

FRITÖSENS DELAR

- | | |
|--|--|
| A Filter | I Minuttimerknapp (om sådan finns) |
| B Lock | L Kontrollampa |
| C Korg | M Glidtermostat/OFF-brytare |
| D Skjutknapp | N Tömningsrörpanel (om sådant finns) |
| E Korghandtag | O Tömningsrör "Easy Clean System" (om sådant finns) |
| F Locköppningsknapp | P Sladdförvaring |
| G Handtag för att lyfta upp apparaten | |
| H Minuttimer (om sådan finns) | |

VIKTIGT

Läs instruktionerna noggrant före användning. Det är enda sättet att få maximalt utbyte av apparaten och att arbeta säkert.

- Fritösen är utformad för fritering av mat och är endast avsedd för användning i hemmet. Den får inte användas för andra ändamål och får inte förändras på något sätt.
- Använd inte fritösen om den är skadad på något sätt (t ex genom fall).
- Rengör behållaren, korgen och locket noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Spola dessutom igenom oljeutömningsslangen (om sådan finns) med varmvatten och flytande diskmedel. Torka noggrant.
- Fritösen får inte användas (stickkontakten stickas in i vägguttaget) förrän den blivit fylld med olja eller fett. Om den kopplas på när den är tom, utlöses en termisk säkring, som stoppar uppvärmningen.** Om detta skulle inträffa, måste en auktoriserad serviceverkstad kontaktas för kvalificerad rådgivning.
- Kontrollera före användning att nätströmmen motsvarar angivelserna på märkskylten.
- Anslut fritösen till ett jordat uttag med 10 A säkring. (Anlita vid behov en elektriker om vägguttaget och fritörens stickpropp inte passar ihop).
- Använd endast elsladd av typen H05VV-F 3x1 mm² vid ett eventuellt utbyte. Den nya sladden skall uppfylla gällande säkerhetsbestämmelser och ha samma diameter som originalsadden.
- Vid användning blir fritösen mycket het. **FRITÖSEN MÅSTE PLACERAS UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- När fritösen är igång, måste tömningsröret (om sådant finns) alltid vara stängt och instoppat i sitt utrymme.
- Låt oljan svalna innan fritösen flyttas. Het olja som skvalpar över, kan orsaka svåra brännskador.
- Om fritösen läcker, kontakta serviceverkstaden eller försäljaren för hjälp.
- Dra inte ur stickkontakten genom att dra i sladden - dra alltid i själva kontakten.
- Svåra brännskador kan orsakas av en fritös som dras ner från sin uppställningsplats. Låt inte sladden hänga ner över kanten, där ett barn kan få tag i den eller där vuxna kan trassla in sig i den. Använd inte fritösen med en förlängningssladd.**
- Barn eller orkeslösa personer får inte använda fritösen utan tillsyn.
- Fritösen är ingen leksak, låt inte barnen leka med den.
- Flytta fritösen genom att använda lyfthandtagen "G". Lyft inte apparaten i korghandtaget.
- Det är helt normalt att apparaten utger en speciell lukt första gången den används. Vädra vid behov.
- Denna apparat överensstämmer med direktiv 89/336/EEG och 92/31/EEG om elektromagnetisk kompatibilitet, samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.

Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.



FÖRBEREDELSE

- Öppna locket genom att trycka på knappen "F" (fig. 1).
- Höj/sänk korgen med hjälp av låstangenten "D". Korgen har två lägen: ett nedre läge för fritering och ett övre läge för avrinning efter tillagningen (fig. 2).

