

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.

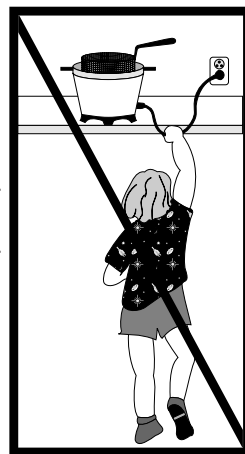
BESKRIVNING AV APPARATEN:

- A. Termostatknapp för reglering av temperatur.
- B. Kontrollampa för oljetemperatur (röd, grön)
- C. Säkerhetsbrytare
- D. Nivåindikator MIN – MAX
- E. Korgstöd
- F. Inspektionsfönster (på vissa modeller)
- G. Filter (på vissa modeller)
- H. Omhölje
- I. Handtag
- J. Säten för fastsättning av kontrollenhet
- K. Lock med handtag
- L. Avtagbar behållare
- M. Korg med hopfällbart handtag
- N. Elektriskt uppvärmningselement
- O. Kabelutrymme
- P. Gejder för fastsättning av styrenheten på fritösen
- Q. Återställning av säkerhetsvärmebrytaren
- R. 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 utsätts 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.
- Spara dessa instruktioner.



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 "Q" 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 "R" inte är korrekt placerad på omhöljet "H".

Fritösen är nu klar att användas.

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Ta bort locket "K" 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 "M" genom att dra den uppåt.
- Dra ut så mycket elkabel, från kabelutrymmet "O", som behövs för att ansluta apparaten till väggkontakten (se fig. 3).
- Om man använder olja skall denna hällas i behållaren "L" i en sådan mängd att den angivna maxnivån 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" (max. 3 respektive 4 l beroende på modell). 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 "K" igen.

FÖRVÄRMNING

- Lägg den mat som skall friteras i korgen "M", utan att överbelasta den (max 1 kg för 3 litersmodellen och 1,3 kg för 4-litersmodellen).
Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (pos. 2 i fig. 2).

rat (pos. 2 i fig. 2).

- Placera termostatkappen "A" (se fig. 6) på den önskade temperaturen (se friteringstabellen). Kontrolllampan "B" övergår från grönt till rött sken.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts lyser kontrolllampan "B" med grönt ljus.

BÖRJAN AV FRITERING

- Sänk ned korgen "M" i oljan så fort kontrolllampan "B" lyser med grönt ljus. Sänk ned den mycket långsamt för att undvika och att het olja stänker ut.
- Det är helt normalt att en större mängd ånga strömmar ut.

AVSLUTNING AV FRITERING

- När friteringstiden har gått ut skall man ta upp korgen "M" och kontrollera att maten har fått den önskade gyllene färgen.
- Om maten är färdigfriterad skall man stänga av apparaten genom att placera termostatkappen "A" på position "•". Kontrolllampan är grön.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Låt oljan rinna av genom att haka fast korgen "M" i stödet "E" i behållaren.
- OBS: Höj upp korgen "M" på stödet "E" efter den första omgången vid fritering i två omgångar eller av flera livsmedel. Vänta tills kontrolllampan lyser med grönt ljus som tecken på att den inställda temperaturen har uppnåtts igen. Därefter skall man sänka ned korgen "M" igen i oljan ytterligare en gång.

RÅD FÖR FRITERING OLJAN OCH FETTETS

HÅLLBARHET

Oljan och fettets hållbarhet 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 kontrollampan "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 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.

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)
Färsk potatis	Halv portion	700	170	1 ^o fas 8 – 10
				2 ^o fas 1 – 2
	Hel portion	1300 (4-litersmodellen)	170	1 ^o fas 11 – 13
Fisk		1000 (3-litersmodellen)	170	2 ^o fas 2 – 4
				1 ^o fas 11 – 13
		600	140	2 ^o fas 2 – 4
				1 ^o fas 11 – 13
				2 ^o fas 2 – 4
				1 ^o fas 11 – 13
Kött	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
Fisk Fiskfiléer	500	180	6 - 7
Kött Kycklingbitar (3)	300	180	5 - 6

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. 7).

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 fig. 8).

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. Fel typ av frityrväska används.	Byt ut oljan eller fett. Använd jordnötsolja eller vegetabilisk olja av god kvalitet.
Oljan rinner över	Oljan har blivit dålig och det bildas för mycket skum. Mat som inte var tillräckligt torr har sänkts ned i oljan. Korgen har sänkts ned alltför snabbt. Oljenivån överskrider den angivna maxnivån.	Byt ut oljan eller fett. Torka av maten ordentligt. Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i behållaren. Ställ in en högre temperatur.
Maten får inte den gyllene färgen under friteringen	Oljetemperaturen är alltför låg. Korgen är alltför fullastad.	Minska mängden mat. Rivolgersi al
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).