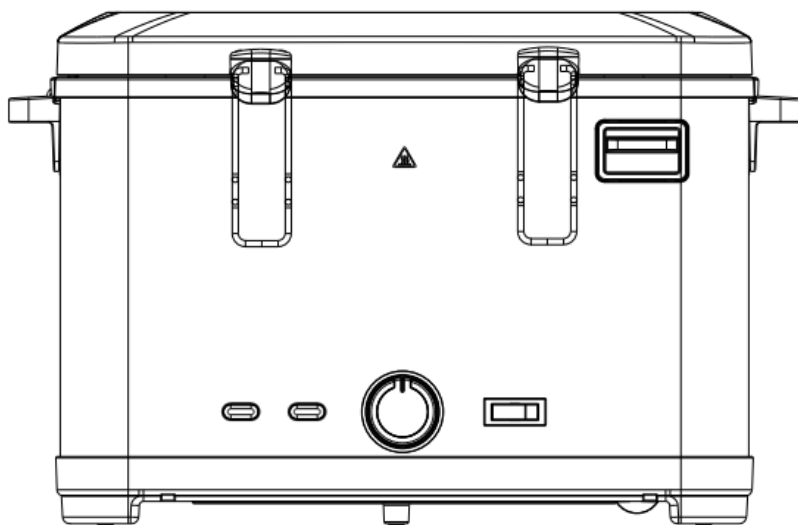


OCEAN®

DIEPE FRITEUSE

HANDLEIDING



MODEL: OCDF2042

Lees dit boekje voor gebruik grondig door en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het frituren van voedsel in huishoudens. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in privéwoningen. Gebruik het niet voor commerciële doeleinden.

Gebruik het apparaat alleen op droge plaatsen en gebruik het nooit buitenshuis.

WAARSCHUWING

Gevaar indien niet gebruikt voor het beoogde doel!

Het apparaat kan gevaar opleveren als het niet wordt gebruikt waarvoor het is bedoeld en/of als het voor andere doeleinden wordt gebruikt.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Volg de procedures die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

OPMERKING

- ▶ Het gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het bedoeld is, kan gevaarlijk zijn. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. Neem de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures in acht. Claims van welke aard dan ook voor schade als gevolg van onbedoeld gebruik, ondeskundige reparaties, ongeautoriseerde modificatie of het gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen worden niet

Inhoud van de verpakking

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende onderdelen:

- Roestvrijstalen friteuse
- 3 frituurmanden
- 2 handgrepen
- Bedieningsinstructies

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle zelfklevende labels van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Controleer de zending op volledigheid en op tekenen van zichtbare schade.
- ▶ Als de zending onvolledig of beschadigd is door gebrekkige verpakking of transport, neem dan contact op met de Servicehotline

Verwijdering van verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen beschadiging tijdens het transport.

De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op milieuvriendelijkheid en eenvoudige verwijdering en zijn daarom recyclebaar.



Door de verpakking terug te brengen in de materiaalkringloop bespaart u grondstoffen en vermindert u de hoeveelheid afval die ontstaat. Voer verpakkingsmaterialen die niet langer nodig zijn af volgens de geldende plaatselijke voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar indien mogelijk de originele verpakking van het apparaat tijdens de garantieperiode, zodat het apparaat goed kan worden verpakt voor retourzending in geval van een garantieclaim.

Technische gegevens

Netspanning	220-240V~ 50-60Hz
Nominaal vermogen	2000 W
Capaciteit voor bakolie	Ca. 4 liter
Capaciteit voor vaste stoffen	Vetten ca. 3,5kg
Capaciteit voor het frituren van friet	Max 1000g
	Alle onderdelen van dit apparaat die in contact komen met voedsel zijn voedselveilig.

Veiligheidsrichtlijnen

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN

- Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in gebruik is. Leid het snoer zo dat het op geen enkele manier bekneld of beschadigd kan raken.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een netspanning van 220-240V~ 50-60Hz.
- Om ongelukken te voorkomen, dient u defecte stekkers en/of voedingskabels onmiddellijk te laten vervangen door een gekwalificeerde technicus of onze klantenservice.



