

S

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder apparaten, det är enda sättet att uppnå optimalt resultat och maximal driftssäkerhet.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritningen på framsidan)

- A. Löstagbar behållare
- B. Lyfthandtag för behållaren
- C. Korghandtag
- D. Låstangent
- E. Korg
- F. Filterlucka
- G. Hake för filterskydd
- H. Kabelutrymme
- I. Lyfthandtag för fritösen
- L. Stödfot
- M. Tidursdisplay (inte på alla modeller)
- N. Tidursknapp (inte på alla modeller)
- O. Kontrollampa
- P. Termostat och ON/OFF-knapp
- Q. Öppningsknapp
- R. Utrymme för löstagbar behållare
- S. Öppning för kontroll av filtret
- T. Lock
- U. Inspektionsfönster (inte på alla modeller)

REKOMMENDATIONER

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt innan du använder fritösen.
- Anslut endast fritösen till ordentligt jordade eluttag med en kapacitet på minst 10 A. (Överlåt åt en elektriker att byta ut kontakten om vägguttaget och kaffemaskinens stickpropp inte skulle passa ihop.)
- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- Du får inte själv byta ut fritösens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas och behöver bytas ut.
- Fritösen blir väldigt varm när den är i bruk. PLACERA DEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
- Låt inte barn eller omyndiga använda fritösen utan övervakning.
- Se till att barn inte leker med fritösen.
- Flytta aldrig fritösen när oljan är varm. Detta kan leda till allvarliga brännskador.
- 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. För att kunna använda fritösen igen måste du då vända dig till en auktoriserad serviceverkstad.

- Kontakta en serviceverkstad eller personal som har auktoriserats av tillverkaren om fritösen läcker olja.
- Korgen förs på behållarens mittentapp automatiskt. Därför bör du inte rotera den manuellt för att söka efter rätt läge, för att inte riskera att den går sönder.
- Rengör den löstagbara behållaren samt korgen och locket (ta bort filtren) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Torka sedan alla delarna omsorgsfullt.
- Var försiktig när du tar loss och sätter tillbaka den löstagbara behållaren "A", och följ utrymmets lutning. Ta bara ur och sätt tillbaka behållaren när oljan och fritösen är kalla. Kontrollera att behållaren "A" är rätt placerad i utrymmet "R" när du har satt i den, annars kan den skadas när du stänger locket "T".
- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet i så fall.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG.

BRUKSANVISNING

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- För upp korgen i det högsta läget genom att dra handtaget "C" uppåt (fig. 1).
Ha ALLTID locket stängt när du höjer och sänker korgen.
- Öppna locket "T" genom att trycka på knappen "Q" (fig. 2).
- Dra korgen uppåt och ta ut den (fig. 3).
- Häll 1,3 l olja (eller 1,1 kg fett) i behållaren.

OBS: Olje-/fettnivån ska alltid hålla sig mellan maxi- och minimimarkeringarna.

Använd aldrig fritösen om oljenivån befinner sig under nivån "min", eftersom detta kan utlösa överhettningsskyddet. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad om du måste byta ut skyddet.

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.

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.

ATT BÖRJA FRITERA

- 1 Lägg den mat som skall friteras i korgen utan att överbelasta den (max. 1 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.
- 2 Sätt i korgen i behållaren i det höga läget (fig. 3) och stäng locket genom att trycka det lätt nedåt tills det hakas fast. Stäng alltid locket innan du sänker ner korgen för att undvika att het olja stänker ut.
- 3 Ställ in önskad temperatur med termostavredet "P" (fig. 4). När den inställda temperaturen har uppnått släcks kontrollampen "O".
- 4 Dra låstangenten "D" på handtaget bakåt och för långsamt ned handtaget så fort kontrollampen har släckts så att korgen sänks ned i oljan.
 - Det är helt normalt att en betydande mängd mycket varm ånga strömmar ut från filterluckan "F" omedelbart efter detta.
 - När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan på inspektionsfönstret "U" (på de modeller som har sådant) med ånga som sedan försvinner successivt.
 - Det är normalt att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget under friteringen.

MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

- 1 Ställ in friteringstiden genom att trycka på knappen "N". På displayen "M" visas då den inställda tiden i minuter.
- 2 Omedelbart därefter börjar siffrorna blinka, vilket betyder att friteringstiden har börjat löpa. Under den sista minuten visas tiden i sekunder.
- 3 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 från punkt 1.
- 4 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.

OBS: tiduret stänger inte av fritösen.

ATT BYTA UT TIDURETS BATTERI (FIG. 5)

- Ta loss tiduret från dess säte genom att bända på höger sida (fig. 5 A).
 - Vrid batterilocket innanför motsols (fig. 5 B) tills det lossnar.
 - Byt ut batteriet mot ett nytt av samma slag.
- När apparaten ska bytas ut eller skrotas ska batteriet

tas bort och hanteras i enlighet med gällande lagar, eftersom det är skadligt för miljön.

NÄR FRITERINGEN ÄR FÄRDIG

Höj upp korgen 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 termostavredet i läge "0" så att ett klick hörs från strömbrytaren.

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

OBS: Om du friterar i två omgångar (t. ex. potatis) ska du höja upp korgen efter den första omgången och vänta tills kontrollampen 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 fettet.

