

LÄS NOGA IGENOM DENNA INSTRUKTIONSHANDBOK INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER APPARATEN. ENDAST PÅ DETTA SÄTT ÄR DET MÖJLIGT ATT UPPNÅ DE BÄSTA RESULTATEN OCH DEN STÖRSTA DRIFTSÄKERHETEN.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- | | |
|--|---|
| A. Termostatknappp för reglering av temperatur. | L. Omhölje |
| B. Kontrollampa för nätspänning (röd) | M. Handtag |
| C. Kontrollampa för oljetemperatur (grön) | N. Säten för fastsättning av kontrollenhet |
| D. Säkerhetsbrytare | O. Lock med handtag |
| E. Maximinivå i korgen | P. Inspektionsfönster (på vissa modeller) |
| F. Oljenivå MIN/MAX | Q. Filter (på vissa modeller) |
| G. Korgstöd | R. Avtagbar behållare |
| H. Timer (om sådan ingår) | S. Korg med hopfällbart handtag |
| I. Timerns tryckknapp (om timer ingår) | T. Elektriskt uppvärmningselement |
| J. Lucka för oljeutömningskran (om sådan ingår) | U. Styrenhet |
| K. Oljeutömningskran (om sådan ingår) | V. Kabelutrymme |
| | Z. Återställning av säkerhetsvärmebrytaren |

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat har utformats och tillverkats för fritering av livsmedel och får endast användas vid hemmabruk. Den får inte användas för andra ändamål och inte modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Starta inte apparaten om den har skadats (t.ex. om den har tappats) eller om den uppvisar defekter vid funktion. Vänd Dig till en serviceverkstad som är auktoriserad av tillverkaren.
- Innan apparaten tas i bruk skall man kontrollera att nätspänningen i hemmet motsvarar den som anges på apparatens märkplåt.
- Anslut apparaten endast till vägguttag som har en kapacitet på minst 10A och som är anslutna till jordnätet.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
- Dra inte ur kontakten genom att dra i elkabeln, utan fatta tag i själva kontakten.
- Elkabeln får inte placeras i närheten av eller utsättas för direktkontakt med apparatens varma delar, värmekällor eller vassa kanter.
- Placera inte apparaten i närheten av värmekällor eller där den kan komma i kontakt med vatten.
- En fritös som ramlar ned kan orsaka allvarliga brännskador. Låt inte kabeln hänga ned från den yta där fritösen är placerad, så att barn kan nå den och där den är i vägen för användaren. Använd ej heller förlängningssladd.
- Maskinen är mycket varm när den är i funktion, använd endast handtagen och knapparna. **LÅT ALDRIG APPARATEN VARA INOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
- Flytta aldrig på fritösen så länge oljan är varm eftersom det då föreligger risk för allvarliga brännskador. Apparaten får endast flyttas när oljan är kall och då med hjälp av handtagen.
- Fritösen får endast tas i funktion efter att rätt mängd olja eller smält fett har fyllts i. Skulle den värmas upp när den är tom aktiveras ett säkerhetsvärmeskydd som stoppar funktionen.
- Respektera alltid MIN och MAX nivåerna som anges inuti den avtagbara behållaren.
- Säkerhetsbrytaren ser till att uppvärmningselementet endast kan fungera när styrenheten är korrekt placerad.
- Koppla alltid ur apparaten när den skall rengöras och då den inte används.
- Låt aldrig styrenheten, elkabeln och den elektriska kontakten komma i kontakt med vatten eller annan vätska.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Olja och fett är antändliga ämnen, om de fattar eld skall apparaten omedelbart kopplas ur från vägguttaget. Släck elden genom att kväva den med hjälp av ett lock eller en filt. Använd aldrig vatten för att släcka elden.
- För att ta ur den avtagbara behållaren måste man vänta tills oljan eller fett har kallnat helt och hållet.
- Spara dessa instruktioner.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.

