

643-098



DK	Friturekoger.....	2
SE	Fritös	6
NO	Firtyrkoker.....	10
FI	Rasvakeitin	14
UK	Deep fat fryer.....	18
DE	Friteuse	22
PL	Frytkownica.....	26

INTRODUKTION

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

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

Vigtigt!

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

OVERSIGT



1. Temperaturvælger
2. Strømindikator
3. Temperaturindikator
4. Kurv
5. Kar
6. Håndtag
7. Udløserknap til låg
8. Låg
9. Anti-lugt-filter
10. Låg til filterrum

FØR FØRSTE ANVENDELSE

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

BRUG

- Brug kun flydende olie, der anbefales til friturestegning.
- Tryk på udløserknappen til låget, og åbn låget.
- Løft kurven ud af karret.
- Kontrollér, at friturekogerens er slukket, og hæld derefter olien i friturekogerens, indtil det ønskede niveau er opnået. Påfyld olie til et sted mellem minimum- og maksimumindikationerne i karret. Luk låget.
- Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur. Tænd for strømmen til friturekogerens på stikkontakten.
- Strømindikatoren og temperaturindikatoren lyser, og olien begynder at blive varmet op. Temperaturindikatoren slukker igen, når olien har nået den valgte temperatur. Temperaturindikatoren tænder og slukker under brug, hvilket blot betyder, at termostaten opretholder den valgte temperatur.
- Vent med at tilsætte fødevarerne, indtil den valgte temperatur er opnået.
- Anbring fødevarerne i kurven, og sænk forsigtigt kurven ned i karret. Hold øje med, at oliestanden ikke stiger til kanten af karret. Luk låget.

Vigtigt!

Vær forsigtig, da olien kan sprøjte.

TILBEREDNING AF MAD

Før nedsænkning af kurven

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

Vigtigt!

Håndtaget kan blive meget varmt efter længere tids brug.

Efter tilberedning

1. Lad olien dryppe af fødevarerne, inden du fjerner kurven. Hæng evt. kurven til afdrypning på karrets side ved hjælp af bøjlen, der sidder under håndtaget.
2. Luk låget igen.
3. Indstil temperaturvælgeren på den lavest mulige temperatur ved at skubbe den så langt mod venstre som muligt.
4. Tag stikket ud af stikkontakten.
5. Lad friturekogeren køle helt af (1-2 timer).

Vigtigt!

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

HÅNDTERING OG OPBEVARING AF OLIE

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

- Fjern eventuelle madrester fra olien efter brug.
- Filtrer olien med regelmæssige mellemrum.

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

RENGØRING

- Friturekogeren må ikke nedsænkes i vand. Tør friturekogeren af med en let fugtig klud med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på friturekogeren eller tilbehøret. Brug aldrig en stålbørste eller skurebørste til rengøring af friturekogeren, da overfladen kan tage skade.

SKIFT AF ANTI-LUGT-FILTER

Friturekogeren skal være helt afkølet inden udskiftning.

1. Fjern låget til filterrummet.
2. Tag filteret ud, og sæt et nyt i.
3. Sæt låget på igen.

OPBEVARING

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

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol: 

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsland sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemslande kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

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

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

IMPORTØR

Adexi Group

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya fritös, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder fritösen för första gången. Lägg extra stor vikt vid säkerhetsföreskrifterna.

Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen så att du vid ett senare tillfälle kan repetera fritösens funktioner.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

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

OBS!

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

BESKRIVNING



1. Temperaturkontroll
2. Strömindikator
3. Temperaturindikator
4. Korg
5. Behållare
6. Handtag
7. Utlösningsknapp för lock
8. Lock
9. Antiluftfilter
10. Lock till filterplats

INNAN FRITÖSEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

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

ANVÄNDNING

- Använd endast flytande olja som rekommenderas för fritering.

