



deep fryer

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	9
Troubleshooting	9
Technical specifications	10

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	32
Avviso di sicurezza	34
Operazioni di base	35
Cura e manutenzione	37
Risoluzione dei problemi	37
Specifiche tecniche	38

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	11
Sikkerhedsadvarsel	13
Grundlæggende operationer	14
Pleje og vedligeholdelse	16
Fejlfinding	16
Tekniske specifikationer	17

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdiagram	39
Beveiligingswaarschuwing	41
Basisoperaties	42
Verzorging en onderhoud	44
Probleemoplossing	44
Technische specificaties	45

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	18
Sicherheitswarnung	20
Grundlegende Operationen	21
Pflege und Wartung	23
Fehlerbehebung	23
Technische Spezifikationen	24

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

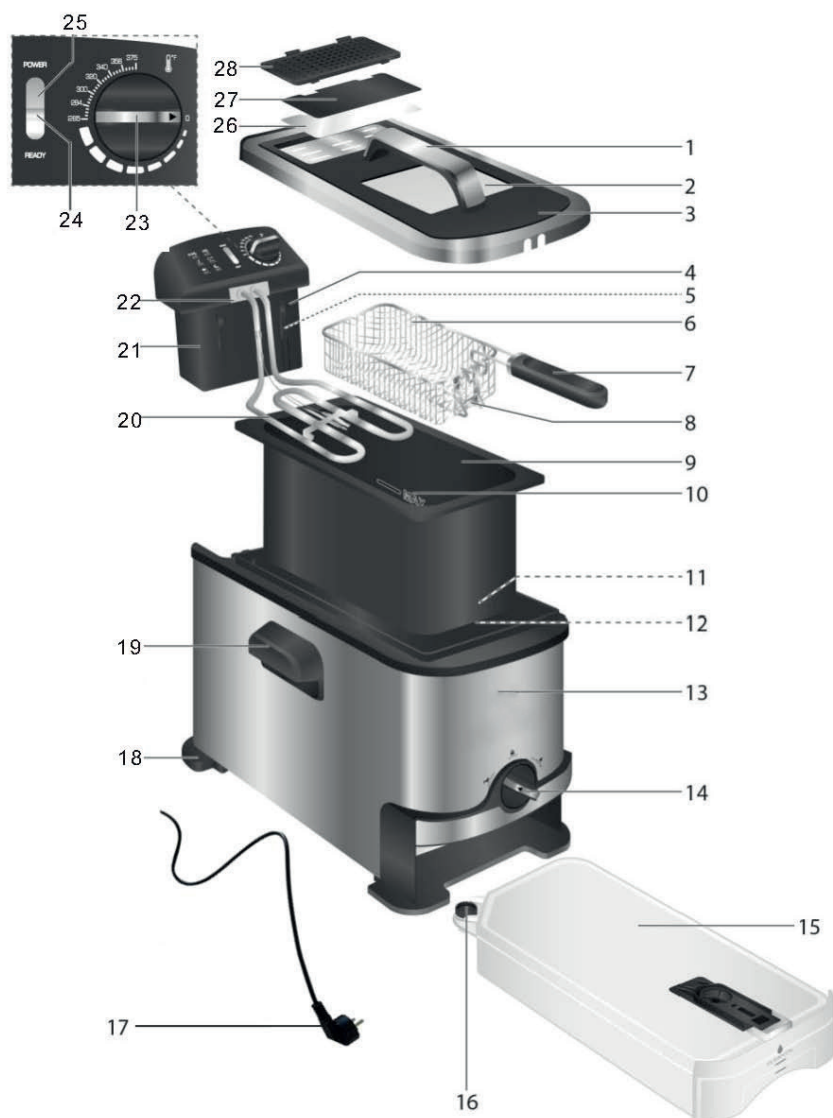
Produktstrukturschema	46
Säkerhetsvarning	48
Grundläggande operationer	49
Skötsel och underhåll	51
Felsökning	51
Tekniska specifikationer	52

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	25
Avertissement de sécurité	27
Opérations de base	28
Entretien et maintenance	30
Dépannage	30
Spécifications techniques	31

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	53
Sikkerhetsadvarsel	55
Grunnleggende operasjoner	56
Vedlikehold og pleie	58
Feilsøking	58
Tekniske spesifikasjoner	59



- | | | | |
|----|-----------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Lid handle | 15 | Oil container |
| 2 | Viewing window | 16 | Cap |
| 3 | Lid | 17 | Power cord |
| 4 | Reset button | 18 | Anti-slip feet |
| 5 | Safety switch | 19 | Side handles |
| 6 | Frying basket | 20 | Immersion heater |
| 7 | Basket handle | 21 | Control panel assembly |
| 8 | Basket hook | 22 | Silicon rubber sealing plate |
| 9 | Oil reservoir | 23 | Temperature control knob |
| 10 | Oil level marking | 24 | Ready indicator |
| 11 | Oil filter cover | 25 | Power indicator |
| 12 | Oil valve | 26 | Grease filter |
| 13 | Machine Housing | 27 | Charcoal odor filter |
| 14 | Oil filtration control knob | 28 | Filter cover |



Please read the manual before using the appliance.



Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.



Keep away from flammable materials.



Do not cover the appliance when in use.



Place the appliance on a heat-resistant and even surface.



Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.



Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.



Do not use outdoors or in a damp area.



Ensure both the lid and oil reservoir are completely dry after washing and before use.



Use only heat resistant tools. Do not use metal tools as they may become hot.



Place the appliance at least 30 cm from the wall or other flammable materials.



Keep the plug clean and undamaged.



Always switch off and unplug the appliance before cleaning.



Don't use the appliance for other than its intended use.



Keep away from children.



Household use only.



Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.



Never leave the appliance unattended during operation.



WARNING! Always wait 3 to 4 hours until the oil has cooled down completely, before draining or filtering. Failure to do so may damage the deep fryer.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

The appliance may produce an odor and/or emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard. Ensure ample ventilation.

Assembly



- 1** To lock the basket handle (7) in place, press the bars together and slide them between the slots. Inserting the ends of the bars into the bracket on the basket (6) and push the handle (7) backwards.
- 2** Place oil reservoir (9) into housing (13) with oil filter cover (11) and valve (12) aligned with control knob (14). Ensure oil filter cover is in place.
- 3** Assemble the control panel (21) on the connecting plate on the back of the housing (13). Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel assembly.

How it works:

Place the deep fryer on heat-resistant surface, leaving at least 30 cm clearance from walls/objects. Insert empty oil container (15) and set control knob (14) to LOCK.

Pour cooking oil into reservoir (9), between MIN (1.9L) and MAX (3L) markings.

Spread a little oil on the view window (2) to reduce condensation.

Place lid (3) onto housing (13).

Ensure control knob (23) is set to 0, then plug into wall outlet.

Turn knob (23) to desired temperature (see chart for reference).

Blue POWER light (25) = heating.

Green READY light (24) = temperature reached.

Remove lid. Place food in basket (max half full). Do not fry without basket. Dry food thoroughly. Remove ice from frozen items.

Lower basket slowly into hot oil. Replace lid.

After cooking time, remove lid. Lift basket, hook on rim to drain, then serve.

Turn knob to 0 and unplug after use.

Oil Filtration

Do not mix different oils. Only use fresh, clean oil. Remove burnt particles during use with safe utensils. Filter oil after each use. Do not reuse oil used for fish or strongly flavored foods. Replace oil after about 10 uses.

Wait at least 3 hours for oil to cool before filtering. Ensure oil container (15) is in place and empty. Turn knob (14) to FILTER OIL. Oil will drip into container, leaving residues behind.

After filtration:

Turn knob to LOCK if container stays inside. Turn knob to UNLOCK to remove container.

Emptying the Oil Container

Unscrew cap (16). Slowly pour oil into suitable storage container or back into reservoir. Always set knob to UNLOCK before pouring oil back into fryer. Tilt container gradually to avoid leaks. Oil may be stored in reservoir or a cool, dry place.

Storing Oil

Used oil can be stored in refrigerator. or in a cool, dark place, max 3 months after opening (check oil manufacturer's guidelines).

Before cleaning, unplug the appliance and cool it thoroughly. Do not immerse this product, power cord or plug in water or other liquids to avoid fire, leakage or personal safety. Make sure to unplug first. Clean regularly as follows.

Appliance



Clean the appliance by using a damp cloth. Do not immerse the appliance in water.

Components



Clean lid, basket, handle, reservoir, and cover in hot soapy water or dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

Container



If oil container (15) needs cleaning, ensure it is empty first. Wash with hot soapy water.

Filters



Open filter cover (28) and clean grease and charcoal filters (26, 27) every 3 months or after 12 uses with hot soapy water (not dishwasher).

