

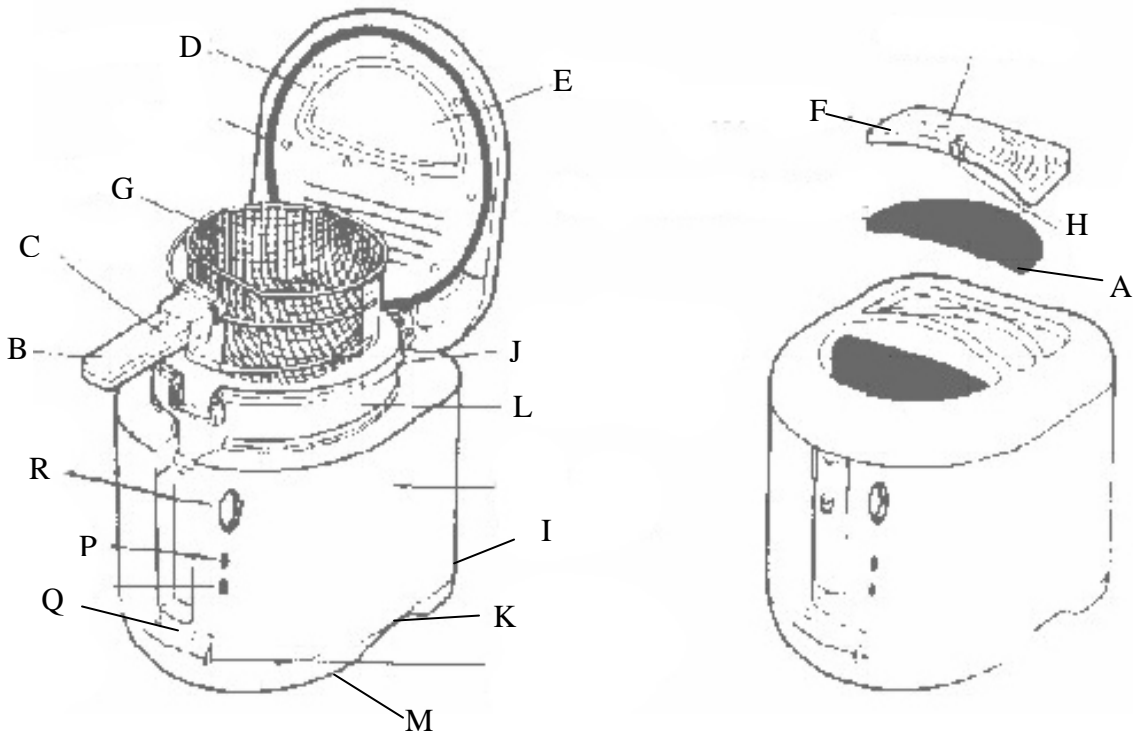


BRUKSANVISNING DFR-2 FRITYRGRYTE



WWW.WILFA.COM

BESKRIVELSE AV APPARATET



FIGURER

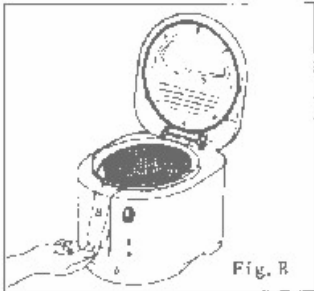


Fig. B

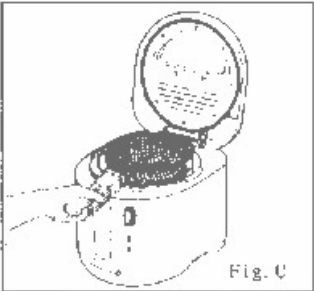


Fig. C

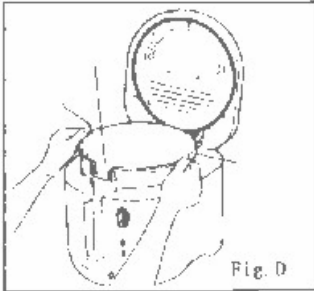


Fig. D

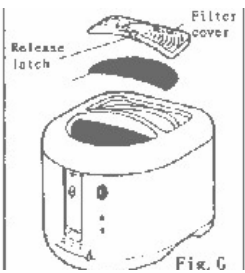


Fig. G

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se fremstillingen på først side)

- A. Filter
- B. Kurvhåndtak
- C. Utløser på håndtaket
- D. Lokk
- E. Kontrollvindu (ikke på alle modeller)
- F. Filterdeksel
- G. Kurv
- H. Krok/hake på filterdeksel
- I. Ledning
- J. Håndtak til å løfte innerbollen
- K. Håndtak til å løfte opp apparatet
- L. Løs innerbolle
- M. Understell
- N. Tidsur (ikke på alle modeller)
- O. Tidsur (ikke på alle modeller)
- P. Varsellampe
- Q. Termostat og på/av-bryter
- R. Knapp for å åpne

RÅD OG RETTLEDNING

- Før bruk, kontroller at strømstyrken stemmer overens med det som er angitt på apparatet.
- Koble apparatet kun til ledningsnett med minste strømstyrke 10A.
- Sett ikke apparatet nær varme innretninger.
- Den originale ledningen må ikke skiftes ut av brukeren, for det er nødvendig med spesialverktøy for å foreta utskifting. Bli ledningen skadet, må brukeren kontakte et servicesenter som er godkjent av produsenten.
- Apparatet er varmt når det er i bruk. **LA DET IKKE STÅ SLIK AT BARN KAN KOMME I BERØRING MED DET.**
- Flytt ikke på frityrgryten mens den er varm.
- Frityrgryten må bare slås på etter at den er fylt med olje eller fett. Dersom den varmes opp mens den er tom, vil en varmefølsom

sikkerhetsanordning bli aktivisert, som stanser oppvarmingen. Det blir i tilfelle nødvendig å kontakte nærmeste godkjente servicesenter.

- Dersom frityrgrøyten lekker olje, kontakt teknisk servicesenter eller servicemann som er godkjent av selskapet.
- Rengjør følgende komponenter grundig før frityrgrøyten tas i bruk for første gang: Selve frityrpannen, kurv og lokk (fjern filteret) gjøres ren med varmt vann og oppvaskmiddel. For å tømme pannen er det bare å løfte den opp og tømme ut oljen. Etter vask, tørk den godt. Sørg for at det ikke er vann igjen på bunnen av beholderen for å unngå farlig sprut av varm olje når gryten er i bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Flytt aldri på apparatet mens oljen fortsatt er varm.
- Når apparatet skal flyttes, bruk de spesielle håndtakene (k). (Løft aldri etter kurvhåndtaket).
- Det er helt vanlig at apparatet avgir en spesiell lukt ved første gangs bruk. I så fall, luft ut rommet.
- Materialer og komponenter som kan påregnes å komme i berøring med matvarer oppfyller kravene i EEC-direktiv 89/109.

BRUK

HVORDAN FYLLE OLJE ELLER FETT

- Kurven heves til øverste stilling ved å trekke ("B")-håndtaket oppover (Skisse B)
- **LOKKET MÅ ALLTID VÆRE PÅ NÅR KURVEN HEVES ELLER SENKES.**
- Åpne lokket "D" ved å trykke på knappen "R".
- Ta ut kurven ved å løfte den opp (Skisse C)
- Hell 2,5 – 3 liter olje i beholderen.

ADVARSEL

Oljenivået må alltid ligge mellom de angitte maksimum- og minimum-nivåene. Bruk aldri frityrgrøyten når oljenivået ligger under "min"-merket, for det kan utløse den varmfølsomme sikkerhetsanordningen; for å ta gryten i bruk igjen, kontakt et av våre servicesentere.

