

Fritös Frityrkoker Friteerauskeitin

coline®



Modell/Malli: MF-SM28A-1

Nr/Nro: 34-6585

CLAS OHLSON



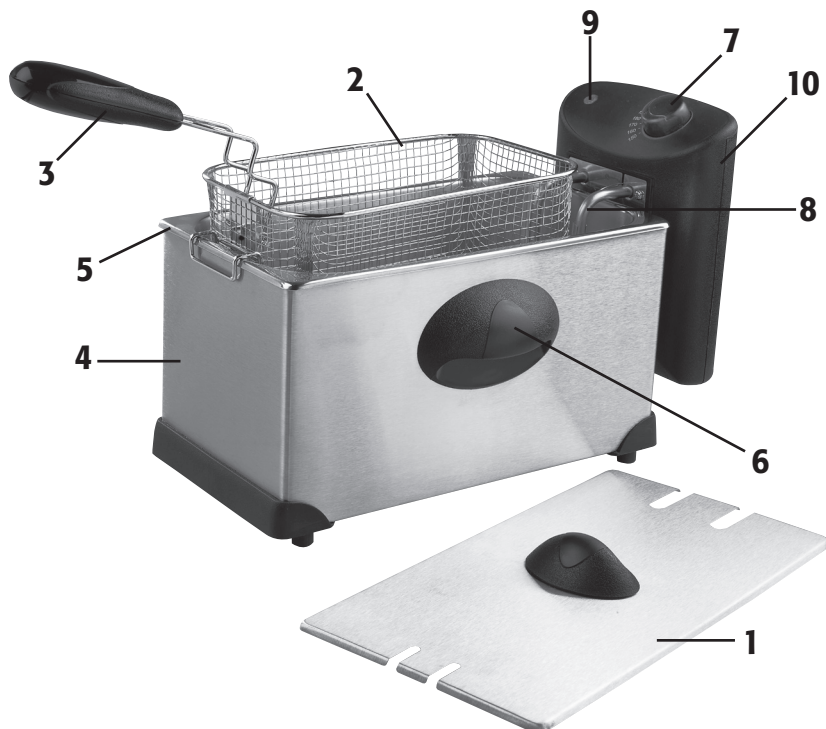
Fritös

Art.nr: 34-6585, modell: MF-SM28A-1

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Produktbeskrivning

1. Lock
2. Frityrkorg
3. Handtag
4. Hölje
5. Frityrbehållare
6. Handtag
7. Termostatreglage
8. Värmeelement
9. Indikatorlampa
10. Termostat med värmeelement



Säkerhet

1. Lämna aldrig fritösen utan tillsyn när den används.
Försök aldrig släcka antänd olja med vatten. Dra ur nätsladden och kväv elden med en brandfilt eller våt handduk!
2. Kontrollera att rätt nätspänning används mot vad apparaten är avsedd för. Se apparatens typskylt.
3. Använd endast apparaten i ett jordat vägguttag.
4. Koppla alltid ifrån apparaten från elnätet före rengöring eller när den inte används.
5. För att undvika elektrisk stöt, skydda apparaten och dess anslutningsladd från fukt och väta.
6. Placera aldrig nätsladden över heta ytor eller över skarpa kanter och hörn.
7. Dra ej ur kontakten genom att dra i nätsladden.
8. Vid användning uppnås höga temperaturer, var noga med att inte röra de heta delarna med händerna. Rör aldrig andra ytor än apparatens handtag.
9. Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig apparaten om dess nätsladd eller nätkontakt är skadad. Nätsladden får endast bytas ut av försäljningsstället eller kvalificerad yrkesman.
10. Låt aldrig barn använda apparaten utan vuxens tillsyn.
11. Se till att apparatens delar är korrekt monterade före användning.
12. Använd aldrig apparaten i närheten av värmekällor, t.ex. på spisen.
13. Apparaten är endast för användning inomhus.
14. Iakttag varsamhet vid flytt av fritös innehållande het olja.
15. Överfyll aldrig frityrkorgen.
16. **Använd aldrig apparaten utan olja i behållaren!**
Skulle detta ske kommer värmeelementet att bli överhettat och fritösen automatiskt stängas av. För att återigen använda apparaten måste termostaten återställas.
 - Frånkoppla apparaten från elnätet och låt den svalna.
 - Ta ur termostat och värmeelement från fritösen.
 - Tryck sedan lätt med t.ex. en smal skruvmejsel på resetknappen på termostatens baksida.
 - Montera ihop delarna och följ instruktionerna för användning.
17. Använd aldrig andra än medföljande tillbehör.
18. Använd aldrig apparaten till annat än den är avsedd för.

