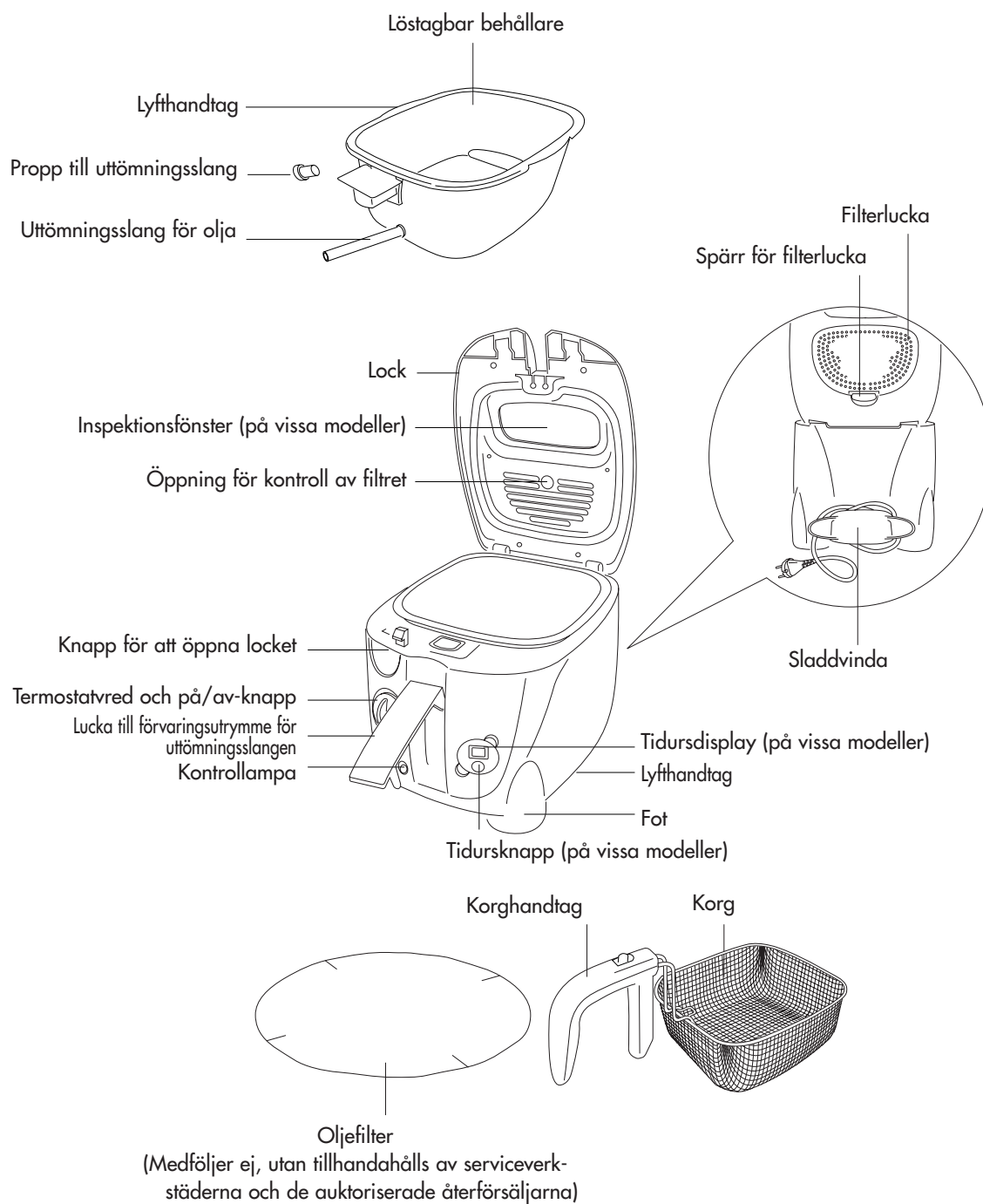


BESKRIVNING AV APPARATEN

Följande termer används i bruksanvisningen:



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- 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 (överlåt åt en elektriker att byta ut vägguttaget om det inte passar till fritösens stickpropp.)
- 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 mycket varmt.
- Använd handtagen 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 fritösen. Vänd dig i så fall till en auktoriserad serviceverkstad för utbyte av skyddet.
- 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.
- **Kontrollera med jämna mellanrum att uttömningsslangen för olja inte läcker, speciellt vid leden. Kontakta auktoriserad teknisk personal vid vätskeläckage. Töm bara behållaren när oljan och fritösen är kalla.**
- 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 omyndiga använda fritösen utan övervakning.
- Låt inte barn leka med fritösen.
- 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.
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om elsladden behöver bytas ut. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om elsladden behöver bytas ut.

