

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder apparaten. Det är enda sättet att uppnå optimala 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.
- Du får inte själv byta ut fritörens 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 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.
- 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.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.
- Se upp för het ånga och oljestänk som kan uppstå när du öppnar locket.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas: i personalkök i affärer, på kontor eller andra

arbetsplatser, i jordbruksföretag, på hotell, motell eller liknande.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritning på sidan 2)

- A. Lock
- B. Inspektionsfönster (om sådan ingår)
- C. Filter (borttagbart på vissa modeller)
- D. Friteringskärlet
- E. Öppningsknapp
- F. Termostatknapp
- G. Korg
- H. Låstangent
- I. Korghandtag
- L. Kontrollampa

TEKNISKA DATA

nettovikt 2.6 kg
Upptagen spänning 1200 W
frekvens 50/60 Hz
spänning 220-240 V

AVFALLSHANTERING



I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG ska apparaten inte kastas bland hushållssoporna, utan lämnas till en återvinningscentral.

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

Fyll oljebehållaren med högst 1,2 liter olja (0,7 kg fett).

OBS: Oljenivån ska alltid hålla sig mellan maximi- och minimimärkningarna inuti fritösen.

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 160 °C till dess att fett 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. 0,7 kg färsk potatis). Det är helt normalt att en betydande mängd ånga strömmar ut från filtret omedelbart efter detta och att det bildas kondensdropar vid korghandtaget.

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 "F" 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.

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 släckts.
- 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 friterar panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i oljan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås (kontrollampen släckts). 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 fett, 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	Maximimängd	Temperatur i °C	Tid i minuter
POMMES FRITES halv portion	350	190°	5-7
hel portion	700	190°	11-13
FISK			
Bläckfisk	250	160°	6-7
Musslor	250	160°	6-7
Havskräftstjärtar	250	160°	5-7
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	160°	5-6
Blomkål	200	160°	4-5
Svamp	200	160°	4-5
Auberginer (2 skivor)	50	170°	3-4
Squash	150	160°	5-6

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

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

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Byt ut oljan eller fettets helt med jämna mellanrum. Om oljan värms upp flera gånger försämrar 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, dra ur stickproppen och låt apparaten 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 försämrar 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. Du kan diska locket i diskmaskin. Ta loss det genom att dra 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.

UNDERHÅLL AV LUKTFILTRET

Borttagbart filter: eftersom luftfiltret i locket blir mindre effektivt med tiden bör du byta ut det efter 10-15 användningar. Ta loss plastgallret och byt ut filtret.

Permanent filter: det permanenta filtret behöver inte bytas ut, utan rengörs i samband med den vanliga rengöringen av locket.