

sall_{ing}



INSTRUCTION MANUAL DEEP FRYER

11272337

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Salling. 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:

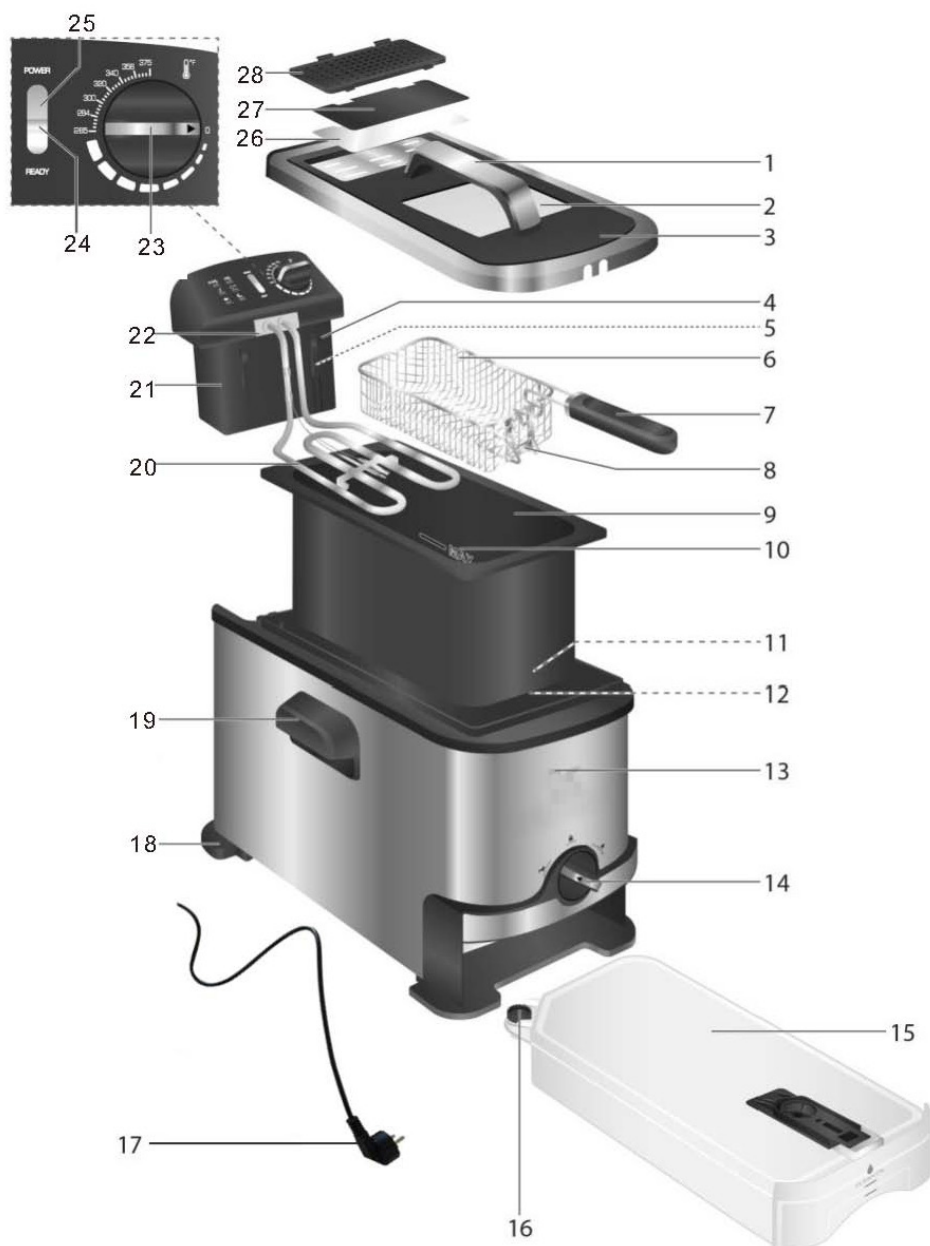
- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

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:



