

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

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se ritning på sidan 3)

- A. Korghandtag
- B. Låstangent
- C. Lock
- D. Inspektionsfönster
- E. Filterlucka
- F. Korg
- G. Hake för filterskydd
- H. Sladdutrymme
- I. Lyfthandtag för fritösen
- J. Propp till uttömningsslang (endast på vissa modeller)
- K. Fot
- L. Uttömningsslang för olja (endast på vissa modeller)
- M. Kontrollampa
- N. Termostatvred
- O. Lucka till slangutrymmet (endast på vissa modeller)
- P. Öppningsknapp

RÅD

- 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. (Överlåt åt en elektriker att byta ut uttaget om vägguttaget och apparatens stickpropp inte skulle passa ihop.)
- Placera inte fritösen i närheten av värmekällor.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.
- 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.
- 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 måste du då 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.
- 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 särskilt i oljeuttömningsslangen. På detta sätt undviker du farliga stänk av het olja när apparaten är i funktion.
- 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.
- Använd handtagen (I) när du flyttar apparaten. (lyft den aldrig i korghandtaget). **Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).**
- Om apparaten har en uttömningsslang ska den alltid vara stängd och placerad i det särskilda utrymmet när fritösen används.
- Det är helt normalt att fritösen luktar lite första gången du använder den.
Vädra rummet.
- 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.
- Använd inte hantverksmässigt tillverkad olja eller olja med hög surhetsgrad.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- 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.
- 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 hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i: köksutrustade utrymmen för affärspersonal, kontorspersonal eller andra arbetsområden, anläggningar för gårdsturism, hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar, uthyrningsrum.

ANVÄNDNING

Påfyllning av olja eller fett

- För upp korgen "F" i det högsta läget genom att dra handtaget "A" uppåt (fig. 1).
Ha ALLTID locket stängt när du höjer och sänker korgen.
- Öppna locket "C" genom att trycka på knappen "P" (fig. 2).
- Dra korgen uppåt och ta ut den (fig. 3).
- Häll 1,2 l olja (eller 1 kg fett) i kärlet.

OBS: Olje-/fettnivån ska alltid hålla sig mellan maxi- och minimimerkningarna.

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

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 fett helt har övergått i flytande form. Sedan kan du ändra inställningen till önskad temperatur.

ATT BÖRJA FRITERA

1. Lägg den mat som skall friteras i korgen utan att överbelasta den (max. 1 kg färsk potatis).
Placera inte huvuddelen av maten i mitten av korgen, utan sprid ut den längs korgens kanter för att få en jämnare fritering.
2. Sätt i korgen i kärlet i det höga läget (fig. 3) och stäng locket genom att trycka det lätt nedåt tills det hakas fast.
Stäng alltid locket innan du sänker ner korgen, för att undvika att het olja stänker ut.
3. Sätt i stickproppen och ställ in önskad temperatur med termostatvredet "N" (fig. 4).
När den inställda temperaturen har uppnåtts släcks kontrollampen "M".
4. Dra låstangenten "B" på handtaget bakåt och för

långsamt ned handtaget så fort kontrollampen har släckts så att korgen sänks ned i oljan.

- Det är helt normalt att en betydande mängd mycket varm ånga strömmar ut från filterluckan "E" omedelbart efter detta.
- När du har sänkt ner maten i oljan och påbörjat friteringen täcks insidan av inspektionsfönstret "D" med ånga som sedan försvinner successivt.
- Det är normalt att det bildas kondensdroppar vid korghandtaget under friteringen.

EFTER FRITERINGEN

Höj upp korgen och kontrollera att maten har uppnått önskad bryning när friteringstiden har gått ut.

Denna kontroll kan du göra genom inspektionsfönstret, utan att öppna locket.

Om maten är färdigfriterad stänger du av fritösen genom att sätta termostatvredet i läge "0" så att ett klick hörs från strömbrytaren.

Låt korgen sitta kvar i det höga läget inuti fritösen en stund så att oljan rinner av.

FILTRERING AV OLJA OCH FETT

Vi rekommenderar att du gör detta efter varje fritering, särskilt efter fritering av panerad eller mjölad mat. Mat som blir kvar i oljan eller fett tenderar att brännas och gör att oljan/fettet försämras snabbare.

Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).

Modeller utan uttömningsslang (L)

1. Ta av locket (C) som i fig. 13.
2. Töm fritösen genom att luta den som i fig. 16 och samla upp oljan eller fett i en behållare.

Modeller med uttömningsslang

Ställ fritösen vid kanten av bänken, men se till att fötterna (K) står på bänken (fig. 5).

1. Öppna fritösens lock och ta ur korgen (fig. 3).
2. Öppna luckan "O" som i fig. 6.
3. Dra ut oljeuttömningsslangen "L".
4. Ta av proppen "J" och kläm samtidigt ihop slangen med fingrarna för att förhindra att oljan eller fett rinner ut innan slangen är placerad i en uppsamlingsbehållare (se fig. 7).
5. Töm ut oljan eller fett i en behållare (fig. 8).
6. Avlägsna alla eventuella rester ur fritösen med hjälp av en svamp eller hushållspapper.
7. Sätt på proppen igen och sätt tillbaka oljeuttömningsslangen på plats.

8. Sätt tillbaka korgen i det höga läget och placera ett filter i botten på korgen (fig. 9).
Dessa filter kan köpas hos våra återförsäljare eller hos någon av våra serviceverkstäder.
9. Häll därefter i oljan eller fett i fritösen mycket långsamt så att det inte rinner över filtret (fig. 10).
10. Olja som har filtrerats på detta sätt kan förvaras i fritösen.