Tack för att du valde den här fritösen! För bästa resultat rekommenderar vi att du läser dessa instruktioner innan du börjar använda den. På så sätt kan du optimera resultaten med maximal säkerhet.

INSTALLATION

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på fritösens märkplåt innan du tar den i bruk.
- Rengör den löstagbara behållaren, korgen och locket (ta bort filtren) noggrant med varmvatten och diskmedel innan du använder fritösen första gången.
- 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. Sätt inte på fritösen om uttömningsslangen för olja inte sitter på plats med proppen på.

FÖRBEREDELSE

- Öppna locket genom att trycka på knappen (fig. 1).
- Ta ut korgen ur fritösen. För upp handtaget som fig. 2 visar.
- Dra handtaget utåt så att det spärras i rätt läge (fig. 3).
Korgen har två lägen:
ett nedre läge för fritering och ett övre läge för avrinning efter tillagningen.

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Dra korgen uppåt och ta ut den.
- Fyll fritösen med 2 liter olja (eller 1,8 kg fett).
- Se till att behållaren sitter i fritösen och att uttömningsslangen är stängd och på sin plats innan du håller i oljan.

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 fettet är jämnt fördelat. Ha temperaturen inställd på 150 °C tills fettet har lösts upp helt. Sedan kan du ställa in önskad temperatur.

Varning

Oljenivån måste alltid hålla sig mellan minimi- och maximimarkeringarna.

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.

ATT BÖRJA FRITERA

1. Lägg den mat som skall friteras i korgen utan att överbelasta den (max. 1 kg rå potatis). Se till att maten fördelas jämnt i korgen.
Ta bort så mycket is som möjligt när du friterar djupfryst mat (se avsnittet "Fritering av djupfryst mat" på).
2. Sätt korgen i det höga läget och stäng locket genom att trycka det lätt nedåt tills 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 termostattvredet (fig. 5).
När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen.
4. Skjut knappen högst upp på korghandtaget utåt och sänk långsamt ned korgen i oljan så fort kontrollampen har släckts.
 - Det är helt normalt att en betydande mängd varm ånga strömmar ut från filterluckan omedelbart efter det att friteringen har påbörjats.
 - När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan på inspektionsfönstret (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.
 - Rör inte inspektionsfönstret (om sådant finns) under friteringen, eftersom detta blir mycket varmt.

MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

Ställ in friteringstiden genom att trycka på tidursknappen. På displayen 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 för att stänga av ljudsignalen. Du kan sätta fast tiduret i kläderna med hjälp av clipset. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal.

OBS: tiduret stänger inte av fritösen.

UTBYTE AV TIDURETS BATTERI

- Ta loss tiduret från dess säte (fig. 6).
- Ta loss locket på baksidan med en skruvmejsel (fig. 7).
- Vrid batteriluckan (fig. 8) 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.

Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att sätta termostadvredet i läget AV så att ett klick hörs från strömbrytaren.

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

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Stäng av fritösen, låt den svalna och dra ut stickproppen ur eluttaget innan du rengör eller underhåller den. Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat. Mat som blir kvar i oljan eller fettet tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämras snabbare.

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

Flytta fritösen mot bänk-/bordskanten (fig. 10). Kontrollera att stödfötterna inte står utanför kanten för att undvika att fritösen faller ned när oljan filtreras.

UTTÖMNINGSSLANG FÖR OLJA

Gå till väga på följande sätt:

1. Öppna fritösens lock och ta ur korgen.
2. Öppna luckan (se fig. 11) och dra ut oljeuttömningsslangen.
3. Ta av proppen (se fig. 11).
4. Töm ut oljan i en behållare (fig. 13) och se till att den inte rinner över. Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 9). **Töm alltid ut oljan innan du tar loss behållaren från fritösen.**
5. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper, eller diska den enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring".
6. När du ska sätta tillbaka behållaren öppnar du luckan till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Luta behållaren och sätt i den med slangen i vertikalt läge och proppen på. Stäng sedan luckan (fig. 18).
7. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett oljefilter i botten på korgen (fig. 13). Du kan bestäl-

la oljefilter hos din återförsäljare eller hos en av våra serviceverkstäder.

8. Håll därefter i oljan eller fett i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret. Kasta filtret efter användningen (fig. 14).

