

Läs igenom denna instruktionsbok noggrant innan du installerar och använder apparaten. Det är enda sättet att uppnå optimala resultat och maximal driftsäkerhet.

i Anm.:

Denna symbol visar på råd och information som är viktiga för användaren.

- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den. Vädra rummet.
- Använd inte hantverksmässigt tillverkad olja eller olja med hög surhetsgrad.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat överensstämmer med direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet samt med förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, på bondgårdshotell, på hotell och motell eller vid rumsuthyrning.

⚠ Risk för brännskador!

Om du inte följer en sådan anvisning kan följden bli brännskador.

- 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.
- Rengör friteringskärlet samt korgen och locket (ta bort filtret) noggrant med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången. Torka alla delarna noggrant när du har diskat dem. Avlägsna eventuellt vatten som har samlats på kärlets botten och speciellt inuti slangen för tömning av olja. På detta sätt undviker du farliga stänk av het olja när apparaten är i funktion.
- Använd handtagen när du flyttar apparaten.
(lyft den aldrig i korghandtaget). Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).
- Om din apparat har en dräneringsslang, se till att den alltid är stängd och sitter i sitt uttag under funktionen.
- 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.
- Se upp för het ånga och oljestänk som kan uppstå när du öppnar locket.
- Kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sänker ner korgen.

⚠ OBS:

Om du inte följer en sådan anvisning kan följden bli skador på personer eller apparaten.

- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- 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 stänger av den. För att kunna använda fritösen igen ska du vända dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- 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.
- 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.

⚡ Varning!

Om du inte följer en sådan anvisning kan följden bli livsfarliga elektriska stötar.

- 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.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.

AVFALLSHANTERING



I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG ska apparaten inte kastas bland hushållssoporna, utan lämnas till en återvinningscentral.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritning på omslaget)

- A. Filterlucka
- B. Luktfilter
- C. Oljefilter
- D. Löstagbart friteringskär
- E. Sladdutrymme
- F. Vridknapp för termostat och släckning
- G. Öppningsknapp
- H. Tidurets display
- I. Tidursknapp
- L. Kontrollampa
- M. Oljebhållare (*)
- N. Lock till oljebhållaren (*)
- O. Plugg för dräneringsslang (*)
- P. Oljeuppsamlingslåda (*)
- Q. Slang för dränering av olja (*)
- R. Lucka till slangens uttag (*)
- S. Korghandtag
- T. Låstangent
- U. Korg
- V. Inspektionsfönster
- Z. Lock

(*) Endast modell F38436

PÅFYLLNING AV OLJAN OCH FETT

- För upp korgen (U) i det högsta läget genom att dra handtaget (S) uppåt (fig. 1).

i Anm.: Ha ALLTID locket stängt när du höjer och sänker korgen.

- Öppna locket (Z) genom att trycka på knappen (G) (fig. 2).
- Dra korgen uppåt och ta ut den (fig. 3).
- Häll olja i kärlet (D): maximikvantitet 1,5 liter (1,3 kg. fett) eller 1,1 liter minimikvantitet (1 kg. fett).

! OBS: Olje-/fettnivån ska alltid hålla sig mellan maximi- och minimimarkeringarna.

! OBS: Använd aldrig fritösen om oljenivån understiger miniminivån, eftersom detta kan utlösa överhettningsskyddet. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad om du måste byta ut skyddet.

i Anm.: 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 maskinen genom att vrida termostatens vred (F) till önskad temperatur (fig. 4).
- Efter att termostatens kontrollampa släckts (L), sätt i korgen (U) (som tidigare fyllts i) i kärlet (D) på lyft läge (fig. 3) och stäng locket (Z).
- Sänk ner korgen långsamt genom att skjuta låstangenten (T) i riktning med pilen och sänk samtidigt handtaget (S) (fig. 5).



OBS: Fyll inte på för mycket (max 1,2 kg. färskpotatis).



Anm.: Det är helt normalt att en betydande mängd ånga strömmar ur från filterluckan (A) omedelbart efter detta och att det bildas kondensdroppar vid korgens handtag.

- Höj upp korgen genom att dra handtaget uppåt och kontrollera tillagningen när friteringstiden har gått ut.

INSTÄLLNING AV DET ELEKTRONISKA TIDURET

- Ställ in tillagningstiden med knappen (I). Den inställda tiden i minuter visas på displayen (H).
- Omedelbart därefter börjar siffrorna blinka, vilket betyder att friteringstiden har börjat löpa. Under den sista minuten visas tiden i sekunder.
- 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.
- När tiden har gått ut avger tiduret signaler i två omgångar med cirka 20 sekunders mellanrum. Tryck på tidursknappen för att stänga av ljudsignalen.



Anm.: tiduret släcker inte apparaten

Att byta tidurets batteri

- Ta loss tiduret från dess säte genom att bända i nederkant (fig. 6).
- Vrid batterilocket innanför motsols (fig. 7) tills det lossnar.
- Byt ut batteriet mot ett annat av samma typ (L1131).



