

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

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritning på sidan 3)

- A. Öppning för kontroll av filtret
- B. Lock
- C. Korghandtag
- D. Låstangent
- E. Korg
- F. Inspektionsfönster (endast på vissa modeller)
- G. Filterlucka
- H. Sladdutrymme
- I. Kontrollampa
- L. Termostat- och avstängningsvred
- M. Hållare för oljebehållaren (endast på vissa modeller)
- N. Propp till uttömningsslang (endast på vissa modeller)
- O. Lock till oljebehållaren (endast på vissa modeller)
- P. Oljebehållare (endast på vissa modeller)
- Q. Oljefilter (endast på vissa modeller)
- R. Uttömningsslang för olja (endast på vissa modeller)
- S. Tidursknapp (endast på vissa modeller)
- T. Tidursdisplay (endast på vissa modeller)
- U. Lucka till slangutrymmet (endast på vissa modeller)
- V. Öppningsknapp
- Z. Löstagbart friteringskär

REKOMMENDATIONER

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på märkplåten 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 uttaget om vägguttaget och apparatens 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. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper.
- Fritösen blir varm när den är i bruk.
PLACERA DEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
- Flytta aldrig fritösen när oljan är varm. Detta kan leda till allvarliga brännskador.
- **Använd inte fritösen utan olja.**
- Kontakta en serviceverkstad eller av tillverkaren auktoriserad personal om fritösen läcker olja.
- Korgen förs på friteringskärlets mittentapp automatiskt.
Därför bör du inte rotera den manuellt för att söka efter rätt läge, för att inte riskera att den går sönder.
- Diska följande delar ordentligt innan du använder fritösen första gången: det löstagbara kärlet (Z), korgen (E), locket (B) (efter att ha tagit loss filtret) och oljefiltreringssettet (O, P och Q) med varmt vatten och flytande diskmedel.

Använd alltid uttömningsslangen (om sådan finns) för att tömma ut vattnet (se fig. 14).

Torka alla delarna noggrant när du har diskat dem. Avlägsna eventuellt vatten som har samlats på kärlets botten och särskilt i oljeuttömningsslangen.

På detta sätt undviker du farliga stänk av het olja när apparaten är i funktion.

- När fritösen är i funktion skall oljeuttömningsslangen alltid vara stängd och placerad i sitt utrymme.
- Låt inte barn eller omyndiga använda apparaten utan övervakning. Låt inte barn leka med apparaten.
- Flytta inte fritösen när oljan är varm.
- Använd handtagen när du flyttar apparaten. (Lyft den aldrig i korghandtaget).
- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG.
- Var försiktig när du tar loss och sätter tillbaka det löstagbara friteringskärlet (Z), och följ utrymmets lutning.

Ta bara ur och sätt tillbaka kärlet när oljan och fritösen är kalla. Kontrollera att friteringskärlet är rätt placerat när du har satt i det, annars kan det skadas när du stänger locket (B).

ANVÄNDNING

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 (B) genom att trycka på knappen (V) (fig. 2).
- Dra korgen uppåt och ta ut den (fig. 3).
- Fyll oljebehållaren med högst 1,5 liter olja (eller 1,3 kg fett) och minst 1 liter (eller 1 kg fett).

OBS: Olje-/fettnivån ska alltid hålla sig mellan maximi- 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 fettet 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. 1,2 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 kärlet 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 termostattvredet (L) (fig. 4).
När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampan (I).
4. Dra låstangenten (D) på handtaget bakåt och för långsamt ned handtaget så fort kontrollampan har släckts så att korgen sänks ned i oljan.
- Det är helt normalt att en betydande mängd mycket varm ånga strömmar ut från filterluckan (G) omedelbart efter detta.
- När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan på inspektionsfönstret (F) (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 (S). På displayen (T) 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 (S) för att stänga av ljudsignalen.

Du kan sätta fast tiduret i kläderna med hjälp av klämman.

OBS: tiduret stänger inte av apparaten

UTBYTE AV TIDURETS BATTERI

- Ta loss tiduret från dess säte (fig. 16).
- Ta loss locket på baksidan med en skruvmejsel (fig. 17).
- Vrid batteriluckan (fig. 18) 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.

NÄR FRITERINGEN ÄR FÄRDIG

Höj upp korgen (E) och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut. På modeller med inspektionslucka (F) kan du göra denna kontroll genom luckan, utan att öppna locket. Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att sätta termostatsvredet (L) 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.

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

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 försämrats snabbare.

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

Flytta fritösen mot bänk-/bordskanten (fig. 5). **Kontrollera att stödfötterna "U" inte står utanför kanten (fig. 5), för att undvika att fritösen faller ned när oljan filtreras.**

MODELLER UTAN OLJEUTTÖMNINGSSLANG (R) OCH OLJEBEHÅLLARE (P)

1. Öppna fritösens lock (B) och ta ur det löstagbara friteringskärlet (Z) genom att lyfta det i handtagen (fig. 24). Töm kärlet.
2. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
Sätt tillbaka det löstagbara friteringskärlet (Z) på dess plats.
3. Sätt tillbaka korgen (E) i det höga läget och placera ett av de medföljande filtren i botten på korgen (fig. 20). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstöder.
4. Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 21).

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 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. Låt inte fett svalna för mycket, eftersom det då övergår till fast form.

