

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet. Det er bare på denne måten at du oppnår de beste resultatene, og maksimal driftssikkerhet.

Merk:

Dette symbolet vil angi råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Det er helt normalt at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt". Luft rommet godt.
- 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/EF 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. Følgende bruk er ikke tillatt: Rom som brukes som kjøkken for personale i butikker, kontorer eller andre arbeidsplasser, gårdsturisme, hoteller, moteller eller andre overnattingssteder, romutleie.

Fare for brannskader!

Manglende overholdelse kan være eller er årsaken til brannskader.

- Apparatet blir varmt under bruk.
APPARATET MÅ IKKE VÆRE TILGJENGELIG FOR SMÅ BARN.
- Fritrykokeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- Vask fritrykokeren grundig før den brukes for første gang. Kokekaret, kurven og lokket (fjern filteret) vaskes med varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Når du er ferdig må alle delene tørkes nøye og du må fjerne alle vannrester i bunnen av karet og særlig i oljetømmingsslangen. Dette for å unngå at du under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.
- 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.
- Hvis apparatet er utstyrt med tømmeslange må du kontrollere at denne alltid er stengt og plassert på riktig sted når apparatet er i bruk.
- Ikke la strømledningen henge utover kanten på overflaten som fritrykokeren står på, fordi barn lett kan trekke i den da, eller den kan være i veien for brukeren.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell oljesprut som kommer når man tar av lokket.
- Før du senker kurven må du forsikre deg om at lokket er skikkelig stengt.

Vær oppmerksom!

Manglende overholdelse kan være eller er årsaken til personskader og skader på apparatet.

- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Fritrykokeren må kun settes i gang etter å ha blitt fylt med olje eller stekefett.
Hvis fritrykokeren 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 fritrykokeren må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller til en godkjent tekniker.
- Kurven vil automatisk gli på plass på stiftanordningen midt i karet.
Derfor, for å unngå skader, må du ikke vri på denne manuelt for å få den i riktig posisjon.
- 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.

Fare!

Manglende overholdelse kan forårsake skader på grunn elektriske støt som kan være livsfarlige.

- Før bruk må du kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Kople apparatet kun til kontakter med en styrke på minst 10 A, og som er skikkelig jordat.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling slik at all mulig risiko forebygges.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegning på forsiden)

- A. Filterdeksel
- B. Filterdeksel
- C. Oljefilter
- D. Uttrekkbart kokekar
- E. Rom for strømledning
- F. Bryter for termostat og slukking
- G. Åpningsknapp
- H. Display for miuttelling
- I. Tast for minuttelling
- L. Varsellampe
- M. Oljebholder (*)
- N. Løkk til oljebholder (*)
- O. Kork til tømme­slange (*)
- P. Skuff for oljebholder (*)
- Q. Oljetømme­slange (*)
- R. Luke for plassering av slange (*)
- S. Håndtak til kurv
- T. Tast på håndtak
- U. Kurv
- V. Vindu
- Z. Deksel

(*) Kun modellen F38436

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Løft kurven (U) i øvre posisjon ved å trekke håndtaket (S) oppover (fig. 1).

i Merk: Heve- og senkeoperasjonene av kurven må ALLTID utføres med stengt løkk.

- Åpne løk­ket (Z) ved å trykke på tasten (G) (fig. 2).
- Trekk ut kurven ved å dra den oppover (fig. 3).
- Hell oljen ned i karet (D): 1,5 liter maksimalkapasitet (1,3 kg. stekefett) eller 1,1 liter minimumskapasitet (1 kg. stekefett).

! Vær oppmerksom! Nivået må alltid befinne seg mellom maksimums- og minimumsreferanseverdiene.

! Vær oppmerksom! Du må aldri bruke fritrygryten 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.

i Merk: Du får best resultater ved å bruke 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 fritrykokeren varmes opp "tørt" de første minuttene. Temperaturen må være innstilt til 150 °C helt til fett­et er helt oppløst, kun deretter kan man stille inn ønsket temperatur.

STEKESTART

- Slå på apparatet ved å vri temperaturvelgeren (F) til ønsket temperatur (fig. 4).
- Når varsellampen må termostaten (L) slukkes setter du kurven (U) (allerede fylt) ned i karet (D) i hevet posisjon (fig. 3) og stenger løk­ket (Z).
- Senk kurven langsomt ved å la tasten (T) gli i pilretningen samtidig som du senker håndtaket (S) (fig. 5).

