

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR INSTALLERING OG BRUK AV APPARATET.

DET ER BARE PÅ DENNE MÅTEN AT DU OPPNÅR DE BESTE RESULTATER OG DEN HØYESTE DRIFTS-SIKKERHET.

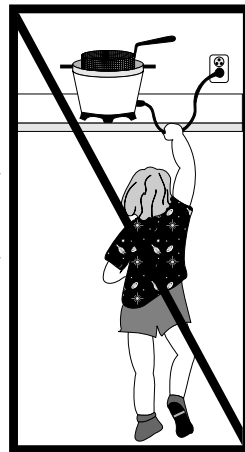
BESKRIVELSE AV APPARATET:

- A. Termostatbryter for temperaturregulering
- B. Varsellampe for oljetemperatur (rød, grønn)
- C. Sikkerhetsmikrobryter
- D. Indikator for nivåene MIN – MAKS
- E. Kurvholder
- F. Minutteller (hvis forutsatt)
- G. Knapp på minutteller (hvis forutsatt)
- H. Løkk til kran for utslipp av olje (hvis forutsatt)
- I. Kran utslipp av olje (hvis forutsatt)
- J. Kikkehull (hvis dette finnes)
- K. Filter (hvis dette finnes)
- L. Deksel
- M. Håndtak
- N. Plass til festing av kommandoenheten
- O. Løkk med håndtak
- P. Avtakbar koker
- Q. Kurv med sammenleggbart håndtak
- R. Elektrisk motstand
- S. Avlukke til ledning
- T. Skinner til feste av styreenheten til apparatet
- U. Nullstilling av termisk sikkerhetsinnretning
- V. Kommandoenhet

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 for-svarlig jordat.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter; og uansett av en kvalifisert person, 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 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.
- 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. Ikke la barn eller inhabile personer bruke apparatet uten overvåkning.
- Olje og fett kan brenne; hvis dette skjer må du straks ta ut støpselet av stikkontakten og slukke ilden med et løkk eller et teppe. Ikke bruk vann for å slukke ilden.
- For å ta av den avtakbare kokeren må du alltid vente til oljen eller fett er helt kaldt.
- Oppbevar denne bruksanvisningen.
- Ikke åpne kranen til utslipp av olje (hvisforutsatt) når oljen fremdeles er varm.



TERMISK SIKKERHETSINNRETNING

Frityrgryten 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 "U" 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 frityrgryten 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 frityrgryten. Sikkerhetsmikrobryteren "C" gjør at apparatet ikke virker hvis kommandoenheten "V" ikke er riktig innstilt i dekslet "L". Frityrgryten er nå klar til bruk.

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Ta av lokket "O" ved å bruke håndtaket. Vri det sammenleggbare håndtaket på kurven helt til kurven blokkeres (pos. 2 i figur 2). Ta ut kurven "Q" ved å dra den oppover.
- Ta ut så mye av ledningen fra avlukkert "S" som er nødvendig for å koble apparatet til strømmettet (se figur 3).
- Hvis du bruker olje, hell den i kokeren "P" 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 "D" (maks. 3 eller 4 liter alt etter modellen som brukes). Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje.
- Hvis du derimot bruker fettbiter, kutt dem i småbiter og smelt dem i en annen beholder før du heller fett i frityrsterken. Smelt aldri fett i kurven eller på stekerens motstand (se figur 5).
- Lukk lokket "O".

FORVARMING

- Legg maten som skal stekes i kurven "Q", uten å overbelaste den (maks 1 kg. for versjonen 3 liter og 1,3 kg. for versjonen 4 liter). Sjekk at håndtaket på kurven står i riktig stilling (pos. 2 i figur 2).
- Sett bryteren "A" på ønsket temperatur (se figur 6) (se steketabell). Varsellampen "B" går fra grønt til rødt.
- Når innstilt temperatur er oppnådd, vil varsellampen "B" tennes med grønn farge.

START AV FRITYRSTEKINGEN

- Så snart varsellampen "B" tennes med grønn farge skal kurven "Q" senkes ned i oljen, veldig sakte for å unngå at varm olje kan sprute eller renne ut.

- Det er helt normalt at det etter dette kommer ut ganske mye damp.

INNSTILLING AV MINUTTELLEREN (HVIS DENNE FINNES)

Trykk på knappen "G", på displayet kommer det opp "00". Hold knappen "G" inne helt til ønsket tid vises. Det er mulig å velge fra 01 til 99 minutter.

Når ønsket valg er innstilt, slipp opp knappen "G". På displayet begynner nedtellingen:

- fra 99 til 01 minutt teller displayet i minutter;
- fra 01 minutt teller displayet i sekunder.

Et lydsignal angir at innstilt tid er ute. For å stanse lydsignalet, trykk på knappen "G".

Hvis minuttelleren er feil innstilt, kan den nullstilles ved at du holder knappen "G" inne noen sekunder.

Minuttelleren angir at innstilt tid er ute, men den slår ikke av apparatet.

