



DESIGNING GOOD LIFE

Deep Fryer 4 L

PRO DIGITAL FRYER

Fried food at home with confidence and ease



Making good!





Bruksanvisning – svenska	sida	4 – 9
Brugsanvisning – dansk	side	10 – 16
Bruksanvisning – norsk.....	side	17 – 22
Käyttöohjeet – suomi	sivu	23 – 28
Instruction manual – english.....	page	29 – 34







Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
10. Apparaten får endast användas under uppsyn.
11. Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.



12. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
13. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
14. Apparaten är endast för privat bruk.
15. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Besök gärna vår hemsida www.obhnordica.se för inspiration och ytterligare information om våra produkter.

Innan användning

Rengör apparaten och dess delar enligt instruktionerna under "Rengöring och underhåll" innan användning.

Apparatens delar

1. Lock
2. Frityrkorg
3. Handtag till frityrkorg
4. Kontrollpanel/värmeelement
5. Oljebehållare
6. Hölje
7. Handtag

Displayens funktioner

- A. + - knappar
- B. Timerindikator
- C. Digital display
- D. Temperaturindikator
- E. Indikator "apparat ansluten" samt "temperatur uppnådd"
- F. ON/OFF knapp
- G. SELECT - funktionsknapp



Användning

Placera fritösen på ett plant och stabilt underlag. Notera att fritösen blir varm under användning och det bör därför inte placeras känsliga föremål i närheten av fritösen. Se till att sladden placeras så att ingen kan fastna i den. **Observera att fritösen inte får placeras under köksfläkten när den är på, då eventuella eldsflammar kan spridas via fläktsystemet.**

Ta bort locket på fritösen och ta upp frityrkorgen och handtaget. Sätt fast handtaget på frityrkorgen genom att trycka ihop handtagets stålpinnar och föra in pinnarnas ändar i öglorna på korgens insida (se bild). Tryck sedan handtaget bakåt så att det kläms fast mot korgens kant. Det är mycket viktigt att handtaget monteras korrekt, annars kan korgen vicka tillbaka över handen.



Frityrkorgen är försedd med en "krok" på utsidan av korgen så att man kan haka fast den på fritösen efter fritering vilket underlättar när oljan droppar av.

Använd vegetabilisk olja till fritösen som t ex solrosolja eller frityrolja, men blanda aldrig olika typer av olja. Använd aldrig fast fett då det avger mycket vätska som kan förorsaka stänk.

Starta aldrig fritösen innan du har placerat den löstagbara oljebehållaren i apparaten. Olja får endast hällas ner i oljebehållaren och aldrig i själva apparaten. Starta heller aldrig fritösen utan olja i oljebehållaren då detta kan förstöra apparaten.

Fritering

1. Kontrollera att kontakten inte är ansluten till ett vägguttag.
2. Häll önskad mängd olja i oljebehållaren (max 4 liter). På insidan av oljebehållaren är max- och minnivå markerade, dessa får INTE över-/underskridas. Ta sedan lite olja på en bit hushållspapper och torka fönstret på insidan av locket för att undvika kondens.
3. Anslut kontakten till ett vägguttag, signallampan lyser rött och ett pip ljuder.
4. Tryck på ON/OFF knappen i ca 3 sekunder för att starta fritösen, displayen visar 190°C (förinställd temperatur). För att justera temperaturen, tryck på +/- knapparna till önskad temperatur (130-190°C) visas i displayen. Displayen visar sedan oljans aktuella temperatur under uppvärmning. För att visa inställd temperatur under uppvärmning, tryck på SELECT knappen så visas temperaturen i 5 sekunder. Medan oljan värms upp kan råvarorna förberedas för fritering.
5. När inställd temperatur är uppnådd ljuder 5 pip, signallampan slår om till grönt och displayen visar den uppnådda temperaturen. Om man önskar justera temperaturen, tryck kort på SELECT knappen och därefter på +/- knappen till önskad temperatur visas i displayen.





Ungefärliga tillagningstider

Hemgjorda pommes frites eller potatisklyftor (ca 700 g) ca 10 min.

Djupfrysta vårrullar (ca 400 g) ca 9 min.

Ovanstående tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på mängd, konsistens, färskhetsgrad etc. Om man är osäker på tillagningstiden bör man prova att fritera råvarorna en kort tid och sedan kontrollera resultatet och sedan fritera längre om så behövs. I början kan det vara en bra idé att fritera mindre mängd åt gången tills man lärt sig hur lång tillagningstid som krävs.

Vissa djupfrysta råvaror bör tinas och tillagas som färskvaror som t ex opanerade fiskfiléer. Förfriterade pommes frites, panerad fisk och liknande ska dock inte tinas utan friteras djupfrysta och behöver generellt friteras kortare tid men högre temperatur.

- Om det finns små ispartiklar på råvarorna bör dessa skrapas bort innan tillagning.
 - Fuktiga matvaror ska torkas av innan de läggs i korgen. När man friterar bör man se till att råvarorna är någorlunda lika storleksmässigt så att de blir jämnt friterade.
 - Färska råvaror som är mycket fuktiga bör vändas i mjöl eller paneras för bästa resultat. Paneringen kan bestå av vispat ägg eller mjölk som man doppar råvaran i och därefter vänds råvaran i ströbröd. Det är viktigt att man inte kryddar råvarorna innan fritering då detta påverkar oljans kvalitet.
 - För extra krispigt resultat kan man genomföra friteringen i två omgångar efter varandra.
6. Fyll frityrkorgen med de råvaror som ska friteras (max 2/3 av korgen får fyllas). Om korgen överfylls blir resultatet inte tillfredsställande och det är risk att oljan kokar över.
 7. Sänk försiktigt ner korgen i fritörens oljebehållare och sätt på locket.
 8. Fritösen har en timerfunktion som kan ställas in efter önskemål och beroende på vad som ska friteras: håll nere SELECT knappen för att ändra från temperaturläge till timerläge (displayen visar 00:00 och timerindikatorn tänds). Ställ in önskad tid med + och - knapparna (max 99 minuter), tryck därefter kort på SELECT knappen så påbörjas nedräkningen.
 9. När inställd tid passerat ljuder 5 pip, (kan stängas av genom ett kort tryck på SELECT knappen). Under nedräkningen kan fritörens andra funktioner användas/ändras som vanligt. Timerfunktionen kan när som helst avbrytas genom ett kort tryck på SELECT knappen i timerläge, därefter visas senast inställda tid i displayen.
 10. För att skifta mellan timer- och temperaturinställning, tryck på SELECT knappen i 3 sekunder.