TROUBLESHOOTING

Error	Possible cause	Processing method
Appliance does not operate	Control panel not properly inserted, safety switch not engaged	Reinsert control panel assembly correctly
Oil not heating	Not plugged in, or control knob not set	Plug in, set temperature
Excess foaming / oil overflow	Too much food, or wet/frozen food with ice	Reduce load, dry food
Oil smells/tastes bad	Oil reused too often or contaminated with strong flavors	Replace with fresh oil
Smoke during frying	Oil overfilled or old	Maintain correct level, replace oil

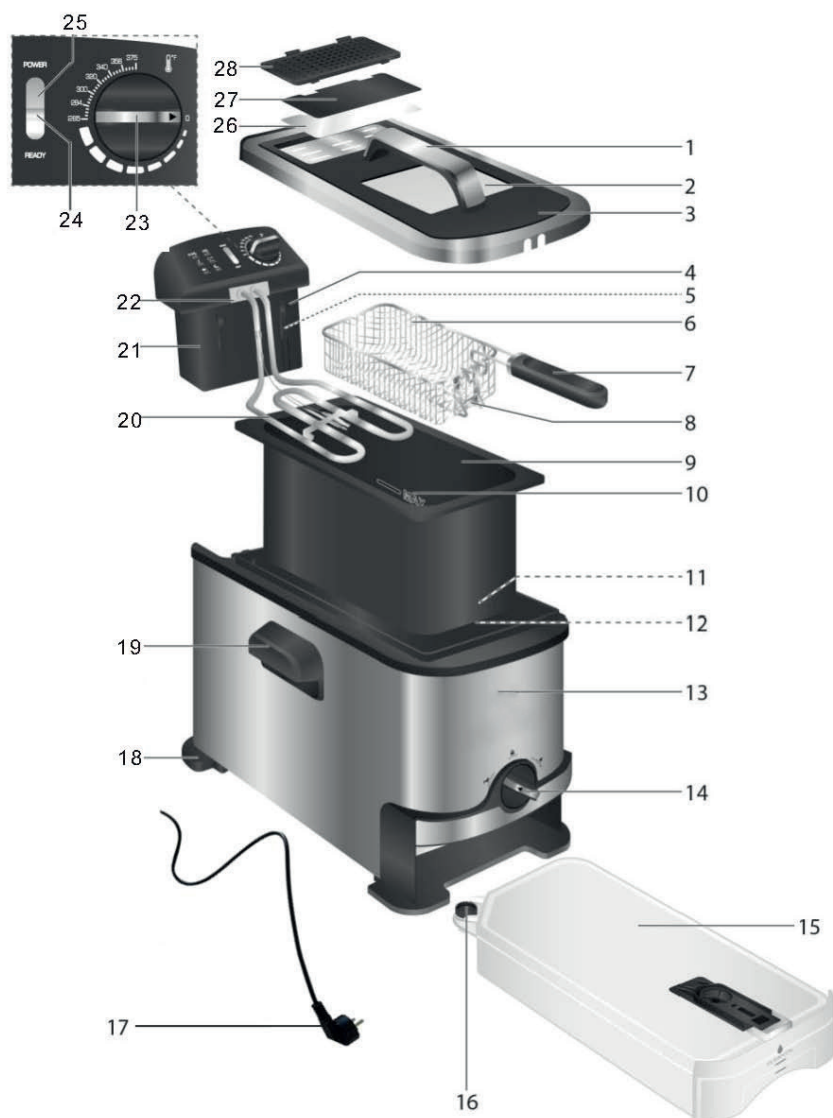
- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50-60Hz
- Rated power: 2000W
- Oil capacity: 1.9 L - 3 L

If you have any questions or need help with your deep fryer, please contact service@onyxcookware.eu

**How to get rid of the product again:**

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Låghåndtag | 15 | Oliebeholder (udtagelig) |
| 2 | Inspektionsvindue | 16 | Låg / Prop |
| 3 | Låg | 17 | Netledning |
| 4 | Reset-knap | 18 | Skridsikre fødder |
| 5 | Sikkerhedsafbryder | 19 | Sidehåndtag |
| 6 | Friturekurv | 20 | Dyppevarmer |
| 7 | Kurvehåndtag | 21 | Betjeningspanel |
| 8 | Kurvekrog | 22 | Silikonegummitætningsplade |
| 9 | Oliebeholder | 23 | Temperaturknap |
| 10 | Oliestandsmarkering | 24 | Klar-indikator |
| 11 | Oliefilterdæksel | 25 | Strøm-indikator |
| 12 | Olieventil | 26 | Fedtfilter |
| 13 | Maskinhus | 27 | Kulfilter mod lugt |
| 14 | Kontrolknap til oliefiltrering | 28 | Filterdæksel |

-  Læs manualen før brug af apparatet.
-  Undgå elektrisk stød – tilslut eller frakobl aldrig med våde hænder.
-  Hold væk fra brandfarlige materialer.
-  Dæk ikke apparatet til under brug.
-  Placer apparatet på en varmebestandig og jævn overflade.
-  Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
-  Brug ikke apparatet med beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget.
-  Brug ikke udendørs eller i fugtige områder.
-  Sørg for, at både låg og oliebeholder er helt tørre efter vask og før brug.
-  Brug kun varmebestandige redskaber. Brug ikke metalredskaber, da de kan blive varme.
-  Placer apparatet mindst 30 cm fra væg eller andre brandbare materialer.
-  Hold stikket rent og uskadt.
-  Sluk altid og tag stikket ud, før apparatet rengøres.
-  Brug kun apparatet til det tiltænkte formål.
-  Holdes væk fra børn.
-  Kun til husholdningsbrug.
-  Tag altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad det køle af, før du håndterer, monterer eller afmonterer dele, og før rengøring.
-  Vær yderst forsigtig ved flytning af apparatet med varm olie eller andre varme væsker.
-  Lad aldrig apparatet være tændt uden opsyn under brug.
-  ADVARSEL! Vent altid 3–4 timer, indtil olien er helt afkølet, før du dræner eller filtrerer. Undladelse kan beskadige frituregryden.

Før første brug

-  Fjern al emballage.
-  Placer på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
-  Rengør apparatet og alle komponenter.
-  Tjek at alle dele er korrekt monteret, og at apparatet ikke har nogen skader.

Apparatet kan afgive lugt og/eller røg, når det tændes første gang, da produktionsrester forbrændes. Dette er normalt og betyder ikke fejl eller fare. Sørg for god ventilation.

Samling



-  For at låse kurvehåndtaget (7) på plads, tryk stængerne sammen og skub dem ind i rillerne. Indsæt enderne i beslagene på kurven (6) og skub håndtaget (7) bagud.
-  Placer oliebeholderen (9) i huset (13) med oliefilterdæksel (11) og ventil (12) justeret med kontrolknappen (14). Sørg for, at oliefilterdækslet er på plads.
-  Monter betjeningspanelet (21) på forbindelsespladen bag på huset (13). Sørg for, at rillerne passer i styrene.

Brug:

Placer frituregryden på en varmebestandig overflade, mindst 30 cm fra vægge/objekter.

Sæt den tomme oliebeholder (15) i og drej kontrolknap (14) til LOCK.

1 Hæld madolie i beholderen (9) mellem MIN (1,9L) og MAX (3L).

Smør lidt olie på inspektionsvinduet (2) for at mindske kondens.

Sæt låget (3) på huset (13).

Kontroller, at temperaturknap (23) står på 0, og tilslut derefter strøm.

2 Drej temperaturknappen (23) til ønsket temperatur (se skema for reference).

Blå STRØM-lampe (25) = opvarmning.

Grøn KLAR-lampe (24) = temperatur nået.

3 Fjern låget. Læg maden i kurven (maks. halvt fyldt). Brug altid kurven. Tør maden grundigt. Fjern is fra frose varer.

4 Sænk langsomt kurven i den varme olie. Sæt låget på igen.

5 Efter tilberedning, fjern låget. Løft kurven, hæng den på kanten for at dryppe af, og server.

6 Drej temperaturknap til 0 og tag stikket ud efter brug.

Oliefiltrering

1 Bland ikke forskellige olier. Brug kun frisk, ren olie. Fjern brændte partikler under brug med sikre redskaber. Filtrér olien efter hver brug. Brug ikke olie, der har været brugt til fisk eller stærkt smagende mad. Udskift olie efter ca. 10 ganges brug.

2 Vent mindst 3 timer, indtil olien er kølet af, før filtrering. Sørg for, at oliebeholderen (15) er på plads og tom. Drej knap (14) til FILTER OIL. Olien løber ned i beholderen, og resterne bliver tilbage.

Efter filtrering:

Drej knap til LOCK, hvis beholderen bliver siddende. Drej til UNLOCK for at fjerne beholderen.

Tømning af oliebeholder

3 Skru låget (16) af. Hæld langsomt olie i en egnet opbevaringsbeholder eller tilbage i reservoiret. Drej altid knap til UNLOCK, før du hælder olie tilbage i frituregryden. Hæld langsomt for at undgå spild. Olien kan opbevares i reservoiret eller et køligt, tørt sted.

4 Opbevaring af olie

Brugt olie kan opbevares i køleskab eller et køligt, mørkt sted, maks. 3 måneder efter åbning (se oliens anvisning).

DK PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring, tag stikket ud og lad apparatet køle helt af. Nedsænk aldrig apparat, ledning eller stik i vand eller væske for at undgå brand, lækage eller fare. Sørg for at tage stikket ud først. Rengør regelmæssigt som følger:

Apparat



Rengør apparatet med en fugtig klud. Nedsænk det ikke i vand.

Komponenter



Rengør låg, kurv, håndtag, reservoir og dæksel i varmt sæbevand eller opvaskemaskine. Skyl og tør grundigt.

Beholder



Hvis oliebeholderen (15) skal rengøres, skal den først tømmes. Vask i varmt sæbevand.

Filtre



Åbn filterdæksel (28) og rengør fedt- og kulfiltre (26, 27) hver 3. måned eller efter 12 ganges brug i varmt sæbevand (ikke opvaskemaskine).

FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Betjeningspanel ikke korrekt indsat, sikkerhedsafbryder ikke aktiveret	Indsæt betjeningspanel korrekt
Olie varmes ikke	Ikke tilsluttet, eller temperatur ikke indstillet	Tilslut, indstil temperatur
For meget skum / olie flyder over	For meget mad, eller våd/frossen mad med is	Reducer mængden, tør maden
Olie lugter/smager dårligt	Olie genbrugt for ofte eller forurenet med stærke smage	Udskift med frisk olie
Røg under stegning	Olie overfyldt eller gammel	Hold korrekt niveau, udskift olie

- Ratet spænding: 220–240V~
- Ratet frekvens: 50–60Hz
- Ratet effekt: 2000W
- Oliekapacitet: 1,9–3 L

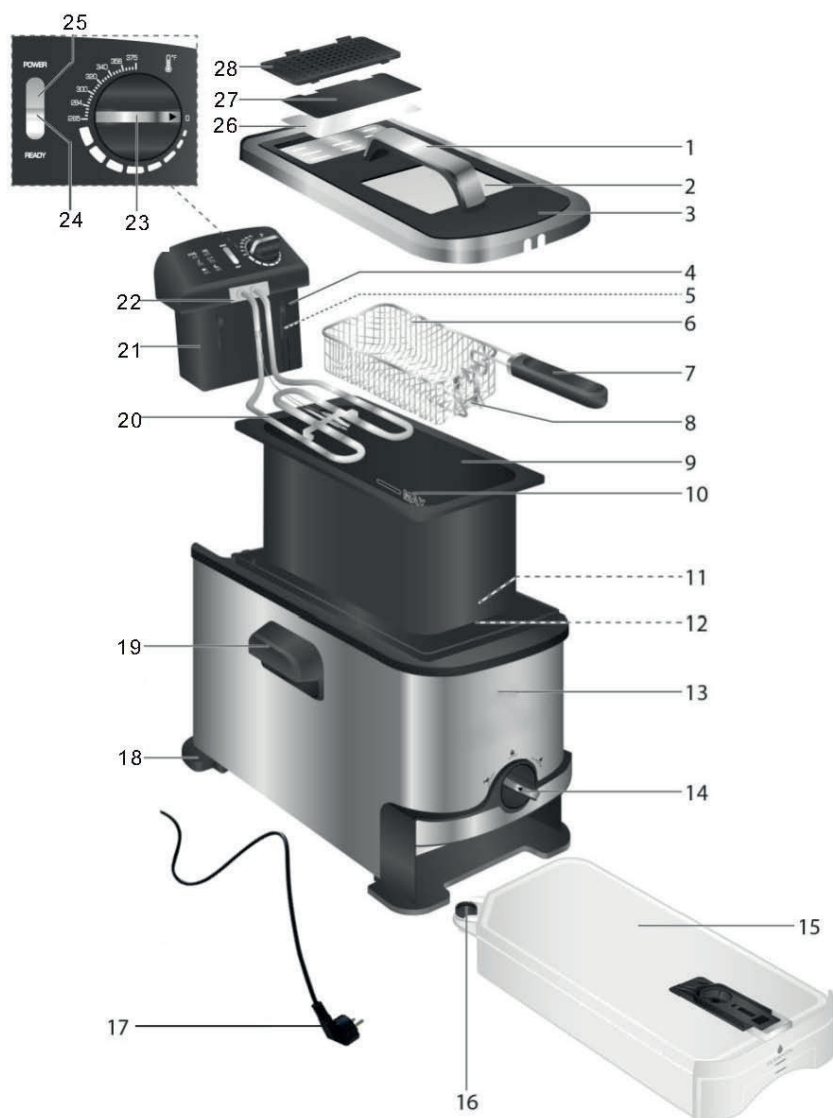
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din frituregryde, kontakt venligst service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.



- | | | | |
|----|---------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Deckelgriff | 15 | Ölbehälter (herausnehmbar) |
| 2 | Sichtfenster | 16 | Verschlusskappe |
| 3 | Deckel | 17 | Netzkabel |
| 4 | Reset-Taste | 18 | Anti-Rutsch-Füße |
| 5 | Sicherheitsschalter | 19 | Seitengriffe |
| 6 | Frittierkorb | 20 | Tauchelement / Heizspirale |
| 7 | Korbgriff | 21 | Bedienfeld |
| 8 | Korbhaken | 22 | Silikon-Dichtplatte |
| 9 | Ölbehälter | 23 | Temperaturregler |
| 10 | Ölstandsanzeige | 24 | Bereit-Anzeige |
| 11 | Ölfilterabdeckung | 25 | Power-Anzeige |
| 12 | Ölventil | 26 | Fettfilter |
| 13 | Gerätegehäuse | 27 | Aktivkohle-Geruchsfilter |
| 14 | Drehknopf für Ölfilterung | 28 | Filterabdeckung |

-  Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts.
-  Vermeiden Sie Stromschlag – niemals mit nassen Händen ein- oder ausstecken.
-  Von brennbaren Materialien fernhalten.
-  Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.
-  Das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Fläche stellen.
-  Heiße Oberflächen nicht berühren. Griffe oder Knöpfe benutzen.
-  Das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel/Stecker oder nach einer Fehlfunktion verwenden.
-  Nicht im Freien oder in feuchter Umgebung verwenden.
-  Stellen Sie sicher, dass Deckel und Ölbehälter nach der Reinigung vollständig trocken sind.
-  Verwenden Sie nur hitzebeständige Werkzeuge. Keine Metallwerkzeuge verwenden, da diese heiß werden können.
-  Das Gerät mindestens 30 cm von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt aufstellen.
-  Stecker sauber und unbeschädigt halten.
-  Das Gerät immer ausschalten und den Stecker ziehen, bevor es gereinigt wird.
-  Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
-  Von Kindern fernhalten.
-  Nur für den Hausgebrauch.
-  Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Vor dem Berühren oder Zerlegen vollständig abkühlen lassen.
-  Äußerste Vorsicht beim Bewegen des Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten.
-  Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
-  **WARNUNG!** Warten Sie immer 3–4 Stunden, bis das Öl vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es ablassen oder filtern. Andernfalls kann die Fritteuse beschädigt werden.

Vor der ersten Benutzung

-  Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
-  Auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Fläche stellen.
-  Gerät und alle Teile reinigen.
-  Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind und das Gerät keine Schäden aufweist.

Beim ersten Einschalten können Gerüche und/oder Rauch entstehen, da Produktionsrückstände verbrennen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar. Für ausreichende Belüftung sorgen.

Montage



-  Um den Korbgriff (7) zu befestigen, die Stangen zusammendrücken und in die Schlitzte schieben. Enden in die Halterung am Korb (6) einsetzen und Griff (7) nach hinten drücken.
-  Ölbehälter (9) in das Gehäuse (13) einsetzen. Ölfilterabdeckung (11) und Ventil (12) mit Drehknopf (14) ausrichten. Sicherstellen, dass die Abdeckung richtig sitzt.
-  Bedienfeld (21) an der Anschlussplatte auf der Rückseite des Gehäuses (13) montieren. Führungen beachten.

So funktioniert es:

Fritteuse auf hitzebeständige Fläche stellen, mindestens 30 cm Abstand zu Wänden/Gegenständen.
Leeren Ölbehälter (15) einsetzen und Knopf (14) auf LOCK stellen.

- 1 Speiseöl in den Behälter (9) füllen, zwischen MIN (1,9L) und MAX (3L).
Etwas Öl auf das Sichtfenster (2) reiben, um Kondenswasser zu vermeiden.
Deckel (3) auf das Gehäuse (13) setzen.
Temperaturregler (23) auf 0 stellen, dann Gerät einstecken.
- 2 Temperaturregler (23) auf gewünschte Temperatur drehen (siehe Tabelle).
Blaue POWER-Leuchte (25) = Heizen.
Grüne BEREIT-Leuchte (24) = Temperatur erreicht.
- 3 Deckel abnehmen. Lebensmittel in den Korb geben (max. halb voll). Niemals ohne Korb frittieren. Lebensmittel gründlich trocknen. Eis von Tiefkühlware entfernen.
- 4 Korb langsam in heißes Öl absenken. Deckel wieder aufsetzen.
- 5 Nach der Garzeit Deckel abnehmen. Korb herausheben, am Rand einhängen und abtropfen lassen. Servieren.
- 6 Temperaturregler auf 0 drehen und Gerät ausstecken.

Ölfiltration

Keine verschiedenen Öle mischen. Nur frisches, sauberes Öl verwenden. Angebrannte Partikel mit geeigneten Utensilien während des Gebrauchs entfernen. Öl nach jeder Benutzung filtern. Kein Öl wiederverwenden, das für Fisch oder stark gewürzte Speisen genutzt wurde. Öl nach ca. 10 Anwendungen austauschen.

Mindestens 3 Stunden warten, bis Öl abgekühlt ist, bevor gefiltert wird. Ölbehälter (15) einsetzen und leerstellen. Knopf (14) auf FILTER OIL drehen. Öl tropft in den Behälter, Rückstände bleiben zurück.

2 Nach dem Filtern:

Knopf auf LOCK drehen, wenn Behälter eingesetzt bleibt. Auf UNLOCK drehen, um den Behälter zu entnehmen.

Entleeren des Ölbehälters

3 Kappe (16) abschrauben. Öl langsam in geeigneten Behälter oder zurück ins Reservoir gießen. Immer Knopf auf UNLOCK stellen, bevor Öl zurückgegossen wird. Behälter langsam kippen, um Auslaufen zu vermeiden. Öl kann im Reservoir oder an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

Öl aufbewahren

4 Verwendetes Öl kann im Kühlschrank oder an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden. Max. 3 Monate nach Öffnung (Hinweise des Herstellers beachten).

DE PFLEGE UND WARTUNG

Vor der Reinigung Gerät ausstecken und vollständig abkühlen lassen. Gerät, Netzkabel oder Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Erst Stecker ziehen! Regelmäßig wie folgt reinigen:

Gerät



Gerät mit feuchtem Tuch reinigen. Nicht in Wasser tauchen.

Komponenten



Deckel, Korb, Griff, Behälter und Abdeckung in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Gründlich abspülen und trocknen.

Behälter



Falls Ölbehälter (15) gereinigt werden muss, zuerst entleeren. Mit heißem Seifenwasser reinigen.

Filter



Filterabdeckung (28) öffnen und Fett- und Aktivkohlefilter (26, 27) alle 3 Monate oder nach 12 Anwendungen in heißem Seifenwasser reinigen (nicht spülmaschinengeeignet).

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Bedienfeld nicht richtig eingesetzt, Sicherheitsschalter nicht aktiviert	Bedienfeld korrekt einsetzen
Öl heizt nicht	Nicht eingesteckt oder Temperatur nicht eingestellt	Einstecken, Temperatur einstellen
Übermäßige Schaumbildung / Öl läuft über	Zu viel Lebensmittel oder nasse/ gefrorene Lebensmittel mit Eis	Menge reduzieren, Lebensmittel trocknen
Öl riecht/schmeckt schlecht	Öl zu oft wiederverwendet oder mit starken Aromen verunreinigt	Frisches Öl verwenden
Rauchentwicklung beim Frittieren	Öl überfüllt oder alt	Richtigen Ölstand einhalten, Öl wechseln

- Nennspannung: 220–240V
- Nennfrequenz: 50–60Hz
- Nennleistung: 2000W
- Ölkapazität: 1,9–3 L

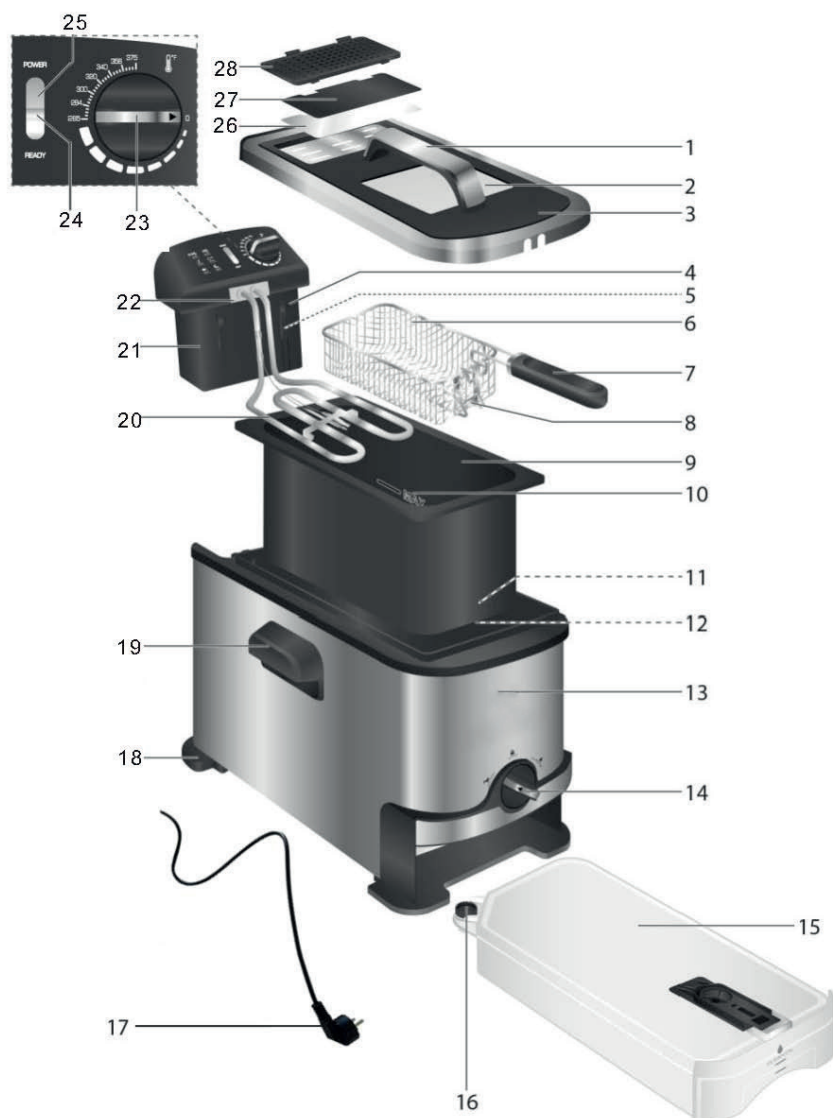
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.



- | | |
|---|--|
| 1 Poignée du couvercle | 15 Conteneur d'huile (amovible) |
| 2 Fenêtre de visualisation | 16 Bouchon |
| 3 Couvercle | 17 Cordon d'alimentation |
| 4 Bouton de réinitialisation | 18 Pieds antidérapants |
| 5 Interrupteur de sécurité | 19 Poignées latérales |
| 6 Panier à friture | 20 Résistance immergée |
| 7 Poignée du panier | 21 Panneau de commande |
| 8 Crochet du panier | 22 Plaque d'étanchéité en silicone |
| 9 Réservoir d'huile | 23 Bouton de réglage de la température |
| 10 Marquage du niveau d'huile | 24 Témoin de prêt |
| 11 Couvercle du filtre à huile | 25 Témoin de mise sous tension |
| 12 Valve à huile | 26 Filtre à graisse |
| 13 Boîtier de l'appareil | 27 Filtre à charbon anti-odeurs |
| 14 Bouton de commande de filtration d'huile | 28 Couvercle du filtre |

-  Veuillez lire le manuel avant d'utiliser l'appareil.
-  Évitez les chocs électriques – ne branchez ni ne débranchez avec les mains mouillées.
-  Tenez à l'écart des matériaux inflammables.
-  Ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation.
-  Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et plane.
-  Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
-  Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou dommage quelconque.
-  Ne pas utiliser à l'extérieur ou dans un endroit humide.
-  Assurez-vous que le couvercle et le réservoir d'huile soient complètement secs après lavage et avant utilisation.
-  Utilisez uniquement des ustensiles résistants à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils peuvent chauffer.
-  Placez l'appareil à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.
-  Maintenez la fiche propre et intacte.
-  Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
-  N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
-  Tenez hors de portée des enfants.
-  Usage domestique uniquement.
-  Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant nettoyage. Laissez refroidir avant de manipuler, monter ou démonter des pièces, et avant nettoyage.
-  Faites très attention lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
-  Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
-  **AVERTISSEMENT !** Attendez toujours 3 à 4 heures que l'huile ait complètement refroidi avant de la vidanger ou de la filtrer. Le non-respect peut endommager la friteuse.

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous ses composants.
- ✓ Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement installées et qu'aucun dommage n'est présent.

L'appareil peut dégager une odeur et/ou de la fumée lors de la première mise en marche, en raison de résidus de fabrication. C'est normal et ne présente aucun danger. Veillez à assurer une bonne ventilation.

Assemblage



- 1 Pour verrouiller la poignée du panier (7), pressez les tiges et faites-les glisser dans les fentes. Insérez les extrémités dans le support du panier (6) et poussez la poignée (7) vers l'arrière.
- 2 Placez le réservoir d'huile (9) dans le boîtier (13) avec le couvercle du filtre (11) et la valve (12) alignés avec le bouton de commande (14). Assurez-vous que le couvercle du filtre est en place.
- 3 Assemblez le panneau de commande (21) sur la plaque de connexion à l'arrière du boîtier (13). Vérifiez que les rainures s'emboîtent correctement.

Mode d'emploi :

Placez la friteuse sur une surface résistante à la chaleur, en laissant au moins 30 cm des murs/objets. Insérez le conteneur d'huile vide (15) et réglez le bouton (14) sur LOCK.

Versez de l'huile de cuisson dans le réservoir (9), entre les repères MIN (1,9 L) et MAX (3 L).

Étalez un peu d'huile sur la fenêtre de visualisation (2) pour réduire la condensation.

Placez le couvercle (3) sur le boîtier (13).

Assurez-vous que le bouton de température (23) est sur 0, puis branchez l'appareil.

Tournez le bouton (23) sur la température souhaitée (voir tableau).

Voyant bleu POWER (25) = chauffe.

Voyant vert READY (24) = température atteinte.

Retirez le couvercle. Placez les aliments dans le panier (max. à moitié plein). Ne faites jamais frire sans panier. Séchez bien les aliments. Retirez la glace des produits surgelés.

Abaissez lentement le panier dans l'huile chaude. Remplacez le couvercle.

Après cuisson, retirez le couvercle. Soulevez le panier, accrochez-le au bord pour égoutter, puis servez.

Remettez le bouton sur 0 et débranchez après usage.

Filtration de l'huile

Ne mélangez pas différentes huiles. Utilisez uniquement de l'huile propre et fraîche. Retirez les particules brûlées pendant l'utilisation avec des ustensiles adaptés. Filtrez l'huile après chaque usage. Ne réutilisez pas l'huile ayant servi pour le poisson ou des aliments fortement aromatisés. Remplacez l'huile après environ 10 utilisations.

Attendez au moins 3 heures que l'huile ait refroidi avant de filtrer. Assurez-vous que le conteneur d'huile (15) est en place et vide. Tournez le bouton (14) sur FILTER OIL. L'huile s'écoulera dans le conteneur, laissant les résidus.

Après filtration :

Tournez sur LOCK si le conteneur reste en place. Tournez sur UNLOCK pour retirer le conteneur.

Vidange du conteneur d'huile

Dévissez le bouchon (16). Versez lentement l'huile dans un récipient approprié ou de nouveau dans le réservoir. Toujours mettre le bouton sur UNLOCK avant de reverser l'huile dans la friteuse. Inclinez progressivement pour éviter les fuites. L'huile peut être stockée dans le réservoir ou dans un endroit frais et sec.

Stockage de l'huile

L'huile usagée peut être conservée au réfrigérateur ou dans un endroit frais et sombre, max. 3 mois après ouverture (voir recommandations du fabricant).

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne plongez jamais le produit, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Débranchez toujours d'abord. Nettoyez régulièrement comme suit :



Appareil

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.



Composants

Nettoyez le couvercle, le panier, la poignée, le réservoir et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.



Conteneur

Si le conteneur d'huile (15) doit être nettoyé, assurez-vous qu'il est vide. Lavez à l'eau chaude savonneuse.



Filtres

Ouvrez le couvercle du filtre (28) et nettoyez les filtres à graisse et à charbon (26, 27) tous les 3 mois ou après 12 utilisations, avec de l'eau chaude savonneuse (pas de lave-vaisselle).

