

N

Les denne bruksveiledningen nøye før du installerer og bruker apparatet. Det er kun på denne måten at du oppnår de beste resultatene og en sikker bruk.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegningen på luken)

- A. Hull for kontroll av filteret**
- B. Kurvhåndtak**
- C. Markør på håndtaket**
- D. Lukk**
- E. Vindu (ikke på alle modeller)**
- F. Filterlokk**
- G. Kurv**
- H. Hake for filterlokk**
- I. Uttak for kabel**
- J. Lukk for oljebeholder**
- K. Håndtak for å løfte apparatet**
- L. Plugg til slange for tømning**
- M. Fot**
- N. Display for minutteller (ikke på alle modeller)**
- O. Knapp for minutteller (ikke på alle modeller)**
- P. Oljefilter**
- Q. Oljebeholder**
- R. Skuff for oljebeholder**
- S. Slange for tømning av olje**
- T. Varsellampe**
- U. Bryter for termostat og slukking**
- V. Knapp for åpning**
- Z. Luke for slange feste**

ANBEFALINGER

- Før bruk må du kontrollere at nettspenningen tilsvarende den spenningen som er oppgitt på apparatets merkeplate.
- Kople kun apparatet til en jordet stikkontakt med en minimumskapasitet på 10 A. (Ved inkompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets støpsel, må du la en fagmann bytte ut stikkontakten med en passende.)
- Ikke plasser apparatet i nærheten av varmekilder.
- Apparatets nettkabel må ikke skiftes ut av brukeren, fordi det krever spesialverktøy. Hvis den skades, må du kontakte ett av produsentens godkjente servicesenter.
- Apparatet blir varmt når det er i bruk. **HOLD APPARATET UTENFOR BARNES REKKEVIDDE.**
- Ikke flytt frityrgrøyten når oljen er varm, fordi det er fare for alvorlige brannskader.
- Frityrgrøyten skal kun startes opp når den har blitt fylt med olje eller fett. Hvis den varmes opp når den er tom, utløses overopphetingsbeskyttelsen som avbryter funksjonen. I et slikt tilfelle må du

kontakte ett av våre godkjente servicesenter for tilbakestilling av apparatets funksjon.

- Hvis det lekker olje fra frityrgrøyten, må du henvende deg til et servicesenter eller personale som er godkjent av produsenten.
- Kurven hektes automatisk på beholderens midtpinne. For å unngå at delene går i stykker må du derfor ikke vri på den manuelt.
- Rengjør frityrgrøyten før den tas i bruk første gang. Rengjør beholderen, kurven, lokket (etter at filteret har blitt fjernet) og satsen for oljeoppsamlingen (J, P og Q) med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk nøye etterpå.
- Det er helt normalt at det kommer lukt av nytt fra apparatet første gang det tas i bruk. Luft rommet.
- Material og gjenstander som kommer i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/109.
- Slangen for tømning må alltid være lukket og satt på plass under bruk.
- Dette apparatet bør ikke brukes av barn eller personer uten erfaring uten tilsyn.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Under funksjonen, og når oljen er varm, må luken hvor slangen er plassert alltid være lukket.
- Flytt apparatet med bruk av de bestemte håndtakene (K). (Aldri bruk kurvens håndtak til dette arbeidet).

BRUKSVEILEDNING

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Løft opp kurven til den høyeste posisjonen ved å trekke det oppover med håndtaket "B" (fig. 1).

Heising og senking av kurven skal ALLTID utføres med stengt lokk.

- Åpne lokket "D" ved å trykke på knappen "V" (fig. 2).
- Dra ut kurven ved å trekke den oppover (fig. 3).
- Hell 1,2 l olje (eller 1 kg fett) i beholderen.

NB:

Nivået må alltid ligge mellom max. og min. merkene.

Aldri bruk frityrgrøyten når oljenivået er under "min." nivået, fordi overopphetingsbeskyttelsen kan utløses. Skulle dette skje, må du henvende deg til et av våre godkjente servicesenter for å bytte den ut.

Det oppnås best resultat når det brukes en god jordnøttolje. Unngå å blande ulike oljer. Hvis det brukes fett i fast form, skal det skjæres opp i små biter slik at ikke frityrgrøyten går på tomgang de første minuttene. Temperaturen må stilles på 150°C helt til alt fett er smeltet, først da kan du stille inn ønsket temperatur.

