raw potatoes	200g	190°	8–12
<b>Fish</b>			
Fresh	200g	150°	6–8
Frozen	200g	190°	6–8
<b>Meat</b>			
Fresh	200g	170°	8–15
Frozen	200g	190°	8–15
<b>Vegetables</b>			
Courgette	200g	170°	4–6
Aubergine	150g	170°	4–6
Cauliflower	150g	170°	8–9
Mushrooms	150g	150°	6–8

The cooking times and temperatures indicated are approximate values that can be modified according to quantity and personal taste. The filling quantity is also heavily dependent on the food being fried. As a general rule, the deep-frying basket should not be filled more than to the edge, and there should be enough space for the food to float in the oil.

### Important Tips:

According to the latest knowledge of researchers, following max. temperatures should be obeyed and all foods should be fried max to a gold colour:

- 170°C for all potatoes, breaded food and all other starch containing products
- 190°C for meat and poultry with no breading

Exceeding the recommended temperatures can lead to the formation of acrylamide, which is harmful to health. The recommended temperature limits are still observed at the quantity, temperature and time specified in the table in each case - if the parameters change, the cooking process must be terminated in time by monitoring the degree of browning so that no acrylamide is formed.

### **i** Tips for deep-frying fresh food

- Make sure that the food is of an even thickness in order to ensure a uniform cooking time.
- Breaded food:**
  - Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be breaded or rolled in flour before frying. Any excess flour or breadcrumbs should be tapped off thoroughly.
  - Breaded foods may also stick to the deep-frying basket. In this case, it is better to dip the deep-frying basket into the oil first and then slowly and carefully put the breaded food directly into the hot oil.
- Avoid moisture:** For crispy results, dry the food well before deep-frying. This applies in particular to the preparation of French fries.

### Usage of the potato dicer

- Before using the potato dicer for the first time, clean it as described in the "Cleaning and care" section.
- Afterwards, make sure that the blade insert is correctly positioned in the collection container and that the upper part of the dicer is engaged in the guide ring.



#### **Tip: Caution – risk of cutting!**

- You can now put the potatoes on the blade insert, either peeled or unpeeled according to your taste. The fries will be longer if you place the potato with its smallest surface on the blade insert and press down lightly to secure it in place.
- Then put the upper part of the potato dicer over the potato. Make sure that the guide ring of the upper part is placed over the collection container.
- Now press the upper part of the dicer firmly onto the potato so that the potato is pressed through the dicer unit and cut.
- Only cut as many potatoes one after the other as the collection container can hold. The number of potatoes that can fit in the container is heavily dependent on the size of the potatoes.

## Recipe for home-made fries

### Ingredients:

- Potatoes
- Water
- 1 litre of oil

### Method:

**Prepare:** Peel or thoroughly wash potatoes according to taste

**Slice:** Cut the potatoes into sticks of the same size using the potato dicer

**Wash:** Wash the potato sticks in a cold water bath

**Dry:** Dry thoroughly with a kitchen towel

**First deep-fry:** Deep-fry the potato sticks for 3-5 minutes at 170°C

**Cool:** Cool the potato sticks on a piece of kitchen roll

**Second deep-fry:** Fry the pre-fried and cooled French fries for 5-7 minutes at 190°C. (Do not defrost frozen French fries before frying!)

**Drain:** Remove and leave to drain briefly on a wire rack.

Season to taste with salt and other spices and serve with home-made dips. Other delicious vegetable fries such as beetroot, parsnip or courgette taste even better when made from scratch.

- i Tip:** For particularly crispy results, you can also freeze the pre-fried French fries overnight. (Pre-fried French fries can also be kept for up to 2 months in the freezer. So you can always have some handy!)

## Malfunctions

<b>Bad smell</b>	The oil has been used a lot of times or is spoiled.	Replace oil or fat.
	An unsuitable oil has been used.	Use high-quality peanut oil.
	The odour filter is saturated.	Replace the filter.
<b>The frying oil is overflowing</b>	The oil is spoiled and too much foam is being formed.	Replace oil or fat.
	The food being fried was too moist.	Dry the food thoroughly before deep-frying.
	The deep-frying basket was dipped into the oil too quickly.	Dip the deep-frying basket into the oil by slowly lowering the handle.
<b>The frying oil is splashing a lot</b>	The oil quantity exceeds the maximum filling quantity (MAX mark 1 litre oil).	Reduce the amount of oil.
	The food being fried is too moist.	Dry the food thoroughly before deep-frying or bread food if it is very moist.
<b>The frying oil does not get hot</b>	The appliance has not been connected to the power supply.	Check that the power cord has been correctly inserted into the socket and that the temperature control knob has been switched on.
	The LED display does not light up red during the heating phase.	Contact our customer services (contact details can be found on the back of the operating instructions).


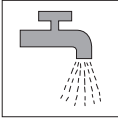

## Cleaning and care

- Disconnect the power cord and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Before changing the oil, please wait until it has cooled down completely. Then remove the oil-pot from the heating base.
- Used oil or fat must be disposed of properly and in an environmentally friendly manner. The best way to do this is to pour the cooled oil into a plastic bottle from one of the four corners of the oil-pot.
- The outside of the oil-pot may become discoloured when cleaned in the dishwasher. This discolouration is not harmful or a sign of poor quality but is merely typical of the material.
- When cleaning the oil-pot, do not use any metallic, abrasive objects or cleaning agents as these could damage the non-stick coating.
- The potato dicer can be disassembled for easier cleaning. The blade insert can be taken out of the collection container.



### Tip: Caution – risk of cutting!


- Remove the odour filter before cleaning the lid in the dishwasher.
- Replace the odour filter after approximately 10 deep-frying processes at the latest.

	 dishwasher-safe	 can be rinsed under running water	 wipe clean with a damp cloth
<b>Deep-fryer</b>			
Oil-pot	✓	✓	✓
Deep-frying basket	—	✓	✓
Lid	✓	✓	✓
Seal (separate from lid)	✓	✓	✓
Odour filter	—	—	—
Filter cover	✓	✓	✓
Heating base	—	—	✓
<b>Potato dicer</b>			
Collection container	✓	✓	✓
Blade insert	✓	✓	✓
Upper part of the dicer	—	✓	✓


## For UK use only


This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.

The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

 **Warning – This appliance must be earthed**  
**Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:**

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:  
 the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,  
 the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,  
 the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

 **If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.**

If in doubt – consult a qualified electrician.  
 Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives.

At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

**Mode d'emploi**  
**Friteuse et cubeuse**

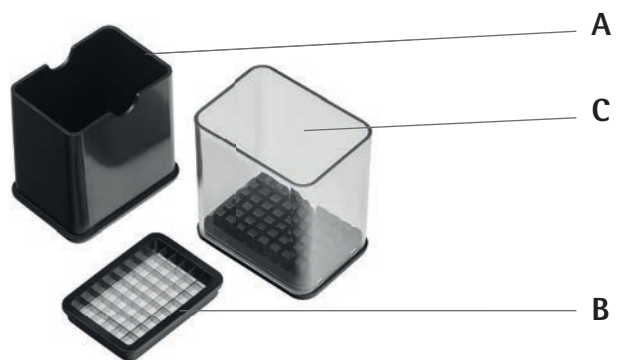


**Ensemble friteuse**

1. Base chauffante
2. Bouton de contrôle
3. Écran LED
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Bac d'huile
6. Panier de friture
7. Anse de panier avec mécanisme d'abaissement
8. Couvercle
9. Joint
10. Filtre anti-odeurs
11. Couvercle du filtre
12. Fenêtre
13. Anses de transport

**Ensemble cubeuse**

- A. Conteneur de collecte
- B. Insert de lame
- C. Partie supérieure de la cubeuse



## Informations importantes sur la sécurité

### Marchés de l'UE :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition d'être constamment sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et manquant d'expérience et/ou de connaissances, dans la mesure où ces personnes sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation correcte de l'appareil en toute sécurité, et si elles ont compris les risques éventuels liés à son utilisation. Maintenez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance ne doivent en aucun cas être effectués par des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet.

### Marchés hors UE :

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de contrôle à distance.
- Enlevez tous les résidus de nourriture et nettoyez toutes les pièces de l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour être utilisé uniquement à l'intérieur.
- L'appareil est destiné à un usage domestique et à des contextes

d'utilisation similaires tels que :

- Dans les cuisines pour le personnel des magasins, les bureaux et autres zones commerciales ;
- les fermes ;
- Par les clients des hôtels, des motels et d'autres établissements résidentiels ;
- Dans les établissements offrant des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas réservé à un usage uniquement commercial.

- L'équipement de cuisine doit être placé dans une position stable au moyen des éventuelles anses afin d'éviter tout déversement de liquide chaud.
- Le connecteur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit être séchée avant que l'appareil puisse être réutilisé.
- La base de l'unité ne doit pas être immergée dans l'eau dans le cadre du nettoyage. Elle ne doit pas non plus être placée dans un lave-vaisselle.
- Veuillez éviter que la lame ne puisse blesser facilement l'utilisateur lors de son utilisation et de son nettoyage.

## Avant utilisation

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des informations importantes sur le fonctionnement et l'entretien de l'appareil, ainsi que les consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr et transmettez-le à tout utilisateur ultérieur de l'appareil.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément aux présentes instructions d'utilisation. Respectez toujours les consignes de sécurité quand vous utilisez l'appareil.

### Spécifications techniques

Tension secteur :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation électrique :	915–1 090 W
Classe de protection :	I



### Information supplémentaire sur la sécurité

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à des prises murales mises à la terre et installées conformément à la réglementation. Le cordon d'alimentation et la prise doivent rester secs à tout moment.
- Placez l'appareil sur une surface plane et solide et veillez à disposer d'un dégagement suffisant tout autour de l'appareil.
- Raccordez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne risque de trébucher dessus et ainsi le débrancher inopinément de la prise. Protégez le cordon d'alimentation contre tout dommage.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude de l'appareil.
- La friteuse ne doit être mise en service qu'une fois que l'huile ou la graisse a été ajoutée.

- Attention : l'appareil devient très chaud en cours de fonctionnement. Ne touchez jamais la friteuse chaude ou d'autres parties chaudes de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- ⚠️ ▪ **Attention ! Risque de brûlures !** Vous ne devez pas déplacer la friteuse si celle-ci contient de l'huile chaude. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Respectez les repères **MIN** et **MAX** lorsque vous remplissez la friteuse. Si l'huile ajoutée dépasse le niveau du repère **MAX**, l'huile risque de déborder.
- Après chaque utilisation, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant de changer d'accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- L'appareil est utilisé pour la préparation de plats. L'appareil et tous les accessoires doivent par conséquent demeurer propres en permanence.
- ⚠️ ▪ **ATTENTION : risque d'incendie !** Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez l'appareil avec de l'huile ou d'autres graisses chaudes. L'huile et les graisses chaudes sont hautement inflammables, surtout après avoir été utilisées plusieurs fois et/ou lorsqu'elles sont sales. Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou en feu. Si des flammes font apparition, fermez le couvercle de la friteuse si possible afin de les éteindre. En cas de surchauffe, déconnectez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation ou de réparation incorrecte de l'appareil. Les droits de garantie sont réputés caducs dans de tels cas.

#### Installation et branchement

- Enlevez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
  - Nettoyage de l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane, située à proximité d'une prise de courant. Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, thermo-isolante et résistante aux graisses.

#### Note relative à l'utilisation d'huile et de graisse

Vous obtiendrez une friture optimale avec une huile d'arachide de haute qualité. Ne mélangez pas différents types d'huile.

Lorsque vous utilisez de la graisse solide, celle-ci doit être coupée en petits morceaux afin que la friteuse ne chauffe pas à vide au cours des premières minutes. La température doit être réglée sur 150 °C jusqu'à ce que la graisse ait complètement fondu. Vous pouvez alors régler la température dont vous avez véritablement besoin.

### Première utilisation de l'appareil

- Veillez à ce que le bac d'huile s'enclenche complètement et correctement dans le logement.
- La friteuse ne doit être mise en service qu'une fois que l'huile ou la graisse a été ajoutée.
- Ajoutez la quantité souhaitée d'huile ou de graisse au bac d'huile. Veillez à ce que la quantité de remplissage soit comprise entre les repères minimal (**MIN 0,8 l**) et maximal (**MAX 1,0 l**)
- Fermez le couvercle pour chauffer l'huile plus rapidement.
- Branchez à présent le cordon d'alimentation dans la prise.
- Faites tourner le bouton de commande de la température vers la droite jusqu'à atteindre la température souhaitée ou réglez l'appareil sur une température de 150 °C si vous utilisez de la graisse solide. Pendant que l'appareil chauffe l'huile, le voyant LED s'allume en rouge. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant LED s'éteint.
- Vous pouvez à présent placer les aliments dans le panier de friture. Veillez à ne pas surcharger le panier de friture. Vous obtiendrez une friture optimale lorsque les aliments disposent de suffisamment d'espace pour flotter dans l'huile.
- Fermez ensuite le couvercle et plongez lentement le panier de friture dans l'huile chaude en abaissant la poignée.

- Il est normal que de l'eau de condensation se forme sur la fenêtre et le couvercle pendant le processus de friture.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, soulevez le panier au moyen de la poignée afin de le sortir de l'huile. Après avoir observé un bref temps d'égouttage, vous pouvez à présent ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle et en retirant le panier de friture par la poignée.
- ⚠️ ▪ **Attention !** De la vapeur chaude est susceptible de s'échapper au cours de cette étape.
- Selon les aliments à frire, nous recommandons de les placer sur de l'essuie-tout pour éliminer l'excédent d'huile.
- Si vous souhaitez réaliser un deuxième bain de friture, veillez à ce qu'il ne reste pas de résidus du premier bain flottant dans l'huile. Ceux-ci brûleraient en effet lors du deuxième bain de friture et présenteraient un goût désagréable.
- Après chaque bain de friture successif, vérifiez que l'huile a réchauffé et que le voyant LED est éteint. L'huile de friture refroidit au contact des aliments à frire. Elle doit par conséquent être d'abord réchauffée à la température souhaitée afin que les nouveaux aliments soient frits à la même température. Si l'huile de friture est trop froide, les aliments à frire se gorgent d'huile et présentent un fort goût de gras.
- Lorsque le bain de friture est terminé, ramenez le bouton en position **OFF** et débranchez la prise de la friteuse.
- ⚠️ ▪ **IMPORTANT !** Ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile n'a pas complètement refroidi.
- Vous pouvez réutiliser plusieurs fois la même huile pour votre bain de friture. Veillez à changer d'huile après 5 à 8 bains de friture. Vous devez procéder à ce changement si des odeurs désagréables apparaissent, si de la fumée se forme pendant la friture ou si l'huile s'assombrit.

### Tableaux de cuisson

Aliment	Quantité maximale (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
<b>Frites</b>			
Produit surgelé	250 g	190°	8–10
Pommes de terre crues	200 g	190°	8–12
<b>Poisson</b>			
Produit frais	200 g	150°	6–8
Produit surgelé	200 g	190°	6–8
<b>Viande</b>			
Produit frais	200 g	170°	8–15
Produit surgelé	200 g	190°	8–15
<b>Légumes</b>			
Courgettes	200 g	170°	4–6
Aubergines	150 g	170°	4–6
Choux-fleurs	150 g	170°	8–9
Champignons	150 g	150°	6–8

Les temps et températures de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui peuvent être modifiées en fonction de la quantité d'aliments et du goût de chacun. La quantité de remplissage dépend aussi fortement du type d'aliment à frire. En règle générale, le panier de friture ne doit pas être rempli au-delà du bord et les aliments doivent disposer de suffisamment d'espace pour flotter dans l'huile.



### Remarque importante

D'après les découvertes les plus récentes de la recherche, il est conseillé de respecter les températures max. suivantes pour faire frire et de faire dorer tout au plus les denrées alimentaires peu importe leur nature.

- 170 °C Pour tous les produits à base de pommes de terre, denrées alimentaires panées et autres féculents
- 190 °C Pour la viande et la volaille sans panure

Si les températures recommandées sont dépassées, il est possible que de l'acrylamide, nocif pour la santé, se forme. Les limites de température recommandées sont encore respectées pour la quantité, la température et la durée indiquées dans le tableau - en cas de modification des paramètres, il convient d'arrêter la cuisson à temps en observant le degré de brunissement afin d'éviter la formation d'acrylamide.

### Conseils concernant la friture de produits frais

- Veillez à ce que les aliments présentent une épaisseur homogène afin de garantir un temps de cuisson uniforme.
- **Aliments panés :**
  - Les aliments à forte teneur en eau (poisson, viande, légumes) doivent être panés ou roulés dans de la farine avant d'être frits. L'excédent de farine ou de panure doit être entièrement éliminé en tapotant les aliments.
  - Les aliments panés sont susceptibles également d'adhérer au panier de friture. Dans ce cas, il est préférable de commencer par plonger le panier de friture dans l'huile, puis d'ajouter lentement et prudemment les aliments panés directement dans l'huile chaude.
- **Éviter l'humidité :** Pour que les aliments soient croustillants, séchez-les bien avant de les frire. Cette consigne doit être respectée en particulier dans la préparation des frites.

### Utilisation de la cubeuse à pommes de terre

- Avant la première utilisation de la cubeuse à pommes de terre, nettoyez-la comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien ».
- Veillez ensuite à ce que l'insert de lame soit positionné correctement dans le conteneur de collecte et à ce que la partie supérieure de la cubeuse soit enclenchée dans l'anneau de guidage.