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.

Kontrollera med jämna mellanrum om oljeuttömningsslangen är sliten. Kontakta vid behov närmaste serviceverkstad.

UTBYTE AV LUKTFILTER

Med tiden blir luftfiltren inuti locket mindre verkningsfulla.

När du ser genom öppningen på lockets insida ("A" i fig. 15) att filtret har ändrat färg är det dags att byta ut det.

Lossa filterskyddet av plast (fig. 16) genom att trycka på spärren i den riktning som pil 1 visar och öppna det i den riktning som pil 2 visar. Byt ut filtren.

OBS: Det vita filtret skall placeras mot metalldelen (fig. 17) 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. 17).

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 uppåt (fig. 15).

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

Rengör fritösen invändigt på följande sätt:

- Ta loss behållaren genom att lyfta den försiktigt (se figur 18) och rengör den med varmt vatten och diskmedel. Använd en mjuk svamp, aldrig rengöringsmedel eller svampar med slipverkan som kan skada den invändiga beläggningen. Du kan diska behållaren med uttömningsslangen i diskmaskin. Var försiktig så att uttömningsslangen inte skadas så att den sedan inte fungerar som den ska.
- Använd den medföljande borsten för att rengöra oljeuttömningsslangen invändigt (fig. 19). Använd inte borsten innan du har dragit ut slangen.
- Kontrollera slangen med jämna mellanrum. Låt auktoriserad personal byta ut slangen om den verkar vara skadad. Kontakta en serviceverkstad för information om närmaste återförsäljare.
- Rengör korgen med jämna mellanrum och var noga med att avlägsna eventuella rester. Korgen och handtaget kan diskas i diskmaskin.
- Torka av fritösens utsida med en mjuk och fuktig trasa för att avlägsna olja och kondens.
- **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.**
- När du ska sätta tillbaka behållaren öppnar du luckan till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Luta behållaren och sätt i den med slangen i vertikalt läge och proppen på. Stäng sedan luckan (fig. 18).

FRITERINGSRÅD

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fettet får aldrig sjunka under miniminivån. Fyll i så fall på mer olja. Då och då måste du byta ut all oljan för att inte smaken på det du friterar ska försämrats och för att maten inte ska bli svårsmält.

Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras.

Fratering av panerad mat smutsar ned oljan mer än vanlig fratering.

Om oljan värms upp flera gånger försämrats den. Du bör byta all olja efter 5-8 friteringar, eller när:

- oljan börjar lukta illa
- det ryker under friteringen
- oljan blir 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 kontrollampan släcks.
- Ställ in en lägre temperatur än den angivna när du friterar små mängder för att undvika att oljan överhettas.
- Överbelasta inte korgen. Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flöttigt 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.
- **Se till att den mat som ska friteras är torr innan du sänker ned den i oljan eller fettet**, 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 DJUPFRYST MAT

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	halv portion	500	190	7-9
	hel portion	1000	190	15-17
FISK	Bläckfisk	500	160	12-13
	Havskräftstjärtar	500	160	9-10
	Sardiner	500	170	12-13
	Sjötunga (2)	400	160	7-8
KÖTT	Schnitzlar (2)	300	170	8-9
	Kycklingbröst (2)	300	180	7-8
	Köttbullar (13)	500	170	7-8
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Svamp	300	160	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Squash	300	160	11-12

Se nedanstående tabell, men 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 temperatur oundvikligen sänks märkbart när denna typ av mat friteras.
Därför bör du inte överskrida de maximimängder som anges i nedanstående tabell om du vill uppnå ett gott resultat.
- Djupfryst mat är ofta täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen. Skaka korgen över diskhon för att ta bort så mycket som möjligt.** Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i oljan för att undvika att oljan bubblar och stänker. Stäng locket ordentligt när du har satt i korgen i fritösen.

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 (*)		300	190	7-9
POTATISKROKETTER		500	190	10-11
FISK	Fiskpinnar	300	190	5-6
	Räkor	300	190	5-6
KÖTT	Kycklingbröst (2)	200	190	7-8

OBS: 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.

PROBLEMLÖSNING

Fel	Orsak	Åtgärd
Dålig lukt	Luftfiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av fritureolja används.	Byt ut filtren Byt ut oljan eller fett. Använd jordnötsolja 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 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. Minska mängden mat.
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. Behållaren sitter inte i ordentligt.	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut). Kontrollera att behållaren sitter åt rätt håll och är helt isatt.