VÄRMESÄKERHETSMEKANISM

Apparaten är utrustad med ett säkerhetsvärmeskydd som avbryter uppvärmningen vid en felaktig användning eller vid funktionsfel. När apparaten har svalnat skall man trycka lätt, med hjälp av en tandpetare eller liknande, på återställningsknappen för säkerhetsbrytaren (Z) som sitter i närheten av texten RESET (se fig. 1). Om apparaten inte fungerar skall man kontakta en serviceverkstad som är auktoriserad av tillverkaren.

BRUKSANVISNINGAR

Innan fritösen används första gången skall man rengöra korgen, behållaren och locket noggrant med vatten och diskmedel. Styrenheten med elkabeln och uppvärmningselementet skall rengöras med en fuktig trasa. Kontrollera att inget vatten har trängt in i styrenheten eller att det är något vatten kvar i botten på den avtagbara behållaren. Torka alla delar noggrant.

Kontrollera att styrenheten sitter ordentligt fast på fritösens stomme. Säkerhetsbrytaren (D) förhindrar att apparaten startas om kontrollenheten (U) inte sitter på plats (N).

PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT

- Vrid på korgens hopfällbara handtag tills den blockeras (pos. 2 i fig. 2). Ta ut korgen (S) genom att dra den uppåt.
- Om man använder olja skall denna hällas i behållaren (R) i en sådan mängd att den angivna maxnivån uppnås (se fig. 4).
Överskrid inte denna gräns eftersom det då finns risk för att oljan rinner ut ur behållaren. Oljenivån skall alltid befinna sig mellan det angivna max. och min. läget (F). Det bästa resultatet uppnås om man använder en jordnötsolja av god kvalitet.
- Om man istället använder fett skall detta först skäras till små bitar och smältas i en annan panna och sedan hällas i fritösens behållare. Smält aldrig fett direkt i fritösens behållare eller på dess uppvärmningselement (se fig. 5).

FÖRVÄRMNING

- Lägg den mat som skall friteras i korgen (S) utan att överskrida maximimarkeringen på korgen (fig. 9). Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (pos. 2 i fig. 2).
- Anslut apparaten till elnätet. De båda kontrolllamporna (B) och (C) tänds.
- Ställ in önskad temperatur (se tillagningstabellen) med termostatknappen (A) (se fig. 6). Den gröna kontrolllampan för oljetemperatur (C) släcks.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts tänds den gröna kontrollampan (C).

FRITERING

- Sänk ned korgen (S) i oljan så fort kontrollampan (C) tänds. Sänk ned den mycket långsamt för att undvika och att het olja stänker ut.
- Det är helt normalt att en större mängd ånga strömmar ut.
- När friteringstiden har gått ut skall man ta upp korgen (S) och kontrollera att maten har fått den önskade gyllene färgen.
- Om maten är färdigfriterad skall man stänga av apparaten genom att placera termostatknappen "A" på position "•".
- Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- OBS: Vänta tills den gröna kontrollampan tänds som tecken på att den inställda temperaturen har uppnåtts igen om du ska friterar mera. Sänk sedan ned korgen (S) i oljan långsamt igen.

RÅD FÖR FRITERING OLJAN OCH FETTETS

Oljan och fettets får aldrig sjunka under minimumnivån. De skall ersättas helt och hållet med jämna mellanrum. Oljan och fettets hållbarhet beror på vad som friteras. Om man friterar panerad mat smutsar detta ned oljan mer än vid en enkel fritering.

Om oljan värms upp flera gången blir den dålig, som i vilken fritös som helst! Så att även om den används på ett korrekt sätt rekommenderar vi att man ersätter oljan med jämna mellanrum.

HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

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. 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 fettet 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.

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.

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 livsmedel		Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Färsk potatis hel portion		170°	11-15
Fisk	Bläckfisk	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Räkor	140°	8-12
	Sjötunga	140°	6-10
	Fläskkötletter	160°	8-12
Kött	Kycklingbitar	160°	9-13
	Köttbullar	160°	9-13
	Kronärtskockor	150°	13-18
Grönsaker	Blomkål	150°	10-14
	Svamp	150°	8-12
	Auberginer	150°	9-13
	quash	150°	13-18

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

Djupfryst mat har en mycket låg temperatur.

