

ok.

ODF 102

FRITEUSE // DEEPPFRYER // SPANISH // FRENCH

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

EN USER MANUAL

ES MANUAL DEL USUARIO

FR MODE D'EMPLOI

HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

IT MANUALE UTENTE

NL GEBRUIKSAANWIJZING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT MANUAL DO UTILIZADOR

RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

SV BRUKSANVISNING

TR KULLANIM KILAVUZU

ZH 用户手册

ok.

Deutsch	-
Ελληνικά	-
English	-
Español	-
Français	-
Magyar	-
Italiano	-
Nederlands	-
Polski	-
Português	-
Русский язык	-
Svenska	-
Türkçe	-
汉语	-

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Produkt nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
- Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
- Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
- Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
- Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken und Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produktes beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf das Produkt nicht benutzt werden, bevor es von einem Fachmann überprüft worden ist.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, stabile und rutschfeste Oberfläche.
- Schützen Sie das Produkt vor extremer Hitze und Kälte, direktem Sonnenlicht und Staub.
- Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu reduzieren, setzen Sie das Produkt weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen, Teiche, usw.) aus.
- **Warnung!** Benutzen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmb Becken oder der Badewanne.

- Das Produkt nur in gemäßigten Breitengraden verwenden. Vermeiden Sie tropische und besonders feuchte Klimaregionen.
- Produkt vor jeglicher Nässe, d.h. auch Spritzwasser und Feuchtigkeit schützen.
- Dieses Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Wenn das Produkt heiß ist, decken Sie es nicht ab und verstauen Sie es nicht. Ziehen Sie erst den Netzstecker und lassen Sie es an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern vollständig abkühlen.
- **Achtung!** Schalten Sie die Fritteuse erst ein, wenn Sie schon Öl oder Fett eingefüllt haben. Wenn Sie das Produkt leer in Betrieb setzen, kann es beschädigt werden.
- Bewegen oder transportieren Sie das Produkt nicht, wenn es mit heißem Öl/Fett gefüllt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr durch herausspritzendes Öl/Fett. Warten Sie bis sich das Öl/Fett komplett abgekühlt hat.
- **Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Fassen Sie niemals an die heißen Flächen des Produktes (z. B. Sichtfenster, Metallteile).
- Während des Frittierens steigt heißer Dampf auf und entweicht durch die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf, und öffnen Sie den Deckel mit besonderer Vorsicht. Decken Sie die Dampfaustrittsöffnungen niemals ab.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett. Dies führt zu starkem Spritzen oder Schäumen von Öl/Fett während des Frittierens. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von eingefrorenen Lebensmitteln. Achten Sie auch darauf, dass alle Teile der Fritteuse trocken sind, bevor Sie Öl/Fett in das Produkt geben.
- Der Öl- oder Fettstand in der Frittierwanne muss sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung (Innenseite) befinden.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, dass zum Frittieren geeignet ist.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten von Öl oder Fett, da es überlaufen kann.
- Überfüllen Sie niemals den Frittierkorb mit Lebensmittel und legen Sie kein Besteck oder Küchenwerkzeug in das Produkt.
- Greifen Sie nicht mit Kunststoffbestecken ins heiße Fett. Füllen Sie heißes Fett nicht in Kunststoffbehälter um. Diese können schmelzen.
- **Achtung!** Erneuern Sie das Öl/Fett in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich durch Überhitzen von selbst entzünden.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine leicht entzündlichen Gegenstände über oder neben dem Produkt befinden. Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel, um die Flammen zu ersticken. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.
- Für nahrhaftes und gesundes Frittieren empfehlen wir Lebensmittel goldgelb anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Rückstände zu entfernen. Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, bei höchstens 170°C.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Produkt und das Öl/ Fett ausreichend abkühlen, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entnehmen und bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Während der Reinigung darf das Produkt nicht eingetaucht werden.
- Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von **ok.** entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.

