

**Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant före installering och bruk av maskinen.
På det sättet får du bästa möjliga resultat och maximal driftsäkerhet.**

BESKRIVNING AV APPARATEN

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Korg B. Låsbart handtag till korgen C. Innerlock D. Handtag till att öppna locket E. Elektronisk timer (om det medföljer denna modell) F. Knapp för tillagningstid G. Startknapp H. Batterilock (om det medföljer denna modell) | <ul style="list-style-type: none"> I. Kontrollampa L. Dräneringspanel "Enkelt rengöringssystem" (om det medföljer denna modell) M. Dräneringsslang "Enkelt rengöringssystem" (om det medföljer denna modell) N. Termostat kontroll O. Sladdförvaring P. Handtag att lyfta apparaten i |
|---|---|

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: Se märkplatta
Energiförbruk: Se märkplatta
Maximal kapacitet: 1,3 liter olja eller ca 1,2 kg fett
Maximal livsmedelskapacitet: 700 g rå potatis

Material och delar som skall användas i kontakt med livsmedel följer EC-direktiv 89/109.

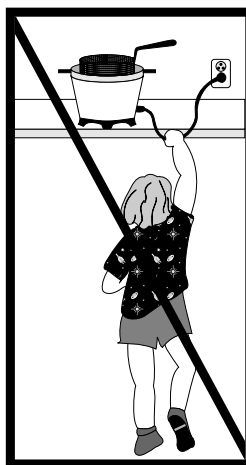
Dessutom är den här apparaten tillverkad i enlighet med gällande EEC-direktiv, som t.ex. de som gäller radiostörningar.

VIKTIGT

- Den här apparaten är tillverkad för att användas till att fritera livsmedel och är endast ämnad till hushållsbruk. Den får inte användas till andra föremål och får inte ändras på något sätt.
- Använd inte apparaten om den är skadad (t.ex. om den har tappats i golvet).
- Före användning av fritösen för första gången skall du diska aluminiumgrytan och korgen med varmt vatten och lite diskmedel, därefter torka den noggrant.
- **Fritösen får endast användas (anslutning av apparaten till ett vägguttag) efter att den först fyllts med olja eller fett. Om den blir slås på när den är tom, kommer en säkerhetsmekanism slå av den.** Om detta skulle ske är det nödvändigt att kontakta en auktoriserad återförsäljare för att få professionell hjälp.
- Före bruk skall du kontrollera att eltillförseln stämmer överens med apparatens märkplatta.
- När apparaten används blir den mycket varm. APPARATEN MÅSTE INSTALLERAS UTOM BARNS RÄCKVIDD.
- När apparaten används måste dräneringsslangen (om apparaten är utrustad med sådan) all-

tid vara stängd och placerad i sitt utrymme.

- Låt alltid oljan svalna ordentligt före du flyttar fritösen eftersom varm olja kan orsaka allvarliga brännskador.
- Om fritösen skulle läcka måste du kontakta närmaste servicecenter eller auktoriserad återförsäljare för att få professionell hjälp.
- Drag inte ut kontakten ur vägguttaget genom att dra i sladden – håll alltid i själva kontakten.
- **Allvarlige brännskador på grund av varm olja**



kan uppstå om en fritös faller ned från en bänk. Låt inte sladden hänga över kanten på bord, så att barn kan få tag i den eller så att brukaren kan snubbla över den. Använd inte apparaten med förlängningsladd.

BRUKSANVISNING

PÅFYLLNING

- Packa upp apparaten ur emballaget och öppna locket genom att dra i rätt handtag (fig. 1), och lyft sedan ut korgen.
- Håll ca 1,2 liter olja i grytan (eller 1,2 kg fett).
Nivån på oljan eller fettet måste alltid vara mellan max- och min-märket. Maxnivån får aldrig överskridas.

För att få bäst resultat skall du använda en **jordnöts- eller druvkärneolja** av hög kvalitet. (OBS: Gäller inte dem som är allergiska mot jordnötter).

Olivolja är också väl lämpad eftersom den förstörs långsammare av uppvärmningsprocessen, men efter lång tids användning framhävs oljans smak. Framför allt skall du undvika att blanda olika slags oljor.

Om du använder block med fast fett skall du skära det i små bitar för att **undvika att fritösen värms upp torr** de första få minuterna; det är också bäst att ställa in termostaten på 150°C under den första uppvärmningsfasen.

Smält fettblocket direkt i grytan. Korgen skall sänkas ned först när allt fett är fullständigt smält.

UPPVÄRMNING

Ställ in termostaten (N) (fig. 4) på önskad temperatur (se bifogad tabell). Kontrollampen slocknar när den temperatur du valt är uppnådd.