Om du inte använder fritösen regelbundet rekommenderar vi dock att du förvarar oljan i en sluten behållare för att undvika att den försämras.

Det är lämpligt att förvara olja som har använts för att fritera fisk åtskild från den olja som används för att fritera andra livsmedel.

Om du använder fett bör du se till att det inte svalnar för mycket, så att det övergår till fast form.

OBS: Töm aldrig fritösen genom att luta den eller vända den upp och ned utan använd alltid oljeuttömningsslangen.

UNDERHÅLL AV LUKTFILTER

Löstagbart filter: eftersom luktfiltret i locket blir mindre effektivt med tiden bör du byta ut det efter 10-15 användningar.

Ta loss plastgallret och byt ut filtret (fig. 11-12).

RENGÖRING

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.

Om vatten skulle tränga in kan detta leda till elektriska stötar. Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta cirka 2 timmar).

Töm ut oljan eller fett enligt beskrivningen i avsnittet "Filtrering av olja och fett".

Ta av locket som i fig. 13.

Locket går att ta loss: skjut det bakåt (se pil "1" i fig. 13) och dra det samtidigt uppåt (se pil "2" i fig. 13).

Lägg aldrig locket i blöt utan att först ha tagit bort filtret.

Rengör friteringskärlet på följande sätt:

- Diska fritösen med varmt vatten och diskmedel. Skölj sedan och torka noggrant.
Töm alltid ut vattnet genom oljeuttömningsslangen om sådan finns (fig. 14).
Töm sedan ut eventuellt kvarvarande vatten i slangen.
- Använd den medföljande borsten för att rengöra oljeuttömningsslangen invändigt (fig. 15).

- Rengör korgen med jämna mellanrum och se till att avlägsna alla rester som har ansamlats i ringen som styr dess hjul.
- Torka av fritösens utsida med en mjuk trasa för att avlägsna stänk och eventuella olje- eller kondensrester.

Modeller med belagd insida

Använd inte föremål eller rengöringsmedel med slipverkan när du rengör kärlet, bara en mjuk trasa med mildt rengöringsmedel.

TILLAGNINGSTIPS

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. Fritering av panerad mat smutsar till exempel ned oljan mer än vanlig fritering.

Om oljan värms upp flera gånger försämras 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.

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.

ATT FRITERA PÅ RÄTT SÄTT

- Följ rekommenderad temperatur för varje recept.
Om temperaturen är för låg absorberas onödigt mycket olja.
Om temperaturen är för hög bildas det genast en skorpa, men inuti förblir maten rå.
- **Sänk inte ned den mat som skall friteras i oljan förrän den har uppnått rätt temperatur, d.v.s. när kontrollampen släcks.**
- Överbelasta inte korgen.
Detta medför att oljan genomgår en hastig temperaturminskning, vilket ger ett alltför flottigt och ojämnt resultat.
- Om du ska fritera små mängder mat bör du ställa in en lägre oljetemperatur än den angivna för att undvika att oljan kokar över.
- 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.

- **Se till att den mat som ska friteras är torr innan du sänker ned den i oljan eller fett**, eftersom för fuktig mat blir mjuk efter friteringen (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.

FRITERING AV ICKE DJUPFRYST MAT

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering	500	190	7-8
	Maximimängd (säkerhetsgräns)	1000	190	14-16
FISK	Bläckfisk	500	160	9-10
	Bläckfisk	500	160	9-10
	Havskräftstjärtar	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Små bläckfiskar	500	160	8-10
	Sjötungsfiléer (3 st)	500-600	160	6-7
KÖTT	Fläskkotletter (2 st)	250	170	5-6
	Kycklingbröst (3 bitar)	300	170	6-7
	Köttbullar (8-10 st)	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 den mängd mat som ska friteras och personlig smak.

FRITERING AV DJUPFRYST MAT

- Djupfryst mat håller en mycket låg temperatur, vilket gör att oljans eller fettets temperatur oundvikligen sänks märkbart när denna typ av mat friteras. Därför bör du inte överskrida de mängder som anges i nedanstående tabell om du vill uppnå ett gott resultat.
- Djupfryst mat är ofta helt täckt av iskristaller, som du måste ta bort före friteringen genom att skaka korgen. 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 samt den temperatur som tillverkaren av den djupfrysade produkten rekommenderar.

Typ av mat		Maximikvantitet i g	Temperatur i °C	Tid (minuter)
POMMES FRITES	Rekommenderad mängd för perfekt fritering	180 (*)	190	3-4
	Maximimängd (säkerhetsgräns)	1000	190	16-18
POTATISKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskpinnar	300	190	4-6
	Fiskpinnar	300	190	4-6
KÖTT	Kycklingbröst (3 bitar)	200	180	6-8

VARNING: kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sänker ner korgen.

(*) 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.

DRIFTSSTÖRNINGAR

PROBLEM	PROBLEM	ÅTGÄRD
Dålig lukt	Lufffiltret är igentäppt. Oljan har blivit dålig. Fel typ av frityrolja används.	Byt ut filtret. Byt ut oljan eller fett. 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 fett. Torka av maten ordentligt. Sänk ned den långsamt. Minska mängden olja i friteringskärlet.
Oljan blir inte varm	Fritösen har använts utan olja i kärlet, vilket har gjort att överhettningsskyddet har gått sönder.	Vänd dig till en serviceverkstad (skyddet måste bytas ut).
Bara hälften av korgens innehåll har friterats	Korgen snurrar inte under friteringen.	Rengör kärlets botten. Rengör ringen som styr korgens hjul.

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.