Dompel het bedienings-/verwarmingselement en de behuizing met de voedingskabel nooit onder in water en reinig deze onderdelen niet onder stromend water.

WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL!

- ▶ Gebruik het apparaat niet als het gevallen of beschadigd is. Laat het apparaat indien nodig controleren en/of repareren door gekwalificeerde technici.
- ▶ Tijdens het frituren ontstaat hete stoom, vooral wanneer het deksel open is. Blijf op veilige afstand van de stoom.
- ▶ Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u olie of vloeibaar vet in de friteuse giet. Anders kan hete olie of vet eruit spatten.
- ▶ Dep alle etenswaren zorgvuldig droog voordat u ze in de friteuse plaatst. Anders kan er hete olie of vet uit spatten.
- ▶ Wees vooral voorzichtig met bevroren etenswaren. Verwijder eventueel ijs dat zich erop heeft gevormd. Hoe meer ijs er op het voedsel zit, hoe meer de hete olie of het vet zullen spatten.
- ▶ Sommige onderdelen van het apparaat worden zeer heet tijdens gebruik. Het aanraken hiervan kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- ▶ Het apparaat moet stabiel worden opgesteld met behulp van de handgrepen om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik geen externe tijdschakelaar of aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Smelt nooit vast vet (vet in blokken) in de friteuse. Door de hoge temperaturen die ontstaan voordat het vet het verwarmingselement bedekt, kan het verwarmingselement beschadigd raken of kan er een brand ontstaan! Smelt het vet van tevoren in een steelpan of iets dergelijks.

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het wordt gebruikt.

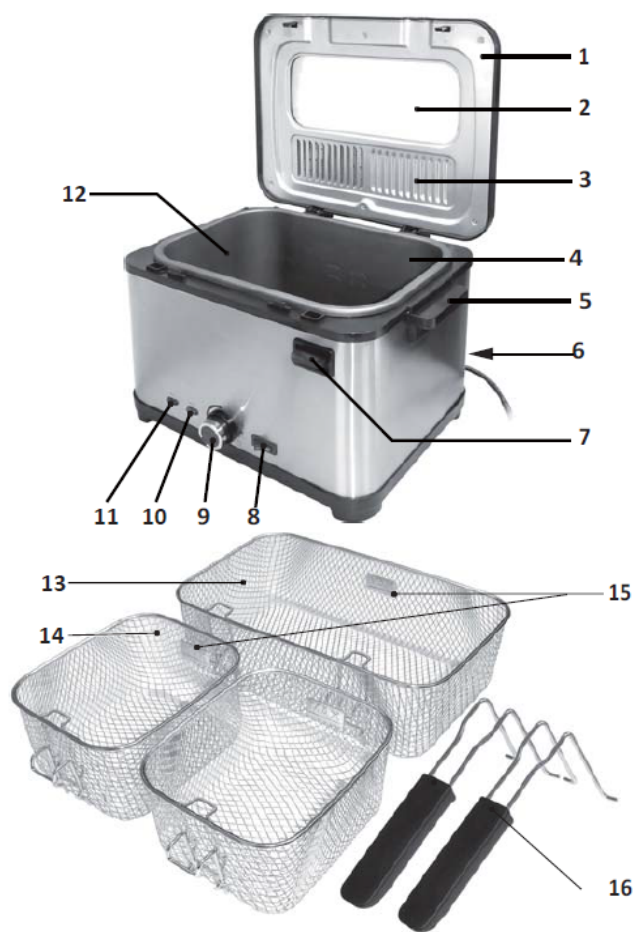
Voorzichtig! Heet oppervlak!

Gebruik nooit water om een brand in de fritouse te blussen!

- ▶ Oude of vuile vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden bij oververhitting. Vervang de oliën of vetten regelmatig. Trek in geval van brand de stekker uit het stopcontact en bedek het brandende vet of de olie met een deken.