START AV FRITYRSTEKING

1. Legg maten som skal frityrstekes i kurven. Legg aldri i for mye mat (max. 1 kg ferske poteter).
2. Vi anbefaler at matvaren plasseres langs kurvens kanter, og at det legges en mindre mengde midt i kurven, for å oppnå en jevnere frityrsteking. Sett kurven inn i beholderen i en høy posisjon (fig. 3) og lukk igjen lokket ved å trykke lett, helt til hakene settes fast.
3. Still termostadbryteren "U" inn på ønsket temperatur (fig. 4). Når innstilt temperatur er nådd, slukkes varsellampen "T".
4. Når varsellampen slukkes må du senke kurven ned i oljen med en gang ved å føre håndtaket markør "C" bakover, og langsomt senke ned håndtaket.
 - Det er helt normalt at det etterpå kommer en betydelig mengde varm damp ut av filterlokket "F".
 - I begynnelsen av tilberedelsen, rett etter at maten har blitt senket ned i oljen, dekkes innsiden av vinduet "E" (hvis det finnes) av damp som etter hvert forsvinner.
 - Det er normalt at det under bruk dannes dråper av kondens i nærheten av kurvhandtaket.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTELLER

1. Still in tilberedningstiden ved å trykke på knapp "O". Display "N" viser de innstilte minuttene.
2. Sifrene begynner å blinke med en gang, noe som betyr at tilberedningstiden har startet. Det siste minuttet vises i sekunder.
3. Ved feil innstilling er det mulig å stille inn den nye tilberedningstiden ved å holde knappen inntrykket i mer enn 2 sekunder. Displayet nullstilles. Gjenta deretter punkt 1.
4. Minuttelleren indikerer slutten på tilberedningstiden med to signallerier som repeteres med cirka 20 sekunders mellomrom. Slå av lydsignalet ved å trykke på minuttellerens knapp "O".

MERK: Minuttelleren slår ikke av apparatet.

Utskiftning av minuttellerens batteri (fig. 5).

- Trekk minuttelleren ut av setet ved å brette opp høyre side (se fig. 5A).
 - Drei batterilokket, som er plassert bak på minuttelleren, mot klokken (fig. 5B) helt til det løsner.
 - Bytt ut batteriet med ett som er helt likt.
- Batteriet er skadelig for miljøet og må derfor fjernes og kasseres i henhold til gjeldende miljøbestemmelser, også ved utskiftning og kassering av apparatet.

SLUTT PÅ FRITYRSTEKING

Når tilberedningstiden er utløpt må du løfte opp kurven og kontrollere om maten har ønsket brunfarge. På de modellene som er utstyrt med vindu kan

denne kontrollen utføres gjennom vinduet uten å åpne lokket.

Hvis tilberedningen er klar, må du slå av apparatet ved å dreie termostadbryteren til posisjon "●", til du hører et klikk fra den innvendige strømbryteren. La kurven forbli i en høy posisjon i frityrgryten en stund, slik at overskuddet av olje kan renne av.

NB: Hvis tilberedningen må utføres i to faser (f.eks. poteter), må du løfte opp kurven etter den første fasen og vente til varsellampen slukkes. Senk deretter kurven ned i oljen en andre gang (se vedlagte tabeller).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Vi anbefaler at dette arbeidet utføres etter hver frityrsteking, fordi matrester (spesielt med panerte matvarer eller mat dyppet i mel) som blir igjen i væsken har en tendens til å brennes, og dermed forårsake en raskere endring av oljen eller fett.

Kontroller at oljen er skikkelig kald (vent i ca. 2 timer).

Flytt frityrgrytens fremste del til arbeidsbenkens kant. Kontroller at føttene "M" fremdeles er plasserte på arbeidsbenken (fig. 6).

1. Dra ut skuffen "R" som vist på fig. 7.
2. Plasser oljebeholderen "Q" uten lokket "J" i det bestemte setet (fig. 8).
3. Ta ut kurven.
4. Åpne luken "Z" som vist på fig. 9.
5. Sett oljefilteret "P" på beholderen (fig. 9).
6. Dra ut slangen for tømning "S", fjern pluggen "L" og klem sammen slangen med to fingrer for å unngå at væsken renner ut før slangen har blitt plassert over filteret (se fig. 10).
7. La oljen renne ned i filterkurven "Q" ved presse røret "S" sammen med 2 fingre for å regulere flyten slik at oljen ikke renner ut av åpningene "X" (fig. 17); disse åpningene sørger for at oljen ikke renner over fra filterkurven hvis denne senkes for fort ned eller hvis filteret er tilstoppet. I dette tilfellet blir ikke filtreringen optimal. Hvis oljen er veldig "tilsmusset", må du være oppmerksom slik at den ikke renner ut over filteret.
8. Etterpå må du sette pluggen tilbake igjen, plassere slangen i setet og lukke igjen luken.
9. Lukk igjen beholderen med lokket "J" og sett den på plass slik at oljen oppbevares på best måte for fremtidig bruk.
10. Sett skuffen tilbake til startposisjon.
11. Fjern eventuelt belegg i beholderen med en svamp eller husholdningspapir.