KEND DIN FRITUREGRYDE

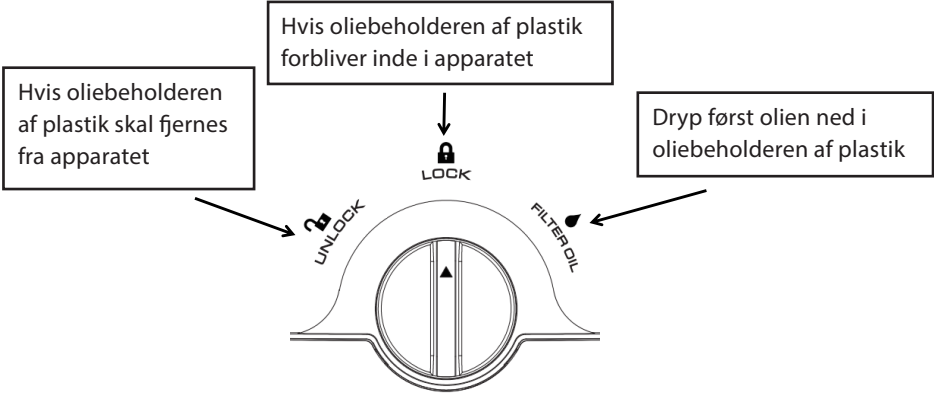


1. Håndtag til låg
2. Inspektionsvindue
3. Låg
4. Knap til nulstilling (brug se nedenfor)
5. Sikkerhedsudløser
6. Stegekurv
7. Håndtag til kurv
8. Krog til kurv
9. Oliegryde
10. Olieniveau-markering MIN/MAX
11. Oliefilterdæksel
12. Olieventil
13. Hus
14. Kontrolknap til oliefiltrering
15. Oliebeholder af plastik
16. Låg til oliebeholder
17. Strømkabel med stik
18. Skridsikre fødder
19. Sidehåndtag
20. Nedsænkningssvarmelegeme
21. Montering af kontrolpanel
22. Tætningsplade af silikonegummi
23. Termostat
24. Kontrollampe for klar (grøn)
25. Kontrollampe for strøm (blå)
26. Hvidt fedtfilter
27. Lugtfilter
28. Filterdæksel

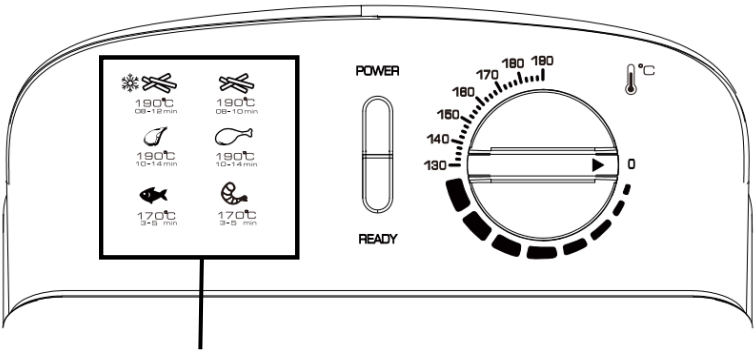
BRUG AF NULSTILLINGSKNAPPEN

Hvis apparatet drives af tør opvarmning (uden olie), vil denne grænseafbryder afbryde beskyttelsen. Når apparatet er kølet af i cirka 5 minutter, brug et isolerende objekt til at trykke på knappen indeni gennem dette hul, og så genoptager apparatet normal drift.

KONTROLKNAP TIL OLIEFILTERERING



ANBEFALEDE MENUER



Ikon	Madvarer	Anbefalet temperatur	Anbefalet friteringstid
 190°C 08-12 min	Frosne pommes frites	190 °C	8-12 min
 190°C 08-10 min	Pommes frites	190 °C	8-10 min
 190°C 10-14 min	Steak	190 °C	10-14 min
 190°C 10-14 min	Kyllingevinger/-lår	190 °C	10-14 min
 170°C 3-5 min	Fisk (paneret)	170 °C	3-5 min
 170°C 3-5 min	Skaldyr	170 °C	3-5 min

Friteringstiderne i ovenstående tabel er omtrentlige og bør justeres, så de passer til din egen smag, forskellige madmængder og fødevareproducentens anvisninger.

FØR FØRSTE BRUG

Fjern alt emballagemateriale og/eller andre transportanordninger.

Kontroller pakkens indhold for at sikre, at det er komplet og ubeskadiget. Betjen ikke apparatet, hvis indholdet er ufuldstændigt eller ser beskadiget ud.

Apparatet kan afgive en lugt eller udvikle røg, når det tændes første gang, da rester fra produktionsprocessen bliver fjernet. Det er normalt og betyder ikke, at apparatet har en fejl eller er farligt.

Sørg for tilstrækkelig ventilation.

Rengør apparatet grundigt før første brug (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

SAMLING

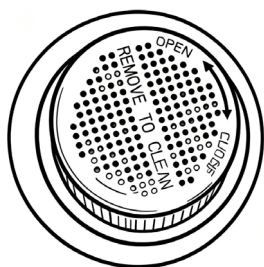
Før du bruger dit apparat, skal du sikre dig:



1. Kurvens håndtag er låst på plads i kurven.

For at låse kurvens håndtag på plads, tryk stængerne sammen, og skub dem ind mellem sporene. Indsæt enderne af stængerne i beslaget på kurven, og skub håndtaget bagud (fig. a og b). Monter ikke på anden måde (fig. c).

OLIEFILTERDÆKSEL



2. Oliegryden er sikret i korrekt position med oliefilterdækslet på samme side som kontrolknappen til



oliefiltrering (fig. d).

3. Sørg for, at oliefilterdækslet sidder på plads inde i oliegylden.
Sørg for, at kontrolknappen til oliefiltrering er i positionen LÅS.
4. Kontrolpanelenheden er placeret på tilslutningspladen på bagsiden af huset. Sørg for, at rillerne i
5. tilslutningspladen sidder i føringerne på kontrolpanelenheden (fig. e).



BEMÆRK:

DIT APPARAT ER UDRUSTET MED EN SIKKERHEDSKONTAKT PLACERET PÅ KONTROLPANELENHEDEN. HVIS KONTROLPANELENHEDEN IKKE ER PLACERET KORREKT PÅ SIN PLADS, VIL APPARATET IKKE FUNGERE.

Forkert montering kan føre til en ustabil opstilling og kan forårsage skader.

SÅDAN BRUGES DEN

1. Placer apparatet på en ren, flad og varmebestandig overflade.

Sådan bruges apparatet på træoverflader: Brug en varmebestandig måtte for at beskytte træet mod skader.

