



DESIGNING GOOD LIFE

# Deep Fryer 3.0 L PRO CRISP

*Fried food at home with  
confidence and ease*



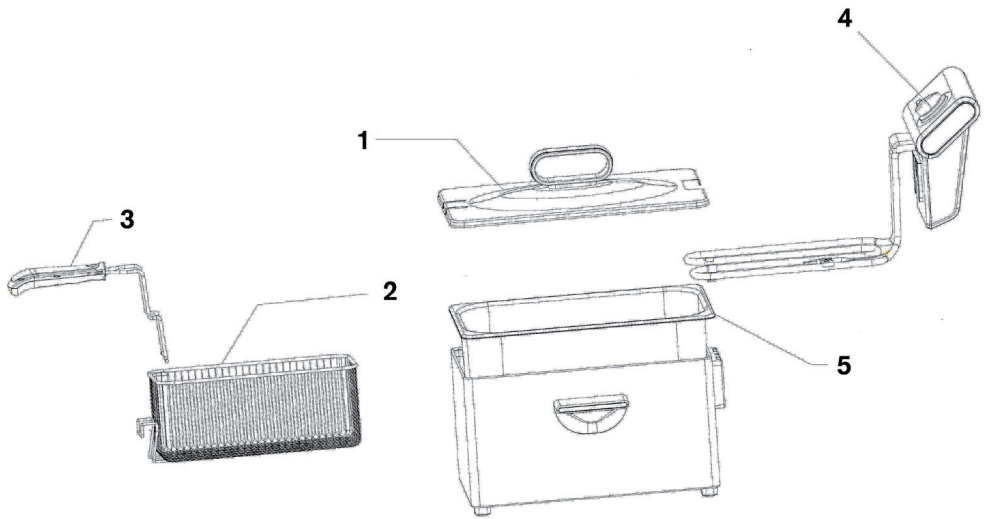
*Making good!*





|   |                |
|---|----------------|
| <b>Bruksanvisning – svenska .....</b> sida    | <b>4 – 8</b>   |
| <b>Brugsanvisning – dansk .....</b> side      | <b>9 – 13</b>  |
| <b>Bruksanvisning – norsk.....</b> side       | <b>14 – 18</b> |
| <b>Käyttöohjeet – suomi .....</b> sivu        | <b>19 – 24</b> |
| <b>Instruction manual – english.....</b> page | <b>25 – 30</b> |







## Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220-240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.
6. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elapparater.
7. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
8. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
9. Apparatsens ytor kan bli varma under användning.
10. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
11. Apparaten får endast användas under uppsyn.
12. Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.



13. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
14. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
15. Apparaten är endast för privat bruk.
16. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Besök gärna vår hemsida [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se) för inspiration och ytterligare information om våra produkter.

## Innan användning

Rengör apparaten och dess delar enligt instruktionerna under "Rengöring och underhåll" innan användning.

## Apparatens delar

1. Lock
2. Frityrkorg
3. Handtag till frityrkorg
4. Kontrollpanel/värmeelement
5. Oljebhållare

## Användning

Placera fritösen på ett plant och stabilt underlag. Notera att fritösen blir varm under användning och det bör därför inte placeras känsliga föremål i närheten av fritösen. Se till att sladden placeras så att inget kan fastna i den.

**Observera att fritösen inte får placeras under köksfläkten när den är på, då eventuella eldsflammar kan spridas via fläktsystemet.**



Ta bort locket på fritösen och ta upp frityrkorgen och handtaget. Sätt fast handtaget på frityrkorgen genom att trycka ihop handtagets stålpinnar och föra in pinnarnas ändar i öglorna på korgens insida (se bild). Tryck sedan handtaget bakåt så att det kläms fast mot korgens kant. Det är mycket viktigt att handtaget monteras korrekt, annars kan korgen vicka tillbaka över handen.



Frityrkorgen är försedd med en "krok" på utsidan av korgen så att man kan haka fast den på fritösen efter fritering vilket underlättar när oljan droppar av.

Använd vegetabilisk olja till fritösen som t ex solrosolja eller frityrolja, men blanda aldrig olika typer av olja. Använd aldrig fast fett då det avger mycket vätska som kan förorsaka stänk.

Starta aldrig fritösen innan du har placerat den löstagbara oljebehållaren i apparaten. Olja får endast hällas ner i oljebehållaren och aldrig i själva apparaten. Starta heller aldrig fritösen utan olja i oljebehållaren då detta kan förstöra apparaten.

## Fritering

1. Kontrollera att kontakten **inte** är ansluten till ett vägguttag.
2. Häll önskad mängd olja i oljebehållaren (max 3 liter). På insidan av oljebehållaren är max- och minnivå markerade, dessa får INTE över-/underskridas.
3. Anslut kontakten till ett vägguttag. Starta fritösen genom att vrida temperaturvredet till önskad inställning beroende på vad som ska friteras. Signallampan tänds och uppvärmning påbörjas.
4. När inställd temperatur är uppnådd slocknar signallampan och fritering kan påbörjas.
5. Fyll frityrkorgen med de råvaror som ska friteras (fyll ej över MAX-markeringen) och se till att råvarorna täcks helt av oljan. **OBS! Använd inte olivolja i fritösen då den har för låg rykpunkt.** Om korgen överfylls kan resultatet påverkas och det är risk att oljan kokar över.
6. Sänk försiktigt ner korgen i fritösens oljebehållare och sätt på locket.
7. Friterar råvarorna i rekommenderad tid enligt "Friteringsguiden". Notera att tiderna är ungefärliga kan variera beroende på mängd, temperatur, konsistens, färskhet etc. Om du friterar samma råvara två gånger, vänta 3-5 minuter mellan friteringarna och se till att signallampan slocknat innan nästa fritering påbörjas.

