

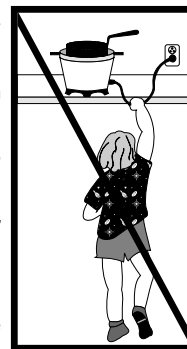
FRITÖSENS DELAR

- | | |
|---|--|
| A Fästkrok till filterkåpan | M Minuttimer (om sådan finns) |
| B Luktfilterkåpa | N Minuttimerknapp (om sådan finns) |
| C Lock | O Kontrollampa |
| D Inspektionsfönster (om sådant finns) | P Glidtermostat/OFF-brytare |
| E Filterinspektionsöppning | O Tömningsrörpanel (om sådant finns) |
| F Korg | R Tömningsrör "Easy Clean System" (om sådant finns) |
| G Skjutknapp | S Sladdförvaring |
| H Korghandtag | |
| I Locköppningsknapp | |
| L Handtag för att lyfta upp apparaten | |

VIKTIGT

Läs instruktionerna noggrant före användning. Det är enda sättet att få maximalt utbyte av apparaten och att arbeta säkert.

- Fritösen är utformad för fritering av mat och är endast avsedd för användning i hemmet. Den får inte användas för andra ändamål och får inte förändras på något sätt.
- Använd inte fritösen om den är skadad på något sätt (t ex genom fall).
- Rengör behållaren, korgen och locket (ta bort filtren) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Spola dessutom igenom oljeutömningsslangen (om sådan finns) med varmvatten och flytande diskmedel. Torka noggrant.
- Fritösen får inte användas (stickkontakten stickas in i vägguttaget) förrän den blivit fylld med olja eller fett. Om den kopplas på när den är tom, utlöses en termisk säkring, som stoppar uppvärmningen.** Om detta skulle inträffa, måste en auktoriserad serviceverkstad kontaktas för kvalificerad rådgivning.
- Kontrollera före användning att nätströmmen motsvarar angivelserna på märkskylten.
- Anslut fritösen till ett jordat uttag med 10 A säkring. (Anlita vid behov en elektriker om vägguttaget och fritösens stickpropp inte passar ihop).
- 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.
- Vid användning blir fritösen mycket het. **FRITÖSEN MÅSTE PLACERAS UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- När fritösen är igång, måste tömningsröret (om sådant finns) alltid vara stängt och instoppat i sitt utrymme.
- Låt oljan svalna innan fritösen flyttas. Het olja som skvalpar över, kan orsaka svåra brännskador.
- Om fritösen läcker, kontakta serviceverkstaden eller försäljaren för hjälp.
- Dra inte ur stickkontakten genom att dra i sladden - dra alltid i själva kontakten.
- Svåra brännskador kan orsakas av en fritös som dras ner från sin uppställningsplats. Låt inte sladden hänga ner över kanten, där ett barn kan få tag i den eller där vuxna kan trassla in sig i den. Använd inte fritösen med en förlängningssladd.**
- Barn eller orkeslösa personer får inte använda fritösen utan tillsyn.
- Fritösen är ingen leksak, låt inte barnen leka med den.
- Flytta fritösen genom att använda lyfthandtagen "L". Lyft inte apparaten i korghandtaget.
- Det är helt normalt att apparaten utger en speciell lukt första gången den används. Vädra vid behov.
- De material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel är förenliga med EEG-direktiv 89/109.



ANVÄNDNING

PÅFYLNING AV FRITYRSKÅLEN

- Lyft upp korgen till det övre läget genom att dra handtaget uppåt (fig 1).
- Tryck på "I"-knappen (fig 1) och öppna locket.
- Ta bort korgen genom att dra den uppåt (fig 2).
Locket måste ALLTID vara stängt när korgen lyfts eller sänks.

- Häll upp 2 l olja i skålen (eller ca 1,8 kg fett).

Oljenivån i skålen måste alltid vara mellan min- och maxmarkeringarna. Max-nivån får inte överskridas.

För bästa resultat, använd en bra **jordnötsolja**. Oli-
volja är optimal på grund av sin lägre försämring-
sgrad, men den ger smak efter en längre tids använd-
ning. Däremot är det viktigt att inte blanda oljesorter.
Om du använder fett, skär fettet i småbitar för att und-
vika överhettning av skålen under de första minuterna.
Ställ in termostaten på 150° C när skålen värms upp
för första gången.

Smält fast fett direkt i skålen. Sänk inte ner korgen
förrän fettet har smält fullständigt.

FÖRUPPVÄRMNING

1. Häll upp maten, som ska friteras, i korgen. Fyll inte
på för mycket (max 1 kg färsk potatis).
2. Sätt tillbaka korgen i skålen i upplyft läge och
stäng locket genom att trycka lätt nedåt tills det
hakar i.
3. Ställ in termostavredet "P" (fig 3) på önskad tem-
peratur (se tabell). Kontrollampen slocknar när den
inställda temperaturen är uppnådd.

FRITERING

När kontrollampen släcks, för skjutknappen i handta-
get "G" bakåt, för därefter ned handtaget för att sänka
ned korgen i oljan.

- **Det är fullt normalt att en stor mängd ånga väller ut
från filterkåpan när korgen sänks ner i oljan.**
- **Det är även normalt att droppar av kondens
droppar ned på plastsidorna från locket och runt
korghandtaget medan fritösen är igång.**
- När korgen sänks ner i oljan kommer det att bildas kon-
dens på insidan av tittfönstret (där sådant finns). Kon-
densen försvinner gradvis, efterhand som maten tillreds.
För modeller med tittfönster: Smörj glasluckan med lite
olja före friteringen, så minskar kondensbeläggningen
och sikten förbättras.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTIMER

1. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knap-
pen "N". Displayen "M" visar då den inställda
tiden i minuter.
2. Siffrorna börjar blinka omedelbart, vilket betyder
att tillagningen har börjat. Den sista minuten kom-
mer att visas i sekunder.
3. I händelse av fel kan den nya tillagningstiden stäl-
las in genom att knappen hålls intryckt under mer
än 2 sekunder. Displayen kommer att nollställas
automatiskt och därefter upprepas proceduren som
från 1 ovan.
4. Minuttimern kommer att visa slutet av tillagningsti-
den med två omgångar piptoner med ungefär 20
sekunders mellanrum. Om du vill stänga av denna
signal, är det bara att trycka på "N"-knappen.

VARNING: Minuttimern stänger inte av apparaten.

Byte av batteri till timern (fig 4)

- Ta bort timern från facket genom att bända uppi-
från (se fig 4A).
- Skruva batterilocket (fig 4B) på baksidan åt vänster
tills det lossar.
- Sätt i ett nytt batteri av samma typ.

EFTER FRITERINGEN

När den valda tillagningstiden har gått, höj korgen
och kontrollera att maten är gyllenbrun. Detta kan
göras på modeller med fönster utan att locket behöver
öppnas. När maten är färdig, stäng av apparaten
genom att vrida termostavredet mot "OFF" tills det
hörs ett klick. Låt innehållet droppa av en stund, öppna
locket och ta bort korgen utan att skaka den för hårt.

**Öppna inte locket om friteringen ska göras i två steg
(t ex potatis). Vänta tills kontrollampen slocknar och
sänk korgen igen (se tabell).**

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar filtrering av oljan eller fettet efter fri-
teringen, för att få bort föroreningar, särskilt om maten
varit panerad med ströbröd eller mjöl. Matpartiklar som
finns kvar i oljan bränns lätt, vilket gör att oljan försäm-
ras snabbare.

MODELLER UTAN OLJEUTTÖMNINGSSLANG

1. Efter att ha satt tillbaka locket töm kärlet.
2. Använd en svamp eller hushållspapper för att ta bort ev avlagringar i skålen.
3. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen. Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
4. Håll därefter i oljan eller fettets i fritösen mycket långsamt så att den inte rinner över filtret

OBS: 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 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.

FÖR MODELLER MED TÖMNINGSSLANG

Gör så här:

1. Lyft av locket från fritösen och ta bort korgen. **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall** (efter ca 2 timmar).
2. Öppna luckan "Q" och ta bort tömningsslangen "R" som i fig 5.
3. Ta bort pluggen (fig 6). Håll hårt om slangens med två fingrar för att hålla tillbaka oljan tills slangens förts ner i en behållare.
4. Töm ut oljan i en lämplig behållare (fig 6).
5. Använd en svamp eller hushållspapper för att ta bort ev avlagringar i skålen.
6. Sätt tillbaka slangens i sitt utrymme.
Glöm inte att sätta tillbaka pluggen.
7. Läggt filtret, som hör till apparaten, i botten av korgen (fig 7). Nya filter kan köpas från våra detaljister eller serviceverkstäder.
8. Håll oljan mycket sakta i korgen. Håll försiktigt, så att det inte rinner över filtret (fig 8).

OBS! När oljan är filtrerad, kan den lämnas kvar i fritösen. Om det går en lång tid till nästa friteringstillfälle, är det bäst att förvara oljan i en sluten behållare, som inte är utsatt för direkt ljus för att undvika att den försämrats.

Dra ut tömningsslangen och töm ut oljan i behållaren som i fig 9. Olja som använts för att fritera fisk i, bör förvaras åtskild från olja, som använts till andra sorters mat.

Om fett används för fritering, får detta inte svalna för länge, eftersom det stelnar.

BYTE AV LUKTFILTER

Med tiden minskar effekten av luftfiltren, som sitter inuti locket. Om filtret ändrar färg, vilket syns genom hål "A" i fig 10 på lockets insida, visar detta att filtret behöver bytas. För att byta filter: Ta bort filterkåpan av plast (fig 11) genom att trycka kroken i pilens riktning "1", lyft den sen i pilens riktning "2". Byt filter.

OBS! Det vita filtret måste sättas i först med det svarta filtret ovanpå. Filterkåpan måste sitta ovanpå det svarta filtret (fig 12).

RENGÖRING

Dra alltid ur stickkontakten före rengöring.

