



DESIGNING GOOD LIFE

Deep Fryer 1.2 L

PRO MINI FRYER

Fried food at home with confidence and ease



Making good!





Bruksanvisning – svenska	sida	4 – 8
Brugsanvisning – dansk	side	9 – 13
Bruksanvisning – norsk.....	side	14 – 18
Käyttöohjeet – suomi	sivu	19 – 24
Instruction manual – english.....	page	25 – 30







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 begränsade 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. Apparatsens ytor riskerar att bli varma under användning.
10. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.



12. Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
13. 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.
14. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
15. Apparaten är endast för privat bruk.
16. 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. Fönster
3. Oljebehållare
4. Signallampa
5. Temperaturvred
6. Handtag till frityrkorg
7. Frityrkorg

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 en köksfläkt när den används, då eventuella eldsflammor kan spridas via fläktsystemet.**



Öppna locket på fritösen och ta upp frityrkorgen och handtaget. Sätt fast handtaget på frityrkorgen genom att trycka ihop handtagets stålpinnar samtidigt som du för ner dem innanför stålbarriären på korgen (se bild). Se sedan till att ändarna på stålpinnarna hakas fast i öglorna i på korgens insida. 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 som t ex solrosolja, frityrolja eller liknande 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 oljebehållaren med olja i apparaten. Olja får endast hållas ner i oljebehållaren och aldrig i själva apparaten.

Fritering

1. Kontrollera att kontakten inte är ansluten till ett vägguttag.
2. Håll önskad mängd olja i oljebehållaren (max 1,2 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 minska kondens. Stäng locket medan oljan värms upp.
3. Anslut kontakten till ett vägguttag och ställ in önskad temperatur (130-190°C) med temperaturvredet. Signallampan tänds och lyser rött.

Ungefärliga tillagningstider

Hemgjorda pommes frites eller potatisklyftor (ca 350 g) ca 16 min.
Djupfrysta vårrullar (ca 250 g) ca 9 min.

Ovanstående tillagningstider är ungefärliga och kan variera beroende på mängd, konsistens, färskheter 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.
4. Fyll frityrkorgen med de råvaror som ska friteras (max halva korgen får fyllas). Om korgen överfylls blir friteringen ojämn och det är risk att oljan kokar över.
 5. Öppna försiktigt fritösens lock och var samtidigt uppmärksam på att varm ånga frisläpps när locket öppnas. Sänk försiktigt ner korgen i fritösens oljebehållare och stäng därefter fritösens lock.
 6. När beräknad friteringstid har passerat öppnas locket helt (**OBS!** Varm ånga frigörs när locket öppnas), använd gärna ugnsvantar för att undvika brännrisken. Lyft upp korgen och haka fast den på oljebehållarens kant så att oljan kan rinna av någon minut. Lägg sedan råvarorna på en bit hushållspapper för att absorbera överflödigt olja. Lyft alltid korgen i handtaget och rör inte själva korgen medan den fortfarande är varm.

VARNING!

Om oljan skulle antändas ska fritösens lock omgående stängas för att kväva elden. Försök aldrig släcka elden med vatten. Dra ur kontakten och lägg därefter en eller fler våta handdukar över fritösen för att kväva elden fullständigt.

VIKTIGT!

Om oljan ska sparas bör man sila den och därefter förvara den svalt och mörkt (t ex i kylskåp). Om oljan kasseras ska den kastas med hushållssoporna i någon typ av kärl eller påse. Håll aldrig olja i diskhon! Vi rekommenderar att kassera oljan efter 4-5 friteringstillfällen.

Efter användning

- Efter avslutad fritering, vrid temperaturvredet så att pilen på vredet pekar rakt upp mot signallampan, signallampan slocknar. Dra ur kontakten.
- **OBS!** Flytta inte fritösen innan oljan har svalnat helt.
- Dra ur kontakten och förvara fritösen torrt. Oljan kan förvaras separat i oljebehållaren om så önskas.
- Se vidare rengöringsinstruktioner 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 råvarorna innan fritering och se noga till att is från frysförpackning inte hamnar i oljan.

