

**Les alle disse anvisningene nøye før apparatet tas i bruk.
Ta vare på denne bruksanvisningen.**

- Hvis strømledningen er skadet må den byttes av produsenten eller av teknisk assistanse, slik at alle risikoer kan unngås.
- Man må aldri legge apparatet i vann.
- Apparatet kan anvendes av barn over 8 år og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller nødvendig kunnskap om produktet, gitt at disse er under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i de medfølgende instruksjonene for sikker bruk av produktet, samt viser forståelse for de farene bruken av produktet medfører.

Pass på barn, og sørg for at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren skal ikke gjøres av barn, gitt at disse ikke er eldre enn 8 år og under konstant oppsyn fra voksne.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år.

- Denne kaffemaskinen er kun beregnet til hjemmebruk.

Den er ikke beregnet på bruk i: rom som brukes som kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser, samt hoteller, restauranter, moteller og andre overnattingssteder med romutleie.

- Apparatet må ikke anvendes sammen med en ekstern timer eller med et sepa-

rat fjernstyrt styresystem.

- Stekeapparater må plasseres på et flatt og stabilt underlag, hvis apparatet er utstyrt med håndtak anbefales det å anvende disse slik at man ikke søler ut varme væsker.



Fare!

Manglende overholdelse kan føre til situasjoner med elektriske sjokk og påfølgende livsfare.

- Før bruk må du kontrollere at nettspenningen tilsvarende som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er forsvarlig jordnet. (Hvis stikkkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkkontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell).



Fare for Brannskader!

Manglende etterfølgelse av disse advarslene kan forårsake brannskader og svimerker.

- 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.
- 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.
- 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.



Vær oppmerksom!

Manglende etterfølgelse av disse advarslene kan forårsake brannskader eller skader på selve apparatet.

- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Frityrkokeren må kun settes i gang etter å ha fylt den med olje eller fett. Hvis frityrgruten 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 frityrgruten må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller til en godkjent tekniker.



NB:

Dette symbolet fremhever råd og informasjon som er viktig for

brukeren.

- 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.

- 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.

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.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A. Lokk
- B. Vindusluke (dersom dette finnes)
- C. Filter (kan fjernes på enkelte modeller)
- D. Kar
- E. Bryter for åpning
- F. Termostatpeker/ varsellampe
- G. Kurv
- H. Peker på håndtaket
- I. Håndtak på kurv

TEKNISKE DATA

Nettovekt	2,5 kg
Strømbehov:	se merkeplate
Frekvens:	se merkeplate
Spennings:	se merkeplate

BRUKSANVISNING

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

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

VÆR FORSIKTIG: Oljenivået må alltid befinne seg mellom maksimums- og minimums referanseverdi i beholderen.

Man må aldri bruke frityrgrøyten 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 frityrgrøyten varmes opp "tørt" de første

minuttene.

Temperaturen må være innstilt til 150°C helt til fettene er helt oppløst, kun deretter kan man stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTKINGEN

Sett stikkkontakten i veggen og still termostatpekeren til riktig temperatur. Når varsellampen for termostaten slukkes senker man kurven (som er blitt fylt) ned i oljen og lukker lokket. Unngå å fyll opp for mye (maks 1 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 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, skru man av apparatet ved å plassere termostatmarkøren "F" 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.

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 kurven. 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 på overflødig mel eller panering blir ristet av før de senkes ned i oljen.

Matvare	Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	TID (minutter)	
STEKTE POTETER	halv porsjon	500	190	7-9
	hel porsjon	1000	190	16-18
FISK	Kalamari--blekksprut	500	160	12-13
	Krepsehaler	500	160	9-10
	Sardiner	500	160	12-13
	Flyndre	400	160	7-8
KJØTT	Panert kotelett	300	170	8-9
	Kyllingfilet	300	180	7-8
	Kjøttboller	500	170	7-8
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Sopp	300	150	6-7
	Aubergine	100	170	7-8
	Squash	300	1610	11-12

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 fritureljoljen for å unngå at oljen begynner å koke på egen hånd.

Matvare		Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	TID (minutter)
STEKTE POTETER		350 (*)	190	6-8
STEKTE POTETER (maksimal mengde)		800	190	16-18
POTETKROKKETTER		500	190	9-11
FISK	Fiskepinner	300	190	5-6
	Reker	300	190	5-6
KJØTT	Kyllingfileter	200	190	7-8

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 frityrgryster vil oljen forringes dersom den varmes opp flere ganger! Derfor 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 fettet blir ofte brent, og fører da til at oljen eller fettet blir raskere ødelagt. Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt (vent ca to timer).

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkkontakten før hver rengjøringsoperasjon.

Senk aldri frityrgrysten 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.