

KØKKENCHEF



INSTRUCTION MANUAL DEEP FRYER

10851114

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.

Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

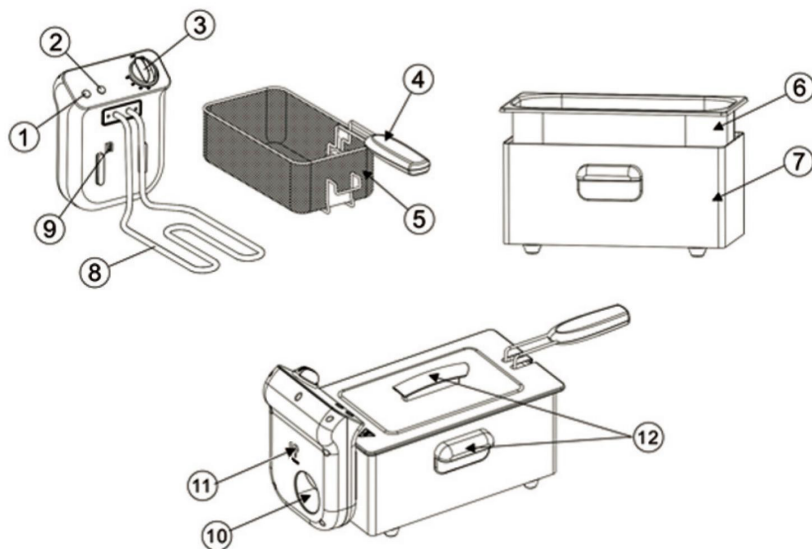
- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:



BESKRIVELSE AF KOMPONENTER



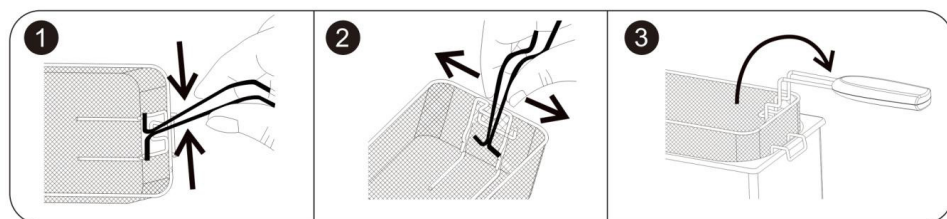
- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Lysdiode for strøm (rød) | 7. Hus |
| 2. Lysdiode for temperatur (grøn) | 8. Varmeelement |
| 3. Termostat | 9. Sikkerhedsudløser |
| 4. Håndtag til kurv | 10. Rum til ledning |
| 5. Stegekurv | 11. Genstartsknap |
| 6. Oliebeholder | 12. Håndtag |

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern først emballagen. Løft derefter låget af frituregryden. Der er en stegekurv inden i frituregryden. Fjern alle genstande fra frituregryden.

Korrekt samling af håndtaget til stegekurven

- Hold i håndtaget, og klem enderne sammen.
- Stik enderne ind i de små huller i nærheden af bunden på stegekurven, og slip.
- Træk håndtaget mod kurven, og vent, indtil det klikker på plads.



2. Det anbefales kraftigt at rengøre låget, oliebeholderen og stegekurven i henhold til afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE i vejledningen før første brug.
3. Træk ledningen ud af rummet til ledningen.
4. Kontrollér, at spændingen (se typepladen) matcher spændingen i din elforsyning.
5. Stikket må kun sættes i en korrekt installeret og jordforbundet stikkontakt med 220-240V~, 50/60 Hz.
6. Apparats totale strømforbrug kan nå 2000 W. Med henblik på tilslutning af denne belastning anbefales en separat forsyningsledning, der er beskyttet med en hovedafbryder på 10 A.

BEMÆRK: Brug ikke en stikdåse til apparatet, da det kan medføre overbelastning.

OVEROPHEDNINGSBESKYTTELSE

- Hvis du ved et uheld tænder frituregryden uden olie eller fedt, eller hvis temperaturen bliver for høj under tilberedningen, slår beskyttelsen mod overophedning (sikkerhedsudløser) automatisk til. Sker dette, kan apparatet ikke bruges, og ledningen skal trækkes ud af stikkontakten.
- Tryk på knappen GENSTART på bagsiden af kontrolelementet for at genstarte frituregryden, når apparatet er kølet helt af. Du skal trykke på knappen GENSTART med en genstand af plast eller træ, der er mindst 4 cm lang.

