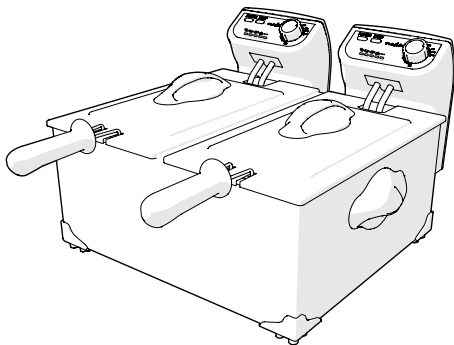


nedis

Deep Fryer

6 liter

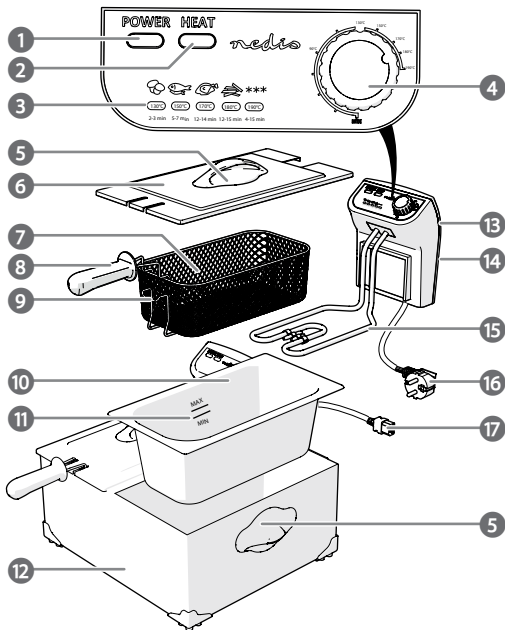
KADF600FSR



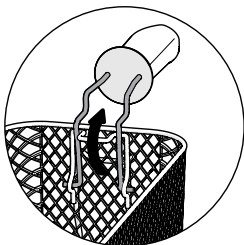
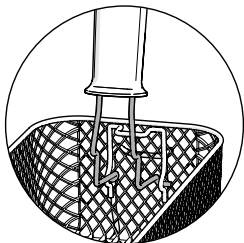
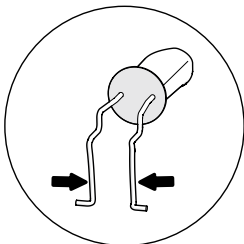
ned.is/kadf600fsr

EN	Quick start guide	7
DE	Kurzanleitung	12
FR	Guide de démarrage rapide	18
NL	Snelstartgids	25
IT	Guida rapida all'avvio	31
ES	Guía de inicio rápido	37
PT	Guia de iniciação rápida	43
SV	Snabbstartsguide	49
FI	Pika-aloitusopas	54
NO	Hurtigguide	60
DA	Vejledning til hurtig start	65
HU	Gyors beüzemelési útmutató	71
PL	Przewodnik Szybki start	77
EL	Οδηγός γρήγορης εκκίνησης	83
SK	Rýchly návod	89
CS	Rychlý návod	94
RO	Ghid rapid de inițiere	100

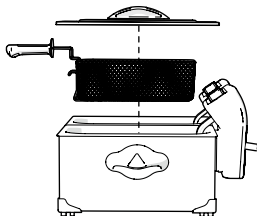
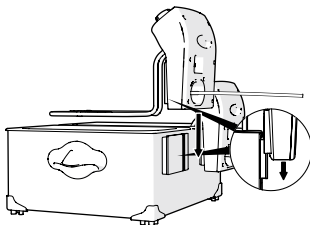
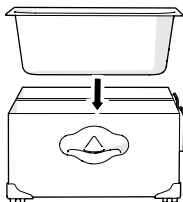
A



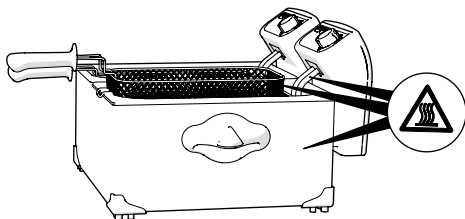
B



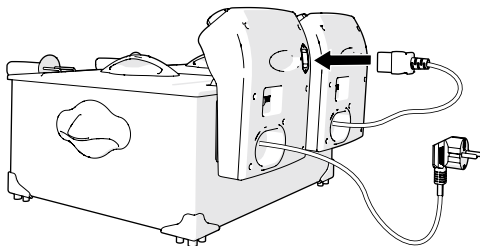
C



D



E



Deep Fryer

KADF600FSR



For more information see the extended manual online:
ned.is/kadf600fsr

Intended use

The Nedis KADF600FSR is a double deep fryer with a 6.0 l capacity.

The product is equipped with an overheating safeguard.

This product is only intended for frying food.

This product is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

This product is intended for use in household environments for typical housekeeping functions that may also be used by non-expert users for typical housekeeping functions, such as: shops, offices other similar working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments and/or in bed and breakfast type environments.

The product is intended for indoor use only.

The product is not intended for professional use.

This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product by a person responsible for their safety.

Any modification of the product may have consequences for safety, warranty and proper functioning.

Specifications

Product	Deep Fryer
Article number	KADF600FSR
Dimensions (l x w x h)	52 x 41 x 24 cm
Weight	1500 g
Power supply	220 - 240 VAC / 50 Hz
Power consumption	2 x 1800 W

Temperature range	130 - 190 °C
Capacity	6.0 L

Main parts (image A)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Power indicator LED ¹ | 10 Inner pan ¹ |
| 2 Heat indicator LED ¹ | 11 Min - Max indicators ¹ |
| 3 Advised frying temperatures ¹ | 12 Housing ¹ |
| 4 Control dial ¹ | 13 Power input ¹ |
| 5 Handles ¹ | 14 Reset button ¹ |
| 6 Lid ¹ | 15 Heating element ¹ |
| 7 Frying basket ¹ | 16 Power cable ¹ |
| 8 Basket handle ¹ | 17 Power connector ¹ |
| 9 Basket hook ¹ | |

Safety instructions

WARNING

- Ensure you have fully read and understood the instructions in this document before you install or use the product. Keep this document for future reference.
- Only use the product as described in this document.
- Do not use the product if a part is damaged or defective. Replace a damaged or defective product immediately.
- Do not drop the product and avoid bumping.
- Unplug the product from the power source and other equipment if problems occur.
- Make sure that the power cable cannot become entangled and does not hang over the edge of a worktop.
- Avoid spillage on the power connector.
- Do not use an extension cable.
- Do not use a timer or a separate remote-control system that switches on the product automatically.
- Do not let the power cable touch hot surfaces.
- Plug into a grounded outlet only.
- Unplug the product when not in use and before cleaning.
- Do not unplug the product by pulling on the cable. Always grasp the plug and pull.

- Keep the product out of reach from children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Place the product on a stable and flat surface.
- Do not install the product in a cabinet.
- Ensure a minimum of 10 cm free space around the product to provide enough ventilation during frying.
- Do not leave the product unattended when switched on.
- Do not expose the product to water, rain, moisture or high humidity.
- Never immerse the product in water or place it in a dishwasher.
- Prevent water and/or ice from mixing with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To minimize spattering, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the pan. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the Min - Max indicators on the inside of the inner pan to prevent either overflowing or overheating.
- Never use the product without oil or fat, this will damage the product.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175 °C (to minimize the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Do not switch on the product before you have filled it with oil or fat, as this can damage the product.
- During frying hot steam may escape through the openings. Keep your hands and face at a safe distance. Also be careful of hot steam when you remove the lid.
- Make sure the product is switched off and the oil is cooled down, before moving the product.
- Only move the product in an upright position.
- Do not expose the product to direct sunlight, naked flames or heat.
- Keep distance from flammable objects.
- Do not touch the hot parts of the product directly.
- Do not use the product if the surface is cracked.
- This product may only be serviced by a qualified technician for maintenance to reduce the risk of electric shock.

Before first use

1. Remove all packaging material, protective stickers and covers from the product.
2. Clean the frying basket **A** ⑦ and the inner pan **A** ⑩ in warm soapy water, rinse it with warm water and wipe it dry.

Placing the handle (image B)

A Make sure that the basket handle **A** ⑧ is placed correctly.

1. Fit the ends of **A** ⑧ into the eyes of the frying basket **A** ⑦.
2. Move **A** ⑧ downwards and press it until it locks into **A** ⑦.

Installing the product (image C)

Follow the instructions (image C).

Using the product (image D)

A Do not touch any hot surfaces.

A Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

A This product is only suitable for use with oil or liquid fat, not for solid fat.

1. Fill **A** ⑩ with oil between the Min – Max indicators **A** ⑪.

A Only use oil that is suitable for frying.

A Never use the product without oil or fat, this will damage the product.

A Only use the product for frying food.

A Place the product on a stable, flat and heat resistant surface.

A Ensure a minimum of 10 cm free space around the product to provide enough ventilation during frying.

2. Place the lid **A** ⑥ on **A** ⑩.

3. Plug the power connector **A** ⑰ into the power input **A** ⑬ (image E).

4. Plug the power cable **A** ⑱ into the power outlet.

The power indicator LED **A** ① lights up.

5. Check the food packaging for the required frying temperature and duration to get the best results.

6. Set the control dial **A** ④ to the correct temperature.

The heat indicator LED **A** ② lights up.

A Do not place food in the product before it has reached the set temperature.

A ② switches off when the oil has reached the set temperature.

7. Remove **A** ⑥ from **A** ⑩.

8. Lift **A** ⑦ and hang it on the edge of **A** ⑩.

- A** Use a maximum of 600 grams of chips for each pan, to prevent overflowing the pan.
- i** Use a maximum of 100 grams of frozen food (other than chips) for each pan, because the oil cools off rapidly.
- A** Remove all excess ice from frozen food and dry the food thoroughly before you place them in the product.
- 9. Fill **A** ⑦ with food.
- 10. Slowly lower **A** ⑦ into the oil to prevent the oil from heavy spattering.
- 11. Place **A** ⑥ on **A** ⑩.
- i** **A** ⑮ automatically switches on and off to maintain the set oil temperature during frying.
- A** Be careful when opening the lid, hot steam may escape.
- 12. Regularly check if the food has not been fried too deep.
- 13. When the food is ready, turn **A** ④ to MIN.
- 14. Remove **A** ⑥ from **A** ⑩.
- 15. Lift **A** ⑦ and hang it on the edge of **A** ⑩ to let the oil drip off into **A** ⑩.
(See image C).
- A** Be careful, the basket and food are hot.
- 16. Remove the food with a food tong or by lifting **A** ⑦ out of the product and emptying it into a bowl or onto a plate.
- 17. Unplug **A** ⑮ from the power outlet after use.
- 18. Let the product cool down without **A** ⑥ to prevent condensation.
- 19. Remove any food residue from the oil with a skimmer to maintain the best quality of the oil.

Changing the oil

- 1. Unplug **A** ⑮ from the power outlet.
- A** Make sure oil or fat has cooled down, before removing the oil.
- 2. Pour the oil in an empty oil container.
- A** Used oil is harmful to the environment. Follow the guidelines issued by the local authorities for disposing the oil.
- 3. Clean the product after removing the oil. Follow the instructions in the next paragraph.
- 4. Dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- A** Always replace all oil, do not mix new and old oil.
 - Change the oil after every 8 - 10 frying sessions or as soon as it becomes dark, or if the smell of the oil has changed.

- Change the oil if you recognize high concentration of water in the oil. You can recognize this by large bubbles, water droplets or water vapor.
-  If you switch on the product with water mixed in the oil, it can spatter out with an explosion during frying.

Cleaning

-  Avoid abrasives that can damage the surface.
-  Only **A**  **A**  can be cleaned in water or dishwasher when removed from the product.
- 1. Remove any food residue from the inside of **A**  With a paper tissue.
- 2. Clean **A**  **A**  **A**  thoroughly in warm soapy water by using a brush.
- 3. Rinse **A**  **A**  **A**  in warm clean water and wipe it dry.
- 4. Clean the outside of the product with a soft clean, damp cloth.

DE

Kurzanleitung

Fritteuse

KADF600FSR



Weitere Informationen finden Sie in der erweiterten Anleitung online: ned.is/kadf600fsr

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nedis KADF600FSR ist eine Doppel-Fritteuse mit 6,0 l Kapazität.

Das Produkt ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Dieses Produkt ist nur für das Frittieren von Lebensmitteln gedacht.

Dieses Produkt ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.

Dieses Produkt ist zur Verwendung in Haushaltsumgebungen für typische Haushaltsfunktionen gedacht, die auch von nicht fachkundigen Benutzern ausgeführt werden können, wie z. B. in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen, Bauernhäusern, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften und/oder in Pensionen.

Das Produkt ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.

Das Produkt ist nicht für den professionellen Einsatz gedacht.

Dieses Produkt ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder)

mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und eingewiesen.

Jegliche Modifikation des Produkts kann Folgen für die Sicherheit, Garantie und ordnungsgemäße Funktionalität haben.

Spezifikationen

Produkt	Fritteuse
Artikelnummer	KADF600FSR
Größe (L x B x H)	52 x 41 x 24 cm
Gewicht	1500 g
Stromversorgung	220 - 240 VAC / 50 Hz
Stromverbrauch	2 x 1800 W
Temperaturbereich	130 - 190 °C
Kapazität	6,0 l

Hauptbestandteile (Abbildung A)

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Betriebsanzeige-LED | 9 Korbhaken |
| 2 Heizanzeige-LED | 10 Innere Wanne |
| 3 Empfohlene Zubereitungs-
temperaturen | 11 Min - Max Markierungen |
| 4 Drehregler | 12 Gehäuse |
| 5 Griff | 13 Stromeingang |
| 6 Abdeckung | 14 Reset-Taste |
| 7 Frittierkorb | 15 Heizelement |
| 8 Korbgriff | 16 Stromkabel |
| | 17 Netzanschluss |

Sicherheitshinweise

WARNUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Dokument vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder verwenden. Heben Sie dieses Dokument zum späteren Nachschlagen auf.

- Verwenden Sie das Produkt nur wie in diesem Dokument beschrieben.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Produkt unverzüglich.
- Lassen Sie das Produkt nicht herunterfallen und vermeiden Sie Kollisionen.
- Trennen Sie das Produkt von der Stromquelle und anderer Ausrüstung, falls Probleme auftreten.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Stromkabel nicht verheddern kann und lassen Sie es nicht über die Kante einer Arbeitsfläche herunterhängen.
- Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf dem Stromanschluss.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem, das das Produkt automatisch einschaltet.
- Lassen Sie das Stromkabel keine heißen Oberflächen berühren.
- Stecken Sie es nur in eine geerdete Steckdose.
- Trennen Sie das Produkt bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Ziehen Sie das Produkt niemals am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie daran.
- Halten Sie das Produkt stets von Kindern fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Installieren Sie das Produkt nicht in einem Schrank.
- Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freifläche um das Produkt herum, um ausreichend Luftzufuhr während des Frittierens zu gewährleisten.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Setzen Sie das Produkt nicht Wasser, Regen, Feuchtigkeit oder hoher Luftfeuchtigkeit aus.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser und geben Sie es keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
- Vermeiden Sie, dass sich Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett vermischen, da dies zu starken Spritzern oder heftiger Blasenbildung des Öls oder Fettes führt. Um Spritzer zu minimieren, entfernen Sie vor dem Frittieren alles überschüssige Eis von den gefrorenen Lebensmitteln und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Befüllen Sie die Wanne nicht übermäßig. Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile gründlich ab, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.

- Stellen Sie sicher, dass in der Fritteuse Öl oder Fett in einer Menge zwischen den Min - Max Markierungen auf der Innenseite der Wanne gefüllt ist, um ein Überlaufen oder Überhitzen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Produkt beschädigen würde.
- Frittieren Sie Lebensmittel nur goldgelb statt dunkel oder braun und entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel wie Kartoffel- und Getreideprodukte nicht mit einer Temperatur über 175 °C (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiskuchen (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies kann zu starkem Spritzen oder heftiger Blasenbildung des Öls oder Fettes führen.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, bevor Sie es mit Öl oder Fett gefüllt haben, da dies das Produkt beschädigen kann.
- Während des Frittierens kann heißer Dampf durch die Öffnungen entweichen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung. Passen Sie auch beim Entfernen des Deckels auf heißen Dampf auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausgeschaltet und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt bewegen.
- Bewegen Sie das Produkt nur in aufrechter Position.
- Setzen Sie das Produkt keiner direkten Sonneneinstrahlung, offenen Flammen oder Hitze aus.
- Halten Sie Abstand von brennbaren Objekten.
- Berühren Sie die heißen Bauteile des Produktes nicht direkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Oberfläche beschädigt ist.
- Dieses Produkt darf nur von einem ausgebildeten Techniker gewartet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu reduzieren.

Vor der Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Schutzaufkleber und Abdeckungen von dem Produkt.
2. Reinigen Sie die Frittierkorb **A** ⑦ und die innere Wanne **A** ⑩ in warmem Spülwasser, spülen Sie sie dann mit warmem Wasser ab und wischen Sie die Teile trocken.

Einsetzen des Griiffs (Abbildung B)

A Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff **A** ⑧ richtig eingesetzt ist.

1. Führen Sie die Enden von **A** ⑧ in die Ösen am Frittierkorb **A** ⑦ ein.
2. Führen Sie **A** ⑧ nach unten und drücken Sie ihn herunter, bis er in **A** ⑦ einrastet.

Installation des Produkts (Abbildung C)

Befolgen Sie die Anweisungen (Abbildung C).

Verwenden des Produkts (Abbildung D)

A Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

A Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett füllen.

A Dieses Produkt ist nur zur Verwendung mit Öl oder flüssigem Fett geeignet, nicht für festes Fett.

1. Füllen Sie **A** ⑩ mit Öl bis zwischen die Min – Max Markierungen **A** ⑪.

A Verwenden Sie nur Öl, das zum Frittieren geeignet ist.

A Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Produkt beschädigen würde.

A Verwenden Sie das Produkt nur zum Frittieren von Lebensmitteln.

A Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

A Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freifläche um das Produkt herum, um ausreichend Luftzufuhr während des Frittierens zu gewährleisten.

2. Setzen Sie den Deckel **A** ⑥ auf **A** ⑩.
3. Stecken Sie das Stromkabel **A** ⑬ in den Stromanschluss **A** ⑬ (Abbildung E).
4. Stecken Sie das Netzkabel **A** ⑯ in die Steckdose.

Die Betriebsanzeige-LED **A** ① leuchtet auf.

5. Überprüfen Sie die Lebensmittelverpackung auf die erforderliche auf die erforderliche Frittiertemperatur und -dauer, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Stellen Sie den Drehregler **A** ④ auf die richtige Temperatur ein.

Die Heizanzeige-LED **A** ② Leuchtet auf.

A Geben Sie keine Lebensmittel in das Produkt, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.

A ② schaltet sich aus, wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat.

7. Entfernen Sie **A** ⑥ von **A** ⑩.

8. Heben Sie **A** ⑦ an und hängen Sie ihn an der Kante von **A** ⑩ ein.
- A** Verwenden Sie maximal 600 Gramm Pommes Frites je Wanne, um ein Überlaufen der Wanne zu verhindern.
- i** Verwenden Sie maximal 100 Gramm gefrorene Lebensmittel (außer Pommes Frites) je Wanne, da das Öl schnell abkühlt.
- A** Entfernen Sie alles überschüssige Eis von gefrorenen Lebensmitteln und trocknen Sie die Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in das Produkt geben.
9. Füllen Sie **A** ⑦ mit Lebensmitteln.
10. Senken Sie **A** ⑦ langsam in das Öl ab, um ein starkes Spritzen des Öls zu vermeiden.
11. Platzieren Sie **A** ⑥ auf **A** ⑩.
- i** **A** ⑮ schaltet sich automatisch ein und aus, um die eingestellte Öltemperatur während des Frittierens aufrecht zu erhalten.
- A** Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, es kann heißer Dampf austreten.
12. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Lebensmittel nicht zu stark frittiert wurden.
13. Wenn die Lebensmittel fertig ist, drehen Sie **A** ④ auf MIN.
14. Entfernen Sie **A** ⑥ von **A** ⑩.
15. Heben Sie **A** ⑦ an und hängen Sie ihn an der Kante von **A** ⑩ auf, um das Öl in **A** ⑩ abtropfen zu lassen. (Siehe dazu Abbildung C).
- A** Seien Sie vorsichtig, der Korb und die Lebensmittel sind heiß.
16. Entnehmen Sie die Lebensmittel mit einer Lebensmittelzange oder indem Sie **A** ⑦ aus dem Produkt herausheben und alles in eine Schüssel oder auf einen Teller entleeren.
17. Ziehen Sie nach der Verwendung **A** ⑮ aus der Steckdose.
18. Lassen Sie das Produkt ohne **A** ⑥ abkühlen, um Kondensation zu vermeiden.
19. Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände mit einer Schöpfkelle aus dem Öl, um eine bestmögliche Qualität des Öls aufrecht zu erhalten.

Wechseln des Öls

1. Trennen Sie **A** ⑮ von der Steckdose.
- A** Stellen Sie sicher, dass das Öl oder Fett abgekühlt ist, bevor Sie das Öl entfernen.
2. Gießen Sie das Öl in einen leeren Ölbehälter.
- A** Altes Öl ist schädlich für die Umwelt. Befolgen Sie die von den örtlichen

Behörden herausgegebenen Richtlinien für die Entsorgung des Öls.

3. Reinigen Sie das Produkt nach dem Entfernen des Öls. Befolgen Sie die Anweisungen im nächsten Abschnitt.
 4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- A** Ersetzen Sie immer das komplette Öl, mischen Sie nicht altes und neues Öl.
- Wechseln Sie das Öl nach jeweils 8 - 10 Frittiervorgängen oder sobald es dunkel wird oder wenn sich der Geruch des Öls verändert hat.
 - Wechseln Sie das Öl, wenn Sie eine hohe Konzentration an Wasser im Öl bemerken. Sie können dies an der Bildung großer Blasen, Wassertropfchen oder Wasserdampf erkennen.
- A** Wenn Sie das Produkt mit im Öl vermishtem Wasser einschalten, kann es während des Frittierens explosionsartig herausspritzen.

Reinigung

- i** Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen können.
- A** Nur **A** 7 **A** 10 können mit Wasser gespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden, wenn diese aus dem Produkt entfernt wurden.
1. Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände mit einem Papiertuch von der Innenseite von **A** 10.
 2. Reinigen Sie **A** 6 **A** 7 **A** 10 sorgfältig in warmem Seifenwasser mit einer Bürste.
 3. Spülen Sie **A** 6 **A** 7 **A** 10 mit warmem sauberen Wasser ab und wischen Sie die Teile trocken.
 4. Reinigen Sie die Außenseite des Produkts mit einem weichen, sauberen und leicht angefeuchteten Tuch.

FR

Guide de démarrage rapide

Friteuse

KADF600FSR



Pour plus d'informations, consultez le manuel détaillé en ligne : ned.is/kadf600fsr

Utilisation prévue

La KADF600FSR Nedis est une friteuse double avec une capacité de 6,0 l.

Le produit est équipé d'une protection contre la surchauffe.

Ce produit est destiné uniquement à frire des aliments.

Le produit n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Ce produit est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques pour des fonctions de ménage typiques qui peuvent également être réalisées par des utilisateurs non experts pour des fonctions de ménage typiques, tels que : des magasins, bureaux, autres environnements de travail similaires, fermes, par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel et/ou dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Le produit est prévu pour un usage intérieur uniquement.

