

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 2)

A. Lock	F. Kontrollampa
B. Inspektionsfönster	G. Termostatknapp
C. Filter	H. Korg
D. Friteringskärn	I. Låstangent
E. Öppningsknapp	L. Korghandtag

VIKTIGA UPPLYSNINGAR

- 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.
- Du får inte själv byta ut fritösens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper.
- 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.
- **Använd inte fritösen utan olja.**
- Kontakta en serviceverkstad eller av tillverkaren auktoriserad personal om fritösen läcker olja.
- Rengör friteringskärlet samt korgen och locket 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 barn eller omyndiga använda apparaten utan övervakning. Se till att barn inte leker med apparaten.
- Lyft apparaten i urtagen nedtill på alla fyra sidorna när du ska flytta den. (Lyft den aldrig i korghandtaget).
- Låt inte sladden hänga ner över bänk- eller bordskanten så att barn kan nå den och den är i vägen för användaren.
- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG.

ANVÄNDNING

Fyll oljebehållaren med högst 2 liter olja (1,8 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.

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 i stickproppen i eluttaget och ställ in önskad temperatur. Fyll korgen och sänk ned den i oljan när kontrollampen har släckts. Stäng locket. Överbelasta inte korgen (max. 1 kg färsk potatis). Det är helt normalt att en betydande mängd ånga strömmar ut från filtret omedelbart efter detta och att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget.

Höj upp korgen och kontrollera om maten är färdig när friteringstiden har gått ut.

FFRITERING 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.**
- Överbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flöttigt och ojämnt resultat.
- Kontrollera att den mat som skall friteras är skuren i tunna skivor med samma tjocklek, eftersom alltför tjocka skivor 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 (kontrollampen släcks). 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 (framför allt potatis). Vi rekommenderar att du panerar eller mjölar in vattenrik mat (fisk, kött, grönsaker) samt är noga med att avlägsna överskottet av ströbröd eller mjöl innan du sänker ned maten i oljan.

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	halv portion	500	190	7-9
	hel portion	1000	190	11-13
FISK	Bläckfisk	500	160	12-13
	Havskräftstjärtar	500	160	9-10
	Sardiner	500	170	12-13
	Sjötunga	400	160	7-8
KÖTT	Schnitzel	300	170	8-9
	Kycklingbröst	300	180	7-8
	Köttbullar	500	170	7-8
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Svamp	300	160	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Squash	300	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		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
POMMES FRITES		300 (*)	190	6-8
POTATISKROKETTER		500	190	10-11
FISK	Fiskpinnar	300	190	5-6
	Räkor	300	190	5-6
KÖTT	Kycklingbröst	200	190	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. Det är naturligtvis möjligt att fritera en större mängd potatis, men det är då viktigt att komma ihåg att potatisen blir lite flottigare eftersom temperaturen på oljan genomgår en hastig minskning när potatisen sänks ned.

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Byt ut oljan eller fettets helt med jämna mellanrum. 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. Vi rekommenderar att du byter ut oljan efter 5-8 friteringar eller i följande fall:

när dålig lukt eller rök uppstår under friteringen eller när oljan har blivit mörk.

Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör eller underhåller den. Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat.

Mat som blir kvar i oljan eller fettets tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämras snabbare. Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).

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. Om vatten skulle tränga in kan detta leda till elektriska stötar.

Locket går att ta loss. Tryck det bakåt samtidigt som du drar det uppåt. Diska kärlet med varmt vatten och flytande diskmedel.

Skölj och torka noggrant. Korgen kan diskas i diskmaskin. Använd inte föremål eller rengöringsmedel med slipverkan när du rengör modeller med belagd insida, 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 sop-

