

## S

LÄS NOGA IGENOM DENNA INSTRUKTIONSHANDBOK INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER APPARATEN.

ENDAST PÅ DETTA SÄTT ÄR DET MÖJLIGT ATT UPPNÅ DE BÄSTA RESULTATEN OCH DEN STÖRSTA DRIFTSÄKERHETEN.

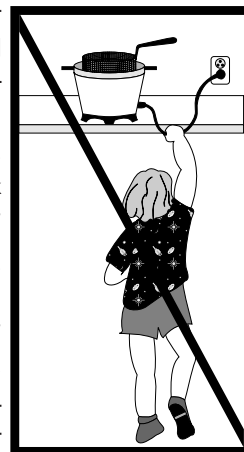
### BESKRIVNING AV APPARATEN:

- A. Termostatknappp för reglering av temperatur
- B. Kontrollampa för oljetemperatur
- C. Säkerhetsbrytare
- D. Nivåindikator MIN – MAX
- E. Korgstöd
- F. Timer (om sådan ingår)
- G. Timerns tryckknapp (om timer ingår)
- H. Lucka för oljeutömningskran (om sådan ingår)
- I. Oljeutömningskran (om sådan ingår)
- L. Omhölje
- M. Handtag
- N. Säten för fastsättning av kontrollenhet
- O. Lock med handtag och permanent filter
- P. Avtagbar behållare
- Q. Korg med hopfällbart handtag
- R. Elektriskt uppvärmningselement
- S. Kabelutrymme
- T. Krokar för fastsättning av lådan med styrfunktionerna på apparaten
- U. Återställning av säkerhetsvärmebrytaren
- V. Lysande strömbrytare
- Z. Styrenhet

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR:

- Denna apparat har utformats och tillverkats för fritering av livsmedel och får endast användas vid hemmabruk. Den får inte användas för andra ändamål och inte modifieras eller manipuleras på något sätt.
- 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 tillverkaren.
- Innan apparaten tas i bruk skall man kontrollera att nätspänningen i hemmet motsvarar den som anges på apparatens märkplåt.
- Anslut apparaten endast till vägguttag som har en kapacitet på minst 10A och som är anslutna till jordnätet.
- Elkabeln till denna apparat får ej bytas ut av kunden eftersom denna operation kräver specialverktyg. Vänd Dig endast till en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren om elkabeln skadas och därmed behöver bytas ut.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i elkabeln, utan fatta tag i själva kontakten.

- Elkabeln får inte placeras i närheten av eller utsättas för direktkontakt med apparatens varma delar, värmekällor eller vassa kanter.
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor eller där den kan komma i kontakt med vatten.
- En fritös som ramlar ned kan orsaka allvarliga brännskador. Låt inte kabeln hänga ned från den yta där fritösen är placerad, så att barn kan nå den och där den är i vägen för användaren. Använd ej heller förlängningssladd.
- Maskinen är mycket varm när den är i funktion, använd endast handtagen och knapparna. **LÅT ALDRIG APPARATEN VARA INOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- Flytta aldrig på fritösen så länge oljan är varm eftersom det då föreligger risk för allvarliga brännskador.  
Apparaten får endast flyttas när oljan är kall och då med hjälp av handtagen.
- Fritösen får endast tas i funktion efter att rätt mängd olja eller smält fett har fyllts i. Skulle den värmas upp när den är tom aktiveras ett säkerhetsvärmeskydd som stoppar funktionen.
- 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.
- Koppla alltid ur apparaten när den skall rengöras och då den inte används.
- Låt aldrig styrenheten, elkabeln och den elektriska kontakten komma i kontakt med vatten eller annan vätska.
- Denna apparat får inte användas av barn eller av inkapabla personer utan ständig uppsikt.
- 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 fett har kallnat helt och hållet.
- Vidrör endast handtag och manövreringsknappar när fritösen är i funktion, övriga delar kan vara mycket heta.
- Friter inte potatis mer än tre gånger i rad.
- Spara dessa instruktioner.
- Öppna inte luckan för oljeutömningskranen (om sådan ingår) medan oljan fortfarande är varm.



## VÄRMESÄKERHETSMEKANISM

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 "U" som sitter i närheten av texten RESET (se fig. 1). Om apparaten inte fungerar skall man kontakta en serviceverkstad som är auktoriserad av tillverkaren.

## BRUKSANVISNINGAR

Innan fritösen används första gången skall man rengöra korgen, behållaren och locket noggrant med vatten och diskmedel. Styrenheten med elkabeln och uppvärmningselementet skall 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. Torka alla delar noggrant. Kontrollera att styrenheten sitter ordentligt fast på fritösens stomme. Säkerhetsbrytaren "C" omöjliggör apparatens funktion om styrenheten "Z" inte är korrekt placerad på omhöljet "L".

