

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder apparaten, Det är enda sättet att uppnå optimala resultat och maximal driftssäkerhet.

## BESKRIVNING AV APPARATEN (se ritning på sidan 3)

<b>A</b> Filter	<b>I</b> Minuttimerknapp (om sådan finns)
<b>B</b> Lock	<b>L</b> Kontrollampa
<b>C</b> Korg	<b>M</b> Glidtermostat/OFF-brytare
<b>D</b> Skjutknapp	<b>N</b> Tömningsrörpanel (om sådant finns)
<b>E</b> Korghandtag	<b>O</b> Tömningsrör "Easy Clean System" (om sådant finns)
<b>F</b> Locköppningsknapp	<b>P</b> Sladdförvaring
<b>G</b> Handtag för att lyfta upp apparaten	<b>Q</b> Lyfthandtag
<b>H</b> Minuttimer (om sådan finns)	<b>R</b> Tidursdisplay (på vissa modeller)

## REKOMMENDATIONER

- Fritösen är utformad för fritering av mat och är endast avsedd för användning i hemmet. Den får inte användas för andra ändamål och får inte förändras på något sätt.
- Använd inte fritösen om den är skadad på något sätt (t ex genom fall).
- Rengör behållaren, korgen och locket noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Spola dessutom igenom oljeuttömningslangen (om sådan finns) med varmvatten och flytande diskmedel. Torka noggrant.
- **Fritösen får inte användas (stickkontakten stickas in i vägguttaget) förrän den blivit fylld med olja eller fett. Om den kopplas på när den är tom, utlöses en termisk säkring, som stoppar uppvärmningen.** Om detta skulle inträffa, måste en auktoriserad serviceverkstad kontaktas för kvalificerad rådgivning.
- Kontrollera före användning att nätströmmen motsvarar angivelserna på märkskylten.
- Anslut fritösen till ett jordat uttag med 10 A säkring. (Anlita vid behov en elektriker om vägguttaget och fritösens stickpropp inte passar ihop).
- Använd endast elsladd av typen H05VV-F 3x1 mm<sup>2</sup> vid ett eventuellt utbyte. Den nya sladden skall uppfylla gällande säkerhetsbestämmelser och ha samma diameter som originalsadden.
- Vid användning blir fritösen mycket het. FRITÖSEN MÅSTE PLACERAS UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
- När fritösen är igång, måste tömningsröret (om sådant finns) alltid vara stängt och instoppat i sitt utrymme.
- Låt oljan svalna innan fritösen flyttas. Het olja som skvalpar över, kan orsaka svåra brännskador.
- Om fritösen läcker, kontakta serviceverkstaden eller försäljaren för hjälp.
- Dra inte ur stickkontakten genom att dra i sladden - dra alltid i själva kontakten.
- **Svåra brännskador kan orsakas av en fritös som dras ner från sin uppställningsplats. Låt inte sladden hänga ner över kanten, där ett barn kan få tag i den eller där vuxna kan trassla in sig i den. Använd inte fritösen med en förlängningssladd.**
- Barn eller orkeslösa personer får inte använda fritösen utan tillsyn.
- Fritösen är ingen leksak, låt inte barnen leka med den.
- Flytta fritösen genom att använda lyfthandtagen (G). Lyft inte apparaten i korghandtaget.
- Det är helt normalt att apparaten utger en speciell lukt första gången den används. Vädra vid behov.
- Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet, samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## ANVÄNDNING

Fyll oljebehållaren med högst 2 liter olja (eller 1,8 kg fett) och minst 1,8 liter (eller 1,6 kg fett).

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

**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 skyddet.**

Du uppnår det bästa resultatet genom att använda en jordnötsolja 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

Sätt på fritösen genom att ställa in önskad temperatur (fig. 3).

Fyll korgen och placera den i det övre läget i behållaren när kontrollampen har släckts. Stäng locket och sänk ned korgen i oljan (fig. 2). Överbelasta inte korgen (max. 1 kg färsk potatis). Det är helt normalt att en betydande mängd ånga strömmar ut från filterluckan omedelbart efter detta och att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget. Höj upp korgen och kontrollera om maten är färdig när friteringstiden har gått ut.

## MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

1. Ställ in friteringstiden genom att trycka på knappen (I). På displayen visas då den inställda tiden i minuter.
2. Omedelbart därefter börjar siffrorna blinka, vilket betyder att friteringstiden har börjat löpa. Under den sista minuten visas tiden i sekunder.
3. Om du har gjort fel kan du ändra inställningen av friteringstiden genom att hålla knappen intryckt i mer än två sekunder. Displayen nollställs och du kan göra om inställningen.
4. När tiden har gått ut avger tiduret signaler i två omgångar med cirka 20 sekunders mellanrum. Tryck på tidursknappen (I) för att stänga av ljudsignalen.