#### Conseil : Attention : risque de coupure !

- Vous pouvez à présent placer les pommes de terre sur l'insert de lame. À vous de choisir de les éplucher ou non au préalable. Les frites seront plus longues si vous placez la pomme de terre en positionnant sa surface de plus petite taille sur l'insert de lame et que vous appuyez légèrement pour qu'elle reste bien en place.
- Placez ensuite la partie supérieure de la cubeuse au-dessus de la pomme de terre. Veillez à ce que l'anneau de guidage de la partie supérieure soit placé au-dessus du conteneur de collecte.
- Appuyez à présent fermement la partie supérieure de la cubeuse sur la pomme de terre de manière à ce que cette dernière passe à travers la cubeuse et soit découpée.
- Coupez une à une autant de pommes de terre que peut en contenir le conteneur de collecte. Le conteneur pourra en accueillir plus ou moins selon la taille des pommes de terre.

## Recette de frites faites maison

### Ingrédients :

- Pommes de terre
- Eau
- 1 litre d'huile

### Méthode :

- Préparer :** Selon vos préférences, épluchez les pommes de terre ou lavez-les soigneusement
- Découper :** Coupez les pommes de terre en bâtonnets de la même taille au moyen de la cubeuse à pommes de terre
- Laver :** Lavez les bâtonnets de pommes de terre dans un bain d'eau froide
- Sécher :** Séchez-les complètement au moyen d'un torchon de cuisine
- Premier bain de friture :** Laissez les bâtonnets de pommes de terre frire pendant 3 à 5 minutes à 170 °C
- Refroidir :** Laissez les bâtonnets de pommes de terre refroidir sur un essuie-tout
- Deuxième bain de friture :** Faites frire les frites qui ont été précuites et ont refroidi pendant 5 à 7 minutes à 190 °C. (Ne décongelez pas les frites surgelées avant de les faire frire !)
- Égoutter :** Retirez et laissez égoutter brièvement sur une grille.

Assaisonnez à votre goût avec du sel et d'autres épices et servez avec des sauces faites maison. Les frites réalisées avec d'autres légumes, comme la betterave, le panais ou la courgette, sont encore plus délicieuses lorsqu'elles sont faites maison.

- Conseil :** Pour que vos frites soient particulièrement croustillantes, vous pouvez également placer les frites précuites une nuit au congélateur. (Les frites précuites peuvent également être conservées au congélateur jusqu'à 2 mois. Ainsi, vous en aurez toujours à disposition !)

## Dysfonctionnements

<b>Odeur désagréable</b>	L'huile a été réutilisée de nombreuses fois ou s'est détériorée.  Une huile inadaptée a été utilisée.  Le filtre anti-odeurs est saturé.	Remplacez l'huile ou la graisse.  Utilisez de l'huile d'arachide de haute qualité.  Remplacez le filtre.
<b>L'huile de friture déborde</b>	L'huile s'est détériorée et une quantité de mousse importante est en train de se former.  Les aliments en cours de friture étaient trop humides.  Le panier de friture a été plongé dans l'huile trop rapidement.  La quantité d'huile dépasse la quantité de remplissage maximale (repère MAX correspondant à 1 litre d'huile).	Remplacez l'huile ou la graisse.  Séchez complètement les aliments avant de les frire.  Plongez le panier de friture dans l'huile en abaissant lentement la poignée.  Réduisez la quantité d'huile.

<b>L'huile de friture écla- bousse énormément</b>	Les aliments en cours de friture sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire ou panez-les s'ils sont très humides.
<b>L'huile de friture ne chauffe pas</b>	L'appareil n'a pas été branché sur l'alimentation électrique.  Le voyant LED ne s'allume pas en rouge pendant la phase de chauffe.	Vérifiez que le cordon d'alimentation a été inséré correctement dans la prise et que le bouton de commande de la température a été activé.  Contactez notre service client (vous trouverez ses coordonnées au dos du mode d'emploi).

## Nettoyage et entretien

- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Avant de changer l'huile, veuillez attendre qu'elle ait entièrement refroidi. Retirez ensuite le bac d'huile de la base chauffante.
- L'huile ou la graisse usagée doit être éliminée de manière conforme et dans le respect de l'environnement. La meilleure manière de procéder consiste à incliner le bac d'huile sur l'un de ces angles et de verser l'huile refroidie dans une bouteille en plastique.
- L'extérieur du bac d'huile est susceptible de se décolorer lorsqu'il est nettoyé au lave-vaisselle. Cette décoloration n'est ni nocive, ni un signe de qualité médiocre. Il s'agit simplement d'une caractéristique du matériau.
- Pour nettoyer le bac d'huile, n'utilisez pas d'objets métalliques ou d'agents de nettoyage abrasifs car ils risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.
- La cubeuse à pommes de terre peut être désassemblée afin de faciliter son nettoyage. L'insert de lame peut être extrait du conteneur de collecte.



### Conseil : Attention : risque de coupure !

- Retirez le filtre anti-odeurs avant de nettoyer le couvercle au lave-vaisselle.
- Remplacez le filtre anti-odeurs après max. 10 bains de friture environ.

	Résiste au lave-vaisselle	Se rince à l'eau courante	S'essuie avec un chiffon humide
<b>Friteuse</b>			
Bac d'huile	✓	✓	✓
Panier de friture	—	✓	✓

	Résiste au lave-vaisselle	Se rince à l'eau courante	S'essuie avec un chiffon humide
Couvercle	✓	✓	✓
Joint (indépendant du couvercle)	✓	✓	✓
Filtre anti-odeurs	—	—	—
Couvercle du filtre	✓	✓	✓
Base chauffante	—	—	✓
<b>Cubeuse à pommes de terre</b>			
Conteneur de collecte	✓	✓	✓
Insert de lame	✓	✓	✓
Partie supérieure de la cubeuse	—	✓	✓



Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Lorsqu'il est arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires : vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les différents matériaux sont recyclables conformément aux mentions inscrites sur leurs étiquettes. La réutilisation et le recyclage des vieux appareils électroménagers contribuent à la protection de l'environnement. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les différents points de collecte des déchets. Les utilisateurs finaux sont personnellement responsables de la suppression des éventuelles données personnelles stockées dans les appareils dont ils se séparent.

Susceptible de modifications.

Manual de instrucciones  
Freidora y cortadora



**Montaje de la freidora**

1. Base de calentamiento
2. Botón de control
3. Indicador LED
4. Botón para abrir la tapa
5. Recipiente del aceite
6. Cesta para freír
7. Mango de la cesta con mecanismo de bajada
8. Tapa
9. Junta
10. Filtro de olores
11. Cubierta del filtro
12. Ventana
13. Asas para transporte

**Montaje de la cortadora**

- A. Recipiente recolector
- B. Pieza de inserción con cuchilla
- C. Parte superior de la cortadora



## ⚠ Información de seguridad importante

### Mercados de la UE:

- Este aparato no debe ser usado por niños de menos de 8 años de edad. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad o más solo bajo una supervisión constante. Este aparato puede ser usado por personas con una capacidad física, sensorial o mental limitada y por personas sin experiencia en su uso y/o sin los conocimientos necesarios para usarlo, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de manera segura y hayan comprendido los riesgos resultantes. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños.
- Este aparato no es un juguete.

### Mercados fuera de la UE:

- El aparato no está previsto para ser usado por personas (incluyendo niños) con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan experiencia o conocimientos para su uso, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de una persona que sea responsable de su seguridad.
- Los niños debe ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa del mismo o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo o un mando a distancia.
- Limpie todas las piezas y retire todos los restos de alimentos inmediatamente después del uso. Siga las instrucciones del apartado de "Limpieza y cuidados".
- El aparato solo está diseñado para uso en interior.
- El aparato está pensado para ser usado en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales;
- granjas;
- por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- pensiones.

El aparato no está previsto para un uso exclusivamente comercial.

- Los equipos para cocinar deben colocarse en una posición estable mediante las asas (si están disponibles) para evitar que se derramen líquidos calientes.
- El conector debe desenchufarse antes de limpiar el aparato y la entrada de conexión del aparato debe secarse antes de volver a usarlo.
- La unidad base no debe sumergirse en agua para la limpieza ni limpiarse en el lavavajillas.
- Tenga en cuenta que la cuchilla podría lesionar al usuario durante el uso y la limpieza.

## Antes del uso

Lea el manual de instrucciones detenidamente. El manual contiene información importante sobre el uso y el mantenimiento del aparato, así como instrucciones de seguridad. Conserve el manual en un lugar seguro y entréguelo a cualquier usuario posterior.

El aparato solo debe usarse según lo previsto y de conformidad con este manual de instrucciones. Siga siempre las instrucciones de seguridad al usar el aparato.

### Especificaciones técnicas

Tensión de la red: 220–240 V~, 50–60 Hz



Consumo eléctrico: 915–1090 W

Clase de protección: I



### Información adicional de seguridad

- El aparato solo debe conectarse a tomas de pared con puesta a tierra que se hayan instalado de conformidad con las normas vigentes. Mantenga el cable de alimentación y el enchufe secos en todo momento.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme y asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato.
- Conecte el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar con él y desenchufarlo de la toma de corriente. Proteja el cable de alimentación contra daños.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes del aparato.
- La freidora solo debe ponerse en funcionamiento después de añadir aceite o grasa.
- Cuidado: el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Nunca toque la freidora caliente u otras partes calientes del aparato mientras esté funcionando.

-  **¡Cuidado! ¡Riesgo de quemaduras!** No mueva la freidora si contiene aceite caliente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocarlo en otro lugar.
- Observe las marcas **MIN** y **MAX** al llenar la freidora. Si se añade aceite por encima de la marca **MAX**, el aceite podría derramarse.
- Después de cada uso, apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de cambiar los accesorios o limpiar el aparato.
- El aparato se usa para preparar alimentos. Por lo tanto, el aparato y los accesorios deben mantenerse limpios en todo momento.
-  **¡CUIDADO: peligro de incendio!** Debe tener mucho cuidado al usar el aparato con aceite u otras grasas calientes. El aceite y las grasas calientes son sumamente inflamables, sobre todo después de usarse varias veces y/o si están sucios. Nunca vierta agua sobre el aceite caliente o ardiendo. Si se producen llamas, cierre la tapa de la freidora si todavía es posible para extinguir así las llamas. En caso de sobrecalentamiento, desenchufe de inmediato el cable de alimentación.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad en caso de un uso o una reparación indebidos del aparato. En esos casos las reclamaciones de garantía se considerarán no válidas.

#### Preparación y conexión

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (consulte el apartado de "Limpieza y cuidados").

Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana cercana a una toma de corriente. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, aislada contra el calor y resistente a la grasa.

#### Nota sobre el uso de aceite y grasa




Obtendrá los mejores resultados al freír con aceite de cacahuete de alta calidad.

No mezcle diferentes tipos de aceite.

Si usa grasa sólida, esta debe cortarse en trozos pequeños para que la freidora no se caliente vacía durante los primeros minutos. La temperatura debe fijarse en 150 °C hasta que la grasa se haya derretido por completo. Solo entonces debe fijar la temperatura requerida realmente.

## Uso del aparato por primera vez

- Asegúrese de que el recipiente del aceite encaje por completo y correctamente en la carcasa.
- La freidora solo debe ponerse en funcionamiento después de añadir aceite o grasa.
- Añada la cantidad de aceite o grasa que desee al recipiente del aceite. Asegúrese de que la cantidad de llenado se encuentre entre la marca de la cantidad mínima (**MIN 0.8 l**) y la de la cantidad máxima (**MAX 1.0 l**)
- Cierre la tapa para que el aceite se caliente más rápidamente.
- Después enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Gire el botón de control de la temperatura a la derecha hasta alcanzar el nivel de temperatura que desee, o fíjelo en 150 °C si está usando grasa sólida. Mientras el aparato calienta el aceite, el LED se ilumina en rojo. Una vez que se alcanza la temperatura fijada, el LED se apaga.
- En ese momento puede colocar los alimentos en la cesta de la freidora. Asegúrese de no colocar demasiados alimentos en la cesta. Los mejores resultados al freír se obtienen cuando los alimentos pueden flotar en el aceite con suficiente espacio.
- A continuación cierre la tapa y baje lentamente la cesta para freír y sumérgala en el aceite caliente bajando para ello el mango.
- Es normal que se forme agua de condensación en la ventana y la tapa mientras se fríen los alimentos.
- Después del tiempo de cocción deseado, levante la cesta y sáquela del aceite levantando para ello el mango. Después de dejar que el aceite escurra un poco, puede abrir la tapa presionando el botón

-  para abrir la tapa y sacar la cesta para freír de la freidora mediante el mango.
-  **¡Cuidado!** Puede escapar vapor caliente durante este paso.
- Dependiendo de los alimentos que se fríen, recomendamos colocarlos sobre papel de cocina para retirar el exceso de aceite.
- Si desea volver a freír alimentos, asegúrese de que no queden restos de los primeros flotando en el aceite. Estos se quemarían si fríe una segunda vez y pueden tener un mal sabor.
- Asegúrese de que el aceite se haya vuelto a calentarse y que el LED se haya apagado cada vez que desee volver a freír. El aceite de la freidora se enfría debido a la temperatura de los alimentos que se fríen, de manera que debe volver a calentarse a la temperatura deseada para que los siguientes alimentos se fríen también a la misma alta temperatura. Si el aceite de la freidora está demasiado frío, los alimentos que se fríen absorben el aceite y tienen un sabor muy grasoso.
- Cuando haya terminado de freír, gire el botón de nuevo a la posición de "**OFF**" y desconecte el enchufe de la freidora.
-  **¡IMPORTANTE!** No mueva la freidora hasta que el aceite se haya enfriado por completo.
- Puede usar el aceite varias veces para freír. Asegúrese de cambiar el aceite después de usarlo para freír entre 5 y 8 veces. Debe cambiarlo antes si se producen olores desagradables, si se forma humo mientras fríe o si el aceite se oscurece.

## Tablas para cocinar

Alimentos	Cantidad máxima (g)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)
<b>Patatas fritas</b>			
Congeladas	250g	190°	8–10
Patatas crudas	200g	190°	8–12
<b>Pescado</b>			
Fresco	200g	150°	6–8
Congelado	200g	190°	6–8
<b>Carne</b>			
Fresca	200g	170°	8–15
Congelada	200g	190°	8–15
<b>Verduras</b>			
Calabacín	200g	170°	4–6
Berenjenas	150g	170°	4–6
Coliflor	150g	170°	8–9
Champiñones	150g	150°	6–8

Los tiempos y las temperaturas de cocción indicados son valores aproximados y se pueden modificar según la cantidad de alimentos y el gusto personal. La cantidad de llenado depende también en gran medida de los alimentos que se fríen. Por regla general, la cesta para freír no debe llenarse por encima del borde y debe haber suficiente espacio para que los alimentos floten en el aceite.

#### Aviso importante:

Según los últimos descubrimientos de la investigación y la industria alimentaria, deben respetarse las siguientes temperaturas máximas de fritura y todos los alimentos deben freírse hasta alcanzar un "amarillo dorado" máximo:

- 170°C para todos los productos de patata, alimentos empanados y otros productos con almidón.
- 190°C para los productos cárnicos y de aves de corral sin empanar.

Superar las temperaturas recomendadas puede provocar la formación de acrilamida, perjudicial para la salud. Con la cantidad, la temperatura y el tiempo indicados en la tabla, se siguen respetando los límites de temperatura recomendados; si los parámetros cambian, el proceso de cocción debe detenerse a tiempo observando el grado de dorado para que no se forme acrilamida.

### **i** Consejos para freír alimentos frescos

- Asegúrese de que los alimentos tengan el mismo grosor para garantizar un tiempo de cocción igual.
- **Alimentos empanados:**
  - Los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) deben empanarse o rebozarse con harina antes de freirse. La harina excesiva y las migas de pan deben eliminarse minuciosamente golpeando un poco los alimentos.
  - Los alimentos empanados pueden pegarse a la cesta para freír. En este caso, es mejor sumergir primero la cesta en el aceite y después colocar lenta y cuidadosamente los alimentos empanados directamente en el aceite caliente.
- **Evite la humedad:** Para resultados crujientes seque bien los alimentos antes de freírlos. Esto se aplica, sobre todo, a las patatas fritas.

### Uso de la cortadora de patatas

- Antes de usar la cortadora de patatas por primera vez, límpiela como se describe en la sección de "Limpieza y cuidados".
- A continuación, asegúrese de que la pieza de inserción con cuchilla esté colocada correctamente en el recipiente recolector y de que la parte superior de la cortadora haya encajado en el anillo guía. **Consejo: ¡Cuidado: riesgo de corte!**
- Ahora puede colocar las patatas sobre la pieza de inserción con cuchilla, ya sea peladas o sin pelar, como prefiera. Las patatas fritas serán más largas si coloca la superficie más pequeña de la patata sobre la pieza de inserción con cuchilla y la presiona ligeramente para que no se mueva.
- Después coloque la parte superior de la cortadora de patatas sobre la patata. Asegúrese de que el anillo guía de la parte superior esté colocado encima del recipiente recolector.
- Ahora presione firmemente la parte superior de la cortadora sobre la patata, de manera que la patata sea presionada a través de la cortadora y cortada.
- Corte solo tantas patatas, una tras otra, como quepan en el recipiente recolector. El número de patatas que caben en el recipiente depende en gran medida del tamaño de las mismas.



## Receta para patatas fritas caseras

### Ingredientes:

- Patatas
- Agua
- 1 litro de aceite

### Método:

- Preparación:** Pele o lave bien las patatas, según prefiera
- Cortar:** Corte las patatas en tiras del mismo tamaño mediante la cortadora de patatas
- Lavar:** Lave las patatas en tiras en un baño de agua fría
- Secar:** Séquelas bien con papel de cocina
- Freír por primera vez:** Fría las patatas en tiras durante 3 a 5 minutos a 170 °C

- Enfriar:** Deje enfriar las patatas en tiras sobre papel de cocina
- Freír por segunda vez:** Fría las patatas previamente fritas y frías durante 5 a 7 minutos a 190 °C. (¡No descongele las patatas fritas congeladas antes de freírlas!)
- Ecurrir:** Sáquelas y déjelas escurrir brevemente en una rejilla de alambre.

