

S

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar och använder apparaten. Det är bara på det sättet som det går att uppnå bästa möjliga resultat och säker användning.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritningen på luckan)

- A. Hål för kontroll av filter
- B. Korghandtag
- C. Markör på handtaget
- D. Lock
- E. Fönster (ej på samtliga modeller)
- F. Filterlock
- G. Korg
- H. Hake för filterlock
- I. Utrymme för sladd
- J. Lock för oljebehållare
- K. Handtag för lyft av apparaten
- L. Plugg till rör för tömning
- M. Fot
- N. Display för minuträknare (ej på samtliga modeller)
- O. Knapp för minuträknare (ej på samtliga modeller)
- P. Oljefilter
- Q. Oljebehållare
- R. Fack för oljebehållare
- S. Rör för tömning av olja
- T. Signallampa
- U. Vred för termostat och avstängning
- V. Knapp för öppning
- Z. Lucka till rörsäte

REKOMMENDATIONER

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens märkplåt före användningen.
- Anslut endast apparaten till eluttag med en minsta kapacitet på 10 A som är försedda med en effektiv jordning. (Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens stickkontakt ska du låta en fackman byta ut uttaget mot ett annat av lämplig typ.)
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor.
- Apparatsens elsladd får inte bytas ut av användaren då bytet kräver specialverktyg. Om den skadas ska du kontakta en serviceverkstad som har auktoriserats av tillverkaren.
- Apparaten är varm under användningen. PLACERA APPARATEN OÄTKOMLIGT FÖR BARN.
- Flytta inte fritösen när oljan är varm då det finns risk för allvarliga brännskador.
- Fritösen ska sättas på först när den har fyllts på med olja eller fett. Om den värms upp när den är tom utlöser ett överhettningsskydd som avbryter funktionen. I det fallet måste du kontakta en av våra auktoriserade serviceverkstäder för att åter-

ställa apparatens funktion.

- Om fritösen läcker olja ska du kontakta en teknisk serviceverkstad eller personal som har auktoriserats av tillverkaren.
- Korgen hamnar automatiskt på behållarens mittstift. För att undvika att delarna går sönder ska du därför inte vrida på den manuellt.
- Rengör fritösen noggrant innan den används första gången. Rengör behållaren, korgen, locket (efter att filtret har tagits bort) och satsen för oljeuppsamling (J, P och Q) med varmt vatten och diskmedel. Använd alltid röret för tömning av olja för att tömma ut vattnet enligt fig. 15. Torka alltihop noggrant efteråt och ta bort eventuellt vatten som har samlats i röret för tömning av olja.
- Det är helt normalt att det kommer ut en lukt från apparaten, då den tas i bruk för första gången. Lufta ut rummet.
- Material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel är i överensstämmelse med EU-direktiv 89/109.
- Röret för tömning måste alltid vara tillstängt och placerat i sitt säte under användningen.
- Denna apparat bör inte användas av obehöriga personer eller barn utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Vid användning och när oljan är varm ska den lilla luckan vid slangfästet alltid vara stängd.
- Flytta på apparaten med de avpassade handtagen (K). (Ta aldrig tag i handtaget till frityrkorgen för att flytta på apparaten).

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER**PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT**

- Lyft upp korgen till det högsta läget genom att dra det därtill avsedda handtaget "B" uppåt (fig. 1).

Höjningen och sänkning av korgen ska ALLTID utföras med stängt lock.

- Öppna locket "D" genom att trycka på knappen "V" (fig. 2).
- Dra ut korgen genom att dra den uppåt (fig. 3).
- Häll 1,2 l olja (eller 1 kg fett) i behållaren.

OBSERVERA: Nivån ska alltid ligga mellan markeringarna max. och min.

Använd aldrig fritösen när oljenivån är under "min." nivå då det kan göra att överhettningsskyddet utlöser. Du måste då vända dig till en av våra auktoriserade serviceverkstäder för att få det utbytt.

Det uppnås bäst resultat när det används en bra jordnötsoolja. Undvik att blanda olika oljor. Om det används fett i fast form ska det skäras i små bitar så att inte fritösen torrkörs de första minuterna. Temperaturen ska vara inställd på 150°C till dess att fett helt har övergått i flytande form. Sedan kan du ändra inställningen till önskad temperatur.

