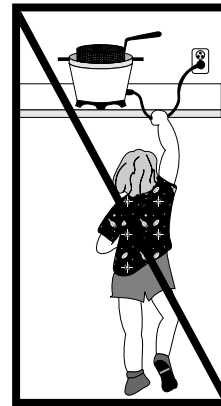


V I K T I G T

S

- Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder fritösen, så kan du vara säker på att uppnå goda resultat och en så säker användning som möjligt.
- Liksom för alla elektriska apparater är syftet med dessa instruktioner att täcka så många tänkbara situationer som möjligt. Använd dock alltid fritösen med försiktighet och sunt förnuft, framför allt när det finns barn i närheten.
- Denna fritös har utformats för fritering av livsmedel och uteslutande för hushållsbruk. Den får inte användas i andra syften eller modifieras på något sätt.
- Starta inte fritösen om den är skadad (t.ex. om den har tappats).
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på fritösens märkplåt innan du tar den i bruk.
- Anslut endast fritösen till ordentligt jordade eluttag med en kapacitet på minst 10 A. (Anlita vid behov en elektriker om vägguttaget och fritösens stickpropp inte passar ihop).
- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- Doppa aldrig ner fritösen i vatten. Om vatten skulle tränga in kan detta leda till elektriska stötar.
- Fritösen blir väldigt varm när den är i bruk. **PLACERA DEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Flytta aldrig fritösen när oljan är varm.
- **Använd handtagen "V" när du flyttar fritösen. (Lyft den inte i korghandtaget).**
- **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 blockerar den. Vänd dig i så fall till närmaste auktoriserade serviceverkstad för utbyte av skyddet.**
- Kontakta en serviceverkstad eller personal som har auktoriserats av tillverkaren om fritösen läcker olja.
- Rengör fritösen inuti samt korgen och locket (ta bort filtren) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Skölj dessutom uttömningsslangen för olja med varmvatten och flytande diskmedel invändigt och låt torka ordentligt.
- De material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel uppfyller kraven i EEG-direktiv.
- När fritösen är i funktion skall oljeuttömningsslangen alltid vara stängd och placerad i sitt utrymme.
- Det kan hända att fritösen ryker när den används första gången. Detta är helt normalt och röken försvinner efter några minuter. Vädra rummet.
- Låt inte barn eller o m y n d i g a använda fritösen utan övervakning.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Låt inte sladden hänga ner över bänk- eller bordskanten så att barn kan nå den och den är i vägen för användaren. Använd inte förlängningssladdar.
- Använd endast elsladd av typen H05VV-F 3x1 mm² vid ett eventuellt utbyte. Den nya sladden skall uppfylla gällande säkerhetsbestämmelser och ha samma diameter som originalsadden.



BESKRIVNING AV FRITÖSEN

- | | |
|--|--|
| A. Korg för metallhandtag (om sådan ingår) | uttömningsslangen (om sådan ingår) |
| B. Korghandtag i metall (om sådant ingår) | Q. Uttömningsslang för olja (om sådan ingår) |
| C. Låstangent (om sådan ingår) | R. Propp till uttömningsslang (om sådan ingår) |
| D. Korg för plasthandtag (om sådan ingår) | S. Kontrollampa |
| E. Ledat korghandtag i plast (om sådant ingår) | T. Vred för termostat och ON/OFF (på/av) |
| F. Låstangent (om sådan ingår) | U. Stödfot |
| G. Låshake för filterlucka | V. Lyfthandtag |
| H. Filterlucka | Z. Sladdvinda |
| I. Låshandtag för locket | |
| L. Lock | |
| M. Öppning för kontroll av filtret | |
| N. Tidursdisplay (om sådan ingår) | |
| O. Tidursknapp (om sådan ingår) | |
| P. Lucka till förvaringsutrymme för | |

BRUKSANVISNING

- Ta ut fritösen ur förpackningen.
- Kontrollera att nätspanningen motsvarar den spänning som anges på fritösens märkplåt innan du tar den i bruk.
- Skölj fritösen inuti samt korgen och locket (ta bort filtren) med varmvatten och torka därefter fritösen noggrant invändigt.
- Sätt inte på fritösen innan du har fyllt på olja eller fett. Om den används utan olja eller fett slår ett överhettningsskydd till och blockerar den.
I så fall måste du vända dig till en av våra auktoriserade serviceverkstäder innan du kan använda fritösen igen.