## Friteringsguide

| Råvara | Temperatur (°C) | Vikt (g) | Ungefärlig friteringstid (min) |
|--------|-----------------|----------|--------------------------------|
| Räkor  | 130             | 250      | 3-5                            |
| Lök    | 140             | 150      | 3-4                            |





|                                    |     |     |      |
|------------------------------------|-----|-----|------|
| Svamp                              | 140 | 300 | 6-8  |
| Fiskfilé                           | 150 | 250 | 5-6  |
| Panerad fisk                       | 150 | 400 | 6-8  |
| Fiskburgare/bollar                 | 150 | 400 | 6-8  |
| Skivat kött                        | 170 | 400 | 7-10 |
| Biff                               | 170 | 400 | 7-10 |
| Strimlad kyckling                  | 180 | 500 | 6-10 |
| Pommes frites (första friteringen) | 190 | 700 | 6-10 |
| Pommes frites (andra friteringen)  | 190 |     | 3-4  |

Om man är osäker på tillagningstiden bör man prova att fritera råvarorna en kortare tid och sedan kontrollera resultatet. Fritera längre om så behövs. I början kan det vara en bra idé att fritera mindre mängd åt gången tills man lärt sig hur lång tillagningstid som krävs.

Vissa djupfrysta råvaror bör tinas och tillagas som färskvaror som t ex opanerade fiskfiléer. Förfriterade pommes frites, panerad fisk och liknande ska dock inte tinas utan friteras djupfrysta och behöver generellt friteras kortare tid men högre temperatur.

- Om det finns ispartiklar på råvarorna bör dessa skrapas bort innan tillagning.
- Fuktiga matvaror ska torkas av innan de läggs i korgen. När man friterar bör man se till att råvarorna är någorlunda lika storleksmässigt så att de blir jämnt friterade.
- Färska råvaror som är mycket fuktiga bör vändas i mjöl eller paneras för bästa resultat. Paneringen kan bestå av vispat ägg eller mjölk som man doppar råvaran i och därefter vänds råvaran i ströbröd. Det är viktigt att man inte kryddar råvarorna innan fritering då detta påverkar oljans kvalitet.
- För extra krispigt resultat kan man genomföra friteringen i två omgångar efter varandra.

## Efter användning

- Dra ur kontakten efter avslutad användning.
- Ta bort locket och häng korgen på kroken och låt oljan rinna av. **Varning!** Het ånga frigörs när man lyfter på locket till fritösen. Skydda därför ansikte och händer när locket lyfts av.
- Lyft sedan ur korgen och lägg de friterade råvarorna på hushållspapper för att absorbera överflödigt olja. Lyft alltid korgen i handtaget och rör inte själva korgen medan den fortfarande är varm.
- **Flytta inte fritösen innan oljan har svalnat helt.**
- Sladden kan lindas upp i sladdförvaringen på baksidan av kontrollpanelen.
- Ställ undan fritösen. Oljan kan förvaras separat i oljebehållaren om så önskas. Se vidare under avsnittet "Rengöring och underhåll".






## Rengöring och underhåll

Dra alltid ur kontakten innan rengöring och vänta till fritösen och oljan har svalnat helt. Apparatus hölje, elementet eller dess sladd får aldrig nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Ta bort kontrollpanelen med värmeelementet från ytterhöljet genom att dra den uppåt. Lyft ur oljebehållaren ur fritösen och filtrera oljan genom t ex ett kaffefilter för att få bort eventuella rester. . Frityrkorgen, handtaget och fritösens ytterhölje diskas för hand med vatten och diskmedel, oljebehållaren samt lock kan däremot diskas i diskmaskin. Torka av kontrollpanelen och elementet med en lätt fuktad trasa och eventuellt lite mildt rengöringsmedel, använd aldrig repande rengöringsmedel eller kökssvamp och sänk aldrig ner dessa delar i vatten.

Se till att fritösen svalnat helt och att alla delar är helt torra innan apparaten ställs undan.

## Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt  med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

## Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

### OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel: 08-629 25 00  
[www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se)

### Tekniska data

OBH Nordica 6356  
220-240 volt ~, 50 Hz  
2000 watt  
Kapacitet: 3 liter olja  
Frityrkorg  
Urtagbar oljebehållare



Rätten till löpande ändringar förbehålles.





## Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220-240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
8. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
9. Apparatets overflader kan blive varme under brug.
10. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
11. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
12. Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
13. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver





- beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
14. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæbrydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
  15. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
  16. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Besøg gerne vor hjemmeside [www.obh nordica.dk](http://www.obh nordica.dk) for at hente inspiration og få nærmere oplysninger om vore produkter.