DÉPANNAGE

Erreur	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Le panneau de commande n'est pas correctement inséré, interrupteur de sécurité non enclenché	Replacer correctement le panneau de commande
L'huile ne chauffe pas	Non branché ou température non réglée	Brancher, régler la température
Mousse excessive / débordement d'huile	Trop de nourriture ou aliments humides/surgelés avec glace	Réduire la charge, sécher les aliments
Mauvaise odeur / mauvais goût de l'huile	Huile réutilisée trop souvent ou contaminée par des saveurs fortes	Remplacer par de l'huile fraîche
Fumée pendant la friture	Huile trop remplie ou ancienne	Maintenir le bon niveau, remplacer l'huile

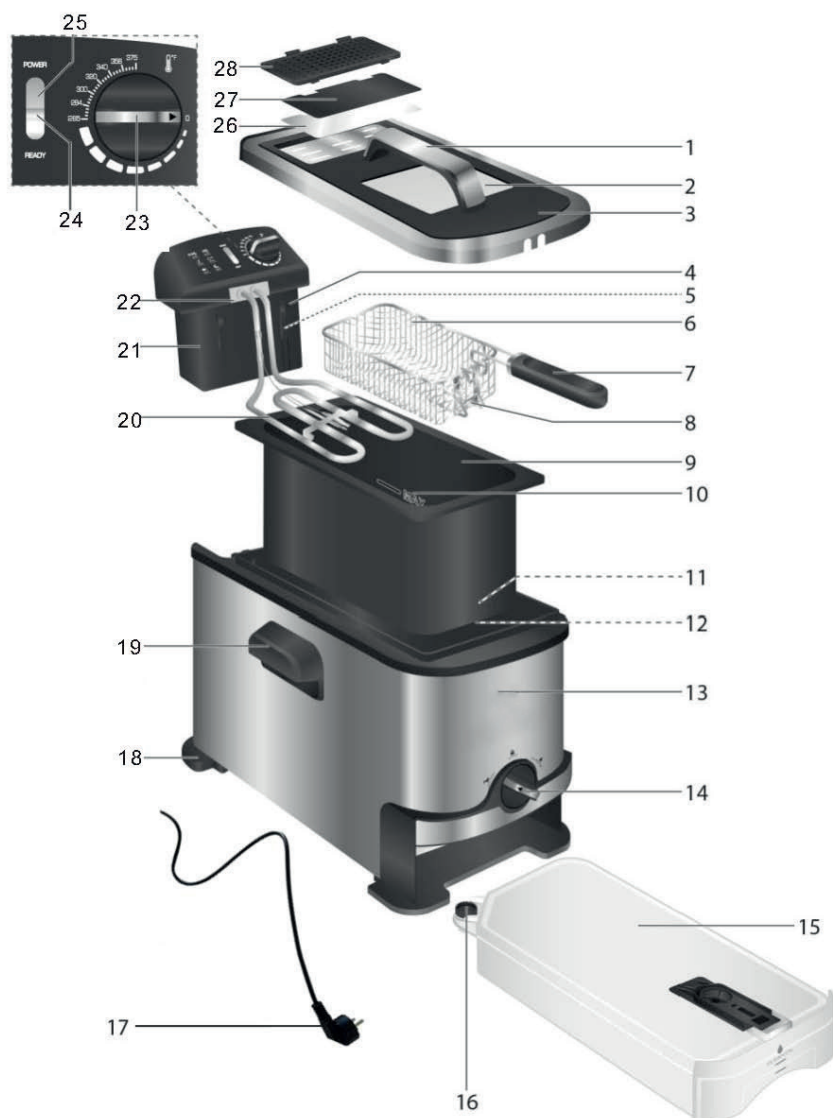
- Tension nominale : 220–240 V
- Fréquence nominale : 50–60 Hz
- Puissance nominale : 2000 W
- Capacité d'huile : 1,9 – 3 L

Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre friteuse, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

**Comment se débarrasser du produit :**

Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Manico del coperchio | 15 | Contenitore dell'olio (estraibile) |
| 2 | Finestra di visualizzazione | 16 | Tappo |
| 3 | Coperchio | 17 | Cavo di alimentazione |
| 4 | Pulsante di reset | 18 | Piedini antiscivolo |
| 5 | Interruttore di sicurezza | 19 | Manici laterali |
| 6 | Cestello per frittura | 20 | Resistenza ad immersione |
| 7 | Manico del cestello | 21 | Pannello di controllo |
| 8 | Gancio del cestello | 22 | Piastra di tenuta in gomma siliconica |
| 9 | Serbatoio dell'olio | 23 | Manopola di regolazione della temperatura |
| 10 | Indicatore del livello dell'olio | 24 | Spia di pronto |
| 11 | Coperchio del filtro dell'olio | 25 | Spia di alimentazione |
| 12 | Valvola dell'olio | 26 | Filtro grassi |
| 13 | Corpo macchina | 27 | Filtro a carbone anti-odore |
| 14 | Manopola di controllo filtraggio olio | 28 | Coperchio del filtro |

-  Si prega di leggere il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.
-  Evitare scosse elettriche – non collegare o scollegare con le mani bagnate.
-  Tenere lontano da materiali infiammabili.
-  Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
-  Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e piana.
-  Non toccare le superfici calde. Usare manici o manopole.
-  Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati, o dopo guasti o danni di qualsiasi tipo.
-  Non utilizzare all'aperto o in ambienti umidi.
-  Assicurarsi che coperchio e serbatoio dell'olio siano completamente asciutti dopo il lavaggio e prima dell'uso.
-  Usare solo utensili resistenti al calore. Non usare utensili metallici poiché possono surriscaldarsi.
-  Posizionare l'apparecchio ad almeno 30 cm da pareti o materiali infiammabili.
-  Mantenere la spina pulita e integra.
-  Spegnerne sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
-  Usare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
-  Tenere lontano dalla portata dei bambini.
-  Solo per uso domestico.
-  Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di maneggiare, montare o smontare parti, e prima della pulizia.
-  Prestare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
-  Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
-  **ATTENZIONE!** Attendere sempre 3–4 ore fino a completo raffreddamento dell'olio prima di drenarlo o filtrarlo. In caso contrario, la friggitrice potrebbe danneggiarsi.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutti gli imballaggi.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Verificare che tutte le parti siano correttamente installate e che non vi siano danni.

L'apparecchio può emettere odore e/o fumo al primo avvio a causa di residui di produzione. È normale e non indica un difetto. Assicurarsi di avere una buona ventilazione.

Montaggio



- 1 Per bloccare il manico del cestello (7), premere le barre insieme e farle scorrere nelle fessure. Inserire le estremità nel supporto del cestello (6) e spingere il manico (7) all'indietro.
- 2 Inserire il serbatoio dell'olio (9) nel corpo macchina (13) con coperchio del filtro (11) e valvola (12) allineati alla manopola di controllo (14). Assicurarsi che il coperchio del filtro sia in posizione.
- 3 Montare il pannello di controllo (21) sulla piastra di collegamento sul retro del corpo macchina (13). Assicurarsi che le scanalature si inseriscano correttamente nelle guide.

Modalità d'uso:

Posizionare la friggitrice su una superficie resistente al calore, lasciando almeno 30 cm di spazio dalle pareti/oggetti.

Inserire il contenitore dell'olio vuoto (15) e impostare la manopola (14) su LOCK.

- 1 Versare olio da cucina nel serbatoio (9), tra i livelli MIN (1,9 L) e MAX (3 L).
Spalmare un po' d'olio sulla finestra di visualizzazione (2) per ridurre la condensa.

Posizionare il coperchio (3) sul corpo macchina (13).

Assicurarsi che la manopola della temperatura (23) sia su 0, quindi collegare alla presa.

- 2 Ruotare la manopola (23) alla temperatura desiderata (vedere tabella).

Spia blu POWER (25) = riscaldamento.

Spia verde READY (24) = temperatura raggiunta.

- 3 Rimuovere il coperchio. Mettere il cibo nel cestello (max metà pieno). Non friggere mai senza cestello.
Assicurare bene il cibo. Rimuovere il ghiaccio dai surgelati.

- 4 Abbassare lentamente il cestello nell'olio caldo. Rimettere il coperchio.

- 5 Dopo la cottura, rimuovere il coperchio. Sollevare il cestello, agganciarlo al bordo per scolare, poi servire.

- 6 Ruotare la manopola su 0 e scollegare dopo l'uso.

Filtraggio dell'olio

- 1 Non mescolare oli diversi. Usare solo olio fresco e pulito. Rimuovere particelle bruciate durante l'uso con utensili idonei. Filtrare l'olio dopo ogni utilizzo. Non riutilizzare l'olio usato per pesce o cibi fortemente aromatizzati. Sostituire l'olio dopo circa 10 utilizzi.

Attendere almeno 3 ore che l'olio si raffreddi prima di filtrare. Assicurarsi che il contenitore (15) sia in sede e vuoto. Ruotare la manopola (14) su FILTER OIL. L'olio scolerà nel contenitore, lasciando i residui.

- 2 Dopo il filtraggio:

Ruotare la manopola su LOCK se il contenitore rimane inserito. Ruotare su UNLOCK per rimuoverlo.

Svuotamento del contenitore dell'olio

- 3 Svitare il tappo (16). Versare lentamente l'olio in un contenitore idoneo o nuovamente nel serbatoio. Impostare sempre la manopola su UNLOCK prima di versare di nuovo l'olio nella friggitrice. Inclinare gradualmente per evitare perdite. L'olio può essere conservato nel serbatoio o in un luogo fresco e asciutto.

- 4 Conservazione dell'olio

L'olio usato può essere conservato in frigorifero o in un luogo fresco e buio, max 3 mesi dopo l'apertura (controllare le indicazioni del produttore).

Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Scollegare sempre prima. Pulire regolarmente come segue:

Apparecchio



Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non immergerlo in acqua.

Componenti



Pulire coperchio, cestello, manico, serbatoio e coperchio in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Contentitore



Se il contenitore dell'olio (15) necessita di pulizia, svuotarlo prima. Lavare con acqua calda e sapone.