Le produit n'est pas destiné à un usage professionnel.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation du produit par une personne responsable de leur sécurité.

Toute modification du produit peut avoir des conséquences sur la sécurité, la garantie et le bon fonctionnement.

Spécifications

Produit	Friteuse
Article numéro	KADF600FSR
Dimensions (L x l x H)	52 x 41 x 24 cm
Poids	1500 g
Source d'alimentation	220 - 240 VAC / 50 Hz
Consommation d'énergie	2 x 1800 W
Plage de température	130 - 190 °C
Capacité	6,0 L

Pièces principales (image A)

- | | |
|--|--|
| 1 Voyant LED d'alimentation ¹ | 10 Cuve intérieure ¹ |
| 2 Voyant LED de chauffe ¹ | 11 Repères Min - Max ¹ |
| 3 Températures de friture conseillées ¹ | 12 Boîtier ¹ |
| 4 Molette de commande ¹ | 13 Alimentation électrique ¹ |
| 5 Poignées ¹ | 14 Bouton de réinitialisation ¹ |
| 6 Couvercle ¹ | 15 Élément chauffant ¹ |
| 7 Panier de friture ¹ | 16 Câble d'alimentation ¹ |
| 8 Poignée du panier ¹ | 17 Connecteur d'alimentation ¹ |
| 9 Crochet du panier ¹ | |

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce document avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le présent document.
- Ne pas utiliser le produit si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un produit endommagé ou défectueux.
- Ne pas laisser tomber le produit et éviter de le cogner.
- Débranchez le produit de la source d'alimentation et tout autre équipement en cas de problème.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas s'emmêler et ne pende pas du bord du plan de travail.
- Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de système de télécommande séparé qui met automatiquement le produit sous tension.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne branchez le produit qu'à une prise mise à la terre.
- Débranchez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble. Saisissez toujours la fiche et tirez.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

- Placez le produit sur une surface stable et plane.
- Ne pas installer le produit dans une armoire.
- Assurez un minimum de 10 cm d'espace dégagé autour du produit pour assurer une ventilation suffisante pendant la friture.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne pas exposer le produit à l'eau, à la pluie, à la moiteur ou à une humidité élevée.
- Ne jamais plonger le produit dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Empêchez l'eau et/ou la glace de se mélanger avec l'huile ou la graisse, car cela provoque de fortes projections ou de violentes bulles d'huile ou de graisse. Pour réduire les éclaboussures, retirez tout excès de glace des ingrédients congelés avant de les faire frire et séchez soigneusement les ingrédients avant de les faire frire. Ne remplissez pas la cuve en excès. Après nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces avant de mettre de l'huile ou de la graisse dans la friteuse.
- Assurez-vous que la friteuse soit toujours remplie d'huile ou de graisse à un niveau compris entre les repères Min - Max dans la cuve intérieure afin d'éviter tout débordement ou toute surchauffe.
- N'utilisez jamais le produit sans huile ni graisse, cela endommagerait le produit.
- Faites frire les aliments jaune doré au lieu de foncés ou bruns et retirez les résidus brûlés. Ne faites pas frire des féculents, en particulier des pommes de terre et des produits céréaliers, à une température supérieure à 175 °C (afin de réduire la production d'acrylamide).
- Ne faites pas frire de gâteaux de riz asiatiques (ou des types d'aliments similaires) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer de fortes projections ou de violents bouillonnements d'huile ou de graisse.
- N'allumez pas le produit avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, car cela pourrait l'endommager.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude peut s'échapper par les orifices. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Prenez également garde à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle.
- Avant de déplacer le produit, assurez-vous que le produit soit hors tension et que l'huile soit refroidie.
- Ne déplacez le produit que dans une position verticale.
- N'exposez pas le produit aux rayons directs du soleil, aux flammes ou à la chaleur.

- Tenez à distance tous objets inflammables.
- Ne pas toucher directement les parties chaudes du produit.
- Ne pas utiliser le produit si la surface est fissurée.
- Ce produit ne peut être réparé que par un technicien qualifié afin de réduire les risques d'électrocution.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage, les autocollants de protection et les couvercles du produit.
2. Nettoyez le panier à friture **A** ⑦ et la cuve intérieure **A** ⑩ dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau tiède et essuyez-les.

Placer la poignée (image B)

A Assurez-vous que la poignée du panier **A** ⑧ soit placée correctement.

1. Ajustez les extrémités de **A** ⑧ dans les œillets du panier de friture **A** ⑦.
2. Abaissez **A** ⑧ et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans **A** ⑦.

Installer le produit (image C)

Suivez les instructions (image C).

Utiliser le produit (image D)

A Ne pas toucher les surfaces chaudes.

A Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, assurez-vous que toutes les pièces soient sèches.

A Ce produit ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, pas avec de la graisse solide.

1. Remplissez **A** ⑩ avec de l'huile entre les repères Min - Max **A** ⑪.

A Utilisez uniquement une huile adaptée à la friture.

A N'utilisez jamais le produit sans huile ni graisse, cela endommagerait le produit.

A N'utilisez le produit que pour faire frire des aliments.

A Placez le produit sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

A Assurez un minimum de 10 cm d'espace dégagé autour du produit pour assurer une ventilation suffisante pendant la friture.

2. Mettez le couvercle **A** ⑥ sur **A** ⑩.
3. Branchez le connecteur d'alimentation **A** ⑬ dans l'entrée d'alimentation **A** ⑬ (image E).

4. Branchez le câble d'alimentation **A**①⑥ dans la prise de courant. Le voyant LED d'alimentation **A**① s'allume.
5. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la température et la durée de friture requises sur l'emballage des aliments.
6. Réglez la molette de commande **A**④ à la bonne température. Le voyant LED de chauffe **A**② s'allume.
- A** Ne mettez pas d'aliments dans le produit avant qu'il n'ait atteint la température réglée.
- A**② s'éteint lorsque l'huile a atteint la température réglée.
7. Enlevez **A**⑥ de **A**⑩.
8. Soulevez **A**⑦ et accrochez-le sur le bord de **A**⑩.
- A** Utilisez un maximum de 600 grammes de frites par cuve, afin d'éviter un débordement de la cuve.
- i** Utilisez un maximum de 100 grammes d'aliments surgelés (autres que des frites) par cuve, car l'huile se refroidit rapidement.
- A** Retirez tout excès de glace des aliments congelés et séchez-les soigneusement avant de les mettre dans le produit.
9. Remplissez **A**⑦ avec des aliments.
10. Abaissez lentement **A**⑦ dans l'huile pour éviter que l'huile ne fasse de grosses projections.
11. Mettez **A**⑥ sur **A**⑩.
- i** **A**①⑤ s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température de l'huile réglée pendant la friture.
- A** Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.
12. Vérifiez régulièrement si les aliments n'ont pas été frits en excès.
13. Lorsque les aliments sont prêts, tournez **A**④ sur MIN.
14. Enlevez **A**⑥ de **A**⑩.
15. Levez **A**⑦ et accrochez-le au bord de **A**⑩ pour laisser l'huile s'égoutter dans **A**⑩. (Voir l'image C).
- A** Attention, le panier et les aliments sont chauds.
16. Retirez les aliments avec une pince ou en les soulevant **A**⑦ hors du produit et les vidant dans un bol ou sur une assiette.
17. Débranchez **A**①⑥ de la prise de courant après utilisation.
18. Laissez le produit refroidir sans **A**⑥ pour éviter la condensation.
19. Retirez tous résidus alimentaires de l'huile avec une écumoire pour maintenir la meilleure qualité d'huile possible.

Changer l'huile

1. Débranchez **A** 15 de la prise de courant.

A Assurez-vous que l'huile ou la graisse ait refroidi avant de vider l'huile.

2. Versez l'huile dans un récipient d'huile vide.

A L'huile usagée est nocive pour l'environnement. Pour l'élimination de l'huile, suivez les directives émises par les autorités locales.

3. Nettoyez le produit après avoir vidé l'huile. Suivez les instructions du paragraphe suivant.

4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de mettre de l'huile ou de la graisse dans la friteuse.

A Remplacez toujours la totalité de l'huile, ne mélangez pas des huiles neuve et ancienne.

- Changez l'huile toutes les 8 - 10 séances de friture ou dès qu'elle noircit, ou bien si l'odeur de l'huile a changé.
- Changez l'huile si vous constatez une forte concentration d'eau dans l'huile. Vous pouvez le constater par de grosses bulles, des gouttelettes d'eau ou de la vapeur d'eau.

A Si vous allumez le produit avec de l'eau mélangée à l'huile, cela peut provoquer des éclaboussures avec une explosion pendant la friture.

Nettoyage

i Évitez les abrasifs qui peuvent endommager la surface.

A Seulement **A** 7 **A** 10 peuvent être nettoyés à l'eau ou au lave-vaisselle une fois retirés du produit.

1. Retirez tous résidus alimentaires de l'intérieur de **A** 10 avec un essuie-tout.
2. Nettoyez soigneusement **A** 6 **A** 7 **A** 10 dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une brosse.
3. Rincez **A** 6 **A** 7 **A** 10 dans de l'eau chaude et propre et essuyez-le.
4. Nettoyez l'extérieur du produit avec un chiffon doux, propre et humide.

Friteuse

KADF600FSR



Zie voor meer informatie de uitgebreide handleiding online: ned.is/kadf600fsr

Bedoeld gebruik

De Nedis KADF600FSR is een dubbele friteuse met een capaciteit van 6.0 liter. Het product is voorzien van een oververhittingsbeveiliging.

Dit product is uitsluitend bedoeld voor het frituren van etenswaren.

Dit product is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Dit product is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke omgevingen voor typische huishoudelijke functies die ook kunnen worden gebruikt door niet-deskundige gebruikers voor typische huishoudelijke functies, zoals: winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen, boerderijen, door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen en/of in omgevingen van het type "bed & breakfast".

Het product is enkel bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Het product is niet bedoeld voor professioneel gebruik.

Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor de veiligheid, garantie en correcte werking.

Specificaties

Product	Friteuse
Artikelnummer	KADF600FSR
Afmetingen (l x b x h)	52 x 41 x 24 cm
Gewicht	1500 g
Voeding	220 - 240 VAC / 50 Hz

Stroomverbruik	2 x 1800 W
Temperatuurbereik	130 - 190 °C
Capaciteit	6,0 L

Belangrijkste onderdelen (afbeelding A)

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 Voedingsindicatie LED | 10 Binnenpan |
| 2 Warmte LED-controlelampje | 11 Min - Max aanduidingen |
| 3 Geadviseerde frituurtemperaturen | 12 Behuizing |
| 4 Regelknop | 13 Stroomingang |
| 5 Handgrepen | 14 Reset knop |
| 6 Deksel | 15 Verwarmingselement |
| 7 Frituurmand | 16 Stroomkabel |
| 8 Handgreep frituurmand | 17 Voedingsstekker |
| 9 Haak frituurmand | |

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u de instructies in dit document volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het product installeert of gebruikt. Bewaar dit document voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het product alleen zoals in dit document beschreven.
- Gebruik het product niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect product onmiddellijk.
- Laat het product niet vallen en voorkom stoten.
- Haal de stekker van het product uit de voedingsbron en ontkoppel het van andere apparatuur als er zich problemen voordoen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet verstrikt kan raken en niet over de rand van een werkblad hangt.
- Voorkom morsen op de voedingsstekker.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Gebruik geen timer of een aparte afstandsbediening die het product automatisch inschakelt.
- Laat het netsnoer niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Enkel aansluiten op een geaard stopcontact.

- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken. Pak altijd de stekker vast en trek eraan.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Plaats het product op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Installeer het product niet in een kast.
- Rond het product moet er een vrije ruimte van minimaal 10 cm zijn. Dit zorgt tijdens het frituren voor voldoende ventilatie.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld.
- Stel het product niet bloot aan water, regen, vocht of hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het product nooit onder in water en zet het nooit in de vaatwasser.
- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet, anders zal de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen. Om spatten tot een minimum te beperken, moet u al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren verwijderen en de etenswaren goed afdrogen voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Na het reinigen moet u alle onderdelen goed afdrogen voordat u olie of vet in de friteuse doet.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of vet tot een niveau dat tussen de Min en Max aanduidingen aan de binnenkant van de binnenpan ligt. Dit voorkomt dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Gebruik het product nooit zonder olie of vet, anders raakt het product beschadigd.
- Frituur etenswaren goudgeel in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande stukjes. Zetmeelrijke etenswaren, met name aardappel- en graanproducten, niet frituren op een temperatuur hoger dan 175 °C (om het vrijkomen van de stof acrylamide tot een minimum te beperken).
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of soortgelijke etenswaren) in dit apparaat. De olie of het vet kan hierdoor erg gaan spatten of borrelen.
- Schakel het product niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat anders het product beschadigd kan raken.
- Tijdens het frituren kan door de openingen hete stoom ontsnappen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand. Pas ook op voor hete stoom wanneer u het deksel verwijdt.
- Zorg ervoor dat het product uitgeschakeld is en de olie afgekoeld is, voordat u het product verplaatst.

- Verplaats het product alleen rechtop.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht, open vuur of hitte.
- Houd afstand tot brandbare voorwerpen.
- Raak de hete delen van het product niet direct aan.
- Gebruik het product niet als het oppervlak gebarsten is.
- Dit product mag voor onderhoud alleen worden geopend door een erkend technicus om het risico op elektrische schokken te verkleinen.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, beschermende stickers en afdekkingen van het product.
2. Reinig de frituurmand **A**(7) en de binnenpan **A**(10) in een warm sopje, spoel deze af met warm water en droog alles goed af.

De handgreep aanbrengen (afbeelding B)

A Zorg ervoor dat het handvat van de mand **A**(8) correct is aangebracht.

1. Plaats de uiteinden van **A**(8) in de ogen van de frituurmand **A**(7).
2. Beweeg **A**(8) naar beneden en druk erop tot deze in **A**(7) vastklikt.

Het product installeren (afbeelding C)

Volg de instructies (afbeelding C).

Het product gebruiken (afbeelding D)

A Raak geen hete oppervlakken aan.

A Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn, voordat u olie of vet in de friteuse doet.

A Dit product is uitsluitend geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet, niet voor vast frituurvet.

1. Vul **A**(10) met olie tussen de Min en Max aanduidingen **A**(11).

A Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren.

A Gebruik het product nooit zonder olie of vet, anders raakt het product beschadigd.

A Gebruik het product uitsluitend voor het frituren van etenswaren.

A Plaats het product op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.

A Rond het product moet er een vrije ruimte van minimaal 10 cm zijn. Dit zorgt tijdens het frituren voor voldoende ventilatie.

2. Plaats het deksel **A**(6) op **A**(10).

3. Voer de stekker **A** ①⑦ in het stopcontact **A** ①③ (image **E**).
4. Steek het netsnoer **A** ①⑥ in het stopcontact.
Het stroomindicatorlampje **A** ① gaat branden.
5. Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren voor de vereiste temperatuur en frituurduur en daarmee het beste resultaat.
6. Stel de regelknop **A** ④ in op de juiste temperatuur.
De temperatuur/verwarming-LED **A** ② gaat branden.
- A** Plaats geen etenswaren in het product voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- A** ② schakelt uit wanneer de olie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
7. Verwijder **A** ⑥ uit **A** ⑩.
8. Til **A** ⑦ op en hang deze aan de rand van **A** ⑩.
- A** Gebruik maximaal 600 gram frites in elke pan om te voorkomen dat de pan zou overstromen.
- i** Gebruik maximaal 100 gram bevroren etenswaren (andere dan frites) in elke pan, aangezien de olie snel afkoelt.
- A** Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog deze goed af voordat u ze in het product plaatst.
9. Vul **A** ⑦ met etenswaren.
10. Laat **A** ⑦ langzaam in de olie zakken om te voorkomen dat de olie erg gaat spatten.
11. Plaats **A** ⑥ op **A** ⑩.
- i** **A** ①⑤ gaat automatisch aan en uit om de ingestelde temperatuur van de olie of het vet tijdens het frituren te handhaven.
- A** Wees voorzichtig bij het openen van het deksel, er kan hete stoom ontsnappen.
12. Controleer regelmatig of de etenswaren niet te lang gefrituurd zijn.
13. Wanneer de etenswaren klaar zijn, zet u **A** ④ op MIN.
14. Verwijder **A** ⑥ uit **A** ⑩.
15. Til **A** ⑦ op en hang deze aan de rand van **A** ⑩ om de olie in **A** ⑩ te laten druppelen. (Zie afbeelding **C**).
- A** Wees voorzichtig, de frituurmand en de etenswaren zijn heet.
16. Verwijder het voedsel met een tang of door **A** ⑦ uit het product te tillen en het in een kom of op een bord te legen.
17. Haal **A** ①⑥ na gebruik uit het stopcontact.

18. Laat het product zonder **A** ⑥ afkoelen om condensatie te voorkomen.
19. Haal eventuele voedselresten uit de olie met een schuimspaan om een optimale kwaliteit van de olie te behouden.

Vervangen van de olie

1. Haal de stekker van **A** ⑮ uit het stopcontact.
- A** Voordat u de olie of het vet verwijderd, moeten olie of vet afgekoeld zijn.
2. Giet de olie in een leeg oliereservoir.
- A** Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Neem voor het afvoeren van de olie de richtlijnen van de plaatselijke autoriteiten in acht.
3. Reinig het product na het verwijderen van de olie. Volg de instructies in de volgende paragraaf.
4. Droog alle onderdelen goed af voordat u olie of vet in de friteuse doet.
- A** Vervang altijd alle olie. Nieuwe en oude olie niet met elkaar vermengen.
 - Vervang de olie na 8 - 10 keer frituren of zodra deze donker wordt, of als de olie anders gaat ruiken.
 - Vervang de olie zodra er sprake is van een hoge concentratie water in de olie. Dit is te herkennen aan grote bellen, waterdruppeltjes of waterdamp.
- A** Als u het product inschakelt terwijl er zich water in de olie bevindt, dan kunnen er tijdens het frituren hevige spatten ontstaan.

Reiniging

- i** Vermijd schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- A** Alleen **A** ⑦ **A** ⑩ kunnen in water of in de vaatwasser worden gereinigd wanneer ze uit het product worden verwijderd.
1. Verwijder alle voedselresten aan de binnenkant van **A** ⑩ met een stukje keukenpapier.
2. Reinig **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ grondig met een borstel en een warm sopje.
3. Spoel **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ af in warm, schoon water en veeg alles goed droog.
4. Reinig de buitenzijde van het product met een zachte, schone en vochtige doek.

Friggitrice

KADF600FSR



Per maggiori informazioni vedere il manuale esteso online:
ned.is/kadf600fsr

Uso previsto

Nedis KADF600FSR è una friggitrice doppia con capacità di 6,0 l.

Il prodotto è dotato di salvaguardia dal surriscaldamento.

Questo prodotto è inteso solo per friggere alimenti.

Il prodotto non è inteso per l'utilizzo tramite timer esterno o sistema di controllo a distanza separato.

Questo prodotto è inteso per l'uso in ambienti domestici e può essere utilizzato anche da utenti non esperti per funzioni tipicamente domestiche, come negozi, uffici, altri ambienti di lavoro simili, agriturismi, clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale e/o ambienti di tipo bed and breakfast.

Il prodotto è inteso solo per utilizzo in interni.

Il prodotto non è inteso per utilizzi professionali.

Questo prodotto non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'utilizzo del prodotto da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Eventuali modifiche al prodotto possono comportare conseguenze per la sicurezza, la garanzia e il corretto funzionamento.

Specifiche

Prodotto	Friggitrice
Numero articolo	KADF600FSR
Dimensioni (p x l x a)	52 x 41 x 24 cm
Peso	1500 g
Alimentazione	220 - 240 VAC / 50 Hz
Consumo di corrente	2 x 1800 W

Intervallo di temperatura	130 - 190 °C
Capacità	6,0 l

Parti principali (immagine A)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 Spia LED di alimentazione | 10 Vaschetta interna |
| 2 Spia LED di riscaldamento | 11 Indicatori min-max |
| 3 Temperature di frittura consigliate | 12 Alloggiamento |
| 4 Manopola di controllo | 13 Ingresso di alimentazione |
| 5 Maniglie | 14 Pulsante di ripristino |
| 6 Coperchio | 15 Resistenza |
| 7 Cestello di frittura | 16 Cavo di alimentazione |
| 8 Maniglia del cestello | 17 Connettore di accensione |
| 9 Gancio del cestello | |

Istruzioni di sicurezza

ATTENZIONE

- Assicurarsi di aver letto e compreso pienamente le istruzioni in questo documento prima di installare o utilizzare il prodotto. Conservare il documento per farvi riferimento in futuro.
- Utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente documento.
- Non utilizzare il prodotto se una parte è danneggiata o difettosa. Sostituire immediatamente un prodotto danneggiato o difettoso.
- Non far cadere il prodotto ed evitare impatti.
- Scollegare il prodotto dalla sorgente elettrica e da altre apparecchiature se si verificano problemi.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si impigli e non penzoli dal bordo di un piano di lavoro.
- Evitare versamenti sul connettore di alimentazione.
- Non utilizzare una prolunga.
- Non utilizzare un timer o un sistema di controllo a distanza separato che accende il prodotto automaticamente.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi le superfici calde.
- Collegare solo a una presa dotata di messa a terra.
- Scollegare il prodotto quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Non scollegare il prodotto tirandolo per il cavo. Afferrare sempre la presa e tirare.

- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Non installare il prodotto in un armadietto.
- Assicurare che vi sia uno spazio minimo di 10 cm intorno al prodotto per garantire ventilazione a sufficienza durante la frittura.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è acceso.
- Non esporre il prodotto all'acqua, alla pioggia, all'umidità o all'umidità elevata.
- Non immergere mai il prodotto in acqua né riporlo in lavastoviglie.
- Impedire che acqua e/o ghiaccio si mischino con olio o grasso poiché questo causa forti spruzzi o violenti ebollizioni dell'olio o del grasso. Per ridurre al minimo gli spruzzi, rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso dagli ingredienti surgelati e asciugare a fondo gli ingredienti prima di friggerli. Non riempire eccessivamente la vaschetta. Dopo la pulizia, asciugare a fondo tutte le parti prima di versare olio o grasso nella friggitrice.
- Assicurarsi che la friggitrice sia sempre riempita di olio o grasso a un livello compreso fra gli indicatori min-max all'interno della vaschetta, per prevenire la tracimazione o il surriscaldamento.
- Non utilizzare mai il prodotto in assenza di olio o grasso poiché questo lo danneggerebbe.
- Friggere gli alimenti fino ad ottenere un colore giallo-dorato invece che scuro o marrone e rimuovere i residui bruciati. Non friggere cibi ricchi di amido, in particolar modo patate e prodotti a base di cereali, a una temperatura superiore a 175 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilamide).
- Non friggere tortini di riso cinesi (o alimenti simili) in questo apparecchio. Potrebbero causare forti spruzzi o violenti ebollizioni dell'olio o del grasso.
- Non accendere il prodotto prima di averlo riempito di olio o grasso, poiché potrebbe venire danneggiato.
- Durante la frittura, dalle aperture potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Tenere mani e volto a distanza di sicurezza. Inoltre prestare attenzione al vapore bollente quando si rimuove il coperchio.
- Assicurarsi che il prodotto sia spento e l'olio si sia raffreddato prima di spostare il prodotto.
- Spostare il prodotto solo in posizione retta.
- Non esporre il prodotto alla luce diretta del sole, a fiamme libere o al calore.

