

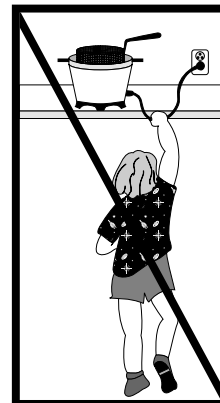
VIKTIG

N

- 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.
- Som for alle elektriske apparater vil man i bruksanvisningen forsøke å dekke flest mulige situasjoner som kan oppstå. Man må allikevel utvise stor forsiktighet og sunn fornuft når man bruker frityrgryten, spesielt når det er små barn i nærheten.
- Dette apparatet er laget for å frityrsteke mat og er bare til hjemmebruk. Det må ikke anvendes til andre formål og må på ingen måte endres på.
- Ikke start apparatet hvis det er ødelagt (f.eks. hvis det har falt i gulvet).
- Før apparatet tas i bruk må man kontrollere at strømspenningen tilsvarer den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er utstyrt med jordingskobling (Dersom støpselet og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikkontakten skiftes ut med en passende, av en kyndig tekniker).
- Plassere ikke apparatet i nærheten av varmekilder.
- Legg aldri frityrgryten i vann. Dersom vann trenger inn i apparatet kan dette gi kraftige elektriske støt.
- Apparatet blir varmt under bruk OG MÅ IKKE VÆRE TILGJENGELIG FOR SMÅ BARN.
- Den varme oljen kan forårsake alvorlige forbrenninger. Flytt ikke frityrgryten mens oljen ennå er varm.
- Flytt apparatet ved å løfte det i de dertil bestemte håndtakene "V" (Bruk ikke kurvens håndtak til å løfte apparatet).
- Frityrgryten skal bare settes på etter at man har hatt i oljen eller fett. Dersom den blir varmet opp uten olje eller fett vil en varmekøler bryte strømtilførselen. Skulle dette skje må man henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra for

å skifte innretningen ut.

- Dersom det skulle lekke ut olje av frityrgryten må man henvende seg til et servicesenter eller en godkjent kyndig tekniker.
- Før man tar frityrgryten i bruk for første gang skal den innvendige beholderen, kurven og lokket (fjern filtrene) vaskes godt med varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Oljeavløpsrøret skylles også med varmt vann og oppvaskmiddel. Til slutt tørkes apparatet omhyggelig.
- Alle materialer og utstyr som er beregnet på å komme i kontakt med ernæringsmidler er i overensstemmelse med EØS-direktivet.
- Når apparatet er i bruk må oljeavløpsrøret alltid være forsvarlig lukket og i sitt avlukke.
- Den første gangen man bruker apparatet kan det ryke av det. Dette er helt normalt og røyken forsvinner etter noen få minutter. Luft rommet.
- Man skal ikke tillate at barn eller inhabile personer b e n y t t e r apparatet uten overvåking.
- La ikke barn leke med apparatet.
- La ikke den e l e k t r i s k e ledningen henge og dingle ned fra arbeidsbordet hvor barn kan trekke i den, eller hvor den kan være i veien for brukeren. Bruk ikke skjøteledninger.
- Om nødvendig, skal den elektriske ledningen kun skiftes ut med en av typen H05VV-F med seksjon 3x1 mm². Den nye ledningen må være i overensstemmelse med de gjeldende sikkerhetsforskrifter og skal ha samme diameter som originalledningen.



BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | |
|--|--|
| A. Kurv for håndtak i metall (dersom dette finnes). | L. Løkk. |
| B. Kurvhåndtak i metall (dersom dette finnes). | M. "Kikkehull" for kontroll av filteret. |
| C. Låseknapp på håndtak "lock" (dersom dette finnes). | N. Display minutteller (dersom dette finnes). |
| D. Kurv for håndtak i plastikk (dersom dette finnes). | O. Knapp for minutteller (dersom dette finnes). |
| E. Bøvelig kurvhåndtak i plastikk (dersom dette finnes). | Z. Løkk som skjuler avløpsrøret (dersom dette finnes). |
| F. Låseknapp på håndtak (dersom dette finnes). | Q. Avløpsrør for olje (dersom dette finnes). |
| G. Krok for å åpne filterlokket. | R. Propp til avløpsrør (dersom dette finnes). |
| H. Filterlokk. | S. Varsellampe |
| I. Håndtak for å åpne lokket. | T. Termostat og ON/OFF-knott (av/på). |
| | U. Støttefot |
| | V. Håndtak for å løfte apparatet. |
| | Z. Ledningsholder |