Doppa aldrig fritösen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Om det kommer in vatten i apparaten, finns det risk för kortslutning.

Doppa inte locket i vatten utan att först ha tagit bort filtren.

Gör så här för att rengöra frityrpannan:

- **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta ungefär 2 timmar)**, töm sedan ur oljan enligt beskrivningen i avsnittet "Filtrering av olja eller fett".
- Ta bort ev bottenrester från skålen med en svamp eller hushållspapper.
- Tvätta skålen med hett vatten och diskmedel. Skölj.
- Vi rekommenderar regelbunden rengöring av korgen. Var särskilt noggrann med att ta bort avlagringar.
- Korgen kan diskas i en diskmaskin.
- Torka utsidan av fritösen efter fritering med en mjuk, fuktig trasa för att ta bort ev oljestänk eller kondens.
- Locket är avtagbart. Gör så här: Tryck locket bakåt (se pil "1" fig 10) och lyft det samtidigt uppåt (se pil "2" fig 10).
- Torka ordentligt efter rengöring. Torka bort allt vatten i botten på behållaren och särskilt inuti oljetömningsslangen. Därmed undviker man farliga oljestänk vid användning.

MODELL MED FRITÖSPANNA SOM INTE KLIBBAR

Rengör fritöspannan med en mjuk trasa med ett neutralt diskmedel. Använda aldrig redskap eller slipande rengöringsmedel.

RÅD FÖR FRITERING

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

När oljan och fett sjunker under minimumnivån skall de fyllas på. De skall ersättas helt och hållet med jämna mellanrum, detta dels för att bibehålla smaken men även för att göra den friterade maten lättsmält.

Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Om man friterar panerad mat smutsar detta ned oljan mer än vid en enkel fritering.

Vi rekommenderar att man ersätter oljan efter 5 till 8 friteringar, eller när:

- den börjar lukta illa
- när rök uppstår under friteringen
- när den blir mörk

HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

- **Den mat som skall friteras får endast sänkas ned i oljan när den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampan 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.

- 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 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 fett 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 mat		Max mängd	Temp °C	Tid i minuter
POMMES FRITES	Halv portion	500	190	1 Fas 5 - 6 2 Fas 2 - 3
	Hel portion	1000	190	1 Fas 7 - 9 2 Fas 6 - 8
FISK	Tioarmad bläckfisk	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Havskräftskärtar	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Vanlig bläckfisk	500	170	12 - 13
	Sjötunga (1 st)	400	160	8 - 9
KÖTT	Biff (1 st)	300	170	8 - 9
	Kyckling (1 st)	300	170	7 - 8
	Köttbullar (13 st)	550	160	7 - 8
GRÖNSAKER	Jordärtskockor	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Svamp	400	150	9 - 10
	Auberginer	100	170	7 - 8
	Squash	300	160	11 - 12

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

1. Djupfryst mat har en mycket låg temperatur vilket gör att temperaturen på friteringsoljan sänks märkbart när denna typ av mat friteras. För att uppnå ett gott resultat rekommenderar vi att den max. mängd som anges i nedanstående tabell inte överskrids.

2. **Djupfryst mat är ofta täckt av en mängd iskristaller som skall avlägsnas innan friteringen görs.** Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika att oljan skummar upp.

Kontrollera att locket är ordentligt stängt efter att korgen har sänkts ned.

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och kan varieras i förhållande till begynnelsestemperaturen av den typ av livsmedel som skall friteras samt i förhållande till den tid som rekommenderas av tillverkaren för den djupfrysta produkten.

Typ av mat		Max mängd	Temp °C	Tid i minuter
Förkokt frusen potatis		300(*)	190	Fas 1 5 - 6 Fas 2 2 - 3
Potatiskroketter		500	190	7 - 8
FISK	Fiskpinnar	300	190	6 - 7
	Räkor	300	190	6 - 7
KÖTT	Kyckling (2 st)	200	190	7 - 8

(*) Detta är den rekommenderade mängden för att uppnå en god fritering. Det är naturligtvis möjligt att fritera en större mängd fryst potatis, men det är då viktigt att komma ihåg att potatisen blir lite fetare eftersom temperaturen på oljan genomgår en hastig minskning när potatisen sänks ned.

FELSÖKNINGSSCHEMA

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Luftfiltret är mättat Oljan eller fett är försämrade Oljan eller fett är olämpliga	Byt filter Byt olja (eller fett) Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Korgen fördes ner för snabbt i oljan. För mycket olja i frityrpannan. Maten inte tillräckligt torr innan den sänktes ned i oljan. Rekommenderad max-mängd överskriden. Du har lagt i små mängder mat.	Sänk ner korgen sakta. Minska oljemängden i frityrpannan. Torka maten ordentligt. 1 kg (färs potatis). Ställ in en lägre temperatur.
Oljan blir inte varm	Fritöspannan har tidigare värmts upp utan olja i pannan, varvid termosäkringen har löst ut	Kontakta serviceverkstad (termosäkringen måste bytas)