Sørg for en afstand på mindst 10 cm mellem apparatet og andre genstande, skabe og vægge.

2. Sørg for, at oliegylden og kontrolpanelet er samlet.
Hæld derefter egnet stegeolie i oliegylden (fig. f).



FARE FOR FORBRÆNDINGER!

Fyld aldrig oliegylden op under brug, eller mens den er varm. Lad altid apparatet køle helt ned. Bland ikke gamle og nye batterier.

ADVARSEL!

FYLD IKKE FOR MEGET ELLER FOR LIDT (fig. f). Den minimale oliekapacitet er 1,9 L (MIN), den maksimale oliekapacitet er 3 L (MAK). Sørg for, at oliestanden altid forbliver mellem MIN og MAX-markeringen.

3. Smør en smule olie på indersiden af inspektionsvinduet for at forhindre kondensdannelse.
4. Placer låget på huset.
Sørg for, at termostaten står på positionen 0.
5. Sæt strømstikket i en stikkontakt, og tænd for strømmen. Både den blå STRØM-indikator og den grønne KLAR-indikator lyser.

FARE FOR FORBRÆNDINGER!

Rør ikke ved låget eller apparatets hus under eller efter brug (fig. i). Brug kun lågets håndtag/kurvens håndtag/sidehåndtagene. Vær altid ekstra forsigtig, når du tilføjer eller fjerner tilbehør og mad fra apparatet.

Damp, der slipper ud, kan forårsage forbrænding!

6. Drej termostaten til den påkrævede temperatur. Den grønne KLAR-indikator slukker for at indikere, at apparatet varmer op. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den grønne KLAR-indikator.

7. Når olien er forvarmet, fjern låget.

8. Placer friturekurven på en ren, flad og varmebestandig overflade.

9. Fyld kurven med mad (fig. k).

Overfyld ikke kurven (fig. l).

Steg ikke mad uden kurven.

Fyld ikke kurven mere end halvt op. For meget mad kan forårsage overdreven skumdannelse og kan medføre, at olien løber over under driften.

Fødevarer, der lægges i apparatet, skal være tørre. Hvis du friterer frosne fødevarer som pommes frites eller kyllingevinger, skal du fjerne alle ispartikler fra de frosne fødevarer inden fritering for at forhindre, at olien løber over.

Fjern altid overskydende fugt fra maden ved at duppe den med køkkenrulle, før du friterer. Selv en lille mængde vand kan forårsage kraftig sprøjtning af varm olie.

10. Sænk forsigtigt friturekurven ned i oliegyden. (fig. n).

11. Dæk oliegyden med låget (fig. o).

Sørg for, at de forsænkede dele af låget sidder korrekt over kurvens håndtag og silikonegummi-tætningspladen.

Fare for, at varm olie sprøjter ud!

BEMÆRK:

Når du friterer friskskårne kartofler og fødevarer med højt væskeindhold, sænk kurven langsomt ned i olien. Hvis olien koger eller skummer for hurtigt, løft kurven et par sekunder, og sænk den igen.

Gør dette, indtil kurven kan sænkes uden overdreven skumdannelse.

Læg ikke låget på apparatet, når du friterer friskskårne kartofler eller andre fødevarer med højt fugtindhold.



For friteringstider, se Anbefalede stegetider og temperaturer.

12. Efter at friteringstiden er gået, fjern låget.

13. Brug håndtaget til at løfte kurven ud og hænge den på kurvens krog på kanten af oliegyden. (fig. p).

Lad maden dryppe af i kurven i et par sekunder for at fjerne overskydende olie og bevare sprødheden.

Brug håndtaget til forsigtigt at løfte kurven og hælde maden over på en varmebestandig tallerken, som er dækket med et stykke køkkenrulle for at opsamle den resterende olie.



ADVARSEL!

Placer aldrig den varme kurv direkte på et bord eller en bordplade for at undgå skader på overflader. Det anbefales at bruge en varmebestandig bordskåner eller et skærebræt.

14. Placer friturekurven på en ren, flad og varmebestandig overflade.

15. Efter tilberedningsprocessen er færdig, drej Termostaten tilbage på positionen 0, og tag stikket ud af stikkontakten.

ADVARSEL!

Dette apparat genererer varme og damp under brug. Der skal træffes passende forholdsregler for at forhindre risiko for forbrændinger, brand eller andre skader på personer eller ejendom. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug. Apparatets overflader bliver varme. Rør ikke ved det, mens det er i brug. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter, før du håndterer det.

Placer aldrig den varme kurv (6) direkte på et bord eller en bordplade for at undgå skader på overfladerne. Det anbefales at bruge en varmebestandig bordskåner eller et skærebræt.

16. Placer friturekurven på en ren, flad og varmebestandig overflade.

17. Når tilberedningen er færdig, drej termostaten til positionen 0, og tag stikket ud af stikkontakten.

ADVARSEL!

Dette apparat genererer varme og damp under brug. Der skal træffes passende forholdsregler for at forhindre risiko for forbrændinger, brand eller andre skader på personer eller ejendom.

Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

TIPS:

Olie er nøglen til et vellykket resultat ved friturestegning.

Oliens kvalitet forringes ved brug ved høje temperaturer. Fødevarerester, vand og andre væsker vil yderligere forringe dens kvalitet, derfor:

Bland ikke forskellige spiseolier.