## Før brug

Apparatet og delene rengøres før brug i henhold til anvisningerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

## Apparatets dele

1. Låg
2. Friturekurv
3. Håndtag til friturekurv
4. Betjeningspanel/varmelegeme
5. Oliebeholder

## Sådan anvendes apparatet

Frituregryden placeres på et plant og stabilt underlag. Bemærk, at frituregryden bliver varm under brug, følsomme genstande bør derfor ikke placeres i nærheden af frituregryden. Sørg for at placere ledningen, så der ikke kan hænge noget fast i den. **Bemærk at frituregryden ikke må placeres under en emhætte, når den er i brug, da eventuelle flammer kan spredes via ventilationssystemet.**

Frituregrydens låg fjernes og friturekurven og håndtaget tages op. Sæt håndtaget fast på friturekurven ved at trykke





håndtagets stålender sammen og føre dem ind i ringene på kurvens inderside (se billede). Tryk derefter håndtaget bagud, så det hægtes fast på kurvens kant. Det er meget vigtigt, at håndtaget monteres korrekt, da kurven ellers vil kunne vippe tilbage over hånden.

Frituregryden er forsynet med en "krog" på ydersiden af kurven, således at den kan hægtes fast på frituregryden efter endt friturestegning, hvorved olien let kan dryppe af.

Anvend vegetabilsk olie som f.eks. solsikkeolie eller fritureolie til frituregryden - bland aldrig forskellige typer olie. Anvend aldrig en fast form for fedtstof, da det vil afgive megen væske, der kan forårsage sprøjt.

Tænd aldrig frituregryden, før den udtagelige oliebeholder er monteret på apparatet. Olie må kun hældes ned i oliebeholderen - aldrig ned i selve apparatet. Frituregryden må aldrig tændes uden olie i oliebeholderen, da det kan ødelægge apparatet.



## Friturestegning

1. Kontroller at stikket **ikke** er tilsluttet en stikkontakt.
2. Hæld den ønskede mængde olie i oliebeholderen (maks. 3 liter). Maksimums- og minimumsniveauet er markeret på indersiden af oliebeholderen – Disse må IKKE overskrides.
3. Sæt stikket i en stikkontakt. Tænd frituregryden ved at dreje temperaturknappen til ønsket indstilling afhængig af det, der skal frituresteges. Kontrollampen vil tænde, hvorefter opvarmningen påbegyndes.
4. Når den indstillede temperatur er opnået, vil kontrollampen slukke - friturestegningen kan nu påbegyndes.
5. Fyld friturekurven med de fødevarer, der skal frituresteges (fyld ikke over MAX) – sørg for at fødevarerne dækkes helt af olien. **OBS! Brug ikke olivenolie i frituregryden, da den har et lavt røgpunkt.** Hvis kurven overfyldes, vil det kunne påvirke resultatet og der vil være risiko for, at olien koger over.
6. Sænk forsigtigt kurven ned i frituregrydens oliebeholder og læg låget på.
7. Madvarerne frituresteges i den anbefalede tid i henhold til nedenstående "Guide til friturestegning". Bemærk at tiderne er cirkatider, der kan variere afhængigt af mængde, konsistens, friskhed etc. Hvis den samme madvare frituresteges to gange, vent da 3-5 minutter mellem hver gang og sørg for at kontrollampen er slukket, inden den næste friturestegning påbegyndes.

### Guide til friturestegning

| Fødevarer | Temperatur (°C) | Vægt (g) | Cirkatider ved friturestegning (min.) |
|-----------|-----------------|----------|---------------------------------------|
| Rejer     | 130             | 250      | 3-5                                   |





|  |     |     |      |
|--|-----|-----|------|
| Løg                                    | 140 | 150 | 3-4  |
| Svampe                                 | 140 | 300 | 6-8  |
| Fiskefileter                           | 150 | 250 | 5-6  |
| Panerede fisk                          | 150 | 400 | 6-8  |
| Fiskeburgere/-boller                   | 150 | 400 | 6-8  |
| Kød i skiver                           | 170 | 400 | 7-10 |
| Oksekød                                | 170 | 400 | 7-10 |
| Kylling i strimler                     | 180 | 500 | 6-10 |
| Pommes frites (første friturestegning) | 190 | 700 | 6-10 |
| Pommes frites (anden friturestegning)  | 190 |     | 3-4  |

Hvis man er i tvivl om tilberedningstiden, bør man prøve at friturestege madvarerne i kort tid og derefter kontrollere resultatet og evt. stege dem i længere tid, hvis det er nødvendigt. I starten kan det være en god idé at friturestege mindre mængder ad gangen, indtil man ved, hvor lang tilberedningstid, der kræves.

Visse frostvarer bør optøs og tilberedes som friske madvarer f.eks. upanerede fiskefileter. Forstegte pommes frites, panerede fisk og lignende skal dog ikke optøs, men frituresteiges dybfrosne og skal generelt steges i kortede tid men ved højere temperatur.

- Hvis der er små ispartikler på frostvarerne, bør disse fjernes inden tilberedning.
- Fugtige madvarer skal tørres af, inden de lægges i kurven. Når man friturestege, bør man sørge for, at madvarerne er nogenlunde lige store, så de bliver ensartet stegt.
- Friske madvarer, der er meget fugtige, bør vendes i mel eller paneres for at opnå det bedste resultat. Paneringen kan bestå af sammenpisket æg eller mælk, som madvaren dyppes i, hvorefter den vendes i rasp. Det er vigtigt, at madvaren ikke krydres inden friturestegning, da dette kan forringe oliens kvalitet.
- Man kan evt. friturestege madvaren to gange efter hinanden for at opnå et ekstra sprødt resultat.