Efter användning

- Efter avslutad fritering, se till att stänga av fritösen med START/CANCEL knappen tills displayen slocknar.





- Ta bort locket och häng korgen på kroken och låt oljan rinna av. **Varning!** Het ånga frigörs när man lyfter på locket till fritösen. Skydda därför ansikte och händer när locket lyfts av.
- Lyft sedan ur korgen och lägg de friterade råvarorna på hushållspapper för att absorbera överflödigt olja. Lyft alltid korgen i handtaget och rör inte själva korgen medan den fortfarande är varm.
- **Flytta inte fritösen innan oljan har svalnat helt.**
- Dra ur kontakten och ställ undan fritösen. Oljan kan förvaras separat i oljebehållaren om så önskas. Se vidare under avsnittet "Rengöring och underhåll".

Is och vatten i oljan kan ge upphov till explosionsartad kokning som kan uppstå under fritering och även en lång stund efter att fritösen har stängts av, eftersom det tar lång tid innan oljans temperatur sjunker under 100°C. Vatten kan ligga bundet i oljan och ge upphov till kokning långt efter att fritösen stängts av samt i samband med att fritösen startas med begagnad olja. Följ därför noga anvisningarna om att torka av överflödigt vätska från matvarorna innan fritering och se noga till att is från frysförpackningar inte hamnar i oljan.

Vid fritering med lock på behållaren bildas kondens under locket. Lyft av locket försiktigt och håll av kondensvattnet på avstånd från fritösen. Efter fritering, torka först bort kondensvattnet från lockets insida och lägg sedan locket på behållaren under avsvältningsperioden.

Om oljan ska sparas efter fritering, kontrollera först om det finns vattendroppar i oljan (samlas på botten av behållaren), spara så mycket olja som möjligt men kassera den sista oljan från botten.

Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och vänta till fritösen har svalnat helt. Apparaten eller dess sladd får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Ta bort kontrollpanelen med värmeelementet från ytterhöljet genom att dra den uppåt. Lyft ur oljebehållaren ur fritösen och filtrera oljan genom t ex ett kaffefilter för att få bort eventuella rester. Frityrkorgen, handtaget och fritösens ytterhölje diskas för hand med vatten och diskmedel, oljebehållaren samt lock kan däremot diskas i diskmaskin. Torka av kontrollpanelen och elementet med en lätt fuktad trasa och eventuellt lite mildt rengöringsmedel, använd aldrig repande rengöringsmedel eller kökssvamp och sänk aldrig ner dessa delar i vatten.

Om fritösen osar onormalt mycket kan det vara dags att rengöra metallfiltret i locket. Dra bort filterlocket på ovansidan av fritösens lock. Ta därefter ur metallfiltret med hjälp av ett tunt föremål. Diska därefter filtret och sätt tillbaka det i locket efter rengöring. Tryck fast locket ordentligt.

Se till att fritösen svalnat helt och att alla delar är helt torra innan apparaten ställs undan.





Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 6357
220-240 volt ~
2000 watt, 50 Hz
Kapacitet: 4 liter olja
Frityrkorg
Urtagbar oljebehållare



Rätten till löpande ändringar förbehålles.





Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
10. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
11. Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.





12. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
13. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
14. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
15. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følger heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Besøg gerne vor hjemmeside www.obh nordica.dk for at hente inspiration og få nærmere oplysninger om vore produkter.

Før brug

Apparatet og delene rengøres før brug i henhold til anvisningerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Apparatets dele

1. Låg
2. Friturekurv
3. Håndtag til friturekurv
4. Betjeningspanel/varmelegeme
5. Oliebeholder
6. Kabinet
7. Håndtag

Displayets funktioner

- A. + - knapper
- B. Timerindikator
- C. Digitalt display
- D. Temperaturindikator
- E. Indikator for "tændt apparat" samt "opnået temperatur"





- F. ON/OFF knap
- G. SELECT – funktionsknap

Sådan anvendes apparatet

Frituregryden placeres på et plant og stabilt underlag. Bemærk, at frituregryden bliver varm under brug, følsomme genstande bør derfor ikke placeres i nærheden af frituregryden. Sørg for at placere ledningen, så man ikke kan hænge fast i den. **Bemærk at frituregryden ikke må placeres under en emhætte, når den er i brug, da eventuelle flammer kan spredes via ventilationssystemet.**

Låget fjernes og friturekurven og håndtaget tages op. Sæt håndtaget fast på fiturekurven ved at trykke håndtagets stålender sammen og føre dem ind i ringene på kurvens inderside (se billede). Det er meget vigtigt, at håndtaget monteres korrekt, ellers vil kurven kunne vippe tilbage over hånden.



Frituregryden er forsynet med en "krog" på ydersiden af kurven, således at den kan hænges fast på frituregryden efter endt friturestegning, hvorved olien let kan dryppe af.

Anvend vegetabilsk olie som f.eks. majsolie, fritureolie eller lignende, men bland aldrig forskellige typer olie. Anvend aldrig en fast form for fedtstof, da det vil afgive megen væske, der kan forårsage sprøjt.

Tænd aldrig frituregryden, før den udtagelige oliebeholder er placeret i apparatet. Olie må kun hældes ned i oliebeholderen - aldrig ned i selve apparatet. Frituregryden må aldrig tændes uden olie i oliebeholderen, da det kan ødelægge apparatet.

Friturestegning

1. Sørg for at stikket ikke er tilsluttet en stikkontakt.
2. Hæld den ønskede mængde olie i oliebeholderen (maks. 4 liter). Maksimums- og minimumsniveauet er markeret på indersiden af oliebeholderen – Disse må IKKE overskrides. Tag derefter lidt olie på et stykke køkkenrulle og tør indersiden af vinduet for at mindske risikoen for kondens.
3. Sæt stikket i en stikkontakt, hvorefter kontrollampen lyser rødt.
4. Tryk på ON/OFF knappen og hold den inde i ca. 3 sekunder for at tænde frituregryden. Displayet vil nu vise 190°C (forudindstillet temperatur). Temperaturen ændres ved at trykke på +/- knapperne, indtil ønsket temperatur (130-190°C) vises i displayet.