LET OP - BESCHADIGING VAN HET APPARAAT!

- ▶ Vul de frituurpan nooit met vet tot boven de MAX-markering of tot onder de MIN-markering. Wanneer u van plan bent het apparaat in te schakelen, zorg er dan eerst voor dat er voldoende olie of vet in de fritouse zit.
- ▶ Zet het apparaat nooit aan als er geen olie of vloeibaar vet in zit. Anders kan het apparaat oververhit raken.
- ▶ Deze fritouse is alleen geschikt voor het frituren van voedsel. Hij is niet geschikt voor het bereiden van vloeistoffen.



INHOUD VAN DE VERPAKKING

1. Deksel
2. Doorkijkvenster
3. Permanent filter
4. Bakolie MIN/MAX vulniveau
5. Handgreep
6. Elektrische kabelbevestiging (achterkant)
7. Ontgrendelknop deksel
8. Aan/uit-knop
9. Thermostaat
10. Rood licht (ON)
11. Groen lampje (temperatuur bereikt)
12. Friteuse tank
13. Grote mand
14. Kleine manden
15. MAX voedselniveau bord
16. Handgrepen voor mand

-Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik



- 1) Voordat u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, moet u alle afzonderlijke onderdelen grondig reinigen en zorgvuldig drogen (zie hoofdstuk "Reiniging").

Koken met weinig acrylamide

Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof die wordt gevormd door een reactie met aminozuren bij het frituren van voedsel met een hoog zetmeelgehalte. De vorming van acrylamide neemt dramatisch toe bij temperaturen boven 175 °C.

Vermijd daarom het frituren van voedingsmiddelen met een hoog zetmeelgehalte, zoals friet, bij temperaturen boven 170 °C. De levensmiddelen mogen alleen goudgeel worden gebakken in plaats van donker of bruin. Dit is de enige manier om te koken met een laag acrylamidegehalte.

Frituren

We raden bakolie of vloeibaar bakvet aan voor gebruik in deze friteuse. U kunt ook vaste bakvetten gebruiken. Lees het hoofdstuk "Vaste bakvetten" voor meer informatie.

Vorbereitung

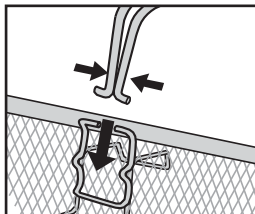
- 1) Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING

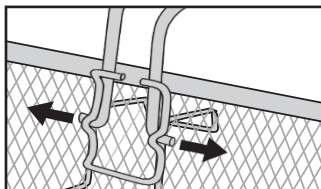
- Als u de friteuse onder de afzuigkap van het fornuis wilt plaatsen, moet u ervoor zorgen dat het fornuis is uitgeschakeld.

- 2) Wikkel de voedingskabel over de hele lengte af van de kabelklos 0.
- 3) Druk op de dekselknop 0. Het deksel van het apparaat klapt open.
- 4) Verwijder de frituurmanden 8/3 en bevestig de handgrepen - ofwel aan de twee kleine frituurmanden 3 of aan de grote frituurmand 8:

- Druk de staafjes van de handgreep samen zodat de pinnen in de oogjes van de frituurmand 8/3 kunnen worden gestoken:



- Maak je grip op de samengedrukte stangen op het handvat los - zodat de borgpennen in de gaten steken:



- Het handvat - zit nu stevig op het frituurmandje 8/3.
- Ga op dezelfde manier te werk met het tweede handvat.

- Gebruik alleen oliën of vetten die specifiek zijn geëtiketteerd als niet-schuimend en geschikt om te frituren. Deze informatie staat op de verpakking of het etiket.
- Gebruik nooit verschillende soorten folie of vet door elkaar! De frituurpan kan gaan schuimen.

6) Vul de droge en lege frituurpan G met bakolie, vloeibaar of gesmolten vet (ongeveer 4 liter olie of ongeveer 3,5 kg vast vet).

OPMERKING

- Vul de frituurpan G nooit met olie of vet tot boven de MAX-markering of tot onder de MIN-markering.