BRUKSANVISNING

- Ta apparatet ut av innpakningen.
- Før apparatet tas i bruk må man kontrollere at strømspenningen tilsvarende den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Før man tar frityrgryten i bruk skal den innvendige beholderen, lokket (fjern filtrene) og kurven vaskes med varmt vann, og den innvendige beholderen tørkes omhyggelig.
- Sett ikke frityrgryten på før etter at man har hatt i olje eller fett. Dersom frityrgryten blir brukt uten olje eller fett, vil en varmekøler bryte strømtilførselen.
Skulle dette skje må man henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra før man bruker apparatet igjen.

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Lukk opp lokket "L" ved å trekke håndtaket "I" i retning pilen 1, og løft det deretter opp i retning pilen 2 (se fig. 1) og ta utstyret ut.
- Ha 1,3 liter olje (eller 1,2 kg fett) i gryten.

ADVARSEL

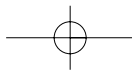
Oljen skal alltid befinne seg mellom tegnene for minimum- og maksimum-nivået som man finner i den innvendige beholderen.

Bruk ikke frityrgryten når oljen er under "min"-nivået. Dette kan forårsake at den termiske sikkerhetsinnretningen måler for høy varme og sikringen går. Denne må i så fall skiftes ut av et av våre godkjente servicesentra.

Man oppnår det beste resultatet når man bruker en olje av god kvalitet. Unngå å blande forskjellige typer olje. Dersom man benytter smult i fast form skal man dele det i små biter for å unngå at gryten, i de første minuttene, varmes opp uten at fett er jevnt fordelt. Temperaturen må stilles på 150°C helt til alt fett er smeltet, først da kan du stille inn ønsket temperatur.

START AV FRITYRSTEKINGEN

1. Legg maten som skal stekes i kurven, uten å overbelaste den (maks. 0,7 kg. rå poteter).



For å få en jevnere steking bør man fortrinnsvis fordele matvarene langs kanten av kurven og ikke fylle opp fra midten.

Pass på, når man bruker dypfryste råvarer, at de ikke er dekket av is (se steking av dypfryste matvarer).

2. Lukk igjen lokket ved å trykke det forsiktig ned til det låser seg med et knepp.
3. Innstill termostaten "T" på ønsket temperatur (fig. 2). Når temperaturen er nådd vil varselampen "S" slukkes.
4. Så fort varselampen er slukket senkes kurven langsomt ned i oljen.

For å gjøre dette i modellene utstyrt med:

Kurvhåndtak i metall

- Pass på at låseknappen på håndtaket "lock" ligger tilbake.
- Fest håndtaket "B" på kurven "A" (fig. 3) og skyv låseknappen på håndtaket "lock" så langt fremover som mulig (fig. 4).
- Før man legger kurven i gryten, eller tar den opp, må man alltid kontrollere at låseknappen på håndtaket er skjøvet fram.
- Til sist tar man av kurvhåndtaket og lukker lokket.

Bøyelig kurvhåndtak i plastikk

- Vri det vendbare kurvhåndtaket "E" til det blokkeres (still. 2 i fig. 5).
- Vri kurvhåndtaket "E" oppover inntil låseknappen "F" på håndtaket blokkeres (still. 3 i fig. 6).
- Lukk lokket. Senk håndtaket ved å skyve låseknappen "F" på håndtaket tilbake og vri dette nedover.

Det er normalt at det danner seg kondensdråper i nærheten av kurvens håndtak når apparatet er i bruk.

- *Det er helt normalt at det kommer en god del varm damp ut fra filterlokket "H" med en gang man har lukket det.*

MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTETTER

Innstill steketiden ved å trykke på "O"-knappen. "N"-displayet vil vise antall innstilte minutter. Tallene begynner straks å blinke for å vise at steking har begynt. Det siste minuttet vises i sekunder.

Dersom man har feilinnstilt steketiden kan man endre den ved å holde tasten nede i mer enn to sekunder. Displayet nullstilles og man kan begynne på nytt.

Minuttetelleren sier i fra at steketiden er over med to serier med bip-bip-signaler med ca. 20 sek. mellomrom.

Trykk på tasten "O" på minuttetelleren for å slå av lydsignalet.

ADVARSEL: minuttetelleren slår ikke av selve apparatet.

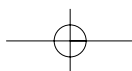
Skifte av minuttetellerens batteri.

- Ta minuttetelleren ut (fig. 7).
- Skru batteriets lokk (fig. 8) mot urviseren til det løsner.
- Skift ut batteriet med et annet av samme type.
- Sett minuttetelleren sammen igjen.

Både hvis apparatet skal skiftes ut eller avfallsbehandles, må utbrukte batterier, som er miljøskadelige, fjernes og tilintetgjøres iht. gjeldende forskrifter.

ETTER FRITYRSTEKING

Når steketiden er ute heves kurven slik at man kan kontrollere at maten har fått den riktige gylne fargen. Dette gjøres, i modellene med metallhåndtak, ved å sette håndtaket på kurven (fig. 3)



og skyve låseknappen på håndtaket "lock" "C" forover.

Når man er ferdig med å steke slås apparatet av ved å skru termostaten på "OFF" til man hører et "klikk".

La kurven henge et øyeblikk øverst i gryta slik at overflødig olje kan renne av.

Merknad.: Dersom steking skal foregå i to faser (f.eks. poteter) løftes kurven opp når den første fasen er over. Man venter til varsellampen har sluknet og senker deretter kurven ned i oljen igjen (se tabeller lenger fram).

FILTRERING AV OLJEN ELLER FETTET

Oljen eller fettene bør filtreres etter hver steking, spesielt dersom maten er panert eller vendt i mel. Dersom det blir liggende matrester 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. to timer).

Flytt fritrygryten til kanten av arbeidsbordet (fig. 9). **For å unngå at apparatet skal falle ned mens man filtrerer oljen må man kontrollere at støttebenene "U" alltid står støtt på bordet (fig. 9)**

MODELLER MED AVLØPSRØR

Gå fram på følgende måte:

1. Ta ut kurven.
2. Åpne luken "P" (som vist i fig. 10) og ta ut avløpsrøret "Q".
3. Ta ut proppen "R" (som vist i fig 10) og lukk samtidig røret med to fingre for å unngå at oljen eller fettene renner ut før slangen er lagt over en beholder.
4. La fettene renne ned i beholderen (fig. 11) samtidig som man passer på at det ikke renner over. Tøm aldri fritrygryten ved å helle fettene ut av den, eller snu den opp ned (fig 12).
5. Fjern eventuelt bunnfall i den innvendige beholderen ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
6. Legg avløpsrøret på plass etter først å ha satt i proppen, og lukk lokket.
7. Fest kurven på kanten av den innvendige beholderen og legg et filter (medfølger) i bunnen av kurven (fig. 13). Ekstra filtre kan kjøpes hos forhandler eller hos et av våre servicesentre.
8. Hell deretter oljen eller fettene meget sakte tilbake i fritrygryten slik at det ikke går over filteret (fig. 14).

NB. Når oljen er filtrert på denne måten kan den oppbevares i fritrykokeren. Men hvis det går lang tid fra en steking til en annen, anbefales det likevel å oppbevare oljen i en lukket beholder for å unngå at kvaliteten forverres.

Normalt bør man oppbevare olje som man har brukt til steking av fisk, atskilt fra olje som er brukt til steking av andre matvarer.

Dersom man benytter smult eller annet fett i fast form må man passe på at dette ikke avkjøles for meget og stivner.

MODELLER UTEN AVLØPSRØR

Gå fram på følgende måte:

1. Etter å ha tatt lokket av (fig. 15) tømmes beholderen som vist i fig. 16.
2. Fest kurven på kanten av den innvendige beholderen og legg et filter (medfølger) (fig. 13) i bunnen av kurven. Ekstra filtre kan kjøpes hos forhandler eller hos et av våre servicesentre.
3. Hell deretter oljen eller fettene meget sakte tilbake i kokeren slik at det ikke går over filteret (fig. 14).