- Tryck på utlösningknappen på locket och öppna locket.
- Lyft upp korgen ur behållaren.
- Kontrollera att fritösen är avstängd och håll sedan olja i fritösen till erforderlig nivå. Fyll på olja till någonstans mellan minimum- och maximummarkeringarna på behållaren. Stäng locket.
- Ställ in temperaturkontrollen på önskad temperatur. Sätt på strömmen till fritösen vid vägguttaget.
- Strömindikatorn och temperaturindikatorn tänds och oljan börjar värmas upp. Temperaturindikatorn släcks när oljan har uppnått rätt temperatur. Temperaturindikatorn tänds och släcks medan fritering pågår och det betyder att fritösen håller den valda temperaturen.
- Lägg inte i någon mat förrän önskad temperatur uppnåtts.
- Placera maten i korgen och sänk ner den försiktigt i behållaren. Se till att oljenivån inte stiger till behållarens kant. Stäng locket.

OBS!

Var försiktig eftersom oljan kan stänka.

TILLAGNING AV MAT

Innan du sänker ner korgen

- Se alltid till att maten är torr innan du sänker ner den i den varma oljan.
- Se till att maten är något så när i samma storlek för jämn tillagning. Undvik tjocka bitar.
- Se till att ta bort så mycket is som möjligt från fryst mat. Den behöver dock inte tinas före tillagning.
- Överfyll inte korgen.

OBS!

Handtaget kan vara mycket varmt efter lång användning.

Efter tillagning

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

OBS!

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

HANTERA OCH FÖRVARA OLJAN

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

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

RENGÖRING

- Torka av fritösen med en fuktig trasa, varmt vatten och lite diskmedel. Sänk aldrig ner fritösen eller sladden i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av fritösen och tillbehören. Rengör aldrig fritösen med en stålborste eller en skurborste eftersom det kan skada ytan.

BYTA ANTILUKTFILTER


Fritösen ska vara helt kall innan filtret byts ut.

1. Ta bort locket från filterplatsen.
2. Ta bort filtret och sätt dit ett nytt.
3. Sätt tillbaka locket.

FÖRVARING

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

OPPLYSNINGER OM AVHENDING OG GJENBRUK AV DETTE PRODUKTET

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produkt er utstyrt med dette symbolet: 

Det betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektrisk og elektronisk avfall har spesiell avhending.

I henhold til WEEE-direktivet skal hvert medlemsland sikre korrekt innsamling, gjenvinning, håndtering og gjenbruk av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan gratis avlevere brukt utstyr på spesielle gjenbruksstasjoner. I visse medlemsland kan du i visse tilfeller returnere det brukte utstyret til forhandleren som du kjøpte det av dersom du kjøper nytt utstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheter for å få ytterligere opplysninger om hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

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

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

IMPORTÖR

Adexi Group

INNLEDNING

For å få mest mulig glede av friturekokeren ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHETSREGLER

- Feilaktig bruk av friturekokeren kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Ikke bruk friturekokeren til andre formål enn den er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Friturekokeren skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Friturekokeren bør ikke slås på med mindre den er fylt med olje.
- Tiltsett aldri vann i oljen. Det er ekstremt farlig og kan få oljen til å sprute voldsomt fra karet!
- Unngå kontakt med varm olje.
- Friturekokeren eller ledningen må ikke legges i vann eller annen væske.
- Plasser alltid friturekokeren innerst på kjøkkenbenken i sikker avstand fra brennbare gjenstander som gardiner, duker og lignende.
- Ikke dekk til friturekokeren.
- Ikke la ledningen henge over benkekanten og hold den unna varme gjenstander og åpen ild.
- Hvis det oppstår røyk eller gnister i friturekokeren, bør du umiddelbart ta støpselet ut av stikkontakten og få apparatet undersøkt av en autorisert servicemann.

- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er ødelagt. Ikke bruk friturekokeren hvis dette er tilfellet, eller hvis friturekokeren har falt i bakken eller er skadet på annen måte. Hvis friturekokeren, ledningen eller støpselet er skadet, må apparatet kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert servicemann. Hvis så ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Trekk støpselet ut av kontakten ved rengjøring og når apparatet ikke er i bruk. Ikke trekk i ledningen for å ta støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet. Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en ev. skjøteledning.
- Ikke forlat friturekokeren mens den er på, og hold øye med barn.
- Kontroller at friturekokeren alltid er ren når den kommer i kontakt med matvarene.
- Friturekokeren er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.

Viktig!

Hvis det oppstår brann i friturekokeren, må du aldri prøve å slukke brannen med vann! Lukk i stedet lokket og prøv å kvele flammene med en fuktig klut eller et vått håndkle.

OVERSIKT



1. Temperaturvelger
2. Strømindikator
3. Temperaturindikator
4. Kurv
5. Kar
6. Håndtak
7. Utløserknapp for lokk
8. Lokk
9. Antiluktfiler
10. Lokk for filterrom

FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG

- Les nøye gjennom sikkerhetsreglene.
- Fjern all emballasje fra friturekokeren og plasser den på et flatt, stabilt underlag, f.eks. en kjøkkenbenk, på trygg avstand fra brennbare gjenstander.
- Rengjør lokket, karet, håndtaket, kurven og kabinettet med en klut fuktet i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, og tørk deretter delene grundig.
- Koble ledningen til kontakten på baksiden av friturekokeren, og sett deretter støpselet i den andre enden av ledningen i stikkkontakten på veggen.

BRUK

- Bruk kun flytende olje som er anbefalt til friturekoking.
- Trykk på utløserknappen på lokket, og åpne lokket.
- Løft så kurven opp av karet.
- Kontroller at friturekokeren er slått av, og hell deretter olje i kokeren inntil det påkrevde nivået er nådd. Fyll olje til et sted mellom minimums- og maksimumsmerket på karet. Lukk lokket.
- Still inn temperaturvelgeren på ønsket temperatur.
- Strømindikatoren og temperaturindikatoren lyser og oppvarmingen av oljen starter. Temperaturindikatoren slår seg av når oljen har nådd den korrekte temperaturen. Temperaturindikatoren slår seg av og på under bruk. Det er normalt og betyr bare at den opprettholder den valgte temperaturen.
- Ikke legg mat i karet før den påkrevde temperaturen er nådd.
- Plasser maten i kurven og senk den forsiktig ned i karet. Kontroller at oljenivået ikke stiger til kanten av karet. Lukk lokket.

Viktig!

Vær forsiktig ettersom oljen kan sprute.

TILBEREDNING AV MAT

Før du senker kurven

- Kontroller alltid at maten er tørr før du senker den ned i den varme oljen.
- Sørg for at matvarene har noenlunde samme størrelse, slik at kokingen blir jevn. Unngå tykke stykker.
- Sørg for å fjerne så mye is som mulig fra frosne matvarer. Du trenger imidlertid ikke å tine maten før koking.
- Unngå å overfylle kurven.

Viktig!

Håndtaket kan være svært varmt etter lengre tids bruk.

Etter tilberedning

1. La oljen renne av matvarene før du fjerner kurven. Om nødvendig kan du henge kurven på siden av karet ved hjelp av håndtaket, slik at det kan dryppe av maten.
2. Lukk lokket igjen.
3. Still inn temperaturvelgeren på lavest mulig temperatur ved å dreie den så langt mot venstre som mulig.
4. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
5. La friturekokeren avkjøle seg fullstendig (1-2 timer).

Viktig!

Du må flytte friturekokeren når det er olje i den og når lokket er åpent.

HÅNTERING OG OPPBEVARING AV OLJEN

Sørg for at all olje bare håndteres når den er helt avkjølt!

- Fjern matrester fra oljen etter bruk.
- Filtrer oljen regelmessig.
- Oljen bør skiftes når den har vært brukt ca. 10 ganger. All olje bør skiftes samtidig. Ikke bland gammel og ny olje. Oljen bør avhendes i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.
- Oppbevar oljen i friturekokeren eller i en lufttett beholder på et tørt, kjølig og mørkt sted. (Det er ikke nødvendig å oppbevare oljen i et kjøleskap.)