• Hvis det brukes fett, må du passe på at det ikke blir for kaldt, fordi det størkner.

UTSKIFTNING AV FILTER MOT DÅRLIG LUKT

Filtrene mot dårlig lukt, som er plasserte ved lokket, mister med tiden sin funksjon. Filtret må skiftes ut når det skifter farge. Fargeforandringen kan sees gjennom hullet "A" på innsiden av luken, som vist på fig. 11. Ved utskiftningen må du fjerne filterlokket "F" (fig. 12) i plast ved å trykke haken "H" i pilens retning 1. Løft deretter i pilens retning 2. Bytt ut filteret.

NB: Det hvite filteret skal monteres mot metalleden (fig. 13) og den fargede delen skal vendes oppover (eller mot det svarte filteret).

Monter filterlokket igjen. Pass på å sette de fremste hakene inn korrekt, som vist på fig. 13.

RENGJØRING

Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten før rengjøringen.

☛ **Senk aldri fritrygryten ned i vann, og ikke sett den under strålen fra en vannkrane. Vannet som trenger inn vil forårsake elektrisk støt.**

La oljen kjøles ned tilstrekkelig i cirka 2 timer, og tøm ut oljen eller fettets som forklart tidligere i avsnittet "filtrering av olje eller fett".

TA AV LOKKET SOM VIST PÅ FIG. 11.

Lokket er avtakbart. Gå frem på følgende måte for å ta det av: Skyv det bakover (se pil "1", fig. 11) og trekk det samtidig oppover (se pil "2", fig. 11).

Senk ikke lokket ned i vann før filtrene har blitt fjernet.

Rengjør beholderen på følgende måte:

- Vask beholderen med varmt vann og oppvaskmiddel, og skyll og tørk nøye etterpå.
- Rengjør slangen for tømning på innsiden med rensbørsten som følger med (fig. 14).
- Det anbefales å rengjøre kurven regelmessig for å fjerne eventuelt belegg som kan ha samlet seg på kurvringen som styrer hjulet.
- Tørk av fritrygryten på utsiden med en myk og fuktig klut for å fjerne sprut av olje og fett og eventuelle små dråper av fett og kondens.
- Rengjør og tørk av pakningen for å unngå at den eventuelt størkner på beholderen når apparatet ikke er i bruk. (Hvis den størkner, åpner du lokket ved å løfte det samtidig som du holder knappen for åpning inntrykket.)
- Når arbeidet er avsluttet må alt vaskes skikkelig, og fjern eventuelle vannrester som samler seg opp på bunnen av karet, og spesielt inni slangen for drenering av olje. På denne måten spruter det ikke ut varm olje under funksjonen.

MODELL MED NON-STICK BEHANDLEDE BEHOLDERE

For rengjøringen av beholderen må det hverken brukes slipende gjenstander eller rengjøringsmiddel, men kun en myk klut og et mildt rensmiddel.

ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING

OLJENS ELLER FETTETS HOLDBARHET

Oljen eller fettets må aldri synke under min. nivået. Det er av og til nødvendig å bytte dem helt ut. Oljens eller fettets holdbarhet er avhengig av hva som frityrstokes.

Panering fører til at oljen tilsmusses mer enn ved vanlig frityrsteking.

Oljen forringes hvis den varmes opp flere ganger, på samme måte som med andre fritrygryter. Vi anbefaler derfor at den byttes ut helt med jevne mellomrom, selv om den brukes og filtreres riktig.

Ettersom denne fritrygryten fungerer med lite olje, takket være den dreibare kurven, har fritrygryten den store fordel at det kun er ca. halvdelen av oljen som må kasseres sammenlignet med andre fritrygryter på markedet.