## Efter brug

- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Fjern låget og hæng kurven op på krogen, så olien kan dryppe af. **Advarsel!** Varm damp lukkes ud, når låget fjernes fra frituregryden, beskyt derfor ansigt og hænder, når låget løftes af.
- Løft kurven op og læg de friturestegte madvarer på et stykke køkkenrulle, der kan suge en del af den overskydende olie. Løft altid kurven i håndtaget - rør ikke ved selve kurven, når den er varm.





- **Frituregryden må ikke flyttes, før olien er helt afkølet.**
- Ledningen kan vikles op i ledningsopbevaringen på bagsiden af betjeningspanelet.
- Frituregryden stilles væk. Olien kan opbevares separat i oliebeholderen, hvis det ønskes. Se endvidere anvisningerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og vent til frituregryden og olien er helt afkølet. Apparatets kabinet, varmelegeme og ledning må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Betjeningspanel med varmelegeme fjernes fra det ydre kabinet ved at trække det opad. Løft oliebeholderen op af frituregryden og filtrér olien f.eks. gennem et kaffefilter for herved at fjerne eventuelle madrester. Frituregryde og håndtag samt det ydre kabinet vaskes af i hånden i vand tilsat lidt opvaskemiddel. Oliebeholderen og låget kan vaskes i opvaskemaskine. Betjeningspanelet og varmelegemet tørres med en let fugtig klud evt. tilsat lidt mildt rengøringsmiddel. Anvend aldrig slibende rengøringsmiddel eller køkkensvamp og nedsænk aldrig disse dele i vand.

Sørg for at frituregryden er helt afkølet og delene er helt tørre, inden apparatet stilles væk.

## Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

## Reklamation

Reklameringsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

## OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1  
2630 Taastrup  
Tlf.: 43 350 350  
[www.obhnordica.dk](http://www.obhnordica.dk)

## Tekniske data

OBH Nordica 6356  
220-240 volt ~, 50 Hz  
2000 watt  
Kapacitet: 3 liter olie  
Friturekurv  
Udtagelig oliebeholder



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.



## Sikkerhetsinstruksjoner

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Tilkoble apparatet kun til 220-240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det den er beregnet for.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.
4. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn fra 8 år og eldre) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å forstå og vurdere spesielle farer rundt dette. Lær barn et ansvarsbevist forhold med elektriske apparater.
7. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn under 8 år og som ikke er under tilsyn.
8. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordet.
9. **OBS!** Apparatets overflater kan bli veldig varme under bruk.
10. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
11. Apparatet må kun brukes under tilsyn.



12. Apparatet er ikke beregnet for å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
13. Kontroller alltid apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av produsenten, forhandleren eller autorisert serviceverksted for å unngå at det oppstår noen fare.
14. For ekstra beskyttelse bør man installere jordfeilbryter (RCD) som ikke overskrider 30 mA. Kontakt en autorisert elektriker.
15. Apparatet er kun beregnet til privat forbruk.
16. Hvis produktet brukes til annet enn det den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Besøk gjerne nettstedet vårt, [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se), for inspirasjon og mer informasjon om våre produkter.

## Før bruk

Rengjør apparatet og apparatets deler i henhold til instruksjonene under "Rengjøring og vedlikehold" før bruk.

## Apparatets deler

1. Lokk
2. Frityrkurv
3. Håndtak til frityrkurv
4. Kontrollpanel/varmeelement
5. Oljebeholder

## Bruksanvisning

Plasser frityrkokeren på et flatt og stabilt underlag. Merk at frityrkokeren blir varm når den er i bruk. Ikke sett ømfintlige gjenstander i nærheten av frityrkokeren. Pass på at strømledningen legges slik at ingen kan snuble i den. Frityrkokeren må ikke stå under kjøkkenviften når den er på, ettersom eventuelle flammer da kan spres via viftesystemet.





Ta lokket av friterykokeren og løft opp friterkurven og håndtaket. Fest håndtaket på friterkurven ved å trykke sammen håndtaketes stålpinne og føre pinnenes ender inn i ringene på kurvens innside (se bilde). Trykk deretter håndtaket bakover slik at det klemmes fast mot kurvens kant. Det er svært viktig at håndtaket monteres riktig, ellers kan kurven vippe tilbake over hånden.



Friterkurven er utstyrt med en krok på ytterkanten av kurven, slik at man kan henge den på friterkokeren etter friteringen og la oljen dryppe av.

Bruk vegetabilsk olje i friterykokeren, som solsikkeolje eller friterolje, men bland aldri ulike typer olje. Bruk aldri fast fett, ettersom det avgir mye væske som kan forårsake damp.

Start aldri friterykokeren før du har satt den avtakbare oljebeholderen på plass i apparatet. Olje skal kun helles ned i oljebeholderen, og aldri i selve apparatet. Start heller aldri friterykokeren uten at det er olje i oljebeholderen, for da kan apparatet bli ødelagt.