Condimentelas con sal y otras especias y sírvalas con salsas caseras. Otras deliciosas frituras de verduras, tales como remolacha, chirivía o calabacín saben aún mejor cuando las prepara uno/a mismo/a.

- i** **Consejo:** Para resultados especialmente crujientes puede congelar las patatas previamente fritas durante la noche. (Las patatas previamente fritas pueden conservarse en el congelador hasta 2 meses. Así siempre tendrá algunas a mano.)

## Funcionamiento incorrecto

<b>Malos olores</b>	El aceite se ha usado muchas veces o se ha echado a perder.	Sustituya el aceite o la grasa.
	Se ha usado un aceite inadecuado.	Use aceite de cacahuete de alta calidad.
	El filtro de olores está saturado.	Sustituya el filtro.
<b>El aceite para freír se derrama</b>	El aceite se ha echado a perder y forma demasiada espuma.	Sustituya el aceite o la grasa.
	Los alimentos que se fríen estaban demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	La cesta para freír se sumergió en el aceite demasiado rápidamente.	Sumerja la cesta para freír en el aceite bajando lentamente el mango.
<b>El aceite para freír salpica mucho</b>	La cantidad de aceite supera la cantidad de llenado máxima (marca MAX, 1 litro de aceite).	Reduzca la cantidad de aceite.
	Los alimentos que se fríen están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos o empánelos si están muy húmedos.
<b>El aceite para freír no se calienta</b>	El aparato no se ha conectado a la red eléctrica.	Compruebe que el cable de alimentación se haya enchufado correctamente a la toma de corriente y que el botón de control de la temperatura se ha encendido.
	El LED no se ilumina en rojo durante la fase de calentamiento.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (encontrará los datos de contacto en el reverso de las instrucciones de manejo).




## Limpeza y cuidados

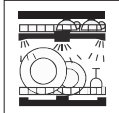


- Desconecte el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Antes de cambiar el aceite, espere hasta que se haya enfriado por completo. Después retire el recipiente del aceite de la base de calentamiento.
- El aceite o la grasa usados se deben eliminar adecuadamente de una manera respetuosa con el medio ambiente. La mejor manera de hacerlo es verter el aceite enfriado en una botella de plástico por una de las cuatro esquinas del recipiente del aceite.
- La parte exterior del recipiente del aceite se puede decolorar si se limpia en el lavavajillas. Esa decoloración no es dañina ni un indicio de una mala calidad, sino solamente una característica típica del material.
- Cuando limpie el recipiente del aceite, no use objetos metálicos ni agentes u objetos abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- El cortador de patatas se puede desmontar para facilitar la limpieza. La pieza de inserción con cuchilla se puede sacar del recipiente recolector.



### Consejo: ¡Cuidado: riesgo de corte!

- Retire el filtro de olores antes de limpiar la tapa en el lavavajillas.
- Sustituya el filtro de olores, a más tardar, después de freír aproximadamente 10 veces.

	 Apto para lavavajillas	 Se puede enjuagar bajo agua corriente del grifo	 Frotar con un paño húmedo
<b>Freidora</b>			
Recipiente del aceite	✓	✓	✓
Cesta para freír	—	✓	✓
Tapa	✓	✓	✓
Junta (separada de la tapa)	✓	✓	✓
Filtro de olores	—	—	—
Cubierta del filtro	✓	✓	✓
Base de calentamiento	—	—	✓

	 Apto para lavavajillas	 Se puede enjuagar bajo agua corriente del grifo	 Frotar con un paño húmedo
<b>Cortadora de patatas</b>			
Recipiente recolector	✓	✓	✓
Pieza de inserción con cuchilla	✓	✓	✓
Parte superior de la cortadora	—	✓	✓



El aparato cumple las directivas europeas.

Al final de su vida útil, este producto no debe eliminarse en la basura doméstica normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales son reciclables según se indica en su etiqueta. La reutilización, el reciclaje y otras formas de volver a utilizar los aparatos usados contribuyen notablemente a proteger el medio ambiente.

Solicite a sus autoridades locales información acerca del punto de recogida adecuado.

Los usuarios finales son responsables de borrar todos los datos personales que puedan estar almacenados en los aparatos que eliminan.

Información sujeta a cambios.

Manuale di istruzioni  
Friggitrice e cubettatrice

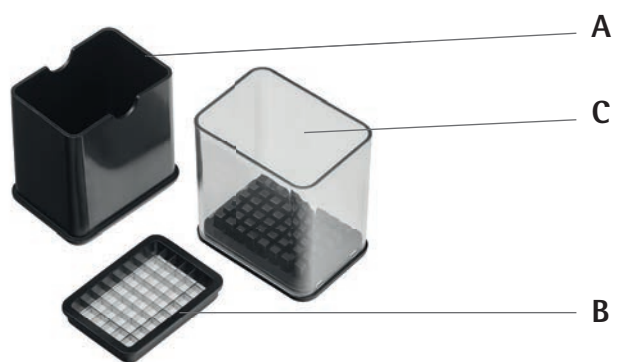


**Friggitrice**

1. Base riscaldante
2. Manopola di regolazione
3. Display LED
4. Pulsante di apertura del coperchio
5. Vaschetta dell'olio
6. Cestello
7. Impugnatura del cestello con meccanismo di abbassamento
8. Coperchio
9. Guarnizione
10. Filtro antiodore
11. Coperchio del filtro
12. Finestra
13. Manici per il trasporto

**Cubettatrice**

- A. Contenitore di raccolta
- B. Inserto lame
- C. Parte superiore della cubettatrice





## **Importanti informazioni per la sicurezza**

### **Mercati UE**

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sulle modalità d'uso in sicurezza dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.

### **Mercati non UE**

- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, salvo sotto la supervisione o previa istruzione sulle modalità d'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale parimenti qualificato, al fine di evitare rischi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un temporizzatore esterno o un telecomando.
- Pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso e rimuovere subito qualsiasi residuo di cibo. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- L'apparecchio è progettato per essere utilizzato esclusivamente all'interno di ambienti domestici.
- L'apparecchio è destinato a un uso domestico o analogo, ad esempio:

- cucinini aziendali in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- agriturismi;
- da ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- presso strutture ricettive come ad esempio bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato a un uso esclusivamente commerciale.

- Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in posizione stabile utilizzando i manici (se presenti), in modo da evitare la fuoriuscita del liquido bollente.
- Prima di pulire l'apparecchio, occorre staccare la spina; prima di un nuovo utilizzo, occorre asciugare la vaschetta dell'apparecchio.
- Per pulire la base, non immergerla in acqua né collocarla nella lavastoviglie.
- Prestare attenzione durante l'uso e la pulizia delle lame, per evitare lesioni.

### **Prima dell'uso**

Leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il manuale contiene importanti informazioni relative al funzionamento e alla manutenzione del dispositivo, oltre a istruzioni di sicurezza. Riporre il manuale in un luogo sicuro e passarlo a qualsiasi eventuale utilizzatore successivo.

L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità al presente manuale di istruzioni. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

#### **Specifiche tecniche**

Tensione di alimentazione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo di energia:	915-1090 W
Grado di protezione:	I



#### **Informazioni di sicurezza aggiuntive**

- L'apparecchio deve essere collegato unicamente a prese a parete messe a terra e installate in conformità alle normative. Tenere sempre asciutto il cavo di alimentazione e la spina.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e assicurarsi che vi sia spazio sufficiente lungo l'intero perimetro dell'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi e strapparli dalla presa. Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- Impedire al cavo di alimentazione di entrare in contatto con la superficie rovente dell'apparecchio.
- La friggitrice deve essere accesa solo dopo l'aggiunta dell'olio o del grasso.
- Attenzione: l'apparecchio diventa rovente durante il funzionamento. Non toccare mai la friggitrice o altre parti roventi dell'apparecchio quando è in funzione.
- **Attenzione! Rischio di ustioni!** La friggitrice non deve essere spostata se contiene olio bollente. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di riporlo.
- Nel riempire la friggitrice, rispettare i segni di livello **MIN** e **MAX**. Se l'olio supera il livello **MAX** potrebbe traboccare.

- Dopo ogni utilizzo e prima di sostituire gli accessori o pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio viene utilizzato per la preparazione di alimenti. Pertanto, l'apparecchio e tutti gli accessori devono essere tenuti sempre puliti.
- ⚠ **ATTENZIONE – Pericolo d'incendio!** Nell'utilizzare l'apparecchio con olio bollente o altri grassi, prestare la massima attenzione. L'olio e i grassi bollenti sono estremamente infiammabili, soprattutto se sono stati usati più volte e/o sono sporchi. Non versare mai acqua sull'olio bollente o in fiamme. Se dovessero formarsi delle fiamme, chiudere il coperchio della friggitrice, se possibile, per spegnerle. In caso di surriscaldamento, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione.
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso o riparazione impropri dell'apparecchio. Tali casi annullano inoltre la garanzia sull'apparecchio.

### Preparazione e collegamento

- Rimuovere dall'apparecchio tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio (cfr. sezione "Pulizia e manutenzione").

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e orizzontale vicino a una presa di corrente. Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale termicamente isolata e resistente ai grassi.

### Nota sull'uso di oli e grassi

Le migliori frittiture si ottengono con olio di arachidi di alta qualità. Oli di tipo diverso non vanno mescolati.

Se si utilizza grasso solido, è necessario tagliarlo in pezzettini, onde evitare che nei primi minuti la friggitrice si riscaldi a vuoto. La temperatura deve essere impostata a 150 °C fino a quando il grasso non si è completamente sciolto. Solo a quel punto è possibile impostare la temperatura effettiva richiesta.

## Primo utilizzo dell'apparecchio

- Assicurarsi che la vaschetta dell'olio sia completamente e correttamente inserita nell'alloggiamento.
- La friggitrice deve essere accesa solo dopo l'aggiunta dell'olio o del grasso.
- Versare nella vasca dell'olio la quantità di olio o di grasso desiderata. Controllare che la quantità versata sia compresa tra il segno di livello minimo (**MIN 0.8 l**) e massimo (**MAX 1.0 l**)
- Chiudere il coperchio per riscaldare l'olio più rapidamente.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura verso destra fino al livello di temperatura desiderato o impostarla a 150 °C se si utilizza grasso solido. Mentre l'apparecchio riscalda l'olio, il LED rosso si accende. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il LED si spegne.
- A questo punto è possibile collocare nel cestello il cibo da friggere. Evitare di riempire eccessivamente il cestello. La frittura migliore si ottiene quando il cibo dispone di spazio sufficiente per galleggiare nell'olio.
- Chiudere il coperchio e immergere lentamente il cestello nell'olio bollente abbassando il manico.
- È normale che durante il processo di frittura si formi acqua di condensa sulla finestra e sul coperchio.
- Trascorso il tempo di cottura desiderato, estrarre il cestello dall'olio sollevando l'impugnatura. Dopo un breve sgocciolamento, è possibile aprire la friggitrice premendo il pulsante di apertura del coperchio e togliere il cestello prendendolo per il manico.

- ⚠ **Attenzione!** Durante questa fase può verificarsi la fuoriuscita di vapore bollente.
- Se il tipo di frittura lo consente, si consiglia di depositare il cibo su un foglio di carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

- Se si desidera effettuare una seconda frittura, assicurarsi che nell'olio non vi siano resti della prima frittura, poiché brucerebbero, compromettendo il sapore.
- Per ogni frittura successiva, assicurarsi che l'olio abbia raggiunto la temperatura desiderata e che il LED si sia spento. Durante la frittura, il cibo causa un raffreddamento dell'olio; per procedere a una seconda frittura alla stessa temperatura desiderata, occorre dapprima riscaldare l'olio. Se l'olio di frittura è troppo freddo, il cibo assorbe l'olio e si carica di unto.
- Al termine della frittura, ruotare la manopola nella posizione "OFF" e staccare la spina della friggitrice.
- ⚠ **IMPORTANTE!** Non spostare la friggitrice fino a quando l'olio non si è completamente raffreddato.
- È possibile utilizzare più volte lo stesso olio per friggere, ma dopo 5-8 frittiture è necessario sostituirlo. Si consiglia una sostituzione anticipata se si manifestano odori sgradevoli, se si sviluppa del fumo durante la frittura o se l'olio diventa scuro.

## Tabelle di cottura

Cibo	Quantità massima (g)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
<b>Patatine fritte</b>			
Prodotto surgelato	250g	190°	8-10
Patate crude	200g	190°	8-12
<b>Pesce</b>			
Prodotto fresco	200g	150°	6-8
Prodotto surgelato	200g	190°	6-8
<b>Carne</b>			
Prodotto fresco	200g	170°	8-15
Prodotto surgelato	200g	190°	8-15
<b>Verdure</b>			
Zucchine	200g	170°	4-6
Melanzane	150g	170°	4-6
Cavolfiori	150g	170°	8-9
Funghi	150g	150°	6-8

I tempi e le temperature di cottura indicati sono approssimativi e possono essere modificati in base alle quantità di cibo e al gusto personale. Anche il riempimento dipende in ampia misura dal tipo di frittura. Come regola generale, il cibo nel cestello non deve superare l'altezza del bordo e deve disporre di spazio sufficiente per galleggiare nell'olio.

### Avviso importante:

Secondo le ultime scoperte della ricerca e dell'industria alimentare, è necessario rispettare le seguenti temperature massime di frittura e ogni alimento deve essere fritto al massimo fino a raggiungere il colore "giallo oro":

- 170°C per tutti i prodotti a base di patate, cibi impanati e altri prodotti amidacei.
- 190°C per i prodotti a base di carne e pollame senza impanatura.

Il superamento delle temperature consigliate può portare alla formazione di acrilamide, dannosa per la salute. Alla quantità, alla temperatura e al tempo indicati nella tabella, vengono comunque rispettati i limiti di temperatura raccomandati - se i parametri cambiano, il processo di cottura deve essere interrotto in tempo utile osservando il grado di imbrunimento per evitare la formazione di acrilammide.

**i Consigli per la frittura di cibi freschi**

- Verificate che lo spessore del cibo sia simile, per assicurare un tempo di cottura uniforme.
- **Panatura**
  - Gli alimenti ad alto contenuto d'acqua (pesce, carne, verdure) devono essere impanati o infarinati prima di essere fritti. L'eccesso di farina o di pangrattato deve essere eliminato accuratamente.
  - Gli alimenti impanati, inoltre, possono attaccarsi al cestello. In questo caso, quindi, è meglio immergere prima il cestello nell'olio e poi, lentamente e facendo attenzione, immergere il cibo impanato direttamente nell'olio bollente.
- **Evitare l'umidità** Per una frittura croccante, asciugare bene il cibo prima di cuocerlo. Questo consiglio vale in particolare per la preparazione delle patatine fritte.

**Utilizzo della cubettatrice per patate**

- Prima di utilizzare la cubettatrice per patate per la prima volta, pulirla come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
  - Quindi, verificare il corretto posizionamento dell'inserito lame nel contenitore di raccolta e l'inserimento della parte superiore della cubettatrice nell'anello di guida.
- Suggerimento: attenzione - rischio di fermento!**
- A quel punto è possibile posizionare le patate sull'inserito lame, sbucciate o meno, secondo i propri gusti. Le patatine saranno più lunghe se si posiziona la patata con la punta sull'inserito lame, premendo leggermente per fissarla in posizione.
  - Collocare la parte superiore della cubettatrice sopra la patata. Assicurarsi che l'anello guida della parte superiore sia posizionato sopra il contenitore di raccolta.
  - Premere la parte superiore della cubettatrice sulla patata in modo che questa venga spinta attraverso lo strumento e tagliata.
  - Tagliare solo le patate necessarie a riempire il contenitore di raccolta. Il numero di patate necessario per riempire il contenitore dipende dalle loro dimensioni.



## Ricetta per patatine fritte fatte in casa

**Ingredienti:**

- Patate
- Acqua
- 1 litro d'olio

**Procedura:**

- Preparazione:** A seconda dei gusti, sbucciare o lavare accuratamente le patate
- Taglio:** Tagliare le patate a fiammifero, in dimensioni uguali, utilizzando la cubettatrice
- Lavaggio:** Lavare le patate a fiammifero in un bagno di acqua fredda
- Asciugatura:** Asciugarle bene con un panno da cucina
- Prima frittura:** Friggere le patate a fiammifero per 3-5 minuti a 170 °C
- Raffreddamento:** Lasciare raffreddare le patate a fiammifero su un foglio di carta assorbente da cucina
- Seconda frittura:** Friggere le patatine prefritte e congelate per 5-7 minuti a 190 °C (non scongelare le patatine prima di friggerle!)
- Sgocciolamento:** Rimuovere le patatine e lasciarle sgocciolare brevemente su una griglia.

Condire con sale e altri sapori e servire con salse fatte in casa. Altre verdure, come la barbabietola, la pastinaca o la zuccina, sono ancora più gustose se preparate sul momento per una squisita frittura.

- i Consiglio:** per un risultato particolarmente croccante, è inoltre possibile congelare le patatine prefritte durante la notte (le patatine prefritte possono essere conservate nel congelatore fino a 2 mesi; in questo modo sono sempre disponibili!)

## Funzionamento difettoso

<b>Cattivi odori</b>	L'olio è stato usato molte volte o è deteriorato.  L'olio utilizzato non è di tipo adatto.  Il filtro antiodore è saturo.	Sostituire l'olio o il grasso.  Utilizzare olio di arachidi di alta qualità.  Sostituire il filtro.
<b>L'olio di frittura trabocca</b>	L'olio è deteriorato e forma una schiuma eccessiva.  L'umidità del cibo usato per la frittura è eccessiva.  Il cestello è stato immerso nell'olio troppo rapidamente.  La quantità di olio supera il livello massimo di riempimento (segno MAX per 1 litro di olio).	Sostituire l'olio o il grasso.  Asciugare bene il cibo prima di friggerlo.  Immergere il cestello nell'olio abbassando lentamente il manico.  Ridurre la quantità di olio.
<b>L'olio di frittura produce molti schizzi</b>	L'umidità del cibo usato per la frittura è eccessiva.	Asciugare bene il cibo prima di friggerlo o impanarlo, se è molto umido.
<b>L'olio di frittura non si scalda</b>	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica.    Il LED rosso non si accende durante la fase di riscaldamento.	Controllare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa e che la manopola di regolazione della temperatura sia accesa.    Contattare il nostro servizio clienti (i recapiti sono riportati sul retro delle istruzioni per l'uso).

## Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Prima di sostituire l'olio, attendere che si sia raffreddato completamente, quindi rimuovere la vaschetta dell'olio dalla base riscaldante.
- L'olio o il grasso esausti devono essere smaltiti correttamente e nel rispetto dell'ambiente. Il modo migliore consiste nel travasare l'olio raffreddato in una bottiglia di plastica da uno dei quattro angoli della vaschetta dell'olio.
- Durante il lavaggio in lavastoviglie l'esterno della vaschetta dell'olio può subire uno scolorimento, che non è nocivo né segno di qualità scadente, ma una semplice caratteristica del materiale.
- Per pulire la vaschetta dell'olio, non utilizzare oggetti metallici né detersivi abrasivi, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- La cubettatrice per patate può essere smontata per agevolarne la pulizia. È possibile estrarre l'inserito lame dal contenitore di raccolta.



### Suggerimento: attenzione - rischio di fermento!

- Rimuovere il filtro antiodore prima di pulire il coperchio in lavastoviglie.
- Sostituire il filtro antiodore entro 10 operazioni di frittura.

	lavabile in lavastoviglie	può essere risciacquato sotto l'acqua corrente	pulire con un panno umido
<b>Friggitrice</b>			
Vaschetta dell'olio	✓	✓	✓
Cestello	—	✓	✓
Coperchio	✓	✓	✓
Guarnizione (separatamente dal coperchio)	✓	✓	✓
Filtro antiodore	—	—	—
Coperchio del filtro	✓	✓	✓
Base riscaldante	—	—	✓

	lavabile in lavastoviglie	può essere risciacquato sotto l'acqua corrente	pulire con un panno umido
<b>Cubettatrice per patate</b>			
Contenitore di raccolta	✓	✓	✓
Inserito lame	✓	✓	✓
Parte superiore della cubettatrice	—	✓	✓



L'apparecchio è conforme alle direttive europee.

Una volta giunto a fine vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere conferito presso un centro di raccolta idoneo al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. I materiali sono riciclabili in conformità alle loro etichette. Il riuso, il riciclo e gli altri metodi di riutilizzo degli elettrodomestici obsoleti sono un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente. Rivolgersi agli enti locali per informazioni sui centri di raccolta idonei. Gli utenti finali sono personalmente responsabili della cancellazione di dati personali eventualmente presenti nelle apparecchiature che stanno smaltendo.

Soggetto a variazioni.

## Handleiding Friteuse & Snijder



### Samenstelling van de friteuse

1. Verwarmingsbasis
2. Regelknop
3. LED-display
4. Knop voor het openen van het deksel
5. Oliereservoir
6. Frituurmandje
7. Handgreep van het frituurmandje met verlagingsmechanisme
8. Deksel
9. Dichting
10. Geurfilter
11. Afdekking van het filter
12. Venster
13. Handgrepen voor de verplaatsing

### Samenstelling van de snijder

- A. Verzamelcontainer
- B. Mesinzetstuk
- C. Bovenste deel van de snijder



## **Belangrijke veiligheidsinformatie**

### **EU-markten:**

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, indien voortdurend toezicht aanwezig is. Dit apparaat is geschikt voor mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring met en/of kennis van het apparaat, mits zij dit onder toezicht doen of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud dient niet door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.

### **Niet-EU-markten:**

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door mensen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring met en/of kennis over het apparaat, mits zij dit onder toezicht doen of wanneer zij door de voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken.
- Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.
- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt via een externe timer of afstandsbediening.
- Reinig alle onderdelen meteen na gebruik en verwijder eventuele voedselresten direct. Volg de instructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Het apparaat is bedoeld voor thuisgebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere

- commerciële ruimtes;
- Boerderijen;
- Door gasten van hotels, motels en andere logiesvoorzieningen;
- In bed-and-breakfastgelegenheden.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur commercieel gebruik.

- Kookapparatuur dient met gebruik van de handgrepen (indien aanwezig) in een stabiele positie geplaatst te worden, zodat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd, dient de connector verwijderd te worden en dient de aansluiting van het apparaat gedroogd te worden voordat het weer in gebruik genomen gaat worden.
- Het basisstation mag voor het reinigen niet worden ondergedompeld in water, noch mag het basisstation in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Voorkom dat de meseenheid de gebruiker tijdens het gebruik of het reinigen zal verwonden.

## **Voordat u het apparaat in gebruik neemt**

Lees de handleiding zorgvuldig. De handleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en het onderhoud van het apparaat en veiligheidsinstructies. Bewaar de handleiding op een veilige plek en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt en conform de instructies in deze handleiding. Volg bij het gebruik van het apparaat altijd de veiligheidsinstructies.

### **Technische specificaties**

Netspanning: 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Stroomverbruik: 915–1090 W  
 Beschermingsklasse: I



### **Aanvullende veiligheidsinformatie**

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op geaarde wandcontactdozen die volgens de voorschriften zijn geïnstalleerd. Zorg dat het netsnoer en de stekker altijd droog blijven.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond en zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat.
- Bevestig het netsnoer op een dusdanige manier dat niemand over het snoer kan struikelen of uit het stopcontact kan trekken. Bescherm het netsnoer tegen beschadigingen.
- Het netsnoer mag geen warme onderdelen van het apparaat aanraken.
- De friteuse mag alleen worden ingeschakeld als olie of vet werd toegevoegd.
- Waarschuwing - het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Als het apparaat wordt gebruikt mag de hete friteuse, of enig ander heet onderdeel daarvan, nooit worden aangeraakt.
-  **Waarschuwing! Risico op brandwonden!** De friteuse nooit verplaatsen als het hete olie bevat. Laat het apparaat afkoelen voordat het wordt gereinigd of opgeborgen.
- Let bij het vullen van de friteuse op de **MIN-** en **MAX-**markeringen. Als tijdens het vullen meer olie wordt toegevoegd dan het niveau van de **MAX-**markering, kan de olie overlopen.

- Na elk gebruik moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen, voordat accessoires worden vervangen of het apparaat wordt gereinigd.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel. Daarom dient het apparaat en alle accessoires altijd schoon gehouden te worden.
- ⚠ **WAARSCHUWING – brandgevaar!** U dient uiterst voorzichtig te zijn als het apparaat met hete olie of andere vetten wordt gebruikt. Hete olie en vetten zijn uiterst brandbaar, vooral als zij een aantal keren werden gebruikt of verontreinigd zijn. Giet nooit water op hete of brandende olie. Als vlammen ontstaan, dient u – indien mogelijk – het deksel van de friteuse te sluiten om de vlammen te doven. In geval van oververhitting, dient direct de stekker uit het stopcontact getrokken te worden.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af indien het apparaat op een onjuiste manier werd gebruikt of werd gerepareerd. Garantieaanspraken worden in dergelijke gevallen als ongeldig beschouwd.

### Instellen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
  - Reinig het apparaat (zie het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhouden").
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond in de buurt van een stopcontact. Controleer of het apparaat op een horizontaal, warmte-isolerende en vetbestendig oppervlak staat.

### Opmerking over het gebruik van olie en vet

De beste frituurresultaten worden verkregen met een hoge kwaliteit arachideolie. Nooit verschillende soorten olie met elkaar mengen.

Als vaste vetten worden gebruikt, moet het vet in kleine stukken worden verdeeld, zodat de friteuse gedurende de eerste minuten niet 'leeg' wordt verwarmd. De temperatuur moet worden ingesteld op 150 °C totdat het vet volledig is gesmolten. Daarna kunt u de daadwerkelijk vereiste temperatuur instellen.

## Het apparaat voor het eerst in gebruik nemen

- Controleer of het oliereservoir op de juiste manier in de behuizing is geplaatst.
- De friteuse mag alleen worden ingeschakeld als olie of vet werd toegevoegd.
- De gewenste hoeveelheid olie of vet toevoegen aan het oliereservoir. Controleer of de vulhoeveelheid een niveau tussen de minimale markering (**MIN 0,8 l**) en de maximale markering (**MAX 1,0 l**) weergeeft
- Sluit het deksel, zodat de olie sneller wordt verwarmd.
- Steek nu de stekker van het netsnoer in het stopcontact.
- Draai de regelknop voor de temperatuur naar rechts, zodat de gewenste temperatuur kan worden gerealiseerd, of stel de temperatuur in op 150 °C als vast vet wordt gebruikt. Als het apparaat de olie verhit, zal de ledverlichting rood oplichten. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zal de ledverlichting doven.
- U kunt nu het voedsel in het frituurmandje plaatsen. Zorg ervoor dat niet te veel voedsel in het frituurmandje wordt geplaatst. De beste frituurresultaten worden bereikt als het voedsel in de olie voldoende ruimte heeft.
- Sluit vervolgens het deksel en gebruik de handgreep om het frituurmandje langzaam in de olie te laten zakken.
- Het is normaal dat tijdens het frituren, condens op het venster en deksel ontstaat.
- Gebruik de handgreep om het frituurmandje na het bereiken van de gewenste bereidingstijd uit de olie te halen. Na een korte uitlektijd kunt u het deksel openen door op de knop voor het openen van het deksel te drukken en de handgreep gebruiken om het frituurmandje uit de friteuse te halen.



**Waarschuwing!** Tijdens deze stap kan hete stoom ontsnappen.

- Afhankelijk van het soort voedsel dat wordt gefrituurd, adviseren wij om het voedsel op een stukje keukenpapier te plaatsen zodat het overtollige vet door het keukenpapier kan worden opgenomen.
- Als u een tweede keer wilt frituren, controleer dan eerst of er geen restanten van de eerste keer frituren in de olie zijn achtergebleven. Deze kunnen immers tijdens het voor de tweede keer gefrituurd worden, verbranden en een onplezierige smaak afgeven.
- Controleer of de olie weer op de juiste temperatuur werd verwarmd en de ledverlichting is gedoofd, als opeenvolgend voedsel wordt gefrituurd. De frituurolie koelt af als gevolg van de temperatuur waarmee het voedsel werd gefrituurd. De olie moet dus eerst weer op de gewenste temperatuur verwarmen om een nieuw frituurproces op dezelfde temperatuur te starten. Als de frituurolie te koud is, zal het voedsel dat wordt gefrituurd de olie opzuigen en erg vettig smaken.
- Als het frituren gereed is, dient de knop teruggedraaid te worden naar de stand "OFF" en dient de stekker van de friteuse uit het stopcontact genomen te worden.
- ⚠ **BELANGRIJK!** Laat de friteuse staan totdat de olie volledig is afgekoeld.
- U kunt de olie een aantal keren voor het frituren gebruiken. De olie dient echter na 5 tot 8 keer frituren vervangen te worden. Het vervangen dient plaats te vinden voordat onplezierige geuren ontstaan, rook tijdens het frituren ontstaat, of de olie donker wordt.

## Bereidingstabellen

Voedsel	Maximale hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
<b>Frietjes</b>			
Bevoren	250g	190°	8–10
Rauwe aardappelen	200g	190°	8–12
<b>Vis</b>			
Vers	200g	150°	6–8
Bevoren	200g	190°	6–8
<b>Vlees</b>			
Vers	200g	170°	8–15
Bevoren	200g	190°	8–15
<b>Groente</b>			
Courgette	200g	170°	4–6
Aubergine	150g	170°	4–6
Bloemkool	150g	170°	8–9
Champignons	150g	150°	6–8

De beschreven bereidingstijden en temperaturen zijn richtwaarden die afhankelijk van de hoeveelheid en persoonlijke smaak aangepast kunnen worden. De vulhoeveelheid is ook in hoge mate afhankelijk van het type voedsel dat wordt gefrituurd. De algemene regel is dat het frituurmandje niet boven de rand mag worden gevuld. Bovendien moet er voldoende ruimte zijn zodat de ingrediënten in de olie kunnen 'zweven'.

### Belangrijke opmerking:

Volgens de laatste bevindingen van onderzoek en de voedingsindustrie moeten de volgende maximale frituurtemperaturen worden aangehouden en moet elk voedingsmiddel maximaal "goudgeel" worden gefrituurd:

- 170°C voor alle aardappelproducten, gepaneerde voedingsmiddelen en andere zetmeelhoudende producten.
- 190°C voor vlees- en gevogelteproducten zonder paneerlaag.

Overschrijding van de aanbevolen temperaturen kan leiden tot de vorming van acrylamide, wat schadelijk is voor de gezondheid. Bij de in de tabel aangegeven hoeveelheid, temperatuur en tijd worden de aanbevolen temperatuurlimieten nog steeds aangehouden – als de parameters veranderen, moet het kookproces tijdig worden gestopt door de mate van bruinkleuring te observeren, zodat er geen acrylamide wordt gevormd.

### Tips voor het frituren van vers voedsel

- Controleer of al het voedsel eenzelfde dikte heeft, zodat een uniforme bereidingstijd kan worden ingesteld.
- **Gepaneerd voedsel:**
  - Voedsel met een hoog watergehalte (vis, vlees, groente) dient vóór het frituren eerst gepaneerd of door bloem gewenteld te worden. Overtollig bloem of broodkruimels dienen goed afgeschud te worden.
  - Voeding voorzien van broodkruimels kunnen aan het frituurmandje blijven plakken. In dat geval is het beter om eerst het frituurmandje in de olie te laten zakken en vervolgens langzaam en voorzichtig het van broodkruimels voorziene voedsel direct in de hete olie te laten zakken.
- **Voorkom vocht:** Voor knapperige resultaten, dient het voedsel vóór het frituren gedroogd te worden. Dit is vooral van belang bij de voorbereiding van frietjes.

### Gebbruik van de aardappelsnijder

- Voordat de aardappelsnijder voor de eerste keer wordt gebruikt, dient het gereinigd te worden zoals beschreven in het gedeelte "Schoonmaken en onderhouden".
- Daarna dient gecontroleerd te worden of het mesinzetstuk op de juiste manier in de verzamelcontainer is geplaatst en dat het bovenste deel in de geleidingsring is opgenomen.



#### Tip: Waarschuwing – Risico op snijwonden!

- U kunt nu de aardappelen op het mesinzetstuk plaatsten, naar keuze geschild of ongeschild. De frietjes zullen langer zijn als u de aardappel met het kleinste oppervlak op het mesinzetstuk plaatst en deze iets omlaag drukt, zodat de aardappel op de plaats blijft.
- Plaats vervolgens het bovenste deel van de aardappelsnijder boven de aardappel. Controleer of de geleidingsring van het bovenste gedeelte rondom de verzamelcontainer past.
- Duw vervolgens het bovenste deel van de snijder krachtig op de aardappel zodat de aardappel door de snijheid wordt geduwd en snijdt.
- Niet meer aardappelen snijden dan de hoeveelheid die door de verzamelcontainer kan worden opgenomen.  
Het aantal aardappelen dat door de container kan worden opgenomen is sterk afhankelijk van het formaat van de aardappelen.

## Recept voor zelfgemaakte frietjes

### Ingrediënten:

- Aardappelen
- Water
- 1 liter olie

### Werkwijze:

- Vorbereiden:** Naar keuze de aardappelen schillen of grondig wassen
- Snijden:** Snij de aardappelen met de aardappelsnijder in lange frietjes van gelijke lengte
- Wassen:** Was de zojuist gesneden frietjes in een bak met koud water
- Drogen:** Met een keukendoek grondig drogen.
- Eerste keer frituren:** De frietjes gedurende 3-5 minuten frituren op een temperatuur van 170 °C
- Afkoelen:** Laat de frietjes op een stukje keukenpapier afkoelen
- Tweede keer frituren:** Frituur de frietjes die al een keer werden gefrituurd en daarna werden afgekoeld, gedurende 5-7 minuten op een temperatuur van 190 °C. (Bevroren frietjes voor het frituren niet eerst ontdooien!)
- Uitlekken:** De frietjes uit het mandje schudden en op een rooster korte tijd laten uitlekken.

Op smaak brengen met zout of andere kruiden en serveren met een zelfgemaakt sausje. Andere heerlijke gefrituurde groenten zoals bietjes, pastinaak of courgette smaken nog beter als zij vers worden gefrituurd.

- Tip:** Voor extra knapperige resultaten kunt u de frietjes die slechts één keer werden gefrituurd, ook gedurende de nacht in de diepvries plaatsen. (Vooraf gefrituurde frietjes kunnen tot 2 maanden in de diepvries worden bewaard. U kunt dus altijd wat frietjes op voorraad hebben, handig!)

## Storingen

<b>Onplezierige geur</b>	De olie werd een groot aantal keren gebruikt en is niet meer bruikbaar.  Er werd een ongeschikte olie gebruikt.  Het geurfilter is verzadigd.	Vervang de olie of het vet.  Gebruik een hoge kwaliteit arachideolie.  Vervang het filter.
<b>De frituurolie loopt over</b>	De olie is niet meer bruikbaar en er wordt te veel schuim gevormd.  Het te frituren voedsel was te vochtig.  Het frituurmandje is te snel in de olie geplaatst.  De hoeveelheid olie is meer dan de maximale vulhoeveelheid (MAX-markering 1 liter olie)	Vervang de olie of het vet.  Droog het voedsel goed voordat het gefrituurd gaat worden.  De handgreep gebruiken om het frituurmandje langzaam in de olie laten zakken.  Verminder de hoeveelheid olie.
<b>De olie in de friteuse spettert behoorlijk</b>	Het te frituren voedsel is te vochtig.	Vóór het frituren het voedsel goed afdrogen, of paneer het voedsel met broodkruimels als het erg vochtig is.