BRUK

1. Legg de matvarer som skal stekes i kurven, uten å fylle den for full (maksimum 1 kg rå poteter) For å oppnå jevn steking anbefaler vi at matvarene legges tette langs kanten på kurven, med mindre mat i midtpartiet.
 2. Plasser kurven i kokepannen i øvre stilling, og lukk lokket ved å trykke det varsomt ned til du hører klikk. Lukk alltid lokket før du senket kurven for å hindre at varm olje spruter ut.
 3. Still termostatbryteren "Q" på ønsket temperatur. Når temperaturen er kommet dit den skal, slås lampen "P" av.
 4. Straks varsellampen slås av, senk kurven ned i oljen, idet du presser håndtaket sakte nedover etter at glidedelen på håndtaket, "C", er skjøvet tilbake.
- Det er fullstendig normalt at en anselig mengde svært varm damp kommer ut fra filterdekslet "F" umiddelbart etter dette.
 - Straks etter at stekingen er kommet i gang, og etter at matvarene er blitt senket ned i oljen, blir innsiden av kontrollvinduet "E" (der slikt finnes) dugget, men det vil klarne etter hvert.

Hvis du mener at tilberedningen er ferdig, slå av apparatet ved å skyve termostatbryteren til

" ● "–stilling, til du hører et klikk fra den innvendige bryteren.

La overflødig olje renne av ved å heve kurven til øvre stilling.

P.S. Dersom stekingen må skje i to omganger (for eksempel ved poteter), løft opp kurven etter første omgang og vent til varsellampen slås av igjen. Senk så kurven ned i oljen igjen for en ny omgang. (Se vedlagte tabeller).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Vi anbefaler at du filtrerer oljen hver gang du har avsluttet stekingen, særlig i tilfelle maten har vært strødd med smuler eller mel. Løse deler fra matvarene har en tendens til å bli brent hvis de blir igjen i oljen og kan bli en årsak til raskere kvalitetsforringelse av oljen eller fett.

UTSKIFTING AV LUFTRENSFILTERET

Luftrensfilterene på innsiden av lokket taper effekt etter hvert. Når filteret skifter farge, og virkningen avtar, er det på tide å skifte filter. Det gjøres ved å fjerne plastdekslet over filteret "F" (skisse G) idet du presser haken "H" i retning av pil 1, og så løfter det i retning pil 2.

Skift så ut filterene.

P.S. Det hvite filteret må ligge an mot metalldelen og det kulørte feltet må ligge opp (eller mot det svarte filteret).

Sett sammen filterdekslet, og pass på at hakene i forkant er plassert riktig. For å tømme ut oljen, slå av strømmen og ta den innvendige beholderen ut og tøm den, etter at oljen er blitt avkjølt (skisse D).

RENGJØRING

Før apparatet gjøres rent, trekk alltid ut støpslet.

HVORDAN STEKE RIKTIG

- Det er viktig å velge rett temperatur for hver oppskrift. Dersom temperaturen er for lav, trekker frityrstekt mat til seg olje. Er temperaturen for høy, blir det fort dannet en skorpe på overflaten mens maten ikke blir gjennomstekt.
- Maten som skal stekes må først senkes ned i oljen når denne har riktig temperatur, d.v.s. når varsellampen slukkes.
- Fyll ikke for mye i kurven. Det vil føre til at temperaturen i oljen faller plutselig, og maten blir fet og klisset eller ujevnt stekt.
- Kontroller at maten er skåret i tynne skiver med jevn tykkelse, for mat som er skåret for tykt blir dårlig gjennomstekt, til tross for at den ser fin ut utenpå.
- Tørk matvarene godt før de senkes ned i oljen eller fett, for fuktige matvarer blir svampaktige etter steking (spesielt poteter). Det er å anbefale å panere eller strø mel over matvarer med høyt vanninnhold (fisk, kjøtt, grønnsaker) og samtidig være påpasselig med å fjerne overflødig panering eller mel før varene senkes ned i oljen.

FRITYRSTEKING AV FERSKVARER

Matvareslag		Maks. kvantum (gr)	Temperatur °C	Tid i minutter
Chips	Anbefalt mengde for utmerket steking	500	190	1. omgang 6-7 2. omgang 1-2
	Maks. mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	1. omgang 10-12 2. omgang 2-3
Fisk	Akkar	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Scampihaler	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Blekksprut	500	160	8-10
	Flyndre (n. 3)	500-600	160	6-7
Kjøtt	Storfe i stykker (n.2)	250	170	5-6
	Kyllingfilet (n. 3)	300	170	6-7
	Kjøttboller (n.8-10)	400	160	7-9
Grønnsaker	Artisjokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Sopp	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	11-12
	Zucchini	200	170	8-10

Steketider og temperaturer er tilnærmet riktige, og må justeres etter den enkeltes smak.

FRITYRSTEKING AV FROSSEVARER

En god peanøttolje gir det beste resultatet. Unngå å blande ulike typer olje. Dersom du anvender klumper av fast fett, skjær dem i små stykker, slik at ikke frityrkokeren varmes opp de første minuttene før fettene får smelte slik at det dekker bunnen.

Frosne matvarer har svært lave temperaturer. Det fører uunngåelig til et betydelig temperaturfall i oljen eller fettene. For å få et godt resultat anbefaler vi at de kvanta som er oppgitt i følgende tabeller ikke overstiges. Frosne matvarer er ofte dekket av iskrystaller som det er nødvendig å fjerne før steking. Det gjøres ved å riste kurven ganske sakte i den kokende oljen for å hindre at oljen koker over.

Steketidene er tilnærmet og må justeres etter den opprinnelige temperaturen på matvarene som skal stekes og i henhold til den temperaturen som er anbefalt av produsenten av den frosne matvaren.

Matvareslag		Maks.mengde (gr)	Temperatur °C	Tid i minutter
Chips	Anbefalt mengde for topp resultat	180 (*)	190	1. omgang 3-4 2. omgang 1-2
	Maksimalt tilrådelig	500	190	1. omgang 6-7 2. omgang 1-2
	Potetchips	500	190	7-8
Fisk	Torskepinner	300	190	4-6
	Reker	300	190	4-6
Kjøtt	Kylling (n.3)	200	180	6-8

ADVARSEL: Før kurven senkes ned i oljen, kontroller at lokket er lukket.

(*) Dette er den anbefalte mengde for å få et utmerket resultat. Det er naturligvis mulig å steke et større kvantum frosne chips, men du bør være oppmerksom på at i så fall vil de bli mer klissete som følge av det plutselige temperaturfallet når varene blir senket ned i oljen.