Displayet vil vise oliens aktuelle temperatur under opvarmningen. Tryk på SELECT knappen for at se den indstillede temperatur under opvarmningen. Temperaturen vil nu blive vist i 5 sekunder. Madvarerne kan klargøres, medens olien varmes op.

5. Når den indstillede temperatur er opnået, vil der lyde 5 bip, hvorefter kontrollampen vil skifte til grønt lys og displayet vil vise den opnåede temperatur. Hvis temperaturen skal ændres, tryk da på SELECT knappen og derefter på +/- knappen, indtil den ønskede temperatur vises i displayet.

Anslåede tilberedningstider

Hjemmelavede pommes frites eller kartoffelbåde (ca. 700 g) ca. 10 min.

Dybfrosne forårsruller (ca. 400 g) ca. 9 min.

Ovenstående tilberedningstider er cirkatider, der kan variere afhængigt af mængde, konsistens, friskhed etc. Hvis man er i tvivl om tilberedningstiden, bør man prøve at friturestege madvarerne i kort tid og derefter kontrollere resultatet og evt. stege dem i længere tid, hvis det er nødvendigt. I starten kan det være en god idé at friturestege mindre mængder ad gangen, indtil man ved, hvor lang tilberedningstid, der kræves.

Visse frostvarer bør optøs og tilberedes som friske madvarer f.eks. upanerede fiskefileter. Forstegte pommes frites, panerede fisk og lignende skal dog ikke optøs, men friturestes dybfrosne og skal generelt steges i kortere tid men ved højere temperatur.

- Hvis der er små ispartikler på frostvarerne, bør disse fjernes inden tilberedning.
 - Fugtige madvarer skal tørres af, inden de lægges i kurven. Når man friturestege, bør man sørge for, at madvarerne er nogenlunde lige store, så de bliver ensartet stegt.
 - Friske madvarer, der er meget fugtige, bør vendes i mel eller paneres for at opnå det bedste resultat. Paneringen kan bestå af sammenpisket æg eller mælk, som madvaren dyppes i, hvorefter den vendes i rasp. Det er vigtigt, at madvaren ikke krydres inden friturestegning, da dette kan forringe oliens kvalitet.
 - Man kan evt. friturestege madvaren to gange efter hinanden for at opnå et ekstra sprødt resultat.
6. Fyld frituregryden med de madvarer, der skal friturestes (kurven må maksimalt fyldes 2/3). Hvis kurven overfyldes, vil resultatet ikke blive tilfredsstillende og der vil være risiko for, at olien koger over.
 7. Sænk forsigtigt kurven ned i frituregrydens oliebeholder og læg låget på.





8. Frituregryden er forsynet med en timerfunktion, der kan indstilles efter ønske afhængigt af det, der skal frituresteges: Hold SELECT knappen inde for at skifte fra temperatur- til timerindstilling (displayet viser 00:00 og timerindikatoren tænder). Indstil ønsket tid med + og – knapperne (maks. 99 minutter). Tryk derefter kort på SELECT knappen, hvorefter nedtællingen påbegyndes.
9. Når den indstillede tid er gået, vil der lyde 5 bip (kan slukkes ved at trykke kort på SELECT knappen). Under nedtællingen kan frituregrydens øvrige funktioner anvendes/ændres som normalt. Timerfunktionen kan når som helst afbrydes ved at trykke kort på SELECT knappen, når apparatet står i timerposition, hvorefter den senest indstillede temperatur vises i displayet.
10. Tryk på SELECT knappen og hold den inde i 3 sekunder for at skifte mellem timer- og temperaturindstilling.

ADVARSEL!

Såfremt olien skulle antænde, skal frituregrydens låg omgående lukkes for at kvæle ilden. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Tag stikket ud af stikkontakten og læg derefter et eller flere våde håndklæder over frituregryden for at kvæle ilden helt.

VIGTIGT!

Såfremt olien skal gemmes, bør man si den og herefter opbevare den køligt og mørkt (f.eks. i køleskabet). Hvis olien kasseres, skal den smides ud i skraldespanden i en beholder eller pose. Hæld aldrig olien i vasken! Vi anbefaler at kassere olien efter 4-5 ganges brug.

Efter brug

- Sørg for at slukke frituregryden efter endt friturestegning ved at trykke på START/CANCEL knappen, indtil displayet slukker.
- Fjern låget og hæng kurven op på krogen, så olien kan dryppe af. Advarsel! Varm damp lukkes ud, når låget fjernes fra frituregryden, beskyt derfor ansigt og hænder, når låget fjernes.
- Løft kurven op og læg de friturestegte madvarer på et stykke køkkenrulle, der kan suge en del af den overskydende olie. Løft altid kurven i håndtaget og rør ikke ved selve kurven, når den er varm.
- Frituregryden må ikke flyttes, før olien er helt afkølet.
- Tag stikket ud af stikkontakten og stil frituregryden væk. Oliens kan opbevares separat i oliebeholderen, hvis det ønskes. Se endvidere instruktionerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Is og vand i olien kan forårsage eksplosionsagtig kogning, der kan opstå under friturestegning og selv længe efter, at frituregryden er slukket, da temperaturen på olien er længe om at falde til under 100°C. Vand kan binde til olien og forårsage kogning længe efter, at frituregryden er slukket og når frituregryden tændes med olie, der har været brugt før.





Anvisningerne, der påpeger, at overflødig vand fjernes fra fødevarerne inden friturestegning, skal derfor følges nøje. Sørg endvidere for, at is fra frostvarer ikke havner i olien.

Ved friturestegning med låget på beholderen vil der dannes kondens på undersiden af låget. Løft forsigtigt låget og hæld kondensvandet fra, så det ikke havner i frituregryden. Efter friturestegning fjernes kondensvandet fra lågets underside, hvorefter låget lægges på beholderen under afkølingen.

Hvis olien skal gemmes efter friturestegning, kontroller da først, om der findes vanddråber i olien (i bunden af beholderen), gem så meget olie som muligt, men kasser den sidste rest med vanddråberne.

Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vent til frituregryden er helt afkølet. Apparat og ledning må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Betjeningspanel med varmelegeme fjernes fra det ydre kabinet ved at trække det opad. Løft oliebeholderen op af frituregryden og filtrér olien f.eks. gennem et kaffefilter for herved at fjerne eventuelle madrester. Frituregryde, håndtag samt det ydre kabinet vaskes af i hånden i vand tilsat lidt opvaskemiddel. Oliebeholderen og låget kan vaskes i opvaskemaskine. Betjeningspanelet og varmelegemet tørres med en let fugtig klud evt. tilsat lidt mildt rengøringsmiddel, anvend aldrig slibende rengøringsmidler eller køkkensvamp og nedsænk aldrig disse dele i vand.

Hvis det oser unormalt meget fra frituregryden, kan det skyldes, at metalfilteret i låget trænger til at blive rengjort. Fjern filterlåget fra frituregrydens låg. Tag derefter metalfilteret ud med en tynd genstand. Filteret vaskes herefter og sættes tilbage i låget efter rengøring. Sørg for at trykke låget ordentligt fast.

Sørg for at frituregryden er helt afkølet og delene er helt tørre, inden apparatet stilles væk.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.





OBH Nordica Denmark A/S

Delta Park 37
2665 Vallensbæk Strand
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6357
220-240 volt ~
2000 watt, 50 Hz
Kapacitet: 4 liter olie
Friturekurv
Udtagelig oliebeholder







Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.




Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen grundig før bruk og spar den til senere.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet, hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarbevist forhold til elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn hvis de er mindre enn 8 og de skal overvåkes.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
10. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
11. Apparatet er ikke beregnet for å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

- 
- 
- 
12. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
 13. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
 14. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
 15. Hvis produktet brukes til annet enn det den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.



Besøk oss på vår hjemmeside www.obhnordica.no for inspirasjon og flere informasjoner om produktene våre.



Før bruk

Rengjør apparatet og delene ifølge instruksjonene i "Rengjøring og vedlikehold" før bruk.

Deler

1. Lokk
2. Frityrkurv
3. Håndtak til frityrkurv
4. Kontrollpanel/varmeelement
5. Oljebeholder
6. Utside
7. Håndtak

Displayens funksjoner

- A. + - knapper
- B. Timerindikator
- C. Digital display
- D. Temperaturindikator
- E. Indikator "apparat tilkoblet og "temperatur oppnådd"
- F. ON/OFF knapp
- G. SELECT - funksjonsknapp



Bruk

Sett friturekokeren på et slett og stabilt underlag. Husk på at friturekokeren blir varm under bruk og det bør ikke stå andre gjenstander inntil apparatet når det er i bruk. Sørg for at ledningen ligger slik at ikke noe kan henge fast i den. Merk, at friturekokeren ikke må plasseres under en avtrekkshefte under bruk, da eventuelle flammer kan spredes via avtrekksystemet.

Ta bort lokket på friturekokeren og ta opp friturekurven og håndtaket. Sett fast håndtaket på friturekokeren ved å trykke sammen stålpinnene på håndtaket samtidig med at du fører dem inn i stålskinnene på kurven (se bilde). Trekk håndtaket bakover så det blir klemt fast mot kanten på kurven. Det er veldig viktig å montere håndtaket korrekt, ellers kan kroken vippe bak over hånden.

Friturekurven har en "krok" på utsiden, slik at man kan sette den fast på friturekokeren etter koking og det gjør det lettere for oljen å renne av.

Bruk vegetabilsk olje slik som solsikkeolje eller fritureolje, men bland aldri sammen forskjellige typer olje. Bruk aldri fettstoffer i fast form, da dette avgir mye vann som igjen kan forårsake at olje spruter opp.



Slå aldri på friturekokeren, hvis oljebeholderen med olje ikke er satt korrekt på plass i apparatet. Olje må kun helles i oljebeholderen og aldri ned i selve apparatet. Slå aldri på friturekokeren uten olje i beholderen, da dette kan ødelegge apparatet.

Fritering

1. Kontroller at kontakten ikke sitter i et vegguttak.
2. Ha i den ønskede mengde olje i beholderen (maks 4 liter). På innsiden av beholderen er minimum og maksimum oljenivå merket og mengden må under INGEN omstendigheter gå under eller over disse.
Ha på litt olje på et stykke kjøkkenrull og tørk av vinduet på innsiden av lokket for å unngå kondens.
3. Sett støpslet i et vegguttak; kontrollampen lyser rødt.
4. Trykk på ON/OFF knappen i ca. 3 sekunder for å starte friturekokeren; displayet viser 190°C (forinnstilt temperatur). For å justere temperaturen, trykk på +/- knappene til ønsket temperatur (130-190°C) vises på displayet. Displayet viser nå oljens aktuelle temperatur under oppvarming. For å vise innstilt temperatur under oppvarming, trykk på SELECT knappen, så vises temperaturen i 5 sekunder. Mens oljen varmes opp kan man tilberede matvarene til fritering.



5. Når den innstilte temperaturen er nådd, piper apparatet 5 ganger, kontrollampen skifter til grønt og displayet viser den oppnådde temperaturen. Hvis man ønsker å justere temperaturen, trykk kortvarig på SELECT knappen og deretter på +/- knappen til displayet viser den ønskede temperaturen.

Anbefalte steketider

Hjemmelaget pommes frites eller potetbåter (ca. 700 g) ca. 10 min.
Frosne vårruller (ca. 400 g) ca. 9 min.

Steketidene over er cirkatider og kan variere avhengig av mengde, konsistens, ferskhet osv. Hvis man er i tvil om hvor lenge de enkelte matvarer skal tilberedes, anbefales det å tilberede matvarene kortere tid enn angitt og vurdere resultatet. Man har da mulighet for å forlenge tilberedningstiden, hvis man ikke er fornøyd med det første resultatet. Det er også en god idé ikke å ha for mye i kurven til å begynne med, inntil man har fått litt erfaring med hvor lenge de enkelte matvarer skal tilberedes.

