



# Wilfa CRISPY

Deep fryer DFR-1600S

Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Betjeningsvejledning  
Käyttöohje  
Operating Instructions



LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN  
PRODUKTEN ANVÄNDS

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Norsk

Svenska

Dansk

Suomi

English

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk, og ta vare på den til senere bruk.

<i>VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER</i> .....	5
Elektrisk informasjon.....	8
Produktoversikt.....	8
Før første gangs bruk .....	9
Bruk .....	9
Drift .....	9
Rengjøring og vedlikehold .....	11
Service .....	11
Tekniske spesifikasjoner .....	12

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0 til 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år under tilsyn. Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- **ADVARSEL!** Husk at olje blir svært varmt under bruk.
- Oppbevar friturekokeren utilgjengelig for barn.
- Gå aldri fra friturekokeren mens den er i bruk.
- Du skal alltid trekke ut støpselet fra stikkontakten når friturekokeren ikke er i bruk.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller et eget fjernkontrollsystem.
- Produktet er kun beregnet for innendørs, ikke-industriell, ikke-kommersiell privat bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs eller til andre formål.

- Apparatet eller strømledningen skal aldri senkes i vann.
- Kokeapparatet må plasseres slik at (eventuelle) håndtak står stabilt for å unngå søl av varm væske.
- Overflaten kan bli varm under bruk.
- Overflatetemperaturen kan være høy når apparatet er i bruk. 
- En varmesikring slår automatisk av strømforsyningen hvis det skulle oppstå en feil.
- Oljen skal alltid kjøles ned før du flytter friturekokeren for å unngå brannskader.
- Du må aldri flytte friturekokeren mens den er i bruk.
- Du må aldri slå på friturekokeren før du tilsetter olje eller fett. Dette fører til at varmesikringen aktiveres og friturekokeren slås av.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av en kjøkkenbenk. Friturekokeren skal ikke brukes med skjøteledning.
- Les mer om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med næringsmidler eller olje under «Rengjøring og vedlikehold».

## ELEKTRISK INFORMASJON

Du skal kun bruke stikkontakt tilsvarende 220-240V, 50/60Hz.

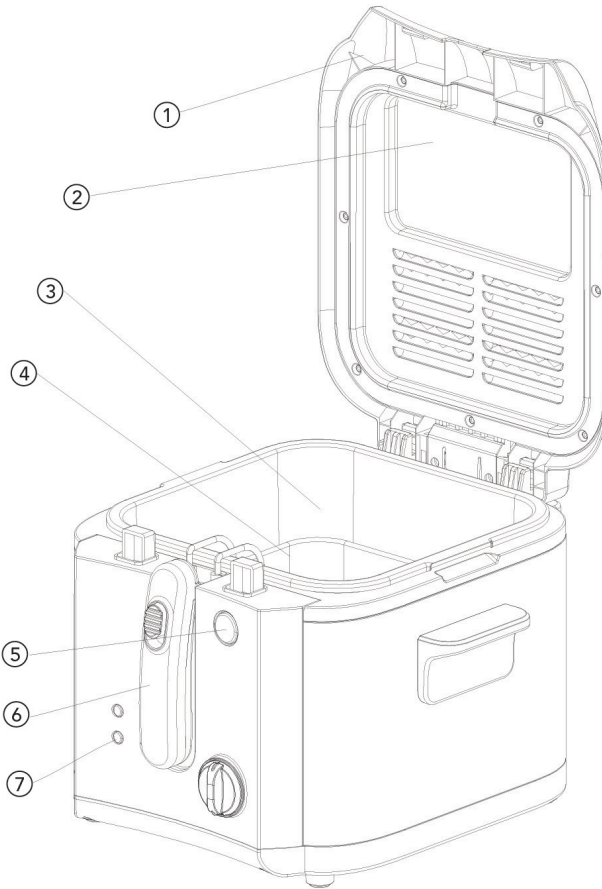
Pass på at spenningen er den samme som produktet er merket med.

Ved bruk av elektriske apparater er det noen grunnleggende sikkerhetsregler som må følges. Blant annet:

- Du må kontrollere at spenningen på spesifikasjonskiltet stemmer med strømforsyningen i boligen.
- Oljen må aldri overskride merking for maks. og minimumsnivå i friturekokeren.

## PRODUKTOVERSIKT

- ① Avtakbart lokk
- ② Visningsvindu
- ③ Avtagbar beholder for olje
- ④ Kurv
- ⑤ Utløserknapp for lokk
- ⑥ Håndtak til kurv
- ⑦ Indikatorlys





## FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Kurven og beholderen skal tørkes rent før du bruker friturekokeren for første gang.
- Trykk på lokkets utløserknapp.
- Ta av kurven.
- Tørk av lokkets innside, kurven og oljebeholderen med en fuktig klut, og tørk til slutt med en tørr klut.
- Tilsett maks. 2,5 liter olje eller flytende fett i friturekokeren innenfor maks. og minimumsnivåene som er merket på innsiden av beholderen.

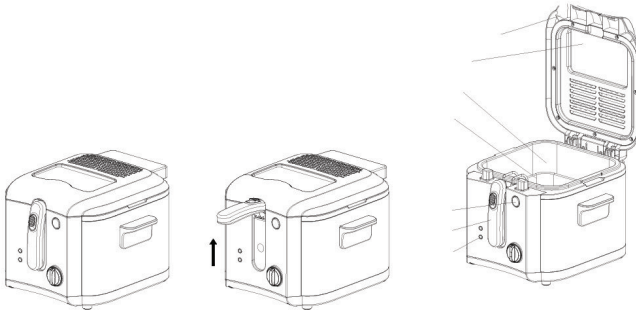
**OBS! Støpselet skal alltid tas ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.**

## BRUK

- Kutt opp maten i tynne og like store skiver. Dette bidrar til at maten tilberedes jevnt.
- Senk maten ned i friturekokeren for å hindre spruting av varm olje.
- Fjern matrester (som brødsmuler) før tilberedning.
- Fjern iskrystaller før tilberedning.
- Du skal aldri overfylle kurven.

## DRIFT

- Når apparatet er koblet til strømforsyningen vil den røde indikatoren lyse.
- Bruk temperaturkontrollen for å regulere temperaturen. Indikatoren vil lyse grønt når friturekokeren varmer opp oljen.
- Oljen når forhåndsinnstilt temperatur i løpet av 20–25 minutter.
- Løft kurven ved hjelp av håndtaket. Husk at håndtaket må være i oppreist posisjon som vist i illustrasjonen.
- Senk deretter forsiktig kurven ned i oljen.



**OBS!** Når maten ligger i frityrkokeren, vil oljen koke og indikatoren vil lyse grønt igjen.

**OBS!** Når maten er fritert, løfter du kurven ved hjelp av håndtaket til den klikkes på plass i posisjon slik at oljen tappes fra maten.