PROBLEMER VED BRUKEN

Feil	Årsak	Botemiddel
Ubehagelig lukt	Luktfjernerfilteret er fullt. Oljen er harsk/forurenset. Oljen er uegnet	Skift ut filteret. Erstatt med ny olje/fett Bruk en god peanøttolje.
Oljen renner over	Oljen er kvalitetsforringet og lager for mye skum. Du har lagt i mat som ikke er tilstrekkelig tørr i den varme oljen. Kurven er blitt senket for raskt. Oljenivået er steget over høyeste nivå.	Erstatt med ny olje/fett Tørk maten godt. Senk den langsomt. Reduser oljemengden i kokeren.
Oljen koker ikke	Frityrstekepannen har vært brukt uten olje i kokeren og dermed skadet sikkerhetsanordningen.	Kontakt Servicesenteret. (Enheten må skiftes ut)

Markedsføres i Norge av:

AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta

Tlf: 67 06 33 00

Fax: 67 06 33 91

www.wilfa.com



BRUKSANVISNING

FRITÖS DFR-2



FÖRTECKNING ÖVER DELAR

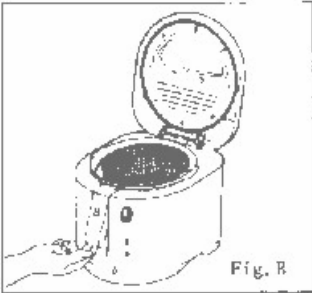
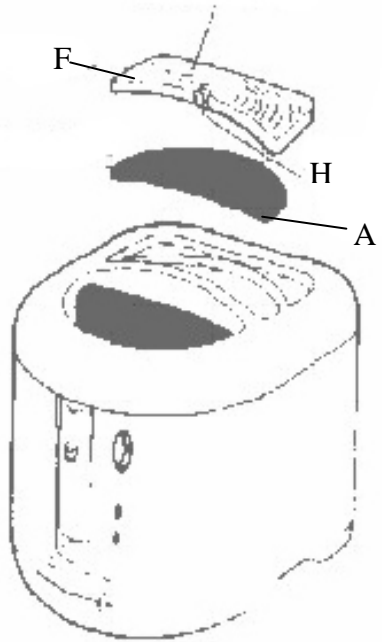
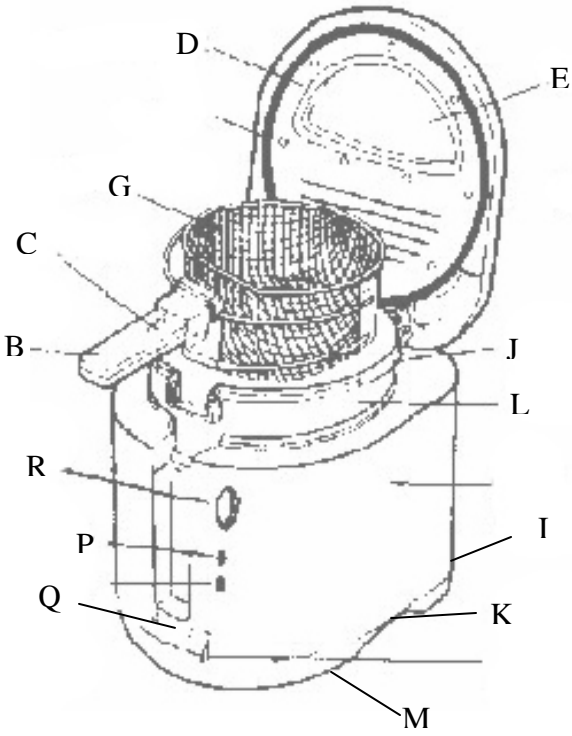


Fig. B

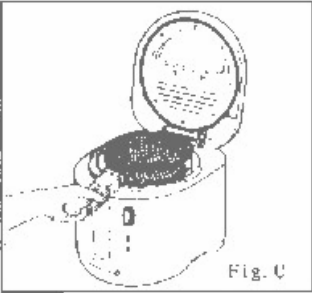


Fig. C

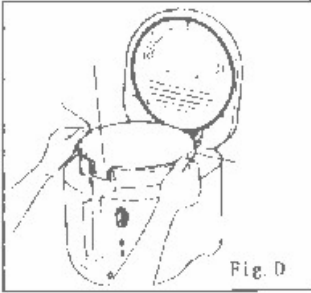


Fig. D

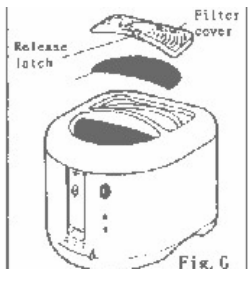


Fig. G

BESKRIVNING AV APPARATEN

(se bilden)

- A. Filterfäste
- B. Korghandtag
- C. Lås för handtag
- D. Lock
- E. Kontrollfönster (inte på alla modeller)
- F. Filterhölje
- G. Korg
- H. Hake till filterhölje
- I. Sladd
- J. Bleck till att lyfta upp apparaten
- K. Handtag till att lyfta upp fritösen
- L. Löstagbar frityrgryta
- M. Botten
- N. Timer (inte på alla modeller)
- O. Brytare till timer (inte på alla modeller)
- P. Indikatorlampa
- Q. Termostat och strömbrytare
- R. Knapp för locköppning

SÄKERHETSBESTÄMMELSER

- Apparaten får bara anslutas till vägguttag 220–230V.
- Lämna aldrig fritösen obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Håll fritösen under uppsikt när den används.
- Fritösen får endast användas för dess avsedda syften, enligt dessa anvisningar.
- Se till att fritösen står på ett stadigt underlag när den används.
- Fritösen skall hållas utom räckhåll för barn. Låt aldrig anslutningssladden hänga löst från bord eller motsvarande.
- Iakttag försiktighet när fritösen används och barn är i närheten. Använd ej fritösen utomhus.
- Fritösen får inte placeras i närheten av öppen eld eller annan värmekälla (spis, kokplatta etc.).

- Fritösen får ej nedsänkas i vatten eller sköljas av under rinnande vatten.
- När fritösen inte är i bruk, drag ur kontakten från fritösen och vägguttaget.
- **VARNING FÖR BRÄNNSKADOR – HET OLJA!**
- Apparaten blir varm när den är i bruk.
- Flytta aldrig fritösen när den är under användning eller medan oljan fortfarande är varm.
- Använd de speciella handtagen (k) när apparaten skall flyttas (lyft aldrig i handtaget till korgen).
- Fritösen får endast startas efter att den har fyllts med olja eller fett. Om den värms upp medan den är tom kommer en värmekänslig säkerhetsanordning, som avbryter uppvärmningen, aktiveras. Det kan då bli nödvändigt att kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.
- Om fritösen läker olja; kontakta tekniskt servicecenter eller verkstad som är godkänd av tillverkaren.
- Rengör följande komponenter noggrant före fritösen tas i bruk för första gången: Själva frityrpannan, korg och lock (tag loss filtret) rengörs med varmt vatten och diskmedel. Töm frityrpannan genom att lyfta upp den och hälla ut oljan. Torka av den ordentligt efter rengöring. Se till så att det inte är vatten kvar på botten av behållaren, så undviker du risken för farligt stänk av varm olja när fritösen är i bruk.
- Det är helt vanligt att apparaten ger från sig en speciell lukt vid första gångs bruk. I så fall skall du vädra ut rummet.
- Ta alltid ut kontakten ur eluttaget efter användning och vid rengöring.
- Fritösen får inte användas om anslutningssladden och kontakten är skadade eller annan skada uppstått genom slag eller om den fallit i golvet.
Den skall då lämnas över för reparation till auktoriserad verkstad.
- Om fritösen används till annat ändamål än avsett, eller behandlas fel, har användaren själv ansvaret för ev. skador.
- **OBS!** Fritösen får endast användas för normalt hushållsbruk.
- Material och komponenter som kan beräknas att komma i kontakt med livsmedel uppfyller kraven i EEC-direktiv 89/109.

BRUKSANVISNING

PÅFYLLNING AV OLJA ELLER FETT

- Korgen hävs till översta position genom att dra det speciella "B"-handtaget som reglerar korgen uppåt (Skiss B).
- **LOCKET SKALL ALLTID VARA STÄNGT NÄR KORGEN HÄVS ELLER SÄNKES.**
- Öppna locket "D" genom att trycka på knappen "R".
- Tag ut korgen genom att lyfta upp den (Skiss C).
- Håll 2,5 - 3 liter olja i behållaren.

OBS

Oljenivån skall alltid ligga mellan de angivna max- och min-nivåerna. Använd aldrig frityrgrytan när oljenivån ligger under "min"-märket, eftersom det kan utlösa säkerhetsanordningen som är värmestyrd; om detta råkar ske skall du kontakta ett av våra servicecenter innan du tar fritösen i bruk igen.

