NR

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. Kun på denne måten kan du oppnå optimale resultater og maksimal sikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegning side 3)

A. Håndtak på kurv
B. Kursor på håndtaket
C. Lokk
D. Kikkhull
E. Filterdeksel
F. Kurv
G. Hengsel for filterdeksel
H. Ledningsholderrom
I. Håndtak for løfting av apparatet
J. Fot
K. Display minutteller (ikke på alle modeller)
L. Tast minutteller (ikke på alle modeller)
M. Varsellampe
N. Termostatbryter
O. Åpningsknapp
P. Uttakbar gryte
Q. Håndtak til å løfte gryten

ANBEFALINGER

- Før bruk må du kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er forsvarlig jordet.
- (Hvis stikkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell).
- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling slik at all mulig risiko forebygges.
- Apparatet blir varmt under bruk.
  APPARATET MÅ IKKE VÆRE TILGJENGELIG FOR SMÅ BARN.
- Frityrkokeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- Frityrkokeren må kun settes i gang etter å ha fylt den med olje eller fett.
  Hvis frityrgryten varmes opp når den er tom vil det utløse en sikring som avbryter funksjonen. I så tilfelle må du ta kontakt med et autorisert servicesenter for å sette apparatet i funksjon igjen.
- Dersom det skulle lekke ut olje av frityrgryten må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller til en godkjent tekniker.
- Kurven vil automatisk gli på plass på stiften midt i karet. Av denne grunn, for å unngå skader, må du ikke vri på denne manuelt for å få den i riktig posisjon.
- Vask frityrkokeren grundig før du bruker den for første gang: Karet, kurven og lokket (fjerne filteret), vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel.
  Når operasjonen er avsluttet må alle deler tørkes nøye og du må fjerne alle vannrester i bunnen av karet.
  Dette for å unngå at du under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.
- Ikke la apparatet brukes av personer (også barn), med begrensede psykiske, fysiske og sansemessige evner, 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 barna, sørg for at de ikke leker med apparatet.
- Unngå å flytte på apparatet mens oljen fremdeles er varm.
- Flytt apparatet ved å holde i de egne håndtakene (I).
  (Bruk aldri håndtaket på kurven til å flytte apparatet).
  Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, vent ca. 2 timer.
- Det er helt normalt at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt". Luft rommet godt.
- Ikke la strømledningen 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.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell oljesprut som kommer når du tar av lokket.
- Det er forbudt å bruke oljer som er laget på tradisjonelt vis, eller som har et høyt syreinnhold.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2004/108/CE om elektromagnetisk kompatibilitet, og med det europeiske direktivet nr 1935/2004 av 27/10/2004 om materialer beregnet på kontakt med næringsmidler.

RUKSANVISNING

Påfylling av olje eller fett

- Løft kurven "F" i øvre posisjon ved å trekke håndtaket "A" oppover (fig. 1).
  Heve- og senkeoperasjonene av kurven må ALLTID utføres med lukket lokk.
- Åpne lokket "C" ved å trykke på tasten "O" (fig. 2).
- Trekk ut kurven ved å dra den oppover (fig. 3).
- Ha 1,2 liter olje (eller 1 kg fett) i beholderen.

VÆR OPPMERKSOM: Nivået må alltid befinne seg mellom maksimums- og minimumsreferanseverdiene. Bruk aldri frityrgryten med oljen er under minimumsnivået, "min". Dette kan føre til at sikkerhetssystemet for temperatur blir aktivert, og det vil da bli nødvendig å henvende seg til et autorisert verksted for å få dette byttet.
De beste resultatene får du ved bruk av en god jordnøttolje.
Unngå blanding av ulike oljetyper.
Hvis du bruker blokker av fast fett må disse skjæres opp i små biter slik at ikke frityrgryten varmes opp "tørt" de første minuttene.
Temperaturen må være innstilt på 150°C helt til fettet er helt oppløst, kun deretter kan du stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTKINGEN

1. Legg maten som skal stekes ned i kurven, uten å fylle denne for mye (maks 1 kg. ferske poteter).
   For å oppnå en mer helhetlig steking anbefaler vi at du konsentrerer maten først og fremst rundt kanten av kurven, og lar midten være mindre oppfylt.
2. Før kurven ned i karet, i hevet posisjon (fig. 3), og steng lokket ved å trykke lett på dette helt til hengslene klikker i lås.
   For å unngå sprut av kokende olje må du alltid stenge lokket før kurven senkes ned.
3. Koble støpselet i stikkontakten og plassere termostatvelgeren "N" på ønsket temperatur (fig. 4).
   Når innstilt temperatur er oppnådd, vil varsellampen "M" slå seg av.
4. Når varsellampen er slukket må kurven senkes ned i oljen, ved å senke håndtaket langsomt etter å ha skjøvet kursoren "B" tilbake.

- Det er helt normalt at det like etter gjennomføringen av denne operasjonen kommer store mengder varm damp ut fra filterdekslet "E".
- Ved begynnelsen av stekingen, like etter at du har senket maten ned i oljen vil innsiden av kikkhullet "D" dekkes til med damp. Denne vil forsvinne etter hvert.
- Det er helt normalt at det under bruk dannes kondens i nærheten av håndtaket på kurven.

FOR MODELLENE UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTELLER

1. Still inn steketiden ved å trykke på tasten "L", displayet "K" viser innstilte minutter.
2. Like etter begynner tallene å blinke, dette betyr at stekingen har startet. Det siste minuttet vises i sekunder.
3. Hvis du har lagt inn feil tid, kan du stille inn ny steketid ved å holde tasten inne i mer enn 2 sekunder. Displayet vil da nullstilles, og du kan starte fra punkt 1 igjen.
4. Minuttelleren angir at steketiden er over med to serier "bip-bip" med ca. 20 sekunders mellomrom. For å slå av lydsignalet må du trykke på tasten for minuttelleren "L".

ADVARSEL: minuttelleren slår ikke av apparatet.

BYTTING AV MINUTTELLERENS BATTERI (FIG. 5)

- Ta ut minuttelleren ved å løsne på den høyre siden (se fig. 5A).
- Vri batteriets lokk, som er plassert bak på selve batteriet, mot urviserne (fig. 5B), helt til det løsner.
- Bytt ut batteriet med et annet av samme type (L1131).
  Hvis du skal bytte frityrgryten eller kassere 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 hever du kurven for å se om maten har oppnådd ønsket farge.
Denne kontrollen kan foretas ved å se gjennom kikkhullet, uten å åpne lokket.
Hvis du mener at maten er ferdig, slå av apparatet ved å vri termostatbryteren mot "O" helt til du hører et klikk fra den interne bryteren.
La ekstra olje dryppe av ved å la kurven henge litt inne i frityrgryten i høy posisjon.

FILTRERING AV OLJEN ELLER FETTET

Oljen eller fettet bør filtreres etter hver steking, spesielt dersom maten er panert eller vendt i mel. Hvis det blir liggende matrester eller smuler i oljen vil de brenne seg og gjøre at oljen eller fettet blir fortere ødelagt.
Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, vent ca. 2 timer.

1. Åpne frityrgrytens lokk (fig. 6) og ta ut den uttakbare gryten "P"; hold den i håndtakene "Q" (fig. 7). Tøm ut innholdet (fig. 8).

2. Fjern eventuelle rester i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir. Sett den uttakbare gryten "P" tilbake i avlukket.
3. Sett kurven tilbake i hevet posisjon, og plasser et filter i bunnen (fig. 9). Filtrene er å få kjøpt hos forhandleren, eller ved et autorisert servicesenter.
4. Hell deretter oljen eller fettet ned i frityrgryten, svært langsomt slik at det ikke renner over filteret (fig. 10).

