

MontAna Fritös. Användarinstruktioner

1. Placera Fritösen på ett torrt och stabilt underlag.
2. Ta av locket och ta ut alla löstagbara delar.
3. Hantera alltid manöverenheten försiktigt så att inte värmeelement och givare skadas.
4. Fyll fritösen med önskad mängd olja eller fett. Se till att nivån ligger mellan markeringarna MIN och MAX. Blanda inte olika typer av oljor eller fett. Anslut nätsladden och den röda indikatorlampan tänds.
5. Ställ in önskad temperatur beroende på vad som friteras. Ställ in timern på 30 minuter. När inställd temperatur uppnåtts slocknar den gröna indikatorlampan. Att värma till 190° Celsius tar cirka 7-8 minuter.
6. Se till att den mat som ska friteras är helt torr och placera den sedan i korgen. Sänk sedan ner korgen sakta i oljan när den gröna indikatorlampan är släckt.
7. Håll korgen enbart i handtaget för att undvika brännskador. Den gröna indikatorlampan kommer att slå till och från då fritösen ser till att oljan behåller den inställda temperaturen.
8. Ta sakta upp korgen ur fritösen efter lämplig tid. Låt överskottsolja rinna av maten.

ON/OFF läge

I position "0" är fritösen avstängd.

Fritösen kan vara påslagen på två olika sätt

Utan timer

1. Välj läget "STAY ON".
2. Välj önskad temperatur.

Med timer

1. Välj önskad tid (5 till 30 minuter).
2. Välj önskad temperatur.

När inställd tid gått avger fritösen en signal och slår automatiskt av sig själv.

Några riktmärken angående lämplig temperatur

Kyckling	170° C
Fisk	170° C
Biff	170° C
Postatis chips	190° C

När fryst mat friteras bör man avlägsna så mycket is som möjligt före friteringen.

Oljan kan återanvändas efter fritering. Ta bort matpartiklar i oljan och förvara den i en lufttät behållare. När oljan missfärgas och börjar bli brun bör den inte användas längre. Tack vare den lägre temperaturen i botten bör oljan kunna användas minst 10 gånger.

Samtliga delar av fritösen utom manöverenheten tål maskindisk.