Fritösen är nu klar att användas.

## PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Ta bort locket "O" genom att lyfta upp det med hjälp av handtaget. Vrid på korgens hopfällbara handtag tills den blockeras (pos. 2 i fig. 2). Ta ut korgen "Q" genom att dra den uppåt.
- Dra ut så mycket elkabel, från kabelutrymmet "S", som behövs för att ansluta apparaten till väggkontakten (se fig. 3).
- Om man använder olja skall denna hällas i behållaren "P" i en sådan mängd att den angivna max-nivån uppnås (se fig. 4).  
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 "D". 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 fig. 5).
- Sätt på locket "O" igen.

## FÖRVARMNING

- Placera strömbrytaren "V" på läge 1 (se fig. 6). Strömbrytarens kontrollampa tänds nu.
- Lägg den mat som skall friteras i korgen "Q", utan att överbelasta den (max. 1,3 kg. färsk potatis). Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (pos. 2 i fig. 2).
- Placera termostatknappen "A" (se fig. 7) på den

önskade temperaturen (se friteringstabellen).

- När den önskade temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen "B".

## BÖRJAN AV FRITERING

- När kontrollampen släcks skall man sänka ned korgen "Q" i oljan, detta skall göras långsamt för att undvika att den varma oljan stänker eller rinner över.
- Det är helt normalt att en större mängd ånga strömmar ut.
- Det är helt normalt att ånga strömmar ut från locket och att det droppar kondens från lockets kant under friteringen.
- Lägg aldrig händerna på filtret i locket eller håll dem ovanför fritösen när den är i funktion, för att inte riskera brännskador. Öppna locket en aning för att släppa ut ångan innan du öppnar det helt.

## INSTÄLLNING AV TIMERN (då sådan finns)

Tryck på knappen "G", på displayen visas då "00". Håll knappen "G" nedtryckt tills den önskade tiden framträder. Det är möjligt att ställa in från 01 till 99 minuter.

När inställningen har gjorts skall knappen "G" släppas upp. På displayen startas nu nedräkningen:

- från 99 till 01 minuter görs nedräkningen i minuter;
- från 01 minuter görs nedräkningen i sekunder.

En ljudsignal talar om när den inställda tiden har gått ut, för att stänga av ljudsignalen skall man trycka på timerns tryckknapp "G".

Om timern inte har ställts in på rätt tid är det möjligt att nollställa den genom att hålla tryckknapp "G" nedtryckt i ett par sekunder.

**Timern talar om när den inställda tiden har gått ut men stänger inte av apparaten.**

**Batteribyte görs på omhöljets (L) insida på följande sätt:**

- Ta bort fritösens alla komponenter;
- Skruva loss de två skruvar som håller fast timern;
- Dra ut timern, var uppmärksam på att Du inte tappar knappen;
- Byt ut batteriet med ett nytt av samma typ;  
För att sätta tillbaka timern skall man följa samma procedur som beskrivits ovan, men i omvänd ordning.

**Både när batteriet skall bytas ut och när apparaten skall skrotas, skall batteriet tas bort och hanteras i enlighet med gällande lagar eftersom de är skadliga för miljön.**

## AVSLUTNING AV FRITERING

- När friteringstiden har gått ut skall man långsamt öppna locket något och släppa ut ångan. Ta sedan upp korgen "Q" och kontrollera att maten har fått den önskade gyllene färgen.
- Om maten är färdigfriterad skall man stänga av apparaten genom att placera termostatknappen "A" på position "MIN" så att ett klick-ljud hörs.
- Stäng av den lysande strömbrytaren "V". Brytarens kontrollampa släcks då.
- Låt oljan rinna av genom att haka fast korgen "Q" i stödet "E" i behållaren.
- OBS: om friteringen skall göras i två omgångar eller om man vill fritera något annat skall man, efter den första friteringen, hänga upp korgen "Q" i stödet "E" och invänta att kontrollampen släcks. Därefter skall man sänka ned korgen "Q" igen i oljan ytterligare en gång.

## RÅD FÖR FRITERING OLJAN OCH FETTETS:

### HÅLLBARHET

Oljan och fettets får aldrig sjunka under minimumnivån. 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 en enkel fritering.

Om oljan värms upp flera gången 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.

## HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

Det är viktigt att man följer friteringstiden i varje recept. Om man friterar på alltför låg temperatur suger maten upp för mycket olja, och om man friterar på alltför hög temperatur bildas ett en hård kant utanpå och maten förblir rå inuti.