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

- 1 Öppna fritösens lock (fig. 11) och ta ur den löstagbara behållaren "A" genom att lyfta den i handtagen "B" (fig. 7). Töm behållaren.
- 2 Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper. **Sätt tillbaka den löstagbara behållaren "A" i utrymmet "R".**
- 3 Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett av de medföljande filtren i botten på korgen (fig. 9). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
- 4 Häll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 10).

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 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 filtrets färg, som du ser genom öppningen "S" på lockets undersida (fig. 11), ändras betyder det att filtret bör bytas ut.

Lossa filterskyddet av plast "F" (fig. 12) genom att trycka på haken "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 metalldelen (fig. 13) och den färgade delen skall vara vänd uppåt (mot det svarta filtret).

Sätt tillbaka filterskyddet och se till att föra in de främre hakarna rätt, som i fig. 13.

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 elektriska stötar.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar). Töm ut oljan eller fettets enligt beskrivningen i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket som i fig. 11.

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

Rengör behållaren "A" på följande sätt:

- Ta ut behållaren ur utrymmet "R" och diska den i diskmaskin eller för hand med varmt vatten och diskmedel.
- Skölj och torka sedan alla delarna omsorgsfullt. Placera behållaren så att den invändiga beläggningen inte repas om du diskar den i diskmaskin.

Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 14).

- Rengör korgen med jämna mellanrum och se till att avlägsna alla rester som har ansamlats i ringen som styr dess hjul.
- Ta ur den löstagbara behållaren "A", torka av utrymmet "R" och fritösens utsida med en mjuk, fuktig trasa så att du får bort stänk och eventuell spilld olja eller kondens.
- Rengör och torka också packningen för att undvika att den klibbar fast på behållaren när du använder fritösen. Om locket är blockerat kan du hålla låsknappen intryckt och öppna det manuellt.

LÖSTAGBAR BELAGD BEHÅLLARE

Använd inte föremål eller rengöringsmedel med slipverkan när du rengör behållaren, bara en mjuk trasa med mildt rengöringsmedel.

TILLAGNINGSTIPS

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettets får aldrig sjunka under miniminivån.

Byt ut oljan eller fettets helt med jämna mellanrum. Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Fritering av panerad mat smutsar till exempel 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.

Eftersom den här fritösen förbrukar lite olja, tack vare den snurrande korgen, går det åt cirka hälften så mycket olja som i andra fritöser, vilket är en stor fördel.

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.
- Om du ska friterar små mängder mat bör du ställa in en lägre oljetemperatur än den angivna för att undvika att oljan kokar över.
- Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, det vill säga när kontrollampen släcks.
- Överbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför fett och ojämnt resultat.
- 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.
- **För att undvika stänk bör du torka matvarorna ordentligt innan du lägger ned dem i oljan eller fettets.** För fuktrik mat blir dessutom mjuk efter friteringen (framför allt potatis). Vi rekommenderar att du panerar eller mjölar in mycket 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		Maximikvantitet i g (gram)	Temperatur i °C	Tid (minuter)	
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering	500	190	Fas 1	6-7
				Fas 2	1-2
	Maximimängd (säkerhetsgräns)	1000	190	Fas 1	10-12
				Fas 2	2-3
FISK	Bläckfisk	500	160		9-10
	Musslor	500	160		9-10
	Havskräftstjärtar	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Små bläckfiskar	500	160		8-10
	Sjötunga (3 stycken)	500-600	160		6-7
KÖTT	Fläskkotletter (2)	250	170		5-6
	Kycklingbröst (3 bitar)	300	170		6-7
	Köttbullar (8-10 stycken)	400	160		7-9
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150		10-12
	Blomkål	400	160		8-9
	Svamp	400	150		9-10
	Auberginer	300	170		11-12
	Squash	200	170		8-10

Kom ihåg att de angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och bör 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 oundvikligen 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 helt täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen genom att skaka korgen. Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i oljan för att undvika att oljan bubblar och stänker.

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

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)	
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering	180 (*)	190	Fas 1	3-4
				Fas 2	1-2
	Maximimängd (säkerhetsgräns)	500	190	Fas 1	6-7
				Fas 2	1-2
POTATISKROKETER		500	190		7-8
FISK	Fiskpinnar	300	190		4-6
	Räkor	300	190		4-6
KÖTT	Kycklingbröst (3 bitar)	200	180		6-8

WARNING: 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 fritera 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	Lufffiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av frityrolja används.	Byt ut filtret. Byt ut oljan eller fett. Använd en bra jordnötsolja.
Oljan rinner över	Oljan har blivit dålig och gör att det bildas för mycket skum. Mat som inte var tillräckligt torr har sänkts ned i oljan. Korgen har sänkts ned för snabbt. Oljenivån i fritösen överskrider den angivna maximinivån.	Byt ut oljan eller fett. Torka av maten ordentligt. Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i behållaren.
Oljan blir inte varm	Fritösen har tidigare använts utan olja i behållaren, vilket har utlöst överhettningsskyddet	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut)
Bara hälften av korgens innehåll har friterats	Korgen snurrar inte under friteringen	Rengör behållarens botten. Rengör ringen som styr korgens hjul.