Noen frosne varer bør tines og tilberedes som ferske varer, slik som ikke-panerte fiskefileter. Ferdig stekte pommes frites, panert fisk o.l skal ikke tine, men kan stekes i frosen tilstand og skal generelt kokes kortere tid, men på høyere temperatur.

- Hvis det sitter små ispartikler på frosne varer skal disse fjernes før tilberedning.
 - Fuktige matvarer skal tørkes av før de legges i kurven. Når man frityrsteker bør man passe på, at de matvarene som skal tilberedes samtidig er noenlunde like store, slik at de blir stekt ferdig samtidig.
 - Ferske matvarer som er veldig fuktige bør vendes i mel eller paneres for å gi et bedre stekeresultat. Paneringen kan f.eks. være at man vender matvarene i sammenpisket egg eller melk og etterpå i rasp. Det er viktig ikke å krydre matvarene før steking, da dette påvirker kvaliteten på oljen.
 - For å få et ekstra sprøtt resultat kan man gjennomføre frityrkokingen i to omganger etter hverandre.
6. Fyll frityrkurven med de matvarene som skal stekes (fyll kurven maks 2/3 opp). Hvis det fylles for mye i kurven vil det gi et dårlig resultat, men det er også risiko for at oljen vil koke over.
 7. Sett forsiktig kurven ned i oljebeholderen og sett på lokket.
 8. Frityrkokeren har en timerfunksjon som kan innstilles etter ønske og passende til det som skal stekes: press ned SELECT knappen for å endre temperaturfunksjonen til timerfunksjon (displayet viser 00:00 og timerindikatoren blir tent). Still inn ønsket tid med + og - knappene (maks 99 minutter), trykk så kort på SELECT knappen og nedtellingen starter.
 9. Når den innstilte tiden har gått, piper apparatet 5 ganger (kan slås av med et kort trykk på SELECT knappen). Under nedtellingen kan de andre funksjonene til frityrkokeren brukes/endres som vanlig.





Etter bruk

- Etter at friteringen er slutt, sørg for å slå av friturekokeren på START/ CANCEL knappen til displayet slukker.
- Ta bort lokket og heng kurven på kroken og la oljen rinne av. **Advarsel!** Det blir frigjort varm damp når man løfter lokket på friturekokeren. Beskytt derfor ansikt og hender når lokket blir tatt av.
- Løft opp kurven og legg de stekte matvarene på et stykke husholdningspapir for å suge opp overflødig olje. Løft alltid kurven i håndtaket og rør ikke selve kurven mens den er varm.
- Flytt ikke friturekokeren før oljen er helt nedkjølt.
- Ta ut støpslet og sett bort friturekokeren. Oljen kan gjemmes separat i oljebeholder om ønsket. Se mer i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Is og vann i oljen kan føre til eksplosiv koking som kan oppstå under steking og selv lenge etter at friturekokeren er slått av, dette fordi det tar noe tid før oljetemperaturen synker til under 100°C. Vann kan bindes til olje og kan forårsake koking lenge etter at apparatet er slått av eller når frituren startes med brukt olje. Derfor må man være nøye med å tørke av overflødig vann fra maten før steking og fjerne is fra pakker med mat som tas fra fryseren, slik at det ikke kommer oppi oljen.

Ved steking med lokket på dannes det kondens under lokket, ta da lokket forsiktig av og hell kondensvannet utenfor beholderen. Etter steking skal kondensvannet tørkes av på innsiden av lokket og sette lokket tilbake på beholderen under avkjøling.

Hvis man skal spare på oljen etter steking må man først kontrollere om det er vanndråper i oljen (ligger på bunnen i beholderen). Spar så mye olje som mulig, men kast den siste skvetten med vanndråper.

Rengjøring og vedlikehold

Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring og vent til friturekokeren er helt avkjølt. Apparatet eller ledningen må aldri senkes ned i vann eller andre væsker. Ta bort kontrollpanelet med varmeelementet fra kabinettet ved å dra det oppover. Løft opp oljebeholderen fra friturekokeren og sil oljen gjennom f.eks. et kaffefilter for å fjerne eventuelle rester. Friturekurven, håndtaket og utsiden vaskes i hånden med vann og oppvaskmiddel, oljebeholderen og lokket kan derimot vaskes i oppvaskmaskin. Tørk av kontrollpanelet og elementet med en lett fuktig klut og eventuelt litt mildt rengjøringsmiddel; bruk aldri ripende rengjøringsmidler eller kjøkkensvamp og senk aldri disse i vann.

Dersom friturekokeren ryker unormalt mye kan det være tid til å rengjøre metallfilteret i lokket. Ta bort filterlokket på oversiden på friturekokerens lokk. Ta nå ut metallfilteret ved hjelp av en tynn gjenstand. Vask filteret og sett det tilbake i lokket etter rengjøring. Trykk fast lokket hardt.

Sørg for at friturekokeren er helt avkjølt og at alle deler er helt tørre før man setter bort apparatet.





Avlevering av brukte apparater



Loven krever, at elektriske og elektroniske apparater samles inn, og at deler av apparatet gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal leveres på en kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse-/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres til butikken, der det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E

0178 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6357

220-240 volt ~

2000 watt, 50 Hz

Kapasitet: 4 liter olje

Frityrkurv

Avtagbar oljebeholder



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.



Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220-240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu pöydän reunan yli.
9. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
10. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
11. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi yhdessä ulkoisen ajastimen tai muun erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.



12. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
13. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
14. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
15. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Suosittellemme tutustumista kotisivuihimme www.obhnordica.fi, joilta saat hyviä vinkkejä ja lisätietoa tuotteistamme.

Ennen käyttöä

Puhdista laite ja sen osat kohdassa Puhdistus ja hoito annettujen ohjeiden mukaan ennen käyttöä.