For å bytte ut batteriet må du sette inn et nytt i den interne delen av dekslet (L), ved å gjøre følgende:

- Ta av alle delene på frityrgryten;
 - Løsne de to skruene på minuttelleren;
 - Ta ut minuttelleren; pass på å ikke miste knappen;
 - Bytt ut batteriet med et nytt av samme type;
- Gjør som forklart over i motsatt rekkefølge for å sette minuttelleren på plass igjen.

Hvis du skal bytte frityrgryten eller avskaffe den, må batteriet fjernes og tilintetgjøres i henhold til de gjeldende forskrifter, i og med at det er skadelig for miljøet.

AVSLUTTING AV STEKINGEN

- Når steketiden er over, hev kurven "Q" og sjekk at maten har oppnådd ønsket gylden farge. Hvis du mener at steking er ferdig, skru av apparatet ved å sette bryteren "A" på termostaten på "•". Varsellampen er grønn.
- Trekk støpset ut av stikkontakten.
- La overflødig olje renne ut ved at du fester kurven "Q" i kurvholderen "E" på kokeren.
- N.B. Hvis steking er i 2 faser eller hvis du vil gjøre flere stekinger etter hverandre, må du, etter at første stekefase er over, feste kurven "Q" i holderen "E" og vente til varsellampen tennes med grønn farge og dermed angir at valgt temperatur er oppnådd på nytt. Senk deretter kurven "Q" langsomt ned i oljen igjen.

STEKETIPS

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 frityrsteiking. Som for enhver frityrgryte 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

Det er viktig å følge anbefalt temperatur for hver oppskrift. Ved for lav temperatur vil maten trekke til seg olje. Ved for høy temperatur vil det danne seg skorpe på maten med en gang mens den er rå inni.

Matvarene som skal stekes må bare legges ned i oljen når den har nådd riktig temperatur, det vil si når varsellampen "B" slår seg av. Ikke overbelast kurven.

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 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.

STEKING AV MATVARER SOM IKKE HAR VÆRT FROSSET

Bruk følgende tabell; husk at steketidene som er oppgitt bare er omtrentlige og må tilpasses mengde og personlig smak.

Matvare		Maks. mengde (g)	Temperatur °C	Tid (minutter)
Ferske poteter (pommes frites)	Halv porsjon	500 (versjon 3 liter)	170	6 – 8
		700 (versjon 4 liter)	170	8 – 10
	Hel porsjon	1000 (versjon 3 liter)	170	13 – 15
		1300 (versjon 4 liter)	170	14 – 16
Fisk	Blekksprut	600	140	9 - 11
	Jomfrøsters	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12
	Reker	600	140	8 - 10
	Sjötunger	500	140	6 - 8
Kjøtt	vinekoteletter	(3-4) 500	160	8 - 9
	Kyllingbryst	(3-4) 500	160	8 - 10
	Kjøttkaker (15)	700	160	8 - 10
Grønnsaker	Artisjokker	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Sopp	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Squash	500	150	13 - 15

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 du ikke bruker mer enn maksimal mengde matvarer for hver steking. Dypfrysede matvarer inneholder ofte mange iskrytaller 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	Maks. mengde (g)	Temperatur °C	Tid (minutter)
Forhåndsokte, dypfrysede poteter (pommes frites)	1000 (versjon 3 liter)	190	15 - 17
	1300 (versjon 4 liter)	190	17 - 19
Potetkroketter	700	180	9 - 11
Fisk			
Fiskepinner, torskefingre	500	180	7 - 8
Flyndrefiletter	500	180	6 - 7
Kjøtt			
Kyllingbryst (3)	300	180	5 - 6

MODELLER UTSTYRT MED KRAN FOR UTSLIPP AV OLJE (hvis forutsatt)

VÆR FORSIKTIG: For å unngå brannskader må man unngå å tømme oljen mens den fremdeles er varm.

Gjør som følger:

1. Ta ut kurven.
2. Åpne lokket "H".
3. Åpne kranen "I" 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 "H".

Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk for seg, og ikke sammen med den oljen som brukes til steking av annen mat.

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 7). 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 8).

Bruk aldri slipesvamber til rengjøring; disse kan ødelegge frityrgrøyten.

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

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

UREGELMESSIGHET	ÅRSAK	LØSNING
Dårlig lukt	Oljen er fordervet Stekevæskan er ikke egnet.	Bytt ut oljen eller stekefettet Bruk jordnøttolje eller vegetabilsk olje av god kvalitet
Oljen renner over	Oljen har forverret seg og det dannes for mye skum Du har lagt matvarer som ikke er tørre nok ned i den varme oljen Kurven er blitt senket for fort ned Oljenivået i gryten overskrider maksimumsgrensen	Bytt ut oljen eller stekefettet Tørk matvarene godt Senk dem langsomt ned Ha mindre olje i kokeren
Matvarene blir ikke gyldne i løpet av steketiden	Oljeteperaturen er for lav Kurven er overbelastet	Velg høyere steketemperatur Reduser matvaremengden
Oljen blir ikke varm	Frityrgrøyten er brukt uten olje i kokeren, noe som fører til at den termiske sikkerhetssinnretningen skades	Ta kontakt med servicesenter (innretningen må byttes ut)