## Fritering

1. Kontroller at støpselet ikke er satt inn i en stikkontakt.
2. Hell ønsket mengde olje i oljebeholderen (maks. tre liter). På innsiden av oljebeholderen er det merket maksimums- og minimumsnivå, disse må **ALDRI** over-/underskrides.
3. Sett støpselet inn i en stikkontakt. Start friterykokeren ved å vri temperaturbryteren til ønsket innstilling ut fra hva som skal friteres. Signallampen tennes og oppvarmingen starter.
4. Når innstilt temperatur er nådd, slukkes signallampen, og friteringen kan påbegynnes.
5. Fyll friterkurven med de råvarene som skal friteres (fyll ikke over MAX) og kontroller at råvarene dekkes helt av oljen. **OBS! Ikke bruk olivenolje i friterykokeren, ettersom olivenolje har for lavt rykepunkt.** Hvis kurven overfylles, kan resultatet bli dårligere, og det er risiko for at oljen koker over.
6. Senk kurven forsiktig ned i friterkokerens oljebeholder og sett lokket på plass.
7. Friter råvarene så lenge som anbefalt i "Friteringsguiden". Merk at tidene er omtrentlige og kan variere ut fra mengde, temperatur, konsistens, ferskhet etc. Hvis du friterer samme råvare to ganger, må du vente 3–5 minutter mellom friteringene og kontrollere at signallampen har sloknet før du begynner på neste fritering.





## Friteringsguide

| Råvare                           | Temperatur | Vekt (g) | Omtrentlig friteringstid (min.) |
|----------------------------------|------------|----------|---------------------------------|
| Reker                            | 130        | 250      | 3-5                             |
| Løk                              | 140        | 150      | 3-4                             |
| Sopp                             | 140        | 300      | 6-8                             |
| Fiskefilet                       | 150        | 250      | 5-6                             |
| Panert fisk                      | 150        | 400      | 6-8                             |
| Fiskeburgere/-boller             | 150        | 400      | 6-8                             |
| Kjøtt i skiver                   | 170        | 400      | 7-10                            |
| Biff                             | 170        | 400      | 7-10                            |
| Strimlet kylling                 | 180        | 500      | 6-10                            |
| Pommes frites (første fritering) | 190        | 700      | 6-10                            |
| Pommes frites (andre fritering)  | 190        |          | 3-4                             |

Hvis man er usikker på tilberedningstiden, bør man prøve å fritere råvarene i litt kortere tid og sjekke resultatet. Deretter kan man fritere videre ved behov. I begynnelsen kan det være lurt å fritere mindre mengder om gangen til man har lært seg hvor lang tilberedningstid som trengs.

Visse dypfryste varer bør tines og tilberedes som ferskvarer, f.eks. upanerte fiskefileter. Forhåndsfritert pommes frites, panert fisk og lignende skal imidlertid ikke tines, men friteres i dypfrosset tilstand, og må generelt sett friteres i kortere tid, men ved høyere temperatur.

- Hvis det er ispartikler på råvarene, bør disse skrapes bort før tilberedning.
- Tørk av fuktige matvarer før de legges i kurven. Når man friterer, bør man sørge for at råvarene er delt i omtrent like store biter, slik at de blir jevnt fritert.
- Ferske råvarer som er svært fuktige bør vendes i mel eller paneres for best resultat. Man kan panere ved å dyppe råvaren i pisket egg eller melk, og deretter vende råvaren i brødsuler. Det er viktig at man ikke krydrer råvarene før fritering, ettersom dette forringer oljens kvalitet.
- For ekstra sprø frityr kan man fritere i to omganger.

## Etter bruk

- Trekk ut kontakten etter bruk.
- Ta av lokket, heng kurven på kroken og la oljen renne av. **OBS!** Det kan komme varm damp opp fra frityrkokeren når man tar av lokket. Pass derfor på ansiktet og hendene dine når du løfter lokket av.
- Løft deretter ut kurven og legg de friterte råvarene på husholdningspapir for å absorbere overflødig olje. Løft alltid kurven etter håndtaket, og ta aldri på selve kurven mens den fortsatt er varm.





- Ikke flytt friturekokeren før oljen har svalnet helt.
- Ledningen kan vikles opp i oppbevaringsplassen på baksiden av kontrollpanelet.
- Sett friturekokeren vekk. Oljen kan oppbevares separat i oljebeholderen. Se mer under avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk alltid ut kontakten før rengjøring, og vent til friturekokeren og oljen har svalnet helt. Apparatets kabinett, varmeelement og ledning må aldri nedsenkes i vann eller andre væsker. Ta kontrollpanelet med varmeelementet ut av kabinettet ved å dra det opp. Løft oljebeholderen ut av friturekokeren og filtrer oljen gjennom f.eks. en kaffefilter for å fjerne eventuelle rester. Friturekurven, håndtaket og friturekokerens kabinett vaskes for hånd med vann og oppvaskmiddel. Oljebeholderen og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin. Tørk av kontrollpanelet og elementet med en lett fuktet klut og eventuelt litt mildt rengjøringsmiddel. Bruk aldri skuremidler eller kjøkkensvamp, og senk aldri delene ned i vann.

Pass på at frituren har svalnet helt og at alle deler er helt tørre før du setter vekk apparatet.

## Kassering av brukt apparat



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av dem gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

## Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplett kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

## OBH Nordica Norway AS

Maridalsveien 15 E  
0178 Oslo  
Tlf: 22 96 39 30  
[www.obhnordica.no](http://www.obhnordica.no)

## Tekniske data

OBH Nordica 6356  
220–240 volt ~, 50 Hz  
2000 watt  
Kapasitet: 3 liter olje  
Friturekurv  
Uttakbar oljebeholder



Retten til fortløpende endringer forbeholdes.





## Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja he tiedostavat käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta vain, jos ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
8. Varmista, ettei liitosjohto riipu vapaasti pöydän reunan yli.
9. Laitteen ulkopinnat saattavat kuumentua käytön aikana.
10. Älä koskaan sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.



11. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
12. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi yhdessä ulkoisen ajastimen tai muun erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
13. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Mikäli liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
14. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
15. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata laitteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Suosittelemme tutustumista kotisivuihimme [www.obhnordica.fi](http://www.obhnordica.fi), joilta saat hyviä vinkkejä ja lisätietoa tuotteistamme.

## **Ennen käyttöä**

Puhdista laite ja sen osat kohdassa Puhdistus ja hoito annettujen ohjeiden mukaan ennen käyttöä.

### **Laitteen osat**

1. Kansi
2. Friteeraus kori
3. Friteeraus korin kahva
4. Ohjaustaulu/lämpövastus
5. Öljysäiliö

## Käyttö

Aseta friteerauskeitin tasaiselle ja vakaalle alustalle. Huomaa, että friteerauskeitin kuumenee käytön aikana, joten sen läheisyydessä ei saa tällöin pitää herkkiä laitteita tai esineitä. Sijoita liitosjohto sellaiseen paikkaan, ettei se pääse takertumaan mihinkään. **Huomaa, ettei friteerauskeitintä saa sijoittaa käytön ajaksi liesituulettimen alle, koska mahdolliset liekit voivat tällöin päästä leviämään ilmanvaihtojärjestelmän kautta.**

Avaa friteerauskeittimen kansi ja nosta friteerauskori sekä kahva ylös. Kiinnitä kahva friteerauskoriin puristamalla kahvan teräsputkia yhteen ja työntämällä niiden päät korin sisäpuolella oleviin silmukoihin (katso kuva). Paina kahvaa sen jälkeen taaksepäin niin, että se puristuu kiinni korin reunaan. On hyvin tärkeää, että kahva asennetaan oikein, sillä muussa tapauksessa kori voi kallistua nurin.



Friteerauskorin ulkosivulla on koukku, jolla kori voidaan kiinnittää friteerauskeittimeen friteerauksen jälkeen. Tämä helpottaa öljyn valumista takaisin säiliöön.

Keittimessä suositellaan käytettäväksi kasviöljyä, kuten auringonkukka- tai friteerausöljyä, mutta erilaisia öljylaatuja ei tule koskaan sekoittaa keskenään. Älä koskaan käytä kiinteässä muodossa olevaa rasvaa, koska siitä vapautuva vesi voi saada rasvan roiskumaan.

Älä koskaan kytke friteerauskeitintä päälle, ennen kuin olet asettanut irrotettavan öljysäiliön laitteeseen. Öljyä saa kaataa ainoastaan öljysäiliöön – ei koskaan itse laitteeseen. Älä myöskään koskaan käynnistä keittintä, ellei öljysäiliössä ole öljyä, sillä tämä voi vaurioittaa laitetta.

## Friteeraus

1. Varmista, **ettei** pistotulppa ole liitetty pistorasiaan.
2. Kaada haluttu määrä öljyä öljysäiliöön (enintään 3 litraa). Öljysäiliön sisäpuolelle on merkitty öljynpinnan minimi- ja maksimitasot, joita EI saa ylittää tai alittaa.
3. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Käynnistä friteerauskeitin kiertämällä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon friteerattavan raaka-aineen mukaan. Merkkivalo syttyy ja kuumennus alkaa.
4. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu ja friteeraus voidaan aloittaa.
5. Täytä friteerauskori friteerattavilla raaka-aineilla (älä täytä yli MAX-merkin) ja varmista, että raaka-aineet ovat kokonaan öljyn peitossa. **HUOM.! Älä käytä friteerauskeittimessä oliiviöljyä, koska sen savuamispiste on liian matala.** Jos kori on liian täynnä, se voi vaikuttaa friteeraustulokseen ja öljy saattaa kiehua yli.
6. Laske kori varovasti keittimen öljysäiliöön ja aseta kansi päälle.

7. Friteeraa raaka-aineet Friteerausopas-taulukossa ilmoitettua suositeltua aikaa noudattaen. Huomaa, että ajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella friteerattavien aineiden määrän, lämpötilan, koostumuksen, tuoreuden jne. mukaan. Jos friteeraat saman raaka-aineen kaksi kertaa, odota 3–5 minuuttia friteerausten välillä ja varmista, että merkkivalo on sammunut, ennen kuin aloitat seuraavan friteerauksen.

### Friteerausopas

| Raaka-aine                              | Lämpötila (°C) | Paino (g) | Ohjeellinen friteerausaika (min) |
|---|----------------|-----------|----------------------------------|
| Katkaravut                              | 130            | 250       | 3–5                              |
| Sipuli                                  | 140            | 150       | 3–4                              |
| Sienet                                  | 140            | 300       | 6–8                              |
| Kalafilee                               | 150            | 250       | 5–6                              |
| Paneroitu kala                          | 150            | 400       | 6–8                              |
| Kalapihvit/-pyörykät                    | 150            | 400       | 6–8                              |
| Viipaloitu liha                         | 170            | 400       | 7–10                             |
| Pihvi                                   | 170            | 400       | 7–10                             |
| Suikaloitu broileri                     | 180            | 500       | 6–10                             |
| Ranskanperunat (ensimmäinen friteeraus) | 190            | 700       | 6–10                             |
| Ranskanperunat (toinen friteeraus)      | 190            |           | 3–4                              |

Jos olet epävarma kypsennysajasta, friteeraa raaka-aineita aluksi vain lyhyen aikaa, tarkista kypsyyssaste ja jatka sitten friteeraamista tarpeen mukaan. Aluksi kannattaa kokeilla pienehkön määrän friteeraamista kerrallaan. Kokemus osoittaa vähitellen, kuinka pitkän ajan eri elintarvikkeet vaativat kypsyykseen.