Laitteen osat

1. Kansi
2. Friteerauskori
3. Friteerauskorin kahva
4. Ohjaustaulu/lämpövastus
5. Öljysäiliö
6. Ulkovaippa
7. Kahva

Näytön toiminnot

- A. + ja - -painikkeet
- B. Ajastinilmaisain
- C. Digitaalinen näyttö
- D. Lämpötilan ilmaisain



- E. Laitteen päällekytkennän ilmainen ja lämpötilan saavuttamisen ilmainen
- F. ON/OFF-painike
- G. SELECT-toimintopainike

Käyttö

Aseta friteerauskeitin tasaiselle ja vakaalle alustalle. Huomaa, että friteerauskeitin kuumenee käytön aikana, joten sen läheisyydessä ei saa tällöin pitää herkkiä laitteita tai esineitä. Sijoita liitosjohto sellaiseen paikkaan, ettei se pääse takertumaan mihinkään. **Huomaa, ettei friteerauskeitintä saa sijoittaa käytön ajaksi liesituulettimen alle, koska mahdolliset liekit voivat tällöin päästä leviämään ilmanvaihtojärjestelmän kautta.**

Avaa friteerauskeittimen kansi ja nosta friteerauskori sekä kahva ylös. Kiinnitä kahva friteerauskoriin puristamalla kahvan teräsputkia yhteen ja työntämällä niiden päät korin sisäpuolella oleviin silmukoihin (katso kuva). Paina kahvaa sen jälkeen taaksepäin niin, että se puristuu kiinni korin reunaan. On hyvin tärkeää, että kahva asennetaan oikein, sillä muussa tapauksessa kori voi kallistua nurin.

Friteerauskorin ulkosivulla on koukku, jolla kori voidaan kiinnittää friteerauskeittimeen friteerauksen jälkeen. Tämä helpottaa öljyn valumista takaisin säiliöön.

Keittimessä suositellaan käytettäväksi kasviöljyä kuten auringonkukka- tai friteerausöljyä, mutta erilaisia öljyalaatua ei tule koskaan sekoittaa keskenään. Älä koskaan käytä kiinteässä muodossa olevaa rasvaa, koska siitä vapautuva vesi voi saada rasvan roiskumaan.

Älä koskaan kytke friteerauskeitintä päälle, ennen kuin olet asettanut irrotettavan öljysäiliön laitteeseen. Öljyä saa kaataa ainoastaan öljysäiliöön – ei koskaan itse laitteeseen. Älä myöskään koskaan käynnistä keitintä, ellei öljysäiliössä ole öljyä, sillä tämä voi vaurioittaa laitetta.

Friteeraus

1. Varmista, ettei pistotulppa ole liitetty pistorasiaan.
2. Kaada haluttu määrä öljyä öljysäiliöön (enintään 4 litraa). Öljysäiliön sisäpuolelle on merkitty öljynpinnan minimi- ja maksimitasot, joita EI saa ylittää tai alittaa. Kostuta talouspaperin pala tilkalla öljyä ja pyyhi sillä kannen sisäpuolella oleva ikkuna vesihöyryn tiivistymisen vähentämiseksi.
3. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalo palaa punaisena.
4. Käynnistä friteerauskeitin painamalla ON/OFF-painiketta noin 3 sekunnin ajan. Näytöllä lukee 190 °C (oletuslämpötila). Voit säätää lämpötilaa painamalla +/- -painikkeita, kunnes näytöllä näkyy haluamasi lämpötila (130–190 °C). Näytöllä näkyy kuumennuksen aikana öljyn kulloinenkin lämpötila. Jos haluat nähdä asetetun lämpötilan kuumennuksen aikana, paina SELECT-painiketta. Tällöin lämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan. Öljyn kuumentuessa voit esikäsitellä friteerattavia raaka-aineita.



5. Asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen laitteesta kuuluu 5 äänimerkkiä, merkkivalo muuttuu vihreäksi ja näytöllä näkyy saavutettu lämpötila. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina lyhyesti SELECT-painiketta ja sen jälkeen +/- -painiketta, kunnes näytöllä näkyy haluamasi lämpötila.

Ohjeellisia kypsennysaikoja

Kotona valmistetut ranskanperunat tai lohkopерunat (noin 700 g), noin 10 minuuttia.

Pakastetut kevätkääryleet (noin 400 g), noin 9 minuuttia.

Yllä mainitut kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella friteerattavien aineiden määrästä, koostumuksesta, tuoreudesta jne. riippuen. Jos olet epävarma kypsennysajasta, friteeraa raaka-aineita aluksi vain lyhyen aikaa, tarkista kypsyyssaste ja jatka sitten friteeraamista tarpeen mukaan. Aluksi kannattaa kokeilla pienehkön määrän friteeraamista kerrallaan. Kokemus osoittaa vähitellen, kuinka pitkän ajan eri elintarvikkeet vaativat kypsyykseen.

Tietyt pakasteet, esimerkiksi paneroimattomat kalafileet, on sulatettava ja valmistettava tuoreiden aineiden tapaan. Esikypsennetyt ranskanperunat, paneroidut kalafileet ja vastaavat eivät vaadi sulatusta, vaan ne voidaan friteerata pakastettuina. Niiden friteeraus tapahtuu yleensä melko lyhyessä ajassa mutta korkeassa lämpötilassa.

- Poista kaikki mahdolliset jäähileet pakasteiden pinnalta ennen kypsennystä.
 - Kuivaa kosteat tuotteet, ennen kuin asetat ne koriin. Friteeraa suurin piirtein samankokoisia raaka-aineita, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.
 - Hyvin kosteat tuoreet raaka-aineet tulee kieritellä jauhoissa tai paneroida parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi. Panerointiin voi käyttää vatkattua kananmunaa tai maitoa, johon raaka-aine kastetaan. Tämän jälkeen se kieritellään korppujauhoissa. On tärkeää, ettei raaka-aineita mausteta ennen friteerausta, koska maustaminen vaikuttaa öljyn ominaisuuksiin.
 - Erityisen rapean lopputuloksen aikaansaamiseksi friteeraus voidaan suorittaa kaksi kertaa peräkkäin.
6. Täytä friteerauskori friteerattavilla raaka-aineilla (täytä enintään 2/3 korista). Jos kori on liian täynnä, friteeraustuloksesta tulee epätydyttävä ja öljy saattaa kiehua yli.
7. Laske kori varovasti keittimen öljysäiliöön ja aseta kansi päälle.
8. Friteerauskeittimessä on ajastintoiminto, jonka voit asettaa omien toivomustesi ja friteerattavien raaka-aineiden mukaan: pidä SELECT-painiketta alas painettuna siirtyäksesi lämpötilan näytöstä ajastustilaan (näytöllä lukee 00:00 ja ajastinilmaisimien syytty). Aseta haluamasi aika + ja -painikkeilla (enintään 99 minuuttia). Paina sen jälkeen lyhyesti SELECT-painiketta, jolloin ajanlaskenta käynnistyy.