- Tenere a distanza da oggetti infiammabili.
- Non toccare direttamente le parti calde del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se la superficie presenta delle crepe.
- Il prodotto può essere riparato e sottoposto a manutenzione esclusivamente da un tecnico qualificato per ridurre il rischio di scosse elettriche.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere l'intero imballaggio, gli adesivi di protezione e le coperture dal prodotto.
2. Pulire il cestello di frittura **A** ⑦ e la vaschetta interna **A** ⑩ in acqua saponata tiepida, sciacquarli con acqua tiepida e strofinare per asciugarli.

Posizionamento della maniglia (immagine B)

A Assicurarsi che la maniglia del cestello **A** ⑧ sia inserita correttamente.

1. Inserire le estremità di **A** ⑧ negli occhielli del cestello di frittura **A** ⑦.
2. Abbassare **A** ⑧ e premerla fino a quando si blocca nel **A** ⑦.

Installazione del prodotto (immagine C)

Seguire le istruzioni (immagine C).

Utilizzo del prodotto (immagine D)

A Non toccare alcuna parte calda.

A Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso.

A Questo prodotto è idoneo solo all'uso con olio o grasso liquido, non con grasso solido.

1. Riempire **A** ⑩ di olio fra gli indicatori min-max **A** ⑪.

A Utilizzare solo olio idoneo alla frittura.

A Non utilizzare mai il prodotto in assenza di olio o grasso poiché questo lo danneggerebbe.

A Utilizzare il prodotto solo per friggere alimenti.

A Posizionare il prodotto su una superficie stabile, piana e resistente al calore.

A Assicurare che vi sia uno spazio minimo di 10 cm intorno al prodotto per garantire ventilazione a sufficienza durante la frittura.

2. Disporre il coperchio **A** ⑥ su **A** ⑩.
3. Collegare il connettore di alimentazione **A** ⑰ nell'ingresso di potenza **A** ⑬ (immagine E).

4. Collegare il cavo di alimentazione **A** 16 alla presa elettrica.
La spia LED di alimentazione **A** 1 si accende.
5. Controllare la temperatura e la durata di frittura richieste sulla confezione dell'alimento per ottenere i risultati migliori.
6. Impostare la manopola di controllo **A** 4 alla temperatura corretta.
L'indicatore LED di riscaldamento **A** 2 si accende.
- A** Non introdurre alimenti nel prodotto prima che abbia raggiunto la temperatura impostata.
A 2 si spegne quando l'olio ha raggiunto la temperatura impostata.
7. Rimuovere **A** 6 da **A** 10.
8. Sollevare **A** 7 e agganciarlo sul bordo di **A** 10.
- A** Utilizzare un massimo di 600 grammi di patatine per ciascuna vaschetta per prevenire la tracimazione della vaschetta.
- i** Utilizzare un massimo di 100 grammi di alimenti surgelati (a eccezione delle patatine) per ciascuna vaschetta, poiché l'olio si raffredda rapidamente.
- A** Rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati e asciugare a fondo gli alimenti prima di inserirli nel prodotto.
9. Riempire **A** 7 con gli alimenti.
10. Abbassare lentamente **A** 7 nell'olio per prevenire spruzzi eccessivi di olio.
11. Appoggiare **A** 6 su **A** 10.
- i** **A** 15 si accende e spegne automaticamente per mantenere la temperatura dell'olio impostata durante la frittura.
- A** Prestare attenzione quando si apre il coperchio: potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
12. Controllare periodicamente che gli alimenti non siano stati fritti eccessivamente.
13. Quando gli alimenti sono pronti, portare **A** 4 su MIN.
14. Rimuovere **A** 6 da **A** 10.
15. Sollevare **A** 7 e agganciarlo sul bordo di **A** 10 per lasciar sgocciolare l'olio in **A** 10. (Vedere l'immagine C).
- A** Prestare attenzione, il cestello e gli alimenti sono bollenti.
16. Rimuovere la pietanza con delle pinze o sollevando **A** 7 dal prodotto e svuotandolo in una ciotola o su un piatto.
17. Scollegare **A** 16 dalla presa elettrica dopo l'uso.
18. Lasciar raffreddare il prodotto senza **A** 6 per prevenire la condensa.
19. Rimuovere eventuali residui di cibo dall'olio con una schiumarola per mantenere la migliore qualità dell'olio stesso.

Cambio dell'olio

1. Scollegare **A**(15) dalla presa elettrica.
- A** Assicurarsi che l'olio o il grasso si sia raffreddato prima di rimuoverlo.
2. Versare l'olio in un contenitore vuoto.
- A** L'olio usato è dannoso per l'ambiente. Seguire le linee guida delle autorità locali per lo smaltimento dell'olio.
3. Pulire il prodotto dopo aver rimosso l'olio. Seguire le istruzioni al passaggio successivo.
4. Asciugare a fondo tutte le parti prima di versare olio o grasso nella friggitrice.
- A** Cambiare sempre interamente l'olio, non miscelare olio vecchio e nuovo.
 - Cambiare l'olio ogni 8 - 10 sessioni di frittura o non appena diventa scuro o se il suo odore è differente.
 - Cambiare l'olio se si nota un'elevata concentrazione d'acqua in esso. Questa è riconoscibile dalle grandi bolle, dalle gocce d'acqua o dal vapore acqueo.
- A** Se si accende il prodotto con l'acqua miscelata all'olio, potrebbe schizzare in maniera esplosiva durante la frittura.

Pulizia

- i** Evitare sostanze abrasive che possono danneggiare la superficie.
- A** Solo **A**(7) **A**(10) possono essere puliti in acqua o in lavastoviglie quando rimossi dal prodotto.
1. Rimuovere eventuali residui di alimenti dall'interno di **A**(10) con un fazzoletto di carta.
 2. Pulire **A**(6) **A**(7) **A**(10) a fondo in acqua saponata tiepida, utilizzando una spazzola.
 3. Sciacquare **A**(6) **A**(7) **A**(10) in acqua pulita tiepida e strofinarla fino ad asciugarla.
 4. Pulire la parte esterna del prodotto con un panno morbido, pulito e inumidito.

Freidora

KADF600FSR



Para más información, consulte el manual ampliado en línea: ned.is/kadf600fsr

Uso previsto por el fabricante

Nedis KADF600FSR es una freidora doble con una capacidad de 6,0 l.

El producto está equipado con un seguro contra sobrecalentamiento.

Este producto está diseñado únicamente para freír alimentos.

Este producto no está diseñado para que se haga funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Este producto está diseñado para su uso en entornos domésticos para tareas domésticas típicas que también pueden ser utilizado por usuarios no expertos para tareas domésticas típicas, tales como: tiendas, oficinas, otros entornos de trabajo similares, granjas, por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial y/o en entornos de tipo alojamiento y desayuno. El producto está diseñado únicamente para uso en interiores.

El producto no está diseñado para un uso profesional.

Este producto no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que tengan una falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión o formación concerniente al uso del producto por una persona responsable de su seguridad.

Cualquier modificación del producto puede tener consecuencias para la seguridad, la garantía y el funcionamiento adecuado.

Especificaciones

Producto	Freidora
Número de artículo	KADF600FSR
Dimensiones (L x An x Al)	52 x 41 x 24 cm
Peso	1500 g
Suministro eléctrico	220 - 240 VAC / 50 Hz
Consumo de energía	2 x 1800 W

Rango de temperatura	130 - 190 °C
Capacidad	6,0 l

Partes principales (imagen A)

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Indicador LED de alimentación | 9 Gancho de la cesta |
| 2 Indicador LED de calentamiento | 10 Cazuela interior |
| 3 Temperaturas aconsejadas para freír | 11 Indicadores mín.-máx. |
| 4 Dial de control | 12 Carcasa |
| 5 Asa | 13 Potencia de entrada |
| 6 Tapa | 14 Botón de reinicio |
| 7 Cesta de freír | 15 Elemento calefactor |
| 8 Mango de la cesta | 16 Cable de alimentación |
| | 17 Conector de alimentación |

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA

- Asegúrese de que ha leído y entendido completamente las instrucciones en este documento antes de instalar o utilizar el producto. Guarde este documento para futuras consultas.
- Utilice el producto únicamente tal como se describe en este documento.
- No use el producto si alguna pieza está dañada o presenta defectos. Sustituya inmediatamente un producto si presenta daños o está defectuoso.
- No deje caer el producto y evite que sufra golpes.
- Desconecte el producto de la fuente de corriente y de otros equipos si surgen problemas.
- Asegúrese de que el cable de corriente no pueda enredarse y que no quede colgando por el borde de una encimera.
- Evite derrames en el conector de alimentación.
- No utilice ningún cable alargador.
- No utilice ningún temporizador ni ningún sistema de control remoto independiente que encienda el producto automáticamente.
- No dejar que el cable de alimentación toque superficies calientes.
- Enchúfelo únicamente a una toma de corriente conectada a tierra.
- Desenchufar el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No desenchufe el producto tirando del cable. Sujete siempre el enchufe y tire de él.

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Coloque el producto sobre una superficie estable y plana.
- No instale el producto dentro de un armario.
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 10 cm alrededor del producto para proporcionar suficiente ventilación mientras se fríe.
- No deje el producto desatendido cuando esté desenchufado.
- No exponga el producto al agua, a la lluvia o a humedad elevada.
- Nunca sumerja el producto en agua ni lo coloque en un lavavajillas.
- Evite que el agua y/o el hielo se mezclen con aceite o grasa, ya que esto causa fuertes salpicaduras o burbujas violentas de aceite o grasa. Para minimizar las salpicaduras, elimine todo el exceso de hielo de los ingredientes congelados antes de freírlos y seque minuciosamente los ingredientes antes de freírlos. No llene la cazuela en exceso. Después de la limpieza, seque minuciosamente todas las piezas antes de poner aceite o grasa en la freidora.
- Asegúrese de que la freidora esté siempre llena de aceite o grasa hasta un nivel entre los indicadores mín.-máx. en la parte de dentro de la cazuela interior para evitar que se derrame o se sobrecaliente.
- No utilice nunca el producto sin aceite ni grasa, ya que podría dañarse.
- Fría los alimentos hasta tener un color amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón y elimine los restos quemados. No fría alimentos con almidón, especialmente productos a base de patata y cereales, a una temperatura superior a 175 °C (para minimizar la producción de acrilamida).
- No fría pasteles de arroz asiáticos (ni alimentos similares) en este aparato. Esto podría causar una fuerte salpicadura o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- No encienda el producto antes de llenarlo con aceite o grasa, ya que podría dañarlo.
- Mientras se fríe puede escapar vapor caliente a través de las aberturas. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. Tenga cuidado también con el vapor caliente cuando quite la tapa.
- Antes de mover el producto, asegúrese de que está apagado y de que el aceite se ha enfriado.
- Mueva el producto únicamente en una posición vertical.
- No exponga el producto a la luz solar directa, a llamas abiertas ni al calor.
- Mantenga la distancia respecto de objetos inflamables.

- No toque las partes calientes del producto directamente.
- No use el producto si la superficie tiene grietas.
- Este producto solo puede recibir servicio de un técnico cualificado para su mantenimiento para así reducir el riesgo de descargas eléctricas.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje, adhesivos protectores y cubiertas del producto.
2. Limpie la cesta de freír **A**(7) y la cazuela interior **A**(10) en agua jabonosa templada, enjuáguela con agua tibia y séquela.

Cómo colocar el mango (imagen B)

A Asegúrese de que el mango de la cesta **A**(8) está colocado correctamente.

1. Encaje los extremos de **A**(8) en los ojales de la cesta de freír **A**(7).
2. Mueva **A**(8) hacia abajo y presiónelo hasta que quede bloqueado en **A**(7).

Cómo instalar el producto (imagen C)

Siga las instrucciones (imagen C).

Uso del producto (imagen D)

A No tocar las superficies calientes.

A Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa.

A Este producto solo es adecuado para su uso con aceite o grasa líquida, no para grasa sólida.

1. Llene **A**(10) con aceite entre los indicadores mín.-máx. **A**(11).

A Utilice únicamente aceite apto para freír.

A No utilice nunca el producto sin aceite ni grasa, ya que podría dañarse.

A Utilice el producto únicamente para freír alimentos.

A Coloque el producto sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.

A Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 10 cm alrededor del producto para proporcionar suficiente ventilación mientras se fríe.

2. Coloque la tapa **A**(6) sobre **A**(10).
3. Enchufe el conector de alimentación **A**(17) en la entrada de corriente **A**(13) (imagen E).
4. Enchufe el cable de alimentación **A**(16) en la toma de corriente.

El indicador LED de encendido **A** ① se ilumina.

5. En el envase del alimento consulte la temperatura para freír y la duración requeridas para obtener los mejores resultados.

6. Ajuste el dial de control **A** ④ a la temperatura correcta.

El indicador LED de calentamiento **A** ② se ilumina.

A No coloque alimentos en el producto antes de que haya alcanzado la temperatura ajustada.

A ② se apaga cuando el aceite ha alcanzado la temperatura ajustada.

7. Retire **A** ⑥ de **A** ⑩.

8. Eleve **A** ⑦ y cuélguelo en el borde de **A** ⑩.

A Utilice un máximo de 600 gramos de patatas fritas por cada cazuela, para evitar que se desborde la cazuela.

i Utilice un máximo de 100 gramos de alimentos congelados (que no sean patatas fritas) por cada cazuela, porque el aceite se enfría rápidamente.

A Quite todo el exceso de hielo de los alimentos congelados y séquelos minuciosamente antes de colocarlos en el producto.

9. Llene **A** ⑦ con el alimento.

10. Baje lentamente **A** ⑦ en el aceite para evitar que este produzcan fuertes salpicaduras.

11. Coloque **A** ⑥ sobre **A** ⑩.

i **A** ⑮ se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura del aceite ajustada mientras se fríe.

A Tenga cuidado al abrir la tapa: puede salir vapor caliente.

12. Compruebe con regularidad que los alimentos no se hayan frito demasiado.

13. Cuando el alimento esté listo, gire **A** ④ a MIN.

14. Retire **A** ⑥ de **A** ⑩.

15. Eleve **A** ⑦ y cuélguelo en el borde de **A** ⑩ para permitir que el aceite gotee en **A** ⑩. (Véase la imagen **C**).

A Tenga cuidado: la cesta y el alimento están calientes.

16. Retire el alimento con unas pinzas de comida o sacando **A** ⑦ fuera del producto y vaciándola en un cuenco o en un plato.

17. Desenchufar **A** ⑮ de la toma de corriente después del uso.

18. Deje que el producto se enfríe sin **A** ⑥ para evitar la condensación.

19. Retire cualquier residuo alimentario del aceite con una espumadera para mantener la mejor calidad del aceite.

Cómo cambiar el aceite

1. Desenchufe **A**(15) de la toma de corriente.

A Asegúrese de que el aceite o la grasa se hayan enfriado antes de retirar el aceite.

2. Vierta el aceite en un recipiente de aceite vacío.

A El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. Siga las directrices emitidas por las autoridades locales para desechar el aceite.

3. Limpie el producto después de retirar el aceite. Siga las instrucciones en el apartado siguiente.

4. Seque minuciosamente todas las piezas antes de poner aceite o grasa en la freidora.

A Sustituya siempre todo el aceite, no mezcle aceite nuevo y viejo.

- Cambie el aceite después de 8 - 10 sesiones de freír o tan pronto como se oscurezca, o si el olor del aceite ha cambiado.
- Cambie el aceite si reconoce una alta concentración de agua en el aceite. Esto se puede reconocer por burbujas grandes, gotas de agua o vapor de agua.

A Si enciende el producto con agua mezclada en el aceite, puede salpicar con una explosión mientras se fríe.

Limpieza

i Evite los productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

A Solamente **A**(7) **A**(10) se pueden limpiar en agua o en el lavavajillas cuando se retiran del producto.

1. Retire todos los residuos de alimentos del interior de **A**(10) con un pañuelo de papel.

2. Limpie a fondo **A**(6) **A**(7) **A**(10) en agua jabonosa templada usando un cepillo.

3. Enjuague **A**(6) **A**(7) **A**(10) en agua limpia templada y séquelos.

4. Limpie la parte exterior del producto con un paño suave limpio humedecido.

Fritadeira

KADF600FSR



Para mais informações, consulte a versão alargada do manual on-line: ned.is/kadf600fsr

Utilização prevista

A KADF600FSR da Nedis é uma fritadeira com capacidade de 6 L.

Este produto está equipado com uma proteção contra sobreaquecimento.

Este produto destina-se apenas a fritar alimentos.

Este produto não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Este produto destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos para tarefas domésticas típicas e também pode ser manipulado por utilizadores não experientes para os mesmos fins, por exemplo em lojas, escritórios, outros ambientes de trabalho semelhantes, casas rurais, clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial e/ou alojamento local.

O produto destina-se apenas a utilização em interiores.

O produto não se destina a utilização profissional.

Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do produto por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Qualquer alteração do produto pode ter consequências em termos de segurança, garantia e funcionamento adequado.

Especificações

Produto	Fritadeira
Número de artigo	KADF600FSR
Dimensões (c x l x a)	52 x 41 x 24 cm
Peso	1500 g
Alimentação	220 - 240 VAC / 50 Hz

Consumo de energia	2 x 1800 W
Intervalo de temperatura	130 - 190 °C
Capacidade	6,0 L

Peças principais (imagem A)

- | | |
|---|---|
| 1 LED indicador de corrente ¹ | 9 Gancho do cesto ¹ |
| 2 Indicador de aquecimento LED ¹ | 10 Panela interior ¹ |
| 3 Temperaturas de fritura aconselhadas | 11 Indicadores min - max ¹ |
| 4 Marcador de controlo ¹ | 12 Caixa ¹ |
| 5 Pegas ¹ | 13 Entrada de alimentação ¹ |
| 6 Tampa ¹ | 14 Botão de reiniciação ¹ |
| 7 Cesto de fritar ¹ | 15 Elemento de aquecimento ¹ |
| 8 Pega do cesto ¹ | 16 Cabo de alimentação ¹ |
| | 17 Ficha elétrica ¹ |

Instruções de segurança

AVISO

- Certifique-se de que leu e compreendeu as instruções deste documento na íntegra antes de instalar ou utilizar o produto. Guarde este documento para referência futura.
- Utilize o produto apenas conforme descrito neste documento.
- Não utilize o produto caso uma peça esteja danificada ou defeituosa. Substitua imediatamente um produto danificado ou defeituoso.
- Não deixe cair o produto e evite impactos.
- Em caso de problema, desligue o produto da fonte de alimentação bem como outros equipamentos.
- Certifique-se de que não é possível o cabo de alimentação ficar emaranhado ou pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho.
- Evite derramar líquidos sobre a ficha elétrica.
- Não utilize um cabo de extensão.
- Não utilize um temporizador ou um sistema de controlo remoto separado que ligue o aparelho automaticamente.
- Não deixe o cabo de alimentação entrar em contacto com superfícies quentes.

- Ligue apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Desligue o produto quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.
- Não desligue o produto da tomada puxando o cabo. Segure sempre pela ficha e puxe.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Coloque o produto sobre uma superfície estável e plana.
- Não instale o produto num armário.
- Garanta um espaço livre mínimo de 10 cm em torno do produto para proporcionar ventilação suficiente durante a fritura.
- Não deixe o produto sem vigilância quando ligado.
- Não exponha o produto a água, chuva, humidade ou humidade elevada.
- Nunca mergulhe o produto em água nem o coloque numa máquina de lavar loiça.
- Evite que a água e/ou o gelo se misturem com óleo ou gordura, uma vez que tal provoca fortes salpicos ou borbulhamento do óleo ou gordura. Para minimizar os salpicos, retire todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados e seque-os bem antes de os fritar. Não encha demasiado a panela. Após a limpeza, seque bem todas as peças antes de colocar óleo ou gordura na fritadeira.
- Certifique-se de que a fritadeira está sempre cheia de óleo ou gordura até um nível entre os indicadores Min - Max no interior da panela para evitar o transbordamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca utilize o produto sem óleo ou gordura, caso contrário poderá danificar o aparelho.
- Frite os alimentos até assumirem uma cor amarela/dourada em vez de escura ou castanha e remova os resíduos queimados. Não frite alimentos ricos em amido, especialmente produtos à base de batata e cereais, a temperaturas superiores a 175 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou tipos de alimentos semelhantes) neste aparelho. Tal poderá causar fortes salpicos ou borbulhamentos do óleo ou da gordura.
- Não ligue o produto antes de o encher com óleo ou gordura, uma vez que poderá danificar o produto.

- Durante a fritura pode escapar vapor quente através das aberturas. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retira a tampa.
- Certifique-se de que o produto está desligado e de que o óleo está arrefecido, antes de deslocar o produto.
- Deslocar o produto apenas na posição vertical.
- Não exponha o produto à luz solar direta, chamas expostas ou calor.
- Mantenha uma certa distância relativamente a objetos inflamáveis.
- Não toque nas partes quentes do produto diretamente.
- Não utilize o produto se a sua superfície apresentar fissuras.
- Este produto pode ser reparado apenas por um técnico qualificado para manutenção a fim de reduzir o risco de choque elétrico.

Antes da primeira utilização

1. Remova todo o material de embalagem, os adesivos de proteção e as coberturas do produto.
2. Limpe o cesto de fritura **A**(7) e a panela interna **A**(10) em água morna com sabão, enxague-a com água morna e seque-a.

Colocar a pega (imagem B)

A Certifique-se de que o cabo do cesto **A**(8) está colocado corretamente.

1. Encaixe as extremidades de **A**(8) nos olhais do cesto de fritar **A**(7).
2. Desloque **A**(8) para baixo e pressione-a até que engate no **A**(7).

Instalação do produto (imagem C)

Siga as instruções (imagem C).

Utilização do produto (imagem D)

A Não toque nas superfícies quentes.

A Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

A Este produto é adequado apenas para utilização com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.

1. Encha **A**(10) com óleo entre os indicadores Min - Max **A**(11).

A Utilize apenas óleo adequado para fritar.

A Nunca utilize o produto sem óleo ou gordura, caso contrário poderá danificar o aparelho.

- A** Utilize o produto apenas para fritar alimentos.
- A** Coloque o produto sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- A** Garanta um espaço livre mínimo de 10 cm em torno do produto para proporcionar ventilação suficiente durante a fritura.
- 2. Coloque a tampa **A** ⑥ sobre **A** ⑩.
- 3. Ligue a ficha elétrica **A** ⑪ na entrada da fonte de alimentação **A** ⑬ (imagem E).
- 4. Ligue o cabo de alimentação **A** ⑫ à tomada elétrica.
O LED indicador de potência correspondente **A** ① acende.
- 5. Verifique a temperatura e a duração da fritura na embalagem dos alimentos para obter os melhores resultados.
- 6. Defina o mostrador de controle **A** ④ na temperatura correta.
O LED indicador de calor **A** ② acende.
- A** Não coloque alimentos dentro do produto antes de este alcançar a temperatura definida.
- A** ② desliga-se quando o óleo atinge a temperatura definida.
- 7. Remova **A** ⑥ de **A** ⑩.
- 8. Levante **A** ⑦ e pendure-o no rebordo de **A** ⑩.
- A** Utilize no máximo 600 gramas de batatas fritas para evitar que transbordem da panela.
- i** Utilize um máximo de 100 gramas de alimentos congelados (que não batatas fritas) em cada panela, porque o óleo arrefece rapidamente.
- A** Retire todo o excesso de gelo dos alimentos congelados e seque bem os alimentos antes de os colocar no produto.
- 9. Encha **A** ⑦ com alimentos.
- 10. Baixe lentamente **A** ⑦ dentro do óleo para evitar que este salpique muito.
- 11. Coloque **A** ⑥ sobre **A** ⑩.
- i** **A** ⑮ liga e desliga automaticamente para manter a temperatura definida do óleo durante a fritura.
- A** Tenha cuidado ao abrir a tampa, pode escapar vapor quente.
- 12. Verifique regularmente se os alimentos não fritaram demasiado.
- 13. Quando os alimentos estiverem prontos, vire **A** ④ para MIN.
- 14. Remova **A** ⑥ de **A** ⑩.
- 15. Levante **A** ⑦ e pendure-o no bordo de **A** ⑩ para deixar o óleo pingar para dentro de **A** ⑩. (Consulte a imagem C).
- A** Tenha cuidado, o cesto e os alimentos estão quentes.

16. Retire os alimentos com uma pinça ou levantando **A** ⑦ para fora do produto e esvaziando-o para dentro de uma tigela ou para um prato.
17. Desligue **A** ⑬ da tomada elétrica após a utilização.
18. Deixe o produto arrefecer sem **A** ⑥ para evitar a condensação.
19. Retire eventuais resíduos alimentares de óleo com um escumador para manter a melhor qualidade do óleo.

Substituir o óleo

1. Desligue **A** ⑮ da tomada elétrica.
- A** Certifique-se de que o óleo ou a gordura arrefeceram, antes de retirar o óleo.
2. Verta o óleo num recipiente de óleo vazio.
- A** O óleo usado é nocivo para o ambiente. Siga as orientações emitidas pelas autoridades locais para a eliminação do óleo.
3. Limpe o produto após a remoção do óleo. Siga as instruções do parágrafo seguinte.
4. Seque bem todas as peças antes de colocar óleo ou gordura na fritadeira.
- A** Substitua sempre todo o óleo, não misture óleo novo com óleo velho.
 - Mude o óleo após 8 - 10 frituras ou assim que escurecer, ou se o cheiro do óleo tiver mudado.
 - Mude o óleo se reconhecer uma alta concentração de água no óleo. É possível reconhecer esta situação quando se criam grandes bolhas, gotículas de água ou vapor de água
- A** Se ligar o produto com água misturada no óleo, este pode salpicar violentamente durante a fritura.

Limpeza

- i** Evite produtos abrasivos que podem danificar a superfície.
 - A** Apenas as peças **A** ⑦ **A** ⑩ podem ser limpas em água ou na máquina de lavar loiça quando removidas do produto.
1. Remova eventuais resíduos alimentares do interior de **A** ⑩ com um lenço de papel.
 2. Limpe **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ em água morna com sabão, utilizando uma escova.
 3. Passe **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ por água morna e limpa e limpe-o.
 4. Limpe o exterior do produto com um pano macio, limpo e húmido.

Fritös

KADF600FSR



För ytterligare information, se den utökade manualen online: ned.is/kadf600fsr

Avsedd användning

Nedis KADF600FSR är en dubbel fritös med 0,6 l kapacitet.

Produkten är försedd med ett överhettningsskydd.

Denna produkt är endast avsedd för att friteras livsmedel.

Produkten är inte avsedd för elförsörjning via en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

Denna produkt är avsedd för användning i hemmiljöer för typiska hushållsfunktioner men kan även användas av användare som inte är experter i typiska hushållsfunktioner såsom: butiker, kontor eller liknande arbetsmiljöer, jordbruksbyggnader, av gäster på hotell, motell och andra miljöer av boendetyper och/eller miljöer av typen bed and breakfast.

Denna produkt är endast avsedd för användning inomhus.

Produkten är inte avsedd för yrkesmässig användning.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp, ej heller av personer som saknar nödvändig erfarenhet och kunskap, utom i sådana fall då de erhållit vägledning eller instruktion i apparatens handhavande från en person som ansvarar för deras säkerhet.

Modifiering av produkten kan medföra konsekvenser för säkerhet, garanti och korrekt funktion.

Specifikationer

Produkt	Fritös
Artikelnummer	KADF600FSR
Dimensioner (l x b x h)	52 x 41 x 24 cm
Vikt	1500 g
Strömförsörjning	220 - 240 VAC / 50 Hz

Strömförbrukning	2 x 1800 W
Temperaturområde	130 - 190 °C
Kapacitet	6,0 l

Huvuddelar (bild A)

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 LED-strömindikator | 9 Korgkrok |
| 2 Värmeindikerings-LED-lampa | 10 Invändig skål |
| 3 Rekommenderade
friteringstemperaturer | 11 Indikatorer för min – max |
| 4 Kontrollratt | 12 Hölje |
| 5 Handtag | 13 Kraftingång |
| 6 Lock | 14 Återställningsknapp |
| 7 Fritöskorg | 15 Värmeelement |
| 8 Korghandtag | 16 Strömkabel |
| | 17 Kraftkontakt |

Säkerhetsanvisningar

VARNING

- Säkerställ att du har läst och förstår hela bruksanvisningen i detta dokument innan du installerar och använder produkten. Spara detta dokument för framtida referens.
- Använd produkten endast enligt anvisningarna i detta dokument.
- Använd inte produkten om en del är skadad eller defekt. Byt omedelbart ut en skadad eller defekt produkt.
- Tappa inte produkten och skydda den mot slag.
- Koppla bort produkten från kraftkällan och annan utrustning i händelse av problem.
- Säkerställ att nätsladden inte kan snärjas eller hänger över bänkskivans kant.
- Undvik att spilla på stickkontakten.
- Använd inte en förlängningssladd.
- Använd inte en timer eller separat fjärrstyrningssystem som slår på produkten automatiskt.
- Låt inte nätsladden vidröra heta ytor.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.

- Koppla inte ur produkten genom att dra i kabeln. Håll alltid i kontakten när du drar.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Små barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Placera produkten på en stabil och plan yta.
- Installera inte produkten i ett skåp.
- Säkerställ att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt produkten för tillräcklig ventilation under fritering.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den arbetar.
- Exponera inte produkten till vatten, regn eller fukt eller hög fukthalt.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten, och placera den inte i en diskmaskin.
- Förhindra att vatten och/eller is blandas med olja eller fett eftersom detta får oljan eller fettets att stänka eller bubbla kraftigt. För att minimera stänk ska du ta bort alla isrester från frysta ingredienser och torka ingredienserna ordentligt innan du friterar dem. Överfyll inte korgen. Efter att du rengjort ska du torka alla delar noga innan du lägger olja eller fett i fritösen.
- För att undvika översvämning eller för hög värme, ska du se till att fritösen alltid är fylld med olja eller fett till en nivå mellan indikatorerna för min – max på korgens insida.
- Använd aldrig produkten utan olja eller fett, det kommer att skada produkten.
- Fritera gyllenbrunt istället för mörkt eller brunt och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserika livsmedel, särskilt potatis eller spannmålsprodukter på en temperatur över 175 °C (för att minimera att det skapas akrylamid).
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typ av livsmedel) i denna apparat. Detta kan få oljan eller fettets att stänka eller bubbla kraftigt.
- Slå inte på produkten förrän du har fyllt den med olja eller fett, eftersom det kan skada produkten.
- När du friterar kan het ånga komma ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd. Var även försiktig med het ånga när du tar bort locket.
- Se till att produkten är avstängd och att oljan är nedkyld innan du tar bort produkten.
- Flytta produkten i endast upprätt läge.
- Utsätt inte produkten för direkt solljus, öppen eld eller värme.
- Håll avstånd från brännbara föremål.

- Vidrör inte produktens heta ytor.
- Använd inte produkten om ytan är sprucken.
- Denna produkt får, för att minska risken för elchock, endast servas av en kvalificerad underhållstekniker.

Före första användning

1. Avlägsna allt emballagematerial, skyddsfolie och täckning från produkten.
2. Rengör fritöskorgen **A** ⑦ och den invändiga skålen **A** ⑩ i varmt tvålatten och skölj den med varmt vatten och torka.

Placera handtaget (bild B)

A Säkerställ att korgens handtag **A** ⑧ placeras korrekt.

1. Fäst ändarna på **A** ⑧ i friteringskorgens ögon **A** ⑦.
2. Förflytta **A** ⑧ nedåt och tryck tills det låses fast i **A** ⑦.

Installera produkten (bild C)

Följ anvisningarna (bild C).

Att använda produkten (bild D)

A Vidrör inte heta ytor.

A Se till att alla delar är torra innan du fyller fritösen med olja eller fett.

A Denna produkt passar endast för användning med olja eller flytande fett, inte för fast fett.

1. Fyll **A** ⑩ med olja mellan indikatorerna för min – max **A** ⑪.

A Använd endast olja lämplig för fritering.

A Använd aldrig produkten utan olja eller fett, det kommer att skada produkten.

A Använd endast produkten för att fritera livsmedel.

A Placera produkten på en stabil, plan och värmetålig yta.

A Säkerställ att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt produkten för tillräcklig ventilation under fritering.

2. Placera locket **A** ⑥ på **A** ⑩.

3. Anslut kraftkontakten **A** ⑬ till kraftintaget **A** ⑬ (bild E).

4. Anslut nätsladden **A** ⑫ till ett eluttag.

Kraftindikerings-LED-lampan **A** ① tänds.

5. På etiketten finns det angivet friteringstemperatur och -tid för bästa resultat.

6. Ställ in kontrollratten **A** ④ på korrekt temperatur.

Värmeindikerings-LED-lampan **A** ② tänds.

A Lägg inget livsmedel i produkten förrän den har nått den inställda temperaturen.

A ② stängs av när oljan har nått den maximala inställda temperaturen.

7. Avlägsna **A** ⑥ från **A** ⑩.

8. Lyft **A** ⑦ och häng den på kanten av **A** ⑩.

A Använd max 600 gram pommes frites per panna för att förhindra att pannan översvämmas.

i Använd max 100 gram frysta livsmedel (annat än pommes frites) per panna eftersom oljan kyls snabbt.

A Ta bort alla isrester från frysta livsmedel och torka livsmedlet ordentligt innan du lägger det i produkten.

9. Fyll **A** ⑦ med livsmedel.

10. Sänk långsamt ned **A** ⑦ i oljan för att förhindra att oljan stänker kraftigt.

11. Placera **A** ⑥ på **A** ⑩.

i **A** ⑮ slås på och av automatiskt för att bevara inställd oljetemperatur under fritering.

A Var försiktig när du öppnar locket. Het ånga kan strömma ut.

12. Kontrollera regelbundet att livsmedlet inte har friterats för mycket.

13. När maten är klar, ställ **A** ④ på MIN.

14. Avlägsna **A** ⑥ från **A** ⑩.

15. Lyft **A** ⑦ och häng den på kanten av **A** ⑩ för att låta oljan rinna av i **A** ⑩.
(Se bild C).

A Var försiktig, såväl korg som livsmedel är varma.

16. Ta upp matvarorna med en mattång eller genom att lyfta **A** ⑦ ur produkten och tömma den i en skål eller på en tallrik.

17. Dra ut **A** ⑮ ur eluttaget efter användningen.

18. Låt produkten svalna utan **A** ⑥ att förhindra kondensering.

19. Ta bort livsmedelsrester från oljan med en hålslev för att oljan ska behålla sin bästa kvalitet.

Byta olja

1. Koppla bort **A** ⑮ från eluttaget.

A Se till att oljan eller fettet har svalnat innan du avlägsnar oljan.

2. Häll oljan i en tom oljebehållare.

A Använd olja är skadlig för miljön. Följ riktlinjerna från de lokala myndigheterna när du bortskaffar oljan.

3. Rengör produkten efter att du avlägsnat oljan. Följ anvisningarna i nästa stycke.
 4. Torka alla delar noga innan du lägger olja eller fett i fritösen.
-  Byt alltid oljan, blanda aldrig ny och gammal olja.
- Byt olja efter varje 8 - 10 friteringsomgång eller så snart den blir mörk eller om oljans lukt har förändrats.
 - Om du lägger märke till höga vattenhalter i oljan, då ska du byta den. Du märker det genom stora bubblor, vattendroppar eller vattenånga.
-  Om du slår på produkten när det finns vatten i oljan, kan den stänka kraftigt under fritering.

Rengöring

-  Undvik slipande produkter som kan skada ytan.
-  Endast **A**^⑥ **A**^⑦ **A**^⑩ kan diskas i vatten eller i diskmaskin när de avlägsnats från produkten.
1. Ta bort livsmedelsrester från insidan av **A**^⑩ med hjälp av en pappersservett.
 2. Rengör **A**^⑥ **A**^⑦ **A**^⑩ ordentligt i varmt tvålatten med hjälp av en borste.
 3. Skölj **A**^⑥ **A**^⑦ **A**^⑩ i varmt vatten och torka torrt.
 4. Rengör produktens utsida med en mjuk, ren och fuktad trasa.

FI Pika-aloitusopas

Rasvakeitin

KADF600FSR



Katso tarkemmat tiedot käyttöoppaan laajemmasta verkoversiosta: ned.is/kadf600fsr

Käyttötarkoitus

Nedis KADF600FSR on kaksoirasvakeitin, jonka tilavuus on 6,0 litraa.

Tuotteessa on ylikuumenemissuoja.

Tämä tuote on tarkoitettu vain elintarvikkeiden uppoaistamiseen.

Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi

kotitalouksissa ja vastaavissa kohteissa, kuten: henkilöstön keittiötiloissa

myymälöissä, toimistoissa ja muissa vastaavissa työympäristöissä, maataloilla, hotelleissa, motelleissa ja muun tyyppisissä majoitusympäristöissä asiakkaiden käytössä ja/tai aamiaismajoitustyyppisissä majoitustiloissa. Tuotetta käyttääkseen ei tarvitse olla ammattilainen.

Tuote on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

Tuotetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, ellei käyttöä valvo tai ohjaa heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö.

Tuotteen muutokset voivat vaikuttaa turvallisuuteen, takuuseen ja asianmukaiseen toimintaan.

Tekniset tiedot

Tuote	Rasvakeitin
Tuotenro	KADF600FSR
Mitat (p x l x k)	52 x 41 x 24 cm
Paino	1500 g
Virtalähde	220 - 240 VAC / 50 Hz
Virrankulutus	2 x 1800 W
Lämpötila-alue	130 - 190 °C
Kapasiteetti	6,0 l

Tärkeimmät osat (kuva A)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 Virran LED-merkkivalo | 10 Sisäästia |
| 2 Lämmityksen LED-merkkivalo | 11 Min.-/maks. merkit |
| 3 Suositellut paistolämpötilat | 12 Kotelo |
| 4 Sääätökieikko | 13 Ottoteho |
| 5 Kahvat | 14 Nollauspainike |
| 6 Kansi | 15 Lämpöelementti |
| 7 Paistokori | 16 Sähköjohto |
| 8 Paistokorin kahva | 17 Virtaliitin |
| 9 Paistokorin koukku | |

Turvallisuusohjeet

VAROITUS

- Huolehdi siitä, että olet lukenut ja ymmärtänyt tämän asiakirjan sisältämät ohjeet kokonaan ennen kuin asennat tuotteen tai käytät sitä. Säilytä tämä asiakirja tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tuotetta vain tässä asiakirjassa kuvatun mukaisesti.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut tai viallinen. Vaihda vahingoittunut tai viallinen tuote välittömästi.
- Varo pudottamasta ja tönäisemästä tuotetta.
- Irrota tuote virtalähteestä ja muista laitteista, jos ongelmia ilmenee.
- Huolehdi siitä, että virtajohto ei pääse sotkeutumaan tai takertumaan mihinkään eikä roikkumaan työtason reunan yli.
- Vältä läikyttämästä vettä virtaliitännän päälle.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Älä käytä ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää, joka kytkee tuotteen päälle automaattisesti.
- Älä anna virtajohdon osua kuumiin pintoihin.
- Kytke vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota virtajohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen sen puhdistamista.
- Älä irrota tuotetta pistorasiasta johdosta vetämällä. Tartu aina pistokkeeseen ja vedä.
- Pidä tuote poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee valvoa, että he eivät pääse leikkimään tuotteella.
- Aseta tuote vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä tuotetta kaapin sisällä.
- Varmista, että tuotteen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään paiston aikana.
- Älä jätä tuotetta valvomatta sen ollessa kytkettynä päälle.
- Älä altista tuotetta vedelle, sateelle, korkealle ilmankosteudelle tai muulle kosteudelle.
- Älä upota laitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Vältä veden ja/tai jään sekoittumista öljyn tai rasvan kanssa, sillä se aiheuttaa öljyn tai rasvan voimakasta räiskymistä tai kuplintaa. Jotta räiskyminen olisi mahdollisimman vähäistä, poista pakasteista kaikki ylimääräinen jää ja kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen niiden paistamista. Älä laita paistokoria liian täyteen. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kuin laitat öljyä tai rasvaa keittimeen.

- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa sisäastian sisäpuolelle merkittyjen min.- ja maks. merkkien välissä sekä ylikuumenemisen että ylivuotamisen estämiseksi.
- Älä koskaan käytä tuotetta ilman öljyä tai rasvaa, sillä se vaurioittaa tuotetta.
- Paista elintarvikkeet mieluummin kullankeltaisiksi kuin tummiksi tai ruskeiksi ja poista palaneet jäämät. Älä paista tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, erityisesti perunaa ja viljatuotteita, yli 175 °C lämpötilassa (akryyliamidin muodostumisen vähentämiseksi).
- Älä paista aasialaisia riisikakkuja (tai muita vastaavia elintarvikkeita) tässä laitteessa. Se saattaa aiheuttaa öljyn tai rasvan voimakasta räiskymistä tai kuplintaa.
- Älä kytke tuotteen virtaa päälle ennen kuin olet täyttänyt sen öljyllä tai rasvalla, sillä se voi vahingoittaa tuotetta.
- Paiston aikana aukoista voi tulla kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä. Varo kuumaa höyryä myös, kun poistat kannen.
- Varmista, että tuotteen virta on kytketty pois päältä ja öljy on jäähtynyt ennen kuin siirrät tuotetta.
- Siirrä tuotetta vain pystyasennossa.
- Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle, avotulelle tai kuumuudelle.
- Pidä tuote etäällä syttyvistä esineistä.
- Älä koske suoraan tuotteen kuumiin osiin.
- Älä käytä tuotetta, jos sen pinta on murtunut.
- Tämän tuotteen saa huoltaa vain pätevä teknikko sähköiskun vaaran vähentämiseksi.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit sekä suojatarrat ja muut suojukset tuotteesta.
2. Puhdista paistokori **A** ⑦ ja sisäastia **A** ⑩ lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee ne lämpimällä vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Kahvan asettaminen (kuva B)

A Varmista, että korin kahva **A** ⑧ on asetettu oikein.

1. Sovita kahvan **A** ⑧ päät friteerauskorin **A** ⑦ aukkoihin.
2. Liikuta **A** ⑧ alaspäin ja paina, kunnes se lukittuu kiinni **A** ⑦.

Tuotteen asentaminen (kuvat C)

Noudata ohjeita (kuva C).

Tuotteen käyttäminen (kuvat D)

A Älä kosketa kuumia pintoja.

A Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen kuin täytät rasvakeittimen öljyllä tai rasvalla.

A Tässä tuotteessa voi käyttää vain öljyä tai juoksevaa rasvaa, ei kiinteää rasvaa.

1. Täytä sisäastia **A**(10) öljyllä min.- ja maks. merkkien **A**(11) väliin.

A Käytä vain paistamiseen soveltuvaa öljyä.

A Älä koskaan käytä tuotetta ilman öljyä tai rasvaa, sillä se vaurioittaa tuotetta.

A Käytä tuotetta vain elintarvikkeiden paistamiseen.

A Aseta tuote vakaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.

A Varmista, että tuotteen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään paiston aikana.

2. Aseta kansi **A**(6) sisäastian **A**(10) päälle.

3. Kytke virtaliitin **A**(17) virtatuloon **A**(13) (kuva E).

4. Liitä virtajohto **A**(16) pistorasiaan.

Virran LED-merkkivalo **A**(1) syttyy.

5. Katso elintarvikkeen pakkauksesta oikea paistolämpötila ja -aika saadaksesi parhaat tulokset.

6. Säädä säätökiekko **A**(4) haluamaasi lämpötilaan.

Lämmityksen LED-merkkivalo **A**(2) syttyy.

A Älä laita elintarvikkeita tuotteeseen ennen kuin asetettu lämpötila on saavutettu.

A(2) sammuu, kun öljy on kuumennut asetettuun lämpötilaan.

7. Irrota silppuri **A**(6) paperisäiliöstä **A**(10).

8. Nosta paistokori **A**(7) ja aseta se roikkumaan sisäastian **A**(10) reunaan.

A Laita enintään 600 grammaa ranskanperunoita kumpaankin pannuun, etteivät ne tule yli pannulta.

i Laita enintään 100 grammaa pakasteita (muuta kuin ranskanperunoita) kumpaankin pannuun, sillä öljy jäähtyy nopeasti.

A Poista ylimääräinen jää pakasteista ja kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen kuin laitat ne tuotteeseen.

9. Täytä paistokori **A**(7) elintarvikkeilla.

10. Laske paistokori **A**(7) hitaasti öljyn sekaan niin, että öljy ei räisky kovin paljon.

11. Aseta kansi **A**(6) sisäastian **A**(10) päälle.

i **A**(15) syttyy ja sammuu automaattisesti öljyn pitämiseksi asetetussa lämpötilassa paiston aikana.

- A** Ole varovainen, kun avaat kannen. Kuumaa höyryä voi purkautua.
12. Tarkista säännöllisesti, etteivät elintarvikkeet ole paistuneet liikaa.
13. Kun elintarvikkeet ovat valmiit, kytke säätökiekko **A** ④ asetukselle MIN.
14. Irrota silppuri **A** ⑥ paperisäiliöstä **A** ⑩.
15. Nosta paistokoria **A** ⑦, ripusta se sisäästian **A** ⑩ reunaan ja anna öljyn valua sisäästiaan **A** ⑩. (Katso kuva **C**.)
- A** Ole varovainen, paistokori ja elintarvikkeet ovat kuumia.
16. Ota ruoka pihdeillä tai nostamalla **A** ⑦ ulos tuotteesta ja tyhjentämällä se astiaan tai lautaselle.
17. Irrota virtajohto **A** ⑩ pistorasiasta käytön jälkeen.
18. Anna tuotteen jäähtyä ilman kantta **A** ⑥ tiivistymisen välttämiseksi.
19. Poista ruokajäämät öljystä reikäkauhalla, jotta öljy pysyy mahdollisimman hyväälaatuksena.

Öljyn vaihtaminen

1. Irrota virtajohto **A** ⑩ pistorasiasta.
- A** Varmista, että öljy tai rasva on jäähtynyt ennen sen poistamista.
2. Kaada öljy tyhjiin öljyastiaan.
- A** Käytetty öljy on ympäristölle haitallista. Noudata paikallisten viranomaisten ohjeita koskien öljyn hävittämistä.
3. Puhdista tuote öljyn poistamisen jälkeen. Noudata seuraavassa kohdassa annettuja ohjeita.
4. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kuin laitat öljyä tai rasvaa keittimeen.
- A** Vaihda aina kaikki öljy; älä sekoita uutta ja vanhaa öljyä.
- Vaihda öljy 8–10 paistokerran jälkeen tai heti, kun öljy tummuu tai sen haju muuttuu.
 - Vaihda öljy, jos huomaat, että öljyn seassa on paljon vettä. Voit huomata tämän suurista kuplista, vesipisaroista tai vesihöyrystä.
- A** Jos kytket tuotteen virran päälle, kun öljyn joukkoon on sekoittunut vettä, se voi roiskua ja aiheuttaa räjähdyksen paiston aikana.