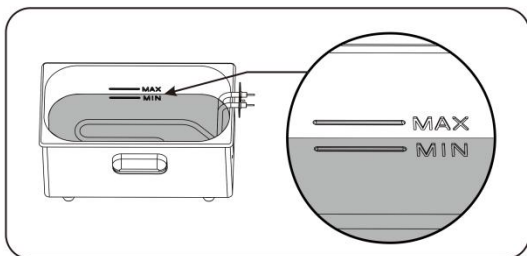
TIPS VEDRØRENDE BRUG

1. Fjern altid eventuelle madrester i olien (f.eks. små stykker pommes frites). Skift olien, når du har brugt apparatet flere gange. Det anbefales at bruge stegeolie eller stegefedt af høj kvalitet.
2. Fedt og olie skal opvarmes til en høj temperatur. Brug ikke margarine, olivenolie eller smør, da de ikke er egnede til stegning og begynder at ryge ved lave temperaturer. Det anbefales at bruge flydende stegeolie.
ADVARSEL: Hvis du bruger fedt, skal du første skære fedtet i små stykker. Drej termostaten til en lav temperatur, og tilsæt stykkerne langsomt. Når fedtet er smeltet, og det korrekte niveau for olien er nået, kan du indstille termostaten til den ønskede temperatur. Læg under ingen omstændigheder fedtet direkte ned i stegekurven.
3. For reducere indholdet af acrylamid i stivelse (kartofler, kornprodukter) må temperaturen under friturestegningen ikke overskride 170 °C (eller 175 °C). Desuden bør tilberedningstiden være så kort som mulig, eller indtil maden er gyldenbrun.
4. Bemærk, at sikkerhedsudløseren slår til, når kontrolelementet sættes i styremekanismen.
5. Vælg den rigtige stegetemperatur, og kontrollér tilstanden af maden, der skal steges. Det er en tommelfingerregel, at forstegt mad kræver en højere temperatur end rå mad.
6. Bær ikke, og flyt ikke frituregryden, mens olien eller fedtet fortsat er varm.
7. Når du tilbereder dejligende madvarer, skal du skrabe den overskydende dej af og lægge dejen forsigtigt ned i olien.
8. Stegekurven må kun fyldes 2/3 op (totredjedel). Overfyld ikke stegekurven.
9. Tør fugtige madvarer af med en klud før tilberedningen.

FORSIGTIG: Ingredienser, der er meget fugtige (f.eks. frosne pommes frites) kan generere store mængder af skum, der kan få olien til at løbe over.

BRUGSANVISNINGER

1. Sørg for, at apparatet er afbrudt fra stikkontakten, slukket, og at kontrollamperne er slukkede.
2. Åbn låget på frituregryden.
3. Fjern stegekurven, og hæld olie eller fedt i beholderen (maks. 3 l).
BEMÆRK: Olieniveauet skal ligge mellem minimums- og maksimumsmærket.



4. Sæt stikket i en stikkontakt med 220-240V~, 50/60Hz. Den røde lysdiode tænder. Indstil den ønskede temperatur ved at dreje termostaten. Den grønne lysdiode tænder.
5. Den grønne lysdiode slukker, når den indstillede temperatur er nået. Anbring forsigtigt stegekurven med maden, der skal steges, i den varme olie.
6. Den grønne lysdiode tænder og slukker flere gange under tilberedningen. Dette er normalt og viser, at temperaturen kontrolleres og vedligeholdes af termostaten. Når tilberedningstiden er udløbet (vist på mademballagen eller i opskriften), skal du fjerne stegekurven.
7. Lad olien dryppe af den stegte mad.
8. Drej termostaten til stillingen OFF, og træk ledningen ud af stikkontakten for at slukke apparatet. Rul ledningen sammen, og læg den i rummet til ledningen.

REFERENCEMENU

Tilberedningstiderne i tabellen er kun til reference.

MADVARE	TEMPERATUR (°C)	TID (min.)
Rejer	130 °C	2-4
Champignoner	150 °C	3-5
Paneret kylling	170 °C	12-14
Fiskekager	170 °C	3-5
Fileter	170 °C	5
Løg	190 °C	2-4
Pommes frites	190 °C	8-10
Kartoffelchips	190 °C	10-15

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL: Træk altid stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet af, før du rengør det.

