

Läs noggrant alla instruktionerna innan du använder maskinen. Bevara dessa instruktioner.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en service-representant för att förhindra alla risker.
- Sänk aldrig ner maskinen i vatten.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med ned-satt fysisk, sensorisk eller mental förmå-ga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under för-utsättning att de övervakas eller har er-hållit instruktioner angående säker an-vändning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Övervaka barn och försäkra dig att de inte leker med maskinen.

Rengöring och underhåll som utförs av användaren, får inte utföras av barn om inte dessa är över 8 år och ständigt över-vakas.

Håll apparaten och matningskablarna på behörigt avstånd från barn under 8 år.

- Denna maskin är avsedd uteslutande för hushållsbruk.
Den är inte avsedd för användning i lo-kaler som används som personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsplatser, lantgårds semesteranläggningar, mo-tel eller andra hotellverksamheter eller rumsuthyrning.
- Apparaten får inte startas genom en ex-tern timer eller med ett separat fjärrkon-trollsystem.

- Kokanordningarna måste placeras på ett stabilt underlag med hjälp av handta-gen (om befintliga), för att undvika att spilla ut varma vätskor.



Fara!

Underlåtenhet att iaktta dessa anvisningar, kan orsaka skador genom elektriska stötar med fara för livet som följd.

- 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 vägguttag-
get och apparatens stickpropp inte skulle passa ihop.)



Fara för Brännskador!

Underlåtenhet att iaktta varningarna kan orsaka skällskador eller brännskador.

- 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 handtagen när du flyttar apparaten. (lyft den ald-rig i korghandtaget). Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).
- 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.



Varning!

Underlåtenhet att iaktta varningarna kan orsaka brott eller skador på maskinen.

- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- 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 auktorise-rad personal om fritösen läcker olja.



Observera:

Denna symbol anger råd och informationer som är viktiga för användaren.

- 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. Avlägs-

na eventuellt vatten som har samlats på kärlets botten. På detta sätt undviker du farliga stänk av het olja när apparaten är i funktion.

- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet.
- Använd inte hantverksmässigt tillverkad olja eller olja med hög surhetsgrad.

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.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- A. Lock
- B. Inspektionsfönster (på vissa modeller)
- C. Filter (borttagbart på vissa modeller)
- D. Friteringskäril
- E. Öppningsknapp
- F. Termostatknapp/kontrollampa
- G. Korg
- H. Låstangent
- I. Korghandtag

TEKNISKA DATA

nettovikt	2,5 kg
Upptagen spänning:	se märkskylten
frekvens:	se märkskylten
spänning:	se märkskylten

ANVÄNDNING

Kontrollera alltid att det finns olja i behållaren innan du sätter i stickproppen. Fyll oljebehållaren med högst 2,3 liter olja (2 kg fett).

OBS: Oljenivån ska alltid hålla sig mellan maximi- och minimi-markeringarna 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 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.

EFTER FRITERINGEN

Höj upp korgen och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut. På modeller med inspektionslucka 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 släcks.
- Överbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flottigt 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 släcks). Lägg sedan ned maten direkt i den heta oljan, med korgen nedsänkt, för att undvika att fritrysmeten fastnar i korgen.
- Se till att den mat som ska friteras är torr innan du sänker ned den i oljan eller fett, eftersom för fuktrik 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	16-18
FISK	Bläckfisk	500	160	12-13
	Havskräftstjärtar	500	160	9-10
	Sardiner	500	160	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	150	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Squash	300	1610	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		350 (*)	190	6-8
POMMES FRITES (maximal mängd)		800	190	16-18
POTATISKROKETTER		500	190	9-11
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.

(*) 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 luktfilter 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.

AVFALLSHANtering



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