Att komma igång

1. Diska frityrkorgen och behållaren före första användning. Lyft frityrkorgen ur behållaren och ta sedan ur värmelementet genom att lyfta termostat och värmeelement rakt upp.
2. Diska frityrkorg och behållare i varmt vatten.
3. Värmeelementet kan sköljas i vatten. Termostatenheten får dock aldrig utsättas för vatten. Torka endast av med en lätt fuktad trasa.
OBS! Värmeelement och termostat får ej diskas i diskmaskin!
4. Sätt tillbaka behållaren och montera värmeelementet och termostaten. Skjut termostaten rakt ner så att termostatens spår löper fritt i fästplattan på fritösens baksida.

Användning

1. Fyll behållaren med olja rekommenderad för fritering.
OBS! Det är viktigt att mängden olja fylls på så att den är mellan markeringarna min och max i behållarens insida.
2. Ställ in termostaten för önskad temperatur och anslut nätsladden till ett jordat vägguttag. Indikatorlampan tänds. **OBS! Starta aldrig apparaten utan olja!**
3. Efter ca 10 minuter har oljan nått rätt temperatur och är klar för användning.
4. Fyll frityrkorgen med den mat som ska friteras och sänk ned i behållaren. Sätt tillbaka locket på behållaren.
För att prova om oljan nått rätt temperatur kan en liten bit vitt bröd läggas i oljan. Om brödet snabbt blir ljusbrunt är oljan klar för fritering.
5. När maten är färdigfriterad, lyft försiktigt frityrkorgen och placera den på behållarens kant med upphängningsanordningen. Låt oljan rinna av ett tag. Lyft sedan upp frityrkorgen helt och ta ur den friterade maten.
6. Justera oljenivån i förhållande till den mängd som ska friteras innan du använder fritösen en andra gång.

Friteringstider

Mat	Temperatur °C	Tid ca
Fiskfilé	170 °C	5-6 min.
Scampi	170 °C	3-5 min.
Kycklingbröst	175 °C	12-15 min.
Kycklingfilé	170 °C	3 min.
Lökringar	180 °C	2-3 min.
Broccoli	185 °C	2-3 min.
Pommes frites	190 °C	3-5 min.

Skötsel och underhåll

Frityrkorg och behållare kan diskas i diskmaskin om så önskas.

1. Dra ur nätsladden och se till att oljan har svalnat (1-2 timmar efter användning) innan rengöring.
2. Lyft frityrkorgen ur behållaren och ta sedan ur värmelementet genom att lyfta termostat och värmeelement rakt upp.
3. Diska frityrkorg och behållare i varmt vatten.
4. Värmeelementet kan sköljas i vatten. Termostatenheten får dock aldrig utsättas för vatten. Torka endast av med en lätt fuktad trasa.
OBS! Värmeelement och termostat får ej diskas i diskmaskin!
5. Utsidan av fritösen kan torkas med en lätt fuktad trasa.
6. Oljan kan filtreras och återanvändas, men bör bytas ut efter 8-10 gånger. Håll aldrig oljan i avloppet eller i naturen. Lämna din använda frityrolja vid din återvinningsstation.

Filtrering av oljan

1. Lyft bort frityrkorg och värmelement från behållaren och töm den avsvalnade oljan i en dunk eller annan lämplig behållare.
2. Filtrera oljan genom t.ex. ett kaffefilter.

Felsökning

Apparaten har använts utan olja i behållaren

Skulle detta ske kommer värmeelementet att bli överhettat och fritösen automatiskt stängas av. För att återigen använda apparaten måste termostaten återställas.

- Frånkoppla apparaten från elnätet och låt den svalna.
- Ta sedan ur termostat och värmeelement från fritösen.
- Tryck sedan lätt med t.ex. en smal skruvmejsel på resetknappen på termostats baksida.
- Montera ihop delarna och följ instruktionerna för användning.

Avfallshantering

- När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.
- Använd frityrolja ska lämnas till din återvinningsstation. Tom aldrig frityroljan i avloppet eller i naturen.

Specifikationer

Nätspänning: 220-240 V AC 50 Hz

Effekt: 1800-2200 W

Rymd behållare: 3 liter

Rymd frityrkorg: 1 liter

Frityrkoker

Art.nr: 34-6585, Modell: MF-SM28A-1

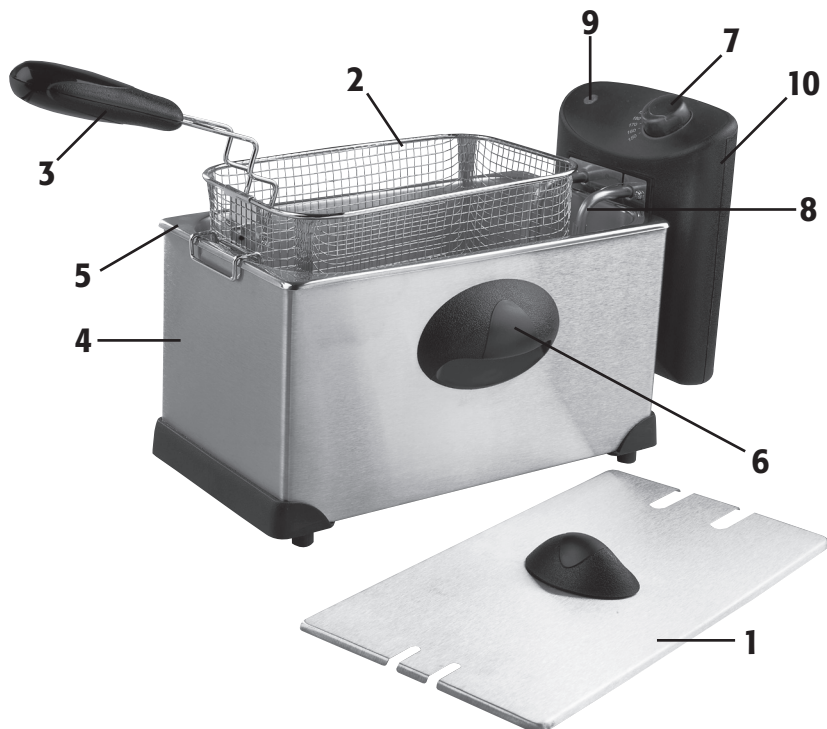
Les hele bruksanvisningen grundig og ta vare på den til senere bruk.

Vi reserverer oss for ev. tekst- og bildefeil, samt forandringer av tekniske data.

Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vår kundeservice (se opplysninger på baksiden).

Produktbeskrivelse

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| 1. Lokk | 6. Håndtak |
| 2. Frityrkurv | 7. Termostatregulering |
| 3. Håndtak | 8. Varmeelement |
| 4. Deksel | 9. Indikatorlampe |
| 5. Frityrbeholder | 10. Termostat med varmeelement |



Sikkerhet

1. Forlat aldri friturekokeren uten tilsyn når den er i bruk. Prøv ikke å slokke olje med vann. Trekk ut strømledningen og kvel flammen med et brannteppe eller et vått håndkle!
2. Kontroller at du bruker den spenningen apparatet er beregnet for.
3. Bruk bare apparatet i et jordet vegguttak.
4. Koble alltid apparatet fra strømmettet før rengjøring eller når den ikke er i bruk.
5. For å unngå elektrisk støt, må strømledningen og apparatet holdes unna fuktighet og vann.
6. Plasser aldri strømledningen over varme flater eller over skarpe kanter eller hjørner.
7. Dra aldri ut kontakten ved å dra i strømledningen.
8. Ved bruk oppnås høye temperaturer. Vær nøye med å ikke røre de varme delene med hendene. Rør aldri andre flater enn apparatets håndtak.
9. Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk aldri apparatet hvis strømledningen eller kontakten er skadet. Strømledningen må bare byttes av salgsstedet eller kvalifisert servicetekniker.
10. La aldri barn bruke apparatet uten tilsyn fra voksne.
11. Påse at apparatets deler er korrekt montert før bruk.
12. Bruk aldri apparatet i nærheten av varmekilder, f.eks. på komfyren.
13. Apparatet er kun beregnet for innendørs bruk.
14. Vær forsiktig hvis du flytter friturekokeren når den inneholder varm olje.
15. Friturekurven må aldri være overfylt.
16. **Bruk aldri apparatet uten olje i beholderen!**