FRITERING

1. När lampen slocknar skall du sänka ned korgen (A) i oljan med hjälp av handtaget (B) som du först har satt fast på korgen och låst säkert på plats. **Se till att handtagets låsmekanism alltid är ordentligt fastsatt när du sänker ned eller lyfter upp korgen i oljan.** Tag loss handtaget och stäng locket.
- **Det är normalt att en viss mängd varm ånga kommer ut genom filtret direkt efter ovan nämnda process.**
- **Det är också normalt att kondensdroppar faller ned från locket på metall- eller plastsidorna på apparaten när används.**
2. Modeller som är utrustade med en elektronisk timer (E) kan ställas in på den tillagningstid som du önskar. Om timern levereras med ett skydd-slock till batteriet (H), skall du försiktigt dra ut klaffen och göra så här:

- Tryck på startknappen (G): Timern slås på, och siffrorna börjar blinka.
- Tryck på "+min"-knappen (F) tills den önskade inställningen har uppnåtts.
- Genom att trycka på startknappen (G) kommer timern startas och nedräkningen visas på displayen. Siffrorna slutar nu att blinka, och decimaltecknet börjar blinka istället.
- Om du vill ändra på det du har ställt in kan du avbryta nedräkningen genom att trycka på knapparna (F) och (G) samtidigt. På det sättet blir timern återställd till noll igen.
- När tillagningstiden är över hörs en ljudsignal (du kan slå av signalen genom att trycka på en av de två knapparna). **Ljudsignalen talar om att den programmerade tillagningstiden är över, men apparaten fortsätter att fritera.**
- Timern slås av automatiskt 20 sekunder efter att ljudsignalen har pipit.
Den elektroniska timern kan tas loss från apparaten för enklare användning (se fig. 5).

BYTE AV BATTERI TILL TIMERN (för modeller som har en sådan).

- Tag loss timern från apparaten (se fig. 5).
- Vrid batterilocket på baksidan av timern motsols tills det lossnar (fig. 15).
- Byt batteri.

Om apparaten skall bytas ut eller kastas måste batteriet avlägsnas och kastas i överensstämmelse med gällande regler eftersom det utgör en miljöfara.

NÄR FRITERINGSTIDEN ÄR ÖVER

När den valda friteringstiden är över skal du sätta fast korgens handtag igen på samma sätt som beskrivs i kapitlet "fritering", och sedan häkta fast korgen på kanten av grytan (fig. 3). Kontrollera att maten är gyllenbrun eller som önskad. Om det krävs längre tillagningstid kan du sänka ned korgen igen och fortsätta friteringen.

När maten är färdig skall du stänga av apparaten genom att vrida termostatkontrollen till "AV" tills det hörs ett klick från brytaren. Låt innehållet i korgen få droppa av några sekunder.

Om friteringen skall göras i två faser (gäller t.ex. potatis), skall du öppna locket, häkta fast korgen på grytans kant, sänka locket utan att stänga det, vänta tills indikatorlampen slocknar och sänka ned korgen igen (se bifogad tabell).

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar att du filtrerar oljan eller fett efter friteringen för att avlägsna eventuella matrester, speciellt ifall maten är panerad med ströbröd eller mjöl. Matrester som ligger kvar i oljan har en tendens till att brännas, något som förstör oljan snabbare.

För modeller med dräneringsslang

Gör så här:

1. Öppna locket till **fritösen** och lyft ut korgen. **Kontrollera att oljan är tillräckligt sval** (tar ca 2 timmar).
2. Öppna panelen (L) som visat i fig. 5 och tag ut dräneringsslangen (M)
3. Tag loss korken (fig. 6). Se till att klämma ihop änden av slangen med två fingrar så att oljan inte rinner ut före slangen har placerats i en behållare.
4. Töm ut oljan i en lämplig behållare (fig. 7).
5. Använd en svamp eller en bit hushållspapper till att torka upp eventuella rester ur grytan.
6. Sätt tillbaka dräneringsslangen i utrymmet. **Glöm inte att sätta på locket igen.**
7. Häkta fast korgen på grytan och placera det bifogade filtret i botten på korgen (fig. 8). Reservfilter finns att köpa hos återförsäljaren eller på våra servicecenter.
8. Häll försiktigt oljan mycket långsamt ned i korgen. Se till så att den inte rinner över filtrets kanter (fig. 9).
9. Kontrollera dräneringsslangen regelbundet för att upptäcka tecken på slitage. Om du är osäker skall du kontakta närmaste servicecenter.