Detta gör att temperaturen på friteringsoljan sänks märkbart när denna typ av mat friteras. Fyll inte korgen för mycket om du vill uppnå ett gott resultat. Djupfryst mat är täckt av en mängd iskristaller som skall avlägsnas innan friteringen görs. Sänk sedan ned korgen i friteringsoljan mycket långsamt för att undvika att oljan bubblar upp. De angivna friteringstiderna är ungefärliga och kan varieras i förhållande till begynnelsestemperaturen hos den typ av livsmedel som skall friteras samt i förhållande till den tid som rekommenderas av tillverkaren för den djupfryssta produkten.

Typ av livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Förkokt djupfryst potatis i bitar	190°	10-14
Potatiskroketter	180°	7-10
Fisk Fiskpinnar	180°	3-6
Fiskfiléer	180°	2-5
Kött Kycklingbitar	180°	3-6

MODELLER MED ELEKTRONISKT TIDUR

1. Ställ in friteringstiden genom att trycka på knappen (I). På displayen (H) 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 (I) för att stänga av ljudsignalen.

När apparaten ska bytas ut eller skrotas ska batteriet tas bort och hanteras i enlighet med gällande lagar, eftersom det är skadligt för miljön.

OBS: tiduret stänger inte av apparaten

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSKRAN

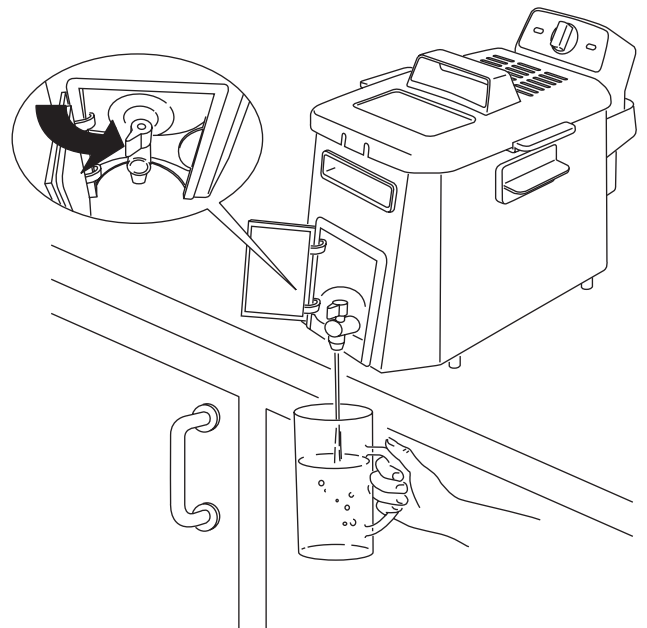
OBS: för att inte riskera att bränna dig bör du inte tömma ut oljan när den är varm.

Gå till väga på följande sätt:

1. Ta ur korgen.
2. Öppna luckan (J).
3. Öppna kranen (K) genom att vrida den motsols.
4. Töm ut oljan i en behållare (se figuren nedan) och se till att den inte rinner över.
5. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
6. Stäng kranen genom att vrida den medsols.
7. Stäng luckan (J).

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.



RENGÖRING

Innan någon form av rengöring görs skall man alltid dra ut kontakten ur eluttaget.

Placera aldrig fritösen i blöt eller under rinnande vatten (se fig. 7).

Om vatten skulle tränga in i styrenheten kan detta leda till skador som orsakas av elströmmen.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall, ta därefter bort styrenheten och töm ut oljan.

Avlägsna resterna i behållaren med hjälp av en trasa eller med hushållspapper.

Alla delar, bortsett från styrenheten, elkabeln och uppvärmningselementet, kan rengöras med varmt vatten och diskmedel (se fig. 8).

Använd aldrig en hård svamp eftersom det kan skada fritösen.

Efter avslutad rengöring skall alla delar torkas noggrant, detta för att undvika att det skvätter varm olja när apparaten sedan tas i bruk.

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.

