

Bruksanvisning för Frifri fritöser mod ECO4, 6, 4+4 och 6+6.

Användning

Att fylla behållaren med olja eller att smälta fett.

1. Ta av locket (1)
2. Ta ur korgen ((2)
3. Fyll behållaren upp till max märket med flytande olja eller fast fet

NOT:

När ni använder fett för första gången; smält det i förväg i en kastrull: nästa gång ni använder fast fett gör enligt följande:

1. Gör några hål i fettets till en nivå under elementen.
2. Vrid termostaten till max 100°C, upphetta 1 minut, vrid tillbaka termostaten till 0. Upprepa detta tills fettets är flytande.

Val av temperatur

Vrid termostaten till önskad temperatur. Den orange lampan kommer att lysa, när den orange lampan har slocknat är fritösen klar för användning.

Stand-by temperatur

Under uppehåll i friteringen, vrid ner temperaturen till 100°C för att spara energi och behålla kvaliteten på oljan längre.

Fritering

1. Lägg i maten i korgen, om Ni använder fryst mat skaka av den noga (inte över fritösen).
2. Placera korgen i oljan
3. Så snart som maten är friterad, lyft upp korgen och häng upp den för att droppa av

Notera:

Fyll bara korgen halv-full (ECO4= 500 g., ECO6= 750 g.) Om korgen överfyllts med fuktig mat (ex vis fryst mat med is) kommer oljan att skumma och friteringsresultatet blir sämre. Om oljan tar eld, lägg locket på fritösen för att släcka elden, tag ur kontakten. **Använd aldrig vatten för att kväva eldsflammar !** För att bekämpa en eld orsakad av flammande fett skall rekommenderade hjälpmedel användas, ex vis Halon eller speciell brandfilt, dessa skall då finnas till hands. Smutsig olja tar snabbare eld och orsakar skumning.

Viktigt:

- Fritösen skall inte lämnas utan tillsyn.
- Slå inte på fritösen med tom behållare.
- Efter användning, låt fettets kallna innan locket sätts på.
- Om Ni flyttar fritösen, ta ur kontakten och greppa bägge handtagen, Varning: Om fritösen innehåller het olja, -risk för brännskador-, var försiktig, låt oljan kallna först.

Skötsel

Innan Ni gör rent fritösen, dra ur kontakten. Det är rekommenderat att använda handskar för att undvika brännskador från het olja eller varma element.

Filtrering av oljan

Oljan skall dagligen filtreras. Gör så här:

1. Oljetemperaturen 100-130°C.
2. Ta ur korgen
3. Ta bort kontrollboxen.
4. Lyft ur oljebhållaren. Varning; behållaren är het, filtrera oljan.
5. Håll tillbaks oljan i behållaren, fyll på olja om nödvändigt till MAX.
6. Montera tillbaks kontrollboxen.

Viktigt:

Använd olja skall hanteras efter lokala bestämmelser och inte slås i avloppet.

Rengöring

Regelbunden rengöring gör att fritösen kommer att ha längre livslängd.

1. Ta ur korgen, ta ur kontrollboxen med värmeelementen.
2. Gör rent värmeelementen med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Viktigt:

- Spola aldrig vatten på kontrollboxen.
- Rengör elementen med en mjuk borste, skada inte termostatbulberna.
- Undvik att slå på värmeelementet.

After-sales

Skulle Ni mot förmodan ha problem med Er fritös, kontakta Er lokala leverantör. Innan Ni gör det kontrollera följande:

1. Är huvudsäkringen hel
2. Är kontakten isatt.
3. Är elkabeln hel.
4. Hur är det med säkerhetstermostaten ? Den kan lösa ut av följande orsaker:
 - För lite olja i behållaren
 - Värmeelementen har stått på vid fettsmältning.

För att återställa termostaten:

- Låt oljan kallna till under 170°C, om nödvändigt, fyll på.

Notera: Säkerhetstermostaten kan bara återställas om temperaturen har sänkts. Tryck in den röda knappen så långt det går.

5. Är kontrollboxen upphängd korrekt ? Har säkerhetskontakten aktiverats.

Installation - placering

1. Placera inte fritösen när brännbara föremål.
2. Det är nödvändigt att ha mellanrum-avstånd mot annat bredvid fritösen.
3. Ljudnivå: max 70db (A).

Elektrisk anslutning.

1. Kontrollera att volt och frekvens stämmer mot Er anslutning.
2. Fritösen har ingen huvudbrytare, kontakten är Europastandard. Vid längre avbrott med fritering, dra ur kontakten.