BRUK

1. Placera de matvaror som skall friteras i korgen, se till att inte fylla den för mycket (max 1 kg rå potatis). För att uppnå jämn stekning rekommenderar vi att matvarorna placeras tätast längst kanten på korgen, och lite glesare i det mittersta partiet.
 2. Placera korgen i fritösen i den översta positionen, och stäng locket genom att försiktigt trycka det ned tills du hör ett klick. Stäng alltid locket innan du sänker korgen för att förhindra att varm olja stänker ut.
 3. Ställ termostatbrytaren "Q" på önskad temperatur. När temperaturen har stigit till önskad nivå slocknar lampan "P".
 4. Sänk ned korgen i oljan så fort indikatorlampan har slocknat, genom att skjuta tillbaka handtagslåset "C" och sedan pressa handtaget sakta nedåt.
- Det är fullständigt normalt att en anseilig mängd väldigt varm ånga kommer ut från filterhöljet "F" omedelbart efter detta.
 - När friteringen startar, när maten just har sänkts ned i oljan, blir insidan av kontrollfönstret "E" (om detta finns) immigt, men det kommer att klarna efter ett tag.

När du tycker att tillagningen är färdig skall du stänga av apparaten genom att vrida termostatbrytaren till "●"-läge, tills du hör ett klick från den invändiga brytaren.

Låt överflödig olja rinna av genom att häva korgen till den övre positionen. Om friteringen skall utföras i två omgångar (t.ex. potatis) skall du lyfta upp korgen efter första omgång och vänta tills indikatorlampan slocknar igen. Sänk sedan ned korgen i oljan igen för en ny omgång. (Se bifogade tabeller).

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar att du filtrerar oljan varje gång som du har avslutat friteringen, speciellt när maten har varit panerad med ströbröd eller mjöl. Lösa delar från matvarorna har en tendens till att bli brända om de ligger kvar i oljan och kan bli en orsak till mycket snabbare kvalitetsförsämring av oljan eller fettet.

BYTE AV ANTI-ODÖR FILTRET

Antiodör filtret på insidan av locket tappas sin effekt efter ett tag. När filtret skiftar färg och effekten avtar, är det dags att byta ut filtret. Tag bort plasthöljet över filtret "F" (skiss G) genom att först pressa haken "H" i riktning till pil 1, och sedan lyfta filtret i riktning till pil 2.

Byt ut filtren.

Det vita filtret skall ligga mot metalleden och det färgade fältet skall ligga upp (eller mot det svarta filtret).

Sätt filterhöljet på plats igen och se till så att hakarna i den främre kanten är ordentligt stängda.

När du skall tömma ut oljan måste du först stänga av strömmen och dra ur kontakten. Låt oljan svalna och lyft ut den invändiga frityrgrutan och töm den (skiss D).

RENGÖRING

Innan apparaten rengörs skall du alltid dra ut kontakten ur vägguttaget.

KORREKT FRITERING

- Det är viktigt att välja rätt temperatur för varje recept. Om temperaturen är för låg suger friterad mat åt sig olja. Är temperaturen för hög bildas det snabbt en skorpa på ytan och maten blir inte helt genomstekt.
- Den mat som skall friteras måste sänkas ned i oljan först när denna fritös uppnått rätt temperatur, d.v.s. när indikatorlampan har slocknat.
- Fyll inte för mycket i korgen. Det kommer orsaka att oljans temperatur sänks plötsligt, maten blir fet och rå eller ojämnt stekt.
- Kontrollera att maten är skuren i tunna skivor med jämn tjocklek, eftersom mat som är för tjockt skuren blir dåligt genomstekt trots att den ser fin ut på ytan.
- Torka av matvarorna noga innan de sänks ned i oljan eller fettet, eftersom fuktiga matvaror blir svampaktiga efter friteringen (gäller speciellt potatis). Vi rekommenderar att du panerar eller doppar matvaror med högt vatteninnehåll i mjöl (fisk, kött, grönsaker) och samtidigt ser till att avlägsna överflödigt panering eller mjöl innan maten sänks ned i oljan.

FRITERING AV FÄRSKA VAROR

Livsmedelstyp	Max mängd (gr)	Temperatur	Tid i minuter	
		°C		
Pommes frites	Rekommenderad mängd för utmärkt resultat	500	190	1a omgång 6-7 2a omgång 1-2
	Max mängd (säkerhetsgräns)	1000	190	1a omgång 10-12 2a omgång 2-3
Fisk	Bläckfisk	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Scampi	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Fiskfile (n. 3)	500-600	160	6-7
Kött	Biff i bitar (n.2)	250	170	5-6
	Kycklingfile (n. 3)	300	170	6-7
	Köttbullar (n.8-10)	400	160	7-9
Grönsaker	Kronärtskocka	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Svamp	400	150	9-10
	Aubergine	300	170	11-12
	Zucchini	200	170	8-10

Stektider och temperaturer är ungefärliga och måste justeras efter smak och tycke.

FRITERING AV FRYSTA VAROR

En jordnötsolja av bra kvalitet ger bäst resultat. Undvik att blanda olika sorters olja. Om du använder klumpar med fast frityrfett skall du skära dem i små bitar, så att inte fritösen värms upp de första minuterna innan fettets hinner smälta så att det täcker botten.

Frysta matvaror har väldigt låg temperatur. Det är oundvikligt att detta leder till ett betydligt temperaturfall i oljan eller fettets. För att få ett bra resultat

rekommenderar vi att de mängder som uppges i följande tabeller inte överskrids.

Frysta matvaror är ofta täckta av iskristaller, och det är nödvändigt att avlägsna dem innan friteringen. Detta görs genom att skaka korgen försiktigt i den kokande oljan för att förhindra att oljan kokar över.

Stektiderna är ungefärliga och måste justeras efter den ursprungliga temperaturen på matvarorna som skall friteras, och i enlighet med den temperatur som är rekommenderad av producenten av det frysta livsmedlet.

Livsmedelstyp		Max mängd (gr)	Temperatur °C	Tid i minuter
Pommes frites	Rekommenderad mängd för utmärkt resultat	180 (*)	190	1a omgång 3-4 2a omgång 1-2
	Max rekommenderat	500	190	1a omgång 6-7 2a omgång 1-2
	Potatischips	500	190	7-8
Fisk	Fiskpinnar	300	190	4-6
	Räkor	300	190	4-6
Kött	Kyckling (n.3)	200	180	6-8

OBS! Kontrollera att locket är ordentligt stängt inann korgen sänks ned i oljan.

(*) Detta är den rekommenderade mängden för att få ett utmärkt resultat. Det är naturligtvis möjligt att fritera en större mängd frysta pommes frites, men du bör vara uppmärksam på att de i så fall blir degigare till följd av det plötsliga temperaturfallet när maten sänks ned i oljan.

PROBLEM VID ANVÄNDNING

Fel	Orsak	Åtgärd
Obehaglig lukt	Det luktrensande filtret Är fullt Oljan är härsken/smutsig Oljan är inte lämplig	Byt ut filtret Byt ut mot ny olja Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Oljan är av dålig kvalitet och producerar för mycket skum Du har lagt i mat som inte är tillräckligt torr i den varma oljan Korgen har sänkts ned för snabbt Oljenivån har stigit över högsta nivå	Byt ut mot ny olja Torka av maten ordentligt Sänk ned korgen långsamt Reducera oljemängden i fritösen
Oljan kokar inte	Fritösen har använts utan olja, därmed har säkerhetsanordningen skadats	Kontakta Servicecentret. (apparaten måste bytas ut)

Tillverkaren förbehåller sig rätten till tekniska förändringar. Importerad och tillverkad för Wilfa.

