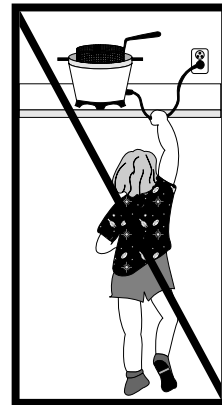


S

V I K T I G T

- 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.
- 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.
- Rör inte inspektionsfönstret under friteringen, eftersom detta blir varmt.
- **Använd handtagen "J" 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 den 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 MASKINEN

- | | |
|---|---|
| A. Öppning för kontroll av filtret | M. Tidursdisplay (om sådan ingår) |
| B. Korghandtag | N. Tidursknapp (om sådan ingår) |
| C. Låstangent | O. Uttömningsslang för olja |
| D. Lock | P. Kontrollampa |
| E. Inspektionsfönster (inte på alla modeller) | Q. Vred för termostat och ON/OFF (på/av) |
| F. Filterlucka | R. Knapp för att öppna locket |
| G. Korg | S. Lucka till förvaringsutrymme för uttömningsslangen |
| H. Hake för filterlucka | |
| I. Sladdutrymme | |
| J. Handtag för att lyfta apparaten | |
| K. Propp till uttömningsslang | |
| L. Stödfot | |

BRUKSANVISNING

- Kontrollera att nätspänningen 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.

PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT

- För upp korgen i det högsta läget genom att dra handtaget "B" uppåt (fig. 1).
Ha ALLTID locket stängt när du höger eller sänker korgen.
- Öppna locket "D" genom att trycka på knappen "R" (fig. 2).
- Dra korgen uppåt och ta ut den (fig. 3).
- Fyll fritösen med 2,2 liter olja (eller 2 kg fett).

VARNING

Olje-/fettnivån ska alltid vara mellan maximi- och minimimarkeringarna.

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. 1,25 kg rå potatis). Ta bort så mycket is som möjligt när du friterar djupfryst mat (se avsnittet Fritering av djupfryst mat").
2. Sätt korgen i det höga läget (fig. 3) och stäng locket så att du hör ett klick. Stäng alltid locket innan du sänker ner korgen för att undvika att het olja stänker ut.
3. Ställ in önskad temperatur med termostatrecket "Q" (fig. 4). När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen "P".
4. Rör inte inspektionsfönstret under friteringen, eftersom detta blir mycket varmt.
5. Dra låstangenten på handtaget "C" bakåt och sänk ned korgen långsamt i oljan så fort kontrollampen har släckts.
 - Det är helt normalt att en betydande mängd varm ånga strömmar ut från filterluckan "F" omedelbart efter det att friteringen har påbörjats.
 - När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan på inspektionsfönstret "E" (på de modeller som har sådant) med ånga som sedan försvinner successivt.
 - Det är normalt att några droppar kondens bildas runt korgens handtag då fritösen används.

MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

Ställ in friteringstiden genom att trycka på knappen "N". På displayen "M" 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 "N" för att stänga av ljudsignalen. Du kan sätta fast tiduret i kläderna med hjälp av clipset.

VARNING: tiduret stänger inte av fritösen.

Utbyte av tidurets batteri

- Ta loss tiduret från dess säte (fig. 5).
- Ta loss locket på baksidan med en skruvmejsel (fig. 6).
- Vrid batteriluckan (fig. 7) 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 inspektionsfönster kan du göra denna kontroll genom fönstret, utan att öppna locket.

Stäng av fritösen med termostadvredet om du anser att friteringen är klar.

Vrid det till läget "OFF" så att du hör ett klick 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 fettets tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämrats snabbare.

OBS:

Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig 11) utan använd alltid oljeutömningslangen.

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

Flytta fritösen mot bänk-/bordskanten och se till att stödfötterna "L" inte står utanför kanten (fig. 8).

1. Öppna fritösens lock och ta ur korgen.
2. Öppna luckan "S" som i fig. 9.
3. Dra ut oljeutömningslangen "O".
4. Ta av proppen "K" och kläm samtidigt ihop slangen med fingrarna för att förhindra att oljan eller fettets rinner ut innan slangen är placerad i en uppsamlingsbehållare (se fig. 9).
5. Töm ut oljan eller fettets i en behållare (fig. 10).
6. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
7. Sätt på proppen igen och sätt tillbaka oljeutömningslangen på plats.
8. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett av de medföljande filtren i botten på korgen (fig. 12). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
9. Håll därefter i oljan eller fettets i fritösen mycket långsamt så att den inte rinner över filtret (fig. 13).
10. Olja som har filtrerats på detta sätt kan förvaras i fritösen. Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi dock att du förvarar oljan i en sluten behållare 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.

☛ **Om du använder fett bör du se till att det inte svalnar för mycket, så att det 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. 14) att filtret har ändrat färg är det dags att byta ut det. Lossa filterluckan av plast "F" (fig. 15) genom att trycka på låshaken "H" 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 metalleden (fig. 16) 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. 16).

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 fett på samma sätt som beskrivs i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket genom att försiktigt dra det framåt (se pilen "1" i fig. 14) och sedan uppåt (se pilen "2" i fig. 14).

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 den noggrant. Fritösen 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. 17).
- Använd den medföljande borsten för att rengöra oljeuttömningsslangen invändigt (fig. 18). 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. (Om locket är blockerat kan du hålla låsknappen intryckt och öppna det manuellt).
- **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 "B" 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.

TILLAGNINGSTIPS

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettets hållbarhet får aldrig sjunka under miniminivån. Byt ut oljan eller fettets 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 filtreras 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 kontrollampen släcks.**
- Överbelasta 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 fettets,** 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	600	170	Fas 1:	7-9
	Maximimängd (säkerhetsgräns) hel portion	1250	190	Fas 2:	3-5
FISK	Bläckfisk	550	160	9-10	
	Havskräftstjärtar	600	160	8-11	
	Sardiner	450	160	10-12	
	Sjötunga (2 stycken)	400	160	7-9	
KÖTT	Fläskkotletter (3-4 stycken)	350	170	7-9	
	Kycklingbröst (3-4 bitar)	350	180	6-8	
	Köttbullar (15 stycken)	600	170	7-9	
GRÖNSAKER	Lökringar	400	170	6-8	
	Blomkål	450	150	7-9	
	Svamp	450	150	7-9	
	Auberginer	350	150	8-10	
	Squash	400	150	9-11	

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	Rekommenderad mängd för perfekt fritering	330 (*)	190	5-6
POTATISKROKETTER		600	190	6-7
FISK	Fiskpinnar Räkor	400 400	190 190	5-6 4-5
KÖTT	Kycklingbröst (3 bitar)	300	190	4-5

VARNING: kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sänker ner korgen.

(*) Detta är den mängd som rekommenderas för bästa friteringsresultat. Det är naturligtvis möjligt att friteras 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 frytrollja 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 bryns 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).