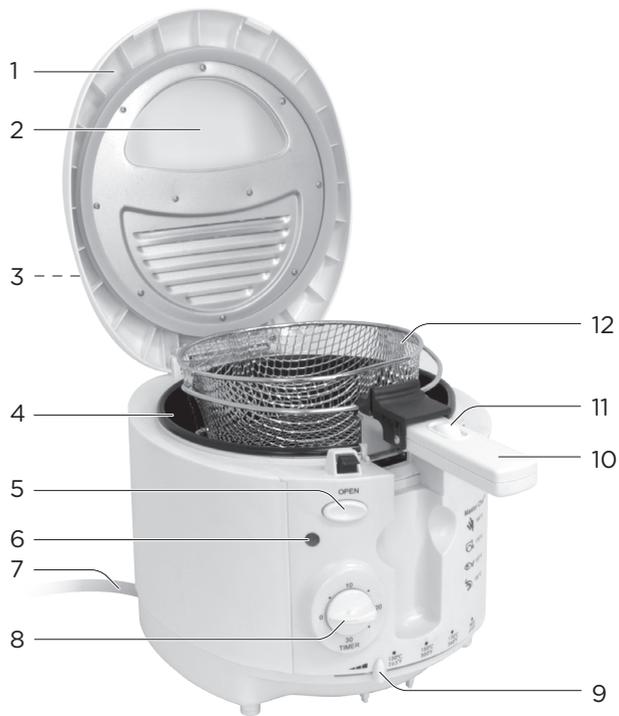
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Produkt ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Produkt oder Verletzungen führen.

BAUTEILE

Das Produkt kann in verschiedenen Farben erhältlich sein.

1. Deckel (abnehmbar)
2. Sichtfenster
3. Filterabdeckung
4. Frittierwanne
5. Deckelöffnungstaste
6. Betriebsanzeige
7. Netzkabel mit Netzstecker
8. Zeitschaltuhr (30 Minuten)
9. Temperaturregler
10. Frittierkorbgriff
11. Gleitschalter (Frittierkorbgriff)
12. Frittierkorb

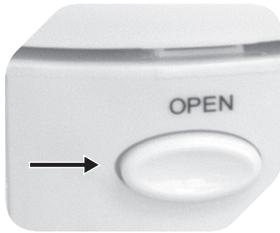


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie das Kapitel **REINIGUNG UND PFLEGE**.

Alle Teile der Fritteuse müssen nach der Reinigung sorgfältig abgetrocknet werden.

FRITTIERWANNE BEFÜLLEN



1

Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.



2

Entnehmen Sie den Frittierkorb, indem Sie ihn nach oben ziehen.



3

Füllen Sie hochwertiges Öl in die Frittierwanne.



4

Der Ölstand muss sich zwischen der **MIN**- und **MAX**-Markierung (Innenseite der Frittierwanne) befinden.

VORSICHT

Schalten Sie das Produkt niemals ein, wenn sich nur wenig oder gar kein Öl in der Frittierwanne befindet.

Frittieröl und -fett

- Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges, geschmacksneutral Frittieröl (Pflanzenöl) oder Frittierfett (Pflanzenfett), das man auf etwa 220°C erhitzen kann. Zum Frittieren geeignet ist beispielsweise Palmöl, gehärtete Pflanzenöle und -fette, raffinierte Öle (Maisöl, Sojaöl oder Sonnenblumenöl). Nicht geeignet sind kaltgepresste und unraffinierte Öle/Fette, wie z. B. natives Olivenöl, Butter, Margarine, etc.
- **Achtung!** Mischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettsorten und füllen Sie bereits verwendetes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Falls Sie festes Frittierfett benutzen, schneiden Sie dieses in Stücke und schmelzen Sie es in einem Topf bei schwacher Hitze. Füllen Sie anschließend das geschmolzene Fett sehr vorsichtig in die Frittierwanne ein. Die Frittierwanne muss beim Einfüllen des geschmolzenen Fettes trocken sein.
- Sie können die geschlossene Fritteuse mit dem erstarrten Frittierfett bei Raumtemperatur aufbewahren. Wenn Sie das Fett in der Fritteuse erneut erhitzen, stechen Sie vorher mit einer Gabel Löcher in das Fett, um ein Spritzen des Fetts zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Frittierwanne nicht zu beschädigen. Schließen Sie den Deckel und erwärmen Sie das Fett anschließend bei schwacher Hitze.
- **Brandgefahr!** Speiseöl/-fett kann sich bei zu hohen Temperaturen entzünden.
- Falls sich das Öl/Fett in der Fritteuse entzündet, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, wenn dies noch ohne Gefahr möglich ist. Sie können versuchen das Feuer mit eine Decke oder Feuerlöschschaum zu ersticken.