Puhdistus

- i** Vältä hankaavia aineita, jotka voivat vahingoittaa pintaa.
- A** Vain osat **A** ⑦ **A** ⑩ (kahvisuppilo, mukiin kansi ja muki) saa pestä vedellä tai astianpesukoneessa laitteesta irrotettuina.
1. Poista kaikki ruokajäämät sisäästian **A** ⑩ paperipyyhkeellä.
2. Puhdista osat **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ huolellisesti lämpimässä saippuavedessä harjalla.

3. HUUHTELE OSAT **A** 6 **A** 7 **A** 10 PUHTAALLA LÄMPIMÄLLÄ VEDELLÄ JA PYYHI KUIVIKSI.
4. PUHDISTA TUOTE ULKOPUOLELTA PEHMEÄLLÄ PUHTAALLA, KOSTEALLA LIINALLA.

NO

Hurtigguide

Frityrkoker

KADF600FSR

For mer informasjon, se den fullstendige bruksanvisningen på nett: ned.is/kadf600fsr

Tiltenkt bruk

Nedis KADF600FSR er en dobbel frityrkoker med en kapasitet på 6,0 l.

Produktet er utstyrt med overopphetingsvern.

Dette produktet er kun tiltenkt å brukes til frityrsteking av mat.

Dette produktet er ikke tiltenkt for betjening ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.

Dette produktet er beregnet for bruk i husholdningsmiljøer og kan også brukes av personer uten erfaring med bruk av produktet for typiske husholdningsfunksjoner. Slike husholdningsmiljøer inkluderer: butikker, kontorer, andre lignende arbeidsmiljøer, våningshus, av kunder i hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer og/eller i «bed and breakfast»-lignende miljøer.

Produkter er bare tiltenkt innendørs bruk.

Produktet er ikke tiltenkt profesjonell bruk.

Dette produktet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de får tilsyn eller opplæring om bruk av produktet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

Eventuelle modifikasjoner av produktet kan ha konsekvenser for sikkerhet, garanti og funksjon.

Spesifikasjoner

Produkt	Frityrkoker
Artikkelnummer	KADF600FSR

Dimensjoner (L x B x H)	52 x 41 x 24 cm
Vekt	1500 g
Strømforsyning	220 - 240 VAC / 50 Hz
Strømforbruk	2 x 1800 W
Temperaturområde	130 - 190 °C
Kapasitet	6,0 L

Hoveddeler (bilde A)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Strømindikatorlys | 9 Hengekrok til kurv |
| 2 Indikatorlys for varme | 10 Indre panne |
| 3 Anbefalte temperaturer for frityrsteking | 11 Merker for Min - Max (min - maks) |
| 4 Kontrollbryter | 12 Monteringshus |
| 5 Håndtak | 13 Strøminngang |
| 6 Lokk | 14 Tilbakestill-knapp |
| 7 Frityrkurv | 15 Varmeelement |
| 8 Kurvhåndtak | 16 Strømkabel |
| | 17 Strømkontakt |

Sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL

- Sørg for at du har lest og forstått instruksjonene i dette dokumentet før du installerer eller bruker produktet. Behold dokumentet for fremtidig referanse.
- Produktet skal kun brukes som beskrevet i dette dokumentet.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller defekt. Bytt ut et skadet eller defekt produkt med det samme.
- Ikke mist produktet, og forhindre at det slås borti andre gjenstander.
- Hvis det oppstår problemer, skal du koble produktet fra strømkilden og eventuelt annet utstyr.
- Sørg for at strømkabelen ikke kan floke seg og ikke henger over kanten av en benkeplate.
- Unngå søl på strømkontakten.
- Ikke bruk en skjøteledning.
- Ikke bruk et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem som slår på produktet automatisk.

- Ikke la strømkabelen berøre varme overflater.
- Koble bare til jordede strømuttak.
- Koble fra produktet når det ikke er i bruk og før rengjøring.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i kabelen. Hold alltid i støpselet når du trekker.
- Hold produktet utilgjengelig for barn.
- Barn må være under oppsyn for å sørge for at de ikke leker med produktet.
- Sett produktet på en stabil og flat overflate.
- Ikke installer produktet i et skap.
- Sørg for minst 10 cm med ledig plass rundt produktet for å gi nok ventilasjon under friteringen.
- Ikke la produktet være uten oppsyn når det er slått på.
- Ikke utsett produktet for vann, regn, fuktighet eller høy luftfuktighet.
- Dypp aldri produktet i vann og ikke sett den inn i en oppvaskmaskin.
- Unngå at vann og/eller is blandes med olje eller fett ettersom dette forårsaker kraftig sprut av olje eller fett. For å sikre minst mulig sprut, fjern all overflødig is fra frosne ingredienser og tørk av ingrediensene grundig før fritering. Ikke overfyll pannen. Etter rengjøring, tørk av alle delene grundig før du har olje eller fett i frityrkokeren.
- Sørg for at frityrkokeren alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom merkene Min - Max som du finner på innsiden av den indre pannen. Det er for å forhindre at oljen eller fett renner over eller overopphetes.
- Bruk aldri produktet uten olje eller fett ettersom dette vil skade produktet.
- Friter maten til den er gylden i stedet for mørkt eller brunt, og fjern brente rester. Du må ikke fritere matvarer som inneholder stivelse som poteter eller kornprodukter ved en temperatur over 175 °C (for å minimere produksjonen av akrylamid).
- Du må ikke fritere asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Dette kan føre til kraftig sprut av oljen eller fett.
- Ikke slå på produktet før du har fylt det med olje eller fett ettersom dette kan skade produktet.
- Varm luft kan unnsnippe gjennom åpningene under friteringen. Hold hendene og ansiktet på en trygg avstand. Vær også forsiktig når du tar av lokket ettersom varm luft kan komme ut.
- Sørg for at produktet er slått av og at oljen er avkjølt før du flytter på produktet.
- Flytt kun på produktet når det er i stående posisjon.

- Ikke utsett produktet for direkte sollys, åpen flamme eller varme.
- Hold avstand fra brennbare gjenstander.
- Ikke berør de varme delene til produktet direkte.
- Ikke bruk produktet hvis overflaten er sprukket.
- Dette produktet skal kun håndteres av en kvalifisert tekniker for vedlikehold for å redusere risikoen for elektrisk støt.

Før førstegangs bruk

1. Fjern all emballasje, beskyttende klistremerker og deksler fra produktet.
2. Rengjør frytirkurven **A**(7) og den indre pannen **A**(10) i varmt såpevann, skyll den av med varmt vann og tørk av.

Plassering av håndtaket (bilde B)

A Sørg for at kurvhåndtaket **A**(8) er plassert riktig.

1. Monter endene av **A**(8) inn i øynene på frytirkurven **A**(7).
2. Flytt **A**(8) nedover og trykk på det til det låses på plass **A**(7).

Installasjon av produktet (bilde C)

Følg instruksene (bilde C).

Bruk av produktet (bilde D)

A Ikke ta på noen varme overflater.

A Sørg for at alle delene er tørre før du fyller frytirkokeren med olje eller fett.

A Dette produktet er kun egnet for bruk med olje eller flytende fett, ikke fast fett.

1. Fyll **A**(10) med olje mellom merkene Min – Max **A**(11).

A Bruk kun olje som er egnet til frityrsteking.

A Bruk aldri produktet uten olje eller fett ettersom dette vil skade produktet.

A Bruk produktet kun til frityrsteking av mat.

A Sett produktet på en stabil, flat og varmebestandig overflate.

A Sørg for minst 10 cm med ledig plass rundt produktet for å gi nok ventilasjon under friteringen.

2. Sett lokket **A**(6) på **A**(10).

3. Koble strømkontakten **A**(17) inn i strøminngangen **A**(13) (bilde E).

4. Sett strømkabelen **A**(16) inn i strømmuttaket.

Strømindikatorlyset **A**(1) tennes.

5. Sjekk matemballasjen for den nødvendige steketemperaturen og varigheten for å få best mulig resultat.

6. Sett kontrollbryteren **A** ④ på den rette temperaturen.

Varmeindikatorlyset **A** ② tennes.

A Ikke legg mat i produktet før det har nådd den innstilte temperaturen.

A ② slås av når oljen har nådd den innstilte temperaturen.

7. Fjern **A** ⑥ fra **A** ⑩.

8. Løft **A** ⑦ og heng den på kanten av **A** ⑩.

A Bruk maksimalt 600 gram pommes frites i hver kurv for å forhindre at det renner over.

i Bruk maksimalt 100 gram frossen mat (annen mat enn pommes frites), fordi oljen vil avkjøles raskt.

A Fjern all overflødig is fra frossen mat, og tørk maten grundig før du legger den i produktet.

9. Fyll **A** ⑦ med mat.

10. Senk **A** ⑦ sakte ned i oljen for å forhindre kraftig oljesprut.

11. Plasser **A** ⑥ på **A** ⑩.

i **A** ⑮ slås automatisk av og på for å opprettholde den innstilte oljetemperaturen under friteringen.

A Vær forsiktig når du åpner lokket. Varm luft kan unnslipe.

12. Sjekk regelmessig at maten ikke friteres for mye.

13. Når maten er ferdig, sett **A** ④ på MIN.

14. Fjern **A** ⑥ fra **A** ⑩.

15. Løft **A** ⑦ og heng den på kanten av **A** ⑩ for å la oljen dryppe av og ned i **A** ⑩. (Se bilde C).

A Vær forsiktig, kurven og maten er varm.

16. Fjern maten med en mattang eller ved å løfte **A** ⑦ ut av produktet og legge den i en skål eller på en tallerken.

17. Koble **A** ⑮ fra strømuttaket etter bruk.

18. La produktet avkjøles uten **A** ⑥ for å forhindre kondens.

19. Fjern matrester i oljen med en hulløse for å opprettholde den beste kvaliteten på oljen.

Bytte olje

1. Ta ut **A** ⑮ fra strømuttaket.

A Sørg for at oljen eller fettet er avkjølt før du fjerner oljen.

2. Hell oljen i en tom oljebeholder.

A Brukt olje er skadelig for miljøet. Følg retningslinjene gitt av lokale myndigheter for avhending av oljen.

3. Rengjør produktet etter at du har fjernet oljen. Følg instruksjonene i neste avsnitt.
 4. Tørk av alle delene grundig før du har olje eller fett i frityrkokeren.
-  Bytt alltid ut all olje, ikke bland ny og gammel olje med hverandre.
 - Bytt oljen etter hver 8 - 10 fritering eller så snart den blir mørk, eller hvis lukten på oljen har endret seg.
 - Bytt oljen hvis det er høy vannkonsentrasjon i oljen. Du kjenner igjen dette når du ser store bobler, vanndråper eller vanndamp i oljen.
-  Hvis du slår på produktet med vann blandet i oljen, kan det oppstå et eksplosivt sprut under friteringen.

Rengjøring

-  Unngå skuremiddel som kan skade overflaten.
-  Kun **A**⁷ **A**¹⁰ kan rengjøres i vann eller oppvaskmaskin når den fjernes fra produktet.
1. Fjern matrester fra innsiden av **A**¹⁰ med tørkepapir.
 2. Rengjør **A**⁶ **A**⁷ **A**¹⁰ grundig i varmt såpevann med en børste.
 3. Skyll **A**⁶ **A**⁷ **A**¹⁰ i rent varmt vann og tørk av godt.
 4. Rengjør utsiden av produktet med en myk, ren og fuktig klut.

DA

Vejledning til hurtig start

Frituregryde

KADF600FSR



Yderligere oplysninger findes i den udvidede manual online: ned.is/kadf600fsr

Tilsigtet brug

Nedis KADF600FSR er en dobbelt frituregryde med en kapacitet på 6,0 liter. Dette produkt er udstyret med en overhedningsbeskyttelse.

Dette produkt er kun beregnet til friturestegning af mad.

Dette produkt er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernstyret system.

Dette produkt er beregnet til brug i husholdningsmiljøer til typiske funktioner i hjemmet, der også kan udføres af ikke-eksperter til typiske husholdningsformål,

såsom: butikker, kontorer eller andre lignende arbejdsmiljøer, landbrugsbygninger, anvendelse af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer og/eller i indkvarteringer såsom 'bed and breakfast'. Produktet er kun beregnet til indendørs brug.

Dette produkt er ikke beregnet til professionel brug.

Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af produktet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Enhver modificering af produktet kan have konsekvenser for sikkerhed, garanti og korrekt funktion.

Specifikationer

Produkt	Frituregryde
Varenummer	KADF600FSR
Mål (l x b x h)	52 x 41 x 24 cm
Vægt	1500 g
Strømforsyning	220 - 240 VAC / 50 Hz
Strømforbrug	2 x 1800 W
Temperaturområde	130 - 190 °C
Kapacitet	6,0 L

Hoveddele (billede A)

- | | |
|---|---|
| 1 Strømindikator LED ¹ | 10 Indvendig gryde ¹ |
| 2 Varmeindikatorlampe (LED) ¹ | 11 Angivelse af minimum og maksimum fyldeniveau |
| 3 Anbefalede stegetemperaturer ¹ | 12 Etui ¹ |
| 4 Kontrol drejeknap ¹ | 13 Strøminput ¹ |
| 5 Håndtag ¹ | 14 Nulstillingsknap ¹ |
| 6 Låg ¹ | 15 Varmelegeme ¹ |
| 7 Stegekurv ¹ | 16 Strømkabel ¹ |
| 8 Kurvhåndtag ¹ | 17 Strømskik ¹ |
| 9 Kurvkrog ¹ | |

Sikkerhedsinstruktioner

ADVARSEL

- Sørg for, at du har læst og forstået instruktionerne i dette dokument fuldt ud, før du installerer eller bruger produktet. Gem dette dokument, så det sidenhen kan læses.
- Anvend kun produktet som beskrevet i denne vejledning.
- Brug ikke produktet, hvis det er skadet eller defekt. Udskift straks et skadet eller defekt produkt.
- Tab ikke produktet og undgå at støde det.
- Afbryd produktet fra stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår problemer.
- Sørg for, at strømkablet ikke kan vikles sammen og ikke hænger over kanten af et køkkenbord.
- Undgå at spilde vand på strømsvikket.
- Brug ikke et forlænger-kabel.
- Brug ikke en timer eller et separat fjernbetjeningssystem, der automatisk tænder for produktet.
- Lad ikke strømkablet røre ved varme overflader.
- Må kun sluttes til en jordforbundet stikkontakt.
- Træk produktets stik ud, når det ikke bruges eller før rengøring.
- Tag ikke produktet ud af kontakten ved at trække i kablet. Tag altid fat i stikket, og træk det.
- Hold produktet uden for børns rækkevidde.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Placer produktet på en stabil og flad overflade.
- Installer ikke produktet i et skab.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads omkring produktet for at give tilstrækkelig ventilation under stegningen.
- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er tændt.
- Udsæt ikke produktet for vand, regn, fugt eller høj luftfugtighed.
- Sænk aldrig produktet ned i vand, og læg det aldrig i opvaskemaskinen.
- Undgå, at vand og/eller is bliver blandet med olie eller fedt, da dette får olien eller fedtstoffet til at sprøjte kraftigt eller boble voldsomt. For at det sprøjter mindst muligt, bør du fjerne al overskydende is fra frosne ingredienser, inden du steger dem, og aftørre ingredienserne grundigt, inden du steger dem. Fyld ikke for meget i gryden. Tør alle dele grundigt efter rengøring, inden du hælder olie eller fedtstof i frituregryden.

- Sørg for, at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedtstof til et niveau mellem minimum og maksimum som vist på indersiden af den indvendige gryde. Dette er for at forhindre, at den løber over eller bliver overophedet.
- Brug aldrig produktet uden olie eller fedtstof, da dette vil beskadige produktet.
- Steg mad til en gylden og ikke en mørk eller brun farve, og fjern brændte rester. Steg ikke stivelsesholdig mad, især kartoffel- og kornprodukter, ved en temperatur over 175 °C (for at minimere dannelsen af akrylamid).
- Steg ikke asiatiske riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Dette kan få olien eller fedtstoffet til at sprøjte kraftigt eller boble voldsomt.
- Tænd ikke for produktet, før du har fyldt det med olie eller fedtstof, da dette kan beskadige produktet.
- Under stegning kan der komme varm damp ud gennem åbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand. Pas også på varm damp, når du tager låget af.
- Sørg for, at produktet er slukket, og olien er afkølet, før du flytter produktet.
- Bevæg kun produktet i opretstående position.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, flammer eller varme.
- Hold på afstand af brændbare objekter.
- Rør ikke produktets varme dele direkte.
- Brug ikke produktet, hvis overfladen er revnet.
- Dette produkt må kun vedligeholdes af en kvalificeret tekniker pga. risikoen for elektrisk stød.

Før første brug

1. Fjern al emballage, beskyttelsesmærkater og dæksler fra produktet.
2. Rengør stegekurven **A** ⑦ og den indvendige gryde **A** ⑩ i varmt sæbevand, skyl med varmt vand, og tør af.

Placering af håndtaget (billede B)

A Sørg for, at kurvehåndtaget **A** ⑧ placeres korrekt.

1. Sæt enderne af **A** ⑧ ind i øjerne på stegekurven **A** ⑦.
2. Flyt **A** ⑧ nedad, og tryk på det, indtil det låses ind i **A** ⑦.

Installation af produktet (billedet C)

Følg instruktionerne (billedet C).

Brug af produktet (billedet D)

A Rør ikke nogen varme overflader.

A Sørg for, at alle dele er tørre, før du fylder frituregryden med olie eller fedtstof.

A Dette produkt er kun egnet til brug med olie eller flydende fedtstof, ikke med fast fedtstof.

1. Fyld **A** ⑩ med olie til mellem minimum- og maksimum-angivelserne **A** ⑪.

A Brug kun olie, der er velegnet til stegning.

A Brug aldrig produktet uden olie eller fedtstof, da dette vil beskadige produktet.

A Brug kun produktet til at stege mad.

A Anbring produktet på en stabil, flad og varmebestandig overflade.

A Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads omkring produktet for at give tilstrækkelig ventilation under stegningen.

2. Placer låget **A** ⑥ på **A** ⑩.

3. Slut strømstikket **A** ⑰ til strømindgangen **A** ⑬ (billede E).

4. Sæt strømkablet **A** ⑱ ind i stikkontakten.

Strømindikator-LED'en **A** ① lyser.

5. Tjek fødevareremballagen for oplysninger om den påkrævede stegetemperatur og -varighed for at få de bedste resultater.

6. Stil kontroldrejeknappen **A** ④ på den korrekte temperatur.

Varmeindikator-LED'en **A** ② lyser.

A Placer ikke mad i produktet, før det har nået den indstillede temperatur.

A ② slukkes, når olien har nået den indstillede temperatur.

7. Fjern **A** ⑥ fra **A** ⑩.

8. Løft **A** ⑦ og hæng den på kanten af **A** ⑩.

A Brug højst 600 gram pomfritter til hver gryde for at forhindre, at gryden løber over.

i Brug højst 100 gram frossen mad (bortset fra pomfritter) til hver gryde, da olien afkøles hurtigt.

A Fjern al overskydende is fra frossen mad, og aftør maden grundigt, inden du placerer den i produktet.

9. Fyld **A** ⑦ med mad.

10. Sænk langsomt **A** ⑦ ned i olien for at forhindre, at olien sprøjter kraftigt.

11. Placer **A** ⑥ på **A** ⑩.

i **A** ⑮ tændes og slukkes automatisk for at bevare den indstillede olietemperatur under stegning.

A Vær forsigtig, når låget åbnes. Varm damp kan undslippe.

12. Se regelmæssigt efter, om maden er blevet stegt for meget.
13. Når maden er klar, skal du stille **A** ⁽⁴⁾ på MIN.
14. Fjern **A** ⁽⁶⁾ fra **A** ⁽¹⁰⁾.
15. Løft **A** ⁽⁷⁾ og hæng den på kanten af **A** ⁽¹⁰⁾ for at lade olien dryppe af i **A** ⁽¹⁰⁾.
(Se billedet **C**).
- A** Pas på; kurven og maden er varm.
16. Tag maden ud med en madtang eller ved at løfte **A** ⁽⁷⁾ ud af produktet og tømme indholdet ud i en skål eller på en tallerken.
17. Træk **A** ⁽¹⁶⁾ ud af strømstikket efter brug.
18. Lad produktet afkøle uden **A** ⁽⁶⁾ for at forhindre kondensering.
19. Fjern eventuelle madrester fra olien med en skummeske for at bevare oliens kvalitet.

Udskiftning af olien

1. Tag **A** ⁽¹⁵⁾ ud af stikkontakten.
- A** Sørg for, at olie eller fedtstof er afkølet, før du fjerner olien.
2. Hæld olien i en tom oliebeholder.
- A** Brugt olie er skadelig for miljøet. Følg retningslinjerne udstedt af de lokale myndigheder for bortskaffelse af olien.
3. Rengør produktet, når du har fjernet olien. Følg instruktionerne i det næste afsnit.
4. Tør alle dele grundigt, inden du hælder olie eller fedtstof i frituregryden.
- A** Udskift altid al olien. Ny og gammel olie må ikke blandes.
 - Udskift olien, hver gang der er foretaget 8 - 10 stegninger, eller så snart den bliver mørk, eller hvis lugten af olien har ændret sig.
 - Udskift olien, hvis du kan se en høj koncentration af vand i den. Dette kan ses i form af store bobler, vanddråber eller vanddamp.
- A** Hvis du tænder for produktet, mens der er vand i olien, kan det sprøjte ud i en eksplosion under stegning.

Rengøring

- i** Undgå slibende rengøringsmidler, som kan skade overfladen.
 - A** Det er kun **A** ⁽⁷⁾ **A** ⁽¹⁰⁾, der kan rengøres i vand eller opvaskemaskine, når de fjernes fra produktet.
1. Fjern eventuelle madrester fra indersiden af **A** ⁽¹⁰⁾ med køkkenrulle.
 2. Rengør **A** ⁽⁶⁾ **A** ⁽⁷⁾ **A** ⁽¹⁰⁾ grundigt i varmt sæbevand ved hjælp af en børste.
 3. Skyl **A** ⁽⁶⁾ **A** ⁽⁷⁾ **A** ⁽¹⁰⁾ i varmt rent vand og tør af.
 4. Rengør ydersiden af produktet med en blød, ren og fugtet klud.

Olajsütő

KADF600FSR



További információért lásd a bővített online kézikönyvet:
ned.is/kadf600fsr

Tervezett felhasználás

A Nedis KADF600FSR egy 6,0 l űrtartalmú kettős olajsütő.

A termék túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve.

Ez a termék rendeltetésszerűen étel olajban való sütésére használható.

Ezt a terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő használatra tervezték.

A termék rendeltetésszerűen kizárólag háztartási környezetben használható, emellett nem szakértő felhasználók is használhatják jellemzően háztartási funkciókra, például üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben, falusi vendéglátóhelyeken, vendégek a szállodákban, motelekben és egyéb lakossági és/vagy bed and breakfast jellegű környezetekben.

A termék beltéri használatra készült.

A termék nem professzionális használatra készült.