Brug kun friske og rene spiseolier:

Fjern regelmæssigt brændte madrester under stegning. Brug altid redskaber, som kan nedsænkes i varme olier uden at beskadige redskabet eller apparatet, og brug altid ovenhandsker, når du fjerner brændte madrester.

Efter brug og inden opbevaring, filtrer olien med det indbyggede filtreringssystem. (Se Oliefiltrering)

Genbrug ikke olie, der er blevet brugt til at stege fisk eller andre fødevarer med stærk smag.

Nogle kødtyper, såsom kyllingevinger, frigiver store mængder væske ved stegning, hvilket udvander olien. Genbrug ikke denne olie.

Som hovedregel bør du vælge spiseolier med et højt røgpunkt og undgå olier med tilsat smag.
Egnet: Ren majsolie, blandet vegetabilsk olie, sojabønneolie, solsikkeolie, vindruekerneolie, jordnøddeolie
Ikke egnet: Olivenolie, valnøddeolie, svinefedt

OLIEFILTRERING

BEMÆRK:

1. Filtrer olien efter hver brug. Opbevar filtreret olie korrekt (se Opbevaring af olie).
2. Bortskaf olien regelmæssigt afhængigt af oliens kvalitet (se Madlavning med olie).
3. Efter at have slukket apparatet, vent mindst 3 timer, indtil olien er afkølet, afhængigt af de indstillinger, der blev valgt under brug. Varmere olie er længere tid om at nå en kølig temperatur.
4. Filtrering af fritureolien efter hver brug vil være med til at forlænge fritureoliens levetid, men den bør stadig kasseres, hvis olien er forringet efter gentagen brug. Vi vurderer, at olien ved normal brug bør udskiftes mindst hver 10. gang.
5. Sørg for, at oliebeholderen af plastik er samlet, tom og placeret inde i apparatet.
6. Når olien er afkølet til stuetemperatur, drej kontrolknappen til oliefiltrering positionen FILTER OLIE (fig. r). Olien vil begynde at dryppe ned i plastikbeholderen. Oliefilterdækslet vil forhindre, at madrester overføres til oliebeholderen.



NÅR AL OLIE ER BLEVET FILTRERET:

Drej kontrolknappen til oliefiltrering til positionen LÅS, hvis oliebeholderen af plastik forbliver i apparatet.

Drej kontrolknappen til oliefiltrering til positionen LÅS OP, hvis oliebeholderen af plastik

skal fjernes fra apparatet.

BEMÆRK:

Vent altid mindst 3 timer, indtil olien er helt afkølet, før du tømmer eller filtrerer.

Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af apparatet, når både oliegylden og oliebeholderen af plastik ikke er tomme.

Når du fjerner oliebeholderen af plastik fra apparatet, skal du håndtere den forsigtigt. Hold oliebeholderen vandret, og hold den med begge hænder.

TØMNING AF OLIEBEHOLDEREN

Filteret olie kan opbevares i en passende beholder (se Opbevaring af olie) eller genbruges til at stege en ny portion mad (se Madlavning med olie).

1. Skru låget øverst på oliebeholderen af (fig. s).
2. Hæld langsomt oliebeholderens indhold over i en passende beholder eller oliegylden, hvis nødvendigt.

BEMÆRK:

1. Sørg for, at kontrolknappen til oliefiltrering står på positionen LÅS OP, inden du hælder olie i oliegylden.
2. Vip gradvist oliebeholderen af plastik opad (lodret position) for at undgå lækager fra siden af beholderen.
Olie kan opbevares i oliegylden, inde i deep fryeren eller et andet køligt, tørt sted (se Opbevaring af olie).
3. Skru låget tilbage på toppen af plastikbeholderen.
4. Sæt oliebeholderen af plastik tilbage i apparatet, og drej kontrolknappen til oliefiltrering til positionen LÅS for at sætte oliebeholderen af plastik på plads (fig. t).



OPBEVARING AF OLIE

Opbevar ikke brugt spiseolie i køleskabet. Vælg et køligt sted, der ikke udsættes for sollys. Generelt kan olie opbevares i en periode på 3 måneder, når flasken er åbnet. Overhold også olieproducentens opbevaringsanvisninger.

FORSLAG OG TIPS

1. Mindre mængder mad kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større mængder mad.
2. For at reducere tilberedningstiden, tøm maden op før tilberedning. Det anbefales, at

nogle fødevarer ikke bør optøs forud for tilberedning, såsom frossen fisk og frosne pommes frites.

3. Det anbefales at bruge et kødtermometer til at kontrollere tilberedningen.
4. I tilfælde af antændelser i maden, fjern ikke Tragt, fjern ikke kurven; drej termostat til positionen 0, og tag stikket ud af apparatet.
5. Når den mad, du tilbereder, kræver rystning, anbefales det at bruge en timer indstillet til halvdelen af den foreslåede tilberedningstid. På den måde vil en klokke ringe og minde dig om at ryste friturekurven.
6. Det anbefales kun at bruge madlavningsredskaber af nylon, varmebestandigt plastik eller træ. Metalredskaber kan blive varme og beskadige slip-let-belægningen. Fjern altid redskaber fra apparatet. Lad ikke apparatet være tændt natten over.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

1. Drej altid termostaten til positionen 0 før rengøring.
2. Tør alle dele grundigt efter rengøring, før brug eller ved opbevaring af apparatet. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i apparatets hus.
3. Forsøg ikke på at fjerne tætningspladen af silikonegummi.
4. Sørg for, at både låget og oliegyden er helt tørre efter vask og inden brug.
5. Sørg for, at den oliebeholderen af plastik er på plads, og drej derefter kontrolknappen for oliefiltrering til positionen FILTER OLIE for at tømme oliegyden. (Se Oliefiltrering).
6. Placer friturekurven på en ren, flad og varmebestandig overflade.