- Rengør huset efter brug med en let fugtet klud.
- Fjern oliebeholderen, og hæld olien ud fra siden, når du skal skifte olie. Rengør om nødvendigt oliebeholderen, låget og huset med en fugtig klud og rengøringsmiddel til husholdningsbrug. Sænk dem ikke ned i vand.
- Stegekurven kan rengøres på sædvanlig måde med sæbevand.

FORSIGTIG:

- Brug ikke en stålbørste eller andre slibende genstande.
- Brug ikke syreholdige eller slibende rengøringsmidler.
- Apparatet må under ingen omstændigheder lægges ned i vand med henblik på rengøring.

FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager
Apparatet fungerer ikke	Kontrollér forbindelsen til elforsyningen.
	Kontrollér termostatens stilling.
	Apparatet har en sikkerhedsudløser, der forhindrer, at varmelegemet tændes ved et uheld. Kontrollér, om sikkerhedsudløseren er udløst.
	Kontrollér nulstillingsknappen.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10851114
220-240V~, 50/60Hz
2000 Watt

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergsgade 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.

Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.

- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough

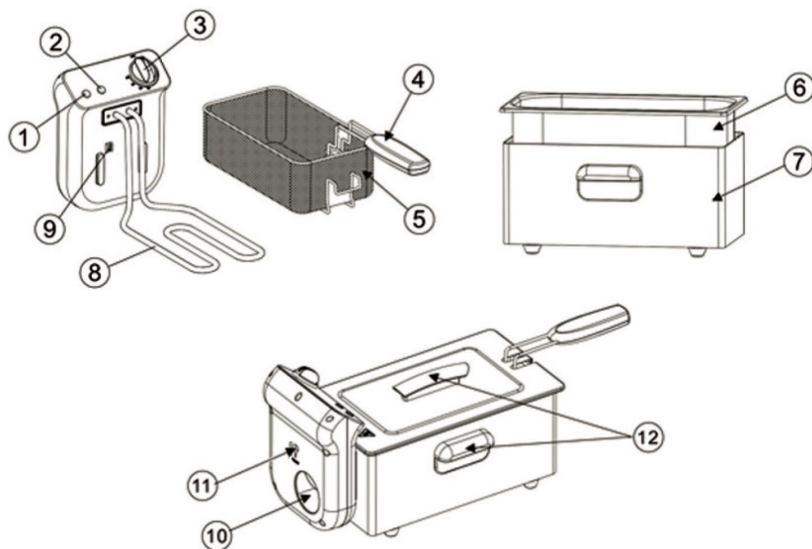
treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



OVERVIEW OF THE COMPONENTS



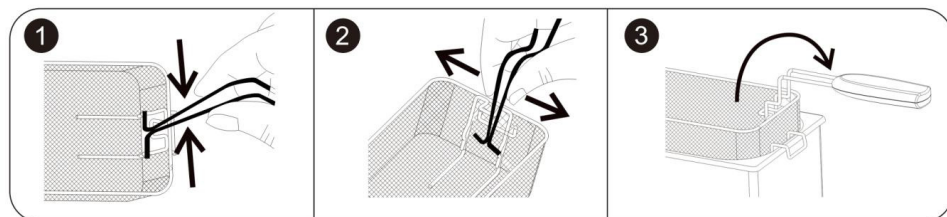
- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Power indicator light (red) | 7. Housing |
| 2. Temperature indicator light (green) | 8. Heating element |
| 3. Thermostat | 9. Safety switch |
| 4. Basket handle | 10. Cable compartment |
| 5. Frying basket | 11. Restart button |
| 6. Oil pot | 12. Handle |

BEFORE FIRST USE

1. First, remove the packaging. Then, lift the lid of the deep fryer. Inside the deep fryer, there is a frying basket. Remove all objects from the deep fryer.

Assemble the fryer basket handle correctly

- Hold the handle and squeeze the ends together.
- Place the ends in the small holes near the bottom of the fryer basket and release your grip.
- Pull the handle toward the basket wall until it clicks into place.



2. It is highly recommended to clean the lid, oil pot, and frying basket according to the **CLEANING AND MAINTENANCE** section of this instruction manual before first use.
3. Pull the connecting cable out of the cable compartment.
4. Make sure that the voltage (see nameplate) matches the voltage of your mains electricity.
5. The mains plug should only be inserted into a properly installed and earthed 220-240V~, 50/60Hz socket.
6. The total power consumption of this appliance can reach 2000 W. With this connected load, a separate supply line protected by a 10 A household circuit breaker is recommended.