START AV FRITERING

1. Lägg den mat som ska friteras i korgen. Lägg aldrig i för mycket (max. 1 kg färsk potatis). Vi rekommenderar att livsmedlen placeras längs korgens kanter och att det läggs en mindre mängd i korgens mitt, för att uppnå en jämnare fritering.
2. För in korgen i behållaren i höjt läge (fig. 3) och stäng locket genom att trycka lätt på det tills hakarna snäpper fast. Förhindra att det kommer ut heta oljestänk genom att alltid stänga locket innan korgen sänks ned.
3. Placera termostatreddet "U" på önskad temperatur (fig. 4). När den inställda temperaturen har nåtts släcks signallampan "T".
4. Så fort signallampan släcks ska du omedelbart sänka ned korgen i oljan genom att föra handtagets markör "C" bakåt och långsamt sänka handtaget.
 - Det är helt normalt att det direkt efter detta moment kommer ut en anmärkningsvärd mängd het ånga från filterlocket "F".
 - Vid början av tillagningen, direkt efter att maten har sänkts ned i oljan, täcks insidan av fönstret "E" (om det finns) av ånga som försvinner efter hand.
 - Det är normalt att det bildas droppar av kondens i närheten av korghandtaget under användningen.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTRÄKNARE

Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knapp "O". Display "N" visar de inställda minuterna.

Siffrorna börjar direkt att blinka vilket betyder att tillagningstiden har börjat. Den sista minuten visas i sekunder.

Vid en eventuell felaktig inställning går det att ställa in den nya tillagningstiden genom att hålla knappen nedtryckt i mer än 2 sekunder. Displayen nollställs. Upprepa därefter punkt 1.

Minuträknaren indikerar tillagningstidens slut med två signalserier som återkommer med cirka 20 sekunders mellanrum. Stäng av ljudsignalen genom att trycka på minuträknarens knapp "O".

OBSERVERA: Minuträknaren stänger inte av apparaten.

BYTE AV MINUTRÄKNARENS BATTERI (FIG. 5).

- Dra ut minuträknaren från dess säte genom att bända upp höger sida (se fig. 5 A).
 - Vrid batterilocket moturs (fig. 5 B), som är placerat bak på minuträknaren, tills det lossnar.
 - Byt ut batteriet mot ett av samma typ.
- Batteriet är miljöfarligt och måste därför tas bort och kasseras enligt gällande miljölagstiftning både vid byte och kassering av apparaten.

STOPP AV FRITERING

När tillagningstiden har förflutit ska du åter höja korgen och kontrollera om maten har nått önskad bryningsgrad. På de modeller som är utrustade med fönster kan denna kontroll utföras genom fönstret utan att locket öppnas.

Om tillagningen anses vara klar ska du stänga av apparaten genom att sätta termostatreddet i läge "●" tills det hörs ett klick från den invändiga strömbrytaren. Låt korgen vara kvar inuti fritösen i högt läge en liten stund, så att överskottet av olja kan rinna av.

OBS: Om tillagningen måste utföras i två faser (exv. potatis) ska du lyfta korgen efter den första fasen och vänta tills signallampan åter släcks. Sänk därefter åter ned korgen i oljan en andra gång (se bifogade tabeller).

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar att detta moment utförs efter varje fritering då livsmedelspartiklar (i synnerhet när de är panerade eller inmjölade) som blir kvar i vätskan har en tendens att brännas vid och därmed orsaka en mycket snabbare förändring av oljan eller fettet.

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

Flytta fritösens framdel till arbetsbänkens kant. Se till att fötterna "M" fortfarande är placerade på arbetsbänken (fig. 6).

1. Dra facket "R" utåt enligt fig. 7.
2. Placera oljebhållaren "Q" utan locket "J" i det därtill avsedda sätet (fig. 8).
3. Ta bort korgen.
4. Öppna luckan "Z" enligt fig. 9.
5. För in oljefiltret "P" på behållaren (fig. 9).
6. Dra ut röret för tömning "S", ta bort pluggen "L" och kläm samtidigt ihop röret med två fingrar för att undvika att vätskan rinner ut innan röret har placerats ovanför filtret (se fig. 10).
7. Töm ut oljan i filterbehållaren "Q" och kläm samtidigt ihop slangen "S" med 2 fingrar för att reglera flödet så att oljan inte rinner ut genom öppningarna "X" (fig. 17). Dessa öppningar är till för att undvika att oljan svämmas över i filterbehållaren om den rinner ut för snabbt eller om filtret är tilltäppt. I så fall blir inte filtreringen optimal. Om oljan är mycket "smutsig" ska du vara uppmärksam så att den inte svämmas över från filtret.
8. Efter detta moment ska du sätta tillbaka pluggen, åter placera röret i sitt säte och stänga luckan.
9. Stäng till behållaren med locket "J" och sätt tillbaka den så att oljan förvaras på bästa sätt för framtida bruk.
10. Sätt tillbaka facket i ursprungsläget.
11. Ta bort eventuella beläggningar från behållaren med hjälp av en svamp eller ett hushållspapper.