7) Steek de stekker in het stopcontact.

- Het netsnoer mag niet in contact komen met de hete delen van de friteuse. Gevaar voor elektrische schokken!

8) Vervang het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3).

9) Sluit nu het deksel.

Voedingsmiddelen bakken

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Gebruik de friteuse nooit zonder olie/vet!

OPMERKING

► Je kunt de grote mand 8, beide kleine frituurmanden 3 of slechts een van de kleine frituurmanden 3 in het apparaat hangen om voedsel te frituren.

In het hier beschreven voorbeeld wordt alleen de grote frituurmand 8

1) Zet de friteuse aan met de On/Off schakelaar 0. Het Power control lampje @ gaat branden.

2) Draai de temperatuurregelaar 8 naar de gewenste temperatuur. De bakolie of het vet wordt nu opgewarmd tot de gewenste temperatuur. Als de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje Klaar 0 branden.

OPMERKING

De juiste frituurtemperatuur staat vermeld op de verpakking van het te frituren voedsel of in de frituurtijdtabel in deze gebruiksaanwijzing. De figuren op de voorkant van de friteuse geven een indicatie van welke etenswaren bij welke temperatuur gefrituurd moeten worden:

Symbo	Voed	Temperatuur
	Garnale	130 °C
	Kip	150 °C
	Chips (vers)	170 °C
	Vis	190 °C

De opgegeven waarden zijn slechts een richtlijn. De temperatuur kan variëren afhankelijk van de eigenschappen van het voedse en persoonlijke smaak.

WAARSCHUWING - RISICO OP LETSEL!

- ▶ Het deksel en de friteuse worden extreem heet tijdens het frituren. Raak daarom tijdens het frituren niets aan, behalve de handgrepen! Verbrandingsgevaar! We raden het gebruik van ovenwanten aan.

1) Druk op de dekselknop 0.

WAARSCHUWING - RISICO OP LETSEL!

- ▶ Wees voorzichtig bij het vullen van het frituurmandje 8! Het zal extreem

2) Til het frituurmandje 8 uit de friteuse. Voeg het te frituren voedsel toe. Het frituurmandje 8 kan worden gevuld tot het MAX. fil-niveau dat aan de binnenkant van het frituurmandje 8 is aangegeven of met maximaal 1 kg frituurvoedsel. Let echter altijd op de frituureenheid die op de verpakking van het te frituren voedsel staat aangegeven!

3) Laat het frituurmandje 8 voorzichtig in de hete olie of het hete vet zakken.

4) Sluit het deksel van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Het frituurproces kan worden gecontroleerd via het kijkvenster 0 in het deksel van het apparaat.

Vaste spijsvetten

- Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht bij het gebruik van vast frituurvet om te voorkomen dat vet opspat en het apparaat te heet wordt:
- Als je vers vet gebruikt, begin dan met het langzaam smelten van de blokken vet, op laag vuur, in een aparte pan. Giet het gesmolten vet vervolgens voorzichtig in de friteuse. Steek pas dan de stekker in het stopcontact en zet de friteuse aan.
- Bewaar de friteuse met het gestolde vet na gebruik op kamertemperatuur.
 - Als het vet te koud wordt, kan het uit elkaar spatten als het weer smelt! Om dit te voorkomen, prikt u een paar gaatjes in het gestolde vet met een houten of plastic prikker. Zorg ervoor dat u de coating van de frituurpan G niet beschadigt.
- Om het vet te smelten, schakelt u het apparaat in met de Aan/Uit-schakelaar 0 en zet u de temperatuurregeling 8 op 130 °C. Het Power control lampje @ gaat branden.
- Wacht tot al het vet gesmolten is. Het Ready controlelampje 0 kan tijdens dit proces een paar keer gaan branden en weer uitgaan. Stel de gewenste frituurtemperatuur pas in als al het vet gesmolten is.

Na het frituren

WAARSCHUWING - RISICO OP LETSEL!

Raak het frituurmandje 8 nooit direct na het frituren aan. Het zal extreem heet zijn!