Tietyt pakasteet, esimerkiksi paneroimattomat kalafileet, on sulatettava ja valmistettava tuoreiden aineiden tapaan. Esikypsennetyt ranskanperunat, paneroidut kalafileet ja vastaavat eivät vaadi sulatusta, vaan ne voidaan friteerata pakastettuina. Niiden friteeraus tapahtuu yleensä melko lyhyessä ajassa mutta korkeassa lämpötilassa.

- Poista kaikki mahdolliset jäähileet pakasteiden pinnalta ennen kypsennystä.
- Kuivaa kosteat tuotteet, ennen kuin asetat ne koriin. Friteeraa suurin piirtein samankokoisia raaka-aineita, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.
- Hyvin kosteat tuoreet raaka-aineet tulee kieritellä jauhoissa tai paneroida parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi. Panerointiin voi käyttää vatkattua kananmunaa tai maitoa, johon raaka-aine kastetaan. Tämän jälkeen se kieritellään korppujauhoissa. On tärkeää, ettei raaka-aineita mausteta ennen friteerausta, koska maustaminen vaikuttaa öljyn ominaisuuksiin.

- Erityisen rapean lopputuloksen aikaansaamiseksi friteeraus voidaan suorittaa kaksi kertaa peräkkäin.

### Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Irrota kansi, ripusta kori koukkuun ja anna öljyn valua pois. **Varoitus!** Nostaessasi keittimen kantta sen alta virtaa kuumaa höyryä. Muista siksi suojata kasvosasi ja kätesi irrottaessasi kantta.
- Nosta kori sen jälkeen pois ja aseta friteeratut raaka-aineet talouspaperin päälle ylimääräisen öljyn poistamiseksi. Nosta kori aina kahvasta äläkä koske itse koriin sen ollessa vielä lämmin.
- **Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy on jäähtynyt kokonaan.**
- Liitosjohdon voi kiertää ohjaustaulun takana olevaan tilaan.
- Siirrä friteerauskeitin säilytykseen. Öljyä voi haluttaessa säilyttää erikseen öljysäiliössä. Lisää ohjeita on alla olevassa kohdassa Puhdistus ja hoito.

### Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja odota, kunnes laite ja öljy ovat jäähtyneet täysin. Laitteen vaippaa, lämpövastusta tai liitosjohtoa ei koskaan saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Irrota ohjaustaulu/lämpövastus laitteen ulkovaipasta vetämällä sitä ylöspäin. Nosta öljysäiliö pois laitteesta ja siivilöi öljy esimerkiksi suodatinpussin läpi mahdollisten tähteiden poistamiseksi. Pese friteerauskori, kahva ja keittimen ulkovaippa käsin astianpesuvedellä. Sen sijaan öljysäiliö sekä kansi voidaan pestä astianpesukoneessa. Pyyhi ohjaustaulu/lämpövastus nihkeällä liinalla, johon voit halutessasi lisätä tilkan laimeaa puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavaa puhdistusainetta tai sientä äläkä koskaan upota näitä osia veteen.

Varmista, että friteerauskeitin on jäähtynyt täysin ja että kaikki osat ovat aivan kuivia, ennen kuin siirät laitteen säilytykseen.

### Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

### Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

### OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C  
01510 Vantaa  
Puh. (09) 894 6150  
www.obhnordica.fi



## Tekniset tiedot

OBH Nordica 6356  
220–240 V ~, 50 Hz  
2 000 wattia  
Tilavuus: 3 litraa öljyä  
Friteerauskori  
Irrotettava öljysäiliö



Oikeus muutoksiin pidätetään.








## Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220-240 V AC only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug if you do not use the appliance.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. This appliance can be used by persons (including children aged 8 years and over) and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
8. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
9. Surfaces are liable to get hot during use.
10. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
11. The appliance should only be used under supervision.



- 
- 
- 
12. The appliance is not made for use together with external timers or separate remote control systems.
  13. Always examine the appliance, the cord and the plug before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  14. For additional protection we recommend the installation of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
  15. The appliance is for domestic use only.
  16. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

You are welcome to visit our website [www.obhnordica.se](http://www.obhnordica.se) for inspiration and further information about our products.

## **Before use**

Clean the appliance and the parts according to the instructions given in "Cleaning and maintenance" before use.

## **Parts of the appliance**

1. Lid
2. Frying basket
3. Frying basket handle
4. Control panel/heating element
5. Oil container



## How to use the appliance

Position the deep-fat fryer on an even and stable surface. Please note that the fryer gets hot during use and consequently, sensible objects should not be placed close to the fryer. Make sure that the cord is placed in such a way that nothing can get stuck in it. Do not position the fryer under an exhaust hood during use, as possible flames may spread via the hood.

Remove the lid of the fryer and remove the frying basket and the handle. Fasten the handle on the fryer basket by pressing together the steel bars of the handle and insert the ends of the steel bars into the loops at the inner side of the basket (see fig.) Next, press the handle backwards to be squeezed against the edge of the basket. It is extremely important that the handle is positioned correctly; if not, the basket may tip backwards over your hand.