ÖL VORHEIZEN



1

Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie den Deckel.

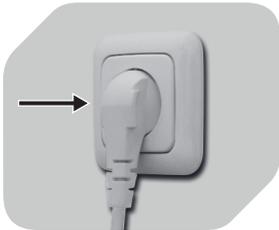


2

Schieben Sie den Gleitschalter am Handgriff und klappen Sie den Griff vorsichtig in Richtung der Fritteuse.

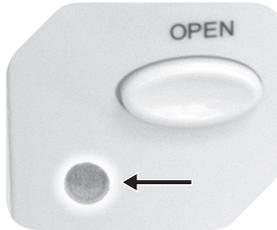
Hinweis

Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, geben Sie etwas Fett von innen auf das Sichtfenster.



3

Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.



4

Die Betriebsanzeige Power leuchtet auf.



5

Wählen Sie die erforderliche Temperatur mit dem Temperaturregler und warten Sie bis die Fritteuse vorheizt.

Hinweis

Beachten Sie, dass die Frittierdauer und die benötigte Temperatur von der Art und Beschaffenheit des Frittiergutes abhängen (z. B. Größe und Gewicht). Lesen Sie auch die Informationen auf der Verpackung von Tiefkühlkost.

LEBENSMITTEL FRITTIEREN



1

Ziehen Sie den Frittierkorbgriff nach oben, bis er in einer horizontalen Position einrastet.



2

Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.



3

Füllen Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb.

Hinweis

Das Frittiergut sollte ganz von Öl/Fett umgeben sein, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

VORSICHT

Der Deckel kann heiß sein.

Die Fritteuse ist sehr heiß. Es kann heißer Dampf austreten und heißes Öl/Fett kann herauspritzen.

Hinweis

Achten Sie darauf, dass das Frittiergut trocken ist, um Spritzen oder Schäumen des Öls zu vermeiden. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem Papiertuch trocken und entfernen Sie Eis von eingefrorenen Lebensmitteln.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Wenn sich das Produkt überhitzt (z. B. weil sich nicht genügend Öl in der Frittierwanne befindet), schaltet der Überhitzungsschutz das Produkt automatisch aus. Trennen Sie in diesem Fall das Produkt von der Stromversorgung und lassen Sie es ausreichend abkühlen.

LEBENSMITTEL FRITTIEREN

**4**

Schließen Sie den Deckel und klappen Sie den Griff wieder. Überprüfen Sie die eingestellte Temperatur.

**5**

Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Frittierzeit ein.

**6**

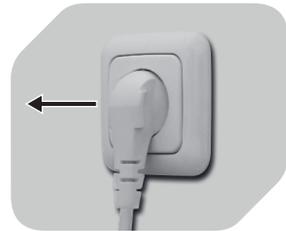
Heben Sie nach Ablauf der Frittierzeit den Filterkorb an, um zu überprüfen, ob das Frittiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

**7**

Überprüfen Sie durch das Sichtfenster.

**8**

Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf Position **0**, wenn Sie mit dem Frittierergebnis zufrieden sind und kein weiterer Frittiervorgang erfolgt.

**9**

Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.

LEBENSMITTEL FRITTIEREN**10**

Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.

**11**

Entnehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Fritteuse.

**12**

Legen Sie eine Schüssel oder ein Sieb mit Küchenpapier aus und füllen Sie das Frittiergut ein.

Hinweis

Das überschüssige Öl/Fett wird vom Küchenpapier aufgesaugt.