Den mat som skall friteras får endast sänkas ned i oljan när den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampen "B" släcks. 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 fettets 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.

**Fritera inte potatis mer än tre gånger i rad.**

## FRITERING AV ICKE FRYST MAT

Konsultera nedanstående tabell men kom ihåg att den angivna friteringstiden är ungefärlig och att man skall ta hänsyn till mängden och till personlig smak.

| Typ av livsmedel |                      | Max. mängd (gr.) | Temperatur (°C) | Tid (minuter)                                          |
|------------------|----------------------|------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|
| Färsch potatis   | Halv portion         | 700              | 170             | 1 <sup>o</sup> fas 8 – 10<br>2 <sup>o</sup> fas 1 – 2  |
|                  | Hel portion          | 1300             | 170             | 1 <sup>o</sup> fas 11 – 13<br>2 <sup>o</sup> fas 2 – 4 |
| Fisk             | Bläckfisk            | 600              | 140             | 9 - 11                                                 |
|                  | Canestrelli          | 600              | 140             | 10 - 12                                                |
|                  | Sardiner             | 600              | 140             | 10 - 12                                                |
|                  | Räkor                | 600              | 140             | 8 - 10                                                 |
|                  | Sjötunga             | 500              | 140             | 6 - 8                                                  |
| Kött             | Fläskkotletter (3-4) | 500              | 160             | 8 - 9                                                  |
|                  | Kycklingbitar (3-4)  | 500              | 160             | 8 - 10                                                 |
|                  | Köttbullar (15)      | 700              | 160             | 8 - 10                                                 |
| Grönsaker        | Kronärtskockor       | 400              | 150             | 15 - 17                                                |
|                  | Blomkål              | 600              | 150             | 10 - 11                                                |
|                  | Svamp                | 500              | 150             | 8 - 10                                                 |
|                  | Auberginer           | 200              | 150             | 9 - 11                                                 |
|                  | Squash               | 500              | 150             | 13 - 15                                                |

## FRITERING AV DJUPFRYST MAT

Djupfryst mat har en mycket låg temperatur. Detta gör att temperaturen på friteringsoljan sänks märkbart när denna typ av mat friteras. För att uppnå ett gott resultat rekommenderar vi att den angivna max. mängden för fritering inte överskrids. 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                  | Max. mängd (gr.) | Temperatur (°C) | Tid (minuter) |
|------|-----------------------------------|------------------|-----------------|---------------|
|      | Förkokt djupfryst potatis i bitar | 600              | 180             | 9 - 11        |
|      | Potatiskroketter                  | 700              | 180             | 9 - 11        |
| Fisk | Fiskpinnar                        | 500              | 180             | 7 - 8         |
|      | Fiskfiléer                        | 500              | 180             | 6 - 7         |
| Kött | Kycklingbitar (3)                 | 300              | 180             | 5 - 6         |

## MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSKRAN (om sådan finns)

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 oljan i en behållare (se figuren 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.



## 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 fig. 8).

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. Ta loss behållaren "P" och töm den genom att luta den om fritösen inte är försedd med oljeutömningskran "I".

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.

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.

## PROBLEM UNDER FUNKTIONEN

| PROBLEM                                             | ORSAK                                                                                                                                                                                                            | ÅTGÄRD                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dålig lukt                                          | Oljan har blivit dålig.<br>Fel typ av frytyrvätska används.                                                                                                                                                      | Byt ut oljan eller fett.<br>Använd solrosolja eller vegetabilisk olja av god kvalitet.                                            |
| Oljan rinner över                                   | Oljan har blivit dålig och det bildas för mycket skum.<br>Mat som inte var tillräckligt torr har sänkts ned i oljan.<br>Korgen har sänkts ned alltför snabbt.<br><br>Oljenivån överskrider den angivna maxnivån. | Byt ut oljan eller fett.<br><br>Torka av maten ordentligt.<br><br>Sänk ned den långsamt.<br><br>Minska mängden olja i behållaren. |
| Maten får inte den gyllene färgen under friteringen | Oljetemperaturen är alltför låg.<br><br>Korgen är alltför fullastad.                                                                                                                                             | Ställ in en högre temperatur.<br><br>Minska mängden mat.                                                                          |
| Oljan blir inte varm                                | Fritösen har använts utan olja i behållaren, vilket har utlöst fel på säkerhetsvärmebrytaren.                                                                                                                    | Vänd Dig till en serviceverkstad (delen måste bytas ut).                                                                          |