► Til het frituurmandje 8 alleen aan de handgrepen uit de frituurpan!

- 1) Wanneer het gebakken voedsel klaar is, drukt u op de dekselontgrendelingsknop 0 zodat het deksel open springt.
- 2) Til het frituurmandje 8 op en haak het aan de rand van het apparaat zodat overtollig vet kan druipen.
- 3) Druk op de Aan/Uit-schakelaar 0. De friteuse is nu uitgeschakeld. Haal de stekker uit het stopcontact.
- 4) Zodra het gefrituurde voedsel drooggedruppeld is, tilt u het frituurmandje 8 voorzichtig uit de frituurpan.
- 5) Schep het gebakken voedsel in een kom of een zeef (bekleed met absorberend keukenpapier!).

Als u de friteuse niet regelmatig gebruikt, is het raadzaam om de afgekoelde olie in goed afgesloten flessen of andere frituurcontainers te bewaren - bij voorkeur in de koelkast of een vergelijkbare koele opslagplaats. Vul de flessen door een zeef om eventuele etensresten uit de olie te verwijderen.

De bakolie of het bakvet vervangen

Ververs de olie pas als deze volledig is afgekoeld. Vaste vetten moeten nog enigszins vloeibaar zijn zodat ze kunnen worden gegoten.

- 1) Druk op de dekselknop 0 en verwijder het deksel (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 2) Verwijder het frituurmandje 8.
- 3) Houd het apparaat vast bij de handgrepen aan de zijkant en giet de olie of het vet via een van de hoeken uit in geschikte containers, bijvoorbeeld flessen. Gebruik hiervoor bij voorkeur een kleine trechter.

OPMERKING

De verwijdering van spijsoliën en -vetten is in elke gemeente of stad anders geregeld. Vaak is het verboden om dergelijke oliën of vetten bij het normale huisvuil te gooien. Informeer bij de gemeente of het stadsbestuur naar geschikte verwijderingsmethoden.

- 4) Reinig alle onderdelen van de friteuse grondig zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

5) Vul de friteuse opnieuw met verse olie of vet zoals beschreven in het hoofdstuk "Frituren".

Reiniging en verzorging

WAARSCHUWING - RISICO OP ELEKTRISCHE

- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶  Het apparaat of onderdelen ervan mogen in geen geval ondergedompeld worden in vloeistoffen. Dit kan leiden tot een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

WAARSCHUWING - RISICO OP BRANDWONDEN!

- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik voor het reinigen van de onderdelen geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of materialen zoals schuurmelk of staalwol. Deze kunnen de bovenkant van het apparaat beschadigen!

Demonteer de friteuse om het reinigen te vereenvoudigen:

- 1) Open het deksel van het apparaat zo ver mogelijk, duw het een beetje naar achteren en trek het dan omhoog en uit de scharniersteunen.
- 2) Verwijder het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3).
 - De frituurmanden 8/3 kunnen in de vaatwasser gereinigd worden. Ze zijn geschikt voor vaatwasmachines. Verwijder wel eerst de handgrepen.
 - Reinig de handgrepen - in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze daarna af met helder water.
 - Reinig de behuizing en de frituurpan G met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een mild schoonmaakmiddel op de doek. Veeg daarna schoon met een doek die alleen met water bevochtigd is om ervoor te zorgen dat er geen afwasmiddel achterblijft in de frituurpan G. Droog de behuizing en de frituurpan G goed af.
 - Reinig het deksel van het apparaat in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel het deksel van het apparaat af met helder water.
 - Droog het deksel van het apparaat goed af en zet het vervolgens rechtop op zijn kant, zodat overtollig water dat nog in het deksel zit, weg kan lopen.
 - Houd er rekening mee dat het deksel volledig droog moet zijn voor hergebruik!
- 3) Droog alle onderdelen goed af voordat u ze weer in elkaar zet.