Skulle dette skje kommer varmeelementet til å overopphetes og friturekokeren stenges automatisk. For å bruke apparatet igjen må termostaten tilbakestilles.

 - Apparatet må så kobles fra strømmuttaket og avkjøles.
 - Ta termostaten og varmeelementet ut av friturekokeren.
 - Trykk deretter lett med for eksempel en tynn skrutekkey på resetknappen på termostatens bakside.
 - Monter sammen delene og følg instruksjonene før bruk.
17. Bruk aldri annet tilbehør enn det som følger med.
18. Bruk aldri apparatet til annet enn det som det er beregnet til.

Å komme i gang

1. Vask frityrkurven og beholderen før første gangs bruk. Løft frityrkurven ut fra beholderen og dra deretter ut varmeelementet ved å løfte termostat og varmeelement rett opp.
2. Vask frityrkurv og beholder i varmt vann.
3. Varmeelementet kan skyldes i vann. Termostatenheten må aldri utsettes for vann. Tørk av med en lett fuktet fille.
OBS! Varmeelement og termostat må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
4. Sett holderen tilbake og monter varmeelementet og termostaten. Skyv termostaten rett ned så termostatens spor løper fritt i festeplaten på baksiden av frityrkokeren.

Bruk

1. Fyll beholderen med olje anbefalt for fritering. **OBS! Det er viktig at mengden olje som fylles på er mellom markeringene min. og maks. på beholderens innside.**
2. Still inn termostaten på ønsket temperatur og tilslutt strømledningen til et jordnet vegguttak. Indikatorlampen tennes. **OBS! Start aldri apparatet uten olje.**
3. Etter ca. 10 minutter har oljen nådd riktig temperatur, og den er klar til bruk.
4. Fyll frityrkurven med maten som skal friteres og senk den ned i beholderen. Sett lokket tilbake på beholderen. For å teste om oljen har nådd rett temperatur, kan en liten bit hvitt brød legges i oljen. Hvis brødet kjapt blir lysebrunt, er oljen klar for fritering.
5. Når maten er ferdig fritert, løft forsiktig på frityrkurven, og plasser den på kanten på beholderen med opphengingsanordningen. La oljen renne av litt. Løft deretter opp frityrkorgen helt og ta ut den friterende maten.
6. Juster oljenivået i forhold til den mengden som skal friteres, før du bruker frityrkokeren for andre gang.

Friteringstider

Mat	Temperatur °C	Tid ca
Fiskefilet	170°C	5-6 minutter
Scampi	170°C	3-5 minutter
Kyllingbryst	175°C	12-15 minutter
Kyllingfilet	170°C	3 minutter
Løkringer	180°C	2-3 minutter
Brokkoli	185°C	2-3 minutter
Pommes Frites	190°C	3-5 minutter

Vedlikehold

Frityrkurv og beholder kan vaskes i oppvaskmaskin hvis du ønsker det.

1. Trekk ut strømledningen og påse at oljen er avkjølt (1-2 timer etter bruk) før rengjøring.
2. Løft frityrkurven ut av beholderen, og ta deretter ut varmeelementet ved å løfte termostat og varmeelement rett opp.
3. Vask frityrkurv og beholder i samme vann.
4. Varmeelementet kan skylles i vann. Termostatenheten må aldri utsettes for vann. Tørk kun av den med en fuktet klut. OBS! Varmeelement og termostat må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
5. Utsiden av frityrkokeren kan tørkes med en lett fuktet klut.
6. Oljen kan filtreres og gjenbrukes, men den bør byttes ut etter 8-10 ganger. Tøm aldri oljen i avløpet eller i naturen. Lever inn frityroljen ved din gjenvinningsstasjon.

Filtrering av oljen

1. Løft frityrkurven og varmeelementet bort fra beholderen og tøm den avkjølte oljen i en dunk eller en annen passende beholder.
2. Filtrere oljen gjennom for eksempel et kaffefilter.

Feilsøking

Apparatet er blitt brukt uten olje i beholderen

Skulle dette skje kommer varmeelementet til å overopphetes og frityrkokeren stenges automatisk. For å bruke apparatet igjen må termostaten tilbakestilles.

- Apparatet må så kobles fra strømuttaket og avkjøles.
- Ta ut termostaten og varmeelementet ut av frityrkokeren.
- Trykk deretter lett med for eksempel en tynn skrutrekker på resetknappen på termostatens bakside.
- Monter sammen delene og følg instruksjonene før bruk.

Avfallshåndtering

Når du skal kvitte deg med produktet skal dette skje i henhold til lokale forskrifter. Er du usikker på hvordan du går fram, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

Nettspenning: 220-240V AC, 50 Hz

Effekt: 1800-2200 W

Størrelse på beholder: 3 liter

Størrelse på frityrkurv: 1 liter

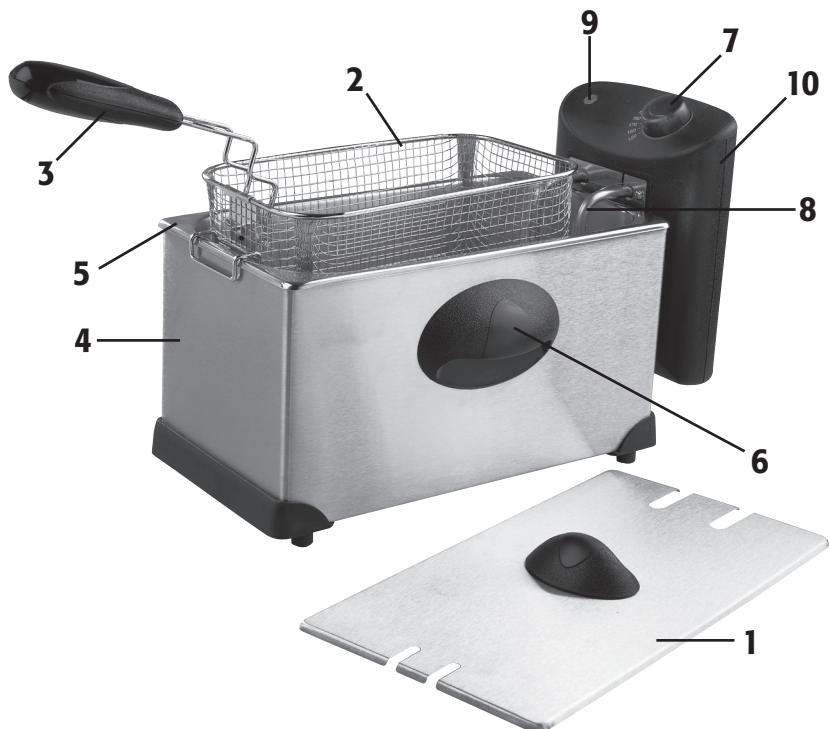
Friteerauskeitin

Tuotenumero: 34-6585, malli: MF-SM28A-1

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeudet teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos laitteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Tuotekuvaus

1. Kansi
2. Friteerauskori
3. Kahva
4. Ulkokuori
5. Friteeraussäiliö
6. Kahva
7. Termostaattisäädin
8. Lämpövastus
9. Merkkivalo
10. Termostaatti ja lämpövastus



Turvallisuus

1. Älä jätä friteerauskeitintä ilman valvontaa käytön aikana.
Älä yritä sammuttaa öljypaloa vedellä. Irrota virtajohto ja tukahduta tuli palopeitteellä tai märällä pyyhkeellä!
2. Tarkista, että laitteen jännite on sama kuin pistorasian. Katso jännite laitteen arvokilvestä.
3. Laitteen saa liittää ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
4. Irrota laite aina pistorasiasta ennen huoltoa sekä silloin kun sitä ei käytetä.
5. Vältä sähköiskuja suojaamalla laite ja sen johto kosteudelta.
6. Älä sijoita johtoa kuumien pintojen tai terävien kulmien päälle.
7. Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
8. Laite kuumenee käytössä erittäin kuumaksi, älä koske kuumiin osiin. Kosketa ainoastaan laitteen kahvoja, älä muita osia.
9. Virtajohto tulee tarkastaa säännöllisesti. Älä käytä laitetta, mikäli laite tai virtajohto on vioittunut. Ainoastaan ammattilainen saa vaihtaa viallisen johdon.
10. Älä anna lasten käyttää friteerauskeitintä ilman valvontaa.
11. Varmista ennen laitteen käyttöä, että laitteen osat on asennettu oikein.
12. Älä käytä laitetta kuumien paikkojen, kuten liedon, läheisyydessä.
13. Friteerauskeitin on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
14. Ole varovainen, kun siirrät friteerauskeitintä, jossa on kuumaa öljyä.
15. Älä ylitäytä friteerauskoria.
16. **Älä käytä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.**
Mikäli laitetta käytetään ilman öljyä, lämpövastus ylikuumenee ja friteerauskeitin sammuu automaattisesti. Termostaatti tulee palauttaa ylikuumenemisen jälkeen, jotta laitteen voi käynnistää uudelleen.
 - Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä.
 - Irrota termostaatti ja lämpövastus friteerauskeittimestä.
 - Paina termostaatin takaosassa olevaa palautuspainiketta (reset) esim. kapealla ruuvitaltalla.
 - Asenna osat takaisin ja noudata käyttöohjeita.
17. Käytä ainoastaan laitteen mukana tulleita lisätarvikkeita.
18. Älä käytä friteerauskeitintä muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.

Käytön aloittaminen

1. Tiskaa friteerauskeitin ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa. Nosta friteerauskori säiliöstä ja irrota lämpövastus nostamalla termostaattia ja lämpövastusta suoraan ylöspäin.
2. Tiskaa friteerauskori ja säiliö lämpimällä vedellä.
3. Lämpövastus voidaan huuhtoa vedellä. Termostaattiyksikköä ei saa kuitenkaan altistaa vedelle. Pyyhi se ainoastaan kevyesti kostutetulla liinalla.
HUOM.! Lämpövastusta ja termostaattia ei saa pestä astianpesukoneessa!
4. Laita säiliö takaisin ja asenna lämpövastus ja termostaatti. Työnnä termostaatti suoraan alaspäin siten, että termostaatin urat liikkuvat esteettä friteerauskeittimen takaosan kiinnityslevyssä.

Käyttö

1. Lisää säiliöön friteeraukseen sopivaa öljyä.
HUOM.! On erittäin tärkeää, että öljyä täytetään säiliön sisällä olevien min- ja max-merkintöjen väliin.
2. Valitse termostaatilla sopiva lämpötila ja liitä virtajohto maadoitettuun pistorasiin. Merkkivalo syttyy. **HUOM.! Älä käynnistä laitetta ilman öljyä!**
3. Noin 10 minuutin kuluttua öljy on kuumentunut oikean lämpöiseksi ja laite on käyttövalmis.
4. Laita friteerauskoriin friteerattava ruoka ja laske kori säiliöön. Laita säiliön kansi takaisin paikoilleen. Öljyn lämpötila voidaan kokeilla vaalealla leipäpalalla. Laita leipä öljyyn; mikäli se muuttuu nopeasti vaaleanruskeaksi, öljy on riittävän lämmintä friteeraukseen.
5. Kun ruoka on valmista, nosta kori varoen ja aseta se säiliön reunalle ripustimeen. Anna ylimääräisen öljyn valua pois hetkisen. Nosta tämän jälkeen friteerauskori kokonaan pois ja friteerattu ruoka on valmis.
6. Säädä öljytaso suhteessa friteerattavan ruuan määrään ennen kuin käytät friteerauskeitintä seuraavalla kerralla.