### Tilberedningstabell

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Vekt (g)
Sopp	160	4-6	250-400
Fisk	160	4-6	250-400
Kyllinglår	170	9-11	300-400
Pommes frites	170	5-9	300-400
Scampi	180	4-5	250-400
Kjøtt	180	3-5	300-400
Frossen pommes frites	190	10-14	350-650

### Generelle retningslinjer

- Tilberedningstiden i tabellen gjelder for den angitte matmengden. Mindre matmengde kan ta kortere tid å tilberede og større matmengder kan ta lenger tid å tilberede.
- Angitt tilberedningstid og matmengde er kun ment som veiledning.
- Tiden vil variere etter flere faktorer som mat- og oljemengde, størrelse på matbiter, matens starttemperatur og personlige preferanser.

**Viktig:** pass på at maten er kokende varm og godt tilberedt før du spiser.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Pass på at termostaten på frityrkokeren er slått av før du trekker ut støpselet fra stikkontakten for rengjøring og vedlikehold.
- La alltid olje eller fett kjøles ned.
- OBS: Du må ikke flytte frityrkokeren og innholdet før dette er helt nedkjølt.
- Hvis frityrkokeren ikke brukes jevnlig, anbefaler vi å oppbevare oljen eller flytende fett i en beholder etter nedkjøling. Oppbevares helst i kjøleskap eller annet kjølig sted. Åpne lokket og fjern kurven. Du kan filtrere olje eller fett ved hjelp av en fin sil i beholderen for å fjerne matrester fra olje eller fett.
- kokeren inneholder fast fett, må du la fettstivne i frityrkokeren og deretter oppbevare fettene i frityrkokeren.
- Tøm frityrkokeren og rengjør oljeholderen innvendig med et papirhåndkle, og tørk deretter med en våt klut dypet i såpevann. Tørk med en fuktig klut og la det tørke.
- **OBS:** Du må aldri senke frityrkokeren (med strømledningen) i vann, og disse komponentene skal ikke rengjøres under rennende vann.
- Rengjør frityrkokeren regelmessig utvendig med en fuktig klut og tørk med et mykt og rent håndkle.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.
- Rengjør beholderen og kurven med håndtaket i varmt såpevann. Tørk grundig før bruk.
- Skal tørkes helt før oppbevaring.
- Oppbevar frityrkokeren på et tørt og godt ventilert sted utilgjengelig for barn når den ikke er i bruk.
- Bør oppbevares i originalemballasje når den ikke skal brukes på en stund for å unngå tilsmussing.

## SERVICE

- Frityrkokeren inneholder ingen deler som kan repareres av brukeren.
- Ta kontakt med din forhandler hvis du er i tvil om bruk og/eller drift av apparatet.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modellnr.	DFR-1600S
Spenning/Frekvens	220-240V ~ 50-60Hz
Merkeeffekt	1450-1600W
Dimensjoner	23x30x32cm
Nettovekt	3 kg

### **GARANTI**

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra den dagen produktet blir kjøpt. Garantien dekker produksjonsfeil eller feil som oppstår under garantitiden. Fremvisning av kjøpsbevis er bevis på garantien. Ved reklamasjon ta kontakt med butikken der varen er kjøpt.

Denne garantien gjelder bare for produkter som er kjøpt og brukt i privat husholdning. Garantien bortfaller ved kommersielt bruk. Garantien bortfaller ved misbruk, uaktsomhet, unnlatelse av å følge Wilfas instruksjoner og ved modifisering eller uautorisert reparasjon av produktet. Garantien gjelder heller ikke ved normal brukslitasje, feilaktig bruk, mangel på vedlikehold, ved bruk av feil elektrisk spenning eller følgende:

Overbelastning av produktet


Slippbelegg

Slitedeler

Filter, batteri og andre deler som må kunne forventes og byttes regelmessig

Disse instruksjoner er også tilgjengelige på vår hjemmeside [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)



Denne merkingen viser at produktet ikke må kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever enheten inn til en miljøstasjon eller ta kontakt med  butikken hvor du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning.

---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge


wilfa.no

Läs igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.

<b>VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR</b> .....	5
Elektrisk information .....	8
Produktöversikt .....	8
Före första användningen .....	9
Fritering .....	9
Användning .....	9
Rengöring och underhåll .....	11
Underhåll .....	11
Tekniska data .....	12

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna maskin får inte användas av barn från 0 till 8 år. Apparaten kan användas av barn från åtta år och uppåt under förutsättning att detta sker under överinseende av en vuxen. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap om eller erfarenhet av apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen personer som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt. Se till att apparaten och dess kabel alltid är utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- **WARNING!** Tänk på att oljan blir mycket het vid användning.
- Förvara fritösen utom räckhåll för barn.
- Lämna inte fritösen utan uppsikt när den är påslagen.
- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när fritösen inte används.
- Om kabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller motsvarande behörig fackman för att undvika risker.
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separata fjärrstyrningssystem.

- Produkten är endast avsedd att användas inomhus och för hemmabruk. Den är inte avsedd för masstillverkning eller kommersiell användning.
- Produkten ska inte heller användas utomhus eller för något annat ändamål.
- Sänk aldrig ner apparaten eller dess nätkabel i vatten.
- Köksapparater måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen (om sådana någon) för att undvika att het vätska spills ut.
- Dessa ytor riskerar att bli heta under användning. 
- Temperaturen på vissa åtkomliga ytor kan vara hög vid användning av apparaten.
- Vid eventuellt fel stänger ett överhettningsskydd automatiskt av apparaten.
- Låt alltid oljan svalna innan du flyttar på fritösen eftersom het olja orsaka allvarliga brännskador.
- Flytta inte på fritösen då den används.
- Starta aldrig fritösen utan att först hälla i olja eller fett, i annat fall kommer överhettningsskyddet att utlösas och stänga av fritösen.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned över kanten på arbetsbänken. Använd inte förlängningssladd tillsammans fritösen.
- För information om hur du rengör ytor i kontakt med livsmedel eller olja, se avsnittet "Rengöring och underhåll".



## **ELEKTRISK INFORMATION**

Du bör endast ansluta apparaten till ett eluttag på 220-240V, 50/60Hz.

