

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

Fyll oljebehållaren med högst 1,5 liter olja (eller 1,3 kg fett) och minst 1,1 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

Sätt på fritösen genom att ställa in önskad temperatur.

Fyll korgen och placera den i det övre läget i behållaren när kontrollampan har släckts. Stäng locket och sänk ned korgen i oljan. Överbelasta inte korgen (max. 1,2 kg färsk potatis). Det är helt normalt att en betydande mängd ånga strömmar ut från filterluckan (G) omedelbart efter detta och att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget. Höj upp korgen och kontrollera om maten är färdig när friteringstiden har gått ut.

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.
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.

OBS: tiduret stänger inte av apparaten

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

- **Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampan släcks.**
- 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.
- När du ska fritera panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i oljan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås (signallampan släcks). Lägg sedan ned maten direkt i den heta oljan, med korgen nedsänkt, för att undvika att frityrsmeten fastnar i korgen.
- **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.

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
	Havskraftstjärtar	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

Djupfrost 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.

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

De angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och måste anpassas med hänsyn till mängd och personlig smak.

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.

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat.
Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).

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 i en behållare.
2. 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.
3. Sätt korgen i det höga läget och placera det medföljande filtret i botten på korgen (fig. 20). Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
4. Håll därefter i oljan eller fettets i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 21).

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSSLANG (R) OCH OLJEBEHÅLLARE (P)

1. Dra ut hållaren (M) som i fig. 6.
2. Sätt oljebehållaren (P) på plats (fig. 7), utan locket (O), och sätt i oljefiltret (Q).
3. Öppna luckan (U) som i fig. 8. Dra ut oljeuttömningsslangen (R) och ta av proppen (N). Använd valfri behållare om oljebehållare saknas.
4. Sätt på proppen igen, lägg tillbaka oljeuttömningsslangen på plats och stäng luckan.
Upprepa moment 3-4 ovan för modeller utan oljebehållare.

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Byt ut oljan eller fettets helt med jämna mellanrum.

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.

UTBYTE AV LUKTFILTER

Med tiden blir luktfiltren 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).

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.

Locket går att ta loss, på följande sätt: skjut det bakåt och dra det samtidigt uppåt (se pilarna "1" och "2" i fig. 10). Lägg aldrig locket i blöt utan att först ha tagit bort filtren.

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".

Rengör friteringskärlet på följande sätt:

- Ta loss kärlet genom att lyfta det försiktigt (se figur 24) och rengör det med varmt vatten och diskmedel.
- Behållaren och korgen kan diskas 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).
- När du ska sätta tillbaka friteringskärlet öppnar du luckan (U) till förvaringsutrymmet för uttömningsslangen. Stäng sedan luckan (fig. 24).
- Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 19).

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

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.



DRIFTSSTÖRNINGAR

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Lufffiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av frytyrolja 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 friteringskärlet.
Oljan blir inte varm	Säkerhetsanordningen kan ha utlösts.	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.