A terméket csak akkor használhatják olyan személyek (gyerekeket beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, vagy hiányos tapasztalattal és ismeretekkel rendelkeznek, ha felügyelet alatt vannak, vagy a biztonságukért felelős személy ellátta őket a termék használatához szükséges információkkal.

A termék bármilyen módosítása befolyásolhatja a biztonságot, a jóállást és a megfelelő működést.

Műszaki adatok

Termék	Olajsütő
Cikkszám	KADF600FSR
Méretek (h x sz x m)	52 x 41 x 24 cm
Súly	1500 g
Áramellátás	220 - 240 VAC / 50 Hz
Teljesítményfelvétel	2 x 1800 W

Hőmérséklet-tartomány	130 - 190 °C
Kapacitás	6,0 l

Fő alkatrészek (A kép)

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1 Működésjelző LED | 10 Belső serpenyő |
| 2 Fűtésjelző LED | 11 Min – Max jelzés |
| 3 Ajánlott olajsütési hőmérsékletek | 12 Ház |
| 4 Vezérlőtárcsa | 13 Tápbemenet |
| 5 Fogantyú | 14 Visszaállító gomb |
| 6 Fedél | 15 Fűtőelem |
| 7 Sütőkosár | 16 Tápkábel |
| 8 Kosárfogantyú | 17 Tápkábel |
| 9 Kosárkampó | |

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS

- Ügyeljen arra, hogy a termék telepítése vagy használata előtt figyelmesen elolvasta és megértette az ebben a dokumentumban található információkat. Tartsa meg a dokumentumot, hogy később is fel tudja lapozni.
- A terméket csak az ebben a dokumentumban leírt módon használja.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik része sérült vagy hibás. A sérült vagy meghibásodott terméket azonnal cserélje ki.
- Ne ejtse le a terméket és kerülje az ütdést.
- Ha probléma merül fel, válassza le a terméket a hálózati csatlakozóaljzatról és más berendezésekről.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, és ne lógjon a munkalap peremén.
- Vigyázzon, hogy ne kerüljön víz a hálózati konnektorra.
- Ne használjon hosszabbító kábelt.
- Ne használjon időzítőt vagy olyan különálló távirányító rendszert, amely automatikusan kapcsolja be a terméket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen forró felületekhez.
- Kizárólag földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a termék csatlakozódugóját.
- Ne a kábelnél fogva húzza ki a terméket a csatlakozóaljzból. Mindig fogja meg a dugót, és húzza ki.

- Tartsa a terméket gyermekektől távol.
- A termék nem játékszer – ne hagyja felügyelet nélkül gyermekét a közelében.
- Helyezze a terméket stabil és sík felületre.
- Ne használja a terméket szekrényben.
- Ügyeljen arra, hogy legalább 10 cm szabad hely legyen a termék körül, hogy a sütés közben kielégítő legyen a szellőzés.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt terméket.
- Óvja a terméket víztől, esőtől, nedvességtől vagy magas páratartalomtól.
- Soha ne merítse a terméket vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Vigyázzon, nehogy víz és/vagy jég keveredjen az olajjal vagy zsírral, mert ez az olaj vagy zsír heves kifröccsenéséhez vagy erőteljes bugyborékolásához vezethet. A kifröccsenés minimálisra csökkenése érdekében távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott hozzávalókról a sütés előtt, és alaposan szárítsa meg őket. Ne töltsen túl a serpenyőt. Tisztítás után szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt, mielőtt olajat vagy zsírt tölt az olajsütőbe.
- Ügyeljen arra, hogy az olajsütőben az olaj vagy a zsír szintje mindig a belső serpenyő falán lévő Min – Max jelzés között legyen, nehogy a zsiradék kifusson, vagy túlmelegedjen.
- Soha ne használja a terméket olaj vagy zsír nélkül, mert ez kárt tehet a termékben.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket 175 °C feletti hőmérsékleten süssse (így minimálisra csökkentheti az akrilamid termelődését).
- Ne süssön ázsiai rizstortákat (vagy hasonló ételt) ebben a készülékben. Ez az olaj vagy zsír heves kifröccsenéséhez vagy erőteljes bugyborékolásához vezethet.
- Ne kapcsolja be a terméket, amíg nem töltött bele olajat vagy zsírt, mert ez kárt tehet a termékben.
- Az olajsütés közben forró gőz távozhat a nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét biztonságos távolságban. A fedél levételekor ügyeljen a forró gőzre is.
- A termék mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy a termék ki van kapcsolva, és lehűlt.
- Kizárólag függőleges helyzetben mozgassa a terméket.
- Ne tegye ki a terméket közvetlen napfénynek, nyílt lángnak vagy hőnek.
- Tartsa gyűlékony tárgyaktól távol.
- Ne érjen közvetlenül a termék forró alkatrészeihez.

- Ne használja a terméket, ha sérült a felülete.
- Ezt a terméket csak szakképzett technikus szervizelheti az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.

Az első használat előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot, az öntapadó védőelemeket és a takarókat a termékről.
2. Tisztítsa meg a sütőkosarat **A** ⑦ és a belső serpenyőt **A** ⑩ meleg szappanos vízzel, öblítse le meleg vízzel, és törölje szárazra.

A fogantyú elhelyezése (B kép)

A Ügyeljen arra, hogy a kosár fogantyúja **A** ⑧ megfelelően legyen elhelyezve.

1. Helyezze az **A** ⑧ rész végeit a sütőkosár **A** ⑦ szemeibe.
2. Mozdítsa **A** ⑧ lefelé és nyomja be addig, míg **A** ⑦ reteszeli.

A termék beüzemelése (C kép)

Kövesse a használati utasításokat (C kép).

A termék használata (D kép)

A Ne érjen a forró felületekhez.

A Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítson meg, mielőtt olajat vagy zsírt töltene az olajsütőbe.

A Ez a termék csak olajjal vagy folyékony zsírral használható, szilárd zsiradékkal nem.

1. Töltse meg az **A** ⑩ részt olajjal a Min – Max jelzés között **A** ⑪.

A Csak olajsütésre alkalmas olajat használjon.

A Soha ne használja a terméket olaj vagy zsír nélkül, mert ez kárt tehet a termékben.

A Csak étel sütésére használja a terméket.

A Helyezze a terméket stabil, sík és hőálló felületre.

A Ügyeljen arra, hogy legalább 10 cm szabad hely legyen a termék körül, hogy a sütés közben kielégítő legyen a szellőzés.

2. Tegye a fedőt az **A** ⑥ az **A** ⑩ részre.
 3. Dugja be a tápkábelt **A** ⑬ a tápellátás bemenetébe **A** ⑬ (E ábra).
 4. Csatlakoztassa a tápkábelt **A** ⑬ a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- Az áramellátást jelző LED **A** ① világítani kezd.

5. A legjobb eredmények elérése érdekében ellenőrizze az étel csomagolásán a szükséges sütési hőmérsékletet és időtartamot.
6. Állítsa be a szabályozótárcsát **A** ④ a helyes hőmérsékletre.
A hőt jelző LED **A** ② világítani kezd.
- A** Ne tegyen ételt a termékbe, amíg az nem érte el a beállított hőmérsékletet.
Az **A** ② rész kikapcsol, amint az olaj elérte a beállított hőmérsékletet.
7. Távolítsa el a **A** ⑥ részt a **A** ⑩ részből.
8. Emelje fel az **A** ⑦ részt, és akassza az **A** ⑩ rész szélére.
- A** Az egyes edényekbe legfeljebb 600 gramm sült krumplit helyezzen be, nehogy a serpenyő túlcsorduljon.
- i** Az egyes edényekbe legfeljebb 100 gramm fagyasztott ételt helyezzen be (a sült krumplin kívül), mert nagyobb mennyiségtől az olaj gyorsan lehül.
- A** Távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott ételről, és szárítsa meg az ételt alaposan, mielőtt a termékbe helyezi.
9. Helyezzen ételt az **A** ⑦ részbe.
10. Lassan süllyessze le az **A** ⑦ részt az olajba, hogy ne fröccsenjen ki erősen az olaj.
11. Helyezze az **A** ⑥ részt az **A** ⑩ részre.
- i** Az **A** ⑮ automatikusan be- és kikapcsol, hogy fenntartsa a beállított olajhőmérsékletet a sütés közben.
- A** A fedél felnyitásakor legyen óvatos, forró gőz távozhat.
12. Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy nem sült-e túl az étel.
13. Amikor az étel kész, fordítsa az **A** ④ elemet MIN állásba.
14. Távolítsa el a **A** ⑥ részt a **A** ⑩ részből.
15. Emelje fel az **A** ⑦ részt, és akassza az **A** ⑩ rész szélére, hogy az olaj lecsepegjen az **A** ⑩ részbe. (Lásd **C** kép).
- A** Vigyázzon, a kosár és az étel forró.
16. Távolítsa el az ételt egy ételfogóval vagy az **A** ⑦ rész kiemelésével és az étel tálba vagy tányérra ürítésével.
17. Használat után húzza ki az **A** ⑮ tápkábelt a hálózati csatlakozóaljzatból.
18. Hagyja a terméket az **A** ⑥ rész nélkül lehűlni, hogy megelőzze a páralecsapódást.
19. Távolítsa el az ételmaradványt az olajból egy fölöző kanállal, hogy az olaj a legjobb minőségű maradjon.

Az olaj cseréje

1. Húzza ki az **A** ¹⁵ részt a hálózati csatlakozóaljzatból.

A Az olaj eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy az olaj vagy zsír lehült.

2. Öntse az olajat egy üres olajtároló edénybe.

A A használt olaj káros a környezetre. Az olaj ártalmatlanításához kövesse a helyi hatóságok útmutatásait.

3. Az olaj eltávolítása után tisztítsa meg a terméket. Kövesse a következő bekezdés utasításait.

4. Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt, mielőtt olajat vagy zsírt tölt az olajsütőbe.

A Mindig cserélje ki az összes olajat, ne keverje az új és a régi olajat.

- Cserélje le az olajat minden 8 – 10 sütés után, vagy ha már sötét színű, vagy megváltozik az illata.
- Cserélje le az olajat, ha a víz koncentrációja az olajban láthatóan nagy. Ez a nagy buborékokból, vízcseppekből vagy vízgőzből látható.

A Ha bekapcsolja a terméket, miközben víz keveredett az olajba, akkor az robbanásszerűen kifröccsenhet sütés közben.

Tisztítás

i Kerülje a felületet károsító súrolószerek használatát.

A Kizárólag az **A** ⁷ **A** ¹⁰ rész tisztítható mosogatógépben, miután eltávolították a termékből.

1. Távolítson el minden ételmaradékot az **A** ¹⁰ rész belsejéből egy papírtörölővel.

2. Tisztítsa meg az **A** ⁶ **A** ⁷ **A** ¹⁰ részt alaposan meleg szappanos víz és kefe segítségével.

3. Öblítse le az **A** ⁶ **A** ⁷ **A** ¹⁰ részt meleg vízzel, és törölje szárazra.

4. Tisztítsa meg a termék külső felületét egy puha, tiszta, megnedvesített kendővel.

Frytkownica

KADF600FSR



Więcej informacji znajdziesz w rozszerzonej instrukcji obsługi online: ned.is/kadf600fsr

Przeznaczenie

Nedis KADF600FSR to podwójna frytkownica o pojemności 6,0 l.

Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do smażenia produktów żywnościowych.

Ten produkt nie jest przeznaczony do sterowania nim za pomocą zegara zewnętrznego ani osobnego systemu zdalnego sterowania.

Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwie domowym do typowych funkcji i może być również używany przez niewykwalifikowanych użytkowników do typowych funkcji w miejscach takich, jak: sklepy, biura, inne podobne środowiska pracy, gospodarstwa wiejskie oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych i/lub w pensjonatach.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Produkt nie jest przeznaczony do użytku zawodowego.

Tego produktu nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych oraz nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub są przez takie osoby instruowane.

Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo, gwarancję i działanie.

Specyfikacja

Produkt	Frytkownica
Numer katalogowy	KADF600FSR
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	52 x 41 x 24 cm
Waga	1500 g

Zasilanie	220 - 240 VAC / 50 Hz
Zużycie energii	2 x 1800 W
Zakres temperatur	130 - 190 °C
Pojemność	6,0 l

Główne części (rysunek A)

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1 LEDowy wskaźnik zasilania | 10 Patelnia wewnętrzna |
| 2 LEDowy wskaźnik grzania | 11 Wskaźniki min-maks |
| 3 Zalecane temperatury smażenia | 12 Obudowa |
| 4 Pokrętko sterujące | 13 Pobór mocy |
| 5 Uchwyty | 14 Przycisk resetowania |
| 6 Pokrywa | 15 Element grzejny |
| 7 Koszyk do smażenia | 16 Przewód zasilający |
| 8 Uchwyt koszyka | 17 Złącze zasilania |
| 9 Haczyk koszyka | |

Instrukcje bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

- Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu należy upewnić się, że instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie zostały w pełni przeczytane i zrozumiane. Zachowaj niniejszy dokument na przyszłość.
- Produktu należy używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszym dokumencie.
- Nie używaj produktu, jeśli jakkolwiek jego część jest zniszczona lub uszkodzona. Natychmiast wymień uszkodzony lub wadliwy produkt.
- Nie upuszczaj produktu i unikaj uderzania go.
- Jeśli wystąpią problemy, odłącz produkt od źródła zasilania i innych urządzeń.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie może się zaplątać i nie zwisa przez krawędź blatu.
- Unikaj zachlapania wtyczki zasilania.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie używaj timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania, który automatycznie włącza produkt.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać gorących powierzchni.

- Podłączaj tylko do gniazdka z uziemieniem.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie odłączaj produktu, ciągnąc za kabel. Zawsze należy chwycić wtyczkę i pociągnąć ją.
- Produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Produkt nie jest zabawką – należy chronić go przed dostępem dzieci.
- Produkt należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni.
- Nie instaluj produktu w szafce.
- Przygotuj minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół produktu, aby zapewnić dostateczną wentylację podczas smażenia.
- Nie zostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie wystawiaj produktu na działanie wody, deszczu, wilgoci lub wysokiej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie ani nie umieszczaj go w zmywarce do naczyń.
- Unikaj mieszania wody i/lub lodu z olejem lub tłuszczem, ponieważ powoduje to silne rozpryski lub gwałtowne powstawanie pęcherzyków oleju lub tłuszczu. Aby zminimalizować rozpryskiwanie, usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników przed smażeniem i dokładnie osusz składniki przed smażeniem. Nie przepełniaj patelni. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu do frytkownicy.
- Upewnij się, że frytkownica jest zawsze napełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami min i maks na wewnętrznej stronie patelni wewnętrznej, aby zapobiec przepełnieniu lub przegrzaniu.
- Nigdy nie używaj produktu bez oleju lub tłuszczu – może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Smaż produkty do momentu uzyskania koloru złoto-żółtego, nie ciemnego lub brązowego. Należy też usunąć spalone resztki. Nie smaż produktów zawierających skrobię, zwłaszcza ziemniaków i produktów zbożowych, w temperaturze powyżej 175 °C (aby zminimalizować wytwarzanie akrylamidu).
- Nie smaż w tym urządzeniu azjatyckich wafli ryżowych (lub podobnych rodzajów potraw). Może to spowodować silne rozpryski lub gwałtowne powstawanie pęcherzyków oleju lub tłuszczu.
- Nie włączaj produktu przed napełnieniem go olejem lub tłuszczem – może to spowodować uszkodzenie produktu.

- Podczas smażenia z otworów może wydobywać się gorąca para. Chroń ręce i twarz, pozostając w bezpiecznej odległości. Należy również uważać na gorącą parę podczas zdejmowania pokrywy.
- Upewnij się, że produkt jest wyłączony, a olej schłodzony, zanim przeniesiesz produkt.
- Produkt należy przemieszczać wyłącznie w pozycji pionowej.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, otwartego ognia lub ciepła.
- Zachowaj odpowiednią odległość od przedmiotów łatwopalnych.
- Nie dotykaj gorących części produktu bezpośrednio.
- Nie używaj produktu, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta.
- Ten produkt może być serwisowany wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie elementy opakowania, naklejki ochronne i osłony z produktu.
2. Wyczyść kosz do smażenia **A**(7) i wewnętrzną patelnię **A**(10) w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, wypłucz je ciepłą wodą i wytrzyj do sucha.

Umieszczenie uchwytu (rysunek B)

A Upewnij się, że uchwyt koszyka **A**(8) został umieszczony prawidłowo.

1. Dopasuj końce **A**(8) do otworów w koszyku do smażenia **A**(7).
2. Przesuń **A**(8) w dół i dociśnij ją do oporu, aż zablokuje się **A**(7).

Instalowanie produktu (Rysunek C)

Postępuj zgodnie z instrukcjami (rysunek C).

Użytkowanie produktu (Rysunek D)

A Nie dotykać gorących powierzchni.

A Przed napełnieniem frytkownicy olejem lub tłuszczem upewnij się, że wszystkie części są suche.

A Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku z olejem lub płynnym tłuszczem, nie tłuszczem stałym.

1. Napełnij **A**(10) olejem do poziomu między oznaczeniami min i maks **A**(11).

A Należy używać wyłącznie oleju odpowiedniego do smażenia.

A Nigdy nie używaj produktu bez oleju lub tłuszczu – może to spowodować uszkodzenie produktu.

- A** Produktu należy używać wyłącznie do smażenia żywności.
- A** Produkt należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- A** Przygotuj minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół produktu, aby zapewnić dostateczną wentylację podczas smażenia.
- 2. Umieść pokrywę **A** ⑥ na **A** ⑩.
- 3. Podłącz kabel zasilający **A** ⑪ do gniazda zasilania **A** ⑬ (rysunek E).
- 4. Podłącz przewód zasilający **A** ⑫ do gniazdka zasilającego.
- Zaświeci się wskaźnik zasilania LED **A** ①.
- 5. Sprawdź temperaturę i czas smażenia podane na opakowaniu żywności, aby uzyskać najlepsze efekty.
- 6. Ustaw pokrętkę sterującą **A** ④ na właściwą temperaturę.
- Zaświeci się wskaźnik nagrzewania LED **A** ②.
- A** Nie umieszczaj żywności w produkcie, zanim osiągnie ustawioną temperaturę.
- A** ② wyłączy się, gdy olej osiągnie ustawioną temperaturę.
- 7. Wyjmij **A** ⑥ z **A** ⑩.
- 8. Podnieś **A** ⑦ i powieś go na krawędzi **A** ⑩.
- A** Użyj maksymalnie 600 g frytek na każdą patelnię, aby zapobiec przepełnieniu patelni.
- i** Użyj maksymalnie 100 g mrożonej żywności (innej niż frytki) na każdą patelnię, ponieważ olej szybko się schładza.
- A** Usuń nadmiar lodu z zamrożonej żywności i dokładnie osusz ją przed umieszczeniem w produkcie.
- 9. Napelnij **A** ⑦ żywnością.
- 10. Powoli opuść **A** ⑦ do oleju, aby nie dopuścić do rozpryskiwania oleju.
- 11. Umieść **A** ⑥ na **A** ⑩.
- i** **A** ⑮ automatycznie włącza się i wyłącza w celu utrzymania ustawionej temperatury oleju podczas smażenia.
- A** Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy – może się pojawić gorąca para.
- 12. Regularnie sprawdzaj, czy jedzenie nie usmażyło się zbyt mocno.
- 13. Kiedy jedzenie jest gotowe, obróć **A** ④ do MIN.
- 14. Wyjmij **A** ⑥ z **A** ⑩.
- 15. Podnieś **A** ⑦ i powieś na krawędzi **A** ⑩, aby olej skapywał na **A** ⑩. (Patrz rysunek C).
- A** Uważaj – kosz i żywność są gorące.

16. Wyjmij jedzenie za pomocą szczyptec do jedzenia lub podnosząc **A** ⑦ z produktu i opróżniając ją do miski lub na talerz.
17. Po użyciu wyjmij wtyczkę **A** ⑬ z gniazdka.
18. Pozostaw produkt do ostygnięcia bez **A** ⑥, aby zapobiec skraplaniu się wody.
19. Usuń z oleju resztki żywności za pomocą łyżki cedzakowej, aby utrzymać najwyższą jakość oleju.

Wymiana oleju

1. Odłącz **A** ⑮ z gniazdka.
- A** Przed usunięciem oleju upewnij się, że ostygł.
2. Wlej olej do pustego pojemnika.
- A** Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Postępuj zgodnie z wytycznymi wydanymi przez władze lokalne, które dotyczą utylizacji oleju.
3. Umyj produkt po usunięciu oleju. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w następnym akapicie.
4. Dokładnie wysusz wszystkie części przed waniem oleju lub tłuszczu do frytkownicy.
- A** Zawsze wymieniaj cały olej, nie mieszaj nowego i starego oleju.
 - Olej należy wymieniać po 8-10 cyklach smażenia lub gdy tylko ściemnieje, lub też gdy zapach oleju ulegnie zmianie.
 - Wymień olej, jeśli zauważysz wysokie stężenie wody w oleju. Można to rozpoznać po obecności dużych bąbelków, kropelek wody lub pary wodnej.
- A** Włączenie produktu, gdy z olejem zmieszana jest woda, może spowodować rozpryski podczas smażenia.

Czyszczenie

- i** Unikaj środków ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- A** W wodzie lub zmywarce do naczyń wolno myć tylko **A** ⑦ **A** ⑩ – po wyjęciu z produktu.
1. Usuń wszelkie resztki jedzenia z wnętrza **A** ⑩ za pomocą ręcznika papierowego.
2. Umyj **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ dokładnie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń za pomocą szczotki.
3. Wypłucz **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ w ciepłej wodzie i wytrzyj do sucha.
4. Zewnętrzną powierzchnię produktu czyść miękką, czystą, wilgotną ściereczką.

Φριτέζα

KADF600FSR



Για περισσότερες πληροφορίες δείτε το εκτενές online εγχειρίδιο: ned.is/kadf600fsr

Προοριζόμενη χρήση

Το Nedis KADF600FSR είναι μία διπλή φριτέζα με χωρητικότητα 6.0 l.

Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με μία ασφάλεια υπερθέρμανσης.

Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων.

Το προϊόν αυτό δεν λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ένα χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για κανονική οικιακή χρήση και μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί από μη έμπειρους χρήστες για την τυπική οικιακή χρήση, όπως: καταστήματα, γραφεία ή άλλο παρόμοιο εργασιακό περιβάλλον, φάρμες, από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής και/ή σε ξενώνες με πρωινό.

Το προϊόν αυτό προορίζεται αποκλειστικά για εσωτερικό χώρο.

Το προϊόν δεν πρέπει χρησιμοποιείται για επαγγελματική χρήση.

Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (και παιδιά) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας, εκτός και αν τους έχουν δοθεί οδηγίες για την χρήση του προϊόντος από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.

Οποιαδήποτε τροποποίηση του προϊόντος μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ασφάλεια, την εγγύηση και τη σωστή λειτουργία.