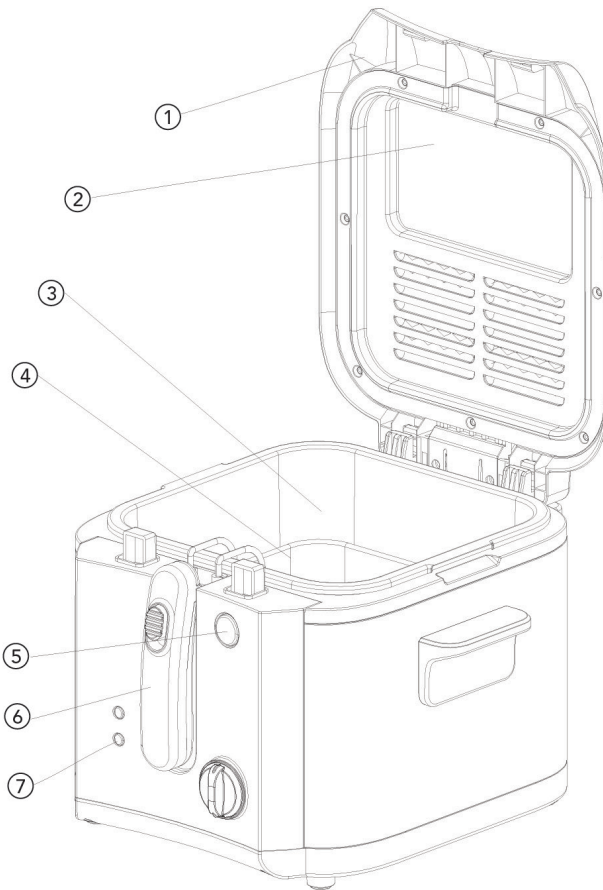
Säkerställ att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med märkspänningen.

Vid användning av elektriska apparater ska vissa grundläggande säkerhetsinstruktioner följas, däribland följande:

- Säkerställ att nätspänningen i eluttaget stämmer överens med märkspänningen.
- Säkerställ att oljenivån ligger inom markeringarna för MAX och MIN vid användning av fritösen.

## PRODUKTÖVERSIKT

- ① Avtagbart lock
- ② Fönster
- ③ Avtagbar Oljebehållare
- ④ Korg
- ⑤ Utlösningsknapp för lock
- ⑥ Korghandtag
- ⑦ Kontrollampa



## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Korgen och oljebehållaren måste rengöras före första användningstillfället.
- Tryck på utlösningssknappen för locket.
- Ta upp korgen.
- Torka insidan av locket, korgen och oljebehållaren med en fuktad trasa och eftertorka noggrant.
- Håll max 2,5 liter olja eller flytande fett i fritösen. Säkerställ att oljenivån hamnar mellan markeringarna för MAX och MIN som finns inuti oljebehållaren.

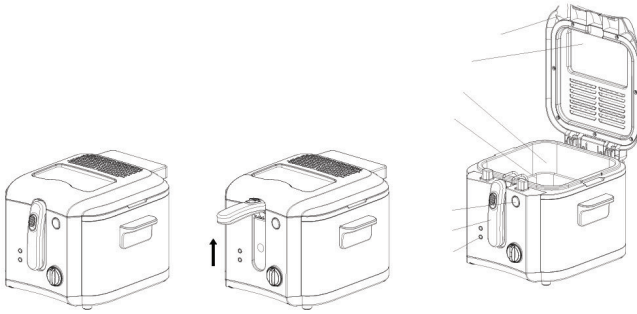
**Obs! Fritösen ska aldrig vara ansluten till ett eluttag när den inte används.**

## FRITERING

- Skär ingrediensen tunt och i jämnstora bitar/skivor. Detta för att din mat ska bli jämnt friterad.
- För att hindra att oljan skvätter, sänk ner ingredienser försiktigt i fritösen.
- Skaka bort ev. överskott av panering (brödsmlur) eller liknanden före fritering.
- Skaka bort ev. iskristaller före fritering.
- Överfyll inte korgen.

## ANVÄNDNING

- När fritösen är ansluten till elnätet tänds den röda kontrollampan framtill.
- Ställ in termostaten till önskad temperatur med hjälp av temperaturvredet. Kontrollampan "HEATING" lyses upp i grönt för att ange att fritösen värmer upp oljan.
- Oljan når den förinställda temperaturen inom 20–25 minuter.
- Använd handtaget för att lyfta korgen. För att göra det måste handtaget vara i upprätt läge såsom visas på bilden.
- Sänk sakta ner korgen med ingredienser i oljan.



Obs! När ingrediensen som ska friteras placeras i fritösen kommer detta att sänka temperaturen på oljan naturligt varvid kontrollampen "HEATING" lyses upp i grönt igen.

Obs! När ingrediensen är färdig friterad, lyftes korgen upp med hjälp av handtaget. Lyft tills handtaget klickar på plats i avrinningsläge så att oljan kan rinna av.

### Tillagningstabell

Typ av mat	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Vikt (g)
Svamp	160	4–6	250–400
Fisk	160	4–6	250–400
Kycklinglår	170	9–11	300–400
Hemmagjorda pommes frites	170	5–9	300–400
Scampi	180	4–5	250–400
Kött	180	3–5	300–400
Frysta pommes frites	190	10–14	350–650

### Allmänna riktlinjer

- Tillagningstiden i tabellen gäller angivna mängder. Mindre mängder kan gå fortare att fritera och större ta längre tid.
- Angivna tillagningstider och mängder är endast vägledande.
- Tiden kommer att variera beroende på flera faktorer, t.ex. kvantiteten av ingredienser och olja, storleken på bitarna som ska friteras, utgångstemperaturen på ingrediensen och dina egna preferenser.

Viktigt! Se alltid till att maten är rykande het och helt tillagad innan du äter den.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att fritösens termostatvred är avstängt och dra ur kontakten ur eluttaget före rengöring och underhåll.
- Låt oljan eller fettets svalna.
- Var försiktig! Flytta inte fritösen och dess innehåll förrän allt har svalnat helt.
- Om fritösen inte används regelbundet rekommenderar vi att du mellan användningstillfällena förvarar oljan eller det flytande fettets i en behållare, gärna i kylan eller på någon annan sval plats. Öppna luckan och lyft ur korgen. Filtrera ner oljan/fettet i behållaren genom en finmaskig sil för att avlägsna eventuella matrester från oljan/fettet.
- Om fritösen innehåller fast fett, låt fettets stelna i i fritösen och förvara det där.
- Töm fritösen och rengör insidan av oljebehållaren med en bit hushållspapper. Torka sedan av den med en fuktad trasa (doppad i diskmedel och vatten). Torka rent med den fuktade trasan och låt torka.
- **Var försiktig!** Sänk aldrig ner oljebehållaren/fritösen (med nätkabel) i vatten och rengör inte heller dessa delar under rinnande vatten.
- Rengör utsidan av fritösen regelbundet med en fuktad trasa och eftertorka med en mjuk och ren handduk.
- Använd inte produkter som innehåller slipande rengöringsmedel.
- Rengör korgen och handtaget i varmt vatten med diskmedel. Låt torka helt före användning.
- Låt torka helt före förvaring.
- Förvara fritösen i ett torrt och välventilerat utrymme, utom räckhåll för barn.
- Förvara fritösen i originalförpackningen för att undvika kladd.