Opslag

- 1) Til of draag het apparaat aan de handgrepen aan de zijkant van de behuizing.
- 2) Wikkel de kabel rond de kabelspoel O aan de achterkant van het apparaat en maak hem vast met de kabelklem.
- 3) Bewaar het apparaat met gesloten deksel. Zo blijft de binnenkant van de friteuse schoon en stofvrij.

Tips

Zelfgemaakte chips

- Aardappelen die bedoeld zijn om te bakken moeten in goede staat zijn en mogen niet ontkiemen.
- Gebruik aardappelryassen die geschikt zijn om te frituren, zoals "zuur" of "voornamelijk wasachtig".
- Snijd de aardappelen na het schillen volgens de beoogde bereiding (frietten of partjes).
- Week de aardappelen ongeveer een uur voor gebruik. Dit helpt om een deel van het suikergehalte te verwijderen, dat een van de bestanddelen is voor de vorming van acrylamide.
- Droog de aardappelen zorgvuldig.
- Bak zelfgemaakte aardappelen altijd twee keer:
 - Eerst 10-14 minuten op 150 °C en daarna 3-4 minuten op 170 °C, afhankelijk van de gewenste bruining.
- Diepvriesfrietten zijn voorgebakken en hoeven dus maar één keer gebakken te worden. Volg de instructies op de verpakking.

Diepgevroren voedingsmiddelen

Diepgevroren voedselstufen (-16 °C tot -18 °C) koelen de olie of het vet aanzienlijk af, waardoor ze niet snel genoeg gaar worden en ook te veel olie of vet kunnen opnemen. Ga als volgt te werk om dit te voorkomen:

- Probeer niet in één keer grote hoeveelheden te frituren. Vul het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3) niet verder dan het Max. fil-niveau dat aan de binnenkant van het frituurmandje staat aangegeven.
- Verhit de olie minstens 15 minuten voordat je de diepvriesproducten toevoegt.
- Stel de temperatuurregeling 8 in op de temperatuur die in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van het te frituren voedsel staat vermeld.
- Laat het diepgevroren voedsel bij voorkeur ontdooien op kamertemperatuur voordat je het gaat frituren. Verwijder zoveel mogelijk ijs en water voordat je het voedsel in de frituurpan doet.
- Doe voedsel altijd zo langzaam en voorzichtig mogelijk in de friteuse, omdat diepgevroren voedsel de olie of het vet heftig en abrupt kan laten borrelen.

Hoe voorkom je ongewenste nasmaak

Bij sommige voedingsmiddelen, vooral frituurvet, komen vloeistoffen vrij. Deze stoffen verzamelen zich in de olie of het vet en kunnen de geur en smaak aantasten van voedsel dat later in dezelfde olie of hetzelfde vet wordt gefrituurd.

Ga als volgt te werk om olie of vet met een neutrale smaak te verkrijgen:

- Verhit het vet of de olie tot 150 °C en leg twee dunne sneetjes brood of een paar kleine takjes peterselie in het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3).
- Laat het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3) in het vet zakken en sluit het deksel.
- Wacht tot de olie of het vet niet meer borrelt en verwijder het brood of de peterselie met een schuimspaan. De olie of het vet heeft nu weer een neutrale smaak.

Gezonde voeding

Voedingsdeskundigen raden het gebruik aan van plantaardige oliën en vetten met onverzadigde vetzuren (bijv. linolzuur). Deze oliën en vetten verliezen hun gunstige eigenschappen echter sneller dan andere oliën en moeten daarom vaker worden ververs.

Oriënteer je op de volgende richtlijnen:

- Vervang de olie of het vet regelmatig. Als je de friteuse voornamelijk gebruikt om friet te bereiden en de olie of het vet na elk gebruik zeeft, kun je hem 10 tot 12 keer gebruiken.
- Gebruik de olie of het vet echter niet langer dan zes maanden. Volg altijd de instructies op de verpakking.

- Als algemene regel geldt dat oliën en vetten niet zo vaak gebruikt mogen worden als je voornamelijk eiwitrijk voedsel frituurt, zoals vlees of ham.
- Meng geen verse olie met afgewerkte olie.
- Vervang de olie of het vet als het schuimt bij verhitting, als het een sterke smaak of geur krijgt, als het donker wordt en/of als het een stroperige consistentie krijgt.