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. Lyft ur oljebehållaren och filtrera oljan genom t ex ett kaffefilter för att få bort eventuella rester. Frityrkorgen och handtaget diskas för hand med vatten och diskmedel, oljebehållaren samt lock kan däremot diskas i diskmaskin. Torka ytterhöljet med en lätt fuktad trasa och eventuellt lite mildt rengöringsmedel, använd aldrig repande rengöringsmedel eller kökssvamp. Locket tas bort från apparaten genom att dra det uppåt.

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 6355
220-240 volt ~
1100-1200 watt, 50 Hz
Kapacitet: 1,2 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. Apparatets dele kan blive meget varme under brug.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
12. Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.



13. 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.
14. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
15. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
16. 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 følge 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 dets dele rengøres før brug i henhold til anvisningerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Apparatets dele

1. Låg
2. Vindue
3. Oliebeholder
4. Kontrollampe
5. Termostat
6. Håndtag til friturekurv
7. Friturekurv

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 på frituregryden åbnes og friturekurven og håndtaget tages op. Sæt håndtaget fast på friturekurven ved at trykke håndtagets stålender sammen samtidig med at de føres ind under stålbarrieren på kurven (se billede). Sørg derefter for at ståleenderne hægtes fast i ringene på kurvens inderside. Det er meget vigtigt, at håndtaget monteres korrekt, da kurven ellers vil kunne vippe tilbage over hånden.



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

Anvend vegetabilsk olie som f.eks. solsikkeolie, 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 oliebeholderen med olie er placeret i apparatet. Olie må kun hældes ned i oliebeholderen - aldrig ned i selve apparatet.

Friturestegning

1. Sørg for at stikket ikke er tilsluttet en stikkontakt.
2. Hæld den ønskede mængde olie i oliebeholderen (maks. 1,2 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. Luk låget, medens olien opvarmes.
3. Sæt stikket i en stikkontakt og indstil ønsket temperatur (130-190°C) med termostaten. Kontrollampen vil nu tænde og lyse rødt.

Anslåede tilberedningstider

Hjemmelavede pommes frites eller kartoffelbåde (ca. 350 g) ca. 16 min.
Dybfrosne forårsruller (ca. 250 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. panerede fiskefileter. Forstegete pommes frites, panerede fisk og lignende skal dog ikke optøs, men frituresteiges dybfrosne og skal generelt steges i kortede 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 frituresteger, 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.
4. Fyld frituregryden med de madvarer, der skal friturestes (kurven må maksimalt fyldes halvt op). Hvis kurven overfyldes, vil friturestegningen blive uensartet og der vil være risiko for, at olien koger over.
 5. Åbn forsigtigt frituregrydens låg - vær opmærksom på, at varm damp lukkes ud, når låget åbnes. Sænk forsigtigt kurven ned i frituregrydens oliebeholder og luk derefter frituregrydens låg.
 6. Når den beregnede tid er gået, åbnes låget helt (**OBS!** Varm damp lukkes ud, når låget åbnes), anvend gerne grillhandsker for at mindske faren for brandskader. Løft kurven op og hæng den fast på oliebeholderens kant, så olien kan løbe af i et par minutter. Læg derefter madvarerne 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.

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

- Efter endt friturestegning, drejes termostaten, så pilen på knappen peger lige op mod kontrollampen. Kontrollampen vil nu slukke, hvorefter stikket tages ud af stikkontakten.
- **OBS!** Frituregryden må ikke flyttes, før olien er helt afkølet.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Frituregryden opbevares tørt. Olien 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.

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. Fjern oliebeholderen og filtrér olien f.eks. gennem et kaffefilter for herved at fjerne eventuelle madrester. Frituregryde samt håndtag vaskes af i hånden i vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Oliebeholderen og låget kan vaskes i opvaskemaskine. Apparatets overflader tørres med en let fugtig klud eventuel tilsat lidt mildt rengøringsmiddel, anvend aldrig slibende rengøringsmidler eller køkkensvamp. Låget fjernes fra apparatet ved at trække det opad.