<b>De frituurolie wordt niet heet</b>	Het apparaat is niet aangesloten op de stroomvoorziening.  De LED-display gaat tijdens de opwarmfase niet in de kleur rood branden.	Controleer of het netsnoer op de juiste manier in het stopcontact is gestoken en of de regelknop voor de temperatuur is ingeschakeld.  Neem contact op met onze klantenservice (de contactgegevens kunt u vinden op de achterkant van de bedieningshandleiding).
---------------------------------------	---	--

## Schoonmaken en onderhouden

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat het wordt schoongemaakt.
  - Voordat de olie wordt vervangen, dient u te wachten tot de olie volledig is afgekoeld. Neem vervolgens het oliereservoir van de verwarmingsbasis.
  - Gebruikte olie of gebruikt vet dient op een daarvoor geschikte, milieuvriendelijke wijze, afgevoerd te worden. De beste manier om dit te doen is om de afgekoelde olie, vanuit één hoek van de vier hoeken van het oliereservoir, in een kunststof fles te gieten.
  - De buitenkant van het oliereservoir kan verkleuren als het in de vaatwasmachine werd gereinigd. De verkleuring is niet schadelijk, noch is het een teken van inferieure kwaliteit, het is slechts een kenmerk van het materiaal.
  - Gebruik bij het schoonmaken van het oliereservoir geen metalen, schurende voorwerpen of schoonmaakmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
  - De aardappelsnijder kan gedemonteerd worden, zodat het reinigen gemakkelijker is. Het mesinzetstuk kan uit de verzamelcontainer worden genomen.
- Tip: Waarschuwing – Risico op snijwonden!**
- Verwijder het geurfilter voordat het deksel in de vaatwasmachine wordt schoongemaakt.
  - Verwijder het geurfilter ten laatste na ongeveer 10 keer frituren.



	 vaatwasmachinebestendig	 kan onder stromend water worden afgespoeld	 met een vochtige doek schoonvegen
<b>Friteuse</b>			
Oliereservoir	✓	✓	✓
Frituurmandje	—	✓	✓
Deksel	✓	✓	✓

	 vaatwasmachinebestendig	 kan onder stromend water worden afgespoeld	 met een vochtige doek schoonvegen
Dichting (los van het deksel)	✓	✓	✓
Geurfilter	—	—	—
Afdekking van het filter	✓	✓	✓
Verwarmingsbasis	—	—	✓
<b>Aardappelsnijder</b>			
Verzamelcontainer	✓	✓	✓
Mesinzetstuk	✓	✓	✓
Bovenste deel van de snijder	—	✓	✓



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen.

Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet worden weggegooid bij het normale huisvuil, maar moet het naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. Hergebruik, recycling en andere manieren om oude apparaten te hergebruiken leveren een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag uw gemeente om informatie over het juiste afvalverwijderingspunt. Eindgebruikers zijn persoonlijk verantwoordelijk voor het verwijderen van persoonsgegevens op hun apparaten die zij bij het afvalverwijderingspunt aanleveren.

Wijzigingen voorbehouden.

**Brugervejledning**
**Frituregryde og pomes frites-jern**

**Frituregryde**

1. Opvarmningsdel
2. Reguleringsknap
3. LED-display
4. Knap til åbning af låg
5. Oliebeholder
6. Friturekurv
7. Kurv-håndtag med sænkemekanisme
8. Låg
9. Pakning
10. Lugtfilter
11. Filterdæksel
12. Vindue
13. Bærehåndtag

**Pomes frites-jern**

- A. Opsamlingsbeholder
- B. Knivindsats
- C. Øverste del af jernet



## ⚠️ **Vigtige sikkerhedsoplysninger**

### **EU-markeder:**

- Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år. Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover, når de er under konstant opsyn. Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner og personer, der mangler erfaring og/eller mangler viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om, hvordan man bruger apparatet sikkert og har forstået de deraf følgende risici. Opbevar apparatet og dets netledning utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Dette apparat er ikke legetøj.

### **Markeder uden for EU:**

- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktion om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis apparatets strømforsyningskabel bliver beskadiget, skal det erstattes af producenten, dennes serviceenhed eller tilsvarende kvalificerede personer, da der ellers kan opstå fare.
- Apparatet må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern eventuelle madrester med det samme. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Apparatet er kun beregnet til indendørs brug i husholdningen.
- Apparatet er beregnet til hjemmebrug og lignende formål, som fx:
  - i medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
  - gårde;

- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesområder;
- i bed-and-breakfast-etablissemeter.

Apparatet er ikke beregnet til rent erhvervmæssig brug.

- Kogegrejet skal placeres i en stabil position ved hjælp af håndtagene (hvis disse er tilgængelige) for at undgå at spilde den varme væske.
- Stikket skal trækkes ud, inden apparatet rengøres, og apparatets stik skal tørre, inden apparatet bruges igen.
- Apparatets base må ikke nedsænkes i vand eller kommes i opvaske-maskinen ifm. rengøring.
- Undgå, at klingens skader brugeren under brug og rengøring.

## **Før brug**

Læs brugervejledningen omhyggeligt. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om brugen og vedligeholdelsen af apparatet samt sikkerhedsanvisninger. Opbevar brugervejledningen på et sikkert sted, og giv den videre til eventuelle efterfølgende brugere.

Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med denne brugervejledning. Følg altid sikkerhedsanvisningerne, når du bruger apparatet.

### **Tekniske specifikationer**

Netspænding: 220–240 V~, 50–60 Hz

Strømforsøg: 915–1090 W

Beskyttelsesklasse: I



### **Yderligere sikkerhedsoplysninger**

- Apparatet må kun sluttes til stikkontakter med jordforbindelse, som er blevet monteret i overensstemmelse med forskrifterne. Hold altid netledningen og stikket tørt.
- Placer apparatet på en plan og fast overflade, og sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet.
- Sæt netledningen i, så ingen kan snuble over den og dermed trække den ud af stikkontakten. Beskyt netledningen mod skader.
- Netledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflade.
- Frituregryden må kun tages i brug, når der er tilsat olie eller fedt.
- Vær forsigtig – apparatet bliver meget varmt under brugen. Rør aldrig ved den varme frituregryde eller andre varme dele på apparatet, når den er i drift.



- **Bemærk! Risiko for forbrændinger!** Du må ikke flytte frituregryden, hvis den indeholder varm olie. Lad apparatet køle af, inden du rengør det eller sætter det væk.
- Overhold **MIN** og **MAX**-mærkerne, når du fylder frituregryden. Hvis der tilsættes mere olie end over niveauet, som angives med **MAX**-mærket, kan olien løbe over.
- Sluk for apparatet efter hver brug, og tag netledningen ud, inden du skifter tilbehør, eller rengør apparatet.
- Apparatet er beregnet til tilberedning af mad. Apparatet og alt tilbehør skal derfor altid holdes rent.



- **FORSIGTIG – brandfare!** Du skal være yderst forsigtig, når du bruger apparatet med varm olie

eller andet fedt. Varm olie og/eller fedt er meget brandfarligt, især når det er blevet brugt et vist antal gange, og/eller når det er snavset. Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie. Hvis der forekommer flammer, skal du om muligt lukke låget på frituregryden for at slukke ilden. Træk straks netledningen ud i tilfælde af overophedning.

- Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af forkert brug eller reparation af apparatet. Garantikrav vil blive afvist i sådanne tilfælde.

### Opstilling og tilslutning

- Fjern al emballage fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitel "Rengøring og pleje").

Stil apparatet på en stabil og plan overflade, tæt på en stikkontakt. Sørg for, at apparatet placeres på en vandret, varmeisoleret og fedtbestandig overflade.

### Bemærk: vedrørende brugen af olie og fedt

Man opnår de bedste tilberedningsresultater med jordnøddeolie af høj kvalitet.

Bland ikke forskellige typer af olie.

Når du bruger fast fedt, skal dette skæres i små stykker, så frituregryden ikke varmes op i tom tilstand i løbet af de første par minutter. Temperaturen skal indstilles til 150 °C, indtil fedtet er helt smeltet. Først der kan man indstille den konkrete, nødvendige temperatur.

## Første ibrugtagning af apparatet

- Sørg for, at oliebeholderen sidder helt og korrekt fast i kabinettet.
- Frituregryden må kun tages i brug, når der er tilsat olie eller fedt.
- Kom den ønskede mængde olie eller fedt i oliebeholderen. Sørg for, at den påfyldte mængde er mellem minimumsmærket (MIN 0,8 l) og maksimumsmærket (MAX 1,0 l).
- Luk låget for at varme olien hurtigere op.
- Sæt nu netledningen i stikkontakten.
- Drej temperatur-reguleringsknappen mod højre for at nå det ønskede temperaturniveau, eller indstil den til 150 °C, hvis du bruger fast fedt. Mens apparatet varmer olien op, lyser LED-lampen rødt. Så snart det indstillede temperaturniveau nås, slukker LED'en.
- Nu kan maden kommes i friturekurven. Undgå at komme for meget mad i friturekurven. Man opnår de bedste tilberedningsresultater, når maden kan flyde frit i olien og har tilstrækkelig plads.
- Luk derefter låget, og sænk langsomt friturekurven ned i den varme olie ved at sænke håndtaget.
- Det er normalt, at der dannes kondensvand på vinduet og låget under friture-tilberedningsprocessen.
- Efter den ønskede tilberedningstid løftes kurven ud af olien ved at løfte håndtaget. Efter en kortere tømningstid kan låget åbnes ved at trykke på knappen, der åbner låget, og friturekurven fjernes fra frituregryden ved hjælp af håndtaget.
- Bemærk!** Der kan komme varm damp ud ifm. dette trin.
- Afhængigt af hvilken mad, der tilberedes, anbefaler vi at lægge maden på et stykke køkkenrulle for at fjerne eventuel overskydende olie.
- Hvis man vil udføre endnu en frituretilberedning, skal man sørge for, at der ikke er nogen rester fra den første frituretilberedning, som flyder rundt i olien. Sådanne vil brænde på under den efterfølgende frituretilberedning og kan derfor smage ubehageligt.
- Sørg for, at olien er varmet op igen, og at LED'en slukkes ved hver efterfølgende friturestegning. Fritureolien køles af på grund af temperaturen på den mad, der steges. Derfor skal den først varmes op til den ønskede temperatur, så den nye mad kan steges ved den samme høje temperatur. Hvis fritureolien er for kold, vil maden, der steges, suge olien op og smage meget af fedt.
- Når friturestegningen er færdig, skal du dreje knappen tilbage til positionen "OFF" (SLUK) og tage frituregrydens stik fra.



**VIGTIGT!** Lad frituregryden stå, indtil olien er kølet helt ned.

- Du kan bruge olien flere gange til frituretilberedning. Sørg for at skifte olien efter 5–8 frituretilberedninger. Dette gøres dog tidligere, hvis der fx opstår ubehagelig lugt, hvis der forekommer røg under tilberedningen, eller hvis olien bliver mørk.

## Tilberedningsoversigt

Mad	Maksimal mængde (g)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
<b>Pommes frites</b>			
Frosne	250 g	190°	8–10
Rå kartofler	200 g	190°	8–12
<b>Fisk</b>			
Frisk	200 g	150°	6–8
Frossen	200 g	190°	6–8
<b>Kød</b>			
Frisk	200 g	170°	8–15
Frossent	200 g	190°	8–15
<b>Grøntsager</b>			
Courgette	200 g	170°	4–6
Aubergine	150 g	170°	4–6
Blomkål	150 g	170°	8–9
Svampe	150 g	150°	6–8

De angivne tilberedningstider og -temperaturer er omtrentlige værdier, der kan ændres ift. mængde og personlig smag. Fyldningsmængden afhænger også meget af den mad, der tilberedes. Som hovedregel bør friturekurven ikke fyldes mere end til kanten, og der skal være plads nok til, at maden kan flyde frit i olien.

### Vigtige tips:

Ifølge den nyeste viden, skal max. temperature overholdes og alle fødevarer bør max. steges til en gylden farve:

- 170°C for alle kartofler, panerede fødevarer og alle andre stivelsesholdige produkter.
- 190°C for kød og fjerkræ uden panering

Overskridelse af de anbefalede temperaturer kan føre til dannelse af akrylamid, som er skadeligt for helbredet. Ved den mængde, temperatur og tid, der er angivet i tabellen, overholdes de anbefalede temperaturgrænser stadig - hvis parametrene ændres, skal tilberedningsprocessen stoppes i god tid ved at observere graden af bruning, så der ikke dannes akrylamid.

### i Tips til frituretilberedning af frisk mad

- Sørg for, at maden har en jævn tykkelse for at opnå en ensartet tilberedningstid.
- Paneret mad:**
  - Fødevarer med et højt vandindhold (fisk, kød, grøntsager) skal paneres eller rulles i mel inden tilberedningen. Overskydende mel eller brødkrummer skal rystes grundigt af.

- Panerede fødevarer kan også sidde fast på friturekurven. I så fald er det bedre at sænke friturekurven ned i olien først og derefter, langsomt og forsigtigt, lægge den panerede mad direkte i den varme olie.
- **Undgå fugt:** For at opnå sprøde resultater skal maden tørres grundigt inden tilberedningen. Det gælder især ved tilberedning af pommes frites.

#### Sådan bruges pommes frites-jernet

- Før pommes frites-jernet bruges første gang, skal det rengøres, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Derefter skal man sørge for, at klinge-indsatsen er placeret korrekt i opsamlingsbeholderen, og at den øverste del af jernet sidder korrekt i styreringen.  
**Tip: Forsigtigt – risiko for at skære sig!**
- Nu kan kartoflerne placeres på klingeindsatsen, i skrælet eller ikke-skrælet tilstand, alt efter hvad man foretrækker. Pommes frites bliver længere, når man placerer kartoflen med den mindste overflade på bladindsatsen og så trykker den let ned for at sikre, at den sidder korrekt.
- Derefter sættes den øverste del af jernet over kartoflen. Sørg for, at styreringen på jernets øverste del sidder over opsamlingsbeholderen.
- Tryk nu jernets øverste del godt ned på kartoflen, så kartoflen presses gennem jernet og skæres i mindre stykker.
- Skær kun så mange kartofler, en ad gangen, som opsamlingsbeholderen kan rumme. Antallet af kartofler, der kan være i beholderen, afhænger naturligvis af kartoflernes størrelse.



## Opskrift på hjemmelavede pommes frites

#### Ingredienser:

- Kartoffler
- Vand
- 1 liter olie

#### Metode:

- Forberedelse:** Kartofflerne skrælles eller skylles grundigt, alt efter hvad man foretrækker
- Skær:** Skær kartoflerne i lige store pinde med pommes frites-jernet
- Skyl:** Skyl kartoffelpindene i et koldt vandbad
- Tør:** Tør dem grundigt med et viskestykke
- Første frituretilberedning:** Tilbered kartoffelpindene i 3–5 minutter ved 170 °C
- Afkøl:** Afkøl kartoffelpindene på et stykke køkkenrulle
- Anden frituretilberedning:** Tilbered de stegte og afkølede pommes frites i 5–7 minutter ved 190 °C. (Undgå at tø de frosne pommes frites op før tilberedningen!)
- Tøm:** Fjern dem, og lad dem tørre kort på en rist.

Smag til med salt og andre krydderier, og server med hjemmelavet dip. Andre lækre, pommes frites af grøntsager, som rødbeder, pastinakker eller courgetter, smager endnu bedre, når de laves fra bunden af.

- ⓘ **Tip:** Når man ønsker ekstra sprøde resultater, kan man fryse de forstegte pommes frites natten over. (Forstegte pommes frites kan opbevares i op til to måneder i fryseren. Dermed kan man altid have nogle klar!)

## Fejl

<b>Dårlig lugt</b>	Olien er blevet brugt mange gange eller er blevet ubrugelig.  Der er anvendt en uegnet olie.  Lugtfileret er stoppet til.	Udskift olie eller fedt.  Brug jordnøddolie af høj kvalitet.  Udskift filteret.
<b>Stegeolien løber over</b>	Olien er blevet ubrugelig, og der dannes for meget skum.  Maden, der steges, var for fugtig.  Friturekurven sænkes for hurtigt ned i olien.  Oliemængden overstiger den maksimale fyldningsmængde (MAX-mærket angiver 1 liter olie).	Udskift olie eller fedt.  Tør maden grundigt inden tilberedningen.  Sænk derefter friturekurven langsomt ned i den varme olie ved at sænke håndtaget.  Reducer mængden af olie.
<b>Fritureolien sprøjter meget</b>	Maden, der tilberedes, er for fugtig.	Tør maden grundigt inden tilberedningen, eller paner den, hvis den er meget fugtig.
<b>Fritureolien bliver ikke varm</b>	Apparatet er ikke tilsluttet strøm.  LED-displayet lyser ikke rødt under opvarmningen.	Se, om netledningen er sat korrekt i stikkontakten, og at temperaturreguleringsknappen er tændt.  Kontakt vores kundeservice (kontaktoplysningerne står bag på betjeningsvejledningen).

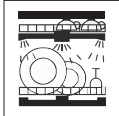


## Rengøring og vedligeholdelse

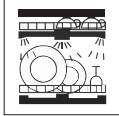


- Træk netledningen ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af inden rengøringen.
- Før man skifter olie, skal man vente, indtil den er kølet helt af. Fjern derefter oliebeholderen fra opvarmningsdelen.
- Brugt olie eller fedt skal bortskaffes på en korrekt og miljøvenlig måde. Den bedste måde at gøre det på er at hælde den afkølede olie i en plastflaske via et af oliebeholderens fire hjørner.
- Oliebeholderens yderside kan misfarves, når den rengøres i opvaskemaskinen. Denne misfarvning er hverken skadelig eller tegn på dårlig kvalitet. Den er blot typisk for materialet.
- Brug hverken metalgenstande eller slibende genstande eller rengøringsmidler ved rengøringen af oliebeholderen, da det kan beskadige slip-let-belægningen.
- Det er muligt at skille pommes frites-jernet ad og dermed lette rengøringen. Knivindsatsen kan tages ud af opsamlingsbeholderen.



