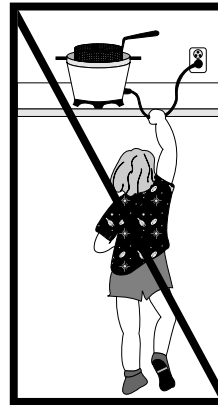


V I K T I G T

S

- Dessa instruktioner har som avsikt att ge en vägledning inför de flesta situationer som kan uppstå men, som för alla elektriska apparater, skall man alltid använda sig av sunt förnuft när fritösen används framför allt när det finns barn i närheten.
- 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. (Om vägguttaget och elkontakten inte passar ihop skall man låta en kvalificerad tekniker byta ut vägguttaget).
- Placera inte apparaten på ett sådant sätt att den befinner sig i närheten av värmekällor.
- Placera aldrig fritösen i vatten. Om vatten skulle tränga in kan detta leda till elstötar.
- Maskinen blir väldigt varm när den är i funktion. **LÅT ALDRIG APPARATEN VARA INOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- Varm olja kan orsaka allvarliga brännskador.
- Flytta aldrig på fritösen så länge oljan är varm.
- Vidrör aldrig inspektionsfönstret under friteringen eftersom detta uppnår en hög temperatur.
- **Använd handtagen (O) när du flyttar fritösen.**
- **Fritösen får endast tas i funktion efter att olja eller fett har fyllts i. Skulle den värmas upp när den är tom aktiveras ett säkerhetsvärmeskydd som stoppar funktionen. Skulle detta inträffa är det nödvändigt att vända sig till närmaste auktoriserade serviceverkstad för att få komponenten utbytt.**
- Om fritösen läcker olja skall man kontakta en serviceverkstad eller personal som auktoriserats av tillverkaren.
- Rengör fritösen inuti samt korgen och locket (ta bort filtren) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången.
- De material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel är förenliga med EEG-direktiv.
- När fritösen är i funktion skall oljedraineringsslangen alltid vara stängd och placerad i sitt utrymme.
- Det är helt normalt att apparaten avger en viss mängd rök första gången den används, denna rök försvinner efter några minuter. Vädra vid behov.
- Se till att denna apparat inte används av barn eller av **inkapabla personer utan ständigt uppsikt.**
- Låt inte barn leka med apparaten.
- 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.
- Om elkabeln behöver bytas ut, skall man endast använda en av typen H05VV-F 3x1 mm². Den nya kabeln skall motsvara gällande normer i det land där apparaten används samt ha samma diameter som originalkabeln.



BESKRIVNING AV APPARATEN

- | | |
|---|--|
| A. Öppning för kontroll av filtret | I. Knapp för att öppna locket |
| B. Korghandtag | L. Kontrollampa |
| C. Korg | M. Termostat och avstängningsknapp
ON/OFF (tänd/släckt) |
| D. Lock | N. Stödfot |
| E. Inspektionsfönster (inte på alla modeller) | O. Handtag för att lyfta apparaten |
| F. Filterskydd | |
| G. Hake för filterskydd | |
| H. Kabelutrymme | |

BRUKSANVISNINGAR

- Innan apparaten tas i bruk skall man kontrollera att nätspänningen i hemmet motsvarar den som anges på apparatens märkplåt.
- Innan användning skall man rengöra behållaren, locket (ta ur filtren) och korgen med varmt vatten, torka därefter behållaren noggrant.
- Slå aldrig på fritösen innan olja eller fett har fyllts i. Skulle den värmas upp utan olja eller fett aktiveras ett säkerhetsvärmeskydd som stoppar funktionen.
I detta fall är det nödvändigt att vända sig till en av oss auktoriserad serviceverkstad innan apparaten tas i bruk igen.

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Öppna locket genom att trycka på knappen (I) (fig. 1) och ta ut tillbehören.
- Häll i 2,2 l olja (eller 2 kg fett).

Du uppnår det bästa resultatet genom att använda en jordnötsolja av god kvalitet. Undvik att blanda olika slags oljor. Om du använder fett i fast form bör du skära det i mindre bitar så att fritösen inte värms upp utan fett under de första minuterna.

VARNING

Nivån måste alltid befinna sig mellan min och max indikationen.

Använd aldrig fritösen om oljenivån befinner sig under minimumnivån, eftersom detta kan utlösa värmesäkerhetsmekanismen. För att byta ut denna komponent skall man vända sig till en av våra serviceverkstäder.

Det bästa resultatet uppnås om man använder olja av god kvalitet. Undvik att blanda olika typer av olja. Om man använder fett skall detta först skäras till små bitar för att undvika att fritösen, under de första minuterna, värms upp utan att fettet har fördelats jämt.

FÖRUPPVÄRMNING

1. Ställ in önskad temperatur med termostaten (M) (fig. 2). När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampan (L).
2. Lägg den mat som skall fritas i korgen utan att överbelasta den (max. 1,25 kg rå potatis).

Ta bort så mycket is som möjligt genom att skaka korgen lätt när du friterar djupfryst mat.