Om det används fett ska du se till att det inte blir för kallt då det annars stelnar.

BYTE AV FILTER MOT DÅLIG LUKT

De filter mot dålig lukt som är placerade inuti locket förlorar med tiden sin funktion. Filtret måste bytas ut när det ändrar färg. Färgförändringen går att se genom hålet "A" på insidan av luckan i fig. 11. Vid bytet tar du bort filterlocket av plast "F" (fig. 12) genom att trycka haken "H" i pilens riktning 1. Lyft därefter i pilens riktning 2. Byt ut filtren.

OBS: Det vita filtret ska ligga an mot metalldelen (fig. 13) och den färgade zonen ska vara vänd uppåt (eller mot det svarta filtret).

Återmontera sedan filterlocket. Se till att föra in de främre hakarna korrekt enligt fig. 13.

RENGÖRING

Dra alltid ut stickkontakten ur uttaget före rengöringen. **Sänk aldrig ned fritösen i vatten och placera den aldrig under strålen från en vattenkran. Det vatten som tränger in orsakar elstötar.**

Låt oljan svalna tillräckligt mycket i cirka 2 timmar, töm ut oljan eller fettets enligt tidigare beskrivning i avsnitt "filtrering av olja eller fett".

Ta bort locket enligt fig. 11.

Gör på följande sätt för att ta bort locket: tryck det inåt (se pil "1", fig. 11) och dra det samtidigt uppåt (se "2", fig. 11).

Sänk inte ned locket i vattnet förrän filtren har tagits bort.

Rengör behållaren på följande sätt:

- Diska behållaren med varmt vatten och diskmedel. Använd alltid röret för tömning av olja för att tömma ut vattnet enligt fig. 15. Skölj och torka därefter noga. Ta bort eventuellt vatten som har samlats i röret för tömning av olja.

Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den uppochner (fig. 16).

- Rengör röret för tömning inuti med hjälp av den medföljande rensborsten (fig. 14).
- Det rekommenderas att rengöra korgen regelbundet för att ta bort eventuella beläggningar som kan ha ansamlats på korgingen som styr hjulen.
- Torka fritösen utanpå med en mjuk och fuktig trasa för att ta bort stänk och eventuella små fett- och kondensdroppar.
- Rengör och torka även packningen för att undvika att den eventuellt fastnar på behållaren när apparaten inte används. (Om den skulle fastna öppnar du locket genom att helt enkelt lyfta på det samtidigt som du håller knappen för öppning nedtryckt.)
- Efter tvättning ska alla delar torkas ordentligt och eventuella vattenrester som samlas på botten av

behållaren och särskilt inuti oljeutloppsslangen ska avlägsnas. Detta för att undvika att het olja sprutar ut vid användning.

MODELL MED NON-STICK BEHANDLAD BEHÅLLARE

Vid rengöringen av behållaren ska det varken användas slipande föremål eller rengöringsmedel, utan enbart en mjuk trasa med mildt diskmedel.

REKOMMENDATIONER FÖR TILLAGNINGEN

OLJANS ELLER FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettets får aldrig sjunka under min. nivå.

Ibland är det nödvändigt att byta ut dem helt. Oljans eller fettets hållbarhet beror på vad som friteras.

Panering smutsar till exempel ned oljan mer än vanlig fritering.

Oljan försämras om den värms upp flera gånger precis som i andra fritöser. Vi rekommenderar därför att den byts ut helt med jämna mellanrum även om den används och filtreras korrekt.

Då denna fritös fungerar med lite olja tack vare den vridbara korgen har fritösen den stora fördelen att cirka hälften av oljan behöver kasseras i jämförelse med andra fritöser på marknaden.