**Tip: Forsigtigt – risiko for at skære sig!**

- Fjern lugtfilteret, før låget rengøres i opvaskemaskinen.
- Udskift lugtfilteret efter højst 10 frituretilberedninger.

	 Tåler opvaske- maskine	 Kan skylles under rindende vand	 Tørres af med en fugtig klud
<b>Frituregryde</b>			
Oliebeholder	✓	✓	✓
Friturekurv	—	✓	✓
Låg	✓	✓	✓
Pakning (adskilt fra låg)	✓	✓	✓
Lugtfilter	—	—	—
Filterdæksel	✓	✓	✓

	 Tåler opvaske- maskine	 Kan skylles under rindende vand	 Tørres af med en fugtig klud
Opvarmningsdel	—	—	✓
<b>Pommes frites-jern</b>			
Opsamlingsbeholder	✓	✓	✓
Knivindsats	✓	✓	✓
Øverste del af jernet	—	✓	✓



Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiver.

Dette produkt må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal indleveres til et indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes i henhold til deres mærkning. Genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse af udtjente apparater udgør et vigtigt bidrag til at beskytte vores miljø.

Du kan få oplysning om korrekt bortskaffelse hos de lokale myndigheder. Slutbrugere har selv ansvaret for at fjerne eventuelle personoplysninger fra de apparater, som de skiller sig af med.

Ret til ændringer forbeholdes.

## Bruksanvisning Fritös och tärnare

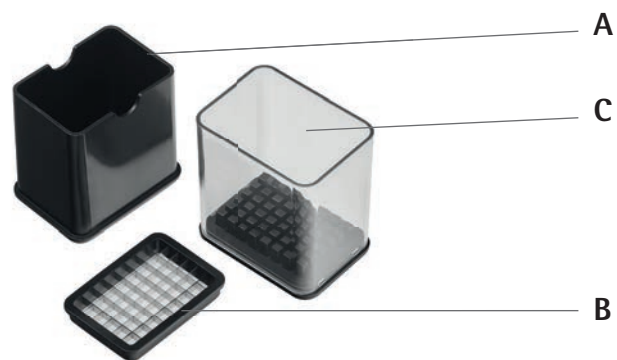


### Fritösens delar

1. Värmeplatta
2. Styrvred
3. LED-display
4. Knapp för att öppna lock
5. Oljetråg
6. Fritöskorg
7. Korghandtag med sänkningsmekanism
8. Lock
9. Tätning
10. Luktfilter
11. Filterlock
12. Fönster
13. Bärhandtag

### Tärnarens delar

- A. Uppsamlingsbehållare
- B. Bladinsats
- C. Tärnarens överdel



## Viktig säkerhetsinformation

### För EU-marknader:

- Den här apparaten får inte användas av barn som inte fyllt 8 år. Den här apparaten får användas av barn som har fyllt 8 år eller är äldre såvida de är under kontinuerlig uppsikt. Den här apparaten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer som saknar erfarenhet och/eller kunskaper förutsatt att de hålls under uppsikt eller fått anvisningar om hur de ska använda apparaten på ett säkert sätt och har förstått de risker som är förknippade med användningen. Håll apparaten och strömkabeln borta från barn som inte fyllt 8 år. Barn får varken rengöra eller underhålla apparaten.
- Apparaten är ingen leksak.

### För icke-EU-marknader:

- Den här apparaten är inte avsedd för personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenheter eller kunskaper, såvida de inte hålls under uppsikt eller fått anvisningar om hur apparaten ska användas av en person som är ansvarig för säkerheten.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparatens strömkabel skadas måste den bytas ut. Kontakta tillverkarens kundservice eller annan behörig person för att undvika faror.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller fjärrkontroll.
- Rengör alla delar omedelbart efter användning och ta bort matrester direkt. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk och liknande användningsområden som:
  - kök för medarbetare i butiker, på kontor eller andra affärsområden;
  - lantställen

- gästrum på hotell, motell och andra bostadsinrättningar
- på pensionat.

- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Matlagingsutrustning ska placeras i ett stabilt läge med hjälp av handtag (om det finns sådana) så att den varma vätskan inte spills ut.
  - Kontaktdonet måste tas bort innan du rengör apparaten och apparatens ingång måste torkas innan du använder apparaten igen.
  - Enhetsbasen får inte sänkas ned i vatten för att rengöras eller placeras i en diskmaskin för rengöring.
  - Förhindra att bladet skadar användaren under användningen eller rengöringen.

## Före användning

Läs bruksanvisningen noga. Bruksanvisningen innehåller viktig information om drift och skötsel av apparaten samt säkerhetsinstruktioner. Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och låt den följa med till en eventuell ny användare.



Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet och i enlighet med denna bruksanvisning. Följ alltid säkerhetsinstruktionerna när du använder apparaten.

### Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiförbrukning:	915–1 090 W
Skyddsklass:	I



### Ytterligare säkerhetsinformation

- Hushållsapparaten ska endast anslutas till ett korrekt installerat och jordat eluttag. Strömkabeln och kontakten ska alltid vara torra.
- Placera apparaten på ett jämnt och fast underlag och kontrollera att det finns tillräckligt mycket utrymme kring apparaten.
- Sätt fast strömkabeln så att det inte är möjligt att snubbla över den och slita ut den ur uttaget. Skydda strömkabeln så att den inte skadas.
- Strömkabeln får inte komma i kontakt med apparatens heta yta.
- Fritösen får endast tas i drift när oljan eller fettet har tillsatts.
- Varning – apparaten blir mycket varm vid användning. Vidrör aldrig den varma fritösen eller några andra apparatkomponenter när den används.
-  **Varning! Risk för brännskador!** Flytta inte på fritösen om det finns het olja i den. Vänta tills apparaten har svalnat innan du rengör eller ställer undan den.
- Observera **MIN**- och **MAX**-markeringarna när du fyller på fritösen. Om du tillsätter mer olja än vad som är tillåtet enligt **MAX**-markeringen finns det risk att oljan svämmar över.
- Stäng av apparaten efter varje användning och dra ut strömkabeln innan tillbehören byts eller apparaten rengörs.
- Apparaten är avsedd för livsmedelstillredning. Apparaten och tillbehören måste därför alltid vara rena.
-  **WARNING – brandrisk!** Var synnerligen försiktig när du använder apparaten tillsammans med het olja eller andra fetter. Heta oljor och fetter är mycket lättantändliga, särskilt när de har använts



flera gånger och/eller är smutsiga. Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja. Om lågor uppstår ska du om möjligt stänga friteringslocket för att släcka lågorna. Dra omedelbart ut strömkabeln vid överhettning.

- Tillverkaren friskriver sig från allt ansvar vid felaktig användning eller reparation av apparaten. I dessa fall anses garantin vara ogiltig.

### Installera och ansluta

- Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten.
- Rengöra apparaten (läs i kapitlet "Rengöring och skötsel").

Installera apparaten på ett stabilt och jämnt underlag nära ett uttag. Kontrollera att apparaten har placerats på ett horisontellt, värmeisolerat och fettåligt underlag.

### Se kommentar om användning av olja och fett

Bäst resultat uppnår du med jordnötsolja av hög kvalitet.

Blanda inte olika typer av oljor.

Om du använder mättat fett ska det skäras i små bitar så att inte friterösen värms upp tom under de första minuterna. Temperaturen måste vara inställd på 150 °C tills fett har smält helt. Först då kan du ställa in den nödvändiga temperaturen.

## Använda apparaten för första gången

- Kontrollera att oljetråget låses fast fullständigt i kåpan.
- Friterösen får endast tas i drift när oljan eller fett har tillsatts.
- Tillsätt önskad mängd olja eller fett i oljetråget. Kontrollera att den påfyllda mängden är mellan minimi- (**MIN 0,8 l**) och maximimarkeringen (**MAX 1,0 l**)
- Stäng locket så att oljan värms upp fortare.
- Sätt nu in strömkabeln i uttaget.
- Vrid temperaturvredet till höger för att uppnå önskad temperaturnivå eller ställ in temperaturen på 150 °C om du använder mättat fett. När oljan värms upp i apparaten lyser lysdioden rött. Lysdioden släcks så fort den inställda temperaturnivån har uppnåtts.
- Placera nu livsmedlet i friteröskorgen. Var försiktig så att du inte överfyller friteröskorgen. Bästa frityr-resultatet får du om du låter livsmedlet flyta i oljan med tillräckligt mycket utrymme.
- Stäng sedan locket och sänk långsamt ned friteröskorgen i den heta oljan genom att sänka handtaget.
- Det är normalt att det bildas kondens på fönstret och locket medan friteringen pågår.
- Ta ut korgen ur oljan genom att lyfta upp handtaget efter önskad tillagningstid. Efter kort avrinning kan du öppna locket genom att trycka på knappen för att öppna locket och ta bort friteröskorgen från friterösen med hjälp av handtaget.



**Varning!** Under det här momentet finns det risk att varm ånga tränger ut.

- Beroende på vilket livsmedel som tillagas rekommenderar vi att du placerar livsmedlet på ett hushållspapper så att du får bort extra olja.
- Om du vill friteras en gång till ska du kontrollera att det inte finns kvar några rester i oljan från den första friteringsomgången. Eventuella rester skulle fatta eld under den andra omgången och kan smaka illa.
- Kontrollera att oljan har värmts upp igen och att lysdioden har slocknat efter varje gång som du har friterat igen. Frityroljan svalnar beroende på temperaturen hos det livsmedel som friteras, vilket innebär att oljan först behöver värmas upp till önskad temperatur igen så att det nya livsmedlet kan friteras vid samma höga temperatur. Om frityroljan är för kall, suger livsmedlet som friteras upp oljan och maten kommer att få en oljig smak.
- Vrid tillbaka vredet till läget "**FRÄN**" när du är klar med friteringen och koppla bort friteröskontakten. **VIKTIGT!** Låt friterösen stå kvar tills oljan har svalnat fullständigt.



- Du kan friteras flera gånger med samma olja. Byt alltid oljan efter 5–8 friteringsomgångar. Vid obehaglig lukt, om det bildas rök under friteringen eller om oljan blir mörk ska du göra detta tidigare.

## Tillagningstabeller

Livsmedel	Maximal mängd (g)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>Pommes frites</b>			
Frusen	250 g	190 °	8–10
Rå potatis	200 g	190 °	8–12
<b>Fisk</b>			
Färsk	200 g	150 °	6–8
Frusen	200 g	190 °	6–8
<b>Kött</b>			
Färskt	200 g	170 °	8–15
Fruset	200 g	190 °	8–15
<b>Grönsaker</b>			
Pumpa	200 g	170 °	4–6
Aubergine	150 g	170 °	4–6
Blomkål	150 g	170 °	8–9
Swamp	150 g	150 °	6–8

De angivna tillagningstiderna och temperaturerna är ungefärliga värden som kan ändras utifrån mängd och personlig smak. Påfyllningsmängden beror också till stor del på vilket livsmedel du friterar. En tumregel är att du inte fyller på friteröskorgen mer än till kanten och det ska finnas så pass mycket utrymme att livsmedlet kan flyta i oljan.

### Viktigt meddelande:

Enligt de senaste rönen från forskning och livsmedelsindustrin bör följande maximala friteringstemperaturer följas och alla livsmedel bör friteras till en maximal "gyllengul" färg:

- 170°C för alla potatisprodukter, panerade livsmedel och andra stärkelsehaltiga produkter.
- 190°C för kött- och fågelprodukter utan panering.

Om de rekommenderade temperaturerna överskrider kan det bildas akrylamid, vilket är skadligt för hälsan. Vid den mängd, temperatur och tid som anges i tabellen följs fortfarande de rekommenderade temperaturgränserna - om parametrarna ändras måste tillagningsprocessen stoppas i god tid genom att observera graden av brunfärgning så att ingen akrylamid bildas.

### ! Tips för fritering av färska livsmedel

- Kontrollera att livsmedlet är jämntjockt så att du kan använda samma tillagningstid.
- Panerade livsmedel:**
  - Livsmedel med hög vattenhalt (fisk, kött, grönsaker) bör paneras eller rullas i mjöl före friteringen. Knacka bort eventuellt extra mjöl eller brödsulor.
  - Det finns risk att panerade livsmedel fastnar i friteröskorgen. I så fall rekommenderar vi att du först sänker ned friteröskorgen i oljan och sedan långsamt och försiktigt placerar de panerade livsmedlen i den heta oljan.
- Undvik fukt:** Torka livsmedlen noga före friteringen om du vill ha knapriga livsmedel. Detta gäller i synnerhet när du ska tillaga pommes frites.

### Använda potatistärnaren

- Börja med att rengöra potatistärnaren enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången.
  - Kontrollera sedan att bladinsatsen är korrekt placerad i uppsamlingsbehållaren och att tärnarens överdel är fastlåst i styrningen.
-  **Tips: Varning – risk för skärsår!**
- Beroende på smak kan du placera skalad eller oskalad potatis på bladinsatsen. Du får längre pommes frites om du placerar potatisen med den minsta ytan mot bladinsatsen och trycker försiktigt nedåt för att låsa fast den på plats.
  - Placera sedan potatistärnarens överdel över potatisen. Kontrollera att överdelens styrning är placerad över uppsamlingsbehållaren.
  - Tryck nu tärnarens överdel hårt mot potatisen så att potatisen pressas igenom tärningsenheten och skärs.
  - Skär endast en potatis i taget och inte fler än vad som ryms i uppsamlingsbehållaren. Antalet potatisar som får rum i behållaren beror till stor del på potatisarnas storlek.

## Recept för hemlagade pommes frites


### Ingredienser:

- Potatis
- Vatten
- 1 liter olja

### Tillagningssätt:

- Förberedelse:** Skala eller tvätta potatisen noga efter tycke och smak
- Skär:** Skär potatisen i stänger i samma storlek med hjälp av potatistärnaren
- Tvätta:** Tvätta potatisstängerna i ett kallvattenbad
- Torka:** Torka noga med en kökshandduk
- Första friteringen:** Friter potatisstängerna i 3–5 minuter vid 170 °C
- Låt svalna:** Låt potatisstängerna svalna på hushållspapper
- Andra friteringen:** Friter de förfriterade och svalnade pommes fritesen i 5–7 minuter vid 190 °C. (Tina inte pommes frites före fritering!)
- Avrinning:** Ta bort och låt rinna av på ett stålgaller.

Krydda efter tycke och smak med salt och andra kryddor samt hemgjorda dipsåser. Andra utsökta friterade grönsaksstänger som rödbeta, palsternacka eller pumpa smakar ännu bättre när du tillagar dem från början.

-  **Tips:** För att få extra frasiga och knapriga pommes frites kan du djupfrysa förfriterade pommes frites under natten. (Du kan också förvara förfriterade pommes frites i frysen i upp till 2 månader. På så sätt kan du alltid laga till pommes frites snabbt!)

## Funktionsfel

<b>Det luktar illa</b>	Oljan har använts flera gånger eller är dålig.  Du har använt olämplig olja.  Luktfiltret är igentäppt.	Byt ut oljan eller fett.  Använd jordnötsolja av hög kvalitet.  Byt ut filtret.
<b>Frityroljan svämmar över</b>	Oljan är dålig och det bildas för mycket skum.  Livsmedlet som friteras är för fuktigt.  Fritöskorgen har sänkts ned för snabbt i oljan.  Oljemängden överskrider den maximala påfyllningsmängden (MAX-markering 1 liter olja).	Byt ut oljan eller fett.  Torka livsmedlet noga före friteringen.  Sänk ned fritöskorgen i oljan genom att sänka handtaget långsamt.  Minska andelen olja.
<b>Frityroljan stänker mycket</b>	Livsmedlet som friteras är för fuktigt.	Torka livsmedlet noga före friteringen eller panera livsmedlet om det är mycket fuktigt.
<b>Frityroljan blir inte varm</b>	Apparaten är inte kopplad till elnätet.  Lysdioden blir inte röd under uppvärmningsfasen.	Kontrollera att strömkabeln är korrekt insatt i uttaget och att temperaturredet är på.  Kontakta vår kundtjänst (du hittar kontaktuppgifterna på driftsansvisningarnas baksida).

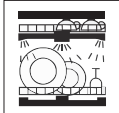


## Rengöring och skötsel

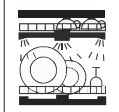


- Koppla bort strömkabeln och vänta tills apparaten har svalnat innan du börjar med rengöringen.
- Vänta tills oljan har blivit riktigt sval innan du byter ut den. Ta sedan bort oljetråget från värmebasen.
- Olja eller fett som har använts måste kasseras korrekt och på ett miljövänligt sätt. Vi rekommenderar att du häller den svala oljan i en platsflaska från något av oljetrågets fyra hörn.
- Det finns risk att oljetråget missfärgas om det maskindiskas. Missfärgningen är inte skadlig och är inte ett tecken på dålig kvalitet utan endast typisk för materialet.
- Använd inte metallföremål eller slipande rengöringsmedel för att rengöra oljetråget eftersom nonstick-beläggningen kan skadas.
- Ta isär potatistärnaren för att underlätta rengöringen. Det går att ta ut bladinsatsen ur uppsamlingsbehållaren.



### Tips: Varning – risk för skärsår!

- Ta bort luftfiltret innan locket rengörs i diskmaskinen.
- Byt ut luftfiltret senast efter cirka 10 friteringsomgångar.

	 kan diskas i diskmaskin	 kan försiktigt sköljas av under rinnande vatten	 torkas rent med en fuktig trasa
<b>Fritös</b>			
Oljetråg	✓	✓	✓
Fritöskorg	—	✓	✓
Lock	✓	✓	✓
Tätning (inte i locket)	✓	✓	✓
Luftfilter	—	—	—
Filterlock	✓	✓	✓
Värmeplatta	—	—	✓

	 kan diskas i diskmaskin	 kan försiktigt sköljas av under rinnande vatten	 torkas rent med en fuktig trasa
<b>Potatistärnare</b>			
Uppsamlingsbehållare	✓	✓	✓
Bladinsats	✓	✓	✓
Tärnarens överdel	—	✓	✓



Apparaten uppfyller europeiska direktiv.