## SERVICE

- Det finns inga delar i fritösen som du själv kan reparera.
- Kontakta din återförsäljaren av fritösen om du har frågor gällande användning eller säkerhet.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modellnr	DFR-1600S
Spänning/frekvens	220-240V ~ 50-60Hz
Märkeffekt	1450-1600W
Mått	23x30x32 cm
Nettovikt	3 kg

### **GARANTI**

Wilfa ger 5 års garanti på denna produkt gällande från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Kvittot från köpet av produkten utgör garantibeviset. För att göra anspråk på garantin kontakter du inköpsstället.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaksamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel eller skada som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning och ej heller:

om produkten överbelastats

non-stick belägg

delar som vid normal användning är utsatta för slitage

filter, batterier eller andra delar som kan förväntas behöva bytas regelbundet

De här anvisningarna finns även på vår webbplats [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas enligt gällande bestämmelser. Använd produkt kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare. De kan omhänderta produkten och återvinna den på miljömässigt sätt.

---



Wilfa Sverige AB  
Traktorvägen 6B 4 trp.  
226 60 Lund

wilfa.se


Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference.

<i>VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</i> .....	5
El-oplysninger .....	8
Produktoversigt .....	8
Før ibrugtagning .....	9
Anvendelse.....	9
Betjening .....	9
Rengøring og vedligeholdelse.....	11
Service .....	11
Tekniske specifikationer .....	12



## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Dette apparat må ikke anvendes af børn fra 0 til 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år, hvis de er under konstant opsyn. Dette apparat kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- **ADVARSEL!** Vær opmærksom på, at olien kan blive meget varm under brug.
- Frituregryden skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Efterlad ikke frituregryden uden opsyn, når den er tændt.
- Tag altid stikket ud af frituregryden, når den ikke er i brug.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system.

- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikke-industrielt, ikke-kommercielt husholdningsbrug.
- Må under ingen omstændigheder bruges udendørs eller til noget andet formål.
- Apparatet eller ledningen må ikke nedsænkes i vand.
- Kogegrej skal placeres på et stabilt underlag med evt. håndtag placeret på en måde, så du undgår spild af varme væsker.
- Overfladerne kan blive varme under brug. 
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- En varmesikkerhedsanordning afbryder strømforsyningen i tilfælde af fejl.
- Lad altid olien køle af, inden du flytter frituregryden, da varm olie kan give alvorlige forbrændinger.
- Flyt ikke frituregryden, når det er i brug.
- Start aldrig frituregryden, inden du har tilsat olie eller fedtstof, ellers kan varmesikkerhedsanordningen aktiveres og stoppe frituregryden.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af arbejdsbordet. Brug ikke forlængerledning til frituregryden.
- Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for oplysninger om, hvordan du rengør overflader, der har været i kontakt med madvarer eller olie.

## EL-OPLYSNINGER

Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med 220-240V, 50/60Hz.

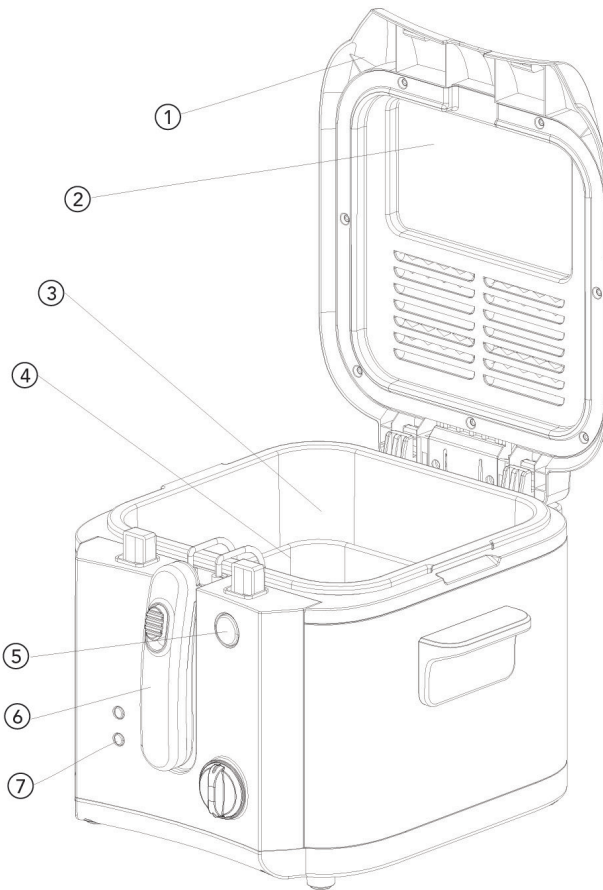
Spændingen i din elforsyning skal være den samme, som angivet på mærkepladen.

Når du benytter et elektrisk apparat, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder:

- Sikre at spændingen på mærkepladen er den samme som i strømforsyningen i dit hjem.
- Sikre at mængden af olie ligger mellem mærkerne for maksimum og minimum i skålen, når apparatet er i brug.

## PRODUKTOVERSIGT

- ① Aftageligt låg
- ② Vindue
- ③ Aftageligt Skål
- ④ Kurv
- ⑤ Lågabner
- ⑥ Kurv håndtag
- ⑦ Indikatorlys



## FØR IBRUGTAGNING

- Kurven og skålen rengøres, inden frituregryden tages i brug.
- Tryk på lågåbneren.
- Fjern kurven.
- Tør indersiden af låget, kurven og oliebeholderen af med en fugtig klud, og tør omhyggeligt.
- Hæld maks. 2,5 liter olie eller flydende fedtstof i frituregryden, så den fyldes mellem maksimum og minimum markeret på indersiden af skålen.

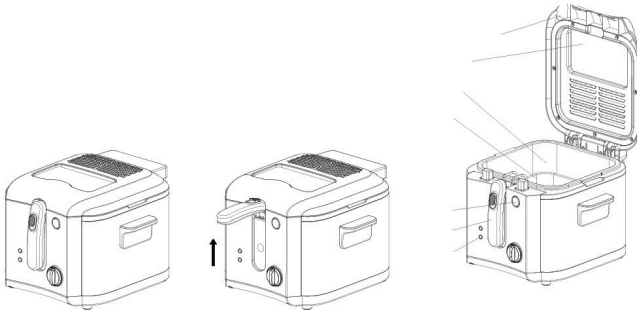
**Bemærk:** Apparatet må aldrig være tilsluttet en stikkontakt, når det ikke er i brug.