Obs: Efter filtreringen av oljan kan du låta den stå i fritösen. Men om det skulle gå lång tid mellan en fritering och nästa rekommenderar vi att du lagrar oljan i en behållare med lock, som inte utsätts för direkt ljus för att undvika att den förstörs.

Töm oljan i en behållare genom att ta loss dräneringsslangen och göra som visat i fig. 10. Olja som har använts till att fritera fisk bör förvaras avskilt från olja som har använts till fritering av andra livsmedel.

Om du använder fett till friteringen bör inte detta svalna för mycket, annars kan det bli hårt.

För modeller utan dräneringsslang:

Gör så här:

1. Öppna locket och lyft ut korgen (fig. 11). Kontrollera att oljan är tillräckligt sval (tar ca 2 timmar). Häll försiktigt över oljan eller fett i en behållare på det sätt som visas i fig. 12.
2. Häkta fast korgen på grytan och placera det bifogade pappersfiltret i botten på korgen (fig. 8). Reservfilter finns att köpa hos återförsäljaren eller på våra servicecenter.
3. Häll försiktigt oljan mycket långsamt ned i korgen. Se till så att den inte rinner över filtrets kanter (fig. 9).

Obs: Efter filtreringen av oljan kan du låta den stå i fritösen. Men om det skulle gå lång tid mellan en fritering och nästa rekommenderar vi att du lagrar oljan i en behållare med lock, som inte utsätts för direkt ljus för att undvika att den förstörs.

Töm oljan i en behållare genom att ta loss dräneringsslangen och göra som visat i fig. 10.

Olja som har använts till att fritera fisk bör förvaras avskilt från olja som har använts till fritering av andra livsmedel.

Om du använder fett till friteringen bör inte detta svalna för mycket, annars kan det bli hårt.

BYTE AV ANTILUKTFILTER

Efter en tid har antiluktfiltret som är fäst vid locket en tendens till att mista sin effekt. Det bör bytas ut efter ca 20 friteringar. Byt ut filtret genom att skruva loss skruvarna som det är fäst med från insidan av locket på det sätt som visas i fig. 13.

Byt filtret. Sätt locket tillbaka på plats igen genom att fästa de tre skruvarna.

OBS: Sätt in det svarta filtret först genom att lägga det på plastytan (se fig. 13). Det vita filtret skall ligga ovanpå.

RENGÖRING

Innan rengöringen måste du dra ut kontakten ur vägguttaget.

Sänk aldrig ned fritösen i vatten, och placera den aldrig under en kran, eftersom vatten i kontakt med elektriska komponenter kan orsaka elektriska stötar.

Avlägsna alltid filtret innan du sänker ned locket i vatten.

Gör så här för att rengöra grytan:

- **Låt oljan svalna i ca två timmar**, därefter töms grytan på det sätt som beskrivs i "Filtrering av olja eller fett".
- Avlägsna eventuella rester från botten av grytan med hjälp av en svamp eller en bit hushållspapper.
- Diska grytan med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka den noggrant.
- Använd den speciella rengöringsborsten som levereras med apparaten till att rengöra dräneringsslangen (om apparaten är utrustad med en sådan) (fig. 14).
- Rengör korgen regelbundet och se till att avlägsna eventuella matrester.
- Korgen kan diskas i diskmaskin.
- Efter friteringen skall du torka av utsidan av fritösen med en mjuk, fuktig trasa för att avlägsna eventuellt spilld olja och kondens.
- Om apparaten är utrustad med en förseglingsspackning skall du rengöra och torka den för att förhindra att den fastnar vid grytan när fritösen inte är i bruk.

FRITERINGSTIPS

HÅLLBARHET FÖR OLJA ELLER FETT

När oljan sjunker under min. märket skall du fylla på ny olja. Vi rekommenderar att du byter ut oljan med jämna mellanrum, inte bara för att bevara kvaliteten på smaken, utan också för att förbättra hållbarheten på de friterade livsmedlen.

Hur många gånger oljan kan användas beror på vilken slags livsmedel du friterar, t.ex. måste oljan bytas ut oftare ifall mat som är panerad med ströbröd friteras ofta.