Denna produkt får inte kastas i vanligt hushållsavfall utan måste i stället tas till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Materialen är återvinningsbara i enlighet med deras märkning. Återanvändning, återvinning och andra sätt att återanvända gamla apparater är en viktig insats för att skydda miljön.

Be dina lokala myndigheter om information om lämplig bortskaffningsplats. Slutanvändarna är personligen ansvariga för att ta bort eventuella personuppgifter som kan ha lagrats på apparater som de kasserar.

Kan komma att ändras.

**Käyttöopas**  
**Keitin & leikkuri**



**Rasvakeitin**

1. Kuumennusalusta
2. Säätonuppi
3. LED-näyttö
4. Kannen avauspainike
5. Öljykulho
6. Paistokori
7. Korin kahva laskumekanismilla
8. Kansi
9. Tiiviste
10. Hajusuodatin
11. Suodattimen kansi
12. Ikkuna
13. Kantokahvat

**Leikkuri**

- A. Keruuastia
- B. Teräosa
- C. Leikkurin yläosa



## Tärkeää tietoa turvallisuudesta

### EU-markkina-alue:

- Tätä laitetta eivät saa käyttää alle 8-vuotiaat lapset. Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta jatkuvan valvonnan alaisina. Henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja kunnostusta.
- Tämä laite ei ole lelu.

### Muu kuin EU-markkina-alue:

- Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuna lapset) käytettäväksi, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo käyttöä tai ole antanut heille opastusta laitteen käytöstä.
- Lapsien toimia tulee valvoa koko ajan, jotta he eivät leiki laitteella.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen kautta.
- Puhdistusta kaikki osat heti käytön jälkeen ja poista kaikki ruokajäämät. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouksille sisäkäyttöön.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa kohteissa, kuten:
  - myymälöiden, toimistojen ja muiden kaupallisten ympäristöjen työntekijöiden keittiötilat
  - maalaistalot
  - hotellien, motellien ja muiden asuinrakennusten vieraiden käyttö

- aamiaismajoitukset.

Laitetta ei ole tarkoitettu yksinomaan kaupalliseen käyttöön.

- Paistolaitte on sijoitettava tukevaan asentoon käyttämällä kahvoja (jos saatavilla), jotta vältetään kuuman nesteen läikkyminen.
- Liitin on poistettava ennen laitteen puhdistusta ja laitteen tuloaukko on kuivattava ennen kuin laitetta käytetään jälleen.
- Yksikön alustaa ei saa upottaa veteen tai laittaa astianpesukoneeseen puhdistusta varten.
- Huomaa, että terä aiheuttaa käyttäjälle helposti vammoja käytön ja puhdistuksen aikana.

## Ennen käytön aloittamista

Lue käyttöopas huolellisesti. Käyttöoppaassa on tärkeää tietoa laitteen käytöstä ja hoidosta sekä turvallisuusohjeet. Säilytä käyttöopas turallisessa paikassa ja anna se seuraaville käyttäjille. Laitetta tulee käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen ja näiden käyttöohjeiden mukaisesti. Noudata aina turvallisuusohjeita, kun käytät laitetta.

### Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Virrankulutus:	915–1090 W
Suojausluokka:	I



### Turvallisuutta koskevia lisätietoja

- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun ja määräysten mukaisesti asennettuun seinäpistorasiaan. Pidä virtajohto ja pistoke aina kuivina.
- Sijoita laite suoralle ja lujalle alustalle ja varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Kiinnitä virtajohto niin, ettei kukaan voi kompastua siihen ja repäistä sitä irti pistorasiasta. Suojaa virtajohto vaurioitumiselta.
- Virtajohto ei saa joutua kosketukseen laitteen kuuman pinnan kanssa.
- Rasvakeittimen saa kytkeä päälle vasta, kun siihen on laitettu öljyä.
- Huomio - laitteesta tulee käytön aikana erittäin kuuma. Älä koskaan koske rasvakeittimeen tai muihin laitteen kuumiin osiin, kun laite on toiminnassa.
- **Huomio! Palovammojen vaara!** Älä liikuta rasvakeitintä, jos sen sisällä on kuumaa öljyä. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta tai sen laittamista pois.
- Huomio merkinnät **MIN** ja **MAX** täyttäessäsi rasvakeitintä. Jos öljyä lisätään yli merkinnän **MAX** tason, öljy voi valua yli.
- Käytön jälkeen kytke laite aina pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat varusteita tai puhdistat laitteen.
- Laitetta käytetään ruuan valmistamiseen. Laite ja sen kaikki varusteet tulee siksi pitää aina puhtaina.
- **HUOMIO – tulipalovaara!** Ole erittäin varovainen käyttäessäsi laitetta kuuman öljyn tai muiden rasvojen kanssa. Kuumat öljyt ja rasvat syttyvät erittäin helposti erityisesti, kun niitä on käytetty useita kertoja ja/tai ne ovat likaisia. Älä koskaan kaada kuumaa tai palavan öljyn päälle vettä. Jos havaitset liekkejä, sulje rasvakeittimen kansi sammuttaaksesi liekit, jos tämä on mahdollista. Ylikuumenemisen tapauksessa irrota virtajohto välittömästi pistorasiasta.

- Valmistaja ei ota mitään vastuuta, jos laitetta käytetään tai korjataan epäasianmukaisesti. Takuuvaateita ei voi esittää näissä tapauksissa.

### Käyttöönotto ja liittäminen

- Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja hoito").

Sijoita laite vakaalle ja suoralle pinnalle lähelle pistorasiaa. Varmista, että laite sijoitetaan vaakasuoralle, lämpöeristetylle ja rasvaa kestäväälle pinnalle.

### Öljyn ja rasvan käyttöön liittyvä huomautus

Parhaat paistotulokset saadaan korkealaatuisella maapähkinäöljyllä.

Älä sekoita erityyppisiä öljyjä.

Käytettäessä kiinteää rasvaa se on pilkottava pieniksi palasiksi niin, että rasvakeitin ei kuumene tyhjänä ensimmäisten minuuttien aikana. Lämpötilaksi on säädettävä 150 °C siihen asti, kunnes rasva on sulanut kokonaan. Vasta sen jälkeen voit säätää todellisen vaaditun lämpötilan.

## Laitteen ensimmäinen käyttökerta

- Varmista, että öljykulho kiinnittyy kokonaan ja oikein koteloon.
- Rasvakeittimen saa kytkeä päälle vasta, kun siihen on laitettu öljyä.
- Lisää haluttu määrä öljyä tai rasvaa öljykulhoon. Varmista, että täyttömäärä on vähimmäismäärän merkinnän (MIN 0.8 l) ja enimmäismäärän merkinnän (MAX 1.0 l) välissä.
- Sulje kansi, jotta öljy kuumenee nopeasti.
- Kytke nyt virtajohto pistorasiaan.
- Käännä lämpötilansäätönappia oikealle saavuttaaksesi halutun lämpötilatason tai säädä lämpötilaksi 150 °C, jos käytät kiinteää rasvaa. Kun laite kuumentaa öljyä, LED palaa punaisena. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, LED sammuu.
- Voit nyt laittaa elintarvikkeet paistokoriin. Varmista, ettet laita paistokoriin liikaa elintarvikkeita. Parhaat paistotulokset saadaan, kun elintarvikkeet voivat kellua öljyssä niin, että tilaa on riittävästi.
- Sulje sitten kansi ja upota paistokori hitaasti kuumaan öljyyn laskemalla kahvaa.
- On normaalia, että ikkunaan ja kanteen kondensoituu vettä paiston aikana.
- Kun haluttu paistoaika on kulunut, nosta kori öljystä nostamalla kahvaa. Lyhyen valutusajan jälkeen voit avata kannen painamalla kannen avauspainiketta ja ottaa paistokorin rasvakeittimestä kahvan avulla.



**Huomio!** Laitteesta voi tulla tässä vaiheessa kuumaa höyryä.

- Valmistettavien elintarvikkeiden tyyppistä riippuen suosittelemme laittamaan elintarvikkeet talouspaperin päälle ylimääräisen öljyn poistamiseksi.
- Jos haluat suorittaa toisen paiston, varmista ettei öljyssä kellu jäämiä ensimmäisestä paistokerrasta. Ne palavat toisen paiston aikana ja voivat maistua epämiellyttäville.
- Varmista jokaisen peräkkäisen paistokerran jälkeen, että öljy on kuumentunut jälleen ja LED sammunut. Rasvakeittimen öljy jäähtyy paistettavien elintarvikkeiden lämpötilan vuoksi, joten se on kuumennettava uudelleen haluttuun lämpötilaan, jotta uusi ruoka voidaan kypsentää samassa korkeassa lämpötilassa. Jos rasvakeittimen öljy on liian kylmää, paistettava ruoka imee öljyä ja maistuu hyvin rasvaiselle.
- Kun paistaminen on tehty, kytke nappi takaisin asentoon "OFF" ja irrota rasvakeittimen pistoke pistorasiasta.



**TÄRKEÄÄ!** Jätä rasvakeitin paikalleen, kunnes rasva on jäähtynyt kokonaan.

- Voit käyttää öljyä useita kertoja paistamiseen. Varmista, että vaihdat öljyn 5–8 paistokerran jälkeen. Tämä tulisi tehdä aikaisemmin, jos ilmenee epämiellyttäviä hajuja, jos paiston aikana muodostuu savua tai jos öljy muuttuu tummaksi.

## Kypsennystaulukot

Elintarvike	Enimmäismäärä (g)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min.)
<b>Ranskanperunat</b>			
Pakaste	250 g	190°	8–10
Raa'at perunat	200 g	190°	8–12
<b>Kala</b>			
Tuore	200 g	150°	6–8
Pakaste	200 g	190°	6–8
<b>Liha</b>			
Tuore	200 g	170°	8–15
Pakaste	200 g	190°	8–15
<b>Vihannekset</b>			
Kesäkurpitsa	200 g	170°	4–6
Munakoiso	150 g	170°	4–6
Kukkakaali	150 g	170°	8–9
Sienet	150 g	150°	6–8

Annetut kypsennysajat ja lämpötilat ovat arvioituja arvoja, joita voi muuttaa määrän ja oman maun mukaan. Täyttömäärä riippuu myös paljon paistettavista elintarvikkeista. Yleissääntö on, että paistokori tulee täyttää enintään reunaan asti ja elintarvikkeilla tulee olla riittävästi tilaa kellua öljyssä.

### Tärkeä huomautus:

Seuraavia enimmäispaistolämpötiloja on noudatettava ja kaikki elintarvikkeet on paistettava enintään "kullankeltaisiksi":

- 170 °C kaikille perunatuotteille, leivitetuille elintarvikkeille ja muille tärkkelyspitoisille tuotteille.
- 190 °C liha- ja siipikarjatuotteille ilman panerointia.

Suosittelujen lämpötilojen ylittäminen voi johtaa terveydelle haitallisen akryyliamidin muodostumiseen. Taulukossa ilmoitetuissa määrissä, lämpötiloissa ja ajoissa noudatetaan edelleen suositeltuja lämpötilarajoja - jos parametrit muuttuvat, kypsennysprosessi on keskeytettävä ajoissa tarkkailemalla rusketusasetusta, jotta akryyliamidia ei muodostuisi.

### Vinkejä tuoreiden elintarvikkeiden paistamiseen rasvakeittimellä

- Varmista, että elintarvikkeet ovat saman paksuisia, jotta paistoaika on yhtenäinen.
- Leivitetty elintarvike:**
  - Elintarvikkeet, joissa on paljon vettä (kala, liha, vihannekset), tulisi leivittää tai pyörittää jauhoissa ennen paistamista. Ylimääräinen jauho tai korppujauho on taputeltava pois huolellisesti.
  - Leivitetty elintarvike voivat myös tarttua paistokoriin. Tässä tapauksessa on paras upottaa paistokori ensin öljyyn ja laittaa sitten hitaasti ja varovasti leivitetty elintarvike kuumaan öljyyn.
- Vältä kosteutta:** Kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen paistamista, jotta lopputulos on rapea. Tämä koskee erityisesti ranskanperunoiden valmistusta.

### Perunaleikkurin käyttö

- Ennen kuin käytät perunaleikkuria ensimmäistä kertaa puhdistu se, kuten kohdassa "Puhdistus ja hoito" on kuvattu.
- Varmista sitten, että teräosa on oikein paikoillaan keruuastiassa ja että leikkurin yläosa on kiinnittynyt ohjainrenkaaseen.
- Vinkki: Huomio – viiltojen vaara!**
- Voit nyt laittaa perunat teräosan päälle joko kuorittuina tai kuorimattomina oman makusi mukaan. Ranskanperunoista tulee pidempiä, jos laitat perunan pienemmän pinnan teräosaa vasten ja painat kevyesti alas, jotta peruna kiinnittyy paikalleen.
- Laita sitten perunaleikkurin yläosa perunan päälle. Varmista, että yläosan ohjainrenkas on keruuastian päällä.
- Paina sitten leikkurin yläosa lujasti perunan päälle niin, että peruna puristuu leikkuriyksikön läpi ja leikkautuu.
- Leikkaa yksi peruna kerrallaan ja vain niin monta perunaa, kun keruuastian mahtuu. Astiaan mahtuvien perunoiden määrä riippuu suuresti perunoiden koosta.



## Kotitekoisten ranskanperunoiden ohje

### Raaka-aineet:

- Perunoita
- Vettä
- 1 litra öljyä

### Menetelmä:

- Valmistelu:** Kuori tai pese perunat huolellisesti makusi mukaan
- Leikkaus:** Leikkaa perunat samankokoisiksi tikuiksi perunaleikkurilla
- Pesu:** Pese perunatikut kylmässä vedessä
- Kuivaus:** Kuivaa huolellisesti astiapyyhkeellä
- Ensimmäinen paistokerta rasvakeittimessä:** Paista perunatikuja rasvakeittimessä 3–5 minuuttia lämpötilassa 170 °C
- Jäähdytys:** Jäähdytä perunatikut talouspaperiarkin päällä
- Toinen paistokerta rasvakeittimessä:** Paista esipaistettuja ja jäähdytettyjä ranskanperunoita 5–7 minuuttia lämpötilassa 190 °C. (Älä sulata pakastettuja ranskanperunoita ennen paistamista!) Poista ja anna valua hetken koritelineessä.
- Valutus:**

Mausta makusi mukaan suolalla ja muilla mausteilla ja tarjoile kotitekoisen dippikastikkeen kanssa. Muut herkulliset vihannesranskalaiset, kuten punajuuri, palsternakka tai kesäkurpitsa, maistuvat herkullisilta alusta asti itse tehtyinä.

- i Vinkki:** Saadaksesi erityisen herkullisia tuloksia voit myös pakastaa esipaistetut ranskanperunat yön yli. (Esipaistettuja ranskanperunoita voi myös säilyttää pakastimessa enintään kaksi kuukautta. Näin niitä on aina saatavilla!)

## Toimintahäiriöt

<b>Paha haju</b>	Öljyä on käytetty monta kertaa tai se on pilaantunutta.  On käytetty epäsovivaa öljyä.  Hajusuodatin on tukkeutunut.	Vaihda öljy tai rasva.  Käytä korkealaatuista maapähkinäöljyä.  Vaihda suodatin.
<b>Paistoöljy valuu yli</b>	Öljy on pilaantunutta ja muodostuu liikaa vaahtoa.  Paistettavat elintarvikkeet ovat liian kosteita.  Paistokori on upotettu öljyyn liian nopeasti.  Öljyn määrä ylittää enimmäistäytötason (MAX-merkintä, 1 litra öljyä).	Vaihda öljy tai rasva.  Kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen paistamista.  Upota paistokori hitaasti öljyyn laskemalla kahvaa.  Vähennä öljyn määrää.
<b>Paistoöljy roiskuu runsaasti</b>	Paistettavat elintarvikkeet ovat liian kosteita.	Kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen paistamista tai leivitä elintarvikkeet, jos ne ovat erittäin kosteita.
<b>Paistoöljy ei kuumene</b>	Laitetta ei ole yhdistetty virtansyöttöön.  LED ei pala punaisena kuumenusvaiheen aikana.	Tarkista, että virtajohto on kytketty oikein pistorasiaan ja että lämpötilansäätönappi on kytketty päälle.  Ota yhteys asiakaspalveluumme (yhteystiedot löytyvät käyttöohjeen takaa).

## Puhdistaminen ja hoito

- Irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Ennen öljyn vaihtamista odota, että se on jäähtynyt kokonaan. Ota sitten öljykulho kuumenusalustasta.
- Käytetty öljy tai rasva on hävitettävä oikein ja ympäristöä säästären. Paras tapa tehdä tämä on kaataa jäähtynyt öljy muovipulloon öljykulhon jostakin kulmasta.
- Öljykulhon ulkopuolen väri voi muuttua, jos se pestään astianpesukoneessa. Värimuutos ei ole haitallinen tai merkki heikosta laadusta, vaan materiaalille tyypillinen ominaisuus.
- Älä käytä öljykulhon puhdistukseen metallisia, hankaavia esineitä tai puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintoja.
- Perunaleikkurin voi purkaa osiin puhdistamisen helpottamiseksi. Teräosa voidaan ottaa ulos keruustasiasta.



