

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR INSTALLERING OG BRUK AV APPARATET. DET ER BARE PÅ DENNE MÅTEN AT DU OPPNÅR DE BESTE RESULTATER OG DEN HØYESTE DRIFTSSIKKERHET.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | |
|--|--|
| A. Display | M. Kurvholder |
| B. “-/+”-taster for å øke/senke tiden og temperaturen | N. Plass til festing av kommandoenheten |
| C. MODE-tast for å velge modus for tid/temperatur | O. Håndtak |
| D. ON /OFF-tast tent/slukket | P. Deksel |
| E. “Rød” varsellampe POWER antenning | Q. Kran utslipp av olje (hvis forutsatt) |
| F. “Grønn” varsellampe READY oppnådd temperatur | R. Løkk til kran for utslipp av olje (hvis forutsatt) |
| G. LF-tast for smelting av fett | S. Løkk med håndtak |
| H. Sikkerhetsmikrobryter | T. Filter (hvis dette finnes) |
| I. Kurv med sammenleggbart håndtak | U. Kikkehull (hvis dette finnes) |
| J. Indikator for maksimumsmengde matvarer | V. Elektrisk motstand |
| K. Avtakbar koker | W. Nullstilling av termisk sikkerhetsinnretning |
| L. Nivåindikator for olje MIN – MAX | Z. Avlukke til ledning |

VIKTIGE ADVARSLER

- Dette apparatet er laget for å frityrsteke mat og er bare til hjemmebruk. Det må ikke anvendes til andre formål og må på ingen måte endres på.
- Ikke start apparatet hvis det er ødelagt (f.eks. som følge av et fall) eller hvis det oppstår driftsproblemer. Ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.
- Sjekk at nettspenningen samsvarer med den som er angitt på selve apparatets merkeskilt før du bruker det.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10A og som er forsvarlig jordnet.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.
- Ikke ta ut støpselet ved å dra i ledningen: ta alltid i selve støpselet.
- El-kabelen må ikke være i nærheten av eller komme i kontakt med apparatets varme deler, varmekilder eller spisse kanter.
- Ikke sett apparatet i nærheten av varmekilder eller vannutløp.
- Hvis frityrgryten faller ned, kan den forårsake alvorlige forbrenninger. La ikke ledningen henge utover overflaten der kokeren står, hvor et barn lett kan komme til å dra i ledningen eller den kan komme i veien for brukeren. Ikke bruk skjøteledning.
- I løpet av brukstiden er apparatet varmt, bruk bare håndtak og brytere. HOLD BARN LANGT BORTE FRA APPARATET.
- Ikke flytt på frityrgryten når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader.
- Apparatet må bare flyttes når det er kaldt, og ved at du bruker håndtakene.
- Frityrgryten må bare settes på etter at den er blitt fylt opp med olje eller fett. Hvis den varmes opp uten noe i, vil en termisk sikkerhetsinnretning som avbryter driften, løses ut. Hvis du bruker fett er det en forutsetning at funksjonen “Lard function” er aktivert.
- Respekter alltid nivåene MIN og MAKS angitt på innsiden av den avtakbare beholderen.
- Sikkerhetsmikrobryteren gjør at varmeelementet bare kan fungere hvis kommandoenheten er riktig plassert.
- Ta alltid ut støpselet når du rengjør apparatet og når det ikke er i bruk.
- Legg aldri kommandoenheten, ledningen og det elektriske støpselet i vann eller andre væsker.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemes-

sig kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.

- Olje og fett kan brenne; hvis dette skjer må du straks ta ut støpselet av stikkontakten og slukke ilden med et lokk eller et teppe. Ikke bruk vann for å slukke ilden.
- For å ta av den avtakbare kokeren må du alltid vente til oljen eller fettene er helt kaldt.
- Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935/2004.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell oljesprut som kommer når man tar av lokket.
- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern timer eller egen fjernkontrollsystem.
- Oppbevar denne bruksanvisningen.

TERMISK SIKKERHETSINNRETNING

Frityrgrøyten har et termisk sikkerhetssystem som avbryter oppvarmingen hvis det brukes feil eller det oppstår uregelmessigheter. Etter at apparatet er kjølt ned, bruk en tannpirker eller lignende og trykk lett på gjenopprettingsknappen til sikkerhetsinnretningen (W) like ved teksten RESET (se fig. 1). Hvis apparatet ikke fungerer, må du ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.

BRUKSANVISNING

Før du bruker frityrgrøyten for første gang, må du vaske kurven, kokeren og lokket godt med varmt vann og oppvaskmiddel. Kommandoenheten med tilførselsledning og den elektriske motstanden kan vaskes med en fuktig klut. Pass på at det ikke kommer vann inn i selve kommandoenheten og at det ikke legger seg vannrester i bunnen av den avtakbare kokeren. Tørk alle delene godt.

Sjekk at kommandoenheten er godt festet til selve frityrgrøyten. Sikkerhetsmikrobryter (H) vil umuliggjøre bruk dersom kommandoenheten ikke er riktig innsett i basen sin (N).

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Vri det sammenleggbare håndtaket på kurven helt til kurven blokkeres (pos. 2 i figur 2). Ta ut kurven (I) ved å dra den oppover.
- Hvis du bruker olje, hell den i kokeren (K) helt til angitt maks. nivå (se figur 4). Dette nivået må aldri overstiges, for da kan det renne olje ut av beholderen. Nivået på oljen må alltid være mellom minimal og maksimal grense (L). Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje.

FORVARMING

- Plasser maten som skal stekes i kurven (I), gå aldri over maksimumsnivået som er angitt på kurven (fig. 7). Sjekk at håndtaket på kurven står i riktig stilling (pos. 2 i figur 2).
- Kople apparatet til strømnettet. Begge varsellampene (E) og (F) vil tennes.

PROGRAMMERING AV FRITYRGRØYTEN

Med tastene “-/+” (B) kan du stille inn temperaturen fra 120°C til 190°C.

Hvert trykk på tasten øker eller senker temperaturen med 5°C.

Med tasten MODE (C) får du tilgang til temperatur- eller tidsinnstillingene.

Med tastene “-/+” (B) kan du regulere steketiden fra 0 til 60 minutter. Hvert trykk på tasten øker eller senker tiden med 30 sekunder. Etter å ha stilt inn temperaturen og tiden trykker du på tasten ON /OFF (D) (hvis du ikke stiller inn tiden på frityrgrøyten starter ikke forvarmingsfasen). Frityrgrøyten setter i gang forvarmingsfasen. Den røde varsellampen (E) tennes. I denne fasen er det mulig å endre både temperaturen og steketiden, ved hjelp av tastene “-/+” (B) og tasten MODE (C) for å endre valget.

Når apparatet oppnår den innstilte temperaturen tennes den grønne varsellampen (F) og frityrgrøyten utløser et lydsignal “2 bip”.

STEKESTART

- Så snart den grønne varsellampen (F) tennes, senker du kurven (I) i oljen, senk den svært langsomt for å unngå varm oljesprut.
- Steng lokket.
- Trykk på tasten ON /OFF (D). Displayet (A) viser nedtelling av den innstilte steketiden. I denne fasen er det mulig å endre både temperaturen og steketiden ved hjelp av tastene “-/+” (B) og MODE (C). Når nedtellingen er over vil fritrygryten utløse et lydsignal, 3 “bip”. Varsellampene (E) og (F) slukkes. Temperaturen går tilbake til forhåndsinnstilt nivå. .
Hvis du ikke trykker på tasten ON/OFF (D), vil apparatet ikke starte nedtellingen og etter 30 minutter går apparatet tilbake til forhåndsinnstillingen.
- Det er helt normalt at det slippes ut en hel del damp.
- Det er normalt at det kommer damp ut fra lokket under steking og at det drypper kondens fra kanten av lokket.
- For å unngå forbrenninger må du aldri plassere hendene over filteret på lokket eller over fritrygryten mens den er i bruk. Åpne lokket litt før du åpner det fullstendig, for å slippe ut dampen på den ene siden.

STEKESLUTT

- Når steketiden er over utløser fritrygryten et lydsignal, 3 “bip”. Nå kan du heve kurven (I) og kontrollere om maten har oppnådd ønsket gyllen farge.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La den overflødig oljen renne av ved å hekte kurven (I) i kurvholderen (M) på kokeren.
- N.B. Dersom steking krever 2 faser eller man vil gjennomføre flere omganger med steking, hekter du kurven (I) i kurvholderen (M) ved enden av den første fasen og venter til varsellampen slukkes igjen. Senk deretter kurven (I) langsomt ned i oljen enda en gang.

FUNKSJONEN “LARD FUNCTION”

Denne funksjonen er nyttig når du vil bruke fast fett (spekk) i stedet for olje.

- Del spekket opp i små biter og plassere dem direkte i kokeren (K).
Vi anbefaler bruk av følgende mengde: MIN 1750 g; MAKS 2750 g.
- Still inn ønsket temperatur og steketid, og trykk deretter på tasten (G).
Bokstavene “LF” dukker opp på displayet og fritrykokeren begynner å smelte fett, ved å varme det opp til en temperatur på 140°C. Etter cirka 15 vil det faste fett være fullstendig smeltet.
- Temperaturen stiger nå til forhåndsinnstilt nivå.
- Så snart den grønne varsellampen (F) tennes, senker du kurven (I) i oljen, senk den svært langsomt for å unngå varm oljesprut
- Steng lokket.
- Trykk på tasten ON /OFF (D). Displayet (A) viser nedtelling av den innstilte steketiden. I denne fasen er det mulig å endre både temperaturen og steketiden ved hjelp av tastene “-/+” (B) og MODE (C). Når nedtellingen er over vil fritrygryten utløse et lydsignal, 3 “bip”. Varsellampene (E) og (F) slukkes.
Temperaturen går tilbake til forhåndsinnstilt nivå
Hvis du ikke trykker på tasten ON/OFF (D), vil apparatet ikke starte nedtellingen og etter 30 minutter går apparatet tilbake til forhåndsinnstillingen.
- Det er helt normalt at det slippes ut en hel del damp.
- Det er normalt at det kommer damp ut fra lokket under steking og at det drypper kondens fra kanten av lokket.
- For å unngå forbrenninger må du aldri plassere hendene over filteret på lokket eller over fritrygryten mens den er i bruk. Åpne lokket litt før du åpner det fullstendig, for å slippe ut dampen på den ene siden.

BRUKSTID FOR OLJE ELLER FETT

Oljen eller fettene må aldri gå under minimumsnivå. Av og til må det fjernes helt.

Stekemiddelets holdbarhet avhenger av hva som stekes: panerte matvarer ødelegger for eksempel oljen mer enn vanlig frityrsteking. Som for enhver frityrgrøte vil oljen, hvis den varmes opp flere ganger, forverres. Det anbefales derfor å bytte ut oljen med en viss hyppighet, selv om den brukes riktig.

SLIK STEKER DU BEST

Dette kan medføre at oljens temperatur synker voldsomt og at steking dermed blir for oljeaktig og at matvarene ikke gjennomstekes. Sjekk at matvarene er tynt skåret og like tykke. Hvis bitene er for tykke, stekes de ikke godt nok inni, selv om de ser fine ut på utsiden. Biter som er like tykke vil bli ferdigstekte samtidig. Tørk matvarene nøye før du legger dem ned i oljen eller fettene for å unngå oljesprut; i tillegg kan fuktige matvarer bli veldig myke etter steking (spesielt poteter). Det anbefales å panere eller vende matvarer som er meget vannholdige i mel (fisk, kjøtt, grønnsaker). Pass på å fjerne overflødig brød eller mel før matvarene legges ned i oljen.

