

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. Display | M. Korgstöd |
| B. Knappar för att öka/minska tiden och temperaturen, -/+ | N. Säten för fastsättning av kontrollenhet |
| C. MODE-knapp för inställning av tid/temperatur | O. Handtag |
| D. START/STOP-knapp | P. Omhölje |
| E. Röd kontrollampa POWER för nätspänning | Q. Oljeuttömningskran (om sådan ingår) |
| F. Grön kontrollampa READY för oljetemperatur | R. Lucka för oljeuttömningskran (om sådan ingår) |
| G. LF-knapp för smältning av fett + counter reset | S. Lock med handtag |
| H. Säkerhetsbrytare | T. Filter (på vissa modeller) |
| I. Korg med hopfällbart handtag | U. Inspektionsfönster (på vissa modeller) |
| J. Maximinivå i korgen | V. Elektriskt uppvärmningselement |
| K. Avtagbar behållare | W. Återställning av säkerhetsvärmebrytaren |
| L. Oljenivå MIN/MAX | Z. Kabeltrymme |

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. Om du använder fett måste du sätta på funktionen "Lard Function".
- 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 fettets har kallnat helt och hållet.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.
- Se upp för het ånga och oljestänk som kan uppstå när du öppnar locket.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Spara dessa instruktioner.

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 (W) 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 (H) förhindrar att apparaten startas om kontrollenheten inte sitter på plats (N).

PÅFYLNING AV OLJA ELLER FETT

- Vrid på korgens hopfällbara handtag tills den blockeras (pos. 2 i fig. 2). Ta ut korgen (I) genom att dra den uppåt.
- Om man använder olja skall denna hällas i behållaren (K) 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 (L). Det bästa resultatet uppnås om man använder en jordnötsolja av god kvalitet.

FÖRVÄRMNING

- Lagg den mat som skall friteras i korgen (I) utan att överskrida maximimarkeringen på korgen (fig. 7). Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (pos. 2 i fig. 2).
- Anslut apparaten till elnätet. De båda kontrolllamporna (E) och (F) tänds.

ATT PROGRAMMERA FRITÖSEN

Med knapparna -/+ (B) kan du ställa in temperaturen på mellan 120 och 190 °C.

För varje tryckning ökar eller minskar temperaturen med 5 °C. Med MODE-knappen (C) ställer du in temperatur och tid. Med knapparna -/+ (B) kan du ställa in tillagningstiden på mellan 0 och 60 minuter. För varje tryckning ökar eller minskar tiden med 30 sekunder.

Tryck på START/STOP-knappen (D) när du har ställt in temperatur och tid (om du inte ställer in tiden startar inte uppvärmningen). Uppvärmningen startar. Den röda kontrolllampan (E) tänds. I det här skedet kan du göra om inställningen av både temperatur och tillagningstid med knapparna -/+ (B) och MODE-knappen (C) om du vill. När den inställda temperaturen uppnås tänds den gröna kontrolllampan (F) och 2 korta ljudsignaler hörs.

ATT BÖRJA FRITERA

- Sänk ned korgen (I) i oljan så fort den gröna kontrollampen (F) tänds. Sänk ned den mycket långsamt för att undvika att het olja stänker ut.
- Stäng locket.
- Tryck på START/STOP-knappen (D). På displayen (A) räknas den inställda tillagningstiden ner. I det här skedet kan du göra om inställningen av både temperatur och tillagningstid med knapparna -/+ (B) och MODE-knappen (C) om du vill. När nedräkningen är klar hörs 3 korta ljudsignaler. Kontrollamporna (E) och (F) släcks. Temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet. Om du inte trycker på START/STOP-knappen (D) påbörjas inte nedräkningen och efter 30 minuter återställs inställningen.
- Det är helt normalt att betydande mängder ånga frigörs.
- Det är normalt att ånga strömmar ut ur locket under friteringen och att det droppar kondens från kanten av locket.
- Lägg aldrig händerna på filtret på locket eller ovanpå fritösen när den används – risk för brännskador. Öppna locket på glänt så att ångan släpps ut på ena sidan innan du öppnar det helt.

EFTER FRITERINGEN

- När tillagningstiden har gått hörs 3 korta ljudsignaler. För upp korgen (I) och kontrollera att maten har fått den önskade gyllene färgen.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Sätt korgen (I) på stödet (M) och låt överskottsoljan droppa av.
- OBS: Sätt korgen (I) på stödet (M) efter den första omgången vid fritering i två omgångar eller av flera livsmedel. Vänta tills kontrollampen släcks igen. Sänk sedan långsamt ned korgen (I) i oljan igen.