RENGJØRING

- Tørk av friturekokeren med en fuktig klut tilsatt litt oppvaskmiddel. Friturekokeren eller ledningen må ikke legges i vann eller annen væske.

- Karet, lokket og kurven med håndtaket kan vaskes i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler på friturekokeren og tilbehøret. Ikke bruk stålull eller skurebørste til å rengjøre friturekokeren, da dette kan ødelegge overflaten.

SKIFTE ANTILUKTFILTER


Friturekokeren bør være helt avkjølt før du skifter filteret.

1. Ta av lokket for filterrommet.
2. Ta ut filteret og sett inn et nytt.
3. Sett på lokket igjen.

OPPBEVARING

- Vent til friturekokeren er helt avkjølt før du setter den bort.
- Frityrkaret kan godt oppbevares med litt olje i. Hvis du velger å gjøre det, bør du sjekke at lokket er godt lukket slik at det ikke kommer støv eller smuss i oljen.

OPPLYSNINGER OM AVHENDING OG GJENBRUK AV DETTE PRODUKTET

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produkt er utstyrt med dette symbolet: 

Det betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektrisk og elektronisk avfall har spesiell avhending.

I henhold til WEEE-direktivet skal hvert medlemsland sikre korrekt innsamling, gjenvinning, håndtering og gjenbruk av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan gratis avlevere brukt utstyr på spesielle gjenbruksstasjoner. I visse medlemsland kan du i visse tilfeller returnere det brukte utstyret til forhandleren som du kjøpte det av dersom du kjøper nytt utstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheter for å få ytterligere opplysninger om hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke

- dersom bruksanvisningen ikke er fulgt
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep i apparatet
- dersom apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

OHJEET

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

TURVAOHJEET

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

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

Tärkeää:

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

SELITYKSET



1. Lämpötilansäädin
2. Virran merkkivalo
3. Lämpötilan merkkivalo
4. Kori
5. Säiliö
6. Kahva
7. Kannen irrotuspainike
8. Kansi
9. Hajusuodatin
10. Suodatinlokeron kansi

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

KÄYTTÖ

- Käytä vain rasvassa keittämiseen tarkoitettua nestemäistä öljyä.

- Paina kannen vapautuspainiketta ja avaa kansi.
- Nosta kori kulhosta.
- Tarkista, että rasvakeitin on kytketty pois päältä, ja kaada tarvittava määrä öljyä keittimeen. Lisää öljyä, kunnes sen pinta on säiliön minimi- ja maksimimerkkien välissä. Sulje kansi.
- Aseta lämpötilansäädin haluamaasi lämpötilaan. Napsauta rasvakeitin päälle pistokkeesta.
- Virran merkkivalo ja lämpötilan merkkivalo syttyvät, ja öljy alkaa kuumentua. Lämpötilan merkkivalo sammuu, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Tämä tarkoittaa sitä, että laite ylläpitää valittua lämpötilaa.
- Älä laita rasvakeittimeen ruokaa, ennen kuin laite on saavuttanut halutun lämpötilan.
- Laita ruoka koriin ja laske se hitaasti säiliöön. Tarkista, että öljymäärä ei kohoa säiliön reunan tasolle. Sulje kansi.

Tärkeää:

Ole varovainen, koska öljy voi roiskua.

RUOANVALMISTUS

Ennen korin laskemista säiliöön

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

Tärkeää:

Kahva voi olla kuuma pitkän käyttöjakson jälkeen.

Ruoanvalmistuksen jälkeen:

1. Odota, että öljy tippuu ruoasta, ennen kuin poistat korin. Ripusta kori tarvittaessa säiliön kylkeä vasten kahvan alla olevan koukun avulla.
2. Sulje kansi uudelleen.
3. Aseta lämpötilasäädin alimpaan mahdolliseen lämpötilaan kääntämällä säädin ääriasentoon vasemmalle.
4. Irrota virtapistoke pistorasiasta.
5. Odota, että rasvakeitin jäähtyy täysin (1–2 tuntia).