Når man koker mat som er blitt dyppet i røre anbefales det å først å senke ned den tomme kurven, deretter, når man har oppnådd den innstilte temperaturen (varsellampen slukkes), senkes maten direkte ned i den varme oljen. Dette for å unngå at røren blir sittende fast på kurven. Bruk følgende tabell; husk at steketidene som er oppgitt bare er omtrentlige og må tilpasses mengde og personlig smak.

Matvare	Temperatur °C	Tid (minutter)	
Ferske poteter (pommes frites) hel porsjon	170°	11-15	
Fisk	Blekksprut	140°	9-13
	Jomfruøsters	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Reker	140°	8-12
	Sjötunger	140°	6-10
Kjøtt	vinekoteletter	160°	8-12
	Kyllingbryst	160°	9-13
	Kjøttkaker	160°	9-13
Grønnsaker	Artisjokker	150°	13-18
	Blomkål	150°	10-14
	Sopp	150°	8-12
	Auberginer	150°	9-13
	Squash	150°	13-18

STEKING AV FROSNE MATVARER

Dypfrysede matvarer holder en meget lav temperatur. Derfor vil også temperaturen på den væsken de stekes i, reduseres betraktelig. For å oppnå et godt resultat anbefaler vi at kurven ikke fylles for mye. Dypfrysede matvarer inneholder ofte mange iskrystaller og det er hensiktsmessig å fjerne disse før steking.

Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur. Følg også matvareprodusentens temperaturanvisninger på emballasjen dersom de finnes.

Matvare	Temperatur °C	Tid (minutter)
Forhåndskokte, dypfryste poteter (pommes frites)	190°	10-14
Potetkroketter	180°	7-10
Fisk Fiskepinner, torskefingre	180°	3-6
Flyndrefiletter	180°	2-5
Kjøtt Kyllingbryst	180°	3-6

MODELLER UTSTYRT MED KRAN FOR UTSLIPP AV OLJE

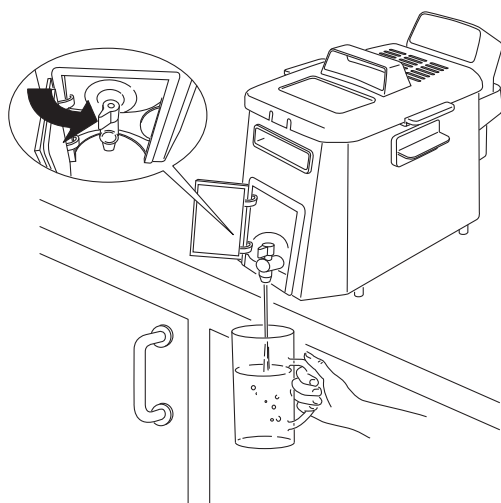
VÆR FORSIKTIG: Ikke tøm ut varm olje eller fett, det medfører fare for forbrenninger.

Gjør som følger:

1. Ta ut kurven.
2. Åpne lokket (R).
3. Åpne kranen (Q) ved å vri den mot urviserne.
4. La væsken renne ned i en beholder (se tegningen under); pass på at den ikke renner over.
5. Fjern eventuelle rester fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
6. Lukk kranen ved å vri den med urviserne.
7. Lukk lokket (R).

Det er en god regel å oppbevare olje eller fett som er brukt til å steke fisk atskilt fra olje som er brukt til steking av andre matvarer.

8. Hvis du bruker svinefett eller flesk, må du passe på at det ikke blir for avkjølt for å unngå at det stivner.



RENGJØRING

Pass på at støpselet er tatt ut før du skal rengjøre. Sett aldri frityrgrøyten i vann eller under rennende vann (se figur 5). Hvis det kommer vann inn i kommandoeheten, kan det oppstå kortslutning. Sjekk at oljen er kald nok, fjern deretter kommandoeheten og tøm ut oljen. Fjern bunnfall fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir. Bortsett fra kommandoeheten, ledningen og motstanden, kan alle de andre delene vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel (se figur 6).

Bruk aldri slipesvamper til rengjøring; disse kan ødelegge frityrgrøyten.

Tørk til slutt alt meget godt, for å unngå at det oppstår varm oljesprut ved steking.