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

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6355
220-240 volt ~
1 100-1200 watt, 50 Hz
Kapacitet: 1,2 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 230 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 ansvarsbevisst forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. Utsiden på apparatet risikerer å bli varm under bruk.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet må kun brukes under tilsyn.
12. Apparatet er ikke beregnet for å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

13. 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.
14. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
15. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
16. 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. Vindu
3. Oljebeholder
4. Kontrolllampe
5. Termostat
6. Håndtak til frityrkurv
7. Frityrkurv

Bruk

Sett frityrkokeren på et slett og stabilt underlag. Husk på at frityrkokeren 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 frityrkokeren ikke må plasseres under en avtrekkshette under bruk, da eventuelle flammer kan spredes via avtrekksystemet.



Åpne 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). Sørg for at endene på stålpinnene hektes fast i løkkene på innsiden av 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 olje å renne av.

Bruk vegetabilsk olje slik som solsikkeolje, fritureolje eller tilsvarende, 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.

Friturekoking

1. Kontroller at kontakten ikke sitter i et vegguttak.
2. Ha i den ønskede mengde olje i beholderen (maks 1,2 liter). På innsiden av beholderen er minimum og maksimum oljenivå merket og oljen må under INGEN omstendigheter gå under eller over disse nivåene. Ha på litt olje på et stykke kjøkkenrull og tørk av vinduet på innsiden av lokket for å minske kondens. Lukk lokket mens oljen varmer opp.
3. Sett støpslet i kontakten og innstill den ønskede temperaturen (130-190°C) med temperaturknappen. Kontrollampen slår på og lyser rødt.

Anbefalte steketider

Hjemmelaget pommes frites eller potetbåter (ca. 350 g) ca. 16 min.
Frosne vårruller (ca. 250 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 frossen 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.
4. Fyll frityrkurven med de matvarene som skal stekes (fyll kurven maks halvt 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.
 5. Åpne forsiktig lokket til frityrkokeren og vær oppmerksom på at varm damp kan slippe ut, når lokket åpnes. Sett forsiktig kurven ned i oljebeholderen og steng lokket på frityrkokeren etterpå.
 6. Når den beregnede steketiden har gått, åpnes lokket helt (**NB!** Det blir friggjort varm damp når lokket blir åpnet), så bruk helst grytelapper for å unngå risiko for brannskår. Løft opp kurven og heng den fast på kanten på oljebeholderen slik at oljen kan renne av et par minutter. Legg så 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.

ADVARSEL!

Skulle det skje at oljen tar fyr skal frityrkokerens lokk legges på for å kvele flammen. Forsøk aldri å slukke flammene med vann. Dra ut kontakten. Legg deretter en eller flere våte kluter over frityrkokeren for å kvele flammen fullstendig.

VIKTIG!

Dersom oljen skal brukes igjen bør man sile den og oppbevare den kjølig og mørkt (f.eks. i kjøleskapet). Skal oljen kastes skal dette gjøres sammen med husholdningssjøppel i en beholder eller pose. Hell aldri fettstoffer i vasken! Vi anbefaler å kaste oljen etter at den er brukt 4-5 ganger.

Etter bruk

- Etter at frityringen er slutt, vri temperaturknappen slik at pilen peker rett opp mot kontrollampen; kontrollampen slukker. Dra ut støpslet.
- **OBS!** Flytt ikke frityrkokeren før oljen er helt nedkjølt.
- Dra ut kontakten og oppbevar frityrkokeren tørt. Dersom du ønsker det, kan oljen gjemmes separat i oljebeholderen. Se dessuten rengjøringsinstruksjonene 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 frityrkokeren 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 frityren 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.

Rengjøring og vedlikehold

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

Sørg for at frityrkokeren 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 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

Postboks 5334 Majorstuen
0304 Oslo
Tlf. 22 96 39 30 Faks: 22 96 39 40
www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6355
220-240 volt ~
1100-1200 watt, 50 Hz
Kapasitet: 1,2 liter olje
Frityrkurv
Avtagbar oljebeholder



Rett 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. Laitteen ulkopinnat saattavat kuumentua käytön aikana.
10. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
11. Laitteen käyttöä on aina valvottava.

12. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi yhdessä ulkoisen ajastimen tai muun erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
13. 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.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. 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. Ikkuna
3. Öljysäiliö
4. Merkkivalo
5. Lämpötilanvalitsin
6. Friteerauskorin kahva
7. Friteerauskori

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 ne samanaikaisesti korissa olevan telineen sisäpuolelle (katso kuva). Varmista tämän jälkeen, että teräsputkien päät kiinnittyvät korin sisäpuolella oleviin silmukoihin. 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 friteerausöljyä, friteerausöljyä tai vastaavaa. Älä kuitenkaan koskaan sekoita erilaisia öljylaatuja 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 öljyä sisältävän öljysäiliön laitteeseen. Öljyä saa kaataa ainoastaan öljysäiliöön – ei koskaan itse laitteeseen.

Friteeraus

1. Varmista, ettei pistotulppa ole liitetty pistorasiaan.
2. Kaada haluttu määrä öljyä öljysäiliöön (enintään 1,2 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. Sulje kansi öljyn kuumentamisen ajaksi.
3. Liitä pistotulppa pistorasiaan ja säädä haluamasi lämpötila (130–190 °C) lämpötilanvalitsimella. Merkkivalo syttyy ja palaa punaisena.

Ohjeellisia kypsennysaikoja

Kotona valmistetut ranskanperunat tai lohkopperunat (noin 350 g), noin 16 minuuttia.

Pakastetut kevätkääryleet (noin 250 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 kypsytysaste ja jatka sitten friteeraamista tarpeen mukaan. Aluksi kannattaa kokeilla pienehkön määrän friteeraamista kerrallaan. Kokemus osoittaa vähitellen, kuinka pitkän ajan eri elintarvikkeet vaativat kypsyäkseen.

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.

4. Täytä friteerauskori friteerattavilla raaka-aineilla (korin saa täyttää enintään puolilleen). Jos kori on liian täynnä, friteeraustuloksesta tulee epätasainen ja öljy saattaa kiehua yli.
5. Avaa friteerauskeittimen kansi varovasti ja varo samalla ulos virtaavaa kuumaa höyryä. Laske kori varovasti keittimen öljysäiliöön ja sulje sen jälkeen keittimen kansi.
6. Avaa kansi kokonaan, kun arvioitu friteerausaika on kulunut umpeen. Huomaa, että kantta avattaessa laitteesta virtaa kuumaa höyryä, joten palovammojen ehkäisemiseksi on suositeltavaa käyttää uunikintaita. Nosta kori ylös ja kiinnitä se öljysäiliön reunaan niin, että öljy pääsee valumaan muutaman minuutin ajan. Aseta raaka-aineet sen jälkeen talouspaperin päälle ylimääräisen öljyn poistamiseksi. Nosta kori aina kahvasta äläkä koske itse koriin sen ollessa vielä lämmin.

VAROITUS!

Jos öljy syttyy palamaan, sulje keittimen kansi välittömästi tulen tukahduttamiseksi. Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja levitä yksi tai useampi märkä pyyheliina keittimen päälle varmistaaksesi, että tuli on tukahdutettu kokonaan.



TÄRKEÄÄ!

Jos öljy halutaan säästää, se tulee siivilöidä ja säilyttää viileässä ja pimeässä paikassa, esimerkiksi jääkaapissa. Öljy hävitetään talousjätteiden mukana pakattuna jonkinlaiseen astiaan tai pussiin. Älä koskaan kaada öljyä pesualtaaseen! Öljy on suositeltavaa vaihtaa ja hävittää 4–5 käyttökerran jälkeen.

Käytön jälkeen

- Kierrä lämpötilanvalitsinta friteerauksen päätyttyä niin, että valitsimessa oleva nuoli osoittaa suoraan ylös merkkivaloa kohti. Merkkivalo sammuu. Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- **HUOM!** Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy on jäähtynyt kokonaan.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja säilytä keitintä kuivassa paikassa. Öljyä voi haluttaessa säilyttää erikseen öljysäiliössä.
- Lisää puhdistusohjeita 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.