Χαρακτηριστικά

Προϊόν	Φριτέζα
Αριθμός είδους	KADF600FSR
Διαστάσεις (μ x π x υ)	52 x 41 x 24 cm
Βάρος	1500 g
Τροφοδοσία ρεύματος	220 - 240 VAC / 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	2 x 1800 W

Εύρος θερμοκρασίας	130 - 190 °C
Χωρητικότητα	6,0 L

Κύρια μέρη (εικόνα Α)

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 LED ένδειξη ισχύος | 9 Άγκιστρο καθαθιού |
| 2 Ένδειξη θερμοκρασίας LED | 10 Εσωτερικό τηγάνι |
| 3 Συμβουλές για θερμοκρασίες τηγανίσματος | 11 Ενδείξεις Ελαχ.-Μεγ. |
| 4 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας | 12 Περίβλημα |
| 5 Λαβές | 13 Ισχύς εισόδου |
| 6 Καπάκι | 14 Κουμπί επαναφοράς |
| 7 Καλάθι | 15 Στοιχείο θέρμανσης |
| 8 Λαβή καθαθιού | 16 Καλώδιο ρεύματος |
| | 17 Φις |

Οδηγίες ασφάλειας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει και κατανοήσει αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Κρατήστε αυτό το έγγραφο για μελλοντική αναφορά.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με αυτό το έγγραφο.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν οποιοδήποτε τμήμα του έχει ζημιά ή ελάττωμα. Αντικαταστήστε αμέσως ένα χαλασμένο ή ελαττωματικό προϊόν.
- Μην ρίχνετε κάτω το προϊόν και αποφύγετε τα τσαντάγματα.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα όπως και άλλες συσκευές αν προκύψει κάποιο πρόβλημα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι μπερδεμένο και δεν κρέμεται από την άκρη μίας επιφάνειας εργασίας.
- Αποφύγετε το χύσιμο υγρών πάνω στο φις.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Μην χρησιμοποιείτε χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού αυτόματης ενεργοποίησης στο προϊόν.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες.
- Συνδέστε μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αποσυνδέστε το προϊόν όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.

- Μην αποσυνδέετε το προϊόν τραβώντας από το καλώδιο. Να κρατάτε πάντα γερά την πρίζα και να τραβάτε.
- Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με το προϊόν.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν μέσα σε ντουλάπι.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελάχιστος ελεύθερος χώρος 10 εκ γύρω από το προϊόν ώστε να αερίζεται επαρκώς ενόσω τηγανίζετε.
- Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην εκθέτετε το προϊόν σε νερό, βροχή, υγρασία ή υψηλή υγρασία.
- Ποτέ μην βυθίσετε το προϊόν σε νερό ή μην το βάλετε σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην αναμιγνύετε νερό ή/και πάγο με λάδι ή λίπος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει έντονες πιτσιλιές ή επικίνδυνο βρασμό του λαδιού ή του λίπους. Για να μειώσετε τις πιτσιλιές, απομακρύνετε κάθε περιττό πάγο από τα κατεψυγμένα υλικά πριν από το τηγάνισμα και στεγνώστε τα καλά προτού τα τηγανίσετε. Μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε καλά όλα τα μέρη προτού ρίξετε λάδι ή λίπος στη φριτέζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη με λάδι ή λίπος σε μία στάθμη ανάμεσα στις ενδείξεις Min – Max (ελαχ.-μεγ.) στην εσωτερική πλευρά του εσωτερικού τηγανιού για να εμποδίσετε τυχόν υπερχειλίση ή υπερθέρμανση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς λάδι ή λίπος, αυτό θα προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.
- Τηγανίστε τα τρόφιμα μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τροφές πλούσιες σε άμυλο, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία υψηλότερη των 175 °C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Μην τηγανίζετε ρυζογκοφρέτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει έντονες πιτσιλιές ή επικίνδυνο βρασμό του λαδιού ή του λίπους.
- Μην ενεργοποιείτε το προϊόν προτού το γεμίσετε με λάδι ή λίπος, διαφορετικά θα προκληθεί βλάβη στο προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος μπορεί να βγει καυτός ατμός από τα ανοίγματα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι απενεργοποιημένο και το λάδι έχει κρυώσει, προτού μετακινήσετε το προϊόν.

- Να μετακινείτε το προϊόν μόνο σε όρθια θέση.
- Μην εκθέτετε το προϊόν σε άμεσο ηλιακό φως, γυμνές φλόγες ή θερμαντικά στοιχεία.
- Κρατήστε μία απόσταση από εύφλεκτα αντικείμενα.
- Μην αγγίζετε απευθείας τα θερμά μέρη του προϊόντος.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν υπάρχει ρωγμή στην επιφάνεια.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, η συντήρηση του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης.

Πριν τη πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα προστατευτικά αυτοκόλλητα και καλύμματα από το προϊόν.
2. Καθαρίστε το καλάθι **A** ⁽⁷⁾ και το εσωτερικό τηγάνι **A** ⁽¹⁰⁾ με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλετε με ζεστό νερό και στεγνώστε το.

Τοποθέτηση της χειρολαβής (εικόναB)

A Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του καλάθιού **A** ⁽⁸⁾ έχει τοποθετηθεί σωστά.

1. Στερεώστε τις άκρες του **A** ⁽⁸⁾ στους κρίκους του καλάθιού **A** ⁽⁷⁾.
2. Μετακινήστε την **A** ⁽⁸⁾ προς τα κάτω και πιέστε μέχρι να κλειδώσει μέσα στο **A** ⁽⁷⁾.

Εγκατάσταση του προϊόντος (εικόνα C)

Ακολουθήστε τις οδηγίες (εικόνα C).

Χρήση το προϊόντος (εικόνα D)

A Μην αγγίζετε καμία θερμή επιφάνεια.

A Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά προτού γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή λίπος.

A Το προϊόν αυτό είναι κατάλληλο μόνο για χρήση με λάδι ή υγρό λίπος, όχι για συμπαγές λίπος.

1. Γεμίστε το **A** ⁽¹⁰⁾ με λάδι ανάμεσα στις ενδείξεις Min – Max (ελαχ.-μεγ.) **A** ⁽¹¹⁾.

A Να χρησιμοποιείτε μόνο λάδι κατάλληλο για τηγάνισμα.

A Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς λάδι ή λίπος, αυτό θα προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.

A Να χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων.

A Τοποθετήστε το προϊόν σε μία σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.

- A** Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελάχιστος ελεύθερος χώρος 10 εκ γύρω από το προϊόν ώστε να αερίζεται επαρκώς ενόσω τηγανίζετε.
2. Τοποθετήστε το καπάκι **A** ⁽⁶⁾ στο **A** ⁽¹⁰⁾.
 3. Συνδέστε το φις **A** ⁽¹⁷⁾ στην είσοδο ισχύος **A** ⁽¹³⁾ (εικόνα **E**).
 4. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος **A** ⁽¹⁶⁾ στην πρίζα.
Φωτίζεται η ένδειξη LED ισχύος **A** ⁽¹⁾.
 5. Ελέγξτε τη συσκευασία των τροφίμων για την απαιτούμενη θερμοκρασία και διάρκεια τηγανίσματος για καλύτερα αποτελέσματα.
 6. Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας **A** ⁽⁴⁾ στη σωστή θερμοκρασία.
Φωτίζεται η ένδειξη LED θερμότητας **A** ⁽²⁾.
- A** Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο προϊόν προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
- A** ⁽²⁾ απενεργοποιείται ότι έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού.
7. Απομακρύνετε το **A** ⁽⁶⁾ από το **A** ⁽¹⁰⁾.
 8. Ανασηκώστε το **A** ⁽⁷⁾ και κρεμάστε το στην άκρη του **A** ⁽¹⁰⁾.
- A** Να χρησιμοποιείτε έως 600 γραμμάρια πατάτες για να εμποδίσετε την υπερχειλίση του κάδου.
- i** Να χρησιμοποιείτε έως 100 γραμμάρια κατεψυγμένων τροφίμων (εκτός από πατάτες) για κάθε κάδο, γιατί το λάδι κρυνώνει γρήγορα.
- A** Απομακρύνετε τον περιττό πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα και τοποθετήστε τα στο προϊόν.
9. Γεμίστε το **A** ⁽⁷⁾ με τρόφιμα.
 10. Τοποθετήστε αργά το **A** ⁽⁷⁾ μέσα στο λάδι για να αποφύγετε τις έντονες πιτσιλιές του λαδιού.
 11. Τοποθετήστε το **A** ⁽⁶⁾ στο **A** ⁽¹⁰⁾.
- i** **A** ⁽¹⁵⁾ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία λαδιού κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
- A** Δώστε προσοχή όταν ανοίγετε το καπάκι, μπορεί να βγει καυτός ατμός.
12. Ελέγχετε τακτικά ότι τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί υπερβολικά.
 13. Μόλις τα τρόφιμα είναι έτοιμα, γυρίστε το **A** ⁽⁴⁾ σε MIN.
 14. Απομακρύνετε το **A** ⁽⁶⁾ από το **A** ⁽¹⁰⁾.
 15. Ανασηκώστε το **A** ⁽⁷⁾ και κρεμάστε το στην άκρη του **A** ⁽¹⁰⁾ για να στάξει το λάδι μέσα στο **A** ⁽¹⁰⁾. (Βλέπε εικόνα **C**).
- A** Προσοχή, το καλάθι και τα τρόφιμα είναι καυτά.
16. Απομακρύνετε το τρόφιμο με μία λαβίδα φαγητού ή βγάλτε το **A** ⁽⁷⁾ από το προϊόν και αδειάστε το μέσα σε ένα μπολ ή μέσα σε ένα πιάτο.

17. Αποσυνδέστε **A**⁽¹⁶⁾ από το ρεύμα μετά από τη χρήση.
18. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει χωρίς το **A**⁽⁶⁾ για να εμποδίσετε την υγροποίηση.
19. Απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων από το λάδι με μία τρυπητή κουτάλα για να διατηρήσετε το λάδι σε καλή ποιότητα.

Αλλαγή του λαδιού

1. Αποσυνδέστε το **A**⁽¹⁵⁾ από την πρίζα.
- A** Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος έχουν κρυώσει, προτού απομακρύνετε το λάδι.
2. Ρίξτε το λάδι σε ένα άδειο δοχείο λαδιού.
- A** Το χρησιμοποιημένο λάδι είναι βλαβερό για το περιβάλλον. Τηρείτε τις οδηγίες που εφαρμόζουν οι τοπικές αρχές για την απόρριψη του λαδιού.
3. Καθαρίστε το προϊόν μετά την απομάκρυνση του λαδιού. Ακολουθήστε τις οδηγίες της επόμενης παραγράφου.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη προτού ρίξετε λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα.
- A** Να αντικαθιστάτε πάντα όλο το λάδι, μην αναμιγνύετε το νέο με το παλιό.
- Αλλάξτε το λάδι μετά από κάθε 8 - 10 τηγανίσματα ή μόλις σκουρύνει, ή έχει αλλάξει η μυρωδιά του λαδιού.
- Αλλάξτε το λάδι αν παρατηρείτε υψηλή συγκέντρωση νερού στο λάδι. Μπορείτε να το αναγνωρίσετε από τις μεγάλες φυσαλίδες, τις σταγόνες νερού ή τον ατμό νερού.
- A** Αν ενεργοποιήσετε το προϊόν με νερό μέσα στο λάδι, μπορεί να πιτσιλίζει με έκρηξη κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.

Καθαριότητα

- i** Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά που μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στην επιφάνεια.
- A** Μόνο τα **A**⁽⁷⁾ **A**⁽¹⁰⁾ μπορούν να πλυθούν σε νερό ή στο πλυντήριο πιάτων αφού απομακρυνθούν από το προϊόν.
1. Απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων μέσα από το **A**⁽¹⁰⁾ με ένα χαρτί κουζίνας.
2. Καθαρίστε το **A**⁽⁶⁾ **A**⁽⁷⁾ **A**⁽¹⁰⁾ σε βάθος με χλιαρό σαπουνόνερο και μία βούρτσα.
3. Ξεπλύνετε το **A**⁽⁶⁾ **A**⁽⁷⁾ **A**⁽¹⁰⁾ με χλιαρό καθαρό νερό και σκουπίστε το.
4. Καθαρίστε το εξωτερικό του προϊόντος με ένα μαλακό, καθαρό και ελαφρώς υγρό πανί.

Fritovačka

KADF600FSR



Viac informácií nájdete v rozšírenom návode
online: ned.is/kadf600fsr

Určené použitie

Nedis KADF600FSR je dvojité fritovačka s objemom 6 l.

Výrobok je vybavený funkciou ochrany proti prehriatiu.

Tento výrobok je určený len na fritovanie pokrmov.

Tento výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou osobitného systému diaľkového ovládania.

Tento výrobok je určený na typické použitie v domácnostiach, môžu ho využívať aj bežní používatelia v prostrediach, ako sú: obchody, kancelárie a iné podobné pracovné prostredia, domy na farme, ako aj klienti v hoteloch, motelloch a ostatných obytných prostrediach a/alebo v ubytovacích zariadeniach s raňajkami.

Výrobok je určený len na použitie vo vnútri.

Výrobok nie je určený na profesionálne použitie.

Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie ohľadne používania tohto výrobku osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Každá zmena výrobku môže mať následky na bezpečnosť, záruku a správne fungovanie.

Technické údaje

Produkt	Fritovačka
Číslo výrobku	KADF600FSR
Rozmery (D x Š x V)	52 x 41 x 24 cm
Hmotnosť	1500 g
Napájanie	220 - 240 VAC / 50 Hz
Spotreba energie	2 x 1800 W

Teplotný rozsah	130 - 190 °C
Kapacita	6,0 l

Hlavné časti (obrázok A)

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1 LED indikátor napájania | 10 Vnútna panvica |
| 2 LED indikátor tepla | 11 Značky Min - Max |
| 3 Odporúčané teploty fritovania | 12 Teleso |
| 4 Otočný ovládač | 13 Vstup napájania |
| 5 Rukoväť | 14 Resetovacie tlačidlo |
| 6 Veko | 15 Vyhrievací člen |
| 7 Fritovací kôš | 16 Napájací kábel |
| 8 Rukoväť koša | 17 Napájací konektor |
| 9 Háčik koša | |

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE

- Pred inštaláciou alebo použitím výrobku si nezabudnite prečítať a pochopiť všetky pokyny v tomto dokumente. Tento dokument uchovajte pre potreby v budúcnosti.
- Výrobok používajte len podľa opisu v tomto dokumente.
- Výrobok nepoužívajte, ak je jeho časť poškodená alebo chybná. Poškodený alebo chybný výrobok okamžite vymeňte.
- Dávajte pozor, aby vám výrobok nepadol a zabráňte nárazom.
- Ak sa vyskytnú problémy, výrobok odpojte od zdroja napájania a iného zariadenia.
- Zabezpečte, aby nemohlo dôjsť k zamotaniu napájacieho kábla a aby neprevísal cez okraj pracovnej plochy.
- Dbajte na to, aby nedošlo k vyliatiu na napájací konektor.
- Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Nepoužívajte časovač ani osobitný systém diaľkového ovládania, ktorý by zapol výrobok automaticky.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal horúcich povrchov.
- Výrobok pripájajte len k uzemnenej elektrickej zásuvke.
- Odpojte výrobok od elektrickej zásuvky, keď sa nepoužíva a pred čistením.
- Výrobok neodpájajte zo zásuvky ťahaním kábla. Vždy chyťte zástrčku a vytiahnite ju.

- Výrobok udržiajte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s výrobkom nehrajú.
- Výrobok položte na stabilný a rovný povrch.
- Výrobok neinštalujte do skrine.
- Zabezpečte minimálne 10 cm voľného priestoru okolo výrobku na zaistenie dostatočného vetrania počas fritovania.
- Nenechávajte výrobok bez dozoru, keď je zapnutý.
- Výrobok nevystavujte vode, dažďu alebo vysokej vlhkosti.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody ani ho nedávajte do umývačky riadu.
- Dbajte na to, aby nedošlo k zmiešaniu vody a/alebo ľadu s olejom alebo tukom, keďže by to spôsobilo intenzívne striekanie alebo prudké bublanie oleja alebo tuku. Aby sa dosiahlo minimálne striekanie, pred fritovaním odstráňte všetok nadbytočný ľad z mrazených prísad a dôkladne vysušte prísady. Panvicu neprepĺňajte. Po vyčistení, pred naliatím oleja alebo vložením tuku do fritovačky dôkladne vysušte všetky časti.
- Zabezpečte, aby bola fritovačka vždy naplnená olejom alebo tukom až po úroveň medzi značkami Min - Max na vnútornej strane vnútornej panvice, aby nedošlo k pretečeniu alebo prehriatiu.
- Nikdy nepoužívajte výrobok bez oleja či tuku, keďže by to poškodilo výrobok.
- Pokrm fritujte do zlato-žltá namiesto do tmava či hnedá a odstráňte spálené zvyšky. Nefritujte škrobové pokrmy, hlavne zemiaky a cereálne výrobky pri teplote vyššej ako 175 °C (na dosiahnutie vytvárania minimálneho množstva akrylamidu).
- Nefritujte ázijské ryžové koláče (alebo podobný typ pokrmov) v tomto spotrebiči. Mohlo by to spôsobiť intenzívne striekanie alebo prudké bublanie oleja alebo tuku.
- Nezapínajte výrobok pred tým, ako ho naplníte olejom alebo tukom, keďže by to mohlo poškodiť výrobok.
- Počas fritovania môže cez otvory unikať horúca para. Ruky a tvár majte v bezpečnej vzdialenosti. Rovnako dávajte pozor na horúcu paru pri odstraňovaní veka.
- Pred premiestňovaním výrobku sa uistite, že je výrobok vypnutý a olej vychladnutý.
- Výrobok premiestňujte len vo vzpriamenej polohe.
- Výrobok nevystavujte priamemu slnečnému svetlu, otvorenému ohňu a vysokej teplote.
- Od horľavých predmetov udržiavajte dostatočnú vzdialenosť.

- Nedotýkajte sa priamo horúcich častí výrobku.
- Nepoužívajte výrobok, ak je povrch prasknutý.
- Servis tohto výrobku môže vykonávať len kvalifikovaný technik, aby sa znížilo nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok baliaci materiál, ochranné nálepky a kryty z výrobku.
2. Fritovací kôš **A** ⑦ a vnútornú panvicu **A** ⑩ vyčistite v teplej mydlovej vode, opláchnite ich teplou vodou a dosucha poutierajte.

Umiestnenie rukoväte (obrázok B)

A Uistite sa, že je rukoväť košíka **A** ⑧ umiestnená správne.

1. Založte konce **A** ⑧ do ôk fritovacieho košíka **A** ⑦.
2. Posuňte **A** ⑧ nadol a stlačte ju tak, aby sa uzamkla do **A** ⑦.

Inštalácia výrobku (obrázok C)

Postupujte podľa pokynov (obrázok C).

Používanie výrobku (obrázok D)

A Nedotýkajte sa žiadnych horúcich povrchov.

A Pred naplnením fritovačky olejom alebo tukom sa uistite, že sú všetky časti suché.

A Tento výrobok je vhodný len na použitie s olejom alebo kvapalným tukom, nie s tuhým tukom.

1. Naplňte **A** ⑩ olejom medzi značky Min – Max **A** ⑪.

A Používajte len olej vhodný na fritovanie.

A Nikdy nepoužívajte výrobok bez oleja či tuku, keďže by to poškodilo výrobok.

A Výrobok používajte len na fritovanie pokrmov.

A Výrobok umiestnite na stabilný, rovný povrch odolný proti teplu.

A Zabezpečte minimálne 10 cm voľného priestoru okolo výrobku na zaistenie dostatočného vetrania počas fritovania.

2. Umiestnite veko **A** ⑥ na **A** ⑩.

3. Napájací konektor **A** ⑰ pripojte k napájacíemu vstupu **A** ⑬ (obrázok E).

4. Napájací kábel **A** ⑱ pripojte k napájacej elektrickej zásuvke.

Rozsvieti sa LED indikátor napájania **A** ①.

5. Skontrolujte obal pokrmu ohľadom požadovanej teploty a trvania fritovania na získanie čo najlepších výsledkov.

6. Otočný ovládač **A** ④ nastavte na správnu teplotu.

Rozsvieti sa LED indikátor ohrevu **A** ②.

A Nevkladajte pokrmy do výrobku pred tým, ako sa dosiahne nastavená teplota.

A ② zhasne, keď olej dosiahne nastavenú teplotu.

7. Odstráňte **A** ⑥ z **A** ⑩.

8. Nadvihnite **A** ⑦ a zaveste ho na okraj **A** ⑩.

A Použite maximálne 600 gramov hranolčekov, aby nedošlo k preplneniu panvice.

i Použite maximálne 100 gramov mrazeného pokrmu (iné ako hranolčky), pretože olej sa rýchlo ochladí.

A Odstráňte všetok nadbytočný ľad z mrazeného pokrmu a dôkladne vysušte pokrm pred tým, ako ho vložíte do výrobku.

9. Naplňte **A** ⑦ pokrmom.

10. Pomaly spusťte **A** ⑦ do oleja, aby nedošlo k intenzívnemu striekaniu oleja.

11. Umiestnite **A** ⑥ na **A** ⑩.

i **A** ⑮ sa bude automaticky zapínať a vypínať na udržanie nastavenej teploty oleja počas fritovania.

A Budte opatrní pri otváraní veka, môže uniknúť horúca para.

12. Pravidelne kontrolujte, či nedošlo k nadmernému fritovaniu pokrmu.

13. Keď je pokrm pripravený, otočte **A** ④ do polohy MIN.

14. Odstráňte **A** ⑥ z **A** ⑩.

15. Nadvihnite **A** ⑦ a zaveste ho na okraj **A** ⑩, aby olej odkvapkal do **A** ⑩. (Pozrite si obrázok C).

A Dávajte pozor, pretože kôš a pokrm sú horúce.

16. Vyberte pokrm pomocou klieští na potraviny alebo nadvihnutím **A** ⑦ a odstránením z výrobku a jeho vyprázdnením do misy alebo na tanier.

17. Po použití odpojte **A** ⑮ od napájacej elektrickej zásuvky.

18. Výrobok nechajte vychladnúť bez **A** ⑥, aby nedošlo ku kondenzácii.

19. Odstráňte akékoľvek zvyšky pokrmu z oleja pomocou zberačky, aby sa zachovala čo najlepšia kvalita oleja.

Výmena oleja

1. Odpojte **A** ⑮ od napájacej elektrickej zásuvky.

A Pred odstránením oleja alebo tuku sa uistite, že vychladol.

2. Olej nalejte do prázdnej nádoby na olej.

- A** Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Dodržiavajte smernice, ktoré vydali miestne orgány ohľadom likvidácie oleja.
3. Výrobok po odstránení oleja vyčistite. Postupujte podľa pokynov v nasledujúcom odstavci.
 4. Pred naliatím oleja alebo vložením tuku do fritovačky dôkladne vysušte všetky časti.
- A** Vždy vymeňte všetok olej, nemiešajte nový a starý olej.
- Olej vymeňte po každých 8 - 10 fritovaniach alebo hneď po tom, ako zhnedne alebo v prípade, keď sa zmení zápach oleja.
 - Olej vymeňte, ak rozpoznáte vysokú koncentráciu vody v oleji. Môžete to rozpoznať podľa veľkých bublín, kvapôčok vody alebo vodnej pary.
- A** Ak zapnete výrobok s vodou zmiešanou v oleji, počas fritovania môže vystreknúť s výbuchom.