! Vær oppmerksom! Ikke fyll opp for mye (maks. 1,2 kg. ferske poteter).

i Merk: Det er helt normalt at det etter dette kommer en stor mengde damp ut fra filterdekslet (A), og at det dannes dråper av kondens i nærheten av håndtaket på kurven.

- Når steketiden er over hever du kurven ved å dra håndtaket oppover og kontrollerer stekeresultatet.

INNSTILLING AV ELEKTRONISK MINUTTETTER

- Still inn steketiden ved å trykke på tasten (I), displayet (H) viser innstilte minutter.
- Rett etterpå begynner tallene å blinke, og det betyr at steketiden har startet.
Det siste minuttet vises i sekunder.
- Ved feil kan steketiden stilles inn på nytt ved at du holder tasten inn i mer enn 2 sekunder.
Displayet vil da nullstilles, og du kan gjenta den første operasjonen.
- Minuttelleren angir avslutning av steketiden med en serie av pipelyder med intervaller på omtrent 20 sekunder.
For å slå av lydsignalet trykker du på tasten for minuttelling.

i Merk: Minuttelleren slår ikke av apparatet.

Utskifting av batteriet til minuttelleren

- Ta minuttelleren ut fra plassen sin ved å vippe opp den nedre kanten (fig. 6).
- Vri batteriets løkk, som er plassert bak på selve batteriet, (fig. 7), mot urviserne, helt til det løsner.
- Skift ut batteriet med et av samme type (L1131).

i Merk: Både når du bytter ut batteriene, og når du kaster selve apparatet, må batteriene fjernes og avsettes i henhold til gjeldende regler, på en måte som ikke skader miljøet.

STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

i Merk: 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 fettete, ujevnt stekt mat.

Kontroller at matvarene er tynt og jevnt oppskåret, fordi for store biter fører til dårlig steking på innsiden.

Når du steker mat som er blitt dyppet i stekerøre, anbefaler vi først å senke ned tom kurv. Når så innstilt temperatur er nådd (varsellampen (L) slår seg av), legges maten direkte i den varme oljen, for å unngå at maten blir sittende fast i kurven.

Tørk matvarene godt før du legger dem i oljen eller fettete, da for fuktige matvarer blir myke etter steking (særlig 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.

Matvaretyper	Maksimal mengde i g.	Temperatur (°C)	Temperatur (°C)
STEKTE POTETER			
Anbefalt mengde for optimal steking med 1,5 liter olje	600	190°	10-12
Maksimal mengde med 1,1 liter olje	1000	190°	18-20
Maksimal mengde med 1,5 liter olje	1200	190°	20-22
FISK			
Kalamari--blekksprut	500	160°	9-10
Småfisk	500	160°	9-10
Scampi-haler, krepsehale	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
Kyllingfileter (3 stk.)	300	170°	6-7
Kjøttboller (8-10)	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

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

STEKING AV FROSSEN MAT

Dypfrysede matvarer er ofte dekket av iskrystaller som må fjernes før steking ved å riste på kurven.



Fare for brannskader! Før du senker ned kurven må du forsikre deg om at lokket er skikkelig stengt. Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.

Matvaretyper	Maksimal mengde i g.	Temperatur (°C)	Tid i minutter
STEKTE POTETER			
Anbefalt mengde for optimal steking med 1,5 liter olje	200 (*)	190°	4-6
Maksimal mengde med 1,1 liter olje	600	190°	13-15
Maksimal mengde med 1,5 liter olje	1000	190°	18-20
FISK			
Fiskepinner (6)	300	190°	4-6
Reker	300	190°	4-6
KJØTT			
Kyllingfileter (3 stk.)	200	180°	6-8

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

(*) 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.

FILTRERING AV OLJEN ELLER FETTET

Merk: Vi anbefaler at du foretar denne operasjonen etter hver gang du har stekt, særlig hvis matvarene har blitt vendt i brød eller mel. Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, (vent ca. to timer).

Modeller uten tømme­slange (Q) og oljebeholder (M)

- Åpne lokket på frityrkokeren (Z) og ta ut det uttrekkbare karet (D) (fig. 8), ved å løfte det ved hjelp av håndtakene. Tøm oljen som er i karet ut i en annen beholder.
- Sett kokekaret tilbake på plassen sin.
- Hekte kurven (U) til kanten av karet og plasser filteret (fig. 9) i bunnen av kurven. Filtrene er å få kjøpt hos godkjente forhandlere eller servicesentre.
- Hell deretter oljen eller fett­et svært langsomt ned i frityrgrøyten, slik at det ikke renner over filteret (fig. 10).