Filtri



Aprire il coperchio del filtro (28) e pulire i filtri grassi e a carbone (26, 27) ogni 3 mesi o dopo 12 utilizzi, con acqua calda e sapone (non lavastoviglie).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Possibile causa	Procedura
L'apparecchio non funziona	Pannello di controllo non inserito correttamente, interruttore di sicurezza non attivato	Reinserire correttamente il pannello di controllo
L'olio non si riscalda	Non collegato, o temperatura non impostata	Collegare, impostare la temperatura
Schiuma eccessiva / fuoriuscita dell'olio	Troppo cibo, o cibo umido/surgelato con ghiaccio	Ridurre la quantità, asciugare il cibo
L'olio ha cattivo odore/sapore	Olio riutilizzato troppe volte o contaminato con sapori forti	Sostituire con olio fresco
Fumo durante la frittura	Olio troppo pieno o vecchio	Mantenere livello corretto, sostituire olio

- Tensione nominale: 220–240 V
- Frequenza nominale: 50–60 Hz
- Potenza nominale: 2000 W
- Capacità olio: 1,9 – 3 L

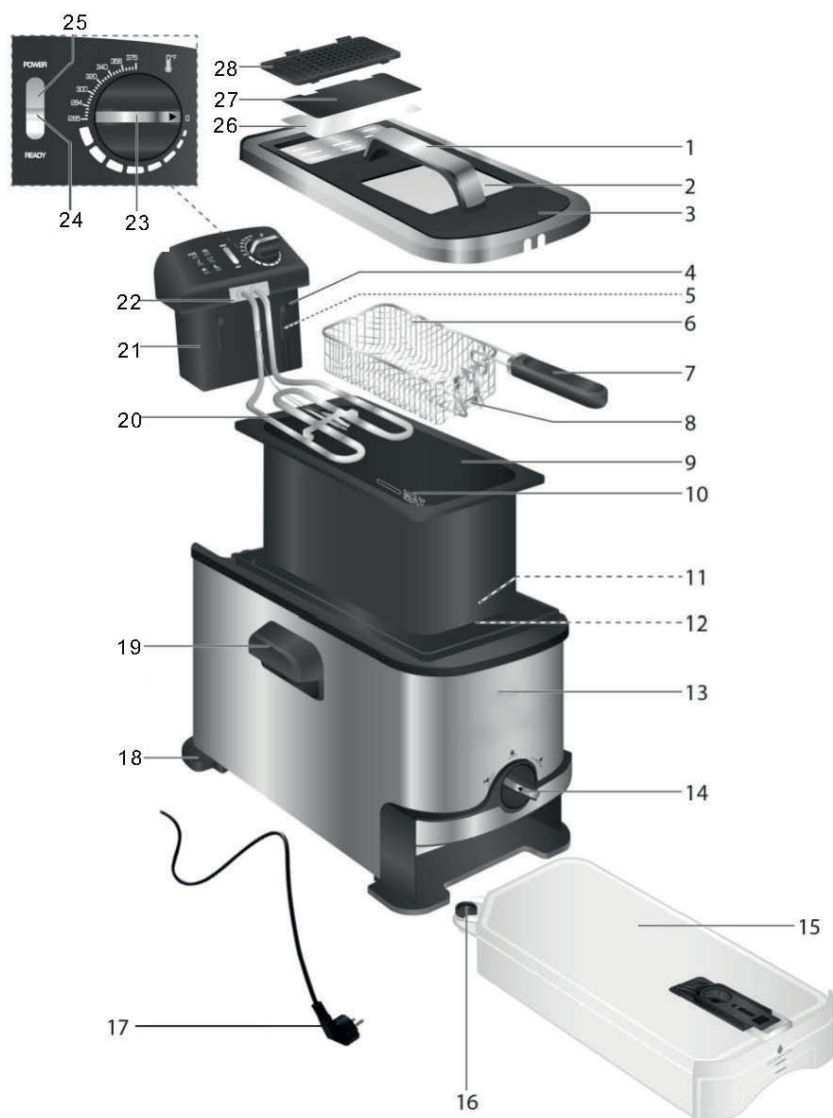
Se avete domande o bisogno di aiuto con la vostra friggitrice, contattate service@onyxcookware.it



Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegnare questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.



- | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Dekselhandgreep | 15 | Oliereservoir (uitneembaar) |
| 2 | Kijkvenster | 16 | Dop |
| 3 | Deksel | 17 | Voedingskabel |
| 4 | Resetknop | 18 | Antislipvoetjes |
| 5 | Veiligheidsschakelaar | 19 | Zijhandgrepen |
| 6 | Frituurmand | 20 | Dompelverwarmingselement |
| 7 | Mandhandgreep | 21 | Bedieningspaneel |
| 8 | Mandhaak | 22 | Siliconen afdichtplaat |
| 9 | Oliereservoir | 23 | Temperatuurregelknop |
| 10 | Oliepeilmarkering | 24 | "Gereed"-lampje |
| 11 | Oliefilterdeksel | 25 | Stroomlampje |
| 12 | Olieklep | 26 | Vetfilter |
| 13 | Apparaatbehuizing | 27 | Actieve koolstoffilter tegen geur |
| 14 | Knop voor oliefiltratie | 28 | Filterdeksel |

-  Lees de handleiding vóór gebruik van het apparaat.
-  Voorkom elektrische schokken – nooit in- of uitpluggen met natte handen.
-  Houd uit de buurt van brandbare materialen.
-  Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.
-  Plaats het apparaat op een hittebestendig en vlak oppervlak.
-  Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
-  Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, of na een storing of schade.
-  Niet buitenshuis of in een vochtige omgeving gebruiken.
-  Controleer dat deksel en oliereservoir volledig droog zijn na het reinigen en vóór gebruik.
-  Gebruik uitsluitend hittebestendig gereedschap. Geen metalen gereedschap gebruiken, deze kunnen heet worden.
-  Plaats het apparaat minstens 30 cm van muren of brandbare materialen.
-  Houd de stekker schoon en onbeschadigd.
-  Schakel altijd uit en trek de stekker uit voordat u schoonmaakt.
-  Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
-  Buiten bereik van kinderen houden.
-  Alleen voor huishoudelijk gebruik.
-  Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór schoonmaken. Laat afkoelen vóór hanteren, monteren of demonteren, en vóór schoonmaken.
-  Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
-  Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
-  **WAARSCHUWING!** Wacht altijd 3–4 uur tot de olie volledig is afgekoeld, voordat u aftapt of filtert. Anders kan de friteuse beschadigd raken.

Vóór eerste gebruik

- ✓ Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- ✓ Plaats op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct gemonteerd zijn en dat het apparaat onbeschadigd is.

Het apparaat kan bij eerste gebruik geur en/of rook afgeven door productieresiduen. Dit is normaal en geen defect. Zorg voor voldoende ventilatie.

Montage

- 1 Om de mandhandgreep (7) vast te zetten: druk de stangen samen en schuif ze in de sleuven. Steek de uiteinden in de houder van de mand (6) en duw de handgreep (7) naar achteren.
- 2 Plaats het oliereservoir (9) in de behuizing (13) met oliefilterdeksel (11) en klep (12) uitgelijnd met de knop (14). Controleer dat het filterdeksel correct geplaatst is.
- 3 Monteer het bedieningspaneel (21) op de aansluitplaat aan de achterkant van de behuizing (13). Zorg dat de groeven goed in de geleiders passen.

Werking:

Plaats de friteuse op een hittebestendig oppervlak, minstens 30 cm van muren/voorwerpen.

Plaats de lege oliereservoircontainer (15) en draai knop (14) op LOCK.

Giet bakolie in het reservoir (9), tussen MIN (1,9 L) en MAX (3 L).

1 Wrijf wat olie op het kijkvenster (2) om condens te verminderen.

Plaats deksel (3) op de behuizing (13).

Zet temperatuurknop (23) op 0 en steek de stekker in het stopcontact.

Draai knop (23) naar gewenste temperatuur (zie tabel).

2 Blauw POWER-lampje (25) = verwarmen.

Groen GEREED-lampje (24) = temperatuur bereikt.

3 Verwijder deksel. Doe voedsel in de mand (max. halfvol). Nooit frituren zonder mand. Droog voedsel goed af. Verwijder ijs van diepvriesproducten.

4 Laat de mand langzaam in de hete olie zakken. Plaats deksel terug.

5 Na bereiding deksel verwijderen. Mand optillen, aan de rand inhaken om af te druipen, daarna serveren.

6 Draai knop terug naar 0 en trek de stekker uit na gebruik.

Oliefiltratie

1 Meng geen verschillende oliën. Gebruik alleen verse, schone olie. Verwijder tijdens gebruik verbrande deeltjes met geschikt gereedschap. Filter olie na elk gebruik. Gebruik geen olie die is gebruikt voor vis of sterk gekruide gerechten. Vervang olie na ca. 10 keer gebruik.

Wacht minstens 3 uur tot olie afgekoeld is vóór filtratie. Controleer dat oliereservoir (15) op zijn plaats en leeg is. Draai knop (14) op FILTER OIL. De olie druipet in de container en laat resten achter.

2 Na filtratie:

Draai knop op LOCK als container blijft zitten. Draai op UNLOCK om container te verwijderen.

Leegmaken van oliereservoir

3 Draai de dop (16) los. Giet langzaam olie in geschikte bewaarcontainer of terug in reservoir. Zet altijd knop op UNLOCK vóór het teruggieten. Kantel langzaam om lekkage te voorkomen. Olie kan in het reservoir of op een koele, droge plaats bewaard worden.

Opslag van olie

4 Gebruikte olie kan in koelkast of op een koele, donkere plaats bewaard worden, max. 3 maanden na opening (volg richtlijnen van de fabrikant).

Vóór schoonmaken: stekker uit stopcontact en apparaat volledig laten afkoelen. Dompel apparaat, kabel of stekker nooit in water of vloeistoffen. Altijd eerst uitpluggen. Reinig regelmatig zoals volgt:

Apparaat



Maak schoon met een vochtige doek. Niet onderdompelen in water.

Componenten



Reinig deksel, mand, handgreep, reservoir en deksel in heet sop of vaatwasser. Goed afspoelen en drogen.

Container



Als oliereservoir (15) gereinigd moet worden: eerst legen. Met heet sop wassen.

Filters



Open filterdeksel (28) en reinig vet- en koolstoffilters (26, 27) elke 3 maanden of na 12 keer gebruik met heet sop (niet in vaatwasser).