Tärkeää:

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

ÖLJYN KÄSITTELY JA SÄILYTYS

Käsittele öljyä vasta, kun se on täysin jäähtynyt!

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

PUHDISTUS

- Puhdista rasvakeitin kostealla liinalla käyttäen lämmintä vettä ja pientä määrää pesuainetta. Älä aseta rasvakeitintä tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä rasvakeittimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja

tai hankaavia puhdistusaineita. Älä puhdista rasvakeitintä teräsharjalla tai kuurausharjalla, koska rasvakeittimen pinta voi vaurioitua.

HAJUSUODATTIMEN VAIHTO

Rasvakeittimen on oltava täysin jäähtynyt ennen suodattimen vaihtoa.

1. Avaa kansi.
2. Poista suodatinlokero kansi.
3. Irrota suodatin ja aseta tilalle uusi suodatin.
4. Aseta kansi paikalleen.

SÄILYTYS

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

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTYKSESTÄ

Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:

Tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräyspisteeseen.

Euroopan unionin alueella: 

Sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erikseen määrättyihin keräyspisteisiin. Tietyissä jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle tai jakelijalle, jos tilalle hankitaan vastaava uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, jakelijaltasi tai paikalliselta viranomaiselta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

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

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

MAAHANTUOJA

Adexi Group

INTRODUCTION

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

SAFETY MEASURES

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

the deep fat fryer has been dropped or damaged in any other way. If the deep fat fryer, cord or plug is damaged, the deep fat fryer must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.

- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the deep fat fryer is not in use. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug. Check that it is not possible to pull or trip over the deep fat fryer cord or any extension cable.
- Never leave the deep fat fryer unattended when in use and keep an eye on children.
- Make sure the deep fat fryer is always clean when it comes into contact with the food.
- This deep fat fryer is not suitable for commercial or outdoor use.

Important!

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

KEY



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

PRIOR TO FIRST USE

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

USE

- Only use liquid oil recommended for deep frying.
- Press the release button on the lid, and open the lid.
- Lift the basket from the bowl.
- Check that the deep fat fryer is switched off, and then pour the oil into the fryer until the required level is reached. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum indicator on the bowl. Close the lid.
- Set the temperature control to the required temperature. Switch on the power to the deep fat fryer at the wall socket.
- The power indicator and temperature indicator will come on and the oil starts to heat up. The temperature indicator goes out when the oil has reached the correct temperature. The temperature indicator comes on and goes off during use, which merely means that it is maintaining the selected temperature.
- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl. Press the button on the handle and lower the handle along the side of the deep fat fryer. Close the lid.

Important!

Be careful as the oil may spit.

PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

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

Important!

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

After cooking

1. Allow the oil to drip from the food before removing the basket. If necessary, hang the basket on the side of the bowl to drip using the hook under the handle
2. Close the lid again.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the wall socket.
5. Allow the deep fat fryer to cool completely (1-2 hours).

Important!

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

HANDLING AND STORING THE OIL

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

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

CLEANING

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

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER


The deep fat fryer should be completely cool before replacement.

1. Remove the lid from the filter space.
2. Remove the filter and fit a new one.
3. Put the filter lid back on.

STORAGE

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

INFORMATION ON THE DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that your Adexi product is marked with this symbol: 

This means that the product should not be mixed with normal household waste, as there are separate collection facilities for Waste Electrical and Electronic Equipment.

