

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder apparaten, det är enda sättet att uppnå optimalt resultat och maximal driftsäkerhet.

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på märkplåten innan du använder fritösen.
- Anslut endast fritösen till ordentligt jordade eluttag med en kapacitet på minst 10 A.
(Överlåt åt en elektriker att byta ut uttaget om vägguttaget och apparatens stickpropp inte skulle passa ihop.)
- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.
- Fritösen blir varm när den är i bruk.
PLACERA DEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
- Flytta aldrig fritösen när oljan är varm. Detta kan leda till allvarliga brännskador.
- Sätt inte på fritösen förrän du har fyllt på olja eller fett.
Om den värms upp när den är tom slår ett överhettningsskydd till och stänger av den.
För att kunna använda fritösen igen måste du då vända dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Kontakta en serviceverkstad eller av tillverkaren auktoriserad personal om fritösen läcker olja.
- Rengör friteringskärlet samt korgen och locket (ta bort filtret) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången.
Torka alla delarna noggrant när du har diskat dem. Avlägsna eventuellt vatten som har samlats på kärlets botten.
På detta sätt undviker du farliga stänk av het olja när apparaten är i funktion.
- Låt inte personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap (däribland barn) använda apparaten utan noggrann övervakning och ledning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
Se till att barn inte leker med apparaten.
- Använd handtagen när du flyttar apparaten. (lyft den aldrig i korghandtaget). Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).
- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet.
- Låt inte sladden hänga ned från bänkskivan som fritösen står på så att ett barn lätt kan dra i den eller den hindrar dig i dina rörelser.
- Se upp för het ånga och oljestänk som kan uppstå när du öppnar locket.
- Använd inte hantverksmässigt tillverkad olja eller olja med hög surhetsgrad.

- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat överensstämmer med direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas: i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, på bondgårdshotell, på hotell och motell, vid rumsuthyrning.
- Använd enbart den avtagbara kontrollpanelen som medföljer F13235.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritningen på framsidan)

- A. Lock
- B. Inspektionsfönster
- C. Filter
- D. Öppningsknapp
- E. Löstagbart friteringskäril
- F. Korg
- G. Låstangent
- H. Korghandtag
- I. Löstagbar kontrollpanel
- L. Termostatreglage
- M. Kontrollampa
- N. Elektriska konnektorer

Kontrollera alltid att det finns olja i behållaren innan du sätter i stickproppen.

Fyll oljebehållaren med högst 1,3 liter olja (1,2 kg fett).

OBS: Olje-/fettnivån ska alltid hålla sig mellan maximi- och minimimerkningarna.

Använd aldrig fritösen om oljenivån befinner sig under nivån "min", eftersom detta kan utlösa överhettningsskyddet. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad om du måste byta ut skydet.

Du uppnår det bästa resultatet genom att använda en jordnötsoolja av god kvalitet. Undvik att blanda olika slags oljor. Om du använder fett i fast form bör du skära det i mindre bitar så att fritösen inte värms upp utan fett under de första minuterna.

Temperaturen ska vara inställd på 150°C till dess att fettet helt har övergått i flytande form. Sedan kan du ändra inställningen till önskad temperatur.

ATT BÖRJA FRITERA

1. Lägg den mat som skall friteras i korgen utan att överbelasta den (max. 0,7 kg färsk potatis).
Placera inte huvuddelen av maten i mitten av korgen, utan sprid ut den längs korgens kanter för att få en jämnare fritering.
2. Ställ in önskad temperatur med termostatreglaget "L" (fig. 1). När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen "M".
3. Dra låstangenten "G" på handtaget bakåt och för långsamt ned handtaget så fort kontrollampen har släckts så att korgen sänks ned i oljan. Stäng locket.
 - Det är helt normalt att en betydande mängd mycket varm ånga strömmar ut från filterluckan omedelbart efter detta.
 - När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan på inspektionsfönstret "B" med ånga som sedan försvinner successivt.
 - Det är normalt att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget under friteringen.

EFTER FRITERINGEN

Höj upp korgen och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut. På modeller med inspektionsslucka kan du göra denna kontroll genom luckan, utan att öppna locket.

Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att sätta termostatreglaget "L" i läge "0" så att ett klick hörs från strömbrytaren.

Låt korgen sitta kvar i det höga läget inuti fritösen en stund så att oljan rinner av (fig. 2).

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att du filtrerar oljan eller fettet efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat. Mat som blir kvar i oljan eller fettet tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämrats snabbare.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar). Om du använder fett bör du se till att det inte svalnar för mycket, så att det övergår till fast form.

1. Öppna fritörens lock och ta loss kontrollpanelen "I" som i figur 3. Ta sedan ur det löstagbara friteringskärlet "E" genom att lyfta det i handtagen (fig. 4). Ta av locket som i fig. 5. Töm kärlet (fig. 6).
2. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
3. Sätt i karet så att konnektorerne (N) placeras framåt.
4. Sätt tillbaka kontrollpanelen "I".
5. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett filter i botten på korgen (fig. 7). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
6. Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 7). När operationen är klar, sätt tillbaka locket.

OBS: Olja som har filtrerats på detta sätt kan förvaras i fritösen. Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi dock att du förvarar oljan i en sluten behållare för att undvika att den försämrats. Det är lämpligt att förvara olja som har använts för att fritera fisk åtskild från den olja som används för att fritera andra livsmedel.

UTBYTE AV LUKTFILTER

Med tiden blir luftfiltret inuti locket mindre verkningsfullt. Lossa filterskyddet av plast genom att trycka på haken i den riktning som pil 1 visar och öppna den i den riktning som pil 2 visar (fig. 8). Byt ut filtren.

Dra alltid ut stickproppen ur eluttaget innan du utför någon form av rengöring.