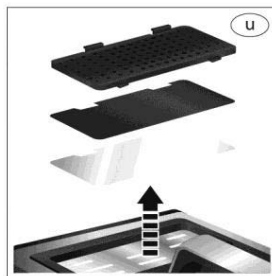
Fare for forbrændinger!

Sørg for, at kurven er kølet helt ned, inden du rører ved dens overflade og forsøger at fjerne kurvens håndtag.

Sørg for, at olien er helt afkølet, inden du tømmer oliegyden i oliebeholderen af plastik.

7. Fjern kurvens håndtag fra kurven.
8. Fjern kontrolpanelenheden fra oliegyden. Rengør kontrolpanelenheden og nedsænkningens varmelegeme omhyggeligt med en fugtig klud.
9. Træk oliefilterdækslet af oliegyden, og fjern derefter oliegyden fra huset.
10. Åbn lågets filterdæksel, og fjern både de sorte og hvide filtre (fig. u).
11. Rengør apparatets hus med en fugtig klud.
12. Vask låg, kurv, kurvens håndtag, oliegyde og oliefilterdæksel med varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine. Skyl og tør omhyggeligt.
13. Tør alle dele grundigt efter rengøring, og inden apparatet bruges igen.

Oliefilterdækslet



BEMÆRK:

- Hvis oliebeholderen af plastik skal rengøres, skal du sørge for, at den er tom, før du

forsøger at rengøre den (se Tømning af oliebeholderen). Vask med varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine. Skyl og tør omhyggeligt.

- Rens de sorte og hvide filtre med varmt sæbevand hver tredje måned eller efter hver 12. gang. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- Tør alle dele og overflader grundigt før brug. Sørg for, at alle dele og overflader er helt tørre, før apparatet sluttes til en stikkontakt. Selv en lille mængde vand kan forårsage kraftig sprøjtning af varm olie.

OPBEVARING

Kontrollér altid før opbevaringen, at apparatet er helt afkølet, rent og tørt.

Opbevar apparatet på et tørt sted.

Opbevar apparatet på en stabil hylde eller i et skab. For at undgå ulykker skal du sørge for, at både apparatet og strømkablet opbevares uden for børns rækkevidde.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11272337
220–240 V~, 50/60 Hz
2000 Watt
Rumindhold: 3 Liter

PRODUCENT

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

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Salling. 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

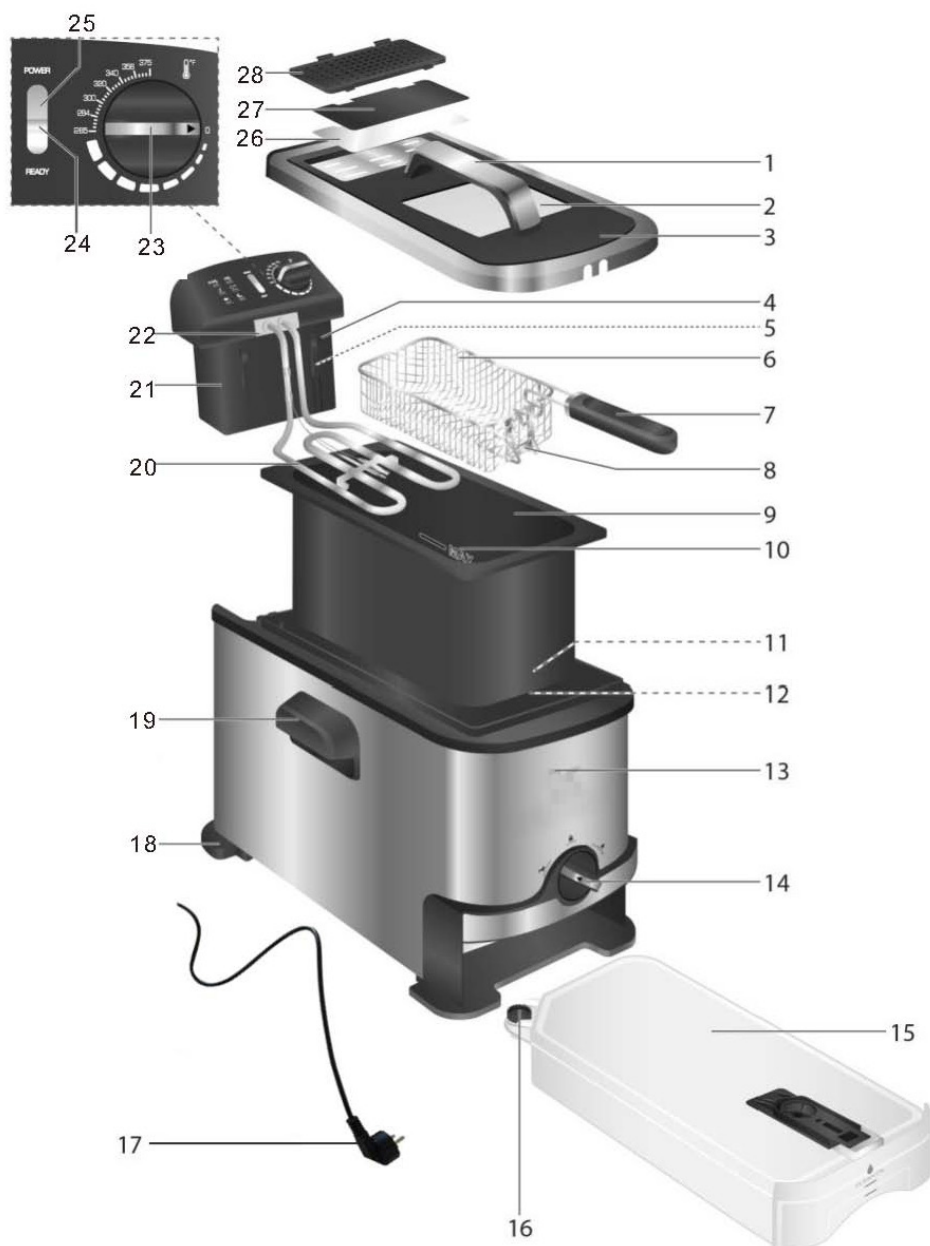
treatment or some other form of damage.