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Dra korgen uppåt och ta ut den.
 - Fyll fritösen med 2 liter olja (eller 1,8 kg fett).
- 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" (1,8 lt): 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 termostavredet (fig. 3).
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.
 - Det är normalt att några droppar kondens bildas runt korgens handtag då fritösen används.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTIMER

1. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på knappen "I". Displayen visar då den inställda tiden i minuter.
2. Siffrorna börjar blinka omedelbart, vilket betyder att tillagningen har börjat. Den sista minuten kommer att visas i sekunder.
3. I händelse av fel kan den nya tillagningstiden ställas in genom att knappen hålls intryckt under mer än 2 sekunder. Displayen kommer att nollställas automatiskt och därefter upprepas proceduren som från 1 ovan.
4. Minuttimern kommer att visa slutet av tillagningstiden med två omgångar piptoner med ungefär 20 sekunders mellanrum. Om du vill stänga av denna signal, är det bara att trycka på "I"-knappen.

VARNING: Minuttimern stänger inte av apparaten.

Byte av batteri till timern (fig 4)

- Ta bort timern från facket genom att bända uppi från (se fig 4A).
- Skruva batterilocket (fig 4B) på baksidan åt vänster tills det lossar.
- Sätt i ett nytt batteri av samma typ.

EFTER FRITERINGEN

När den valda tillagningstiden har gått, höj korgen och kontrollera att maten är gyllenbrun. När maten är färdig, stäng av apparaten genom att vrida termostavredet mot "OFF" tills det hörs ett klick. Låt innehållet droppa av en stund, öppna locket och ta bort korgen utan att skaka den för hårt.

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar filtrering av oljan eller fettets efter friteringen, för att få bort föroreningar, särskilt om maten varit panerad med ströbröd eller mjöl. Matpartiklar som finns kvar i oljan bränns lätt, vilket gör att oljan försämrats snabbare. **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall** (efter ca 2 timmar).

MODELLER UTAN OLJEUTTÖMNINGSSLANG

1. Efter att ha satt tillbaka locket töm kärlet.
2. Använd en svamp eller hushållspapper för att ta bort ev avlagringar i skålen.
3. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen. 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

OBS: Olja som har filterats 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.

FÖR MODELLER MED TÖMNINGSSLANG

Gör så här:

1. Lyft av locket från fritösen och ta bort korgen. **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall** (efter ca 2 timmar).
2. Öppna luckan "N" och ta bort tömningsslangen "O" som i fig 5.
3. Ta bort pluggen (fig 6). Håll hårt om slangen med två fingrar för att hålla tillbaka oljan tills slangen förts ner i en behållare.
4. Töm ut oljan i en lämplig behållare (fig 6).
5. Använd en svamp eller hushållspapper för att ta bort ev avlagringar i skålen.
6. Sätt tillbaka slangen i sitt utrymme.
Glöm inte att sätta tillbaka pluggen.
7. Lägg filtret, som hör till apparaten, i botten av korgen (fig 7). Nya filter kan köpas från våra detaljister eller serviceverkstäder.
8. Håll oljan mycket sakta i korgen. Håll försiktigt, så att det inte rinner över filtret (fig 8).

OBS! När oljan är filterad, kan den lämnas kvar i fritösen. Om det går en lång tid till nästa friteringstillfälle, är det bäst att förvara oljan i en sluten behållare, som inte är utsatt för direkt ljus för att undvika att den försämrats.

Dra ut tömningsslangen och töm ut oljan i behållaren som i fig 9. Olja som använts för att fritera fisk i, bör förvaras åtskild från olja, som använts till andra sorters mat.

Om fett används för fritering, får detta inte svalna för länge, eftersom det stelnar.

RENGÖRING

Dra alltid ur stickkontakten före rengöring.

Doppa aldrig fritösen i vatten och håll den inte under rinnande vatten. Om det kommer in vatten i apparaten, finns det risk för kortslutning.

Doppa inte locket i vatten utan att först ha tagit bort filtren.