Sänk aldrig ner kontrollpanelen i vatten och sätt den inte under rinnande vatten. Om vatten skulle tränga in kan detta leda till elektriska stötar.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar). Töm ut oljan eller fettet enligt beskrivningen i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket som i fig. 5.

Lägg aldrig locket i blöt utan att först ha tagit bort filtret.

Rengör friteringskärlet "E" på följande sätt:

- Ta bort kontrollpanelen "I" såsom visas i figur 3, ta bort det utdragbara karet "E" och håll det i handtagen (fig. 4), och diska det sedan i diskmaskin eller för hand med varmt vatten och diskmedel.
- Skölj och torka noggrant. Placera kärlet så att den invändiga beläggningen inte repas om du diskar den i diskmaskin. Obs: när kontrollpanelen tagits bort, kan alla återstående delar av fritösen diskas i diskmaskin. Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 9).
- Rengör korgen med jämna mellanrum och se till att avlägsna alla rester som har ansamlats.

LÖSTAGBART KÄRL MED BELAGD INSIDA

Använd inte föremål eller rengöringsmedel med slipverkan när du rengör kärlet, bara en mjuk trasa med mildt rengöringsmedel.

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettet får aldrig sjunka under miniminivån. Byt ut oljan eller fettet helt med jämna mellanrum. Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Fritering av panerad mat smutsar till exempel ned oljan mer än vanlig fritering.

Om oljan värms upp flera gånger försämras den, som i alla fritöser. Även om oljan används och filtreras på ett korrekt sätt rekommenderar vi därför att du byter ut den helt och hållet med jämna mellanrum.

ATT FRITERA PÅ RÄTT SÄTT

- Följ rekommenderad temperatur för varje recept. Om temperaturen är för låg absorberas onödigt mycket olja. Om temperaturen är för hög bildas det genast en skorpa, men inuti förblir maten rå.
- Om du ska fritera små mängder mat bör du ställa in en lägre oljetemperatur än den angivna för att undvika att oljan kokar över.
- Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, det vill säga när kontrollampen

släcks.

- Överbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför fett och ojämnt resultat.
- Kontrollera att den mat som skall friteras är skuren i tunna skivor med samma tjocklek. Detta eftersom alltför tjocka skivor oftast inte blir genomstekta trots att ytan ser bra ut, medan skivor av samma format blir färdiga på samma gång.
- För att undvika stänk bör du torka matvarorna ordentligt innan du lägger ned dem i oljan eller fettet. För fuktrik mat blir dessutom mjuk efter friteringen (framför allt potatis). Vi rekommenderar att du panerar eller mjölar in mycket vattenrik mat (fisk, kött, grönsaker) samt är noga med att avlägsna överskottet av ströbröd eller mjöl innan du sänker ned maten i oljan.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

Typ av mat	Maximimängd	Temperatur i °C	Tid i minuter
POMMES FRITES halv portion	350	190°	5-7
hel portion	700	190°	10-14
FISK			
Bläckfisk	250	160°	6-7
Musslor	250	160°	6-7
Havskräftstjärtar	250	160°	5-6
Sardiner	250	170°	6-7
Små bläckfiskar	250	160°	6-7
Sjötunga (1)	130	160°	5-6
KÖTT			
Fläskkotletter (1)	120	160°	5-7
Kycklingbröst (2)	240	180°	4-6
Kycklingbröst (2)	300	180°	20-25
Köttbullar (6)	250	160°	4-6
GRÖNSAKER			
Kronärtskockor	150	150°	5-6
Blomkål	200	160°	4-5
Svamp	200	150°	4-5
Auberginer (2 skivor)	50	170°	3-4
Squash	150	160°	5-6

Kom ihåg att de angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och bör anpassas med hänsyn till mängden och till personlig smak.

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

- Djupfryst mat håller en mycket låg temperatur, vilket gör att oljans eller fettets temperatur oundvikligen sänks märkbart när denna typ av mat friteras. Därför bör du inte överskrida de mängder som anges i nedanstående tabell om du vill uppnå ett gott resultat.
- Djupfryst mat är ofta helt täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen genom att skaka korgen. Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i oljan för att undvika att oljan bubblar och stänker.

Typ av mat	Maximimängd	Temperatur i °C	Tid i minuter
POMMES FRITES	200 (*)	190	3-6
POTATISKROKETTER	350	190	6-7
FISK			
Fiskpinnar (6)	150	190	4-5
Räkor	150	190	4-5
KÖTT			
Kycklingbröst (1 st.)	120	190	3-5

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och ska varieras i förhållande till den ursprungliga temperaturen hos den mat som skall friteras samt den temperatur som tillverkaren av den djupfrysta produkten rekommenderar.

(*) Detta är den mängd som rekommenderas för bästa friteringsresultat. Det är naturligtvis möjligt att fritera en större mängd

potatis, men det är då viktigt att komma ihåg att potatisen blir lite flöttigare eftersom temperaturen på oljan genomgår en hastig minskning när potatisen sänks ned.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Luftfiltret är igentäppt Oljan har blivit dålig Fel typ av frityrolja används	Byt ut filtret Byt ut oljan eller fettet Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Oljan har blivit dålig och gör att det bildas för mycket skum Mat som inte var tillräckligt torr har sänkts ned i oljan Korgen har sänkts ned för snabbt Oljenivån i fritösen överskrider den angivna maximinivån	Byt ut oljan eller fettet Torka av maten ordentligt Sänk ned den långsamt Minska mängden olja i behållaren
Oljan blir inte varm	Fritösen har tidigare använts utan olja i behållaren, vilket har utlöst överhettningsskyddet	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut)

Viktig information för en korrekt bortskaffning av produkten i överensstämmelse med Europadirektiv 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till  lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.