PROBLEEMOPLOSSING

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	Bedieningspaneel niet goed geplaatst, veiligheidsschakelaar niet ingeschakeld	Bedieningspaneel correct plaatsen
Olie wordt niet warm	Stekker niet ingeplugd of temperatuur niet ingesteld	Stekker insteken, temperatuur instellen
Overmatig schuimen / olie stroomt over	Te veel voedsel of vochtig/bevroren voedsel met ijs	Lading verminderen, voedsel drogen
Olie ruikt/smaakt slecht	Olie te vaak hergebruikt of verontreinigd met sterke smaken	Vervangen door verse olie
Rook tijdens frituren	Olie te vol of oud	Juist niveau aanhouden, olie vervangen

- Nominale spanning: 220–240 V
- Nominale frequentie: 50–60 Hz
- Nominaal vermogen: 2000 W
- Oliereservoir: 1,9 – 3 L

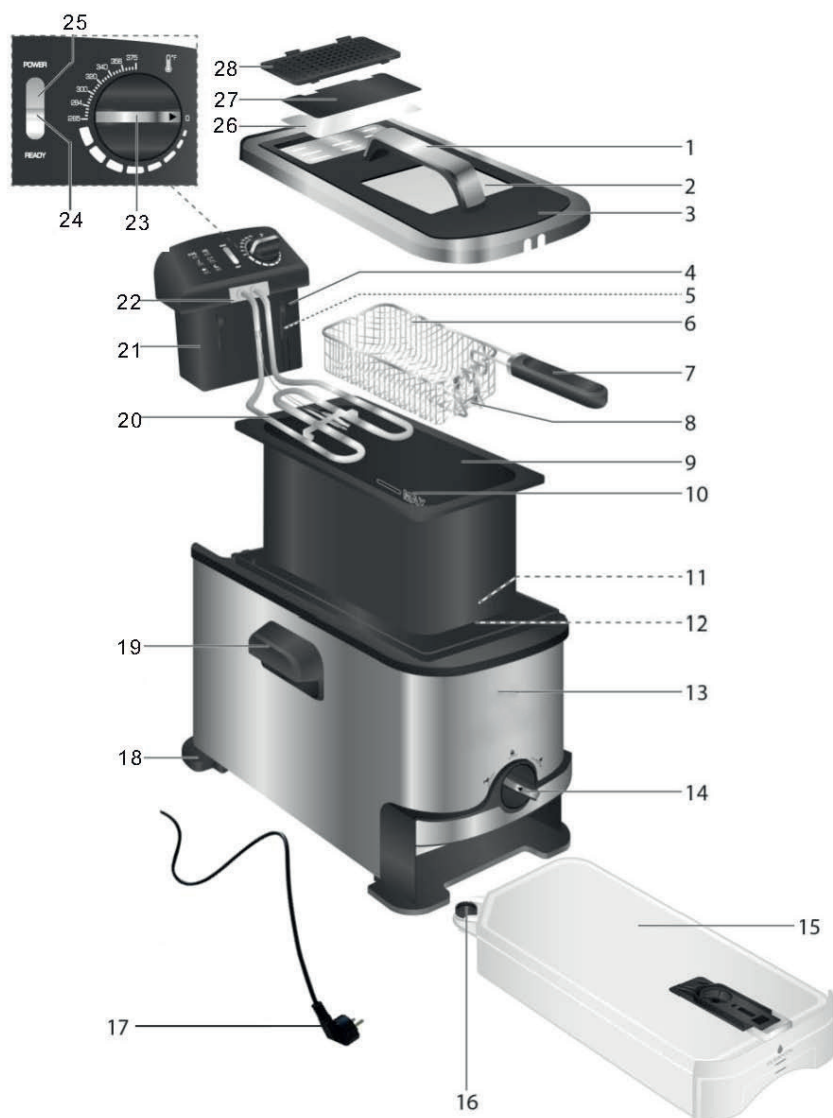
Voor vragen of hulp met uw friteuse, neem contact op via service@onyx-cookware.nl



Het product afvoeren:

Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.



- | | | | |
|----|----------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Lockhandtag | 15 | Oljebhållare (avtagbar) |
| 2 | Inspektionsfönster | 16 | Lock / Kapsyl |
| 3 | Lock | 17 | Sladd |
| 4 | Återställningsknapp | 18 | Halkfria fötter |
| 5 | Säkerhetsbrytare | 19 | Sidhandtag |
| 6 | Fritöskorg | 20 | Nedsänkt värmeelement |
| 7 | Korghandtag | 21 | Kontrollpanel |
| 8 | Kropp för korg | 22 | Silikontätningsskiva |
| 9 | Oljereservoar | 23 | Temperaturvred |
| 10 | Markering för oljenivå | 24 | Indikatorlampa "Klar" |
| 11 | Oljefilterlock | 25 | Indikatorlampa "Ström" |
| 12 | Oljeventil | 26 | Fettfilter |
| 13 | Apparathölje | 27 | Kolfilter mot lukt |
| 14 | Reglage för oljefiltrering | 28 | Filterlock |

-  Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
-  Undvik elektrisk stöt – anslut eller koppla inte ur med våta händer.
-  Håll borta från brandfarliga material.
-  Täck inte apparaten under användning.
-  Placera apparaten på en värmebeständig och plan yta.
-  Rör inte varma ytor. Använd handtag eller vred.
-  Använd inte apparaten om sladd eller kontakt är skadad, eller om apparaten fungerar felaktigt eller är skadad på något sätt.
-  Använd inte utomhus eller i fuktiga miljöer.
-  Säkerställ att både lock och oljereservoar är helt torra efter rengöring och före användning.
-  Använd endast värmeståliga redskap. Använd inte metallredskap eftersom de kan bli heta.
-  Placera apparaten minst 30 cm från väggar eller andra brännbara material.
-  Håll kontakten ren och oskadad.
-  Stäng alltid av och dra ur kontakten innan rengöring.
-  Använd inte apparaten för andra syften än det avsedda.
-  Förvaras oåtkomligt för barn.
-  Endast för hushållsbruk.
-  Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna innan du hanterar, monterar eller demonterar delar samt före rengöring.
-  Iaktta stor försiktighet när apparaten flyttas med varm olja eller andra heta vätskor.
-  Lämna aldrig apparaten obevakad under drift.
-  VARNING! Vänta alltid 3–4 timmar tills oljan har svalnat helt innan avtappning eller filtning. Underlåtenhet kan skada fritösen.

Innan första användning

- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Placera på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och att apparaten inte är skadad.

Apparaten kan avge lukt och/eller rök vid första användning när rester från tillverkningen försvinner. Detta är normalt och innebär ingen fara. Säkerställ god ventilation.

Montering



- 1 För att låsa fast korghandtaget (7), tryck ihop stängerna och skjut in dem i spåren. Sätt ändarna i fästet på korgen (6) och skjut handtaget (7) bakåt.
- 2 Placera oljereservoaren (9) i höljet (13) med oljefilterlock (11) och ventil (12) justerade efter reglaget (14). Kontrollera att filterlocket är på plats.
- 3 Montera kontrollpanelen (21) på anslutningsplattan på baksidan av höljet (13). Kontrollera att spåren ligger rätt i styrningarna.

Användning:

Placera fritösen på en värmetålig yta, minst 30 cm från väggar/objekt.

Sätt i den tomma oljebehållaren (15) och vrid reglaget (14) till LOCK.

Häll matolja i reservoaren (9), mellan MIN (1,9 L) och MAX (3 L).

Stryk lite olja på inspektionsfönstret (2) för att minska kondens.

Placera locket (3) på höljet (13).

Se till att temperaturvredet (23) står på 0, anslut sedan kontakten.

Vrid vredet (23) till önskad temperatur (se tabell).

Blå POWER-lampa (25) = uppvärmning.

Grön READY-lampa (24) = temperaturen uppnådd.

Ta bort locket. Lägg maten i korgen (max hälften fylld). Friterar aldrig utan korg. Torka maten väl. Ta bort is från frysta varor.

Sänk långsamt ned korgen i den heta oljan. Sätt tillbaka locket.

Efter tillagning, ta bort locket. Lyft upp korgen, haka fast den på kanten för avrinning, servera sedan.

Vrid vredet till 0 och dra ur kontakten efter användning.

Oljefiltrering

Blanda inte olika oljor. Använd endast färsk, ren olja. Avlägsna brända partiklar under användning med säkra redskap. Filtrera oljan efter varje användning. Återanvänd inte olja som använts för fisk eller starkt smaksatt mat. Byt olja efter cirka 10 användningar.

Vänta minst 3 timmar tills oljan svalnat innan filtrering. Kontrollera att oljebehållaren (15) är på plats och tom. Vrid reglaget (14) till FILTER OIL. Oljan rinner ner i behållaren och lämnar rester kvar.

Efter filtrering:

Vrid reglaget till LOCK om behållaren ska sitta kvar. Vrid till UNLOCK för att ta ut behållaren.

Tömning av oljebehållaren

Skruva av locket (16). Häll långsamt olja i en lämplig förvaringsbehållare eller tillbaka i reservoaren. Vrid alltid reglaget till UNLOCK innan du håller tillbaka olja i fritösen. Luta behållaren långsamt för att undvika spill. Oljan kan förvaras i reservoaren eller på en sval, torr plats.

Förvaring av olja

Använd olja kan förvaras i kylskåp eller på en sval, mörk plats, max 3 månader efter öppning (kontrollera tillverkarens riktlinjer).

Innan rengöring: dra ur kontakten och låt apparaten svalna helt. Sänk aldrig ner apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller vätskor. Dra alltid ur kontakten först. Rengör regelbundet enligt följande:

Apparat



Torka av apparaten med en fuktig trasa. Sänk inte ner i vatten.

Komponenter



Rengör lock, korg, handtag, reservoar och lock i varmt såpvatten eller i diskmaskin. Skölj och torka nog.

Behållare



Om oljebehållaren (15) behöver rengöras, se till att den är tom. Tvätta i varmt såpvatten.

Filter



Öppna filterlocket (28) och rengör fett- och kolfilter (26, 27) var 3:e månad eller efter 12 användningar med varmt såpvatten (inte i diskmaskin).