ÖL/FETT FILTERN, AUFBEWAHREN, ENTSORGEN

Filtern

- Lassen Sie das Produkt nach Gebrauch abkühlen (mindestens einige Stunden).
- Es ist empfohlen, dass Sie das Öl/Fett nach jedem Frittiervorgang filtern, um kleine Teile, z. B. Lebensmittelrückstände vollständig zu entfernen, da diese den Fettverderb beschleunigen.
- Gießen Sie das abgekühlte Öl/Fett (sollte noch flüssig sein) in einen Metalltopf mit Griffen um.
- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände mit einem Schwamm oder etwas Küchenpapier aus der Frittierwanne.
- Hängen Sie den Frittierkorb ein und heben Sie ihn in die oberste Position an. Legen Sie einen Speiseölfilter in den Frittierkorb. Gießen Sie das Öl/Fett langsam durch den Filter in die Fritteuse zurück. Als Filter können Sie auch ein Papiertuch oder ein Stück Baumwollstoff verwenden.
- Wenn Sie häufig Frittieren, kann das Öl/Fett in der Fritteuse aufbewahrt werden. Schließen Sie den Deckel und bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Erneuern Sie regelmäßig das Öl/Fett nach ca. 3 bis 5 Frittiervorgängen. Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, raucht, unangenehm riecht, oder wenn es dunkel und schwerflüssig geworden ist.

Aufbewahren

- Wenn Sie das Produkt nur gelegentlich benutzen, entfernen Sie das Öl/ Fett aus dem Produkt und bewahren Sie es in einem verschließbaren Behälter im Kühlschrank auf.
- Bewahren Sie Öl/ Fett, das Sie zum Frittieren von Fisch verwendet haben getrennt vom Frittieröl/ -fett anderer Speisen.
- Würzen Sie die Lebensmittel nicht vor oder während dem Frittieren. So bleibt das Öl länger haltbar.

Entsorgen

- Gießen Sie Altöl in einen verschließbaren Behälter und entsorgen Sie es.
- Gießen Sie das noch warme Fett in einen mit Zeitung ausgekleideten Topf und warten Sie bis es erstarrt ist. Wickeln Sie das Fett dann vollständig in das Papier ein und entsorgen sie es.
- Entsorgen Sie das alte Öl/Fett nicht im Ausguss, sondern immer im Haushaltsmüll. Informieren Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

VORSICHT

Altes oder verschmutztes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung von selbst entzünden. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett.

FETTFILTER AUSWECHSELN



1

Nehmen Sie die Filterabdeckung vom Deckel ab und entfernen Sie die Filter.



2

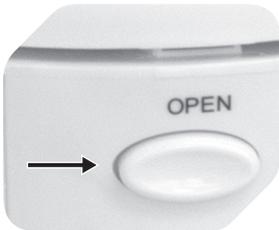
Legen Sie neue Filter ein, die Sie im Handel erwerben können.



3

Setzen Sie nach Austausch der Filter die Filterabdeckung wieder auf.

DECKEL ABNEHMEN



1

Drücken Sie auf die Deckelöffnungstaste, um den Deckel zu öffnen.



2

Ziehen Sie den Deckel nach oben heraus.

REINIGUNG UND PFLEGE

- **Warnung!** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie es nie unter fließendes Wasser.
- Entfernen Sie das Öl/Fett aus der Frittierwanne wie im Abschnitt **ÖL/FETT FILTERN, AUFBEWAHREN UND ENTSORGEN** beschrieben.
- **Warnung!** Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Produktinnere (am Schalter) gelangt.
- Nehmen Sie den Deckel zur Reinigung vom Produkt ab wie im Abschnitt **DECKEL ABNEHMEN** beschrieben.
- Ziehen Sie den Deckel nach oben heraus.
- Entfernen Sie zuerst die Filter aus dem Deckel.
- Reinigen Sie den Deckel und die Filterabdeckung mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel. Die Filterabdeckung kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie den Deckel unter Wasser ab und lassen Sie ihn dann trocknen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel und die Filterabdeckung vollständig trocken sind. Legen Sie dann wieder die Filter in den Deckel ein und befestigen Sie die Filterabdeckung. Bringen Sie den Deckel wieder am Gehäuse der Fritteuse an.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie Teile sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse der Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Nachdem Sie alle Teile gereinigt haben, setzen Sie das Produkt wieder korrekt zusammen.
- **Achtung!** Die Fritteuse muss vor jedem Gebrauch vollständig trocken sein.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 230 V~, 50 Hz / Nenneingangsleistung: 1800 W

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or lack of knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on how to use the product.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- **Caution!** In order to prevent hazards from unintentional resetting of the protective temperature limiter, this product must not be powered by an external switching device such as a timer, or connected to a circuit which is regularly switched on and off by a device.

- Read this manual before first use thoroughly. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
- Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
- Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
- In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
- The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place heavy objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Only unplug from the power socket can separate the product completely from the mains.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Keep this product including power cord and power plug away from all heat sources like for example, ovens, hot plates and other heat-producing products/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- If the power cord or the casing of the product is damaged or if the product is dropped, the product may not be used before it is examined by an authorised service agent.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Place the product on a flat, sturdy and slip-resistant surface.
- Protect this product from extreme heat and cold as well as from direct sunlight and dust.
- In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, ponds and so on).
- **Warning!** Do not use this product near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.

- Use this product in temperate latitudes only. Avoid tropical and especially humid climatic regions.
- Protect this product from all moisture including spray water and humidity.
- This product is not suitable for commercial use. It is designed for household use only.
- Do not cover or store the product when it is hot. Unplug it first and let it cool down completely in a safe place which is out of the reach of children.
- **Attention!** Only switch on the deep fryer once it has been filled with oil or fat. If you put this product into operation when empty, it could become damaged.
- Do not move or transport this product if it is filled with hot oil/fat. There is a danger of burning from splattering oil/fat. Wait until the oil/fat has cooled down completely.
- **Risk of burning!** The temperature of the surfaces which can be touched can become very hot. Never touch the hot surfaces of the device (e.g. viewing window, metal parts).
- Hot steam rises and escapes through the steam outlet in the lid during frying. Keep hands and face at a safe distance from the steam and open the lid with special caution. Never cover the steam outlets.
- Avoid contact of water and/or ice with oil or fat. This leads to strong splattering or foaming of oil/fat during frying. Dab moist foods dry with a paper towel and remove ice from frozen foods. Make sure that all parts of the deep fryer are dry before putting the oil/fat into the product.
- The oil or fat level in the deep fryer vat must be between the MIN and MAX markings (inside).
- Only use oil or fat that is suitable for frying.
- Do not mix different types of oil or fat because it can cause the deep fryer to overflow.
- Never overfill the frying basket with food and do not place any cutlery or kitchen tools in the product.
- Do not put plastic cutlery into hot fat. Do not fill hot fat into a plastic container. It could melt.
- **Attention!** Change the oil/fat at regular intervals. Old or contaminated oil could ignite itself if overheated.
- Make sure that there are not any flammable items above or near the product. If the oil/fat ignites, pull the plug immediately and close the lid in order to smother the flames. Never pour water into hot or burning oil/fat.
- For nutritious and healthy deep frying, we recommend that foods be fried until they are golden yellow rather than dark or brown and that burnt residues be removed. Fry starchy foods, especially grain and potato products, at a maximum of 170°C.
- Unplug the product after use and let the oil/fat cool down sufficiently before inserting or removing accessories and before cleaning or storing the product.
- The product must not be immersed in water for cleaning.
- Clean the product and all other accessories after each use.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.

CONGRATULATIONS

Thanks for your purchase of an **ok.** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

INTENDED USE

This product is suitable for frying foods only. Any other use may result in damage to product or injuries.

COMPONENTS

The product may be available in different colors.

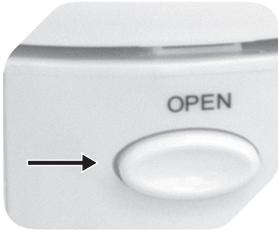
1. Lid (detachable)
2. Viewing window
3. Filter cover
4. Fryer vat
5. Lid release button
6. Indicator light
7. Power cord with plug
8. Timer (30 minutes)
9. Temperature control with sliding knob
10. Basket handle
11. Lock and unlock button (frying basket handle)
12. Frying basket



BEFORE FIRST TIME USE

Before first use, clean all parts which come into contact with foods. Refer to the chapter **CLEANING AND CARE**. All parts of the deep fryer must be carefully dried off after cleaning.

FILLING FRYING VAT



1

Press on the lid release button to open the lid.



2

Remove the frying basket by pulling it upwards.



3

Fill good quality oil into the frying vat.



4

The oil level must be between the **MIN** and **MAX** marking (inside the frying vat).

CAUTION

Never switch the product on if there is too little or no oil in the frying vat.

Frying oil and fat

- Use only high-temperature resistant, neutral flavour frying oil (vegetable oil) or frying fat (vegetable fat) which can be heated to about 220°C. Palm oil, hydrogenated vegetable oils and fats, refined oils (corn oil, soya oil, and sunflower oil) for example are all suitable. Cold-pressed and unrefined oils/fats such as virgin olive oil, butter and margarine are not suitable.
- **Attention!** Never mix different oil or fat types together and never mix fresh oil or fat with oil or fat which has already been used.
- If you use frying fat, cut it into pieces and melt it in a pot at low heat. Then fill the melted fat carefully into the frying vat. The frying vat must be dry when it is being filled with the melted fat.
- You can keep solid fat at room temperature in the closed deep fryer. When you reheat the fat in the deep fryer, prick holes in the fat in advance with a fork to avoid the fat from splattering. Take care not to damage the frying vat. Close the lid and then warm the fat at low heat.
- **Danger of fire!** Edible oil and fat can ignite at temperatures which are too high.
- If the oil/fat ignites, pull the plug immediately. Never pour water into hot or burning oil/fat. Close the lid of the deep fryer if it is possible to do so safely. You can try to smother the fire with a blanket or fire-fighting foam.

OIL PREHEAT**1**

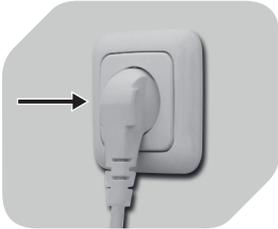
Insert the frying basket and close the lid.

**2**

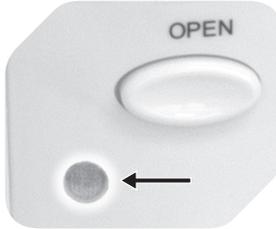
Slide the knob at the handle and carefully fold the handle against the fryer.

Note

Apply some fat from the inside on the viewing window in order to prevent that the window gets steamed up.

**3**

Connect the power plug to a suitable power outlet.

**4**

The indicator light lights up.

**5**

Select the required temperature using the temperature control sliding knob and wait until the deep fryer has been preheated.

Note

The frying time and the required temperature are dependent upon the type and characteristics of the food to be fried (e.g. size and weight). Please read the information on the frozen food packaging also.

FRYING FOODS



1

Pull the frying basket handle upwards until it locks into a horizontal position.



2

Press on the lid release button to open the lid.



3

Fill the prepared food to be fried in the frying basket.

Note

The frying food should be completely immersed in oil / fat to achieve even browning result.

CAUTION

The lid can be hot.

The deep fat fryer is very hot.

Hot steam rises and escapes through the steam outlet in the lid during frying and oil could be splattering.

Note

Make sure that the food to be fried is dry in order to avoid splattering or foaming of the oil. Dab the damp food dry with a paper towel and remove ice from frozen foods.

OVERHEATING PROTECTION

- If the product overheats (e.g. because there is not enough oil in the frying vat), the product switches off automatically. In this case, disconnect the product from the power supply and let it cool down completely.

FRYING FOODS



4

Close the lid and handle again. Check the temperature setting.



5

Set the required frying time with the timer.



6

To check the degree of browning of the food, first raise the frying basket after the frying time has expired.



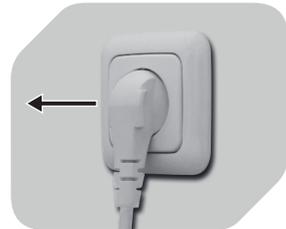
7

Check through the viewing window.



8

Switch the timer to the **0** position if you are satisfied with the frying results and no further frying procedure is to follow.



9

Unplug the power plug from the power outlet.

FRYING FOODS**10**

Press the lid release button in order to open the lid.