VÆR OPPMERKSOM: Olje som er filtrert på denne måten kan oppbevares inne i frityrgryten.

Allikevel er det tilrådelig, dersom det går lang tid mellom hver gangs bruk, å oppbevare oljen på et mørkt sted i en lukket beholder slik at du unngår at den forringes.

Det er en god regel å oppbevare olje som har vært brukt til steking av fisk atskilt fra olje brukt til annen frityrsteking.

Hvis du bruker fast fett må du passe på at det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

VEDLIKEHOLD AV LUKTFILTERET

Utskiftbart filter: Med tiden blir luktfilteret som er plassert inne i lokket dårligere, og vi anbefaler derfor at du bytter det ut etter hver 10./15. gangs bruk.
For utskifting fjerner du plastristen som dekker filteret (fig. 11/12).

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkontakten før hver rengjøringsoperasjon.
Senk aldri frityrgryten ned i vann, og sett den heller aldri under direkte vannsprut.
Dersom det skulle infiltrere i apparatet, vil vannet føre til kortslutninger. Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, vent ca. 2 timer.
Tøm ut oljen eller fettet som beskrevet over i avsnittet "filtrering av olje eller fett".
Fjern lokket som angitt i fig. 13.
Lokket kan fjernes, gjør som følger: Dytt det bakover (se pil "1", fig. 13) og dra det samtidig oppover (se pil "2", fig. 13).
Legg ikke lokket i vann uten først å ha fjernet filteret.
Rengjøring av karet "P" gjøres på følgende vis:

- Ta ut gryten fra avlukket og vask den i oppvaskmaskin eller for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel. Ikke bruk verken kluter eller oppvaskmidler som kan lage riper når du vasker gryten, men bare en myk klut med nøytralt oppvaskmiddel
- Skyll og tørk godt. Hvis gryten vaskes i oppvaskmaskin må du plassere den slik at det klebefrie belegget ikke blir opprispet.

Ikke tøm frityrgryten ved å helle den eller snu den opp-ned (fig. 14).

- Vi anbefaler at du gjør rent kurven med jevne mellomrom, og er oppmerksomme på at matrester kan samles opp rundt festeringen på sporet til denne.
- Etter å ha tatt av den uttakbare gryten "P", tørk innsiden av avlukket samt yttersiden av frityrgryten med en myk og fuktig klut for å fjerne søl og eventuelle urenheter fra olje eller kondens.
- Vask og tørk pakningen for å unngå at den fester seg til gryten når apparatet ikke brukes.
  Hvis den fester seg, kan du åpne lokket ved å heve det samtidig som du holder åpningsknappen inne.

STEKETIPS

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fettet må aldri være under minimum-snivået. I blant må all oljen skiftes ut.
Hvor lenge du kan bruke oljen eller fettet avhenger av hva du steker i den.
Panering, for eksempel skitner til oljen mer til en vanlig steking.
Som i alle frityrgryter forringes oljen hvis den varmes opp flere ganger!
Derfor anbefaler vi at du skifter ut oljen ganske ofte, selv om den brukes og filtreres korrekt.
Fordi denne frityrkokeren virker også med lite olje takket være den vendbare kurven, har du den store fordelen at du kan eliminere ca halvparten av oljen i forhold til andre frityrgryter som finnes i handelen.