Tabel - baktijden

In deze tabel vindt u de temperaturen waarop specifieke voedingsmiddelen moeten worden gefrituurd en de frituurtijd die daarvoor nodig is. Indien deze gegevens afwijken van de gegevens op de verpakking van het te frituren voedsel, volg dan de instructies op de verpakking.

Voedsel	Temperatuur (ongeveer)	Tijd in minuten
Beefburger (diepvries)	150 °C	3 - 5 minuten
Karbonades (gepaneerd)	150 °C	15 - 25 minuten
Stukjes kip (grote stukken)	150 °C	10 - 18 minuten
Stukjes kip (kleine/middelgrote stukjes)	150 °C	8 - 18 minuten
Chips (vers)	150 °C / 170 °C	10 - 14 minuten / 3 - 4 minuten
Chips (diepvries)	zie details fabrikant	zie details fabrikant
Scampi (vers)	130 °C	3 - 5 minuten
Champignons	170°C - 190°C	5 minuten

OPMERKING

- Kleine temperatuurafwijkingen van de gespecificeerde temperaturen kunnen voorkomen. De waarden in de tabel zijn bedoeld als richtlijn. Ze hebben betrekking op een volume van ongeveer 300 gram. De tijden kunnen variëren, afhankelijk van de eigenschappen van de voedingsmiddelen.

Het frituurmandje 8 (of de kleine frituurmandjes 3) mag niet verder gevuld zijn

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet. of Het voedingscontrolelampje @ brandt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	De On/Off schakelaar O is niet geactiveerd.	Druk op de On/Off schakelaar O.
	De thermische beveiliging is geactiveerd.	Schakel het apparaat off met de On/Off schakelaar O en Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
Het controlelampje Ready O gaat niet branden.	De geselecteerde temperatuur voor de bakolie/het bakvet is niet bereikt.	Wacht een paar minuten tot de gewenste temperatuur is bereikt.

Als de storing niet kan worden verholpen met de bovenstaande suggesties, of als u een andere storing hebt gevonden, neem dan contact op met onze klantenservice.

GARANTIE *

Uw apparaat heeft twee jaar garantie *.

De fabrikant biedt garantie in overeenstemming met de wetten van het land waar de klant woont, vanaf de datum waarop het apparaat aan de eindgebruiker is verkocht.

Garantiereparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.

De garantie dekt geen slijtage in geval van onjuist gebruik van het product, schade veroorzaakt door het niet volgen van de gebruikershandleiding of aansluiting op een ongeschikte voeding.

De klant is verantwoordelijk voor alle retourzendingen.

Je bent zelf verantwoordelijk voor de kosten en risico's die gepaard gaan met het verzenden van het product; daarom is het aan te raden om het product te verzenden met een ontvangstbevestiging en transportverzekering in het geval van een aanzienlijke waarde van het product.

* *Alleen voor Europese landen.*

Controleer voor landen buiten de EU ter plaatse (plaatselijke winkel waar je aankoop is gedaan) of en hoe de garantie van toepassing is.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWIJDERING



Dit symbool (doorgekruiste vuilnisbak op wieltjes) betekent dat het product **niet** bij het huishoudelijk afval mag. Breng het naar een erkend inzamelpunt voor recycling. U kunt helpen het milieu te beschermen!

Vergeet niet de plaatselijke voorschriften te respecteren:

Lever de niet-werkende elektrische apparatuur in bij een geschikt afvalverwerkingscentrum.

Conformiteit : 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU.

Normen : EN 60335-1:2020 +A11, EN 60335-2-9:2021, EN 55014-1/-2, EN 61000-3-2/-3-3.

OCEAN®

Volgens Ro HS
OCEAN Overseas s.r.l.
Via F. Crispi, 17
21100 VARESE - ITALIË
www.ocean.it
info@oceanoverseas.it