## BRUG

- madvarer skåret i tynde skiver af ens størrelse. Det hjælper med at sikre, at maden steges ensartet.
- Læg maden forsigtigt i frituregryden for at undgå sprøjt af varm olie.
- Ryst overskydende mad (fx brødkrummer) af inden tilberedning.
- Ryst iskrystaller af inden tilberedning.
- Overfyld ikke kurven.

## BETJENING

- Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, lyser den røde indikator på forsiden.
- Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur. Varmeindikatoren lyser grønt for at vise, at frituregryden opvarmer olien.
- Olien vil nå sin indstillede temperatur i løbet af 20-25 minutter.
- Brug håndtaget til at løfte kurven op, når du gør det, skal håndtaget stå i lodret position.
- Nedsæk langsomt den fyldte kurv i olien.



**Bemærk:** Når madvarer placeres i frituregryden, køles olien ned og får varmeindikatoren til at lyse grønt igen.

**Bemærk:** Når maden er stegt, løftes kurven op med håndtaget, til det klikker på plads i afdrypningspositionen, så olien kan dryppe af.

### Stegetabel

Ingrediens	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Vægt (g)
Svampe	160	4-6	250-400
Fisk	160	4-6	250-400
Kyllingelår	170	9-11	300-400
Friske pommes frites	170	5-9	300-400
Scampi	180	4-5	250-400
Kød	180	3-5	300-400
Frosne pommes frites/chips	190	10-14	350-650

### Generel vejledning

- Tilberedningstiden i skemaet henviser til de angivne mængder. Det kan tage kortere tid at tilberede mindre mængder og længere tid at tilberede større mængder.
- Angivne tilberedningstider og mængder er kun vejledende.
- Tiden varierer afhængig af flere faktorer fx mængder af mad og olie, størrelsen på maden, madens starttemperatur og personlige præferencer.

**Vigtigt:** maden skal altid være rygende varm og gennemstegt, inden du spiser den.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Frituregryden skal afbrydes både på termostaten og stikket tages ud, inden rengøring og vedligeholdelse.
- Lad olien eller fedtstoffet køle ned.
- Forsigtig: Flyt ikke frituregryden og indholdet, før det er kølet helt ned.
- Hvis frituregryden ikke anvendes regelmæssigt. Det anbefales at opbevare olie eller flydende fedtstof i en beholder i køleskabet eller et andet koldt sted. Åbn låget, og fjern kurven. Filtrer olie eller fedtstof gennem en fin sigte ned i beholderen for at rense olie eller fedtstof for madrester.
- Hvis frituregryden indeholder fast fedtstof, skal fedtstoffet størkne i frituregryden og opbevares i frituregryden.
- Tøm frituregryden, og rengør de indvendige dele af oliebeholderen med køkkenrulle, tør efter med en våd klud dyppet i sæbevand. Tør den af med en fugtig klud, og lad den tørre.
- **Forsigtig:** Nedsænk aldrig oliebeholderen (med ledningen) i vand, og rengør ikke disse dele under rindende vand.
- Rengør ydersiden af frituregryden regelmæssigt med en fugtig klud og tør den af med en blød og ren serviet.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Rengør kurven og håndtaget i varmt sæbevand. Tør omhyggeligt inden næste brug.
- Tør helt inden opbevaring.
- Opbevar apparatet et tørt, godt ventileret sted, som er utilgængeligt for børn, når frituregryden ikke er i brug.
- Opbevar den i den oprindelige emballage, hvis den ikke bruges i længere tid for at undgå tilsmudsning.

## SERVICE

- Der er ikke nogen dele, der kræver vedligeholdelse i din frituregryde.
- Kontakt din forhandler, hvis du er i tvivl om udstyrets betjening og sikkerhed.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Modelnr.	DFR-1600S
Spænding/frekvens	220-240V ~ 50-60Hz
Effekt	1450-1600W
Mål	23x30x32cm
Nettovægt	3 kg

### **GARANTI**

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Købskvittering er dokumentation for garanti. Hvis du vil benytte din garanti, skal du kontakte den butik, hvor du købte produktet.

Garantien gælder kun for produkter der er købt og brugt i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

Overbelastning af produktet

Belægning

Dele med normalt slid

Filter, batteri eller andre dele, som du kan forvente, at udskiftes regelmæssigt

Denne vejledning findes også på vores hjemmeside [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)





---

Denne mærkning viser, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forebygge mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du anvende retur- og indsamlingssystemet eller kontakte den detailhandel, hvor du har købt produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug.

---



Wilfa Danmark A/S  
Havneholmen 29 (BDO)  
1561 København V


wilfa.dk

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä vastaisen varalle.

<i>TURVALLISUUSOHJEET</i> .....	5
Sähkö tiedot .....	8
Tuotteen kuvaus .....	8
Ennen ensimmäistä käyttökertaa .....	9
Laitteen käyttö .....	9
Käyttö .....	9
Puhdistus ja kunnossapito .....	11
Huolto .....	11
Tekniset tiedot .....	12

## TURVALLISUUSOHJEET

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan koko ajan. Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Säilytä laite ja sen johto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- **VAROITUS!** Ota huomioon, että öljy on erittäin kuumaa käytön aikana.
- Pidä rasvakeitin poissa lasten ulottuvilta.
- Älä jätä rasvakeitintä ilman valvontaa, kun se on kytketty päälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun rasvakeitintä ei käytetä.
- Jos virtajohto vahingoittuu, se on vaaratilanteiden ehkäisemiseksi aina vaihdettava uuteen valtuutetussa huoltokeskuksessa. Työn voi tehdä myös koulutettu asentaja.
- Älä liitä laitetta erilliseen ajastimeen tai kauko-ohjausjärjestelmään.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.

- Älä käytä laitetta ulkona tai muihin tarkoituksiin.
- Älä upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen.
- Keitin on asetettava vakaaseen asentoon kahvat (jos sellaisia on) oikein päin, jotta kuumat nesteet eivät pääse läikkymään.
- Pinnat ovat alttiita kuumentumaan käytössä. 
- Laitteen pinnat voivat kuumentua voimakkaasti käytön aikana.
- Vikatilanteissa lämpösuojajytkin sammuttaa virran automaattisesti.
- Anna öljyn aina jäähtyä ennen rasvakeittimen siirtämistä, sillä kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä siirrä rasvakeitintä käytön aikana.
- Älä koskaan käynnistä rasvakeitintä ennen öljyn tai rasvan lisäämistä. Muutoin lämpösuojajytkin aktivoituu ja estää rasvakeitintä toimimasta.
- Älä anna johdon roikkua pöydän reunalta. Älä käytä jatkojohtoa rasvakeittimen kanssa.
- Tietoja ruoka-aineiden tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistuksesta on osiossa "Puhdistus ja kunnossapito".

## SÄHKÖTIEDOT

Laite tulee yhdistää ainoastaan 220-240V, 50/60Hz virtalähteeseen.

