

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.

- 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 jordat.
- (Hvis stikkkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkkontakten 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 frityrgrøyten 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 frityrgrøyten må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller til en godkjent tekniker.
- 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.

- Flytt apparatet ved å holde i de egne håndtakene. (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.
- 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, gårdstursme, hoteller, moteller og andre overnattingssteder- romutleie.
- Bruk kun det avtakbare kontrollpanelet som leveres sammen med F13235.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegning på lokket)

- A. Lokk
- B. Vindu
- C. Filter
- D. Åpningsknapp
- E. Uttakbar gryte
- F. Kurv
- G. Markør på håndtaket
- H. Håndtak til kurven
- I. Avtakbart kontrollpanel
- L. Termostatmarkør
- M. Varsellampe
- N. Elektriske koplingsplugg

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

Hell olje i karet, 1,3 liter er maksimumskapasiteten (1,2 kg. fett).

ADVARSEL: Oljen eller fettene må alltid befinne seg mellom minimum- og maksimum-nivået. Ikke bruk frityrgrøyten når oljen er under "min"-nivået. Dette kan forårsake at den termiske sikkerhetssinnretningen slår seg ut. Denne må i så fall skiftes ut av et av våre godkjente servicesentra.

Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige oljetyper. Hvis du bruker fettbiter, skjære dem i små biter slik at ikke frityrgrøyten varmes opp uten noe i de første minuttene. Temperaturen må stilles på 150°C helt til alt fettene er smeltet, først da kan du stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTEKINGEN

1. Legg maten som skal stekes ned i kurven, uten å fylle denne for mye (maks 0,7 kg rå poteter).
For å oppnå en mer helhetlig steking anbefaler vi at man konsentrerer maten rundt kanten av kurven, og minst mulig i midten.
2. Vri termostatmarkøren "L" til ønsket temperatur (fig. 1). Når innstilt temperatur er oppnådd, vil varsellampen "M" slå seg av.
3. Så snart varsellampen slukkes, senker man kurven ned i oljen, ved å senke håndtaket sakte nedover etter å ha trukket markøren "G" på håndtaket bakover, og lukker deretter lokket.
- Det er helt normalt at det like etter gjennomføringen av denne operasjonen kommer store mengder varm damp ut fra filterdekslet.
- Ved begynnelsen av steking, like etter at man har senket maten ned i oljen vil innsiden av vinduet "B" dekkes til med damp. Denne vil forsvinne etter hvert.
- Det er helt normalt at det under bruk dannes kondens i nærheten av håndtaket til kurven.

AVSLUTNING AV FRITYRSTEKINGEN

Når steketiden er over, heves kurven, og man sjekker at maten har fått den gyldne 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, skrur man av apparatet ved å plassere termostatmarkøren "L" i posisjon "O" helt til man hører et klikk i den innvendige bryteren. La ekstra olje dryppe av ved å la kurven henge litt inne i frityrgrøyten i høy posisjon (fig. 2).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Det anbefales å filtrere oljen eller fettene etter hver steking, spesielt hvis maten er panert eller vendt i mel. Hvis det blir liggende ma-

trester eller smuler i oljen vil de brenne seg og gjøre at oljen eller fettene blir fortere ødelagt. Pass på at oljen er godt nok avkjølt, vent ca. 2 timer. Dersom man ikke bruker fettene må man være oppmerksom så det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

1. Åpne lokket på frityrgrøyten og fjern kontrollpanelet "I" som vist i figur 3. Deretter fjerner man den uttakbare gruten "E", mens man holder (fig. 4) det i håndtakene (fig. 5). Tøm karet (fig. 6).
2. Fjern eventuelle avleiringer i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir.
3. Sett inn beholderen slik at kopplingspluggene (N) plasseres frontalt.
4. Sett kontrollpanelet "I" tilbake på plass.
5. Sett kurven tilbake i hevet posisjon, og plasser et filter i bunnen (fig. 7). Filtrene kan man få tak i hos forhandleren, eller ved et av våre autoriserte servicesentra.
6. Med en gang varsellampen slår seg av, senk kurven meget sakte ned i oljen (fig. 7). Etter å ha utført inngrepet setter man på lokket.

OBS: Olje som filtreres på denne måten kan oppbevares inne i frityrgrøyten. Uansett, dersom det skulle gå lang tid mellom frityrstekingene, anbefales det å oppbevare oljen i en lukket beholder slik at man unngår at oljen forringes. Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk separat fra olje til annen frityrsteking.

BYTTING AV LUKTFILTER

Etter en tid vil luftfilteret på innsiden av lokket bli mindre effektivt. For å gjøre dette må du ta av plastlokket for filteret ved å skyve kroken i retning av pil 1 og deretter løfte opp i retning av pil 2 (fig. 8).

Skift filtrene.

Trekk ut støpslet fra stikkkontakten før hver rengjøringsoperasjon. Dypp aldri kontrollpanelet i vann og skyll det heller ikke under rennende vann. Dersom det skulle infiltrere i apparatet, vil vannet føre til kortslutninger.

Pass på at oljen er godt nok avkjølt (vent ca. 2 timer). Tøm oljen eller fett slik det ble beskrevet i avsnittet "Filtrering av olje eller fett".

Fjern lokket som angitt i fig. 5.

Ikke legg lokket i vann uten først å ha fjernet filteret.