Gäller endast Sverige

Enligt konsumentköp EHL 2002 omfattas denna produkt av sex månaders garanti. Reklamation ska ske inom 2 månader efter det att fel upptäckts. En yttersta gräns för att reklamera produktionsfel är dock som tidigare två år från köpet.

Reklamera varan i den butik där den inköpts. Daterat inköpsbevis och kvitto måste uppvisas vid reklamationsstillfället. Åtagandet förutsätter att bruksanvisningen har följts.

Gäller endast Finland

1 års garanti för material och fabrikationsfel (spara kvittot). Om produkten används ovarsamt eller på annat sätt som strider mot föreskrifterna faller ansvaret för de sak- eller personskador (produktskador) som uppstår på den som använt produkten.

Marknadsförs i Sverige av:

WILFA AB

BOX 9031

200 39 MALMÖ

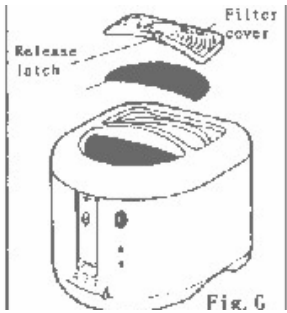
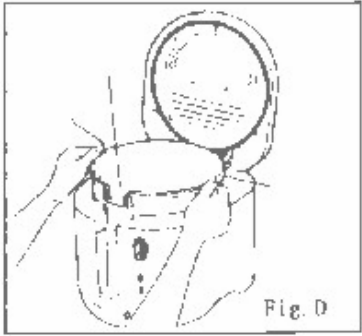
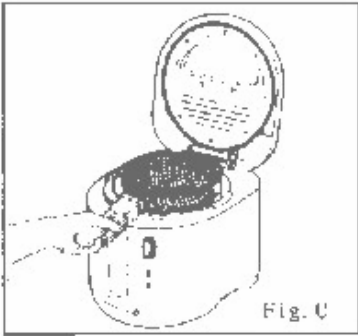
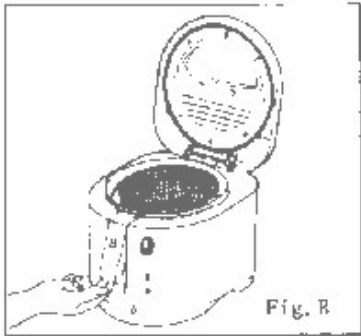
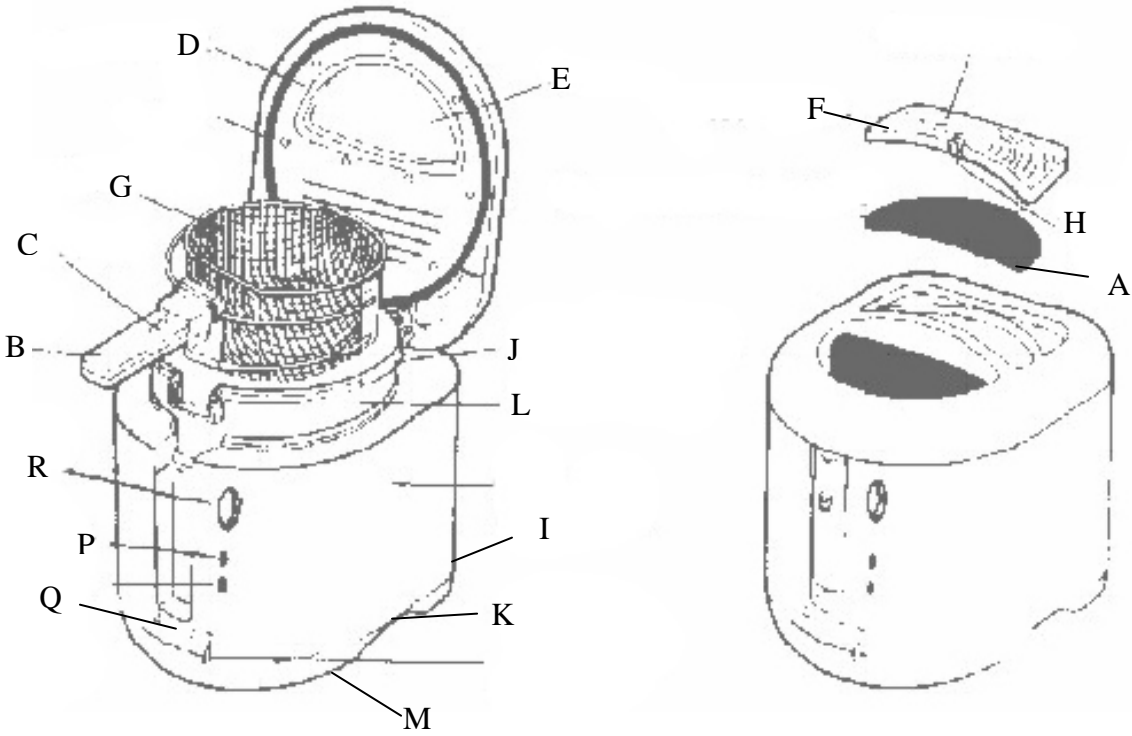
wilfa

DFR-2

FRITEERAUSKEITTIMEN KÄYTTÖOHJE



LAITTEEN OSAT



LAITTEEN OSAT

(Katso pakkauksen kuvaa)

- A. Suodattimen pidike
- B. Korin kädensija
- C. Kädensijan liukuosa
- D. Kansi
- E. Tarkkailuikkuna (ei kaikissa malleissa)
- F. Suodattimen kansi
- G. Kori
- H. Suodattimen kannen koukku
- I. Liitosjohto
- J. Pata laitteen nostamista varten
- K. Kahva laitteen nostamista varten
- L. Irrotettava pata
- M. Jalusta
- N. Ajastin (ei kaikissa malleissa)
- O. Ajastimen avain (ei kaikissa malleissa)
- P. Merkkivalo
- Q. Termostaatti ja käynnistys-/sammutuskytkin
- R. Avauspainike

OHJEITA

- Tarkista ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä.
- Kytke laite vain virtalähteeseen, jonka vähimmäisvirta on 10A.
- Älä aseta laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Käyttäjä ei saa vaihtaa itse alkuperäistä liitosjohtoa, koska vaihtamiseen tarvitaan erikoistyökaluja. Mikäli liitosjohto vaurioituu, ota yhteyttä valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
- Laite kuumenee käytössä. **ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.**
- Älä siirrä kuumaa friteerauskeitintä.
- Kytke virta friteerauskeittimeen vasta öljyn tai rasvan täyttämisen jälkeen. Jos keitintä kuumennetaan tyhjänä, ylikuumenemissuoja laukeaa ja laite sammuu. Jos näin käy, on otettava yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Jos friteerauskeittimestä vuotaa öljyä, ota yhteyttä huoltoliikkeeseemme tai yhtiön valtuuttamaan huoltomieheen.
- Puhdista seuraavat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa: Friteerauspata, kori ja kansi (poista suodatin). Pese osat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Nosta pata ja tyhjennä öljy kaatamalla ennen padan puhdistamista. Kuivaa pata huolellisesti pesun jälkeen. Varmista, että astian pohjalle ei jää vettä, muuten kuuma öljy saattaa roiskua vaarallisesti keittimen ollessa käytössä.
- Lapset tai vajaakuntoiset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä koskaan siirrä laitetta, jossa on kuumaa öljyä.
- Siirtäessäsi laitetta käytä siihen tarkoitettuja kahvoja (K). (Älä koskaan nosta korin kädensijasta.)
- Laitteesta saattaa tulla erikoinen haju ensimmäisellä käyttökerralla. Se on täysin normaalia. Tuuleta huone tarvittaessa.
- Laitteen materiaalit ja osat, jotka saattavat joutua kosketuksiin ruokatarvikkeiden kanssa, täyttävät EEC-direktiivin 89/109 mukaiset vaatimukset.