FELSÖKNING

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Kontrollpanelen inte korrekt isatt, säkerhetsbrytare ej aktiverad	Sätt i kontrollpanelen korrekt
Oljan värms inte upp	Ej ansluten, eller temperatur ej inställd	Anslut, ställ in temperatur
Överdriven skumbildning / olja rinner över	För mycket mat, eller blöt/fryst mat med is	Minska mängden, torka maten
Oljan luktar/smakar illa	Oljan återanvänd för många gånger eller förorenad med stark smak	Byt till färsk olja
Rök under fritering	Oljan överfylld eller gammal	Håll korrekt nivå, byt olja

- Märkt spänning: 220–240 V
- Märkt frekvens: 50–60 Hz
- Märkt effekt: 2000 W
- Oljekapacitet: 1,9 – 3 L

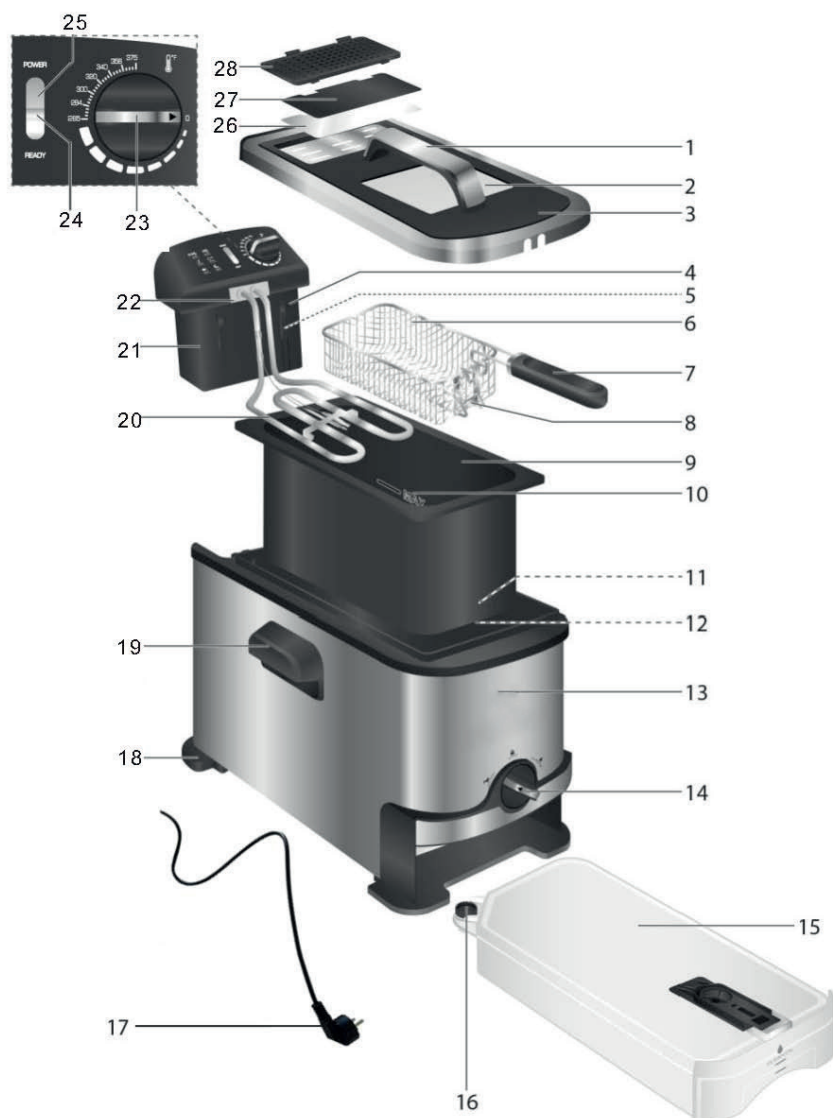
Om du har frågor eller behöver hjälp med din fritös, kontakta service@onyx-cookware.se



Så här kasserar du produkten:

Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den innehåller farliga ämnen. Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.



- | | | | |
|----|--------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Lokkhåndtak | 15 | Oljetank (avtakbar) |
| 2 | Visningsvindu | 16 | Lokk / Kork |
| 3 | Lokk | 17 | Strømledning |
| 4 | Reset-knapp | 18 | Sklisikre føtter |
| 5 | Sikkerhetsbryter | 19 | Sidehåndtak |
| 6 | Friturekurv | 20 | Nedsenkbart varmeelement |
| 7 | Kurvhandtak | 21 | Kontrollpanel |
| 8 | Kurv krok | 22 | Silikonpakning / tetningsplate |
| 9 | Oljereservoar | 23 | Temperaturknapp |
| 10 | Oljenivåmarkering | 24 | Indikatorlampe «Klar» |
| 11 | Oliefilterlokk | 25 | Indikatorlampe «Strøm» |
| 12 | Oljeventil | 26 | Fettfilter |
| 13 | Maskinhus | 27 | Kullfilter mot lukt |
| 14 | Knapp for oljefiltrering | 28 | Filterlokk |

NO SIKKERHETSADVARSEL

-  Les manualen før bruk av apparatet.
-  Unngå elektrisk støt – ikke koble til eller fra med våte hender.
-  Hold unna brennbare materialer.
-  Ikke dekk apparatet under bruk.
-  Plasser apparatet på en varmebestandig og jevn overflate.
-  Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
-  Ikke bruk apparatet dersom ledning eller plugg er skadet, eller etter feilfunksjon eller skade.
-  Ikke bruk utendørs eller i fuktige omgivelser.
-  Sørg for at både lokk og oljereservoar er helt tørre etter rengjøring og før bruk.
-  Bruk kun varmebestandige redskaper. Ikke bruk metallredskaper da de kan bli varme.
-  Plasser apparatet minst 30 cm fra vegg eller andre brennbare materialer.
-  Hold støpselet rent og uskadd.
-  Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
-  Bruk kun apparatet til tiltenkt formål.
-  Hold unna barn.
-  Kun for husholdningsbruk.
-  Trekk støpselet ut når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La det avkjøles før håndtering, montering eller demontering av deler, og før rengjøring.
-  Vær svært forsiktig når apparatet flyttes med varm olje eller andre varme væsker.
-  La aldri apparatet være uten tilsyn under bruk.
-  ADVARSEL! Vent alltid 3–4 timer til oljen er helt avkjølt før tapping eller filtrering. Hvis ikke kan frityrkokeren bli skadet.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og plan overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Sjekk at alle deler er riktig montert, og at apparatet ikke er skadet.

Apparatet kan avgi lukt og/eller røyk ved første gangs bruk, da rester fra produksjon forbrennes. Dette er normalt og ikke farlig. Sørg for god ventilasjon.

Montering



- 1 For å feste kurvhåndtaket (7), press stengene sammen og skyv dem inn i sporene. Sett endene inn i festet på kurven (6) og skyv håndtaket (7) bakover.
- 2 Plasser oljereservoaret (9) i huset (13) med oljefilterlokk (11) og ventil (12) justert med knappen (14). Sørg for at oljefilterlokket er på plass.
- 3 Monter kontrollpanelet (21) på tilkoblingsplaten på baksiden av huset (13). Sørg for at sporene passer i føringene.

Bruk:

Plasser frityrkokeren på en varmebestandig overflate, minst 30 cm fra vegger/gjenstander.

Sett inn den tomme oljetanken (15) og still knappen (14) på LOCK.

1 Hell matolje i reservoaret (9), mellom MIN (1,9 L) og MAX (3 L).

Smør litt olje på visningsvinduet (2) for å redusere kondens.

Sett lokket (3) på huset (13).

Sørg for at temperaturknappen (23) står på 0, og koble deretter til strøm.

2 Vri knappen (23) til ønsket temperatur (se tabell).

Blå POWER-lampe (25) = oppvarming.

Grønn READY-lampe (24) = temperatur oppnådd.

3 Fjern lokket. Legg maten i kurven (maks halvfull). Frityrer aldri uten kurv. Tørk maten godt. Fjern is fra frose matvarer.

4 Senk kurven sakte ned i den varme oljen. Sett på lokket igjen.

5 Etter tilberedning, fjern lokket. Løft opp kurven, hekt den på kanten for å renne av, og server.

6 Vri knappen til 0 og trekk ut støpselet etter bruk.

Oljefiltrering

1 Bland ikke forskjellige oljer. Bruk kun frisk og ren olje. Fjern brente partikler under bruk med trygge redskaper. Filtrer oljen etter hver bruk. Ikke gjenbruk olje som har vært brukt til fisk eller sterkt krydret mat. Bytt olje etter ca. 10 gangers bruk.

2 Vent minst 3 timer til oljen er avkjølt før filtrering. Sørg for at oljetanken (15) er på plass og tom. Vri knappen (14) til FILTER OIL. Oljen renner ned i tanken og etterlater rester.

Etter filtrering:

Vri knappen til LOCK hvis tanken skal stå i. Vri til UNLOCK for å ta den ut.

3 Tømming av oljetanken

Skrv av lokket (16). Hell oljen sakte i en egnet oppbevaringsbeholder eller tilbake i reservoaret. Still alltid knappen på UNLOCK før du heller olje tilbake i frityrkokeren. Vipp tanken gradvis for å unngå lekkasje. Oljen kan oppbevares i reservoaret eller på et kjølig, tørt sted.

4 Lagring av olje

Brukt olje kan oppbevares i kjøleskap eller på et kjølig, mørkt sted, maks 3 måneder etter åpning (følg produsentens anvisninger).

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Før rengjøring: trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt. Senk aldri apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller andre væsker. Koble alltid fra først. Rengjør regelmessig som følger:

Apparat



Tørk av apparatet med en fuktig klut. Ikke senk ned i vann.

Komponenter



Rengjør lokk, kurv, håndtak, reservoar og lokk i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Skyll og tørk grundig.

Tank



Hvis oljetanken (15) må rengjøres, sørg for at den er tom først. Vask med varmt såpevann.

Filter



Åpne filterlokket (28) og rengjør fett- og kullfilter (26, 27) hver 3. måned eller etter 12 gangers bruk med varmt såpevann (ikke i oppvaskmaskin).

FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke	Kontrollpanelet ikke riktig innsatt, sikkerhetsbryter ikke aktivert	Sett inn kontrollpanelet riktig
Oljen varmes ikke opp	Ikke tilkoblet, eller temperatur ikke stilt inn	Koble til, still inn temperatur
Overdreven skumming / olje renner over	For mye mat, eller våt/frossen mat med is	Reduser mengden, tørk maten
Oljen lukter/smaker dårlig	Olje gjenbrukt for mange ganger eller forurensset med sterke smaker	Bytt til fersk olje
Røyk under frityrsteking	Oljen overfylt eller gammel	Hold riktig nivå, bytt olje

- Ratet spenning: 220–240 V
- Ratet frekvens: 50–60 Hz
- Ratet effekt: 2000 W
- Oljekapasitet: 1,9 – 3 L

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med friturekokeren, kontakt service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE.

Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer. Anvend dette produktet til offentlig kildesortering.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu