

## SÄKERHETSVARNINGAR

Läs noggrant alla instruktionerna innan du använder maskinen. På det här sättet får du bäst resultat och optimal säkerhet i samband med användning.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en servicerepresentant för att förhindra alla risker.
- Sänk aldrig ner maskinen i vatten.
- Denna apparat får inte användas av barn från 0 till 8 år. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt förutsatt att de övervakas noggrant. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap, på villkor att de övervakas noggrant och informeras beträffande säker användning av apparaten och är medvetna om riskerna som användningen medför. Håll apparaten och dess elkabel utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll som åligger användaren, får inte utföras av barn.
- Apparaten får inte startas genom en extern timer eller med ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna maskin är avsedd uteslutande för hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i: personalkök för anställda i butiker, kontor och andra arbetsplatser, stugor, hotell, motell och andra inkvarteringsmöjligheter, rum att hyra.
- Kokanordningarna måste placeras på ett stabilt underlag med hjälp av handtagen (om sådana finns), så att varma

värtskor inte spills ut.



**Fara!**

Underlåtenhet att iakttä denna varning, kan medföra skador på grund av elektriska stötar med risk för livet.

- 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 15 A. (Överlåt åt en elektriker att byta ut uttaget om vägguttaget och apparatens stickpropp inte skulle passa ihop.)
- Elkabeln får inte placeras i närheten av eller utsättas för direktkontakt med apparatens varma delar, värmekällor eller vassa kanter.
- Koppla alltid ur apparaten när den skall rengöras och då den inte används.



**Fara för brännskador!**

Underlåtenhet att följa dessa varningar kan leda till brännskador eller skällskador.

- Under drift är apparaten varm. 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 aldrig 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 eventuella oljestänk.
- Olja och fett är antändliga ämnen, om de fattar eld skall apparaten omedelbart kopplas ur från vägguttaget. Släck elden genom att kväva den med hjälp av ett lock eller en filt. Använd aldrig vatten för att släcka elden.
- För att ta ur den avtagbara behållaren måste man vänta tills oljan eller fettet har kallnat helt och hållet.



**Varning!**

Underlåtenhet att följa dessa varningar kan leda till skador på utrustningen.

- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- Sätt inte på fritösen förän 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 vänta dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Kontakta en serviceverkstad eller av tillverkaren auktoriserad personal om fritösen läcker olja.
- Starta inte apparaten om den har skadats (t.ex. om den har tappats) eller om den uppvisar defekter vid funktion. Vänd Dig till en serviceverkstad som är auktoriserad av tillverka-

- ren.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i elkabeln, utan fatta tag i själva kontakten.
- Låt aldrig styrenheten, elkabeln och den elektriska kontakten komma i kontakt med vatten eller annan vätska.
- Gäller endast modeller med plastlock: använd inte locket under tillagning.

### **Observera!**

Denna symbol markerar råd och viktiga informationer för användaren.

- Det är helt normalt att apparaten avger en lukt av ny maskin, första gången du använder den. Ventilera rummet.
- Använd inte hantverksmässig tillverkad olja eller olja med hög surhetsgrad.
- Respektera alltid MIN och MAX nivåerna som anges inuti den avtagbara behållaren.
- Säkerhetsbrytaren ser till att uppvärmningselementet endast kan fungera när styrenheten är korrekt placerad.

Denna apparat överensstämmer med direktiv 1935/2004 om material avsedd att komma i kontakt med livsmedel.

## RENGÖRING

Innan någon form av rengöring görs skall man alltid dra ut kontakten ur eluttaget.

Placera aldrig fritösen i blöt eller under rinnande vatten (se bild 6). Om vatten skulle tränga in i styrenheten kan detta leda till skador som orsakas av elströmmen.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall, ta därefter bort styrenheten och töm ut oljan.

Avlägsna resterna i behållaren med hjälp av en trasa eller med hushållspapper.

Alla delar, bortsett från styrenheten, elkabeln och uppvärmningselementet, kan rengöras med varmt vatten och diskmedel (se bild 7).

Använd aldrig en hård svamp eftersom det kan skada fritösen. Efter avslutad rengöring skall alla delar torkas noggrant, detta för att undvika att det skvätter varm olja när apparaten sedan tas i bruk.

## BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



Apparaten får inte bortskaffas bland vanligt hushållsavfall, utan måste överlämnas till en auktoriserad central för separat avfallshantering.

## TEKNISKA DATA

modell:	mått (D x L x H):	vikt:
F44510	455 x 275 x 295	3,72 kg
F44520	455 x 275 x 325	3,98 kg

För mer information, se typskylten på apparaten.

## BESKRIVNING AV APPARATEN

- A. Termostatknapp för reglering av temperatur
- B. Kontrollampa för nätspänning (röd)
- C. Kontrollampa för oljetemperatur (grön)
- D. Säkerhetsbrytare
- E. Visare för max. livsmedelsmängd
- F. Oljenivå MIN/MAX
- G. Korgstöd
- H. Lucka för oljeuttömningskran (på vissa modeller)
- I. Oljeuttömningskran (på vissa modeller)
- J. Filter olje
- K. Plastlock (endast på vissa modeller) får inte användas under tillagning
- L. Hölje
- M. Handtag
- N. Plats för festsättning av kontrollenhet
- O. Lock med handtag
- P. Inspektionsfönster (på vissa modeller)
- Q. Filter lock (på vissa modeller)
- R. Avtagbar behållare
- S. Korg med hopfällbart handtag
- T. Elektriskt motstånd
- U. Styrenhet
- V. Kabelutrymme
- Z. Återställning av säkerhetsvärmeskydd

## SÄKERHETSVÄRMESKYDD

Apparaten är utrustad med ett säkerhetsvärmeskydd som avbryter uppvärmningen vid en felaktig användning eller vid funktionsfel. När apparaten har svalnat skall man trycka lätt, med hjälp av en tandpetare eller liknande, på återställningsknappen för säkerhetsbrytaren (Z) som sitter i närheten av texten RESET (se bild 1). Om apparaten inte fungerar skall man kontakta en serviceverkstad som är auktoriserad av tillverkaren.

## BRUKSANVISNINGAR

Innan fritösen används första gången ska man noga rengöra korgen, behållaren och locket med vatten och diskmedel. Styrenheten med elkabel och uppvärmningselement ska rengöras med en fuktig trasa. Kontrollera att inget vatten har trängt in i styrenheten eller att det är något vatten kvar i botten på den avtagbara behållaren. Kontrollera att styrenheten sitter ordentligt fast på fritösens stomme. Säkerhetsbrytaren (D) förhindrar att apparaten startas om kontrollenheten (U) inte sitter på plats (N).

## **PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT**

---

- Vrid på korgens hopfällbara handtag tills den blockeras (pos. 2 på bild 2). Ta ut korgen (S) genom att dra den uppåt.
- Om man använder olja skall denna hällas i behållaren (R) i en sådan mängd att den angivna maxnivån uppnås (se bild 3).  
Överskrid inte denna gräns eftersom det då finns risk för att oljan rinner ut ur behållaren. Oljenivån skall alltid befinna sig mellan det angivna max. och min. läget (F). Det bästa resultatet uppnås om man använder en jordnötsolja av god kvalitet.
- Om man istället använder fett skall detta först skäras till små bitar och smältas i en annan panna och sedan hällas i fritösens behållare. Smält aldrig fett direkt i fritösens behållare eller på dess uppvärmningselement (se bild 4).

## **FÖRVÄRMNING**

---

- Lägg den mat som skall friteras i korgen (S) utan att över-skrida maximimerkingen på korgen (bild 8). Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (pos. 2 på bild 2).
- Anslut apparaten till elnätet. De båda kontrollamporna (B) och (C) tänds.
- Ställ in önskad temperatur (se tillagningstabellen) med termostatknappen (A) (se bild 5). Den gröna kontrollampa för oljetemperatur (C) släcks.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts tänds den gröna kontrollampa (C).

## **FRITERING**

---

- Sänk ned korgen (S) i oljan så fort kontrollampa (C) tänds.
- Det är helt normalt att en hel del ånga sipprar ut.
- Det är helt normalt att en större mängd ånga strömmar ut.
- Om maten är färdigfriterad skall man stänga av apparaten genom att placera termostatknappen (A) i läget "•".
- Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- OBS! Vänta tills den gröna kontrollampa tänds som tecken på att den inställda temperaturen har uppnåtts igen om du ska fritera mera. Sänk sedan ned korgen (S) i oljan långsamt igen.

## **OLJANS ELLER FETTETS HÅLLBARHET**

---

Oljan och fettets får aldrig sjunka under miniminivån. De skall ersättas helt och hållet med jämna mellanrum. Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Om man friterar panerad mat smutsar detta ned oljan mer än vid enkel fritering. Om oljan värms upp flera gånger blir den dålig, som i vilken fritös som helst! Så att även om den används på ett korrekt sätt rekommenderar vi att man ersätter oljan med jämna mellanrum.

## SÅ HÄR FRITERAR DU PÅ RÄTT SÄTT

Överbelasta inte korgen, eftersom detta skulle medföra att oljan genomgår en hastig temperaturminskning vilket, i sin tur, resulterar i en alltför fet och ojämn fritering.

Kontrollera att den mat som skall friteras är skuren i tunna skivor och är i samma tjocklek. Detta eftersom alltför tjocka skivor oftast inte blir genomstekta trots att ytan ser bra ut, medan skivor av samma format blir genomstekta på samma gång. Den mat som skall friteras måste torkas torr innan den sänks ned i oljan eller fettet för att undvika att oljan stänker, dessutom blir blöt mat ofta mjuk efter friteringen (framför allt potatis). Vi rekommenderar

att man panerar eller mjölar in vattenrik mat (fisk, kött, grönsaker), samt att man är noga med att avlägsna överskottet av ströbröd eller mjöl innan maten sänks ned i oljan. När du ska fritera panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i oljan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås (signallampans släcks). Lägg sedan ned maten direkt i den heta oljan, med korgen nedsänkt, för att undvika att fritersmeten fastnar i korgen.

Ta hjälp av tabellen nedan, men kom ihåg att den angivna friteringstiden är ungefärlig och att man ska ta hänsyn till mängden och till personlig smak.

Typ av livsmedel	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
FÄRSK POTATIS HEL PORTION	170°	11-15
FISK		
Bläckfisk	140°	9-13
Canestrelli	140°	10-14
Sardiner	140°	10-14
Räkor	140°	8-12
Sjötunga	140°	6-10
KÖTT		
Fläskkotletter	160°	8-12
Kycklingbitar	160°	9-13
Köttbullar	160°	9-13
Grönsaker		
Kronärtskockor	150°	13-18
Blomkål	150°	10-14
Svamp	150°	8-12
Auberginer	150°	9-13
Squash	150°	13-18

## FRITERING AV DJUPFRYST MAT

Djupfryst mat har mycket låg temperatur. Detta gör att temperaturen på friteringsoljan sänks märkbart när denna typ av mat friteras. Fyll inte korgen för mycket om du vill uppnå ett gott resultat. Djupfryst mat är täckt av en mängd iskristaller som skall avlägsnas innan friteringen görs. Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika att oljan bubblar upp.

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och kan varieras i förhållande till begynnelsestemperaturen hos den typ av livsmedel som skall friteras samt i förhållande till den tid som rekommenderas av tillverkaren för den djupfrysta produkten.

Typ av livsmedel	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
FÖRKOKT DJUPFRYST POTATIS I BITAR	190°	10-14
POTATISKROKETTER	180°	7-10
FISK		
Fiskpinnar	180°	3-6
Fiskfiléer	180°	2-5
KÖTT		
Kycklingbitar	180°	3-6

## MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSKRAN


OBS: för att inte riskera att bränna dig bör du inte tömma ut oljan när den är varm.


Gå till väga på följande sätt:

1. Ta ur korgen.
2. Öppna luckan (H).
3. Öppna kranen (I) genom att vrida den motsols.
4. Töm ut vätskan i en behållare (se bild nedan) och se till att den inte rinner över.
5. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
6. Stäng kranen genom att vrida den medsols.
7. Stäng luckan (H).

Det är lämpligt att förvara olja som har använts för att fritera fisk åtskild från den olja som används för att fritera andra livsmedel.

Låt inte fett svalna för mycket, eftersom det då övergår till fast form.

 **Observera!** I fritösens kärl finns ett löstagbart filter som fångar upp de största resterna efter friteringen. Töm ut all olja ur kärlet och dra loss filtret som i figuren 9. Rengör det med diskmedel och sätt tillbaka det.

 **Observera!** När du har tagit loss kontrollpanelen och tiodret kan du diska alla andra delar i diskmaskin.