**OBS: tiduret stänger inte av apparaten**

## FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

- **Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampen släcks.**
- Kontrollera att den mat som skall friteras är skuren i tunna skivor med samma tjocklek. Detta eftersom alltför tjocka skivor oftast inte blir genomstekta.
- När du ska fritera panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i oljan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås. Lägg sedan ned maten direkt i den heta oljan, med korgen nedsänkt, för att undvika att frityrsmeten fastnar i korgen.
- **Se till att den mat som ska friteras är torr innan du sänker ned den i oljan eller fettet, eftersom för fuktig mat blir mjuk efter friteringen.**

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering med 2 liter olja	500	190	8-10
	Maximal mängd med 2 liter olja	1000	190	16-18
FISK	Bläckfisk	500	160	12-13
	Musslor	500	160	12-13
	Havskraftstjärtar	500	160	10-11
	Sardiner	500	170	12-13
	Små bläckfiskar	500	170	12-13
	Sjötunga (2 stycken)	400	160	8-9
KÖTT	Fläskkotletter (2)	350	170	8-9
	Kycklingbröst (2 bitar)	350	170	7-8
	Köttbullar (8-10 stycken)	400	160	7-8
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	9-10
	Svamp	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	7-8
	Squash	200	160	11-12

De angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och måste anpassas med hänsyn till mängd och personlig smak.

## FRITERING AV DJUPFRYST MAT

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		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering med 2 liter olja	300 (*)	190	7-9
	Maximal mängd med 2 liter olja	1000	190	18-20
POTATISKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskpinnar	300	190	6-7
	Räkor	300	190	6-7
KÖTT	Kycklingbröst (3 bitar)	200	180	7-8

De angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och måste anpassas med hänsyn till mängd och personlig smak.

**VARNING: kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sänker ner korgen.**

(\*) Detta är den mängd som rekommenderas för bästa friteringsresultat.

## FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat. Vi rekommenderar att du byter ut oljan efter 5-8 friteringar eller i följande fall: när dålig lukt uppstår, när rök uppstår under friteringen, när oljan har blivit mörk. **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).**

## MODELLER UTAN OLJEUTTÖMNINGSSLANG (O)

1. Efter att ha satt tillbaka locket töm kärlet.
2. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen (fig. 6). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
3. Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 7).

## MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSSLANG (O)

1. Öppna luckan (N) och ta bort tömningsslangen som i fig 4.
2. Ta bort pluggen (fig 5). Håll hårt om slangen med två fingrar för att hålla tillbaka oljan tills slangen förts ner i en behållare.
3. Sätt på proppen igen, lägg tillbaka oljeuttömningsslangen på plats och stäng luckan. Upprepa sedan moment 2 och 3 i föregående avsnitt.

## UTBYTE AV LUKTFILTER

När du ser genom öppningen på lockets insida att filtret har ändrat färg är det dags att byta ut det. Ta av filterluckan av plast (fig. 11).

**OBS:** Det vita filtret skall placeras mot metalldelen och den färgade delen skall vara vänd uppåt (mot det svarta filtret).

Sätt tillbaka filterluckan och se till att de främre hakarna placeras på rätt sätt (såsom visas i fig. 12).

## RENGÖRING

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

**Doppa aldrig ner fritösen i vatten och spola den heller aldrig under vattenkranen.**

Locket går att ta loss, på följande sätt: skjut det bakåt och dra det samtidigt uppåt (se pilarna "1" och "2" i fig. 9).

Rengör friteringskärlet på följande sätt:

- Diska kärlet med varmt vatten och flytande diskmedel. Använd alltid uttömningsslangen (om sådan finns) för att tömma ut vattnet (se fig. 8). Skölj och torka noggrant. Avlägsna eventuellt vatten ur uttömningsslangen.
- Använd den medföljande borsten för att rengöra oljeuttömningsslangen invändigt.
- Korgen kan diskas i diskmaskin.

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

**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.



## DRIFTSSTÖRNINGAR

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Lufffiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av fritureolja används.	Byt ut filtret. Byt ut oljan eller fett. 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 fett.  Torka av maten ordentligt.  Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i friteringskärlet.
Oljan blir inte varm	Säkerhetsanordningen kan ha utlösts.	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut).