

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. Termostatbryter for temperaturregulering | L. Deksel |
| B. Varssellampe som viser at apparatet er knyttet til strømmettet (rød farge). | M. Håndtak |
| C. Varssellampe for oljetemperatur (rød farge) | N. Plass til festing av kommandoenheten |
| D. Sikkerhetsmikrobryter | O. Lokk med håndtak |
| E. Indikator for maksimumsmengde matvarer. | P. Kikkehull (hvis dette finnes) |
| F. Nivåindikator for olje MIN – MAX | Q. Filter (hvis dette finnes) |
| G. Kurvholder | R. Avtakbar koker |
| H. Minutteller (hvis forutsatt) | S. Kurv med sammenleggbart håndtak |
| I. Knapp på minutteller (hvis forutsatt) | T. Elektrisk motstand |
| J. Lokk til kran for utslipp av olje (hvis forutsatt) | U. Kommandoenhet |
| K. Kran utslipp av olje (hvis forutsatt) | V. Avlukke til ledning |
| | Z. Nullstilling av termisk sikkerhetsinnretning |

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 jordat.
- Dette apparatets el-kabel må ikke byttes ut av brukeren siden dette krever bruk av spesielt vektøy. Hvis det oppstår skader på den, ta kontakt med et servicesenter godkjent av produsenten.
- 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 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.
- 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 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 fett er helt kaldt.
- 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 (Z) 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 (D) vil umuliggjøre bruk dersom kommandoenheten (U) 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 (S) ved å dra den oppover.
- Hvis du bruker olje, hell den i kokeren (R) 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 (F). 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 fettet i frityrstekerens. Smelt aldri fett i kurven eller på stekerens motstand (se figur 5).

FORVARMING

- Plasser maten som skal stekes i kurven (S), gå aldri over maksimumsnivået som er angitt på kurven (fig. 9). Sjekk at håndtaket på kurven står i riktig stilling (pos. 2 i figur 2).
- Kople apparatet til strømnettet. Begge varsellampene (B) og (C) vil tennes.
- Plasser temperaturvelgeren (A) (se figur 6), på ønsket temperatur (se steketabell), den grønne varsellampen for oljetemperatur (C) vil slukkes.
- Når man når den innstilte temperaturen vil den grønne varsellampen (C) tennes.

STEKING

- Så snart varsellampen (C) tennes, senkes kurven (S) ned i oljen, mens man senker den ned langsomt for å unngå varm oljesprut.
- Det er helt normalt at det etter dette kommer ut ganske mye damp.
- Når steketiden er over, hev kurven (S) 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 "•".
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- N.B. Dersom man vil gjennomføre flere omganger med steking venter man til den grønne varsellampen tennes noe som betyr at man igjen har nådd den innstilte temperaturen. Senk deretter kurven (S) langsomt ned i oljen enda en gang.

BRUKSTID FOR OLJE ELLER FETT

Oljen eller fettet 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 fettet 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
	Sjøtunger	140°	6-10
	vinekoteletter	160°	8-12
Kjøtt	Kyllingbryst	160°	9-13
	Kjøttkaker	160°	9-13
	Artisjokker	150°	13-18
Grønnsaker	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)
Forhåndsokte, dypfrysede poteter (pommes frites)		190°	10-14
Potetkroetter		180°	7-10
Fisk	Fiskepinner, torskefingre	180°	3-6
	Flyndrefiletter	180°	2-5
Kjøtt	Kyllingbryst	180°	3-6

MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTeller

1. Still inn steketiden ved å trykke på tasten (I), skjermvisningen (H) vil vise hvor mange minutter som er innstilt.
2. Like etterpå vil tallene begynne å blinke, noe som betyr at steketiden er begynt.
Det siste minuttet bli vist som sekunder.
3. I tilfelle feil kan man stille inn en ny steketid ved å holde tasten inne i mer enn 2 sekunder.
Skjermen vil nullstilles, og man må deretter gjenta operasjonen fra punkt 1.
4. Minuttelleren varsler når steketiden er slutt med en serie tutesignaler med cirka 20 sekunders intervaller.
For å slå av lydsignalet holder å trykke en gang på minutteller-tasten (I).

VÆR FORSIKTIG: Minuttelleren vil ikke slå av apparatet.

Både ved utbytting og avhending av apparatet skal batteriet fjernes og kastes i henhold til gjeldende lovverk, siden det er miljøskadelig.

MODELLER UTSTYRT MED KRAN FOR UTSLIPP AV OLJE

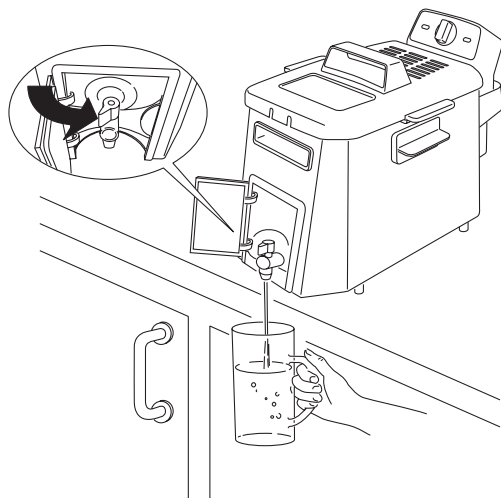
VÆR FORSIKTIG: For å unngå brannskader må man unngå å tømme oljen mens den fremdeles er varm.

Gjør som følger:

1. Ta ut kurven.
2. Åpne lokket (J).
3. Åpne kranen (K) 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 (J).

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 frityrgrøten 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 slipesvamper til rengjøring; disse kan ødelegge frityrgrøten.

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