

LES DENNE BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR DU INSTALLERER OG TAR I BRUK APPARATET.

PÅ DENNE MÅTEN KAN MAN OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER OG MAKSIMAL SIKKERHET.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A. Display
- B. “-/+”-taster for å øke/senke tiden og temperaturen
- C. TEMP/TIME -tast for å velge modus for tid/temperatur
- D. START/STOP-tast tent/slukket
- E. “Rød” varselampe POWER antenning
- F. “Grønn” varselampe READY oppnådd temperatur
- G. LF-tast for smelting av fett + counter reset
- H. Sikkerhetsmikrobryter
- I. Kurv med vendbart håndtak
- J. Nivåindikator for maksimal mengde mat
- K. Kar som kan fjernes
- L. Nivåindikator for olje MIN MAX
- M. Støtte for kurv
- N. Base for feste av betjeningsenheten
- O. Håndtak
- P. Deksel
- Q. Kran for tømning av olje (på modeller som har dette)
- R. Luke foran kran for tømning av olje (på modeller som har dette)
- S. Deksel med håndtak
- T. Filter (på modeller som har det)
- U. Kikkhull (på modeller som har det)
- V. Elektrisk motstand
- W. Tilbakestilling av termobeskyttelsen
- X. Oljefilter
- Z. Ledningsskjuler

VIKTIG INFORMASJON

- Dette apparatet er laget for å frityrsteke mat og er bare til hjemmebruk. Det må ikke anvendes til andreformål 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.
- Før bruk må man kontrollere at nettspenningen er den samme som det som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Kople apparatet kun til kontakter med en styrke på minst 16 A, og som er skikkelig jordet.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling slik at all mulig risiko forebygges.

- Man må aldri trekke ut kontakten ved å dra i strømkabelen. Ta alltid tak i selve støpslet.
- El-kabelen må ikke være i nærheten av eller komme i kontakt med apparatets varme deler, varmekilder eller spisse kanter.
- El-kabelen må ikke være i nærheten av eller komme i kontakt med apparatets varme deler, varmekilder eller spisse kanter.
- Hvis frityrgrøyten faller ned, kan den forårsake alvorlige forbrenninger. Ikke la strömledningen henge utover kanten på overflaten som frityrkokeren står på, fordi barn lett kan trekke i den da, eller den kan bli hengende fast i brukeren. Ikke bruk skjøteledninger.
- I løpet av brukstiden er apparatet varmt, bruk bare håndtak og brytere.
HOLD BARN LANGT BORTE FRA APPARATET.
- Ikke flytt på frityrgrøyten når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader. Apparatet må bare flyttes når det er kaldt, og ved at man tar tak i håndtakene
- Frityrgrøyten må kun settes i drift etter at man har fylt den opp med olje som anvist. Dersom man forsøker å varme den opp mens den er tom, vil termobeskyttelsen gripe inn og stanse operasjonen.
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.
- Hold alltid apparatet frakoplet under rengjøringsoperasjoner og når det ikke er i bruk.
- Senk aldri betjeningsenheten, ledningen og støpslet ned i vann eller i andre væsker.
- Man må ikke la apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede psykiske, fysiske og sansemessige ferdigheter, eller med for liten erfaring eller kunnskap, med mindre de har tilstrekkelig tilsyn og opplæring av en ansvarlig voksen, som kan forebygge ulykker.
Pass på barn, og sørg for at de ikke leker med apparatet.
- Olje og fett kan brenne; hvis dette skjer må du straks ta ut støpslet av stikkkontakten og slukke ilden med et lokk eller et teppe. Ikke bruk vann for å slukke ilden.
- For å fjerne det avtakbare koketeket må man alltid vente til oljen og fettene er fullstendig kalde.
- Ta vare på denne bruksanvisningen
- Materialer og objekter som er beregnet til bruk sammen med næringsmidler er i samsvar med forskriftene i europeisk regulativ 1935/2004.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell olje-

sprut som kommer når man tar av lokket.