NOTE: Do not use multiple sockets for this appliance, as this may lead to overloading.

OVERHEATING PROTECTION

- If you accidentally switch on the deep fryer when it contains no oil or fat, or if the temperature becomes too high during the frying process, the overheating protection (safety switch) will turn on automatically. Should this happen, the appliance cannot be used and must be unplugged.
- Once the appliance has cooled down completely, press the **RESTART** button on the rear of the control element to restart the deep fryer. The **RESTART** button must be pressed with a plastic or wooden object that is at least 4 cm long.

TIPS FOR USE

1. Always remove any food remaining in the oil (e.g., pieces of French fries). After using the appliance several times, you should change the oil. The use of high-quality frying oil or frying grease is recommended.
2. Fats and oils must be heated to high temperatures. Do not use margarine, olive oil, or butter, as these fats are not suitable for frying and will start to smoke at low temperatures. The use of liquid frying oil is recommended.
WARNING: If you use fat, first cut it into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and slowly add the pieces. Once the fat has melted and the correct oil level has been reached, you may set the thermostat to the desired temperature. Under no circumstances should you place the fat directly into the deep frying basket.
3. To reduce the acrylamide content in starches (potatoes, cereals), the temperature during deep-fat frying should not exceed 170 °C (or 175 °C). Furthermore, the frying time should be as short as possible or until the food turns golden brown.
4. Please note that the safety switch turns on when the control element is inserted into the guiding mechanism.
5. Choose the right frying temperature and check the condition of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-cooked foods require a higher temperature than raw foods.
6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
7. When frying dough-like foods, scrape off the excess dough and place the pieces carefully into the oil.
8. The deep frying basket must not be more than 2/3 (two-thirds) full. Do not overfill the

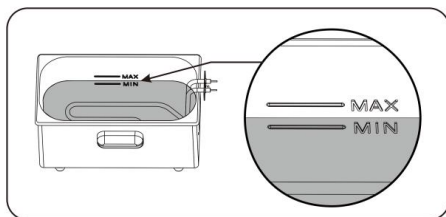
frying basket.

9. Dry damp foods with a cloth before frying.

CAUTION: Ingredients that are too moist (e.g., frozen chips) may generate large amounts of foam, which can cause the oil to overflow.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Make sure that the appliance is unplugged, switched off, and that the control lamps are off.
2. Open the lid of the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (MAX. 3 L).



4. Insert the plug into a 220-240V~, 50/60Hz power socket. The red control lamp will switch on. Set the desired temperature by turning the thermostat. The green control lamp will switch on.
5. Once the set temperature has been reached, the green control lamp will switch off. Carefully place the frying basket containing the items to be fried into the hot oil.
6. The green control lamp will switch on and off several times during the frying process. This is normal and indicates that the temperature is being controlled and maintained by the thermostat. Once the frying time has elapsed (as indicated on the food packaging or in the recipe), remove the frying basket.
7. Let the oil drip from the fried food.
8. To switch off the machine, turn the thermostat to the OFF position and remove the plug from the socket. Coil the mains lead and store it in the cable compartment.

REFERENCE MENU

The frying times provided in this table are for reference only.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Shrimp	130°C	2-4
Mushrooms	150°C	3-5
Crumbed chicken	170°C	12-14
Fishcakes	170°C	3-5
Filletts	170°C	5
Onions	190°C	2-4
French fries	190°C	8-10
Potato chips	190°C	10-15

CLEANING AND MAINTAINANCE

WARNING: Always remove the plug from the mains socket and wait for the appliance to cool down before cleaning.

- Clean the housing after use with a slightly damp cloth.
- To change the oil, remove the oil pot and pour the oil out from the side. Clean the oil pot, the lid, and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse them in water.
- The deep-frying basket can be cleaned in the usual way using soapy water.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the appliance be immersed in water for cleaning.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Causes
The appliance is not working	Check the mains connection.
	Check the position of the thermostat.
	The appliance is fitted with a safety switch that prevents the heater from being switched on accidentally. Check that the Safety switch is correctly activated.
	Check the Reset button.

TECHNICAL DATA

Article No. 10851114
220-240V ~, 50/60Hz
2000 Watt

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.