KÄYTTÖOHJE

ÖLJYN TAI RASVAN TÄYTTÄMINEN

- Kori nostetaan yläasentoon vetämällä kädensijaa "B" ylöspäin (kuva B)
- **KANNEN ON AINA OLTAVA PAIKALLAAN, KUN KORIA NOSTETAAN TAI LASKETAAN.**
- Avaa kansi "D" painamalla nappia "R".
- Irrota kori nostamalla (kuva C).
- Kaada 2,5 – 3 litraa öljyä astiaan.

VAROITUS

Öljyä on oltava aina niin paljon, että öljyn pinta on padassa merkittyjen min- ja max-merkkien välillä. Älä koskaan käytä friteerauskeitintä, jos öljyn pinta on alle min-merkin, koska se voi aiheuttaa ylikuumenemissuojan laukeamisen. Jos niin käy, ota yhteyttä huoltoliikkeeseemme, jotta voit taas käyttää friteerauskeitintä.

KÄYTTÖ

1. Laita kypsennettävä ruoka koriin, älä kuitenkaan täytä koria liikaa (enintään 1 kg raakoja perunoita). Tasaisen paistotuloksen saamiseksi laita ruokaa enemmän korin reunoille ja vähemmän keskelle.
2. Aseta kori pataan yläasentoon ja sulje kansi painamalla sitä alas kunnes kuulet napsahduksen. Sulje kansi aina ennen korin laskemista, näin vältät kuuman rasvan roiskumisen.
3. Säädä termostaattivalitsin "Q" haluamaasi lämpötilaan. Kun rasva on saavuttanut halutun lämpötilan, merkkivalo "P" sammuu.
4. Laske kori öljyyn, kun merkkivalo sammuu. Vedä kädensijan liu'utettava osa taaksepäin ja paina kädensijaa hitaasti alaspäin. ("C")
5. On täysin normaalia, että suodattimen kannen "F" alta tulee jonkin verran hyvin kuumaa höyryä heti korin laskemisen jälkeen.
6. Heti korin laskemisen jälkeen ja paistamisen alettua tarkkailuikkunan "E" (jos laitteessa on tarkkailuikkuna) sisäpinta höyrystyy, mutta höyry häviää vähitellen.

Kun ruoka on valmista, sammuta laite kääntämällä termostaattivalitsin "●"-asentoon, kuulet napsahduksen valitsimesta.

Valuta ylimääräinen rasva ruuasta nostamalla kori yläasentoon.

Huom! Jos ruokaa paistetaan kaksi kertaa (esim. perunat), nosta kori ensimmäisen paistokerran jälkeen yläasentoon ja odota, että merkkivalo sammuu. Laske kori rasvaan uudelleen valon sammumisen jälkeen. (Katso liitteenä olevia taulukoita).

ÖLJYN TAI RASVAN SIIVILÖIMINEN

Suosittellemme öljyn tai rasvan siivilöimistä jokaisen käyttökerran jälkeen, erityisesti silloin, kun paistettava ruoka on leivitetty korppujauhoilla tai jauhoilla. Muruset palavat helposti rasvassa ja saattavat nopeasti aiheuttaa rasvan laadun huonontumisen.

SUODATTIMEN VAIHTAMINEN

Kannen sisäpuolella oleva ilmanpuhdistussuodatin menettää tehonsa ajan kuluessa. Suodatin on vaihdettava, kun sen väri muuttuu ja teho heikkenee. Poista suodattimen yläpuolella oleva muovikansi ”F” (kuva G) painamalla kuokkua ”H” ensin nuolen 1 osoittamaan suuntaan. Nosta sitten kansi nuolen 2 osoittamaan suuntaan. Vaihda suodatin.

Huom! Valkoisen suodattimen on oltava metalliseen osaan päin ja värillisen alueen ylöspäin (tai mustaan suodattimeen päin).

Laita suodattimen kansi paikalleen ja varmista, että etureunan koukut ovat paikoillaan.

Kun tyhjennät öljyn laitteesta, kytke virta pois päältä ja ota laitteen sisällä oleva astia pois. Tyhjennä astia, kun öljy on jäähtynyt (kuva D).

PUHDISTAMINEN

Irrota pistoke aina pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

NÄIN KYSENNÄT OIKEIN

- Jokaiselle ruokaohjeelle on valittava oikea lämpötila. Jos lämpötila on liian matala, rasva imeytyy paistettavaan ruokaan. Jos lämpötila on liian korkea, ruuan pinta palaa ennen kuin ruoka on sisältä kypsää.
- Paistettava ruoka lasketaan rasvaan vasta, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan, siis merkkivalon sammuttua.
- Älä täytä koria liian täyteen. Liian suuri ruokamäärä jäähdyy nopeasti rasvan ja ruuasta tulee rasvaista ja tahmeaa, tai se paistuu epätasaisesti.
- Varmista, että ruoka-aineet on viipaloitu riittävän ohuiksi ja tasaisiksi viipaleiksi. Liian paksut palat kypsyvät huonosti sisältä, vaikka ruuan pinta näyttäisi hyvältä.
- Kuivaa ruoka-aineet hyvin ennen rasvaan upottamista. Kosteat ruoka-aineet tulevat nahkeiksi paistamisen jälkeen (erityisesti perunat). Suosittelemme, että nestepitoiset ruoka-aineet (kuten kala, liha, kasvikset) leivitetään jauhoilla ennen paistamista. Poista ylimääräinen leivitys tai jauho ennen ruoka-aineiden laskemista rasvaan.

TUORETUOTTEIDEN FRITEERAUS

Ruoka-aine		Enimmäismäärä (g)	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ranskalaiset	Suositteltu määrä hyvän paistotuloksen saamiseksi	500	190	1. kerta 6–7 2. kerta 1–2
	Enimmäismäärä (turvallisuusraja)	1000	190	1. kerta 10–12 2. kerta 2–3
Kala	Kalmari	500	160	9–10
	Jättikatkarapu	600	160	7–10
	Sardiinit	500–600	170	8–10
	Mustekala	500	160	8–10
	Kampela	500–600	160	6–7
Liha	Naudanliha paloina	250	170	5–6
	Broilerin file	300	170	6–7
	Lihapullat	400	160	7–9
Vihannekset	Maa-artisokka	250	150	10–12
	Kukkakaali	400	160	8–9
	Sienet	400	150	9–10
	Munakoiso	300	170	11–12
	Kesäkurpitsa	200	170	8–10

Paistoajat ja lämpötilat ovat suuntaa-antavia. Niitä voi muuttaa maun ja mieltymysten mukaan.

PAKASTEIDEN FRITEERAUS

Paras paistotulos saadaan käyttämällä hyvää pähkinäöljyä. Vältä erilaisten öljyjen sekoittamista. Jos käytät kovetettua paistorasvaa, paloittele rasva pieniksi palasiksi niin, että friteerauskeitin ei ylikuumene ensimmäisten minuuttien aikana ennen kuin sulanut rasva peittää padan pohjan.

Pakasteiden lämpötila on hyvin alhainen. Siksi rasvan lämpötila laskee väistämättä. Jotta paistotuloksesta tulisi hyvä, suosittelemme, että taulukossa mainittuja määriä ei ylitetä.