RIKTIG FRITYRSTEKING

- Det er viktig å følge temperaturene som anbefales i oppskriftene. Ved for lav temperatur absorberer den frityrstekte maten oljen. Ved for høy temperatur bruner maten på utsiden, mens den forblir rå inni.
- **De matvarene som skal frityrstokes må kun senkes ned i oljen når oljen har nådd riktig temperatur, dvs. når varsellampen er slukket.**
- Ikke legg for mye mat ned i kurven. Det medfører en plutselig senkning av oljens temperatur og dermed en for fet og ujevn frityrsteking.
- Hvis du skal steke en stor mengde mat, må oljtemperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Kontrollerer at matvarene er tynne og har samme tykkelse. Matvarer i for tykke biter tilberedes dårlig inni selv om de ser ferdige ut utenpå, mens de med jevn tykkelse blir ferdig stekt samtidig.
- Tørk av maten før den senkes ned i oljen eller fettets fordi fuktig mat blir myk etter tilberedningen (spesielt poteter). Det anbefales å panere eller å mele mat som inneholder mye vann (fisk, kjøtt, grønnsaker). Fjern overskudd av strøkavring eller mel før maten senkes ned i oljen.

FRITYRSTEKING AV FERSK MAT

Matvare		Max. mengde i g	Temperatur i °C	Tid i minutter	
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for en utmerket frityrsteking	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
	MAX. mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	1a fase 2a fase	10-12 2-3
FISK	Blekksprut	500	160		9-10
	Panerte fiskeringer	500	160		9-10
	Krepshaler	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Blekksprut	500	160		8-10
	Flyndrer (3 stk.)	500-600	160		6-7
KJØTT	Oksekoteletter (2 stk.)	250	170		5-6
	Kyllingkoteletter (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
	Aubergine	300	170		11-12

Vr klar over at de matvarene som listes opp i tabellen frityrstekes i henhold til de oppskriftene som finnes lenger fremme, og at tilberedningstidene og -temperaturer er veiledende og må reguleres i samsvar med mengde og personlig smak.

FRITYRSTEKING AV DYPFRYST MAT

- Dypfryst mat har veldig lav temperatur. Det medfører derfor alltid en betraktelig senkning av oljens eller fettets temperatur. For at det skal oppnås et bra resultat anbefaler vi at du ikke overskrider de anbefalte mengdene som er oppgitt i tabellen.
- Dypfryst mat er ofte dekket med is som må fjernes før tilberedningen ved å riste på kurven. Senk deretter kurven veldig langsomt ned i frityroljen for å unngå oppkok av oljen.

Tilberedningstidene er veiledende og må derfor reguleres etter temperaturen på maten som skal frityrstekes, og i samsvar med den temperaturen som anbefales for tilberedningen av de dypfryste matvarene

Matvare		Max. mengde i g	Temperatur i °C	Tid i minutter	
PATATINE FRITTE	Anbefalt mengde for en en utmerket frityrsteking	180 (*)	190	1a fase 2a fase	3-4 1-2
	MAX. mengde (sikkerhetsgrense)	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
POTETKROKETTER		500	190		7-8
FISK	Torskepinner	300	190		4-6
	Reker	300	190		4-6
KJØTT	Kyllingkoteletter (3 stk.)	200	180		6-8

ADVARSEL: Pass på at lokket er lukket skikkelig igjen før du senker ned kurven

(*) Dette er den doseringen som anbefales for at det skal oppnås en optimal frityrsteking. Det går naturligvis an å frityrsteke en større mengde med dypfryste poteter, men de blir litt mykere p.g.a den plutselige senkningen av oljetemperaturen når kurven senkes ned i oljen.

FUNKSJONSPROBLEM

PROBLEM	ÅRSAK	LJSNING
Dårlig lukt.	Filteret mot dårlig lukt er mettet. Oljen er fordervet. Tilberedningsvæsken er ikke egnet.	Bytt ut filtret. Bytt ut oljen eller fett. Bruk en god jordnøttolje
Oljen renner over.	Oljen er fordervet og forårsaker mye skum. Det har blitt senket ned mat i den varme oljen som ikke er tørr nok. For rask nedsenking av kurven Oljenivå et i frityrgruten overskrider max. grensen.	Bytt ut oljen eller fett. Tørk skikkelig av maten. Senk den ned langsomt. Bruk mindre olje i beholderen.
Oljen varmes ikke opp.	Frityrgruten har tidligere blitt startet uten olje i beholderen, noe som har ført til at overopphetingsbeskyttelsen har løst seg ut.	Kontakt et servicesenter (overopphetingsbeskyttelsen må skiftes ut).
Kun halvdelen av innholdet i kurven frityrsteges.	Kurven roterer ikke under frityrsteking.	Rengjør beholderens bunn. Rengjør kurvringen som styrer hjulet.