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Dra låshandtaget "I" framåt (pil 1), öppna locket "L" i den riktning som pil 2 visar (se fig. 1) och ta ut tillbehören.
- Fyll fritösen med 1,3 liter olja (eller 1,2 kg fett).

VARNING

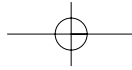
Oljenivån måste alltid hålla sig mellan minimi- och maximimarkeringarna.

Använd inte fritösen när oljenivån underskrider markeringen "min": detta kan leda till att överhettningsskyddet slår till. Vänd dig i så fall till en av våra serviceverkstäder för utbyte av skyddet.

Du uppnår det bästa resultatet genom att använda olja av god kvalitet. Undvik att blanda olika typer av olja. Om du använder friteringsfett ska du först skära detta i små bitar för att undvika att fritösen under de första minuterna värms upp utan att fettets är jämnt fördelat. Temperaturen ska vara inställd på 150°C till dess att fettets helt har övergått i flytande form. Sedan kan du ändra inställningen till önskad temperatur.

ATT BÖRJA FRITERA

1. Lägg den mat som skall friteras i korgen utan att överbelasta den (max. 0,7 kg. färsk potatis).



Placera inte huvuddelen av maten i mitten av korgen, utan sprid ut den längs korgens kanter för att få en jämnare fritering.

Ta bort så mycket is som möjligt när du friterar djupfryst mat (se avsnittet "Fritering av djupfryst mat").

2. Stäng locket genom att lätt trycka ned det med handen tills ett "klick" meddelar att det är låst.
3. Ställ in önskad temperatur med termostavredet "T" (fig. 2). När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen "S".
4. Sänk ned korgen långsamt i oljan så fort kontrollampen har släckts.

På modeller med:

Korghandtag i metall

- Kontrollera att låstangenten "lock" står i det bakre läget
- Sätt på handtaget "B" på korgen "A" (fig. 3) och för fram låstangenten "lock" så mycket det går (fig. 4).
- Kontrollera alltid att låstangenten är i det främre läget innan du sänker ned eller höjer upp korgen.
- Lossa sedan handtaget från korgen och stäng locket.

Ledat korghandtag i plast

- Vrid det ledade korghandtaget "E" tills det låser sig (läge 2 i fig. 5).
- Vrid korghandtaget "E" uppåt tills låstangenten "F" griper in (läge 3 i fig. 6).
- Stäng sedan locket. Sänk handtaget genom att föra låstangenten "F" bakåt och vrida det nedåt.

Det är normalt att några droppar kondens bildas runt korgens handtag då fritösen används.

- *Det är helt normalt att en betydande mängd varm ånga strömmar ut från filterluckan "H" omedelbart efter det att friteringen har påbörjats.*

MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

Ställ in friteringstiden genom att trycka på knappen "O". På displayen "N" visas då den inställda tiden i minuter.

Omedelbart därefter börjar siffrorna att blinka, vilket innebär att nedräkningen har startat. Under den sista minuten visas tiden i sekunder.

Om du har gjort fel kan du ändra inställningen av friteringstiden genom att hålla knappen intryckt i mer än två sekunder. Displayen nollställs och du kan göra om inställningen.

När tiden har gått ut avger tiduret signaler i två omgångar med cirka 20 sekunders mellanrum. Tryck på tidursknappen "O" för att stänga av ljudsignalen.

VARNING: tiduret stänger inte av fritösen.

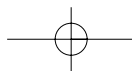
Utbyte av tidurets batteri

- Ta loss tiduret från dess säte (fig. 7).
- Vrid batteriluckan (fig. 8) motsols tills den öppnas.
- Byt ut batteriet mot ett nytt av samma slag.
- Sätt ihop tiduret igen.

När apparaten ska bytas ut eller skrotas ska batteriet tas bort och hanteras i enlighet med gällande lagar, eftersom det är skadligt för miljön.

EFTER FRITERINGEN

Höj upp korgen och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut. På modeller med metallhandtag sätter du på handtaget på korgen (fig. 3) och för



låstangenten "C" framåt.

Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att sätta termostadvredet i läge "OFF" så att ett klick hörs från strömbrytaren.

Låt korgen sitta kvar i det höga läget inuti fritösen så att oljan rinner av.

Obs: om du friterar i två omgångar (t. ex. potatis) höjer du upp korgen efter den första omgången, inväntar att kontrollampan släcks igen och sänker därefter ned korgen i oljan för andra gången (se tabellerna längre fram i bruksanvisningen).

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat. Mat som blir kvar i oljan eller fettet tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämrats snabbare.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).

Flytta fritösen mot bänk-/bordskanten (fig. 9). **Kontrollera att stödfötterna "U" inte står utanför kanten (fig. 9) för att undvika att fritösen faller ned när oljan filtreras.**

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSSLANG

Gå till väga på följande sätt:

1. Ta ur korgen.
2. Öppna luckan "P" (se fig. 10) och dra ut oljeuttömningsslangen "Q".
3. Ta av proppen "R" (se fig. 10) och kläm samtidigt ihop slangen med fingrarna för att förhindra att oljan rinner ut innan slangen är placerad i en uppsamlingsbehållare.
4. Töm ut oljan i en behållare (fig. 11) och se till att den inte rinner över. Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 12).
5. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
6. Sätt tillbaka proppen, placera slangen i dess förvaringsutrymme och stäng luckan.
7. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen (fig. 13). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
8. Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att den inte rinner över filtret (fig. 14).

OBS: Olja som har filterats på detta sätt kan förvaras i fritösen. Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi dock att du förvarar oljan i en sluten behållare på mörk plats för att undvika att den försämrats.

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.

MODELLER UTAN OLJEUTTÖMNINGSSLANG

Gå till väga på följande sätt:

1. Ta av locket (fig. 15) och töm fritösen som i fig. 16.
2. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen (fig. 13). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
3. Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att den inte rinner över filtret (fig. 14).

OBS: Olja som har filterats på detta sätt kan förvaras i fritösen. Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi dock att du förvarar oljan i en sluten behållare på mörk plats för att undvika att den försämrats. 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.

UTBYTE AV LUKTFILTER

Med tiden blir luftfiltren inuti locket mindre verkningsfulla. När du ser genom öppningen på lockets insida ("A" i fig. 17) att filtret har ändrat färg är det dags att byta ut det. Lossa filterluckan av plast "H" (fig. 18) genom att trycka på låshaken "G" i den riktning som pil 1 visar och öppna den i den riktning som pil 2 visar. Byt ut filtren.

OBS: Det vita filtret skall placeras mot metaldelen (fig. 19) och den färgade delen skall vara vänd uppåt (mot det svarta filtret).

Sätt tillbaka filterluckan och se till att de främre hakarna placeras på rätt sätt (såsom visas i fig. 19).

Sätt inte på fritösen om filtren är utslitna eftersom detta kan leda till att dålig lukt uppstår samt att ångutloppet blockeras.

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 kortslutning och stötar.***

Låt oljan svalna i cirka två timmar och töm sedan ut oljan eller fettet på samma sätt som beskrivs i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket genom att försiktigt dra det uppåt (fig. 15).

Lägg aldrig locket i blöt utan att först ha tagit bort filtren.

Rengör fritösen invändigt på följande sätt:

- Diska fritösen med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka noggrant. Modeller med oljeuttömningsslang kan med fördel placeras på diskbänken så att uttömningsslangen befinner sig i diskhon. I detta läge kan du använda en kanna med varm tvällösning och en mjuk borste för att rengöra fritösen inuti: det smutsiga vattnet rinner direkt ut i diskhon (fig. 20).
- Använd den medföljande borsten för att rengöra oljeuttömningsslangen invändigt (fig. 21). Använd inte borsten innan du har dragit ut slangen.
- Rengör korgen med jämna mellanrum och var noga med att avlägsna eventuella rester.
- Torka av fritösens utsida med en mjuk och fuktig trasa för att avlägsna olja och kondens.
- Rengör och torka också packningen för att undvika att den fastnar i fritösen när denna inte används.
- **Torka ordentligt efter rengöringen. Avlägsna eventuella vattenansamlingar på botten av fritösen och framför allt inuti oljeuttömningsslangen. På detta sätt undviker du att den heta oljan stänker när apparaten är i funktion.**
- Korgen och handtagen kan diskas i diskmaskin.