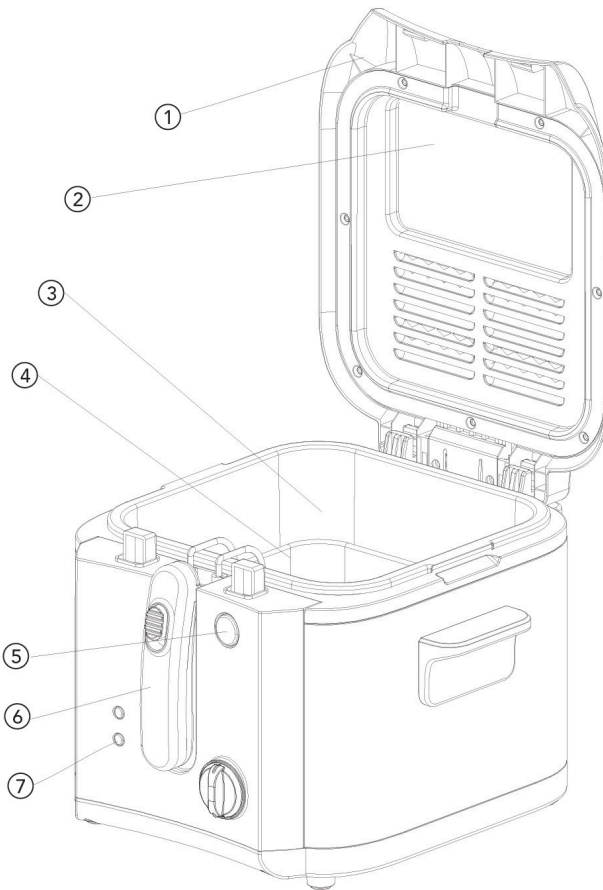
Varmista, että virtalähteen jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.

Noudata sähkölaitteita käyttäessä aina seuraavia varotoimenpiteitä:

- Varmista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa kotisi verkkojännitettä.
- Varmista, että keittimessä olevan öljyn määrä on astian maksimi- ja minimimerkintöjen välillä käytön aikana.

## TUOTTEEN KUVAUS

- ① Irrotettava kansi
- ② Ikkuna
- ③ Astia
- ④ Kori
- ⑤ Kannen avauspainike
- ⑥ Korin kahva
- ⑦ Merkkivalo



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Kori ja astia tulee pyyhkiä puhtaiksi ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttökertaa.
- Paina kannen avauspainiketta.
- Poista kori.
- Pyyhi kannen sisäpinta, kori ja öljyastia kostealla pyyhkeellä ja kuivaa huolellisesti.
- Kaada korkeintaan 2,5 litraa öljyä tai nestemäistä rasvaa rasvakeittimeen. Varmista, että öljyn/rasvan määrä on astian sisäpuolella olevien maksimi- ja minimimerkintöjen välillä.

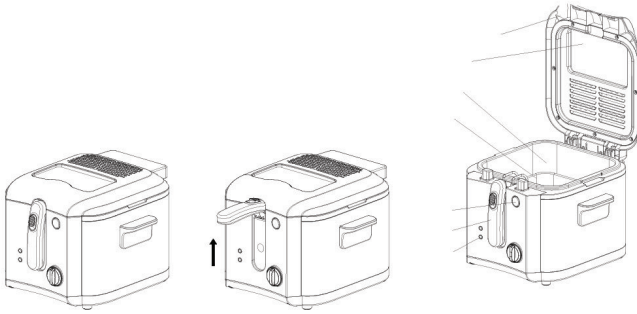
**Huom.:** Laitteen ei tule koskaan olla kiinni pistorasiassa, kun laitetta ei käytetä.

## LAITTEEN KÄYTTÖ

- Viipaloi ruoka-aineet ohuiksi ja tasaisiksi palasiksi. Näin ne kypsyvät tasaisesti.
- Jotta kuuma öljy ei pääse läiskymään, upota ruoka-aineet varovaisesti rasvakeittimeen.
- Ravista ylimääräiset ruoka-aineet (kuten leivänmurut) pois ennen keittämistä.
- Ravista jäisessä ruoassa mahdollisesti olevat jääkiteet pois ennen keittämistä.
- Älä ylitäytä koria.

## KÄYTTÖ

- Kun laite on yhdistetty verkkovirtaan, edessä oleva punainen merkkivalo syttyy.
- Säädä haluttu lämpötila lämpötilan säätönupilla. Lämmitysvalo palaa vihreänä ja osoittaa, että rasvakeitin lämmittää rasvaa.
- Öljy saavuttaa säädetyn lämpötilan 20–25 minuutissa.
- Nosta kori kahvasta. Kahvan on oltava kuvan osoittamassa asennossa.
- Laske täynnä oleva kori hitaasti öljyyn.
- Paina kannen vapautuspainiketta ja poista kori.



Huom.: Kun rasvakeittimeen laitetaan ruoka-aineita, ruoka-aineet jäädyttävät öljyä, mikä saa lämmityksen merkkivalon taas palamaan vihreänä.

Huom.: Kun ruoka on paistettu, nosta koria kahvasta, kunnes se napsahtaa tyhjennysasentoon. Anna öljyn valua pois ruoka-aineista.

### Paistotaulukko

Ruoka-aine	Lämpötila (°C)	Aika (min.)	Paino (g)
Sienet	160	4–6	250–400
Kala	160	4–6	250–400
Kanankoivet	170	9–11	300–400
Tuoreet ranskalaiset	170	5–9	300–400
Katkaravut	180	4–5	250–400
Liha	180	3–5	300–400
Pakasteranskalaiset	190	10–14	350–650

### Yleiset ohjeet

- Paistotaulukon kypsennysajat ovat ohjeellisia siinä ilmoitetuille määriille. Pienempien määrien kypsentaminen voi viedä vähemmän aikaa ja suurempien määrien kypsentaminen enemmän aikaa.
- Mainitut kypsennysajat ja määrät ovat vain viitteeksi.
- Aika riippuu monista eri tekijöistä, kuten ruoka-aineen ja öljyn määrästä, ruokalojen koosta, ruoka-aineiden alkulämpötilasta ja omista mieltymyksistä.