Modeller med tømme­slange (Q) og oljebeholder (M)

- Plasser frityrkokeren i nærheten av kanten på en arbeidsflate (fig. 11).
- Trekk skuffen (P) utover som vist i figur 12.
- Plasser oljebeholderen (M) uten lokket (N) på riktig plass (fig. 13).

- Åpne luken (R) (fig. 14) og dra ut tømme­slangen (Q).
- Åpne korken (O) ved å vri den mot klokke­retningen (fig. 15).
- Når du er ferdig stenger du korken ved å vri den i klokke­retningen, setter tømme­slangen på plass igjen og stenger luken.

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

I blant må all oljen skiftes helt ut. Som i alle frityrgrøyer 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. Vi anbefaler at du skifter oljen helt ut etter 5/8 gangers bruk eller i følgende tilfeller:

- vond lukt
- røyk under steking
- oljen blir mørk

Fordi denne frityrkokeren virker også med lite olje takket være den vendbare kurven, har du den store fordelene at du kan eliminere ca. halvparten av oljen i forhold til andre frityrgrøyer som finnes i handelen.

UTSKIFTING AV LUKTFILTERET

Luktfilteret inne i lokket mister virkningen etter en tid. For å skifte ut filteret tar du av filterdekelet (A) i plast (fig. 11). Luktfiltrene er å få kjøpt hos godkjente forhandlere eller servicesentre.

RENGJØRING

 **Fare!** Trekk alltid ut støpslet fra stikkkontakten før hver rengjøringsoperasjon. Senk aldri fritrygryten ned i vann, og sett den heller aldri under direkte vannsprut. Dersom det skulle infiltrere i apparatet, vil vannet føre til kortslutninger.

 **Merk:** Etter at du har latt oljen avkjøles i omtrent 2 timer tømmer du oljen eller fettene slik som beskrevet over, i avsnittet "filtrering av oljen eller fettene". Ikke tøm fritrygryten ved å helle den eller snu den opp-ned (fig. 17).

Kokekaret, kurven og lokket (fjern filteret) vaskes med varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Lokket (Z) kan tas av: For å fjerne det dytter du det bakover samtidig som du trekker det oppover (se pilene "A" og "B", fig. 18).



Vær oppmerksom! Legg ikke lokket i vann uten først å ha fjernet filteret.

Rengjøring av karet (D) gjøres på følgende vis:

- Ta karet ut av fritryten ved å løfte det forsiktig (se figur 8) og vask det med varmt vann og oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Karet og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin. Pass på at slangen ikke utsettes for støt som ville kunne forringe korrekt funksjon.
- For å sette karet på plass igjen åpner du luken (R) i slangerommet, og setter deretter karet på plass ved å sette det skrått og med slangen i horisontal posisjon og korken på. Steng deretter luken.
- For å rengjøre oljefilteret (C) som er plassert inne i karet, hvis det skulle være svært skittent eller tett, fjerner du det ved å vri det mot klokkeretningen.



Vær oppmerksom! For ikke å skade det antiklebebelegget må du ikke bruke verken kluter eller oppvaskmidler som kan lage riper når du vasker karet, men bare en myk klut med nøytralt oppvaskmiddel.

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

Problem	Årsak	Løsning
Det oppstår vond lukt	Luktfilteret (B) er tett.	Bytt ut filteret.
	Oljen er forringet.	Bytt ut oljen eller stekefettet.
	Stekefettet er ikke riktig til maten.	Bruk en god jordnøttolje.
Oljen renner over	Oljen er forringet og danner for mye skum.	Bytt ut oljen eller stekefettet.
	Du har senket ned i den varme oljen matvarer som ikke er tilstrekkelig tørre.	Tørk matvarene godt.
	Du har senket kurven ned for raskt.	Senk kurven langsamt.
	Oljenivået i fritrygryten er over anbefalte maksimum.	Minsk oljemengden i karet.
Oljen varmes ikke opp	Varmesikringen kan være utløst.	Ta kontakt med et servicesenter (innretningen må skiftes ut).
Steking er vellykket kun for halve kurven	Kurven dreier ikke rundt under steking.	Gjør rent i bunnen av karet. Gjør skikkelig ren festeringen til kurven (fig. 19).