FUNKTION "OIL COUNTER"

Denna funktion gör att oljans varaktighet kontrolleras och automatiskt meddelar när det är nödvändigt att förutse ett byte. Efter ungefär 5 funktionstimmar visar displayen "OIL" intermittent och samtidigt hörs en ljudsignal. Byt då ut oljan och återställ anordningen genom att hålla ner knappen "counter reset" (G) under minst 3 sekunder. Slutförandet av återställningen meddelas genom en ljudsignal.

Apparaten är nu aktiv för räkningen av den nya oljan.

Anm.:

- Visningen av texten "OIL" förhindrar inte apparatens normala funktion.
- Oljans varaktighet beror på vad som friteras. En panering till exempel ökar försämringen av frituren och i detta fall rekommenderas det att byta ut den innan apparaten visar texten "OIL" och avger en ljudsignal.
- Användningen av funktionen Lard Function återställer oljans räknare automatiskt.

"LARD FUNCTION"

Denna funktion är användbar när du använder fett (ister) i stället för olja.

- Skär istret i bitar och lägg dem direkt i behållaren (K).
Rekommenderade mängder: MIN 1 750 g, MAX 2 750 g.
- Ställ in önskad temperatur och tillagningstid och tryck på knappen (G).
På displayen visas texten "LF" och fritösen börjar smälta fettet och värma det till en temperatur på 140 °C. Efter cirka 15 minuter har fettbitarna smält helt.
- Nu höjs temperaturen upp till den tidigare inställda nivån.
- Sänk ned korgen (I) i fettet så fort den gröna kontrollampen (F) tänds. Sänk ned den mycket långsamt för att undvika att hett fett stänker ut.
- Stäng locket.

- Tryck på START/STOP-knappen (D). På displayen (A) räknas den inställda tillagningstiden ner. I det här skedet kan du göra om inställningen av både temperatur och tillagningstid med knapparna +/- (B) och MODE-knappen (C) om du vill. När nedräkningen är klar hörs 3 korta ljudsignaler. Kontrolllamporna (E) och (F) släcks. Temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet. Om du inte trycker på START/STOP-knappen (D) påbörjas inte nedräkningen och efter 30 minuter återställs inställningen.
 - Det är helt normalt att betydande mängder ånga frigörs.
 - Det är normalt att ånga strömmar ut ur locket under friteringen och att det droppar kondens från kanten av locket.
 - Lägg aldrig händerna på filtret på locket eller ovanpå fritösen när den används – risk för brännskador. Öppna locket på glänt så att ångan släpps ut på ena sidan innan du öppnar det helt.
- Anm..** användningen av funktionen "lard function" återställer automatiskt oljans räknare.

RÅD FÖR FRITERING OLIJAN OCH FETTETS

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

Om olijan eller fettets värms upp flera gånger försämras den, som i alla fritöser! Så att även om den används på ett korrekt sätt rekommenderar vi att man ersätter olijan med jämna mellanrum.

HUR MAN FRITERAR PÅ RÄTT SÄTT

Överbelasta inte korgen, eftersom detta skulle medföra att olijan 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 olijan eller fettets för att undvika att olijan 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 olijan. När du ska fritera panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i olijan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås (signallampan släcks). Lägg sedan ned maten direkt i den heta olijan, 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
	Fläskkotletter	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 djupfrysta produkten.

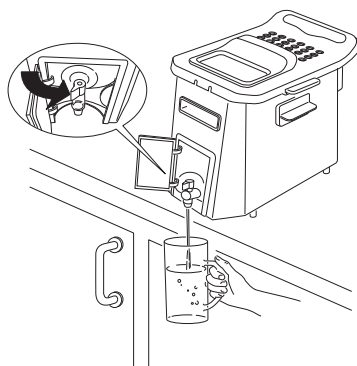
Typ av livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Förkokt djupfryst potatis i bitar	190°	10-14
Potatiskroketter	180°	7-10
Fisk Fiskpinnar	180°	3-6
Fisk Fiskfiléer	180°	2-5
Kött Kycklingbitar	180°	3-6

MODELLER MED OLJEUTTÖMNINGSKRAN

OBS: töm inte ut oljan eller fettets innan temperaturen har sjunkit – risk för brännskador.

Gå till väga på följande sätt:

1. Ta ur korgen.
2. Öppna luckan (R).
3. Öppna kranen (Q) 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 (R).
Det är lämpligt att förvara olja eller fett som har använts för att fritera fisk åtskild från olja eller fett som används för att fritera andra livsmedel.
8. 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. 5). 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. 6). 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.