ATT BÖRJA FRITERA

- När kontrolllampan (L) har släckts kan du långsamt sänka ned korgen med den mat som ska friteras, efter att ha satt på handtaget (B) på korgen (C) som i fig. 3. Lossa sedan handtaget från korgen och stäng locket.
- Rör inte inspektionsfönstret (om sådant finns) under friteringen, eftersom detta blir mycket varmt.
- Det är helt normalt att det strax efter detta moment strömmar ut en betydande mängd het ånga från springorna i locket.
- Det är också normalt att det droppar lite kondens från locket längs fritösens plastväggar.

NÄR FRITERINGEN ÄR FÄRDIG

Haka fast korgen i det höga läget (fig. 4) och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut.

På modeller med inspektionslucka kan du göra denna kontroll genom luckan, utan att öppna locket.

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

Om du friterar i två omgångar (t. ex. potatis) ska du höja upp korgen efter den första omgången och vänta tills kontrolllampan släcks innan du sänker ned korgen i oljan en andra gång (se bifogade tabeller).

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att detta görs efter varje fritering eftersom delar av den friterade maten som stannar kvar i vätskan, framför allt när den är panerad eller inmjölad, har en tendens att brännas och därför kan ge upphov till en mycket snabbare försämring av oljan eller fett.

1. Ta av locket (fig. 5) och töm ut innehållet i fritösen från ena sidan (fig. 6 - bakre vänstra eller högra sidan) i en behållare.
2. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
3. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett av de medföljande filtren i botten på korgen (fig. 7). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
4. Håll därefter i oljan eller fett i fritösen mycket långsamt så att den inte rinner över filtret (fig. 8).

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 för att undvika att den försämras. 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 luktfiltren inuti locket mindre verkningsfulla. När filtrets färg, som du ser genom hålet (A) på lockets undersida, ändras betyder det att filtret bör bytas ut. Lossa filterskyddet av plast (fig. 9) genom att trycka på haken i den riktning som pil 1 visar och öppna den i den riktning som pil 2 visar. Byt ut filtren.

OBS: Det vita filtret ska sättas i först med det svarta ovanpå. Filterskyddet ska sitta ovanpå det svarta filtret.

Sätt tillbaka filterskyddet och se till att de främre hakarna placeras på rätt sätt (såsom visas i fig. 10).

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 fettets 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. 5) och sedan uppåt (se pilen "2" i fig. 5).

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.
- 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.
- **Torka alla delar ordentligt efter rengöringen. Avlägsna eventuella vattensamlingar ur fritösen.**
- Korgen (C) kan diskas i diskmaskin.

MODELL MED BEHÅLLARE DÄR MATEN INTE FASTNAR

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

RÅD FÖR FRITERING

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan och fett 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 t.ex. panerad mat smutsar detta ned oljan mer än vid en enkel fritering.

Om oljan värms upp flera gånger blir den dålig, som i vilken fritös som helst! Så även om den används på ett korrekt sätt rekommenderar vi att man ersätter oljan helt och hållet med jämna mellanrum.

Vi rekommenderar att man byter ut oljan efter 5 till 8 friteringar eller i följande fall:

- när dålig lukt uppstår
- när rök uppstår under friteringen
- när oljan har blivit mörk

HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

- Det är viktigt att man följer den rekommenderade friteringstemperaturen. 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 kontrollampen 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 fett** eftersom blöt mat ofta blir 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

Typ av livsmedel		Max. mängd	Temperatur °C	Tid i minuter	
FRITERAD POTATIS	Halv portion	600	170	1°fas 2°fas	7-9 3-5
	MAXIMAL mängd (säkerhetsgräns) hel mängd	1250	190	1°fas 2°fas	11-13 3-4
FISK	Bläckfisk	550	160	9-10	
	Kräfstjältar	600	160	8-11	
	Sardiner	450	160	10-12	
	Sjötunga (2 bitar)	400	160	7-9	
KÖTT	Fläskkotletter (3-4 bitar)	350	170	7-9	
	Kycklingbitar (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 att man skall ta hänsyn till mängden och till personlig smak.

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

- 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.
- **Djupfryst mat är ofta täckt av en mängd iskristaller som skall avlägsnas innan friteringen görs, detta görs genom att man skakar korgen.** Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika att oljan skummar 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	Temperatur °C	Tid i minuter
FRITERAD POTATIS	Rekommenderad mängd för en optimal fritering	330 (*)	190	5-6
POTATISKROKETTER		600	190	6-7
FISK	Fiskpinnar Räkor	400 400	190 190	5-6 4-5
KÖTT	Kycklingbitar (3)	300	190	4-5

(*) Detta är den rekommenderade mängden för att uppnå en god fritering. Det är naturligtvis möjligt att fritera en större mängd 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.

PROBLEM UNDER FUNKTIONEN

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Det luktmotverkande filtret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av friturevätska används.	Ersätt 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 maxnivån.	Byt ut oljan eller fett. Torka av maten ordentligt. Sänk ned dem 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 säkerhetsvärmebrytaren	Vänd Dig till en serviceverkstad (delen måste bytas ut).