Čistenie

- i** Vyhýbajte sa brúsny m materiálom, ktoré by mohli poškodiť povrch.
- A** Čistiť vo vode alebo v umývačke riadu sa po odstránení z výrobku smú len **A** **7** **A** **10**.
1. Pomocou papierovej servítky odstráňte zvnútra akékoľvek zvyšky pokrmu **A** **10**.
 2. Dôkladne vyčistite **A** **6** **A** **7** **A** **10** v teplej mydlovej vode pomocou kefkы.
 3. Opláchnite **A** **6** **A** **7** **A** **10** v teplej čistej vode a poutierajte dosucha.
 4. Vonkajšie časti výrobku čistite mäkkou, čistou, vlhkou handričkou.

CS Rychlý návod

Fritéza

KADF600FSR



Více informací najdete v rozšířené příručce online:
ned.is/kadf600fsr

Zamýšlené použití

KADF600FSR značky Nedis je dvojitá fritéza s kapacitou 6,0 l. Výrobek je vybaven pojistkou proti přehřátí. Výrobek je určen pouze k fritování pokrmů.

Tento výrobek je zakázáno používat v kombinaci s externím časovačem či samostatným systémem dálkového ovládání.

Tento výrobek je určen k použití v domácím prostředí nebo v neprofesionálním kuchyňském prostředí, např. v obchodech, kancelářích a dalších podobných pracovních prostředích, na farmách, klienty v hotelech, motelech a dalších rezidenčních prostorách a/nebo v zařízeních poskytujících ubytování se snídaní. Tento výrobek je určen výhradně k použití ve vnitřních prostorách.

Výrobek není určen k profesionálnímu použití.

Tento výrobek není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly sděleny pokyny týkající se bezpečného používání výrobku osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Jakékoli úpravy výrobku mohou ovlivnit jeho bezpečnost, záruku a správné fungování.

Technické údaje

Produkt	Fritéza
Číslo položky	KADF600FSR
Rozměry (D × Š × V)	52 × 41 × 24 cm
Hmotnost	1500 g
Zdroj napájení	220 - 240 VAC / 50 Hz
Příkon	2 x 1800 W
Teplotní rozsah	130 - 190 °C
Kapacita	6,0 l

Hlavní části (obrázek A)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1 LED ukazatel napájení | 10 Vnitřní pánev |
| 2 LED ukazatel teploty | 11 Ukazatele Min. - Max. |
| 3 Doporučené teploty fritování | 12 Plášt |
| 4 Otočný ovladač | 13 Napájecí vstup |
| 5 Rukojeť | 14 Tlačítko Reset |
| 6 Víko | 15 Topný článek |
| 7 Fritovací koš | 16 Napájecí kabel |
| 8 Držadlo koše | 17 Napájecí konektor |
| 9 Háček koše | |

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

- Před instalací či používáním výrobku si nejprve kompletně přečtete pokyny obsažené v tomto dokumentu a ujistěte se, že jim rozumíte. Dokument uschovejte pro případné budoucí použití.
- Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto dokumentu.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je jakákoli část poškozená nebo vadná. Poškozený nebo vadný výrobek okamžitě vyměňte.
- Zabraňte pádu výrobku a chraňte jej před nárazy.
- Dojde-li k jakémukoli problému, odpojte výrobek ze sítě a od jiných zařízení.
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nemůže zamotat ani nevisí pověšený přes okraj pracovní desky.
- Zabraňte vylití na napájecí konektor.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nepoužívejte časovač ani samostatný systém dálkového ovládání, který by výrobek zapínal automaticky.
- Nenechte napájecí kabel dotknout horkých povrchů.
- Připojte vždy pouze do uzemněné stěnové zásuvky.
- Před čištěním a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte ze zásuvky.
- Výrobek neodpojujte taháním za kabel. Vždy uchopte a vytáhněte zástrčku.
- Výrobek udržujte mimo dosah dětí.
- Dohlížejte na děti, aby si s výrobkem nehrály.
- Umístěte výrobek na stabilní a rovný povrch.
- Neinstalujte výrobek do skříně.
- Zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru okolo výrobku, aby byla zajištěna dostatečná ventilace během fritování.
- Je-li výrobek zapnutý, nenechávejte jej nikdy bez dozoru.
- Nevystavujte výrobek působení vody, deště, vlhkosti či vysoce vlhkého vzduchu.
- Nikdy výrobek neponořujte do vody ani nedávejte do myčky nádobí.
- Zabraňte, aby se do oleje či tuku dostala voda nebo led, to by mohlo způsobit silné stříkání či bublání rozpáleného oleje či tuku. Cákání minimalizujete tak, že ze zmrazeného pokrmu před vložením do fritézy odstraníte veškerou námrazu a důkladně jej vysušíte. Pánev nepřepřlňujte. Po vyčištění všechny části pečlivě osušte, teprve poté dejte do fritézy nový olej/tuk.
- Ujistěte se, že fritéza je olejem/tukem vždy naplněna tak, aby hladina byla mezi ukazateli Min. - Max. na vnitřní straně pánve, zabráníte tak přetečení a přehřátí.

- Nikdy výrobek nepoužívejte bez oleje/tuku, došlo by k poškození výrobku.
- Jídlo fritujte do zlato-žluté barvy, namísto tmavé nebo hnědé barvy. Spálené části odstraňte. Nefritujte potraviny s vysokým obsahem škrobu, zvláště pak brambory a cereální produkty, při vysokých teplotách nad 175 °C (minimalizujete tím tvorbu akrylamidu).
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné druhy potravin). Mohly by způsobit cákání nebo vybublání rozpáleného oleje/tuku.
- Dokud do výrobku nenalijete olej/tuk, nezapínejte jej, předejdete tak jeho poškození.
- Během fritování může skrz otvory odcházet horká pára. Udržujte proto ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti. Buďte také opatrní při odstraňování víka, taktéž může odcházet horká pára.
- Než výrobek přesunete, ujistěte se, že je vypnutý a olej vychladl.
- Výrobek přesouvejte pouze ve vzpřímené poloze.
- Nevystavujte výrobek přímému slunečnímu záření, otevřenému ohni či vysokým teplotám.
- Udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
- Nedotýkejte se horkých částí výrobku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je jeho povrch prasklý.
- Servisní zásahy na tomto výrobku smí provádět pouze kvalifikovaný technik údržby, sníží se tak riziko úrazu elektrickým proudem.

Před prvním použitím

1. Odstraňte z výrobku veškerý obalový materiál, ochranné nálepky a kryty.
2. Očistěte fritovací koš **A** ⑦ a vnitřní pánev **A** ⑩ v teplé vodě se saponem, opláchněte teplou vodou a utřete dosucha.

Umístění držadla (obrázek B)

A Ujistěte se, že je držadlo koše **A** ⑧ správně umístěno.

1. Nasadte konce **A** ⑧ do ok fritovacího koše **A** ⑦.
2. Posuňte **A** ⑧ dolů a zatlačte, až zaskočí **A** ⑦.

Instalace výrobku (obrázek C)

Řiďte se pokyny (obrázek C)

Použití výrobku (obrázek D)

A Nedotýkejte se horkých povrchů.

- A** Než do fritézy opět nalejete olej/tuk, ujistěte se, že jsou všechny části suché.
- A** Tento výrobek je vhodný pouze k použití s olejem nebo tekutým tukem, nepoužívejte tuk v tuhém stavu.
- 1. Naplňte **A**⁽¹⁰⁾ olejem tak, aby hladina byla mezi ukazateli Min. - Max. **A**⁽¹¹⁾.
- A** Používejte pouze olej vhodný k fritování.
- A** Nikdy výrobek nepoužívejte bez oleje/tuku, došlo by k poškození výrobku.
- A** Výrobek používejte pouze k fritování jídla.
- A** Umístěte výrobek na stabilní, rovný a tepluodolný povrch.
- A** Zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru okolo výrobku, aby byla zajištěna dostatečná ventilace během fritování.
- 2. Položte víko **A**⁽⁶⁾ na **A**⁽¹⁰⁾.
- 3. Napájecí konektor **A**⁽¹⁷⁾ zapojte do napájecího vstupu **A**⁽¹³⁾ (obrázek **E**).
- 4. Zapojte napájecí kabel **A**⁽¹⁶⁾ do stěnové zásuvky.
Rozsvítí se LED ukazatele napájení **A**⁽¹⁾.
- 5. Na obalu potraviny najdete požadovanou teplotu fritování a dobu trvání fritování pro dosažení ideálního výsledku.
- 6. Nastavte otočný ovladač **A**⁽⁴⁾ na správnou teplotu.
Rozsvítí se LED ukazatel ohřevu **A**⁽²⁾.
- A** Nevkládejte jídlo do výrobku, dokud nedosáhne nastavené teploty.
A⁽²⁾ zhasne, jakmile olej dosáhne nastavené teploty.
- 7. Odstraňte **A**⁽⁶⁾ z **A**⁽¹⁰⁾.
- 8. Zvedněte **A**⁽⁷⁾ a zavěste na okraj **A**⁽¹⁰⁾.
- A** Používejte maximálně 600 g hranolků na každou pánev, abyste zabránili přetečení oleje z pánve.
- i** Používejte maximálně 100 g mražených potravin (jiných než hranolky) na každou pánev, jelikož olej chladne velmi rychle.
- A** Než vložíte zmrazené potraviny do výrobku k přípravě, pečlivě odstraňte veškerý led a potraviny osušte.
- 9. Naplňte **A**⁽⁷⁾ jídlem.
- 10. Pomalu vložte **A**⁽⁷⁾ do oleje, aby nedošlo k vybublání a cákání oleje.
- 11. Položte **A**⁽⁶⁾ na **A**⁽¹⁰⁾.
- i** **A**⁽¹⁵⁾ bude automaticky zhasínat a rozsvěcovat se, aby během fritování byla udržována stále nastavená teplota oleje.
- A** Při otvírání víka buďte opatrní, může dojít k úniku horké páry.
- 12. Pravidelně kontrolujte, zda není jídlo usmažené příliš.
- 13. Jakmile je jídlo hotové, otočte **A**⁽⁴⁾ na MIN.
- 14. Odstraňte **A**⁽⁶⁾ z **A**⁽¹⁰⁾.

15. Zvedněte **A** ⑦ a zavěste na okraj **A** ⑩, aby mohl olej odkapat do **A** ⑩. (Viz obrázek **C**).

A Dbejte zvýšené opatrnosti, koš i jídlo jsou velmi horké.

16. Vyjměte jídlo pomocí kleští nebo vytažením **A** ⑦ z výrobku a vyprázdněním na talíř nebo do mísy.

17. Po použití odpojte **A** ⑬ ze zásuvky.

18. Nechte výrobek zchladnout bez **A** ⑥, abyste zabránili kondenzaci.

19. Odstraňte z oleje případné zbytky jídla pomocí ploché sběračky, udržte tak maximální kvalitu oleje.

Výměna oleje

1. Odpojte **A** ⑮ ze zásuvky.

A Než začnete olej odstraňovat, ujistěte se, že je vychladnutý.

2. Nalejte olej do prázdné nádoby na olej.

A Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Dodržujte předpisy místních úřadů týkající se likvidace oleje.

3. Po odstranění oleje výrobek vyčistěte. Řiďte se pokyny uvedenými v dalším odstavci.

4. Všechny části pečlivě osušte, teprve poté dejte do fritézy nový olej/tuk.

A Vždy vyměňte olej úplně. Nemíchejte nový a starý olej.

- Olej měňte vždy po 8 - 10 fritováních nebo jakmile je tmavý popř. se změni zápach oleje.
- Pokud zaznamenáte zvýšenou koncentraci vody v oleji, olej vyměňte. Vodu v oleji poznáte podle velkých bublin, kapek nebo vodní páry.

A Když zapnete výrobek a v oleji je voda, může během fritování dojít k cákání a výbuchu.

Čištění

i Nepoužívejte abrazivní prostředky, mohlo by dojít k poškození povrchu.

A Ve vodě či myčce lze umývat pouze **A** ⑦ **A** ⑩, a to po odstranění z výrobku.

1. Odstraňte jakékoli zbytky jídla zevnitř **A** ⑩ pomocí papírové utěrky.
2. Důkladně očistěte **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ v teplé vodě se saponem pomocí kartáče.
3. Opláchněte **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ v teplé čisté vodě a osušte.
4. Vnější stranu výrobku čistěte měkkým navlhčeným hadříkem.

Friteuză cu baie de ulei

KADF600FSR



Pentru informații suplimentare, consultați manualul extins, disponibil online: ned.is/kadf600fsr

Utilizare preconizată

Nedis KADF600FSR este o friteuză cu baie de ulei dublă, cu capacitatea de 6,0 l. Produsul este prevăzut cu un element de protecție la supraîncălzire.

Produsul este destinat exclusiv prăjirii în baie de ulei.

Acest produs nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

Acest produs este destinat utilizării în gospodării, pentru funcții gospodărești obișnuite și poate fi folosit de asemenea de către utilizatori care nu au nivel de expert pentru funcții gospodărești obișnuite, de exemplu: magazine, birouri sau alte medii de lucru similare, ferme, de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor medii de tip rezidențial și/sau în medii de tip cazare și mic dejun.

Produsul este destinat exclusiv pentru utilizare în interior.

Produsul nu este destinat utilizării profesionale.

Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite în privința utilizării produsului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Orice modificare a produsului poate avea consecințe pentru siguranța, garanția și funcționarea corectă a produsului.

Specificații

Produs	Friteuză cu baie de ulei
Numărul articolului	KADF600FSR
Dimensiuni (L x l x h)	52 x 41 x 24 cm
Greutate	1500 g
Alimentare electrică	220 - 240 VAC / 50 Hz
Consum de electricitate	2 x 1800 W

Interval de temperatură	130 - 190 °C
Capacitate	6,0 L

Piese principale (imagine A)

- | | |
|---|--|
| 1 LED indicator de putere ¹ | 9 Cârligul coșului ¹ |
| 2 LED indicator de căldură ¹ | 10 Baie interioară ¹ |
| 3 Temperaturi de prăjire recomandate | 11 Indicatoare min - max ¹ |
| 4 Cadran de comandă ¹ | 12 Carcasă ¹ |
| 5 Mânere ¹ | 13 Intrare alimentare electrică ¹ |
| 6 Capac ¹ | 14 Buton resetare ¹ |
| 7 Coș de prăjire ¹ | 15 Element de încălzire ¹ |
| 8 Mânerul coșului ¹ | 16 Cablu electric ¹ |
| | 17 Conector electric ¹ |

Instrucțiuni de siguranță

AVERTISMENT

- Asigurați-vă că ați citit complet și că ați înțeles instrucțiunile din acest document înainte de a instala sau utiliza produsul. Păstrați acest document pentru a-l consulta ulterior.
- Folosiți produsul exclusiv conform descrierii din acest document.
- Nu folosiți produsul dacă o piesă este deteriorată sau defectă. Înlocuiți imediat produsul deteriorat sau defect.
- Nu lăsați produsul să cadă și evitați ciocnirile elastice.
- Deconectați produsul de la sursa electrică și de la alte echipamente în cazul în care apar probleme.
- Asigurați-vă că respectivul cablu electric nu se poate încurca și nu atârână pe marginea blatului de lucru.
- Evitați vărsarea lichidelor pe conectorul electric.
- Nu folosiți prelungitoare.
- Nu folosiți un temporizator sau un sistem separat de telecomandă care pornește automat produsul.
- Nu lăsați cablul electric să atingă suprafețele fierbinți.
- Conectați numai la o priză cu împământare.
- Deconectați produsul când nu îl utilizați și înainte de curățare.

- Nu trageți de cablu pentru a deconecta produsul de la priză. Apucați întotdeauna ștecherul și trageți de acesta.
- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
- Așezați produsul pe o suprafață stabilă și plană.
- Nu instalați produsul într-un dulap.
- Asigurați-vă că există un spațiu minim de 10 cm în jurul produsului, pentru asigurarea unei ventilații suficiente în timpul prăjirii.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat când este pornit.
- Nu expuneți produsul la apă, ploaie, umezeală sau umiditate puternică.
- Nu scufundați niciodată produsul în apă și nu îl puneți într-o mașină de spălat vase.
- Preveniți amestecarea apei și/sau a gheții cu ulei sau grăsime, întrucât acestea produc stropire puternică sau bule violente ale uleiului sau grăsimii. Pentru minimizarea împrăscării, înainte de a le prăji, îndepărtați întreaga cantitate de gheață din ingredientele înghețate și uscați-le. Nu umpleți excesiv baia. După curățare, uscați bine toate piesele înainte de a pune ulei sau grăsime în friteuză.
- Asigurați-vă că friteuza este umplută cu ulei sau grăsime la un nivel cuprins între indicatoarele min - max de pe interiorul băii interioare, pentru prevenirea fie a supraîmplerii sau a supraîncălzirii.
- Nu folosiți niciodată produsul fără ulei sau grăsime, în caz contrar acesta se va deteriora.
- Prăjiți alimentele până devin aurii, nu maro închis, și eliminați particulele arse. Nu prăjiți alimente care conțin amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175 °C (pentru minimizarea producției de acrilamidă).
- Nu prăjiți prăjituri asiatice din orez (sau alimente similare) în acest aparat. Astfel, s-ar putea produce stropirea puternică sau bule violente de ulei sau grăsime.
- Nu porniți produsul înainte de a-l umple cu ulei sau grăsime, întrucât acesta s-ar putea deteriora.
- În timpul prăjirii, prin orificii poate scăpa abur fierbinte. Păstrați o distanță sigură față de mâini și față. De asemenea, țineți cont de aburul fierbinte când îndepărtați capacul.
- Înainte de a deplasa produsul, asigurați-vă că acesta este oprit și uleiul este răcit.

- Deplasați produsul numai în poziție verticală.
- Nu expuneți produsul la lumina directă a soarelui, foc deschis sau surse de căldură.
- Păstrați distanța față de obiectele inflamabile.
- Nu atingeți direct părțile fierbinți ale produsului.
- Nu folosiți produsul în cazul în care suprafața sa este fisurată.
- Service-ul asupra acestui produs poate fi realizat doar de către un tehnician calificat pentru întreținere, pentru a reduce riscul de electrocutare.

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și capacele de pe produs.
2. Curățați coșul de prăjire **A**(7) și baia interioară **A**(10) în apă caldă cu săpun, clătiți-le cu apă caldă și uscați-le prin ștergere.

Amplasarea mânerului (imagine B)

A Asigurați-vă că mânerul coșului **A**(8) este așezat corect.

1. Fixați capetele **A**(8) în inelele coșului de prăjire **A**(7).
2. Deplasați **A**(8) în jos și apăsați-l până se fixează **A**(7).

Instalarea produsului (imagine C)

Respectați instrucțiunile (imagine C).

Utilizarea produsului (imagine D)

A Nu atingeți suprafețele fierbinți.

A Înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate.

A Acest produs este adecvat exclusiv pentru utilizare cu ulei sau grăsime lichidă, nu pentru grăsime solidă.

1. Umpleți **A**(10) cu ulei între indicatoarele min – max **A**(11).

A Folosiți exclusiv ulei adecvat pentru prăjire.

A Nu folosiți niciodată produsul fără ulei sau grăsime, în caz contrar acesta se va deteriora.

A Folosiți produsul exclusiv pentru prăjirea alimentelor.

A Așezați produsul pe o suprafață stabilă și plană, rezistentă la temperatură ridicată.

- A** Asigurați-vă că există un spațiu minim de 10 cm în jurul produsului, pentru asigurarea unei ventilații suficiente în timpul prăjirii.
2. Așezați capacul **A** ⑥ pe **A** ⑩.
3. Introduceți conectorul electric **A** ⑰ în mufa de alimentare electrică **A** ⑬ (imagine **E**).
4. Conectați cablul electric **A** ⑱ în priza electrică.
LED-ul indicator de alimentare electrică **A** ① se aprinde.
5. Verificați ambalajele alimentelor pentru temperatura și durata de prăjire corecte pentru a obține rezultate optime.
6. Setati cadranul de comandă **A** ④ la temperatura corectă.
LED-ul indicator de căldură **A** ② se aprinde.
- A** Nu așezați alimentele în produs înainte ca acesta să ajungă la temperatura setată.
A ② se oprește când uleiul a ajuns la temperatura setată.
7. Scoateți **A** ⑥ din **A** ⑩.
8. Ridicați **A** ⑦ și agățați pe marginea **A** ⑩.
- A** Folosiți maximum 600 grame de cartofi pentru fiecare baie, pentru a preveni deversarea băii.
- i** Folosiți maximum 100 grame de alimente înghețate (altele decât cartofii) pentru fiecare baie, deoarece uleiul se răcește rapid.
- A** Scoateți tot excesul de gheață din alimentele înghețate și uscați bine alimentele înainte de a le așeza în produs.
9. Umpleți **A** ⑦ cu alimente.
10. Coborâți încet **A** ⑦ în ulei pentru a preveni stropirea puternică cu ulei.
11. Așezați **A** ⑥ pe **A** ⑩.
- i** **A** ⑮ pornește și oprește automat pentru a menține temperatura setată a uleiului în timpul prăjirii.
- A** Aveți grijă la deschiderea capacului, poate ieși abur fierbinte.
12. Verificați periodic dacă alimentele nu au fost prăjite prea mult.
13. Când alimentele sunt gata, răsucați **A** ④ spre MIN.
14. Scoateți **A** ⑥ din **A** ⑩.
15. Ridicați **A** ⑦ și agățați pe marginea **A** ⑩ pentru a lăsa uleiul să se scurgă în **A** ⑩. (Vezi imaginea **C**).
- A** Acționați cu atenție, coșul și alimentele sunt fierbinți.
16. Scoateți alimentele folosind un clește sau ridicând **A** ⑦ de pe produs și golindu-le într-un castron sau pe o farfurie.
17. După utilizare, deconectați **A** ⑱ de la priză.

18. Lăsați produsul să se răcească fără **A** ⑥ pentru a preveni condensul.
19. Eliminați orice reziduuri de alimente din ulei, folosind o paletă, pentru a menține calitatea optimă a uleiului.

Schimbarea uleiului

1. Deconectați **A** ⑮ de la priza electrică.
- A** Înainte de a le elimina, verificați dacă uleiul sau grăsimea s-au răcit.
2. Turnați uleiul într-un recipient gol de ulei.
- A** Uleiul uzat este dăunător pentru mediu. Respectați îndrumările emise de autoritățile locale pentru eliminarea uleiului.
3. Curățați produsul după eliminarea uleiului. Respectați instrucțiunile din paragraful următor.
4. Uscați bine toate piesele înainte de a pune ulei sau grăsime în friteuză.
- A** Înlocuiți întotdeauna tot uleiul, nu amestecați ulei nou cu ulei vechi.
- Schimbați uleiul după 8 - 10 sesiuni de prăjire sau imediat ce se închide la culoare sau dacă mirosul uleiului s-a schimbat.
- Schimbați uleiul dacă identificați o concentrație ridicată de apă în ulei. Puteți identifica aceasta prin bule mari, picături de apă sau vapori de apă.
- A** Dacă porniți produsul cu apă amestecată în ulei, aceasta poate improșca, producând explozii în timpul prăjirii.

Curățare

- i** Evitați folosirea substanțelor abrazive, care pot avaria suprafața.
- A** Numai **A** ⑦ **A** ⑩ pot fi curățate în apă sau în mașina de spălat vase când sunt demontate de pe produs.
1. Eliminați reziduurile de alimente din interiorul **A** ⑩ folosind un prosop de hârtie.
2. Curățați **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ bine în apă caldă cu săpun, cu ajutorul unei perii.
3. Clătiți **A** ⑥ **A** ⑦ **A** ⑩ în apă caldă și uscați prin ștergere.
4. Curățați exteriorul produsului cu o lavetă moale, curată, umezită.