Vi rekommenderar att oljan byts ut helt var 5 – 8 gång, men den måste också bytas ut fullständigt i följande tillfällen:

- obehaglig lukt
- det ryker när du friterar
- den blir mörk i färgen

DEN PERFEKTA FRITERINGEN

- Den rekommenderade temperaturen måste anpassas för varje recept. **Om temperaturen är för låg kommer maten absorbera olja. Om temperaturen är för hög kommer maten bli stekt för snabbt utanpå, och det inre blir inte tillräckligt friterat.**
- **Mat som skall friteras får inte sänkas ned i oljan förrän rätt temperatur har uppnåtts (dvs. när kontrolllampan slocknar).**
- Fyll inte för mycket mat i korgen. För mycket mat i korgen sänker temperaturen på oljan hastigt, som följd av det blir maten flottig och ojämnt friterad.
- Kontrollera att maten är uppskuren i tunna och jämna bitar. Tjocka skivor blir inte genomfriterade även om de ser väldigt attraktiva ut på utsidan. Om maten är jämnt uppskuren kommer varje skiva bli perfekt friterad samtidigt.
- **Se till att torka av maten ordentligt innan fritering.** Fuktiga livsmedel – speciellt potatis – har fortfarande kvar en viss fuktighet efter friteringen. Livsmedel med högt vatteninnehåll (t.ex. fisk, kött och grönsaker) bör vändas i ströbröd eller mjöl. Kom ihåg att skaka av eventuellt överflödigt mjöl eller ströbröd före fritering.

TEMPERATURER OCH TILLAGNINGSTID

VÄGLEDNINGSTABELL FÖR FRITERING AV LIVSMEDEL SOM INTE ÄR FRYSTA

Studera följande tabell och ta hänsyn till att tillagningstider och temperaturer är ungefärliga, och att de bör justeras ut ifrån de mängder som tillagas och personlig smak.

Livsmedel		Max mängd i g	Temperatur oC	Tid (minuter)
Friterad potatis	halv sats	350	190	Fas ett 4 - 5 Fas två 1 - 2
	hel sats	700	190	Fas ett 6 - 8 Fas två 4 - 5
Fisk	Bläckfisk	250	160	6 - 7
	Canestrelli	250	160	6 - 7
	Räkor/scampi	250	160	5 - 6
	Sardiner	250	170	6 - 7
	Små bläckfiskar	250	160	6 - 7
	Sjötunga/flundra (1)	130	160	5 - 6
Kött	Nötkött/biff (1)	120	160	5 - 7
	Kycklingfile (1)	120	160	4 - 6
	Köttbullar (6)	250	160	4 - 6
Grönsaker	Kronärtskocka	150	150	5 - 6
	Blomkål	200	160	4 - 5
	Champinjoner	200	150	4 - 5
	Aubergine (2 skivor)	50	170	3 - 4
	Squash/Zucchini	150	160	5 - 6

FRITERING AV FRYSTA LIVSMEDEL

1. På grund av den extremt låga temperaturen sänker frysta livsmedel ofrånkomligt temperaturen på oljan. För att få bra resultat varje gång du friterar rekommenderar vi att du inte överskrider de maxmängder som anges i tabellen här nedan.

2. Frysta livsmedel är ofta täckta med ett lager av iskristaller som måste avlägsnas före fritering. Sänk ned korgen mycket långsam i oljan för att försäkra dig om att oljan inte kokar över.

Se till att locket är ordentligt stängt efter att korgen har blivit placerad inne i fritösen.

Tillagningstiden som anges i den här tabellen er ungefärlig, och kan variera beroende på livsmedlens ursprungliga temperatur och i jämförelse med den temperatur som är rekommenderad på paketet.

Livsmedel		Max mängd i g	Temperatur °C	Tid (minuter)	
Förkokt Fryst potatis		200(*)	190	Fas ett	2 - 4
				Fas två	1 - 2
Potatiskroketter		350	190	6 - 7	
Fisk	Fiskpinnar (6)	150	190	4 - 5	
	Räkor/scampi	150	190	4 - 5	
Kött	Kycklingfile (1)	120	190	3 - 5	

(*) Detta är den rekommenderade mängden för att få bäst resultat. Man kan så klart fritera en större mängd fryst potatis om man bara är medveten om att de då blir något flottiga på grund av det plötsliga fallet i temperaturen på oljan när de sänks ned i den.

PROBLEMLÖSNING

Fel	Orsak	Lösning
Obehaglig lukt	Antiluktfiltret är fullt Oljan eller fettet har härsknat Oljan eller fettet är inte lämpligt till fritering	Byt filter Byt ut oljan (eller fettet) Använd jordnötsolja av hög kvalitet (gäller inte de som är allergiska för jordnötter)
Oljan rinner över	Korgen har sänkts ned för fort i oljan För mycket olja i fritösen Maten har inte torkats av tillräckligt före den har sänkts ned i oljan Rekommenderad maxmängd överskriden	Sänk ned korgen långsammare Reducera oljemängden i fritösen Torka av maten ordentligt 700 g (rå potatis)
Oljan värms inte upp	Fritösen har tidigare slagits på utan olja i grytan, något som har orsakat fel på termostaten	Kontakta servicecenter (säkringsbyte nödvändigt)