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSSLANG (R) (ELLER RÖR PÅ VISSA MODELLER) MEN UTAN OLJEBEHÅLLARE (P)

1. Öppna fritösens lock (B) och ta ur korgen (E).
2. Öppna luckan (U) som i fig. 22.
3. Dra ut oljeuttömningsslangen (R).
4. Ta av proppen (N) och kläm samtidigt ihop slangen (om sådan finns) med fingrarna för att förhindra att oljan eller fett rinner ut innan slangen är placerad i en uppsamlingsbehållare (se fig. 22). Om din modell har ett uttömningsrör tar du av proppen (N) och placerar röret i en behållare (fig. 22).
5. Töm ut oljan eller fett i en behållare (fig. 23). Töm alltid ut oljan innan du tar loss kärlet från fritösen.
6. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper, eller diska kärlet enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring".
7. När du ska sätta tillbaka friteringskärlet öppnar du luckan (U) till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Luta kärlet och sätt i det med slangen i horisontellt läge och proppen på. Lägg tillbaka uttömningsslangen på dess plats. Stäng sedan luckan (fig. 24).
8. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett av de medföljande filtren i botten på korgen (fig. 20). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
9. Håll därefter i oljan eller fett i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 21).

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.

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSSLANG (R) (ELLER RÖR PÅ VISSA MODELLER) OCH OLJEBEHÅLLARE (P)

1. Dra ut hållaren (M) som i fig. 6.
2. Placera oljebehållaren (P) i hållaren, utan locket (O) (fig. 7).
3. Ta ur korgen.
4. Öppna luckan (U) som i fig. 8.
5. Sätt i oljefiltret (Q) i behållaren (fig. 8).
6. Dra ut uttömningsslangen (R), ta av proppen (N) och kläm samtidigt ihop slangen (om din modell har en sådan) med fingrarna för att förhindra att oljan rinner ut innan slangen är placerad ovanför filtret (Q) (se fig. 9).

Om din modell har ett uttömningsrör tar du av proppen (N) och placerar röret ovanför filtret (Q) (fig. 9).

7. Töm ut oljan i oljebehållaren (P) och se till att den inte rinner ut genom öppningarna "X" (fig. 15). Dessa öppningar är till för att undvika att oljan svämmas över i oljebehållaren om den rinner ut för snabbt eller om filtret är tilltäppt.

I så fall blir inte filtreringen optimal.

Se till att oljan inte svämmas över filtret om den är mycket smutsig. Töm alltid ut oljan innan du tar loss kärlet från fritösen.

8. Sätt på proppen igen, lägg tillbaka oljeuttömningsslangen på plats och stäng luckan.
9. Avlägsna alla eventuella rester ur kärlet med hjälp av en svamp eller hushållspapper, eller diska det enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring".
10. När du ska sätta tillbaka friteringskärlet öppnar du luckan (U) till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Luta kärlet och sätt i det med slangens i horisontellt läge och proppen på. Lägg tillbaka uttömningsslangen på dess plats. Stäng sedan luckan (fig. 24).
11. Sätt på locket (O) på behållaren så håller sig oljan bättre till nästa gång du ska använda den.
12. Skjut in hållaren.
13. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
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 (A) på lockets undersida (fig. 10), ändras betyder det att filtret bör bytas ut. Ta av filterluckan (G) av plast (fig. 11).

OBS: Det vita filtret skall placeras mot metaldelen (fig. 12) 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. 12.

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.

Låt oljan svalna i cirka två timmar och töm sedan ut oljan eller fettets enligt anvisningarna i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket som i fig. 10.

Locket går att ta loss, på följande sätt: skjut det bakåt (se pilen "1" i fig. 10) och dra det samtidigt uppåt (se pilen "2" i fig. 10).

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

Rengör friteringskärlet på följande sätt:

- Ta loss kärlet genom att lyfta det försiktigt (se figur 24) och rengör det med varmt vatten och diskmedel. Använd en mjuk svamp, aldrig rengöringsmedel eller svampar med slipverkan som kan skada den invändiga beläggningen. Du kan diska kärlet 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. 13). Använd inte borsten innan du har dragit ut slangens.
- Kontrollera slangens jämna mellanrum. Låt auktoriserad personal byta ut slangens om den verkar vara skadad. Kontakta en auktoriserad 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 fritörens 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 friteringskärlet öppnar du luckan (U) till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Luta kärlet och sätt i det med slangens i horisontellt läge och proppen på. Lägg tillbaka uttömningsslangen på dess plats. Stäng sedan luckan (fig. 24).

- Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 19).

MODELLER MED BELAGD INSIDA

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

TILLAGNINGSTIPS

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fett får aldrig sjunka under miniminivån. Byt ut oljan eller fett helt med jämna mellanrum. Oljans 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 filtreras på ett korrekt sätt rekommenderar vi därför att du byter ut den helt och hållet med jämna mellanrum.

Vi rekommenderar att du byter ut oljan efter 5-8 friteringar eller i följande fall:

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

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.
- **Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampen släcks.**
- Överbelasta inte korgen.
Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flottigt och ojämnt resultat.
- 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 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 fett, 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 ICKE DJUPFRYST MAT

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering med 1,5 liter olja	600	190	10-12
	Maximal mängd med 1,1 liter olja	1000	190	18-20
	Maximal mängd med 1,5 liter olja	1200	190	20-22
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

De angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och måste anpassas med hänsyn till mängd och 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 ska 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 med 1,5 liter olja	200 (*)	190	4-6
	Maximal mängd med 1,1 liter olja	600	190	13-15
	Maximal mängd med 1,5 liter olja	1000	190	18-20
POTATISKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskpinnar	300	190	4-6
	Räkor	300	190	4-6
KÖTT	Kycklingbröst (3 bitar)	200	180	6-8

VARNING: 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 fritureolja används.	Byt ut filtret. Byt ut oljan eller fettet. 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 fettet. Torka av maten ordentligt. Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i friteringskärlet.
Oljan blir inte varm	Säkerhetsanordningen kan ha utlöst.	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut).
Bara hälften av korgens innehåll har friterats	Korgen snurrar inte under friteringen.	Rengör kärlets botten. Rengör ringen som styr korgens hjul.