The WEEE Directive legislation requires each Member State to provide for the correct collection, recovery, handling and recycling of Waste Electrical and Electronic Equipment. Private households within the EU can return their used equipment to designated collection sites free of charge. In certain member states, if you purchased the equipment through retail or a distributor, you can return your used equipment to them free of charge providing you purchase similar new equipment. Please contact your retailer, distributor or local authority for further details on the handling of Waste Electrical and Electronic Equipment.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

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

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

IMPORTER

Adexi Group

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Der unsachgemäße Gebrauch der Friteuse kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Mixers führen.
- Die Friteuse darf nur zu dem ihr zugeordneten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung der Friteuse verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Die Friteuse darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Die Friteuse darf nur eingeschaltet werden, wenn sie mit Öl gefüllt ist.
- **Niemals Wasser in das Öl gießen. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass Öl mit großer Wucht aus dem Fritierbehälter spritzt!**
- Berührungen mit heißem Öl vermeiden.
- Die Friteuse darf nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Stellen Sie die Friteuse immer hinten auf der Küchentheke auf und sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Die Friteuse nicht zudecken.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.

- Bei Rauchentwicklung oder Funkenbildung im Gerät ist der Stecker sofort abzuziehen und das Gerät durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie die Friteuse nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn die Friteuse fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn die Friteuse, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss die Friteuse untersucht, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie jedesmal den Stecker aus der Steckdose, wenn die Friteuse nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker. Prüfen Sie, ob gewährleistet ist, dass niemand an dem Kabel der Friteuse oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie die eingeschaltete Friteuse niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder.
- Es ist sehr wichtig, die Friteuse stets sauber zu halten, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Diese Friteuse eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

Achtung!

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

SCHLÜSSEL



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

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

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

ANWENDUNG

- Verwenden Sie nur flüssiges Öl, das zum Fritieren vorgesehen ist.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf des Deckels und öffnen Sie den Deckel.
- Heben Sie dann den Korb aus dem Fritierbehälter.
- Stellen Sie sicher, dass die Friteuse ausgeschaltet ist. Gießen Sie vorsichtig Öl bis zum gewünschten Pegel in die Friteuse. Der Pegel muss sich zwischen den Min- und Max-Anzeigen im Fritierbehälter befinden. Deckel schließen.
- Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein. Schalten Sie den Strom für die Friteuse an der Steckdose an.
- Die Ein/Aus-Anzeige und die Temperaturanzeige leuchten auf, und das Öl erhitzt sich. Die Temperaturanzeige erlischt, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Die Temperaturanzeige schaltet während des Betriebs ein und aus, was nur bedeutet, dass die gewünschte Temperatur aufrechterhalten wird.
- Legen Sie das Gargut erst ein, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie das Gargut in den Korb und tauchen Sie den Korb vorsichtig in den Fritierbehälter. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel nicht die Oberkante des Fritierbehälters erreicht. Schließen Sie den Deckel.

Achtung!

Seien Sie vorsichtig, denn das Öl kann spritzen.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

Vor dem Eintauchen des Korbs

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

Achtung!

Nach lngere Gebrauch kann der Handgriff sehr heiß sein.

Nach dem Garen

1. Lassen Sie das Öl von dem Gargut abtropfen, bevor Sie den Korb herausnehmen. Falls notwendig, können Sie den Korb zum Abtropfen mit dem Haken an der Seite des Fritierbehlters einhängen.
2. Schließen Sie den Deckel wieder.
3. Stellen Sie den Temperaturwhler so niedrig wie möglich ein, indem sie ihn soweit wie möglich nach links drehen.
4. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie die Friteuse vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

Achtung!

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

HANDHABUNG UND AUFBEWAH- RUNG DES ÖLS

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

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

REINIGUNG

- Wischen Sie die Friteuse mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und ein wenig Spülmittel ab. Die Friteuse darf nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen der Friteuse oder ihres Zubehörs verwenden. Niemals eine Stahlbürste oder eine Scheuerbrste zum Reinigen der Friteuse verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.

AUSTAUSCH DES ANTI-GERUCH- FILTERS

Vor dem Austauschen muss die Friteuse vollständig abgekühlt sein.

1. Nehmen Sie den Deckel des Filterbehälters ab.
2. Nehmen Sie den Filter heraus und setzen Sie einen neuen ein.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter.

