

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet blir installert og tas i bruk. Kun på denne måten kan man oppnå best mulig resultat og maksimal sikkerhet.

- Før bruk må man kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Kople apparatet kun til strømnettet som har en styrke på minst 10 A, og er effektivt jordat. (Dersom stikkkontakten og støpslet ikke skulle passe sammen, må støpslet byttes ut av en kvalifisert fagperson).
- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Strømledningen på dette apparatet må ikke byttes ut av brukeren selv, fordi det er nødvendig å bruke spesialverktøy for å få dette til. Dersom den elektriske kabelen er skadd må denne byttes av produsenten eller av den tekniske assistanseavdelingen hos produsenten, eller i alle fall av en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at all mulig risiko forebygges.
- Under bruk vil apparatet bli varmt. APPARATET MÅ IKKE SETTES INNEFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Frityrkokeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- Unngå å bruke frityrgrøten uten olje.
- Dersom det skulle lekke olje fra frityrgrøten må man henvende seg til et autorisert servicesenter, eller til person med autorisasjon fra produsenten.
- Før man tar frityrgrøten i bruk må frityrkaret vaskes, kurven og lokket vaskes godt med varmt vann og oppvaskmiddel. Når man er ferdig med dette, må alle delene tørkes godt, og alle rester av vann må fjernes fra bunnen av karet. Dette for å unngå at man under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemessig 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.
- Apparatet må flyttes på ved å løfte i de to fordyppningene i nedre del av de fire kantene. (Bruk aldri håndtakene på kurven til denne operasjonen).
- Unngå å la ledningen henge ned fra arbeidsbordet på en sånn måte at barn kan få tak i den, eller brukeren kan komme borti den.
- Det er helt vanlig at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt". Luft rommet godt.
- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern timer eller egen fjernkontrollsystem.
- 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 kun beregnet for bruk i hjemmet. Det er ikke laget for bruk: på steder innredet som kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, gårdsbruk, hoteller, moteller og andre overnattingssteder, romutleie.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(Se illustrasjon på side 2)

- Lokk
- Vindusluke (hvis forutsatt)
- Filter (kan fjernes på enkelte modeller)
- Kar
- Bryter for åpning
- Termostatpeker/Varsellampe
- Kurv
- Peker på håndtaket
- Håndtak på kurv

TEKNISKE DATA

Nettovekt 2.6 kg
Strømbehov 1200 W
Frekvens 50/60 Hz
Spenning 220-240 V

Før kontakten settes i veggen må man alltid sjekke at det er olje i beholderen.

Hell olje i karet, 1,2 liter er maksimumskapasiteten (0,,7 kg. fett). VÆR FORSIKTIG: Oljenivået må alltid befinne seg mellom maksimums- og minimums referanseverdi i beholderen. Man må aldri bruke frityrgrysten når 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 man ved bruk av god olje presset av frø (solsikke, mais e.l.), eller en jordnøttolje.

Dersom man bruker blokker av rent fett må disse skjæres opp i små biter slik at ikke frityrgrysten varmes opp "tørt" de første minuttene. Temperaturen må være innstilt til 160°C helt til fettene er helt oppløst, kun deretter kan man stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTEKINGEN

Sett stikkkontakten i veggen og still termostatkpekeren til riktig temperatur. Når varsellampen for termostaten slukkes senker man kurven (som er blitt fylt) ned i oljen og lukker lokket. Ungå å fyll opp for mye (maks 0,7 kg. rå poteter). Det er helt normalt at man like etter at lokket er lukket ser det komme ut store mengder damp fra filteret, og at det danner seg kondens nær håndtaket på kurven.

AVSLUTNING AV FRITYRSTEKINGEN

Når steketiden er over, heves kurven, og man sjekker at maten har

fått den gylne fargen man ønsker.

På modellene som er utstyrt med vindu/kikkhull kan dette gjøres ved å se gjennom dette, uten å åpne lokket.

Hvis du mener at steking er ferdig, skruv man av apparatet ved å plassere termostatmarkøren "F" i posisjon "0" helt til man hører et klikk i den innvendige bryteren. La ekstra olje dryppe av ved å la kurven henge litt inne i frityrgrysten i høy posisjon.

STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

- Maten må kun senkes ned i oljen når denne har nådd riktig temperatur, d.v.s. når varsellampen slår seg av.
- Unngå å overbelaste kurven. Dette vil føre til en senking av temperaturen i oljen, og dermed til en ujevn temperatur og fettete, ujevnt stekt mat.
- Kontroller at matvarene er tynt og jevnt oppskåret, fordi for store biter fører til dårlig steking på innsiden.
- Når man steker mat som er blitt dyppet i stekerøre, anbefaler vi først å senke ned tom kurv. Når så innstilt temperatur er nådd (varsellampen slår seg av), legges maten direkte i den varme oljen, for å unngå at maten blir sittende fast i kurven.
- Tørk godt av matvarene før du senker dem ned i oljen eller fettete, dette fordi for fuktige matvarer vil være myke etter steking (spesielt gjelder dette poteter. Det anbefales å panere eller vende i mel mat som inneholder mye vann (fisk, kjøtt, grønnsaker), man må da være oppmerksom så overfløding mel eller panering blir ristet av før de senkes ned i oljen.

Matvare	Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid minutter
POMMES Halv porsjon	350	190°	5-7
FRITES Hel porsjon	700	190°	11-13
FISK			
Blekksprutinger	250	160°	6-7
Jomfruøsters	250	160°	6-7
Scampi-haler, krepsehale	250	160°	5-7
Sardiner	250	170°	6-7
Små blekksprut	250	160°	6-7
Flyndrer (1)	130	160°	5-6
KJØTT			
Koteletter (1)	120	160°	5-7
Kyllingbryst (2)	240	180°	4-6
Kyllinglår (2)	300	180°	20-25
Kjøttkaker (6)	250	160°	4-6
GRØNNSAKER			
Artisjokker	150	160°	5-6
Blomkål	200	160°	4-5
Sopp	200	160°	4-5
Auberginer (2 skiver)	50	170°	3-4
Squash	150	160°	5-6

Steketiden og temperaturene er anvisende og må derfor reguleres etter personlig smak.

STEKING AV MAT SOM IKKE FROSSEN

Frosne matvarer er ofte dekket med små iskrystaller som må fjernes før steking ved å riste godt på kurven. Senk deretter kurven ned i frityroljen for å unngå at oljen begynner å koke på egen hånd.

Matvare	Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid minutter
POMMES FRITES	200 (*)	190	3-6
POTETKROKETTER	350	190	6-7
FISK Fiskepinner, torskefingre (6)	150	190	4-5
Reker	150	190	4-5
KJØTT Kyllingbryst (1 stk)	120	190	3-5

Steketiden og temperaturene er anvisende og må derfor reguleres etter personlig smak.

(*) Dette er anbefalt mengde for å oppnå godt stekeresultat.

OLJENS ELLER FETTETS VARIGHET

Med jevne mellomrom må denne byttes helt ut. Som for alle typer frityrgryter vil oljen forringes dersom den varmes opp flere ganger! Dersfor anbefales det at den byttes fullstendig ut med jevne mellomrom, selv om man bruker og filtrerer oljen på korrekt måte. Vi anbefaler å skifte oljen ut fullstendig etter 5-8 gangers bruk, eller i de følgende tilfellene:

Ved vond lukt, os og røyk under steking, eller at oljen blir mørk på farge.

Før enhver rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon må apparatet slås av ved å trekke ut kontakten, og kjøles godt ned. Det anbefales å utføre denne operasjonen etter hver frityrsteking, spesielt når maten er panert eller vendt i mel. Fragmenter av maten, dersom de blir liggende i fettene blir ofte brent, og fører da til at oljen eller fettene blir raskere ødelagt. Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt (vent ca to timer).

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkkontakten 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. Lokket kan vaskes i oppvaskmaskin. For å ta det av trekker man det oppover. Gjør rent karet med varmt vann og oppvaskmiddel.

Deretter skyller man og tørker godt. Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin. For modeller med nonstick-belegg må man verken bruke vaskemidler eller redskaper som kan ripe, men heller en myk klut med nøytralt vaskemiddel.

VEDLIKEHOLD AV LUKTFILTERET

Avtakbart filter: Etter en del tids bruk vil luktfilteret inne i lokket bli mindre effektivt, og det anbefales derfor å skifte det etter 10-15 gangers bruk. For å kunne bytte det må man fjerne risten av plast som dekker filteret..

Permanent filter: Det permanente filteret trenger ikke byttes fordi det blir rengjort ved normal vask av lokket.