**11**

Remove the frying basket carefully out of the deep fryer.

**12**

Line a bowl or sieve with paper towels and fill with the fried food.

Note

The excess oil/fat will be absorbed by the paper towel.

FILTERING, STORING AND DISPOSING OF OIL/FAT

Filtering

- Let the product cool off after use (at least few hours).
- It is recommended that you filter the oil/fat after each frying procedure in order to remove small bits, e.g. food residues, completely since they accelerate fat spoilage.
- Pour the cooled oil/fat (it should still be in liquid form) into a metal pot with handles.
- Remove food residues from the frying vat with a sponge or some paper towel.
- Mount the frying basket and raise it to the top position. Slowly pour the cooking oil/fat through the filter back into the deep fryer. You can use a paper towel or a piece of cotton material as a filter.
- If you fry often, the oil/fat can be stored in the deep fryer. Close the lid and keep the product in a cool, dry place.
- Change the oil/fat after 3 to 5 frying procedures. Be sure to change the oil/fat if it foams, smokes or smells unpleasant when heated, or if it has become dark and viscous.

Storing

- If you only use this product occasionally, remove the oil/fat from the product and store it in a sealed container in the refrigerator.
- Keep oil/fat in which you have used to fry fish separate from frying oil/fat of other foods.
- Do not season food before or during frying. The oil can be used longer this way.

Disposing

- Pour the oil into a sealed container and then dispose of it.
- Pour the still-warm fat into a pot lined with newspaper and wait until it has solidified. Then wrap the fat completely in the paper and dispose of it.
- Do not dispose of old oil/fat into the sink but always in the household waste. Inquire with your city administration regarding a collection point.

CAUTION

Old or contaminated oil/fat can ignite itself when overheated. In case of fire, pull the plug immediately and close the lid. Never pour water into hot or burning oil/fat.

CHANGING THE FAT FILTER**1**

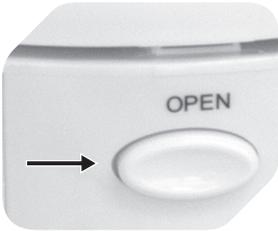
Detach the filter cover from the lid and remove the filter.

**2**

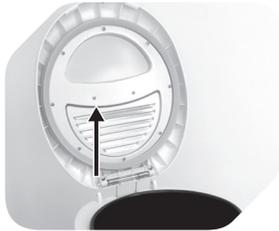
Insert the new filter which can be bought on the market.

**3**

Put the filter cover back on after changing the filter.

DETACHING THE LID**1**

Press on the lid release button to open the lid.

**2**

Pull the lid up and out.

CLEANING AND CARE

- **Warning!** Unplug the product and let it cool down completely before cleaning. Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Remove the oil/fat from the frying vat as described in the section **FILTERING, STORING AND DISPOSING OF OIL/FAT**.
- **Warning!** When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).
- Clean the product's exterior surfaces with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly.
- Make sure that no water enters the product interior (for example, through the switch).
- The opened lid can be detached for cleaning as described in the section **DETACHING THE LID**.
- Pull the lid up and out.
- First remove the filter from the cover.
- Clean the lid and the filter cover with a damp sponge and dish detergent. The filter cover can also be washed in the dishwasher. Rinse the cover under water and let it dry.
- Make sure that the cover and lid and the filter cover are completely dry. Insert the filter back into the lid and tighten the filter cover. Attach the lid back to the housing of the deep fryer.
- Clean the frying basket and the frying vat with hot water and some detergent. The frying basket and frying vat can also be washed in the dishwasher. Carefully dry the parts completely.
- Wipe off the housing of the deep fryer inside and outside with a damp cloth.
- Once you have washed all of the parts, re-assemble the product properly.
- **Attention!** The deep fryer must be completely dry before each use.

SPECIFICATION

Rated voltage: 230 V~, 50 Hz / Rated power input: 1800 W

DISPOSAL

Do not dispose of this appliance as unsorted municipal waste. Return it to a designated collection point for the recycling of WEEE. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your retailer or local authorities for more information.



ODF102.13.02.27(1.1)



Imtron GmbH
Wankelstrasse 5
D-85046 Ingolstadt