For rengjøring av gryten "E" går man fram på følgende måte:

- ta vekk kontrollpanelet "I" som vist i figur 3, ta vekk den uttrekkbare beholderen "E", hold den etter håndtakene (fig. 4), og vask den deretter enten i en oppvaskemaskin eller for hånd med varmt vann og oppvaskemiddel.
- Skyll og tork nøye. Hvis gryten vaskes i oppvaskemaskin må du plassere den slik at det klebefrie belegget ikke får riper. Merk: etter at man har fjernet kontrollpanelet, kan alle de gjenværende delene av apparatet vaskes i oppvaskemaskin. Ikke tøm frityrgrøyten ved å helle den eller snu den opp ned (fig. 9).
- Rengjør kurven regelmessig og pass på at alle matrester som har samlet seg blir fjernet.

KLEBEFRI UTTAKBAR GRYTE

Bruk aldri redskap eller rengjøringsmiddel som kan lage riper, men vask gryta kun med en bløt klut og nøytralt oppvaskemiddel.

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fett må aldri gå under minimumsnivået. Av og til bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva du steker. For eksempel ødelegger panert mat oljen forttere enn enkel frityrsteking.

Som i enhver frityrgrøtte, vil alltid olje som varmes opp gjentatte ganger ødelegges etter hvert! Derfor anbefaler vi at oljen skiftes helt forholdsvis ofte, selv om den blir brukt og filtrert riktig.

RIKTIG FRITYRSTEKING

- Det er viktig at du følger temperaturanvisningen i oppskriften. Ved for lav temperatur vil matvarene ta til seg for mye olje. Ved for høy temperatur dannes det straks skorpe på maten og den blir ikke stekt innvendig.
- Hvis du skal steke en stor mengde mat, må oljetemperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Matvarene skal legges i frityroljen først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når varsellampen er slukket.
- Legg ikke for mye mat om gangen i kurven. Det vil gjøre at temperaturen i oljen synker brått. Matvarene vil derfor suge

opp altfor mye fett og blir heller ikke jevnt stekt.

- Pass på at matvarene er skåret tynt og har samme tykkelse. Hvis stykkene er skåret i for store biter, blir de ikke riktig stekt innvendig, selv om de ser ut til å være riktig stekt utenpå. Når stykkene har samme tykkelse blir de også stekt ferdig samtidig.
- Tork matvarene nøye før de legges i oljen eller fett for å unngå søl. Fuktige matvarer blir bløte etter steking (spesielt poteter). Det anbefales å panere, eller vende i mel, matvarer som inneholder mye fuktighet (fisk, kjøtt, grønnsaker), og deretter riste av det overflødig brødet eller melet før maten legges i oljen.

FRITYRSTEKING AV IKKE DYPFRYSTE MATVARER

Matvare	Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid minutter
POMMES FRITES	Halv porsjon	190°	5-7
	Hel porsjon	190°	10-14
FISK	Blekksprutringer	160°	6-7
	Jomfruøsters	160°	6-7
	Scampi-haler, krepsehaler	160°	5-6
	Sardiner	170°	6-7
	Små blekksprut	160°	6-7
	Flyndrer (1)	160°	5-6
KJØTT	Koteletter (1)	160°	5-7
	Kyllingbryst (2)	180°	4-6
	kyllinglår (2)	180°	20-25
	Kjøttkaker (6)	160°	4-6
GRØNNSAKER	Artisjokker	150°	5-6
	Blomkål	160°	4-5
	Sopp	150°	4-5
	Auberginer (2 skiver)	170°	3-4
	Squash	160°	5-6

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur og personlig smak.

FRITYRSTEKING AV IKKE DYPFRYSTE MATVARER

- Dypfryste matvarer har meget lav temperatur. Dette betyr at temperaturen i frityroljen/fettet synker brått og voldsomt når du legger dem i. For å få et godt resultat er det viktig at du ikke steker mer om gangen enn den maksimale matvaremengden som er angitt i tabellen nedenfor.
- Dypfryst mat er ofte dekket av iskrystaller som du bør fjerne ved å riste kurven før du begynner frityrstekingen. Legg deretter kurven sakte og forsiktig ned i oljen for å unngå at oljen spruter opp.

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

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur. Følg også matvareprodusentens temperaturanvisninger på emballasjen hvis de finnes.

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en perfekt frityrsteking. Det er selvfølgelig mulig å steke en større mengde

”pommes frites”, men de vil i så fall absorbere mer fett, og frityren blir ikke så ”lett”, siden oljetemperaturen synker voldsomt når potetene legges i.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Vond lukt	Luktfilteret er utbrukt	Bytt ut filteret
	Oljen er ødelagt	Bytt ut oljen eller fett
	Det brukes ikke riktig frityrolje/fett	Bruk en god jordnøttolje
Oljen renner over	Oljekvaliteten har forverret seg og det danner seg for mye skum	Bytt ut oljen eller fett
	Du har lagt for fuktige matvarer ned i den varme oljen/fettet	Tørk matvarene godt
	Du har senket kurven for raskt ned i frityrgryten	Senk den sakte ned
	Oljenivået går over maks.-nivået	Reduser oljemengden i selve gryten
Oljen blir ikke varm	Frityrgryten er brukt uten olje i gryten, noe som fører til at den termiske sikkerhetsinnretningen skades	Ta kontakt med servicesenter (innretningen må byttes ut)