MODELLER MED BELAGD INSIDA

Använd inte rengöringsmedel som kan repa beläggningen vid rengöringen, utan endast en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

FRITERINGSTIPS

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fett får aldrig sjunka under miniminivån. Byt ut oljan eller fett med jämna mellanrum. Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Fritering av panerad mat smutsar ned oljan mer än vanlig fritering. Om oljan värms upp flera gånger försämras den, som i alla fritöser. Även om oljan används och filteras 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 uppstår
- när rök uppstår under friteringen
- när oljan har blivit mörk

ATT FRITERA PÅ RÄTT SÄTT

- Följ rekommenderad temperatur för varje recept. Om temperaturen är för låg absorberas onödigt mycket olja. Om temperaturen är för hög bildas det genast en skorpa, men inuti förblir maten rå.
- **Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrolllampan släcks.**
- Overbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flöttigt och ojämnt resultat.
- Om du ska fritera små mängder mat bör du ställa in en lägre oljetemperatur än den angivna för att undvika att oljan kokar över.
- 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.
- **Se till att den mat som ska friteras är torr innan du sänker ned den i oljan eller fett**, eftersom för fuktig 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.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

Typ av mat		Maximimängd	Temperatur i °C	Tid i minuter
POMMES FRITES	halv portion	350	190	1:a gången 4-5 2:a gången 1-2
	hel portion	700	190	1:a gången 9-10 2:a gången 2-3
FISK	Bläckfisk	250	160	6-7
	Musslor	250	160	6-7
	Havskräftstjärtar	250	160	5-6
	Sardiner	250	170	6-7
	Små bläckfiskar	250	160	6-7
	Sjötunga (1)	130	160	5-6
KÖTT	Fläskkotletter (1)	120	160	5-7
	Kycklingbröst (2)	240	180	4-6
	Kycklingbröst (2)	300	180	20-25
	Köttbullar (6)	250	160	4-6
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	150	150	5-6
	Blomkål	200	160	4-5
	Svamp	200	150	4-5
	Auberginer (2 skivor)	50	170	3-4
	Squash	150	160	5-6

Kom ihåg att de angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och kan anpassas med hänsyn till mängden och till personlig smak.

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

- Djupfryst mat håller en mycket låg temperatur, vilket gör att oljans eller fettets temperatur sänks märkbart när denna typ av mat friteras. Därför bör du inte överskrida de mängder som anges i nedanstående tabell om du vill uppnå ett gott resultat.
- Djupfryst mat är ofta täckt av iskristaller, som måste tas bort före friteringen. Skaka korgen över diskhon för att ta bort så mycket som möjligt. Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i friteringsoljan för att undvika att oljan bubblar och stänker.

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och kan varieras i förhållande till den ursprungliga temperaturen hos den mat som skall friteras samt i förhållande till den tid som rekommenderas av tillverkaren av den djupfrysta produkten.

Typ av mat		Maximimängd	Temperatur i °C	Tid i minuter
POMMES FRITES		200 (*)	190	1:a gången 2-4 2:a gången 1-2
POTATISKROKETTER		350	190	6-7
FISK	Fiskpinnar (6)	150	190	4-5
	Räkor	150	190	4-5
KÖTT	Kycklingbröst (1 st.)	120	190	3-5

(*) Detta är den mängd som rekommenderas för bästa friteringsresultat. Det är naturligtvis möjligt att friterar en större mängd potatis, men det är då viktigt att komma ihåg att potatisen blir lite flottigare eftersom temperaturen på oljan genomgår en hastig minskning när potatisen sänks ned.

DRIFTSSTÖRNINGAR

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Luftfiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av fritureolja används.	Byt ut filtren. Byt ut oljan eller fett. Använd solrosolja 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 maximinivån.	Byt ut oljan eller fett. Torka av maten ordentligt. Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i fritösen.
Maten bräns inte under friteringen	Oljetemperaturen är alltför låg. Korgen är överfull.	Ställ in en högre temperatur. Minska mängden mat.
Oljan blir inte varm	Fritösen har använts utan olja, vilket har utlöst överhettningsskyddet.	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut).