

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. START/STOP-tast tent/slukket | P. Deksel |
| E. “Rød” varselampe POWER antenning | Q. Kran utslipp av olje (hvis forutsatt) |
| F. “Grønn” varselampe READY oppnådd temperatur | R. Løkk til kran for utslipp av olje (hvis forutsatt) |
| G. LF-tast for smelting av fett + counter reset | 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 frituresteke 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 spise kanter.
- Ikke sett apparatet i nærheten av varmekilder eller vannutløp.
- Hvis frituregryten 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 frituregryten 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.
- Frituregryten 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 sanse-

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

Frityrgrøten 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 frityrgrøten 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 frityrgrøten. Sikkerhetsmikrobryter (H) vil umuliggjøre bruk dersom kommandoenheten ikke er riktig innsatt 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 strømmettet. Begge varsellampene (E) og (F) vil tennes.

PROGRAMMERING AV FRITYRGRØTEN

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 START/STOP (D) (hvis du ikke stiller inn tiden på frityrgrøten starter ikke forvarmingsfasen). Frityrgrøten 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 frityrgrøten 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 START/STOP (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 frityrgrysten utløse et lydsignal, 3 “bip”. Varsellampene (E) og (F) slukkes. Temperaturen går tilbake til forhåndsinnstilt nivå. Hvis du ikke trykker på tasten START/STOP (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 frityrgrysten 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 frityrgrysten 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 overflødige 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 “OIL COUNTER”

Denne funksjonen gjør det mulig å kontrollere oljens varighet og gi automatisk beskjed når det er på tide å skifte den ut. Etter cirka 5 timers funksjon vil displayet vise meldingen “OIL” intermitterende og samtidig høres et lydsignal. Skift dermed ut oljen og nullstill funksjonen ved å holde tasten “counter reset” (G) nede i minst 3 sek. Oppnådd nullstill varsles med et lydsignal.

Apparatet er nå klart og for telling av den nye oljen.

Merk:

- Visning av meldingen “OIL” har ingen invirkning på apparatets normale funksjon
- Oljens varighet avhenger av hva du steker. Panering, for eksempel, øker forringelsen av stekeoljen, så da anbefaler vi å skifte den ut før apparatet viser meldingen “OIL” og gir fra seg lyd signalet.
- Bruken av funksjonen Lard Function nullstiller automatisk oljetelleren.

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 frityrkokeren 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 START/STOP (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 frituregryten utløse et lydsignal, 3 "bip". Varsellampene (E) og (F) slukkes.

Temperaturen går tilbake til forhåndsinnstilt nivå

Hvis du ikke trykker på tasten START/STOP (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 frituregryten mens den er i bruk. Åpne lokket litt før du åpner det fullstendig, for å slippe ut dampen på den ene siden.

Merk: Bruken av funksjonen Lard Function nullstiller automatisk oljetelleren.

BRUKSTID FOR OLJE ELLER FETT

Oljen eller fett 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 frituresteking. Som for alle frituregryter, vil oljen eller fett når den blir varmet opp flere ganger, forringes. Det anbefales derfor å bytte ut oljen med en viss hyppighet, selv om den brukes riktig.

SLIK STEKER DU BEST

Det 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 fett 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
	Jomfruesters	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Reker	140°	8-12
	Sjötunger	140°	6-10
	vinekoteletter	160°	8-12
Kjøtt	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

Dypfryste 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. Dypfryste 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

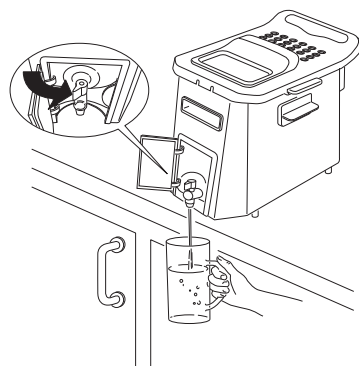
VÆR FORSIKTIG: Ikke tøm ut varm olje eller fett, det medfører fare for forbrenninger.

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 frityrgrøten i vann eller under rennende vann (se figur 5). Hvis det kommer vann inn i kommandoenheten, kan det oppstå kortslutning. Sjekk at oljen er kald nok, fjern deretter kommandoenheten og tøm ut oljen. Fjern bunnfall fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir. Bortsett fra kommandoenheten, 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 frityrgrøten.

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