- Apparatet må ikke settes i gang ved hjelp av en ekstern timer eller av en fjernkontroll av noe slag.
- Dette apparatet er kun laget for bruk i hjemmet. Følgende bruk er ikke forutsatt: Rom som brukes som kjøkken for personale i butikker, kontorer og andre arbeidssteder, gårdsturisme, hoteller, moteller og andre overnattingsstrukturer, romutleie.

TERMISK SIKKERHETSANORDNING

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.

Betjeningsenheten med strømledning 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 det avtakbare kokekaret.

Tørk alle delene godt.

Sjekk at betjeningsenheten er godt festet til selve frityrgrøyten.

Sikkerhetsmikrobryter (H) vil gjøre bruk umulig dersom kommandoenheten ikke er riktig innsatt i basen sin (N).

PÅFYLLING AV OLJE

- 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.

FORBEREDELSE

- 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 strømforsyningen.

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 TEMP/TIME (C) kan du gå fra temperaturinnstilling til tidsinnstilling og vice versa.

Med tastene “-/+” (B) kan du regulere steketiden fra 0 til 60 minutter.

Hvert trykk på tasten øker eller senker tiden med 1 minut.

Etter å ha stilt inn temperaturen og tiden trykker du på tasten START/STOP (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 temperaturen ved hjelp av tastene “-/+”.

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

STEKESTART

1. Når den grønne varsellampen (F) tennes er frityrgrøyten klar til bruk.
2. Hvis steketiden allerede er innstilt trykker du på tasten START/STOP (D) for å starte nedtellingen.
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 TEMP/TIME (C).
3. Hvis steketiden ikke allerede er innstilt, kan den likevel programmeres i denne fasen, nedtellingen vil da starte automatisk etter 2 sekunder.
4. Senk kurven (I) ned i oljen. Senk den svært langsomt ned for å unngå sprut av varm olje.
5. Steng lokket.
6. Når nedtellingen er over gir frityrgrøyten fra seg et lydsignal, 3 “bip”.
7. Frityrgrøyten slår seg ikke av automatisk: Hvis du ønsker å steke en gang til må du vente til den grønne varsellampen (F) tennes.
 - 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 frityrgrøyten 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 kan du heve kurven (I) og kontrollere om maten har oppnådd ønsket gyllen farge.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- La den overflødige oljen renne av ved å hekte kurven (I) i kurholderen (M) på kokeren.

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 steking vil displayet vise den blinkende meldingen "OIL" og samtidig høres et lydsignal. Den blinkende meldingen vises med intervaller på 3 minutter.

Skift dermed ut oljen og nullstill funksjonen ved å holde tasten "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 innvirkning 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 lydsignalet.
- Bruken av funksjonen Lard Function nullstiller automatisk oljetelleren.
- Timene som er talt for funksjonen "Oil counter" er dem som er innstilt av brukeren ved hjelp av funksjonen "tid".

FUNKSJONEN "LARD FUNCTION"

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

- Før du heller i oljen må du forsikre deg om at kranen (Q) er skikkelig stengt.
- Del spekket opp i små biter og plassere dem direkte i kokeren (K). Vi anbefaler bruk av følgende mengde: (F34518: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34528: MIN 3200g. MAX 3650g.).
- 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 sprut av varm olje.
- Lukk 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 TEMP/TIME (C).

Når nedtellingen er over vil frityrgrøyten 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 frityrgrøyten 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.

VARIGHET TIL OLJE ELLER FETT

Olje- og fettnivået må aldri synke til under minimumsnivået.

En gang i mellom må man skifte ut all oljen på en gang.

Varigheten til olje eller fett vil avhenge av hva det er man frityrsteker.

Panert mat for eksempel, vil skitne til olje mer enn vanlig, enkel steking.

Som for alle frityrgrøyter, vil oljen eller fett når den blir varmet opp flere ganger, forringes.