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:



KNOW YOUR DEEP FRYER

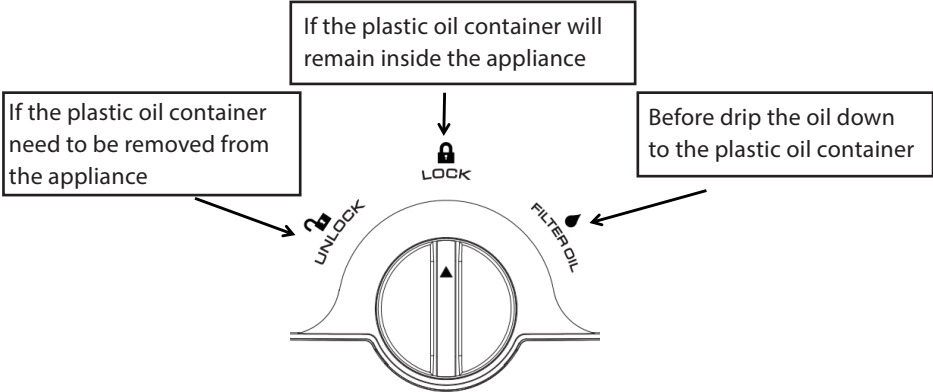


1. Lid handle
2. View window
3. Lid
4. Reset button (usage see below)
5. Safety switch
6. Frying basket
7. Basket handle
8. Basket hook
9. Oil pot
10. Oil level marking MIN/MAX
11. Oil filter cover
12. Oil valve
13. Housing
14. Oil filtration control knob
15. Plastic Oil container
16. Oil container cap
17. Power cord with plug
18. Anti-slip feet
19. Side handles
20. Immersion heater
21. Control panel assembly
22. Silicon rubber sealing plate
23. Temperature control knob
24. READY indicator (green)
25. POWER indicator (blue)
26. White grease filter
27. Odor filter
28. Filter cover

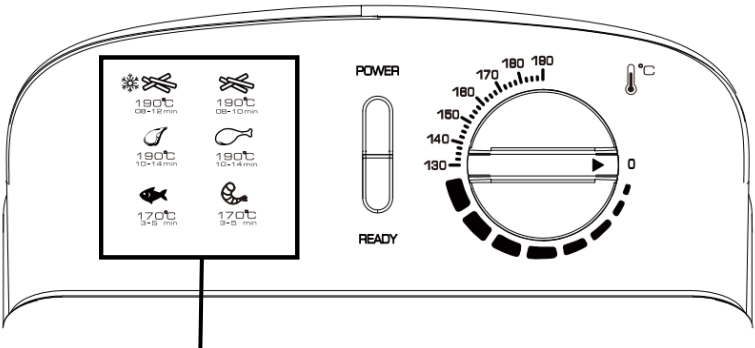
RESET BUTTON USAGE

If the appliance is operated by dry heating (without oil), this limit switch will disconnect the protection. After the appliance cools down for about 5 minutes, use an insulating object to push the button inside through this hole, and then the appliance will resume normal operation.

OIL FILTRATION CONTROL KNOB



RECOMMENDED MENUS



Icon	Food	Recommended temperature	Recommended frying time
 190°C 08-12 min	Frozen French fries	190 °C	08-12 min
 190°C 08-10 min	French fries	190 °C	08-10 min
 190°C 10-14 min	Steak	190 °C	10-14 min
 190°C 10-14 min	Chicken wing/drum	190 °C	10-14 min
 170°C 3-5 min	Fish (battered)	170 °C	3-5 min
 170°C 3-5 min	Seafood	170 °C	3-5 min

The frying times in above chart are approximate and should be adjusted to suit your own tastes, different food quantities and food manufacturer's instructions.

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging materials and/or other transportation means.

Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged.

The appliance may produce an odor 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.

Clean the appliance thoroughly before using for the first time (Cleaning and Maintenance).

