

LÄS IGENOM DENNA INSTRUKTIONSBOK NOGGRANT INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER APPARATEN. DET ÄR ENDA SÄTTET ATT UPPNÅ OPTIMALA RESULTAT OCH MAXIMAL DRIFTSÄKERHET.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- A. Display
- B. Knappar för att öka/minska tiden och temperaturen, -/+
- C. TEMP/TIME-knapp för inställning av tid/temperatur
- D. START/STOP-knapp
- E. Röd kontrollampa för nätspänning "POWER"
- F. Grön kontrollampa "READY" för oljetemperatur
- G. LF-knapp för smältning av fett + counter reset
- H. Säkerhetsbrytare
- I. Korg med ledat handtag
- J. MAX-markering
- K. Löstagbart kärl
- L. MIN/MAX-markeringar för olja
- M. Korghållare
- N. Fäste för styrenheten
- O. Handtag
- P. Hölje
- Q. Oljeuttömningskran (på vissa modeller)
- R. Lucka för oljeuttömningskran (på vissa modeller)
- S. Lock med handtag
- T. Filter (på vissa modeller)
- U. Inspektionsfönster (på vissa modeller)
- V. Elektriskt motstånd
- W. Återställning av överhettningsskyddet
- X. Oljefilter
- Z. Utrymme för sladden

VIKTIGA UPPLYSNINGAR

- Denna fritös har utformats för fritering av livsmedel och uteslutande för hushållsbruk. Den får inte användas i andra syften eller modifieras på något sätt.
- Starta inte fritösen om den är skadad (t. ex. om den har tap-pats) eller inte fungerar som den ska.
Kontakta en av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad.
- 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 16 A.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.
- Håll alltid i stickproppen.
- Se till att elsladden inte är i närheten av eller i kontakt 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 faller kan orsaka allvarliga brännskador.

Låt inte sladden hänga ned från bänkskivan som fritösen står på så att ett barn lätt kan dra i den eller den hindrar dig i dina rörelser.

Använd inte förlängningssladdar.

- Apparaten är varm när den är i funktion. Ta inte i den, utan använd enbart handtag och knappar.

PLACERA DEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

- Flytta aldrig fritösen när oljan är varm. Detta kan leda till allvarliga brännskador.
- Flytta endast apparaten när den är kall, och då med hjälp av handtagen.
- Sätt inte på fritösen förrän du har fyllt på olja eller fett. Om den värms upp när den är tom slår ett överhettningsskydd till och blockerar fritösen.
- Om du använder fett måste du sätta på funktionen "Lard Function".
- Följ alltid MIN- och MAX-nivåerna i det löstagbara kärlet.
- Säkerhetsbrytaren ser till att uppvärmningselementet endast kan fungera när styrenheten är korrekt placerad.
- Dra alltid ur stickproppen när du rengör apparaten och när den inte används.
- Doppa aldrig ned styrenheten, elsladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska.
- Låt inte personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap (däribland barn) använda apparaten utan noggrann övervakning och ledning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Olja och fett kan lätt fatta eld.

Dra i så fall omedelbart ur stickproppen och kväv elden med locket eller en filt.

Försök aldrig släcka eld med hjälp av vatten.

- Vänta alltid tills oljan eller fettet har svalnat helt innan du tar loss det löstagbara kärlet.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i förordning 1935/2004/EG.
- Se upp för het ånga och oljestänk som kan uppstå när du öppnar locket.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
Den ska inte användas i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, på bondgårdshotell, hotell, motell eller liknande eller vid rumsuthyrning.
- Spara dessa instruktioner.

SÄKERHETSANORDNING

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd som avbryter uppvärmningen vid en felaktig användning eller vid funktionsfel. Vänta tills apparaten har svalnat.

Tryck sedan lätt med en tandpetare eller liknande på återställningsknappen (W) vid texten RESET (se fig. 1).

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om apparaten inte fungerar.

BRUKSANVISNING

Rengör korgen, kärlet och locket noggrant med hett vatten och diskmedel innan du använder fritösen första gången.

Rengör styrenheten, elsladden och motståndet med en fuktig trasa.

Kontrollera att inget vatten har trängt in i styrenheten och att det inte finns något vatten kvar i det löstagbara kärlet.

Torka alla delar noggrant.

Kontrollera att styrenheten sitter ordentligt fast på fritösens stomme.

Säkerhetsbrytaren (H) förhindrar att apparaten startas om styrenheten inte sitter på plats (N).

PÅFYLNING AV OLJA

- Vrid det ledade korghandtaget tills det låser sig (läge 2 i fig. 2).
Dra korgen (I) uppåt och ta ut den.
- Håll i olja upp till MAX-markeringen i kärlet (K) (se fig. 4).
Överskrid inte denna gräns eftersom det då finns risk för att oljan svämmar över. Oljenivån ska alltid hålla sig mellan maximi- och minimimarkeringarna (L). Du uppnår det bästa resultatet genom att använda en jordnötsolja av god kvalitet.

FÖRBEREDELSE

- Lägg den mat som ska friteras i korgen (I) utan att överskrida maximimarkeringen (fig. 7).
Kontrollera att korgens handtag är korrekt placerat (läge 2 i fig. 2).
- Anslut apparaten till elnätet.

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. Tryck på TEMP/TIME-knappen (C) för att växla mellan inställning av 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 1 minut.