**Tärkeää:** varmista aina ennen syömistä, että ruoka on tulikuuma ja kauttaaltaan kypsää.



## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Varmista, että rasvakeitin on sammutettu. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistus- ja kunnossapitotoimenpiteitä.
- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
- Huom.: Älä siirrä rasvakeitintä ja sen sisältöä ennen kuin sisältö on täysin jäähtynyt.
- Jos rasvakeitintä ei käytetä säännöllisesti, on suositeltavaa säilyttää öljyä tai nestemäistä rasvaa jäähtymisen jälkeen astiassa jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Avaa kansi ja poista kori. Valuta öljy tai rasva tiheään siivilän läpi astiaan. Näin saat ruokajäämät poistettua öljystä tai rasvasta.
- Jos rasvakeitin sisältää kiinteää rasvaa, anna rasvan kiinteytyä rasvakeittimessä ja säilytä rasvaa rasvakeittimessä.
- Tyhjennä rasvakeitin ja puhdista öljyastian sisäosat paperipyhkeellä. Pyyhi sen jälkeen saippuavedessä kostutetulla kostealla liinalla. Pyyhi puhtaalla kostealla liinalla ja anna kuivua.
- **Huom.:** Älä koskaan upota öljyastiaa (virtajohdon kanssa) veteen. Älä puhdista näitä osia juoksevan veden alla.
- Puhdista rasvakeittimen ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa se pehmeällä ja puhtaalla pyyhkeellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista kori ja kahva lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa kauttaaltaan ennen uudelleenkäyttöä.
- Kuivaa kokonaan ennen varastoimista.
- Kun rasvakeitintä ei käytetä, säilytä sitä kuivassa ja tuuletetussa paikassa lasten ulottumattomissa.
- Likaantumisen välttämiseksi suosittelemme, että säilytät keitintä sen alkuperäispakkauksessa, kun se on pidemmän aikaa käyttämättömänä.

## HUOLTO

- Rasvakeittimessä ei ole käyttäjän huollettavissa olevia osia.
- Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos olet epävarma laitteen toiminnasta tai turvallisuudesta.

## TEKNISET TIEDOT

Mallinro	DFR-1600S
Jännite/taajuus	220-240V ~ 50-60Hz
Teho	1450-1600W
Mitat	23x30x32cm
Paino	3 kg

### TAKUU

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Takuu kattaa valmistusvirheet ja takuuaikana ilmenevät viat. Tuotteen ostokuitti toimii takuutodistuksena. Takuuasioissa tulee olla yhteydessä myymälään, josta tuote ostettiin.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityisessä kotikäytössä olleita tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti, tai jos tuotetta on muokattu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei myöskään koske tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon tai ylläpidon puutetta, väärän sähköjännitteen käyttöä, eikä:

Tuotteen ylikuormittamista

Pinnoitetta

Normaalin kulumisen piiriin kuuluvia osia

Säännöllisesti vaihdettavia osia, kuten suodatin, akku yms.

Näihin ohjeisiin voi tutustua myös verkkosivustollamme [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)



Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Tuote on kierrätettävä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja ihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.

---



Oy Wilfa Suomi Ab  
Piispansilta 11 C  
FI-02230 Espoo

wilfa.fi


Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

<i>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</i> .....	5
Electrical information .....	8
Product overview .....	8
Before first use .....	9
Use .....	9
Operation.....	9
Cleaning and maintenance .....	11
Servicing.....	11
Technical specifications .....	12

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user shall not be made by children.
- **WARNING!** Be aware that the oil will be very hot during use.
- Keep the fryer out of the reach of children.
- Do not leave unattended when the fryer is switch on.
- Always unplug the fryer when not in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only.
- Do not use the item outdoors or for any other

purpose.

- Never immerse the appliance or its power cord in water.
  - Cooking appliances must be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
  - The surfaces are liable to get hot during use.
  - The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.
- 
- A thermal safety device automatically cuts off the power supply in case of a fault.
  - Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
  - Do not move the fryer while in use.
  - Never start the fryer before adding oil or fat, if you do the thermal safety device will operate and stop the fryer from working.
  - Do not allow the cord to hang over the edge of the worktop. Do not use an extension lead with the fryer.
  - For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part "Cleaning and maintenance".

## ***ELECTRICAL INFORMATION***

You should only plug the appliance into a 220-240V, 50/60Hz supply.

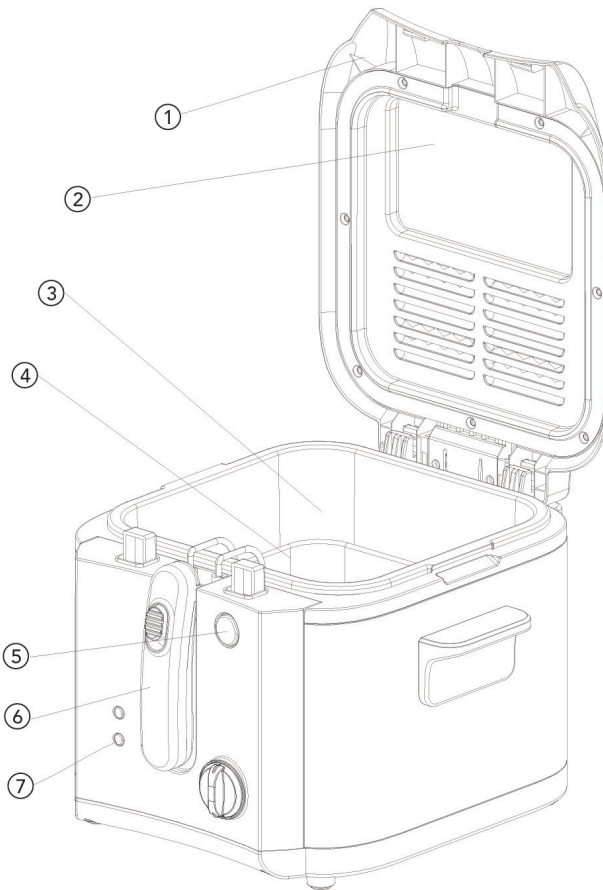
Make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the ratings plate.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Ensure that the voltage on the specifications plate is the same as the mains supply in your home.
- Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.

## PRODUCT OVERVIEW

- ① Removable lid
- ② View window
- ③ Detachable pot
- ④ Basket
- ⑤ Lid release button
- ⑥ Basket handle
- ⑦ Indicator light





## BEFORE FIRST USE

- The basket and pot should be wiped clean before using the fryer for the first time.
- Press the lid release button.
- Remove the basket.
- Wipe the inside of the lid, basket, and oil compartment with a damp cloth and dry carefully.
- Pour a maximum of 2.5 liters of oil or liquid fat into the fryer ensuring it is between the maximum and minimum levels marked on the inside of pot.

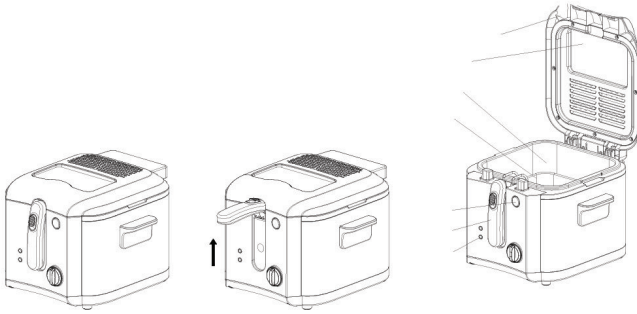
**Note:** The appliance should never be connected to a wall socket when not in use.