FRITERING PÅ RÄTT SÄTT

- Det är viktigt att följa den rekommenderade temperaturen i varje recept. Vid för låg temperatur absorberar den friterade maten oljan. Vid för hög temperatur bildas skorpan direkt medan maten förblir rå inuti
- **De livsmedel som ska friteras ska först sänkas ned när oljan har nått rätt temperatur, dvs. när signal-lampan släcks.**
- Lägg inte i för mycket i korgen. Det medför en plötslig sänkning av oljans temperatur och därmed en för 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 livsmedlen är tunna och har samma tjocklek. Livsmedel i för tjocka bitar tillagas dåligt inuti även om de ser färdiga ut utanpå, medan de med jämn tjocklek blir perfekt färdiga samtidigt.
- **Torka livsmedlen ordentligt innan de sänks ned i oljan eller fettets,** då fuktiga livsmedel blir mjuka efter tillagningen (speciellt potatis). Det rekommenderas att panera eller mjöla in livsmedel som innehåller mycket vatten (fisk, kött, grönsaker). Se till att ta bort överskott av ströbröd eller mjöl innan livsmedlet sänks ned i oljan.

FRITERING AV EJ DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

Livsmedel		Max. mängd i g.	Temperatur i °C	Tid i minuter	
FRITERAD POTATIS	Rekommenderad mängd för en optimal fritering	500	190	1a fasen	6-7
	MAX. mängd (säkerhetsgräns)	1000	190	2a fasen	1-2
FISK	Bläckfisk	500	160		9-10
	Panerade fiskringar	500	160		9-10
	Kräftstjärtar	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Småbläckfisk	500	160		8-10
	Sjötunga (3 st)	500-600	160		6-7
KÖTT	Oxkotletter (2 st)	250	170		5-6
	Kycklingkotletter (3 st)	300	170		6-7
	Köttbullar (8-10 st)	400	160		7-9
GRÖNSAKER	Kronärtskocka	250	150		10-12
	Blomkål	400	160		8-9
	Svamp	400	150		9-10
	Aubergine	300	170		11-12
	Zucchini	200	170		8-10

Tillagningstiderna och -temperaturerna är ungefärliga och måste regleras beroende på mängden och den personliga smaken.

FRITERING AV DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

- Djupfrysta livsmedel har mycket låg temperatur. De medför därför alltid en anmärkningsvärd sänkning av oljans eller fettets temperatur. För att det ska uppnås ett bra resultat rekommenderar vi att du inte överskrider de rekommenderade mängderna i följande tabell.
- Djupfrysta livsmedel är ofta täckta med många iskristaller som måste tas bort före tillagningen genom att du skakar på korgen. Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika uppkokning av oljan.

Tillagningstiderna är ungefärliga och ska därför regleras efter temperaturen på de livsmedel som ska friteras och beroende på den temperatur som rekommenderas av tillverkaren av de djupfrysta livsmedlen.

Livsmedel		Max. mängd i g	Temperatur i °C	Tid i minuter	
FRITERAD POTATIS	Rekommenderad mängd för en optimal fritering	180 (*)	190	1a fasen	3-4
	MAX. mängd (säkerhetsgräns)	500	190	2a fasen	1-2
POTATISKROKETER		500	190		7-8
FISK	Torskpinnar	300	190		4-6
	Räkor	300	190		4-6
KÖTT	Kycklingkotletter (3 st)	200	180		6-8

VARNING: Se till att locket är ordentligt stängt innan du sänker ned korgen.

(*) Detta är den dosering som rekommenderas för att det ska uppnås en optimal fritering. Det går naturligtvis att fritera ett större mängd djupfryst potatis men de blir i det fallet lite mjukare på grund av den plötsliga sänkningen av oljans temperatur vid nedsänkningen.

FUNKTIONSPROBLEM

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Filtret mot dålig lukt är mättat. Oljan är fördärvad. Tillagningsvätskan är olämplig	Byt ut filtret. Byt ut oljan eller fettet. Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Oljan är fördärvad och orsakar för mycket skum. Det har sänkts ned livsmedel i den varma oljan som inte är tillräckligt torra. För snabb nedsänkning av korgen. Oljenivån i fritösen överskrider max. gränsen.	Byt ut oljan eller fettet. Torka av livsmedlen ordentligt. Sänk ned långsamt. Minska oljemängden i behållaren.
Oljan värms inte upp.	Fritösen har tidigare satts igång utan olja i behållaren vilket har gjort att överhettningsskyddet har utlöst.	Kontakta en serviceverkstad (överhettningsskyddet måste bytas ut).
Korgen roterar inte under friteringen.	Rengör behållarens botten.	Rengör korgringen som styr hjulen.