9. Asetetun ajan kuluttua laitteesta kuuluu 5 äänimerkkiä (voit keskeyttää äänimerkit painamalla lyhyesti SELECT-painiketta). Voit käyttää tai muuttaa friteerauskeittimen muita toimintoja tavalliseen tapaan ajanlaskennan aikana. Voit keskeyttää ajastintoiminnon milloin tahansa painamalla lyhyesti SELECT-painiketta ajastustilassa. Tämän jälkeen näytöllä näkyy viimeksi valittu lämpötila.
10. Jos haluat vuorotella lämpötilan säädön ja ajastustilan välillä, paina SELECT-painiketta 3 sekunnin ajan.

Käytön jälkeen

- Kytke friteerauskeitin käytön jälkeen pois päältä painamalla ON/OFF-painiketta, kunnes näyttö sammuu.
- Irrota kansi, ripusta kori koukkuun ja anna öljyn valua pois. **Varoitus!** Nostaessasi keittimen kantta sen alta virtaa kuumaa höyryä. Muista siksi suojata kasvos ja kätesi irrottaessasi kantta.
- Nosta kori sen jälkeen pois ja aseta raaka-aineet talouspaperin päälle ylimääräisen öljyn poistamiseksi. Nosta kori aina kahvasta äläkä koske itse koriin sen ollessa vielä lämmin.
- **Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy on jäähtynyt kokonaan.**
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja siirrä keitin säilytykseen. Öljyä voi haluttaessa säilyttää erikseen öljysäiliössä. Lisää ohjeita on alla olevassa kohdassa Puhdistus ja hoito.

Öljyssä oleva jää ja vesi voivat aiheuttaa räjähdysmäisen kiehumisen friteerauksen aikana sekä myös pitkän ajan kuluttua friteerauskeittimen virran katkaisun jälkeen, koska kestää kauan, ennen kuin öljyn lämpötila laskee alle 100 °C:n. Vesi voi olla sitoutuneena öljyyn ja aiheuttaa kiehumisen pitkän ajan kuluttua friteerauskeittimen virran katkaisun jälkeen sekä silloin, kun käynnistetään friteerauskeitin, jossa on käytettyä öljyä.

Noudata siksi tarkasti seuraavia ohjeita: Pyyhi ylimääräinen vesi raaka-aineista ennen friteerausta ja varmista huolellisesti, että öljyyn ei pääse jäätä pakastepakkauksista. Kun friteeratessa käytetään säiliön päällä kantta, kannen alapuolelle tiivistyy kosteutta. Nosta kansi varovasti paikoiltaan ja kaada kondenssivesi pois kannesta niin, että kansi on keittimestä etäällä. Pyyhi friteerauksen jälkeen ensin kondenssivesi pois kannen sisäpuolelta ja aseta sitten kansi säiliön päälle jäähtymisen ajaksi.

Jos öljy halutaan säästää friteerauksen jälkeen, tarkista ensin, onko öljyssä vesipisaroita (sijaitsevat säiliön pohjalla). Säästä öljyä mahdollisimman paljon, mutta hävitä viimeinen tilkka, jossa on vesipisaroita.





Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt täysin. Laitetta tai sen liitosjohtoa ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Irrota ohjaustaulu/lämpövastus laitteen ulkovaipasta vetämällä sitä ylöspäin. Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja siivilöi öljy esimerkiksi suodatinpussin läpi mahdollisten tähteiden poistamiseksi. Pese friteerauskori, kahva ja keittimen ulkovaippa käsin astianpesuvedellä. Sen sijaan öljysäiliö sekä kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Pyyhi ohjaustaulu/lämpövastus nihkeällä liinalla, johon voit halutessasi lisätä tilkan laimeaa puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavaa puhdistusainetta tai sientä äläkä koskaan upota näitä osia veteen.

Jos friteerauskeittimestä tulee epätavallisen paljon hajua, kannen metallisuodatin voi olla puhdistuksen tarpeessa. Vedä suodatinkansi irti keittimen kannesta. Irrota metallisuodatin sen jälkeen käyttämällä apuna jotakin ohutta esinettä. Pese suodatin ja kiinnitä se puhdistuksen jälkeen takaisin kanteen. Paina kansi kunnolla kiinni.

Varmista, että friteerauskeitin on jäähtynyt täysin ja että kaikki osat ovat aivan kuivia, ennen kuin siirät laitteen säilytykseen.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6357
220-240 V~
2 000 W, 50 Hz
Tilavuus: 4 litraa öljyä
Friteerauskori
Irrotettava öljysäiliö



Oikeus muutoksiin pidätetään.



Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or any other liquids.
5. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
10. The appliance should only be used under supervision.



11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
12. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
13. For additional protection the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA is recommended. Ask your installer for advice.
14. The appliance is for domestic use only.
15. If the appliance is used for other purposes than intended or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages of the product or other things are not covered by the warranty.

You are welcome to visit our website www.obhnordica.se for inspiration and further information about our products.

Before use

Clean the appliance according to the instructions in "Cleaning and maintenance" before use.

Parts of the appliance

1. Lid
2. Basket
3. Handle of the wire basket
4. Control panel/heating element
5. Oil container
6. Housing
7. Handle





The functions of the display

- A. +/- buttons
- B. Timer indicator
- C. Digital display
- D. Temperature indicator
- E. Indicator "appliance connected" and "temperature reached"
- F. ON/OIFF button
- G. SELECT - function button

How to use the appliance

Position the deep fryer on an even and stable surface. Please note that the fryer gets hot during use and consequently, sensible items should not be placed close to the fryer. Make sure that the cord is placed in such a way that nothing can get stuck in it. Do not position the fryer under an exhaust hood during use, as possible flames may spread via the hood.

Remove the lid of the fryer and take up the basket and the handle. Fasten the handle on the basket by pressing together the steel bars of the handle as you lower them inside the steel barrier of the basket (see fig.). Next, press the handle backward be secured against the edge of the basket. It is extremely important that the handle is correctly mounted; if not, the basket may tilt over your hand.