HOW TO ASSEMBLE

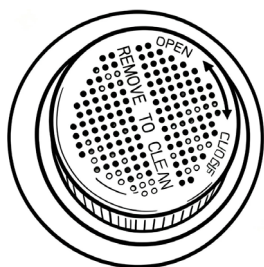
Before using your appliance, make sure:



1. The basket handle is locked in place in the basket.

To lock the basket handle in place, press the bars together and slide them between the slots. Inserting the ends of the bars into the bracket on the basket and push the handle backwards (ill. a and b). Do not assemble any other way (ill. c).

OIL FILTER COVER



2. The oil pot is secured in the correct position with the oil filter cover on the same side as the oil filtration control



knob (ill. d).

3. Ensure the oil filter cover is in place inside the oil pot. Ensure the oil filtration control knob is on the LOCK position.
4. The control panel assembly is placed on the connecting plate on the back of the housing. Ensure the grooves of the connecting plate are in the guides of the control panel assembly (ill. e).



NOTE:

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A SAFETY SWITCH LOCATED ON THE CONTROL PANEL ASSEMBLY. IF THE CONTROL PANEL ASSEMBLY IS NOT PLACED PROPERLY IN ITS POSITION, THE APPLIANCE WILL NOT OPERATE.

Incorrect assembly may lead to an unstable setup and might cause injuries.

HOW TO USE

1. Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.

When using the appliance on wooden surfaces, use a heat resistant mat to protect the wood from damages.

Ensure a minimum distance around the appliance of at least 4 inches to other objects, cupboards and walls.

2. Ensure the oil pot and the control panel is assembled. Then, pour suitable cooking oil into the oil pot (ill. f).

DANGER OF BURNS!

Never refill the oil pot during use or while hot. Always allow the appliance to cool down completely. Do not mix new oil with old oil.

WARNING!

DO NOT OVER OR UNDER FILL (ill. f). The minimum oil capacity is 1.9L (MIN), the maximum oil capacity is 3L (MAX). Ensure the oil level always remains between the MIN and MAX marking.

3. Spread a little oil on the inside of the view window to prevent condensation.
4. Place the lid onto the housing. Ensure the temperature control knob is on the 0 position.



5. Insert the power plug into a wall outlet and connect the power, both blue POWER indicator and green READY indicator will light on.

DANGER OF BURNS!

Do not touch the lid or appliance housing during or after use (ill. i). Only use the lid handle/basket handle/side handles. Always pay special attention when adding or removing accessories and food from the appliance. Escaping steam can burn!

6. Turn the temperature control knob to the required temperature. The green READY indicator will light off, indicate that the appliance is heating. Once the set temperature has been reached, the green READY indicator will light on.

7. After the oil has been preheated, remove the lid.

8. Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

9. Fill the basket with food (ill. k).

Do not overfill the basket (ill. l).

Do not fry food without the basket.

Do not fill the basket over half way. Too much food can cause excess foaming and could cause the oil to overflow during operation.

Food added to the appliance must be dry. If frying frozen foods such as French fries or chicken wings, remove all ice particles from the frozen foods prior to frying to prevent oil from overflowing.

Always remove excess moisture from food by patting with paper towel before frying. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

10. Carefully lower the basket into the oil pot. (ill. n).

11. Cover the oil pot with the lid (ill. o).

Ensure the recessed parts of the lid fit properly over the basket handle and silicon rubber sealing plate.

Danger of hot oil splashing out!



NOTE:

When frying fresh cut potatoes and high moisture content food, lower the basket slowly into the oil. If the oil boils or foams too rapidly, raise the basket for a few seconds and lower again.

Do this until the basket can be lowered without excess foaming.

Do not place the lid on the appliance when frying fresh cut potatoes or other high moisture content foods.

For frying times, see Recommended frying times and temperatures.

12. After the frying time has elapsed, remove the lid.

13. Use the handle to lift out the basket and hang it onto the basket hook onto the rim of the oil pot. (ill. p).

Let the food drain in the basket for a few seconds to remove excess oil and retain crispness.

Use the handle to carefully lift the basket and pour the food onto a heat resistant dish that has been covered with a paper towel to collect remaining oil.

**WARNING!**

Never place the hot basket directly on a tabletop or countertop to avoid damage to surfaces. It is recommended to use a heat resistant trivet or cutting board.

14. Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

15. After the cooking process is finished, turn the temperature control knob back to the 0 position and remove the plug from the wall outlet.

WARNING!

This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to persons or damage to property. Do not leave the appliance unattended while in use.

The surfaces of the appliance become hot. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling.

Never place the hot basket directly on a tabletop or countertop to avoid damage to surfaces. It is recommended to use a heat resistant trivet or cutting board.

16. Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

17. After the cooking process is finished, turn the temperature control knob to the 0 position and remove the plug from the wall outlet.

WARNING!

This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to persons or damage to property.

Do not leave the appliance unattended while in use.

TIPS:

Oil is the key to successful deep frying results.
The quality of the oil decreases with use at high temperatures. Food particles, water and other liquids will further lower its quality, therefore:
Do not mix different cooking oils.
Only use fresh and clean cooking oils:
Regularly remove burnt food particles while frying. Always use utensils that are safe to immerse into hot oils without damaging the utensil or the appliance, and always wear oven mitts when removing any burnt food particles.
After use and before storage, filter oil with the integrated filtration system. (see Oil Filtration)
Do not reuse oil that has been used to fry fish or other strongly flavored food.
Some meats, such as chicken wings, will release large amounts of liquids when frying, thus watering down the oil. Do not reuse this oil.

