

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. Lock | L. Termostatknapp för temperaturinställning |
| B. Inspektionsfönster (på vissa modeller) | M. Stomme |
| C. Filter (på vissa modeller) | N. Fästen för styrenheten |
| D. Korg med handtag | O. Säkerhetsmikrobrytare |
| E. Löstagbar behållare | P. Låsknapp för locket |
| F. Styrenhet | Q. Gejder för fastsättning av styrenheten på fritösen |
| G. Röd signallampa av/på | R. Återställningsknapp för överhettningsskyddet |
| H. Grön signallampa för oljetemperatur | S. Elektriskt värmeelement |
| I. Av/på-knapp | T. Sladdutrymme |

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 VÄRA 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.

ÖVERHETTNINGSSKYDD

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd som avbryter upphettningen om den används felaktigt eller uppvisar driftsstörningar. Tryck lätt på återställningsknappen för överhettningsskyddet (R) bredvid texten RESET/RESTART (se fig. 1) med en tandpetare eller liknande när apparaten har svalnat. Vänd dig till en av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om apparaten inte fungerar.

BRUKSANVISNING

Rengör behållaren, korgen och locket noggrant med varmvatten och diskmedel innan du använder fritösen första gången. Styrenheten (F) och värmeelementet kan rengöras med en fuktig trasa. Kontrollera att det inte har trängt in vatten i styrenheten och att det inte finns vatten kvar på botten av den löstagbara behållaren. Torka alla delarna noggrant.

Se till att styrenheten (F) sitter fast ordentligt på fritösens stomme (M). Säkerhetsmikrobrytaren (O) förhindrar att apparaten startas om styrenheten (F) inte sitter rätt placerad på stommen (M).

Fritösen är nu klar att användas.

PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT

- Öppna locket (A) genom att trycka på knappen (P) (se fig. 2).
För upp det ledade korghandtaget tills det låser sig (läge 2 i fig. 3). Dra korgen (D) uppåt och ta ut den.
- Dra ut så mycket sladd som fordras för att ansluta apparaten till elnätet ur sladdutrymmet (T) (se fig. 4).
- Häll i olja upp till maximimarkeringen i behållaren (E) (se fig. 5).
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 (max. 3 l). Det bästa resultatet uppnås om man använder en jordnötsolja av god kvalitet.
- Om du i stället använder fett skär du det i småbitar och smälter dem i en annan behållare. Häll sedan det flytande fett i fritösen. Smält aldrig fett i fritösens behållare eller på dess värmeelement (se fig. 6).

FÖRVÄRMNING

- Ställ in önskad temperatur (se tillagningstabellen) med termostatknappen (L) (se fig. 7).
- För av/på-knappen (I) uppåt. Den röda signallampan (G) tänds.
Dessutom tänds den gröna signallampan (H) för att visa att fritösen håller på att värmas upp.

ATT BÖRJA FRITERA

- Lägg den mat som skall friteras i korgen (E) utan att överbelasta den (max. 1 kg). Kontrollera att korghandtaget är horisontellt (läge 2 i fig. 3).
- Sätt i korgen i fritösen. Kontrollera att den är rätt placerad (fig. 8).
- Stäng locket.
- Sänk ned korgen (D) i oljan så fort den gröna signallampan (H) släcks. Tryck på knappen på handtaget och fäll ned det (läge 1 i fig. 3). Sänk ned korgen mycket långsamt för att undvika att het olja stänker ut.
- Det är helt normalt att en större mängd ånga strömmar ut.

NÄR FRITERINGEN ÄR FÄRDIG

- Hög upp korgen (D) (läge 2 i fig. 3) och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut.
- Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att dra av/på-knappen (I) nedåt (fig. 9).
- Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Låt korgen sitta kvar i det höga läget så att oljan rinner av (läge 2 i fig. 3).

RÅD FÖR FRITERING

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettets hållbarhet får aldrig sjunka under miniminivån (2,5 l). Byt ut oljan eller fettets helt 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.

Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när den gröna signallampan släcks. Överbelasta inte korgen: detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför fett och ojämnt resultat. Kontrollera att den mat som skall friteras är skuren i tunna skivor med samma tjocklek. Detta eftersom alltför tjocka skivor oftast inte blir genomstekta trots att ytan ser bra ut, medan skivor av samma format blir färdiga 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.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

Se nedanstående tabell, men kom ihåg att de angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och kan anpassas med hänsyn till mängden och till personlig smak.

Typ av livsmedel		Max. mängd (gr.)	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Färsk potatis	Halv portion	500	170	9 - 12
	Hel portion	1000	170	13 - 16
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 överskrider. 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 djupfrysda produkten.

Typ av livsmedel	Max. mängd (gr.)	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Förkokt djupfryst potatis i bitar	500	190	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

RENGÖRING

Innan någon form av rengöring görs skall man alltid dra ut kontakten ur eluttaget. Doppa aldrig ner fritösen i vatten och spola den heller aldrig under vattenkranen (se fig. 10). 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 utom styrenheten, elsladden och värmeelementet kan diskas med hett vatten och diskmedel (se fig. 11). 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 frytvätska 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.
Maten får inte den gyllene färgen under friteringen	Oljetemperaturen är alltför låg. Korgen är alltför fullastad.	Ställ in en högre temperatur. Minska mängden mat.
Oljan blir inte varm	Fritösen har använts utan olja i behållaren, vilket har utlöst fel på överhettningsskyddet.	Vänd Dig till en serviceverkstad (delen måste bytas ut).