SLIK STEKER DU PÅ RIKTIG MÅTE

- Det er viktig at du for enhver oppskrift holder seg til anbefalt temperatur.
  Ved for lav temperatur absorberer matvarene oljen. Ved form høy temperatur dannes det straks en stekeskorpe og innsiden forblir rå.
- **Matvarene som skal stekes må legges i frityroljen først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når varsellampen er slukket.**
- Unngå å overbelaste kurven.
  Dette vil føre til en senking av temperaturen i oljen, og dermed til en ujevn temperatur og fettet, ujevnt stekt mat.
- Dersom man steker en liten mengde mat, må oljetemperaturen stilles inn lavere enn det som er angitt, for å unngå at oljen koker for kraftig.
- Pass på at matvarene er skåret tynt og er av samme tykkelse. For tykke stykker blir ikke riktig stekt inni, selv om de ser ut til å være riktig stekt utenpå. Når stykkene har samme tykkelse blir de ferdigstekt samtidig.
- **Tørk matvarene omhyggelig før de legges i oljen eller fettet.** Fuktige matvarer blir bløte etter steking (spesielt poteter). Det anbefales å panere, eller vende i mel, matvarer som inneholder mye fuktighet (fisk, kjøtt, grønnsaker) med brød eller mel, og deretter riste av det overflødige brødet eller melet før maten legges i oljen.

STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

Matvarer		Maksimum-smengde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for optimal steking	500	190	7-8
	MAKS mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	14-16
FISK	Kalamari--blekksprut	500	160	9-10
	Småfisk	500	160	9-10
	Scampi-haler, krepsehaler	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Småblekksprut- akkar	500	160	8-10
	Flyndrer (3 stk)	500-600	160	6-7
KJØTT	Oksekoteletter (2 stk.)	250	170	5-6
	Kyllingstykker (3 stk.)	300	170	6-7
	Kjøttboller (8 – 10 stk.)	400	160	7-9
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Sopp	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	11-12
	Squash	200	170	8-10

Steketidene og temperaturene er veiledende og må derfor reguleres etter personlig smak og mengden matvarer som skal stekes.

STEKING AV FROSSEN MAT

- Frysevarer har svært lav temperatur. Derfor vil disse nødvendigvis føre til en betydelig temperatursenking i oljen eller fettet. For å oppnå et godt resultat, anbefaler vi å ikke overstige de mengdene som er angitt i tabellen under.
- Dypfryste matvarer er ofte dekket av iskrystaller som må fjernes før steking ved å riste på kurven. Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.

Steketidene er veiledende, og må derfor varieres etter starttemperaturen til matvarene som skal stekes, og i forhold til anbefalingene på pakken.

Matvarer		Maksimum-smengde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for optimal steking	180 (*)	190	4-6
	MAKS mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	16-18
POTETKROKKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskepinner	300	190	4-6
	Reker	300	190	4-6
KJØTT	Kyllingstykker (3 stk.)	200	180	6-8

ADVARSEL: Før du senker ned kurven må du forsikre deg om at lokket er godt lukket.

(*) Dette er anbefalt mengde for å oppnå godt stekeresultat.
Naturligvis er det mulig å steke en større mengde frosne poteter, men da må du være oppmerksom på at resultatet vil bli litt fettete på grunn av den voldsomme temperatursenkingen når du senker ned kurven.

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

UREGELMESSIGHET	ÅRSAK	LØSNING
Det oppstår vond lukt	Filteret er utbrukt. Oljen er forringet. Stekefettet er ikke riktig til maten	Bytt ut filteret. Bytt ut oljen eller stekefettet. Bruk en god jordnøttolje.
Oljen renner over	Oljen er forringet og danner for mye skum. Du har senket ned i den varme oljen matvarer som ikke er tilstrekkelig tørre. Du har senket kurven ned for raskt. Oljenivået i frityrgryten er over anbefalte maksimum.	Bytt ut oljen eller stekefettet. Tørk matvarene godt. Senk kurven langsomt. Mink oljemengden i karet.
Oljen varmes ikke opp	Frityrgryten har ved en tidligere anledning blitt satt på uten olje i gryten og sikringen er gått.	Henvend deg til et servicesenter (mekanismen må byttes ut).
Stekingen er vellykket kun for halve kurven	Kurven dreier ikke rundt under steking.	Gjør rent i bunnen av karet. Gjør ren festeringen til kurven.