Anm.: När apparaten ska bytas ut eller skrotas ska batteriet tas ur och avfallshanteras i enlighet med gällande lagar, eftersom de är skadliga för miljön.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

i Anm.: Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrolllampan 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, eftersom alltför tjocka skivor 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 (kontrolllampan släcks(L)). 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 helt torr innan du sänker ned den i oljan eller fettet eftersom alltför fuktrik mat blir också mjuk efter fritering (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 (°C)	Tid i minuter
POMMES FRITES			
Rekommenderad mängd för perfekt fritering med 1,5 liter olja	600	190°	10-12
Maximikvantitet md 1,1 liter olja	1000	190°	18-20
Maximikvantitet md 1,5 liter olja	1200	190°	20-22
FISK			
Bläckfisk	500	160°	9-10
Musslor	500	160°	9-10
Havskräftstjärtar	600	160°	7-10
Sardiner	500-600	170°	8-10
Små bläckfiskar	500	160°	8-10
Sjötungsfiléer (3)	500-600	160°	6-7
KÖTT			
Fläskkotletter (2)	250	170°	5-6
Kycklingbröst (3)	300	170°	6-7
Köttbullar (8-10)	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

Djupfryst mat är ofta helt täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen genom att skaka korgen.



Risk för brännskador! Kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sänker ner korgen. Sänk sedan ned korgen mycket långsamt i oljan för att undvika att oljan bubblar och stänker.

Typ av mat	Maximikvantitet i g	Temperatur (°C)	Tid i minuter
POMMES FRITES			
Rekommenderad mängd för perfekt fritering med 1,5 liter olja	200 (*)	190°	4-6
Maximikvantitet md 1,1 liter olja	600	190°	13-15
Maximikvantitet md 1,5 liter olja	1000	190°	18-20
FISK			
Fiskpinnar (6)	300	190°	4-6
Räkor	300	190°	4-6
KÖTT			
Kycklingbröst (3)	200	180°	6-8

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

(*) 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



Anm.: Det rekommenderas att det här arbetet utförs efter varje fritering, speciellt för panerade eller mjölade livsmedel. Vänta tills oljan är tillräckligt kall (vänta cirka två timmar).

Modeller som inte har en slang för dränering (Q) och oljebehållare (M)

- Öppna fritörens lock (Z) och ta ur det löstagbara friteringskärlet (D) (fig. 8) genom att lyfta det i handtagen. Töm oljan i kärlet i en annan behållare.
- Sätt tillbaka kärlet på plats.
- Häng korgen (U) på kanten av kärlet och placera filtret i botten på korgen (fig. 9). Filtren finns hos en auktoriserad återförsäljare eller ett tekniskt servicecenter.
- Håll därefter i oljan eller fettet i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 10).

Modeller som har en dräneringsslang (Q) och oljebehållare (M)

- Placera fritösen nära kanten på en arbetsbänk (fig. 11).
- Dra lådan (P) utåt som på figur 12.
- Placera oljebehållaren (M) utan locket (N) i motsvarande säte (fig. 13).

- Öppna luckan (R) (fig. 14) och dra ut dräneringsslangen (Q).
- Öppna proppen (O) genom att vrida den moturs (fig. 15).
- Stäng proppen medurs när arbetet slutförts, sätt tillbaka dräneringsslangen på sin plats och stäng luckan.

OLJAN OCH FETTETS HÅLLBARHET

Byt ut oljan eller fettet helt med jämna mellanrum.

Om oljan värms upp flera gånger försämrar 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 all olja byts efter 5/8 användningar eller i följande fall:

- dålig lukt
- rök under friteringen
- oljan är 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.

BYTE AV LUKTFILTER

Med tiden förlorar luktfiltert inuti locket sin verkan. För bytet, avlägsna filterskyddet (A) i plast (fig. 11). Luktfiltert finns hos en auktoriserad återförsäljare eller ett tekniskt servicecenter.

RENGÖRING



Varning! 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. Vattnet som trän-ger in kan leda till elektriska stötar.



Anm.: Låt oljan svalna i ungefär 2 timmar och töm oljan eller fettet enligt beskrivningen i avsnittet "filtrering av oljan eller fettet".

Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned (fig. 17).

Gör noggrant rent med varmvatten och flytande diskmedel innan du använder fritösen första gången.

Locket (Z) går att ta loss. För att ta bort det, skjut det bakåt och dra det samtidigt uppåt (se pil "A" och "B", fig. 18).



OBS: Laga cappuccino genom att laga kaffe i en stor kopp och sedan tillsätta den skummade mjölken.

Rengör friteringskärlet (D), på följande sätt:

- Lyft kärlet lätt för att dra ut det från fritösen (se figur 8) och tvätta det med varmt vatten och diskmedel med hjälp av mjuk svamp.
- Kärlet och korgen kan tvättas i diskmaskin.
Se till att slangens inte utsätts för stötar som kan äventyra dess funktion.
- Öppna locket (R) till slangens utrymme för att sätta tillbaka kärlet. Luta och för sedan in kärlet med slangens horisontellt och med proppen på sin plats. Stäng luckan.
- Om oljefiltret (C) som sitter inuti kärlet är smutsigt eller tilltäppt och måste rengöras, ta bort det genom att vrida det moturs.



OBS: För att inte skada kärlets teflonplatta, använd inte föremål eller rengöringsmedel med slipverkan, bara en mjuk trasa med mildt rengöringsmedel.

DRIFTSSTÖRNINGAR

Problem	Orsak	Åtgärd
Dålig lukt	Luktfiltert (B) är tilltäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av frityrolja används.	Byt ut filtert. Byt ut oljan eller fettet. 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 fettet. Torka av maten ordentligt. Sänk dem långsamt. Minska mängden olja i friteringskärlet.
Oljan blir inte varm	Det termiska säkerhetsanordningen har utlöst.	Vänd dig till ett servicecenter (anordningen ska bytas ut).
Bara hälften av korgens innehåll har friterats	Korgen snurrar inte under friteringen.	Rengör kärlets botten. Rengör noggrant ringen som styr korgens hjul (fig 19).