### Vinkki: Huomio – viiltojen vaara!

- Poista hajusuodatin ennen kannen puhdistamista astianpesukoneessa.
- Vaihda hajusuodatin viimeistään noin 10 rasvapaistokerran jälkeen.

	konepesun kestävä	voidaan huuhdella juoksevan veden alla	pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
<b>Rasvakeitin</b>			
Öljykulho	✓	✓	✓
Paistokori	—	✓	✓
Kansi	✓	✓	✓
Tiiviste (kannesta erillinen)	✓	✓	✓
Hajusuodatin	—	—	—
Suodattimen kansi	✓	✓	✓
Kuumennusalusta	—	—	✓

	konepesun kestävä	voidaan huuhdella juoksevan veden alla	pyyhi puhtaaksi kostealla liinalla
<b>Perunaleikkuri</b>			
Keruuastia	✓	✓	✓
Teräosa	✓	✓	✓
Leikkurin yläosa	—	✓	✓



Laitte täyttää eurooppalaisten direktiivien vaatimukset.

Käyttöiän päätyttyä tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen joukossa, vaan se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrättämistä varten. Materiaalit ovat kierrätettäviä niissä olevien merkintöjen mukaisesti. Vanhojen laitteiden uusiokäyttö, kierrätys ja muut vastaavat edistävät merkittävästi ympäristönsuojelua. Pyydä paikallisilta viranomaisilta lisätietoa asianmukaisista hävityspaikoista. Loppukäyttäjät ovat itse vastuussa kaikkien hävitettäviin laitteisiin mahdollisesti tallennettujen henkilötietojen poistamisesta.

Pidätämme oikeuden muutoksiin.



## Bruksanvisning Frityrkoker og oppkutter



### Montering av frityrkoker

1. Varmebase
2. Betjeningsknott
3. LED-display
4. Knapp for å åpne lokket
5. Oljebeholder
6. Kurv til frityrsteking
7. Kurvhåndtak med senkemekanisme
8. Lokk
9. Tetning
10. Luktfilter
11. Filterdeksel
12. Vindu
13. Bærehåndtak

### Montering av oppkutter

- A. Oppsamlingsbeholder
- B. Knivinnlegg
- C. Oppkutterens øvre del



## ⚠ Viktig sikkerhetsinformasjon

### Land innenfor EU:

- Apparatet skal ikke brukes av barn under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre under konstant tilsyn. Dette apparatet kan betjenes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, så sant de har tilsyn eller får opplæring om hvordan apparatet brukes på en trygg måte og forstår farene forbundet med apparatet. Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- Dette apparatet er ikke et leketøy.

### Land utenfor EU:

- Apparatet er ikke beregnet på å betjenes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller får opplæring om hvordan apparatet brukes på en trygg måte og forstår farene forbundet med apparatet.
- Hold øye med barn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømledningen til apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, av ettersalgsservice eller en tilsvarende kvalifisert instans, for å unngå farer.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernkontroll.
- Rengjør alle delene umiddelbart etter bruk og fjern matrester med en gang. Følg instruksjonene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger.
- Apparatet er ment for brukt i hjemmet og til lignende typer anvendelser, som f.eks.:
  - på personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre kommersielle områder
  - gårdshus
  - av gjester på hoteller, moteller og i andre fritidsboliger
  - på overnattingssteder

Apparatet er ikke laget for ren kommersiell bruk.

- Frityrkokeren skal plasseres på en stabil overflate ved hjelp av håndtakene (hvis tilgjengelig), slik at man unngår å søle varm olje.
- Kontakten skal fjernes før apparatet rengjøres og apparatets strøminntak må tørkes helt før apparatet tas i bruk igjen.
- Apparatbasen må aldri dypes i vann under rengjøring og skal aldri vaskes i oppvaskmaskinen.
- Vær oppmerksom på at kniven kan skade brukeren under bruk og rengjøring.

## Før bruk

Les bruksanvisningen nøye. Bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om bruk og vedlikehold av apparatet, i tillegg til sikkerhetsinstruksjoner. Oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted, og gi den videre til eventuelle senere brukere.

Apparatet skal bare brukes til de formål det er tiltenkt og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Følg alltid sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

### Tekniske spesifikasjoner

Nettspenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Strømforkbruk: 915–1090 W

Beskyttelsesklasse: I



### Annen sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til veggkontakter som er jordet og som har blitt forskriftsmessig installert. Strømledningen og støpselet skal alltid holdes tørre.
- Plasser apparatet på en flat og stabil overflate, og påse at det er nok plass rundt hele apparatet.
- Fest strømledningen på en slik måte at ingen kan snuble over den og røske den ut av kontakten. Beskytt strømledningen mot skade.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflate.
- Frityrkokeren skal kun brukes når det er tilsatt olje eller animalsk fett.
- OBS – apparatet blir meget varmt under bruk. Ta aldri på den varme frityrkokeren eller andre varme deler av apparatet under bruk.
- **Forsiktig! Forbrenningsfare!** Du skal ikke flytte på frityrkokeren når den inneholder varm olje. La apparatet kjøle seg ned før du rengjør det eller setter det bort.
- **MIN-** og **MAX-**merkene skal overholdes når frityrkokeren fylles med olje. Hvis det tilsettes olje til over **MAX-**merket, kan oljen flomme over.
- Etter hver gangs bruk slås apparatet av og stikkkontakten trekkes ut, før du skifter ut tilbehør eller rengjør apparatet.
- Apparatet brukes for å tilberede mat. Apparatet og alt tilbehør skal derfor alltid holdes rene.
- **FORSIKTIG – brannfare!** Du må være meget forsiktig når du bruker apparatet med varm olje eller animalsk fett. Både varm olje og varmt animalsk fett er meget brannfarlig, særlig når de har blitt brukt noen ganger og/eller når de er tilsmusset. Hell aldri vann på varm eller brennende olje. Hvis det oppstår flammer, lukker du lokket på frityrkokeren for å slukke flammene, dersom dette lar seg gjøre. Hvis det oppstår en overoppheting, trekker du straks ut strømledningen.
- Produsenten påtar seg intet ansvar for feilaktig bruk eller feil reparasjoner på apparatet. I slike tilfeller vil eventuelle garantikrav bli ansett for å være ugyldige.

### Oppsett og tilkobling

- Fjern all emballasje fra apparatet.
  - Rengjør apparatet (se kapittel «Rengjøring og pleie»).
- Sett apparatet på en stabil og flat overflate i nærheten av en stikkontakt. Påse at apparatet befinner seg på en vannrett, varmeisoleret og fettbestandig overflate.

### Merknad med hensyn til bruk av olje og animalsk fett

Du oppnår de beste stekeresultatene med peanøttolje av høy kvalitet.

Bland aldri ulike typer olje.

Når du bruker animalsk fett, må dette kuttes opp i små biter, slik at friturekokeren ikke varmes opp «tom» i de første minuttene. Temperaturen skal være satt til 150 °C til alt det animalske fettet har smeltet. Først da kan du stille til den faktiske brukstemperaturen.

## Første gangs bruk av apparatet

- Påse at oljebeholderen sitter riktig og godt fast i huset.
- Friturekokeren skal kun brukes når det er tilsatt olje eller animalsk fett.
- Tiltsett ønsket mengde olje eller animalsk fett til oljebeholderen. Påse at du fyller til mellom minimumsmerket (MIN 0,8 l) og maksimumsmerket (MAX 1,0 l).
- Lukk lokket for å varme opp oljen raskere.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Vri temperaturknotten mot høyre til ønsket temperaturnivå eller still den til 150 °C hvis du bruker animalsk fett. Mens apparatet varmer opp oljen, lyser LED-lyset rødt. Så snart det angitte temperaturnivået nås, slukkes LED-lyset.
- Du kan nå legge maten i friturekurven. Påse at du ikke fyller for mye mat i friturekurven. Du oppnår de beste stekeresultatene når maten kan flyte i oljen med god nok plass rundt seg.
- Lukk så lokket og dypp friturekurven sakte i den varme oljen ved å senke kurvhåndtaket.
- Det er helt normalt at det dannes kondensat på vinduet og lokket mens du friterer maten.
- Etter ønsket steketid løfter du kurven ut av oljen ved å heve kurvhåndtaket. Etter en kort dreneringstid kan du åpne lokket ved å trykke på åpneknappen og ta friturekurven ut av friturekokeren ved hjelp av kurvhåndtaket.



**Forsiktig!** Det kan slippe ut varm damp under dette trinnet.

- Avhengig av maten som friteres, anbefaler vi at maten legges over på et tørkepapir for å fjerne overskytende olje.
- Hvis du vil utføre en andre fritersteking, må du påse at ingen rester av den første fritersteking flyter rundt i oljen. Disse vil bli brent under den andre fritersteking og kan smake dårlig.
- Påse at oljen er oppvarmet igjen og at LED-indikatoren slukker etter hver fritersteking. Friturekokeren kjøles ned på grunn av temperaturen til maten som friteres, den må derfor først varmes opp til ønsket temperatur for at den nye maten skal friteres ved samme høye temperatur. Hvis fiturekokeren er for kald, vil maten som friteres trekke til seg olje og smake veldig fett.
- Når du er ferdig å fritersteke, vrir du knotten tilbake til «OFF»-posisjonen og trekker ut støpselet på fiturekokeren.



**VIKTIG!** La fiturekokeren stå i ro til oljen har kjølt seg helt ned.

- Du kan bruke den samme oljen flere ganger. Det er viktig å skifte oljen etter 5–8 ganger med fritersteking. Dette må gjøres før dersom det oppstår ubehagelig lukt, det dannes røyk under fritersteking eller dersom oljen blir mørk.

## Steketabeller

Matvare	Maksimal mengde (g)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>Pommes frites</b>			
Frossen	250 g	190°	8–10
Rå poteter	200 g	190°	8–12
<b>Fisk</b>			
Fersk	200 g	150°	6–8
Frossen	200 g	190°	6–8
<b>Kjøtt</b>			
Ferskt	200 g	170°	8–15
Frossent	200 g	190°	8–15
<b>Grønnsaker</b>			
Squash	200 g	170°	4–6
Aubergine	150 g	170°	4–6
Blomkål	150 g	170°	8–9
Sopp	150 g	150°	6–8

Angitte steketider og -temperaturer er omtrentlige verdier som kan modifiseres etter mengde og personlige ønsker. Fyllmengden avhenger også mye av maten som skal friteres. Som en generell regel skal fiturekurven aldri fylles mer enn til kanten og det må være nok plass til at maten kan flyte i oljen.

### Viktig merknad:

I henhold til de nyeste funnene fra forskning og næringsmiddelindustrien bør følgende maksimale friteringstemperaturer overholdes, og all mat bør friteres til den er maksimalt "gyllengul":

- 170 °C for alle potetprodukter, panerte matvarer og andre stivelsesholdige produkter.
- 190 °C for kjøtt- og fjørfeprodukter uten panering.

Overskridelse av de anbefalte temperaturene kan føre til dannelse av akrylamid, som er helseskadelig. Ved den mengden, temperaturen og tiden som er angitt i tabellen, overholdes fortsatt de anbefalte temperaturrensene - hvis parametrene endres, må kokeprosessen stoppes i god tid ved å observere bruningsgraden slik at det ikke dannes akrylamid.

### ⓘ Tips for fritersteking av ferske matvarer

- Påse at maten har en jevn tykkelse for å sikre en ensartet steketid.
- **Panert mat:**
  - Matvarer med høyt vanninnhold (fisk, kjøtt, grønnsaker) bør paneres eller påføres mel før de friteres. Overskytende mel eller brødsmler skal ristes av.
  - Panerte matvarer kan også feste seg til fiturekurven. Det er derfor bedre å dyppe fiturekurven i oljen først, og så legge den panerte maten sakte og forsiktig ned i den varme oljen.
- **Unngå fuktighet:** For et sprøtt resultat må du tørke maten grundig før den friteres. Dette gjelder særlig når du lager pommes frites.

### Bruk av potetkutteren

- Før du bruker potetkutteren for første gang skal den rengjøres som angitt i avsnittet «Rengjøring og pleie».
- Etterpå må du påse at knivinnlegget er riktig posisjonert i oppsamlingsbeholderen og at oppkutterens øvre del sitter fast i føringsringen.



#### Tips: Forsiktig – kuttfare!

- Du kan nå sette poteten på knivinnlegget – skrelt eller uskrelt helt etter eget ønske. Du vil få lengre pommes frites dersom du plasseres poteten på knivinnlegget med den smale siden ned og trykker lett, så den fester seg.
- Sett så den øvre delen av potetkutteren over poteten. Påse at den øvre delens føringsring er plassert over oppsamlingsbeholderen.
- Trykk så oppkutterens øvre del fast nedover mot poteten, slik at poteten presses gjennom oppkutteren og kuttet opp.
- Ikke kutt flere poteter etter hverandre enn oppsamlingsbeholderen kan romme. Antallet poteter som får plass i beholderen avhenger av potetstørrelsen.

## Oppskrift på hjemmelaget pommes frites

### Ingredienser:

- Poteter
- Vann
- 1 liter olje

### Metode:

- Klargjøring:** Skrell eller vask potetene grundig, alt etter eget ønske
- Oppkutting:** Skjær potetene til pinner i samme størrelse ved hjelp av potetkutteren
- Skylling:** Skyll potetpinnene i kaldt vannbad
- Tørking:** Tørk dem grundig med et kjøkkenhåndkle
- Første gangs frityrsteking:** Frityrstek potetpinnene i 3–5 minutter ved 170 °C
- Avkjøling:** Kjøl ned potetpinnene på et tørkepapir
- Andre gangs frityrsteking:** Frityrstek de allerede stekte og avkjølte pommes frites i 5–7 minutter ved 190 °C (du må aldri tine frosne pommes frites før du frityrsteker dem).
- Avrenning:** Ta kurven ut og la oljen renne litt av på en rist.

Tilsett salt og andre krydder, og server med hjemmelaget dipp. Andre deilige grønnsakspinner, som rødbeter, pastinakk eller squash, smaker enda bedre når de lages fra bunnen av.

- i** **Tips:** For et ekstra sprøtt resultat kan du også fryse forhåndsstekt pommes frites over natten. (Forhåndsstekt pommes frites kan oppbevares i fryseren i opptil 2 måneder. Utrolig greit å ha for hånden!)

## Feilfunksjon

<b>Dårlig lukt</b>	Oljen har blitt brukt mange ganger eller har harsknet.  Det er brukt uegnet olje.  Luktfilteret er mettet.	Skift ut olje eller det animalske fettet.  Bruk høykvalitets peanøttolje.  Skift ut filteret.
<b>Frityroljen flommer over</b>	Oljen har harsknet og det skapes for mye skum.  Maten som frityrsteges er for fuktig.  Frityrkurven ble dyppet ned i oljen for raskt.  Oljemengden overskrider den maksimale fyllemengden (MAX-merket på 1 liter olje).	Skift ut olje eller det animalske fettet.  Tørk godt av maten før den frityrsteges.  Dypp frityrkurven i oljen ved å senke kurvhåndtaket sakte.  Reduser oljemengden.
<b>Frityroljen spruter mye</b>	Maten som frityrsteges er for fuktig.	Tørk godt av maten før den frityrsteges eller paner den, dersom den har svært høyt fuktighetsnivå.
<b>Frityroljen blir ikke varm</b>	Apparatet er ikke tilkoblet stikkontakten.          LED-indikatoren lyser ikke rødt under oppvarmingsfasen.	Kontroller at strømledningens støpsel er satt riktig inn i stikkontakten og at temperaturknotten er skrudd på.       Ta kontakt med vår kundestøtte (du finner kontaktinformasjonen på baksiden av apparatets brukersanvisning).




## Rengjøring og vedlikehold




- Trekk ut strømledningen og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- Du må vente til apparatet er helt kaldt før du skifter ut oljen. Ta så oljebeholderen av varmebasen.
- Brukt olje eller animalsk fett må avfallsbehandles på riktig og miljøvennlig måte. Du kan tømme den avkjølte oljen over i en plastflaske fra ett av oljebeholderens fire hjørner.
- Oljebeholderens utside kan misfarges dersom den vaskes i oppvaskmaskinen. Denne misfargingen er ikke skadelig eller et tegn på dårlig kvalitet, det er ganske enkelt en egenskap ved materialet.
- Når du rengjør oljebeholderen skal du ikke bruke slipende rengjøringsmidler eller objekter eller metallgjenstander, da disse kan skade nonstick-belegget.
- Potetkutteren kan tas fra hverandre for enklere rengjøring. Knivinnlegget kan tas ut av oppsamlingsbeholderen.



### Tips: Forsiktig – kuttfare!

- Ta ut luftfilteret før du vasker lokket i oppvaskmaskinen.
- Skift ut luftfilteret senest etter omtrent 10 gangers frityrsteking.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørk av med en fuktig klut
<b>Frityrkoker</b>			
Oljebeholder	✓	✓	✓
Kurv til frityrsteking	—	✓	✓
Lokk	✓	✓	✓
Tetning (separat fra lokk)	✓	✓	✓
Luftfilter	—	—	—
Filterdeksel	✓	✓	✓
Varmebase	—	—	✓

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørk av med en fuktig klut
<b>Potetkutter</b>			
Oppsamlingsbeholder	✓	✓	✓
Knivinnlegg	✓	✓	✓
Oppkutterens øvre del	—	✓	✓



Apparatet er i samsvar med europeiske direktiver.

Når produktet ikke skal brukes lenger, må det ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men skal leveres til et innsamlingspunkt for elektrisk og elektronisk utstyr. Materialene kan brukes på nytt i henhold til merkingen. Gjenbruk, resirkulering og/eller annet bruk av gamle apparater representerer et viktig bidrag med hensyn til miljøvern. Hør med kommunen din om hvor du finner nærmeste innleveringssted. Sluttbrukeren er personlig ansvarlig for å slette all personlig informasjon som kan være lagret på apparater vedkommende kasserer.

Med forbehold om endringer.



**Consumer Service:**

Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-Mail: [contact-de@wmf.com](mailto:contact-de@wmf.com)

---

**Hersteller:**

WMF GmbH  
WMF Platz 1  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
**wmf.com**

Änderungen vorbehalten - IB-1549 0011-05-2308

Modell 0415490011