Derfor anbefaler vi at oljen/fettet byttes ut med jevne mellomrom, selv når de brukes på korrekt måte.

STEKING AV FERSKE MATVARER

Unngå å overfylle kurven, fordi dette vil føre til en rask senking av temperaturen på oljen, og dermed ujevn steking der mye av oljen trekkes inn i maten. Kontroller at matvarene er skåret tynt, og at tykkelsen er jevn, fordi for tykke biter ofte vil stekes dårlig på innsiden, selv om de ser riktig stekt ut på utsiden, mens biter med jevn tykkelse vil nå riktig stekenivå og temperatur 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, for å unngå at røren blir

faststekt i kurven. Se anvisningene i tabellen under, men vær oppmerksom på at steketider og temperaturer vil være omtrentlige, og at de må justeres etter mengde, og etter personlig smak.

Matvare		Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
Rå poteter, hel porsjon		170°	11-15
Fisk	Blekksprut (calamari)	140°	9-13
	Jomfruøsters	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Reker	140°	8-12
	Flyndre	140°	6-10
Kjøtt	Svinekoteletter	160°	8-12
	Kyllingsnitsel	160°	9-13
	Kjøttboller	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

Frossenmat holder svært lav temperatur

Av denne grunn vil de medføre en betydelig senking av temperaturen til stekefettet.

For å oppnå et godt resultat anbefaler vi at man ikke fyller kurven for mye.

Dypfryste matvarer inneholder ofte mange iskrystaller, og det er en fordel å fjerne disse før steking.

Senk deretter kurven langsomt ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp

Steketidene er omtrentlige og må justeres i forhold til starttem-

peraturen til matvarene som skal stekes og iforhold til den temperaturen som anbefales av produsenten av for de dypfryste matvarene.

Matvare		Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
Forhåndsstekt, frossen pommes frites		190°	10-14
Potetkroketter		180°	7-10
Fisk	Fiskepinner	180°	3-6
	Flyndrefileter	180°	2-5
Kjøtt	Kyllingsnitsel	180°	3-6

MODELLER MED KRAN FOR TØMMING AV OLJE

VÆR OPPMERKSOM: Ikke tøm oljen eller fettene mens de er varme, fordi man risikere å brenne seg.

Gå fram på følgende måte:

1. Fjern kurven.
2. Åpne luken (R).
3. Åpne kranen (Q) ved å vri den mot venstre.
4. La væsken renne ned i en beholder (se figuren 9), mens man er oppmerksom så det ikke renner over.
5. Fjern eventuelle avleiringer fra kokekaret, ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
6. Lukk kranen ved å vri den mot høyre.
7. Lukk luken igjen (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 fast fett, ikke avkjøl for mye, for å unngå at fettene stivner.

Merk: Frityr gryten er utstyrt med et avtagbart oljefilter (X) som fanger opp de største restene fra steking.

Når frityr gryten er helt tømt for olje tar du ut filteret ved å dra det slik som vist i figur 8, vasker det med oppvaskmiddel og setter det deretter på plass igjen.

RENGJØRING

Før man utfører noen som helst form for rengjøring, må man sjekke at kontakten er trukket ut.

Man må aldri senke frityr gryten ned i vann, og ikke sette den under direkte sprut fra vannkranen (se fig. 5).

Dersom det kommer vann inn under betjeningspanelet kan dette føre til kortslutning.

Kontroller at oljen er nok avkjølt, og fjern deretter betjeningsenheten og tøm ut oljen.

Fjern avleiringer inne i frityr gryten ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.

Når man ser bort fra betjeningsenheten, ledningen og motstanden, kan alle andre deler vaskes i oppvaskmaskin (se fig. 6).

Bruk aldri stålull eller skuresvamper for å unngå å ødelegge frityr gryten.

Tørk til slutt alt meget godt, for å unngå at det spruter ut varm olje ved steking.