The basket has a 'hook' on the outer side in order that you can hook it onto the deep fryer after frying, which makes it easier for the oil to drain.

Use vegetable oil such as e.g. sun flower oil or frying oil, but never mix different types of oil. Never use solid fat as it releases much liquid that may cause splashing.

Never switch on the fryer until you have placed the removable oil container in the appliance. Oil should be poured only into the oil container and never in the appliance itself. Never switch on the fryer without oil in the oil container, as this may damage the appliance.

Deep frying

1. Check that the switch has been plugged to a wall outlet.
2. Put the wanted amount of oil in the oil container (not more than 4 litre). The maximum and minimum levels are marked on the inside of the oil container and the oil level **MUST NOT** be over or below said markings. Put a few drops of oil on a piece of kitchen paper and wipe the window at the inner side of the lid to reduce condensation.
3. Plug the appliance to a wall outlet and the signal lamp turns red.





4. Press the ON/OFF button for about 3 seconds to activate the fryer; the display shows 190°C (preset temperature). In order to adjust the temperature, press the +/- buttons until the wanted temperature (130-190°C) is displayed. The actual temperature of the oil will be displayed during heating. In order to show the set temperature during heating, press the SELECT button and the temperature will be displayed for 5 seconds. While the oil is heating, you can prepare the raw materials for frying.
5. When the set temperature has been reached you will hear 5 beeps and the signal lamp switches to green and the actual temperature will be displayed. If you want to adjust the temperature, shortly press the SELECT button and then the +/- button until the wanted temperature is displayed.

Approximate cooking times

Home-made French fries or cubed potatoes (approx. 700 g) about 10 minutes.
Frozen spring rolls (approx. 400 g) about 9 minutes.

The above cooking times are indicative and may vary due to amount, texture, freshness etc. If you are not sure about the cooking time, try to fry the raw materials shortly and check the result and then continue the frying if necessary. At the beginning it could be a good idea to fry a smaller amount at a time until you learn how long cooking time is needed.

Some frozen raw materials should be defrosted and prepared like fresh products, for example like fish fillets. Pre-fried French fries, breaded fish and the like should, however, not be defrosted, but be fried frozen and they generally need a shorter frying cycle, but a higher temperature.

- If there are any small ice particles on the raw materials, these should be removed before cooking.
 - Humid foodstuff should be wiped dry before they are put in the basket. When frying it is important that the raw materials are of about the same size to have an even frying.
 - Fresh raw materials that are very humid should be covered with flavour or be breaded to get the best result. The breading could be whipped egg or milk. Put the raw material in the breading and next dip in breadcrumbs. It is important not to spice the raw material before frying, as this would change the quality of the oil.
 - To obtain a very crispy result, you could fry in two consecutive steps.
6. Fill the frying basket with the ingredients to be fried (only fill the basket 2/3 up). If the basket is overfilled, the frying will be uneven and there is a risk that the oil boils over.
 7. Lower the basket slowly into the oil container and close the lid of the fryer.
 8. The fryer has a timer function that can be set as you want and depending on the product to be fried: keep the SELECT button pressed to change from temperature setting to timer setting (00:00 will be displayed and the timer indicator goes on). Set the wanted time by means of the + and - buttons (maximum 99 minutes), press shortly the SELECT button and the count-down starts.





9. When the set time has elapsed you will hear 5 beeps (could be shut off by shortly pressing the SELECT button). During the count-down the other functions of the fryer can be used/changed as usual. The timer function can at any time be deactivated by shortly pressing the SELECT button in timer mode, after which the latest set temperature will be displayed.
10. In order to switch from timer to temperature setting, press the SELECT button for 3 seconds.

After use

- When the frying is done, make sure to switch off the fryer by means of the START/CANCEL button until the display goes out.
- Remove the lid and position the basket on the hook and let the oil drain. Warning! Hot steam will be released when you lift the lid of the fryer. Consequently, protect your face and hands when you remove the lid.
- Now remove the basket and put the fried ingredients on kitchen paper to absorb superfluous oil. Always lift the basket by the handle and do not touch the basket while still hot.
- Do not remove the deep fryer until the oil has been cooled off completely.
- Unplug and store the fryer. The oil can be kept separately in the oil container if you want to. See the instructions in section "Cleaning and maintenance".

Ice or water in the oil can give rise to explosive boiling. This can happen during frying or even some time after the fryer has been switched off, as it takes a long time for the temperature of the oil to go below 100°C. Water can remain in the oil and cause boiling long after the fryer has been switched off or when the fryer is started up using old oil. Therefore carefully follow the instructions about wiping away any excess liquid from food items before frying and make sure that no ice from freezer packs gets into the oil.

When frying with the lid on the container, condensation forms under the lid. Lift the lid off carefully and pour away the condensation at a distance from the fryer. After frying, first wipe away the condensation from the inside of the lid and then put the lid on the container while it cools down.

If the oil is to be kept after frying, first check that there are no drops of water in it (they collect at the bottom of the container). Save as much of the oil as possible but throw away the last bit at the bottom.

Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and wait until the deep fryer has cooled completely. Never immerse the appliance and the cord in water or any other liquids. Remove the control panel with the heating element from the casing by pulling it upwards. Lift the oil container and filter the oil through e.g. a coffee filter to remove any possible remains. Wash the frying basket, the handle and the outer faces by hand with water and washing-up liquid. The oil container and the lid can, however, be washed in a dishwasher.






Wipe the control panel and the element with a damp cloth and maybe a few drops of detergent; never use scratching detergents or a kitchen sponge and never immerse the said parts in water.

If the deep fat fryer emits more smoke than normally this might indicate that the metal filter in the lid needs cleaning. Remove the filter lid on top of the lid of the fryer. Remove the metal filter by using a thin object. Wash the filter and put it back into the lid after cleaning. Press the lid hard.

Make sure that the fryer has cooled off completely and that all parts are completely dry before you put the appliance away.

Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment  marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
SE-172 66 Sundbyberg
Tel.: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Technical data

220-240 volt ~
2000 watt, 50 Hz
Capacity: 4 litre of oil
Frying basket
Removable oil container



These instructions are subject to alterations or improvements.







SE/UL/6357/UVN/011015