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. Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja siivilöi öljy esimerkiksi suodatinpussin läpi mahdollisten tähteiden poistamiseksi. Pese friteerauskori ja kahva käsin astianpesuvedellä. Sen sijaan öljysäiliö sekä kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Pyyhi laitteen ulkopinta nihkeällä liinalla, johon voit halutessasi lisätä tilkan laimeaa puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavaa puhdistusainetta tai sientä. Irrota laitteen kansi vetämällä sitä ylöspäin.

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 6355
220–240 V ~
1 100–1 200 W, 50 Hz
Tilavuus: 1,2 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 220-240 Volt AC 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. Surfaces are liable to get hot during use.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used under supervision.

- 
- 
- 
12. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 13. 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.
 14. 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.
 15. The appliance is for domestic use only.
 16. 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. Window
3. Oil container
4. Signal lamp
5. Temperature dial
6. Handle of the wire basket
7. Fryer basket





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.

Open the lid of the fryer and remove the fryer basket and the handle. Fasten the handle on the fryer basket by pressing together the steel bars of the handle as you lower them inside the steel barrier of the basket (see fig.). Make sure that the ends of the steel bars hook onto the loops at the inner side of the basket. It is extremely important that the handle is correctly mounted; if not, the basket may tilt over your hand.



The fryer 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. sunflower oil, oil for deep frying or similar, 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 oil container with oil in the appliance. Oil should be poured only into the oil container and never in the appliance itself.

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 1.2 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 towel paper and wipe the window at the inner side of the lid to reduce condensation. Close the lid while heating the oil.
3. Connect the plug to a socket and set the wanted temperature (130-190°C) by means of the temperature dial. The signal goes on and the red light is on.

Approximate cooking times

Home-made French fries or cubed potatoes (approx. 350 g) about 16 minutes.

Frozen spring rolls (approx. 250 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 small 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.
4. Fill the frying basket with the ingredients to be fried (only fill the basket half way up). If the basket is overfilled, the frying will be uneven and there is a risk that the oil boils over.
 5. Open the lid of the fryer carefully and note that the heat will slowly evaporate when the lid is opened. Lower the basket slowly into the oil container and close the lid of the fryer.
 6. When the set frying time has elapsed, open the lid completely (**NOTE!** Hot steam is let out when the lid is opened), so we recommend that you use oven gloves in order to avoid any burns. Lift the basket and fasten it on the rim of the oil container to let the oil drain for a couple of minutes. Now, put the raw materials on a piece of paper towel to absorb superfluous oil. Always lift the basket by the handle and do not touch the basket while still hot.

CAUTION!

If the oil catches fire, close the lid of the fryer immediately to put out the fire. Never try to put out the fire with water. Unplug and put one or more hand towels on top of the fryer to put out the fire completely.

IMPORTANT!

If you want to keep the oil, it should be strained and kept cool and dark (e.g. in a refrigerator). If the oil is thrown away it should be put in a container or a bag together with the household garbage. Never pour the oil in the sink. We recommend that you throw away the oil when used for frying 4-5 times.





After use

- After frying turn the temperature dial to have the arrow pointing directly to the signal lamp, and the signal lamp will go out. Unwind the cord.
NOTE! Do not remove the deep fryer until the oil has been cooled off completely.
- Unplug and keep the deep fryer dry. 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.

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. Lift the oil container and filter the oil through e.g. a coffee filter to remove any possible remains. Wash the frying basket and the handle by hand with water and washing-up liquid. The oil container and the lid can, however, be washed in a dishwasher. Wipe the casing with a damp cloth and maybe a little detergent, but never use scratching detergents or a kitchen sponge. Remove the lid of the appliance by pulling it upwards.

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-174 66 Sundbyberg
Tel.: +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se





Technical data

OBH Nordica 6355

220-240 volt AC

1100-1200 watt, 50 Hz

Capacity: 1.2 litre oil container

Fryer basket

Removable oil container



These instructions are subject to alterations or improvements.







SE/UL/6355/JVN/271115