## USE

- Slice food thinly and in uniform pieces. This will help ensure food cooks evenly.
- To prevent the hot oil from splattering, carefully immerse food into the fryer.
- Shake off excess food (such as breadcrumbs) before cooking.
- Shake off ice crystals before cooking.
- Do not overfill the basket.

## OPERATION

- When the appliance is connected to power the red indicator, in the front, will light up.
- Adjust the temperature control knob to the required temperature. The heating light will turn green to indicate that the fryer is heating up the oil.
- The oil will reach its preset temperature within 20-25 minutes.
- Use the handle to lift the basket, to do so the handle must be in an upright position as shown.
- Slowly lower the filled basket into the oil.



**Note:** When food is placed in the deep fryer, it will naturally cool the oil thereby making the heating indicator to turn green again.

**Note:** Once the food is fried, lift the basket using the basket handle until it clicks into position to place the basket in the drain position, allow the oil to drain from the food.

### *Cooking table*

Food	Temperature (°C)	Time (min.)	Weight (g)
Mushrooms	160	4-6	250-400
Fish	160	4-6	250-400
Chicken drumsticks	170	9-11	300-400
Fresh fries	170	5-9	300-400
Scampi	180	4-5	250-400
Meat	180	3-5	300-400
Frozen fries/chips	190	10-14	350-650

### *General Guidelines*

- The cooking time in the chart refer to the quantities stated. Smaller quantities may take less time to cook and larger quantities may take longer time to cook.
- The cooking times and quantities stated are only a rough guide.
- Time will vary due to several factors e.g. quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

**Important:** always ensure that food is piping hot and thoroughly cooked before eating.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure the thermostat is switched off and unplug the machine before cleaning and maintenance.
- Allow the oil or fat to cool down.
- Caution: Do not move the deep fry and the contents until it is completely cool down.
- If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.
- If the fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer.
- Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.
- **Caution:** Never immerse the deep fryer (with power cord) in water and do not clean these parts under running water.
- Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- Clean the pot and basket with handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- Dry completely before storage.
- Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children when the deep fryer is not in use.
- Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling

## SERVICING

- There are no user serviceable parts in your fryer.
- Consult your dealer if you are ever in doubt about the operation or safety of your equipment.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	DFR-1600S
Voltage / Frequency	220-240V ~ 50-60Hz
Rated Power	1450-1600W
Dimensions	23x30x32cm
Net Weight	3 kg

### **GUARANTEE**

Wilfa issues a 5 years guarantee on this product from the day purchase is done. Guarantee covers production failure or defects that arise during guarantee period. Buying receipt of the product is proof of guarantee. When claiming guarantee, the shop where the product is bought is to be contacted. Guarantee is valid only for products that is bought and used in private household. Guarantee is not valid if the product is used commercially. Guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized reparation is done. Guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Coating
- Parts which is normally worn
- Filter, battery or other parts you can expect being replaced regularly

These instructions are also available at our website [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

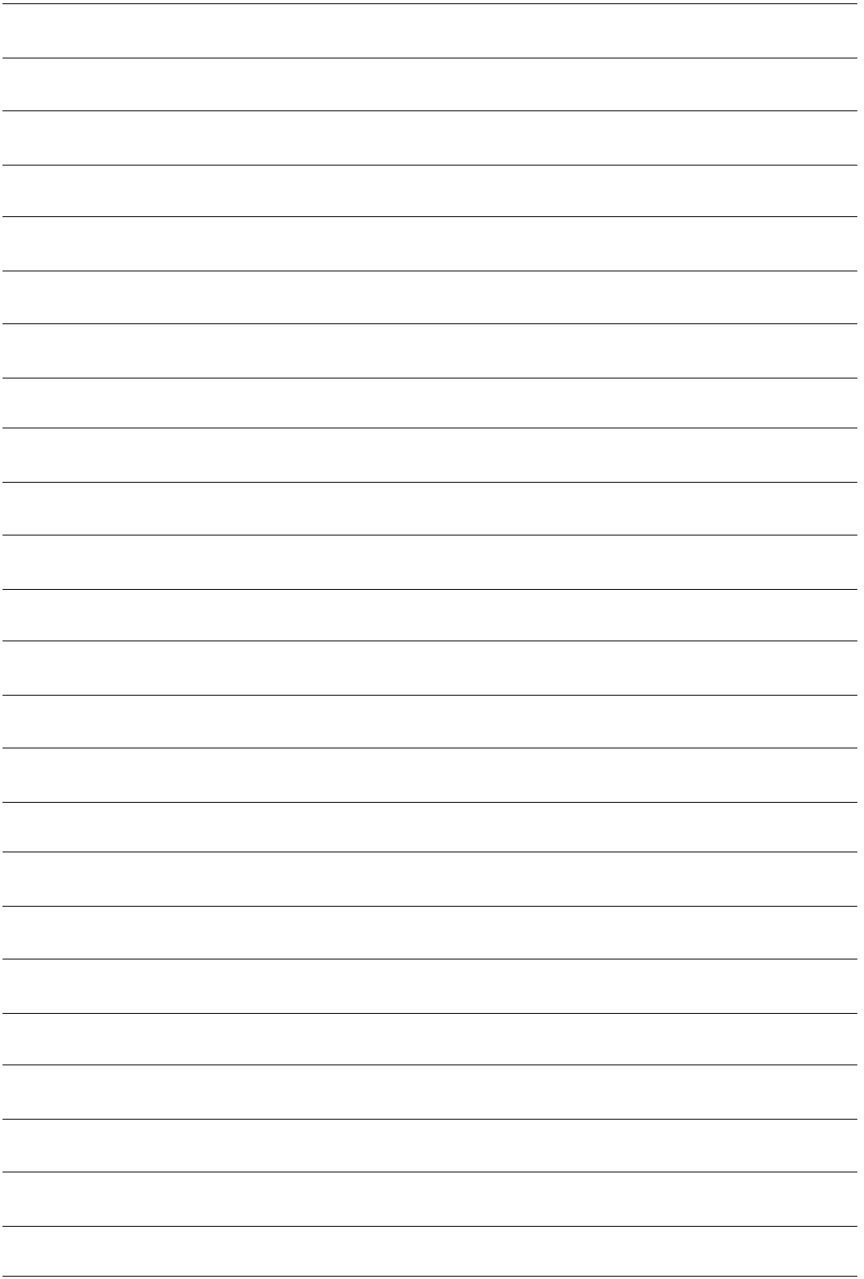
---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com







BEYOND EXPECTATIONS

DFR-16005\_20\_06

AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge  
Wilfa.com