Pakastetuissa tuotteissa on usein jäähileitä pinnalla, ne on poistettava ennen paistamista. Ravistele koria hileiden irrottamiseksi kiehuvässä öljyssä hitaasti, jotta rasva ei kiehu yli. Paistoajat ovat suuntaa-antavia ja niitä on muutettava paistettavien ruoka-aineiden lämpötilojen ja ruoka-aineiden valmistajien suosittelemien paistoaikojen mukaan.

Ruoka-aine	Enimmäismäärä (g)	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Ranskalaiset	Suosittelut määrä hyvän paistotuloksen saamiseksi	180(*)	190 1. kerta 3-4 2. kerta 1-2
	Suurin mahdollinen määrä	500	190 1. kerta 6-7 2. kerta 1-2
	Tikkuperunat	500	190 7-8
Kala	Kalapuikot	300	190 4-6
	Katkaravut	300	190 4-6
Liha	Broileri	200	180 6-8

VAROITUS: Varmista, että kansi on hyvin paikallaan ennen korin laskemista rasvaan.

(*) Tämä on suositeltu määrä erittäin hyvän lopputuloksen saamiseksi. Jäisiä ranskalaisia voi tietenkin paistaa enemmänkin kerrallaan, mutta silloin ranskalaisista tulee tahmeampia ja rasvaisempia, koska rasvan lämpötila laskee nopeasti, kun ruoka lasketaan rasvaan.

ONGELMIA JA NIIDEN SYITÄ

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Epämiellyttävä haju	Puhdistussuodatin on vanha. Rasva on härskiintynyt/likainen. Rasva on sopimaton.	Vaihda suodatin. Vaihda rasva. Käytä hyvää pähkinäöljyä.
Rasvaa valuu yli	Rasvan laatu on huono ja se vaahtoa. Keittimeen laitettu ruoka ei ole riittävän kuivaa. Kori on laskettu liian nopeasti alas ja öljyn pinta on noussut liian ylös.	Vaihda öljy. Kuivaa ruoka hyvin. Laske kori rasvaan hitaasti. Vähennä öljyä keittimestä.
Öljy ei kiehu	Friteerauskeitin on käynnistetty tyhjänä ja ylikuumenemissuoja on lauennut.	Ota yhteyttä huolto- liikkeeseen. (Yksikkö on vaihdettava)

Valmistaja pidättää oikeuden teknisiin muutoksiin.
Maahantuojaja ja valmistuttaja Wilfa/Elram.

Maahantuonti Suomessa:

OY Wilfa Suomi Ab
HELSINKI
Puh: (09) 6803480

Keskushuolto Suomessa:

JUKOPA OY
Arkadiankatu 15
00100 HELSINKI
Puh: (09) 440 113

1 VUODEN TAKUU raaka-aine- ja valmistusvirheille (sästä ostosite). Mikäli tuotetta käytetään ohjeiden vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista (tuotevahingot) lankeaa tuotteen käyttäjälle.

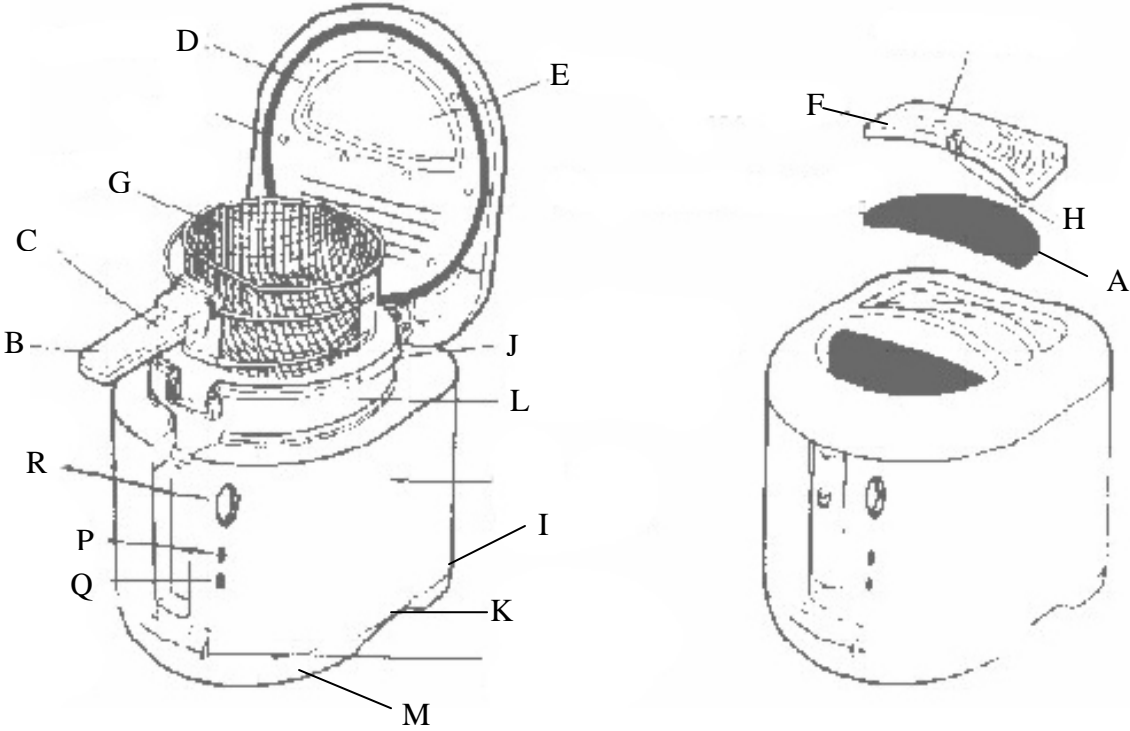


INSTRUCTION MANUAL
DFR-2

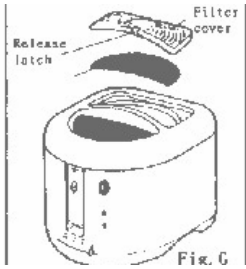
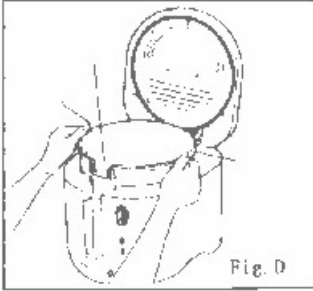
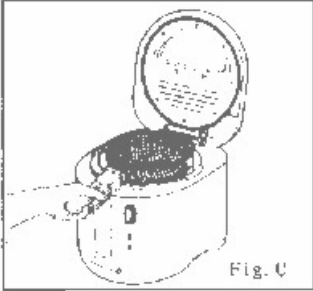
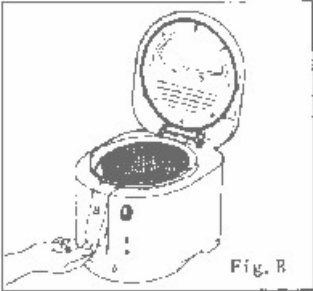


WWW.WILFA.COM

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



FIGURES



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(see diagram above)

- A. Filter control
- B. Basket handle
- C. Handle slide
- D. Lid
- E. Viewing window (not for all models)
- F. Filter cover
- G. Basket
- H. Filter cover hook
- I. Cable
- J. Pan for lifting up the appliance
- K. Handle for lifting up the appliance
- L. Removable pan
- M. Foot
- N. Minute timer (not for all models)
- O. Minute timer key (not for all models)
- P. Signal lamp
- Q. Thermostat and on/off knob
- R. Opening button

RECOMMENDATIONS

- Before use check that the voltage power supply corresponds to the one shown on the appliance data plate.
- Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 10A.
- Do not place the appliance near heat sources.
- The supply cord for this appliance must not be replaced by the user, as special tools are required to replace it. In the event of damage, contact only a service center authorized by the maker.
- The appliance is hot when it is in use. **DO NOT LEAVE IT WITHIN THE REACH OF CHILDREN**
- Do not move the deep fryer when it is hot.

- The deep fryer must only be switched on after it has been filled with oil or fat. It is heated p while empty, a thermal safety device comes into operation which stops it from working. In this case it is necessary to contact our nearest authorized service center.
- If the deep fryer leaks oil, contact the technical service center or staff authorized by the company.
- Wash the following carefully before using the deep fryer for the first time: The frying bowl, the basket and lid (remove the filter) with hot water and washing up liquid. To empty the bowl, you just lift up the frying bowl and pour out the oil. After washing, dry thoroughly. Remove any water water left in the bottom of the container. This avoids dangerous spurts of hot oil during use.
- Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised.
- Children should not be allowed to play with this appliance.
- Never move the appliance while the oil is still hot.
- To move the appliance, use the special lifting handles (k). (Never lift by the basket handle).
- It is totally normal that, on the first use, the refrigerator emits a “new appliance” smell. It this happens, aerate the room.
- The materials and objects likely to come into contact with foodstuffs conform to EEC Directive 89/109.

INSTRUCTIONS FOR USE

FILLING WITH OIL OR FAT

- Raise the basket to the highest position by pulling the special “B” handle upwards (fig.B.)
- **THE LID SHOULD ALWAYS BE CLOSED WHEN THE BASKET IS RAISED AND LOWERED.**
- Open lid “D” by pressing button “R”
- Remove the basket by pulling it upwards (fig.C.)
- Pour into the container 2,5 – 3 litres of oil.

WARNING

The level must always be between the maximum and minimum levels indicated.

Never use the deep fryer when the oil is below the “min” level as it could cause the thermal safety device to come into operation; to replace it you need to contact one of our service centers.

STARTING TO FRY

1. Put the food which is to be fried into a basket, without ever overfilling it (max. 1 kg of fresh potatoes). In order to obtain a more even frying, we recommend concentrating the food especially around the perimeter of the basket, leaving the central part more sparingly filled.
2. Put the basket into the boiler pan in a raised position and close the lid by pressing lightly down upon it until the hooks click. Always close the lid before lowering the basket in order to avoid hot oil from splashing out.
3. Set thermostat knob “Q” to the required temperature. When the temperature set has been reached, signal lamp “P” will go off.
4. As soon as the signal lamp goes off, immerse the basket in the oil, lowering the handle slowly after sliding the handle’s “c” slider back.
 - It is completely normal for a considerable amount of very hot steam to pour out of filter cover “F” immediately after this.

- At the start of cooking, immediately after the food has been immersed in the oil, the internal wall of viewing window “E” (where present) will steam up, before progressively clearing.

If you consider the cooking time to be finished, switch off the appliance by turning the thermostat knob to the “ ● “ position until you hear the click of the internal switch.

Allow the excess oil to drip off by leaving the basket in the deep fryer in the high position.

P.S. If the cooking needs to be done in two fases (e.g. potatoes) raise the basket at the end of the first phase and wait for the signal lamp to go off again. Then immerse the basket back in the oil for a second time. (See enclosed tables).

FILTERING THE OIL OR FAT

We recommend that you carry out this procedure each time you have finished frying, especially when the food has been breaded or floured, the food particles tend to burn if they remain in the liquid thus causing much quicker deterioration in the oil or fat.

REPLACING THE ODOUR-EATER FILTER

With time the odour-eater filters placed inside the lid lose their effectiveness. A change of colour in the filter, visible through their effectiveness, shows that the filter needs to be changed. To replace it, remove plastic filter cover “F” (fig.G) by pressing hook “H” in the direction of arrow 1, then raise it in the direction of arrow 2. Replace the filters.

P.S. The white filter must rest on the metal part and the coloured area must face upwards (or towards the black filter).

Reassemble the filter cover, being careful to insert the front hooks correctly.

How to pour the oil out off the power, take the inner pot out and pour the oil out after the fried oil turns cool (fig.D).

CLEANING

Before cleaning, always remove the plug from the electrical socket.

HOW TO FRY CORRECTLY

- It is important to follow the recommended temperature for every recipe. If the temperature is too low, the fried food absorbs oil. If the temperature is too high a crust quickly forms on the outside while the inside remains uncooked.
- The food which is to be fried must only be immersed when the oil had reached the right temperature, i.e. when the signal lamp goes off.
- Do not overfill the basket. This would cause the temperature of the oil to drop suddenly, resulting in fried food which is too greasy and not uniformly fried.
- Check that the food is thinly sliced and of even thickness, as food which is too thick cooks badly on the inside, despite looking nice.
- Dry the food completely before immersing it in oil or fat, as wet food becomes soggy after cooking (especially potatoes). It is advisable to bread or flour food which has a high water content (fish, meat, vegetables), being careful to remove the excess bread or flour before immersing it in the oil.

FRYING NON-FROZEN FOOD

Type of food		Max.Quantity	Temperature °C	Time in Minutes
Chips	Recommended quantity for excellent frying	500	190	1 st phase 6-7 2 nd phase 1-2
	Max. quantity (safety limit)	1000	190	1 st phase 10-12 2 nd phase 2-3
Fish	Squid	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Scampi tails	600	160	7-10
	Sardines	500-600	170	8-10
	Cuttlefish	500	160	8-10
	Sole (n.3)	500-600	160	6-7
Meat	Beef steak (n.2)	250	170	5-6
	Chicken steak (n.3)	300	170	6-7
	Meat balls (n. 8 -10)	400	160	7-9
Vegetables	Artichokes	250	150	10-12
	Cauliflower	400	160	8-9
	Mushrooms	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

The cooking times and temperatures are approximate and must be adapted according to personal appetite and taste.

FRYING FROZEN FOOD

Best results are obtained by using a good peanut oil. Avoid mixing different types of oil. If you use lumps of solid fat, cut them into small pieces so that the deep fryer does not heat up in the first few minutes without a covering of fat.

Frozen foods have very low temperatures. As a result they inevitably cause a considerable drop in the temperature of the oil or fat. To achieve a good result, we advise you not to exceed the quantities recommended in the following table.

Frozen foods are often covered in ice crystals which it is necessary to remove before cooking by shaking the basket very slowly into the frying oil to avoid the oil reboiling.

The cooking time are approximate and must be varied according to the initial temperature of the food which is to be fried and according to the temperature recommended by the frozen food producer.

Type of food		Max. Quantity	Temperature °C	Time in minutes	
Chips	Recommended quantity for excellent frying	180 (*)	190	1 st phase	3-4
	Max. quantity (safety limit)	500	190	2 nd phase	1-2
Potato sticks		500	190		7-8
Fish	Cod fingers	300	190		4-6
	Shrimps	300	190		4-6
Meat	Chicken steak (n.3)	200	180		6-8

WARNING: Before immersing the basket, check that the lid is firmly closed.

(*) This is the recommended dose to achieve excellent frying. It is naturally possible to fry a larger amount of frozen chips, but you should bear in mind that in this case they will end up being a little greasier because of the sudden drop in the oil temperature of immersion.

OPERATING FAULTS

Fault	Cause	Remedy
Bad smell	The odour eater filter is saturated. The oil has deteriorated. The cooking liquid is unsuitable.	Replace the filter. Replace the oil or fat. Use a good peanut oil.
The oil overflows	The oil has deteriorated and causes too much foam. You have immersed food which is not sufficiently dry in the hot oil. The basket has been immersed too quickly. The oil level in the deep fryer is over the maximum limit.	Replace the oil or fat. Dry the food well. Immerse it slowly. Reduce the amount of the oil in the boiler pan.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the boiler pan, causing the thermal safety device to break.	Contact the Service Centre. (The device must be replaced)