The fryer basket has a 'hook' on the outer side in order that you can hook it onto the deep fryer after frying, which makes it easier for the oil to drain.

Use vegetable oil for frying, e.g. sunflower oil or deep-fry oil, but never mix different types of oil. Never use solid fat as it releases much liquid that may cause splashing.



Never switch on the fryer until you have placed the removable oil container in the appliance. Pour the oil only in the oil container and never in the appliance itself. Never switch on the fryer without oil in the oil container, as this may damage the appliance.

## Deep-fat frying

1. Check that the switch has been plugged to a wall outlet.
2. Pour the wanted amount of oil in the oil container (max 3 litres). The maximum and minimum levels are marked on the inside of the oil container and the oil level **MUST NOT** be over or below said markings.
3. Plug to a wall outlet. Start the deep-fat fryer by turning the temperature dial to the wanted setting depending on the ingredients to be fried. The signal lamp goes on and the heating starts.
4. When the set temperature has been obtained, the signal lamp goes off and the frying can start.
5. Fill the basket with the raw materials to be fried (never fill above MAX marking) and be sure that the raw materials are completely covered by the oil. **Note! Do not use olive oil in the fryer since its smoking point is too low.** If the basket is overfilled, the result may be affected and there is a risk that the oil boils over.
6. Carefully immerse the basket in the oil container of the fryer and mount the lid.
7. Deep fry the raw materials for the period of time recommended in the "Frying guide". Note that the times are indicative and may vary depending

on the amount, temperature, texture, freshness etc. If you fry the same raw material twice, wait 3-5 minutes before the second frying and be sure that the signal lamp has gone off before you start the second frying.

## Frying guide

| Raw material                 | Temperature (°C) | Weight (g) | Indicative frying time (min) |
|------------------------------|------------------|------------|------------------------------|
| Shrimps                      | 130.             | 250.       | 3-5                          |
| Onion                        | 140.             | 150.       | 3-4                          |
| Mushroom                     | 140.             | 300.       | 6-8                          |
| Fillet of fish               | 150.             | 250.       | 5-6                          |
| Breaded fish                 | 150.             | 400.       | 6-8                          |
| Fish burgers/buns            | 150.             | 400.       | 6-8                          |
| Sliced meat                  | 170.             | 400.       | 7-10                         |
| Beef                         | 170.             | 400.       | 7-10                         |
| Strips of chicken            | 180.             | 500.       | 6-10                         |
| French fries (first frying)  | 190.             | 700.       | 6-10                         |
| French fries (second frying) | 190.             |            | 3-4                          |

If you feel uncertain as to the preparation time, try to fry the raw materials for a shorter period of time and check the result. Continue the frying if necessary. At the beginning we recommend that you fry just a small portion at a time until you are familiar with the necessary preparation time.

Some frozen raw materials should be defrosted and prepared like fresh ingredients such as not-breaded fish fillets. Pre-fried French fries, breaded fish and the like should, however, not be defrosted, but simply fried frozen and generally be fried for a shorter period of time, but at a higher temperature.

- If there are ice particles in the raw materials, remove them before frying.
- Humid foodstuff should be wiped dry before they are put in the basket. When frying it is important that the raw materials are of about the same size to have an even frying.
- Fresh raw materials that are very humid should be covered with flour or breaded in order to get the best result. The breading could be whipped egg and milk. Put the raw material in the breading and next dip in breadcrumbs. It is important not to season the raw materials before frying, as this will affect the quality of the oil.
- To obtain an extra crispy result you could fry in two consecutive steps.

## After use

- Unplug after use.
- Remove the lid and suspend the basket on the hook and let the oil drain.



**Warning!** Hot steam will evaporate when you open the lid to the deep-fat fryer. Consequently, protect your face and hands when lifting the lid.

- Lift the basket and put the fried raw materials on a piece of kitchen paper to absorb superfluous oil. Always lift the basket by the handle and never touch the basket while still hot.
- Do not move the deep-fat fryer until the oil has cooled completely.
- Wind the cord in the wind support at the back of the control panel.
- Store the deep-fat fryer. The oil can be kept separately in the oil container if you want to. Read more in the section "Cleaning and maintenance".

## Cleaning and maintenance

Always unplug before cleaning and wait until the deep-fat fryer and the oil have cooled completely. Never immerse the housing, the element and the cord in water or any other liquid. Remove the control panel with the heating element from the housing by pulling it upwards. Lift the oil container off the fryer and filter the oil through e.g. a coffee filter to remove any possible remains. The frying basket, the handle, and the housing of the deep-fat fryer should be hand washed in water and a washing-up liquid, whereas the oil container and the lid can be washed in the dishwasher. Wipe dry the control panel and the element with a damp cloth and possibly a drop of mild detergent; never use scouring detergents or a kitchen sponge and never immerse these parts in water.

Be sure that the deep-fat fryer has cooled completely and that all parts are completely dry before you store the appliance.

## Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

## Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

### OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5  
172 66 Sundbyberg  
Tel: 08-629 25 00  
www.obhnordica.se

## Technical data

OBH Nordica 6356  
220-240 volt ~, 50 Hz  
2000 watt  
Capacity: 3 liter





Frying basket  
Removable oil container



These instructions are subject to alterations or improvements.







SE/IDV/6356/UVN/080415