Gör så här för att rengöra frityrpannan:

- **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta ungefär 2 timmar)**, töm sedan ur oljan enligt beskrivningen i avsnittet "Filtrering av olja eller fett".
- Ta bort ev bottenrester från skålen med en svamp eller hushållspapper.
- Tvätta skålen med hett vatten och diskmedel. Skölj.
- Vi rekommenderar regelbunden rengöring av korgen. Var särskilt noggrann med att ta bort avlagringar.
- Korgen kan diskas i en diskmaskin.
- Torka utsidan av fritösen efter fritering med en mjuk, fuktig trasa för att ta bort ev oljestänk eller kondens.
- Locket är avtagbart. Gör så här: Tryck locket bakåt (se pil "1" fig 10) och lyft det samtidigt uppåt (se pil "2" fig 10).
- Torka ordentligt efter rengöring. Torka bort allt vatten i botten på behållaren och särskilt inuti oljetömningsslangen. Därmed undviker man farliga oljestänk vid användning.

MODELL MED FRITÖSPANNA SOM INTE KLIBBAR

Rengör fritöspannan med en mjuk trasa med ett neutralt diskmedel. Använda aldrig redskap eller slipande rengöringsmedel.

RÅD FÖR FRITERING

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

När oljan och fettets sjunker under minimumnivån skall de fyllas på. De skall ersättas helt och hållet med jämna mellanrum, detta dels för att bibehålla smaken men även för att göra den friterade maten lättsmält.

Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Om man friterar panerad mat smutsar detta ned oljan mer än vid en enkel fritering.

Vi rekommenderar att man ersätter oljan efter 5 till 8 friteringar, eller när:

- den börjar lukta illa
- när rök uppstår under friteringen
- när den blir mörk

HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

- **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.

- 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 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 fettets för att undvika att oljan stänker,** dessutom blir blöt mat ofta 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

Konsultera nedanstående tabell men kom ihåg att den angivna friteringstiden är ungefärlig och att man skall ta hänsyn till mängden och till personlig smak.

Typ av mat		Max mängd	Temp °C	Tid i minuter
POMMES FRITES	Halv portion	500	190	8 - 10
	Hel portion	1000	190	16 - 18
FISK	Tioarmad bläckfisk	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Havskräftskärtar	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Vanlig bläckfisk	500	170	12 - 13
	Sjötunga (1 st)	400	160	8 - 9
KÖTT	Biff (1 st)	300	170	8 - 9
	Kyckling (1 st)	300	170	7 - 8
	Köttbullar (13 st)	550	160	7 - 8
GRÖNSAKER	Jordärtskockor	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Svamp	400	150	9 - 10
	Auberginer	100	170	7 - 8
	Squash	300	160	11 - 12

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

1. 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.

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och kan varieras i förhållande till begynnelsestemperaturen av den typ av livsmedel som skall friteras samt i förhållande till den tid som rekommenderas av tillverkaren för den djupfrysda produkten.

2. **Djupfryst mat är ofta täckt av en mängd iskristaller som skall avlägsnas innan friteringen görs.** Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika att oljan skummar upp.
Kontrollera att locket är ordentligt stängt efter att korgen har sänkts ned.

Typ av mat		Max mängd	Temp °C	Tid i minuter
Förkokt frusen potatis		300(*)	190	7 - 9
		1000	190	18 - 20
	Potatiskroketter	500	190	7 - 8
FISK	Fiskpinnar	300	190	6 - 7
	Räkor	300	190	6 - 7
KÖTT	Kyckling (2 st)	200	190	7 - 8

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

FELSÖKNINGSSCHEMA

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Oljan eller fett är försämrade Oljan eller fett är olämpliga	Byt olja (eller fett) Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Korgen fördes ner för snabbt i oljan. För mycket olja i frityrpannan. Maten inte tillräckligt torr innan den sänktes ned i oljan. Rekommenderad max-mängd överskriden. Du har lagt i små mängder mat.	Sänk ner korgen sakta. Minska oljemängden i frityrpannan. Torka maten ordentligt. 1 kg (färska potatis). Ställ in en lägre temperatur.
Oljan blir inte varm	Fritöspannan har tidigare värmts upp utan olja i pannan, varvid termosäkringen har löst ut	Kontakta serviceverkstad (termosäkringen måste bytas)