Friteerausajoja

Ruoka	Lämpötila °C	Aika, noin
Kalafilee	170 °C	5-6 min
Jättikatkarapu	170 °C	3-5 min
Kananrinta	175 °C	12-15 min
Kanafilee	170 °C	3 min
Sipulirenkaat	180 °C	2-3 min
Parsakaali	185 °C	2-3 min
Ranskalaiset perunat	190 °C	3-5 min

Huolto ja ylläpito

Friteerauskori ja säiliö voidaan pestä tarvittaessa astianpesukoneessa.

1. Irrota virtajohto ja varmista, että öljy on jäähtynyt (1-2 tuntia käytön jälkeen) ennen puhdistamista.
2. Nosta friteerauskori säiliöstä ja irrota lämpövastus nostamalla termostaattia ja lämpövastusta suoraan ylöspäin.
3. Tiskaa friteerauskori ja säiliö lämpimällä vedellä.
4. Lämpövastus voidaan huuhtoa vedellä. Termostaattiyksikköä ei saa kuitenkaan altistaa vedelle. Pyyhi se ainoastaan kevyesti kostutetulla liinalla.
HUOM.! Lämpövastusta ja termostaattia ei saa pestä astianpesukoneessa!
5. Kuivaa friteerauskeitin ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla.
6. Öljy voidaan suodattaa ja käyttää uudelleen, mutta se tulisi vaihtaa uuteen 8-10 käyttökerran jälkeen.
Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon. Vie käytöstä poistettu friteerausöljy ongelmajätetepisteeseen.

Öljyn suodattaminen

1. Nosta friteerauskori ja lämpövastus säiliöstä ja tyhjennä jäähtynyt öljy säiliöön tai muuhun sopivaan astiaan.
2. Suodata öljy esim. kahvinsuodattimen läpi.

Vianetsintä

Laitetta on käytetty ilman öljyä

Mikäli näin on käynyt, lämpövastus on ylikuumentunut ja friteerauskeitin sammuu automaattisesti. Termostaatti tulee palauttaa ylikuumenemisen jälkeen, jotta laitteen voi käynnistää uudelleen.

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä.
- Irrota tämän jälkeen termostaatti ja lämpövastus friteerauskeittimestä.
- Paina termostaatin takaosassa olevaa palautuspainiketta (reset) esim. kapealla ruuvitaltalla.
- Asenna osat takaisin ja noudata käyttöohjeita.

Kierrätys

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Ota yhteys kuntasi jäteneuvontaan, mikäli olet epävarma.

Käytetty friteerausöljy tulee viedä ongelmajätetepisteeseen. Älä kaada öljyä viemäriin tai luontoon.

Tekniset tiedot

Verkköjännite: 220-240 V AC 50 Hz

Teho: 1800-2200 W

Säiliön tilavuus: 3 litraa

Friteerauskorin tilavuus: 1 litraa

SVERIGE

ORDER	Tel: 0247/444 44 Fax: 0247/445 55 E-post: order@clasohlson.se
KUNDTJÄNST	Tel: 0247/445 00 Fax: 0247/445 09 E-post: kundtjanst@clasohlson.se
ÖVRIGT	Tel vxl: 0247/444 00 Fax kontor: 0247/444 25
INTERNET	www.clasohlson.se
BREV	Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

NORGE

ORDRE	Tlf.: 23 21 40 00 Faks: 23 21 40 80 E-post: ordre@clasohlson.no
KUNDETJENESTE	Tlf.: 23 21 40 00 Faks: 23 21 40 80 E-post: kundetjenesten@clasohlson.no
ØVRIG	Tlf.: 23 21 40 05 Faks: 23 21 40 80 E-post: post@clasohlson.no
INTERNETT	www.clasohlson.no
POST	Clas Ohlson AS Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

SUOMI

ASIAKASPALVELU	Puh: 020 111 2222 Faksi: 020 111 2221 Sähköposti: info@clasohlson.fi
INTERNET	www.clasohlson.fi
OSOITE	Clas Ohlson Oy, Yrjönkatu 23 A, 00100 HELSINKI

CLAS OHLSON