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 kontrollampen (E) tänds. I det här skedet kan du ställa in temperaturen med knapparna +/- om du vill.

När den inställda temperaturen uppnås tänds den gröna kontrollampen (F) och 2 korta ljudsignaler hörs.

ATT BÖRJA FRITERA

1. När den gröna kontrollampen (F) tänds är fritösen klar att använda.
 2. Tryck på START/STOP-knappen (D) för att starta nedräkningen om du har ställt in en tillagningstid.
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 TIME/TEMP-knappen (C) om du vill.
 3. Om du inte har ställts in någon tillagningstid kan du göra det nu. Nedräkningen börjar automatiskt efter 2 sekunder.
 4. Sänk ned korgen (I) i oljan mycket långsamt för att undvika att het olja stänker ut.
 5. Stäng locket.
 6. När nedräkningen är klar hörs 3 korta ljudsignaler.
 7. Fritösen stängs inte av automatiskt.
Vänta tills den gröna kontrollampen (F) tänds om du vill fritera mer.
- 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

- 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.

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 börjar texten "OIL" på displayen att blinka och samtidigt hörs en ljudsignal.

Den blinkande texten visas i intervall på 3 minuter.

Byt då ut oljan och återställ anordningen genom att hålla ner

reset-knappen (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 frytrolljan 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.
- Den tid som du har ställt in är den som räknas ned med "Oil counter"-funktionen.

"LARD FUNCTION"

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

- Se till att kranen (Q) är ordentligt stängd innan du håller i oljan.
- Skär istret i bitar och lägg dem direkt i behållaren (K).
Rekommenderade mängder: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
- Ställ in önskad temperatur och tillagningstid och tryck på knappen (G).

På displayen visas texten "LF" och fritösen börjar smälta fett 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 fett 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 TEMP/TIME-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.

Anm.. användningen av funktionen "lard function" återställer automatiskt oljans räknare.

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Oljan eller fett får aldrig sjunka under miniminivån.

Byt ut oljan eller fett helt med jämna mellanrum.

Oljans och fettets hållbarhet beror på vad som friteras.

Fratering av panerad mat smutsar ned oljan mer än vanlig fratering. Om oljan eller fett värms upp flera gånger försämrar den, som i alla fritöser.

Även om oljan används på ett korrekt sätt rekommenderar vi därför att du byter ut den helt och hållet med jämna mellanrum.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

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 trots att ytan ser bra ut, medan skivor av samma format blir färdiga på samma gång.

Se till att den mat som ska friteras är helt torr innan du sänker ned den i oljan eller fett, för att undvika stänk.

Alltför fuktrik mat blir också mjuk efter fratering (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.

När du ska fritera panerade matvaror bör du först sänka ned korgen tom i oljan och vänta tills den inställda temperaturen uppnås.

Lägg sedan ned maten direkt i den heta oljan, med korgen nedsänkt, för att undvika att fritersmeten fastnar i korgen.

Se nedanstående tabell, men kom ihåg att de angivna friteringstiderna och temperaturerna är ungefärliga och kan anpassas med hänsyn till mängden och till personlig smak.

Typ av mat		Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Hel portion färsk pommes frites		170°	11-15
Fisk	Bläckfisk	140°	9-13
	Musslor	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Räkor	140°	8-12
	Sjötunga	140°	6-10
Kött	Fläskkotletter	160°	8-12
	Kycklingbröst	160°	9-13
	Köttbullar	160°	9-13
Grönsaker	Kronärtskockor	150°	13-18
	Blomkål	150°	10-14
	Svamp	150°	8-12
	Auberginer	150°	9-13
	Squash	150°	13-18

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

Djupfryst mat håller en mycket låg temperatur, vilket gör att oljans eller fettets temperatur sänks märkbart när denna typ av mat friteras.

Resultatet blir bättre om du inte fyller korgen för mycket.

Djupfryst mat är ofta täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen.

Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i oljan för att undvika att oljan bubblar och stänker.

De angivna friteringstiderna är ungefärliga och ska varieras i förhållande till den ursprungliga temperaturen hos den mat som ska friteras och av tillverkaren rekommenderad temperatur för frysta matvaror.

Typ av mat		Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Frysst förfriterad pommes frites		190°	10-14
Potatiskroketter		180°	7-10
Fisk	Fiskpinna	180°	3-6
	Rödspätfiléer	180°	2-5
Kött	Kycklingbröst	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 figur 9) 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.

OBS: i fritösens kärl finns ett löstagbart filter (X) som fångar upp de största resterna efter friteringen.

Töm ut all olja ur kärlet och dra loss filtret som i figur 8. Rengör det med diskmedel och sätt tillbaka det.

RENGÖRING

Se till att stickproppen är urdragen innan du rengör apparaten.

Doppa aldrig ned fritösen i vatten och spola den heller aldrig under vattenkranen (se fig. 5).

Om vatten tränger in i styrenheten kan elektriska urladdningar uppstå. Kontrollera att oljan är tillräckligt kall. Ta sedan loss styrenheten och töm ut oljan.

Avlägsna alla rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.

Alla delar utom styrenheten, elsladden och motståndet kan rengöras i diskmaskin (se fig. 6).

Använd inte svampar med slipverkan, de kan förstöra fritösen.

Torka alla delar omsorgsfullt efter rengöringen för att undvika oljestänk under användningen.

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.