As a general rule, choose cooking oils with a high smoke point and avoid flavored oils.
Suitable: Pure corn oil, blended vegetable oil, soybean oil, sunflower oil, grape seed oil, peanut oil
Not suitable: Olive oil, walnut oil, lard

OIL FILTRATION

NOTE:

1. Filter the oil after each use. Store filtered oil properly (see Storing oil).
2. Discard of oil on a regular basis depending on oil quality (see Cooking with oil).
3. After switching off the appliance, wait at least 3 hours for the oil to cool down, depending on the settings selected during use. Hotter oil will take longer to reach a cool temperature.
4. Filtering the oil after each use will help prolong the life of the cooking oil, but it should still be discarded if the oil is deteriorated after multiple use. We estimate that oil, in normal use, should be changed at least after every 10 uses.
5. Ensure the plastic oil container is assembled, empty and in place inside the appliance.
6. Once the oil has cooled down to room temperature, turn the oil filtration control knob to the FILTER OIL position (ill. r). The oil will start dripping inside the plastic oil container. The oil filter cover will keep food residues from being transferred to the oil container.



When all oil has been filtered:

Turn the oil filtration control knob to the LOCK position if the plastic oil container will remain inside the appliance.

Turn the oil filtration control knob to UNLOCK position if the plastic oil container needs to be removed from the appliance.

NOTE:

Always wait at least 3 hours until the oil has cooled down completely, before draining or filtering.

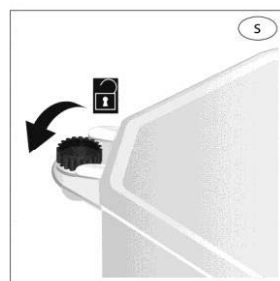
Extreme caution must be used when moving the appliance while the oil pot and plastic oil container are not both empty.

When removing the plastic oil container from the appliance, handle with care. Keep the oil container flat and hold it with both hands.

EMPTYING THE OIL CONTAINER

Filtered oil can be stored in a suitable container (see Storing oil) or re-used for frying a new batch of food (see Cooking with oil).

1. Unscrew the container cap on top of the oil container (ill. s).
2. Slowly pour the oil container content into a suitable container or the oil pot, if need.



NOTE:

1. Ensure the oil filtration control knob is on UNLOCK position before pouring oil into the oil pot.
2. Tilt the plastic oil container upwards (vertical position) gradually to avoid leaks from the side of the container.
Oil can be stored in the oil pot, inside the deep fryer or in another cool dry place (see Storing oil).
3. Screw the cap back on top of the plastic oil container.
4. Insert the plastic oil container back into the appliance and turn the oil filtration control knob to the LOCK position to secure the plastic oil container in place (ill. t).



STORING OIL

Do not store used cooking oil in the refrigerator. Choose a cool place that is not subject to sunlight. Generally, oil may be stored for a period of 3 months once the bottle is opened. Please observe the oil manufacturer's storage directions as well.

SUGGESTION AND TIPS

1. Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
2. To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen French fries.
3. It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
4. In the event of food flare-ups, do not remove the lid, do not remove the basket; turn the temperature control knob to the 0 position and unplug the appliance.
5. When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to use a timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket.
6. It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Always turn the temperature control knob to the 0 position before cleaning.
2. Thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing.
3. Do not attempt to remove the silicon rubber sealing plate.
4. Ensure both the lid and oil pot are completely dry after washing and before use.
5. Ensure the plastic oil container is in place, then turn the oil filtration control knob to FILTER OIL position to empty the oil pot. (see Oil filtration).
6. Place the basket on a clean, flat and heat resistant surface.

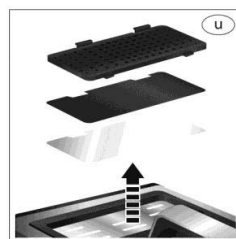
DANGER OF BURNS!

Ensure the basket cooled down completely before touching its surface and attempting to remove the basket handle.

Ensure the oil cooled down completely before emptying the oil pot into the plastic oil container.

7. Remove the basket handle from the basket.
8. Remove the control panel assembly from the oil pot. Carefully clean the control panel assembly and immersion heater with a damp cloth.
9. Pull the oil filter cover from the oil pot and then remove the oil pot from the housing.
10. Open the lid filter cover and remove both black and white filters (ill. u).
11. Clean the appliance housing with a damp cloth.
12. Wash the lid, basket, basket handle, oil pot and oil filter cover with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry

Oil filter cover



carefully.

13. Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance again.

NOTE:

- If the plastic oil container needs to be cleaned, ensure it is empty before attempting to clean (see Emptying the oil container). Wash with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse and dry carefully.
- Clean the black and white filters every 3 months or after every 12 uses with hot soapy water. Do not clean in a dishwasher.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet. Even a small amount of water can cause severe splattering of hot oil.

STORAGE

Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.

Store the appliance in a dry place.

Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

TECHNICAL DATA

Article No. 11272337

220-240V~, 50/60Hz

2000 Watt

Capacity: 3 Litres

PRODUCER

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th

8660 Skanderborg, Denmark

www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.