AUFBEWAHRUNG

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

INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Ihr Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen: 

Es bedeutet, dass das Produkt nicht mit normalem Haushaltsmüll vermischt werden sollte, da es besondere Sammeleinrichtungen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gibt.

Die WEEE-Richtlinie verpflichtet jeden Mitgliedstaat, für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zu sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an ausgewiesenen Sammelstellen abgeben. In bestimmten Mitgliedstaaten können Geräte, die bei einem Einzel- oder Großhändler gekauft wurden, dort auch kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein ähnliches Gerät kauft. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten zu erfahren.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

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

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

IMPORTEUR

Adexi Group

WPROWADZENIE

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Ważne!

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

GŁÓWNE ELEMENTY



1. Regulator temperatury
2. Wskaźnik zasilania
3. Wskaźnik temperatury
4. Koszyk
5. Pojemnik
6. Uchwyt
7. Przycisk zwalniający pokrywę
8. Pokrywa
9. Filtr pochłaniający zapachy
10. Pokrywa komory filtra

CZYNNOCI WSTĘPNE

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

UŻYTKOWANIE

- Używać jedynie oleju zalecanego do głębokiego smażenia.
- Nacisnąć przycisk zwalniający pokrywę i otworzyć pokrywę.
- Wyjmij koszyk z miski.
- Sprawdzić, czy frytownica jest wyłączona, a następnie wlać olej do wymaganego poziomu. Ilość oleju powinna zawierać się pomiędzy poziomem minimalnym a maksymalnym oznaczonym na pojemniku. Zamknąć pokrywę.
- Ustaw żadaną temperaturę za pomocą regulatora. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego frytownicy do gniazdka ściennego.
- Wskaźnik zasilania i wskaźnik temperatury zapalą się i olej zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskaźnik temperatury zgaśnie. W trakcie pracy wskaźnik temperatury będzie się zapalał i gasł, co oznacza, że urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę.
- Nie wkładać potrawy, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Włożyć potrawę do koszyka i opuścić go ostrożnie do pojemnika. Sprawdzić, czy poziom oleju nie podniósł się do krawędzi pojemnika. Zamknąć pokrywę.

Ważne!

Należy zachować ostrożność, gdyż olej może przyskać.

PRZYGOTOWANIE POTRAWY

Przed opuszczeniem koszyka

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

Ważne!

Po okresie długiego użytkowania uchwyt może być bardzo gorący.

Po smażeniu

1. Poczekać na odkapanie oleju przed wyjęciem koszyka. W razie potrzeby koszyk można zawiesić do odcieknięcia z boku pojemnika korzystając z haczyka pod uchwytem.
2. Ponownie zamknąć pokrywę.
3. Ustawić regulator temperatury na najmniejszą możliwą wartość - przekręcić pokrętło do końca w lewą stronę.
4. Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
5. Poczekać, aż frytownica zupełnie ostygnie (1-2 godzin).

Ważne!

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

CZYNNOCI ZWIĄZANE Z OLEJEM I PRZECHOWYWANIE OLEJU

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

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

CZYSZCZENIE

- Wytrzeć obudowę frytownicy szmatką namoczoną w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie zanurzać frytownicy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.
- Nie używać środków czyszczących o działaniu ściernym. Do czyszczenia frytownicy nie używać szczotki stalowej ani skrobaka, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

WYMIANA FILTRA POCHŁANIAJĄCEGO ZAPACHY

Przed wymianą poczekać, aż frytownica zupełnie ostygnie.


1. Zdjąć pokrywę z komory filtra.
2. Wyjąć filtr i wymienić go na nowy.
3. Założyć pokrywę.

PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem frytownicy poczekać, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Na czas przechowywania posmarować powierzchnię wewnętrzną frytownicy niewielką ilością oleju. W takim

wypadku sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze zamknięta, aby na warstwie oleju nie osiadał kurz lub zanieczyszczenia.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym symbolem: 

Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie ma obowiązek zapewnić odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowego sprzętu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

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

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

IMPORTER

Adexi Group