NB. Når oljen er filtrert på denne måten, kan den oppbevares i fritrykokeren. Men hvis det

går lang tid fra en steking til en annen, anbefales det likevel å oppbevare oljen i en lukket beholder for å unngå at kvaliteten forverres. Normalt bør man oppbevare olje som man har brukt til steking av fisk, atskilt fra olje som er brukt til steking av andre matvarer. Dersom man benytter smult eller annet fett i fast form må man passe på at dette ikke avkjøles for meget og stivner.

UTSKIFTING AV LUKTFILTRENE

Luktfiltrene, som skal fjerne os og lukt, og som ligger under lokket, mister med tiden sin effektivitet. Når filteret, som man kan kontrollere gjennom det lille hullet "A" i fig. 17 på innsiden av filterlokket, har skiftet farge, betyr det at det må skiftes ut. For å gjøre dette tar man av filterplastlokket "H" (fig. 18) ved å skyve kroken "G" i retning pilen 1 og deretter løfte det opp i retning pilen 2. Skift filtrene ut.

NB. Det hvite filteret skal legges på metalleden (fig. 19) med den fargede siden opp (mot det svarte filteret).

Monter filterlokket og pass på at frontkrokene settes riktig inn (som vist i fig. 19).

Bruk ikke apparatet dersom filtrene er utbrukte. Det kan skape vond lukt og hindre at dampen slipper ut av gryten.

RENGJØRING

Støpselet må alltid tas ut av stikkontakten før man begynner å gjøre apparatet rent.

* ***Sett aldri frityrkokeren i vann eller under rennende vann. Dersom vann trenger inn i apparatet kan dette forårsake kortslutning og gi elektriske støt.***

Etter at oljen har avkjølt seg i ca. to timer kan man tømme gryten for oljen eller fett, som forklart i paragrafen "Filtrering av oljen eller fett"

Ta av lokket ved å trekke det forsiktig oppover (fig. 15).

Legg ikke lokket i vann uten først å ha fjernet filtrene.

Rengjøring av gryten gjøres på følgende vis:

- Vask den innvendige beholderen med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk godt. For modellene som har avløpsrør for oljen kan det lønne seg å plassere gryten på kjøkkenbenken og la avløpsrøret henge over vaskekummen. Deretter kan man bruke en mugge med varmt såpevann og en oppvaskbørste til å vaske gryten og la det skitne vannet renne ut i vaskekummen (fig. 20).
- Bruk børsten (fig. 21) som følger med maskinen til å rengjøre avløpsrøret innvendig. Børsten må ikke brukes før man har tatt røret ut.
- Vi anbefaler at kurven rengjøres regelmessig og at man passer på at eventuelle matrester som sitter fast, blir fjernet.
- Tørk utsiden av frityrgryten med en myk, fuktig klut for å fjerne eventuelt søl av olje og kondens.
- Vask og tørk pakningen for å unngå at den kleber seg til gryten når den ikke er i bruk.
- **Når gryten er vasket skal den tørkes godt. Spesielt må vannråper innvendig i gryten og vannrester i avløpsrøret fjernes omhyggelig, for å unngå farlig oljesprut når frityrgryten brukes igjen.**
- Kurven og tilhørende håndtak kan vaskes i oppvaskmaskin.

GRYTER BEHANDLET MED ANTI-KLEBENDE STOFF (TEFLON)

Bruk aldri rengjøringsmidler som kan lage riper, men vask beholderen med en bløt klut og nøytralt oppvaskmiddel.

STEKERÅD

OLJENS ELLER FETTSTOFFETS HOLDBARHET

Oljen eller fettene må aldri stå under minimumsnivået. En gang i mellom bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva man steker. Panert mat for eksempel ødelegger oljen fortare enn enkel frituresteking. Som i enhver frituregryte, 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. Vi anbefaler at oljen skiftes hver 5.- 8. gang, og uansett hvis:

- oljen lukter vondt,
- den utvikler røk under steking,
- oljen er blitt mørk.

SLIK STEKER DU BEST

- Det er viktig at man følger temperaturanvisningen i oppskriften. Ved for lav temperatur vil matvarene ta til seg olje. Ved for høy temperatur dannes det straks skorpe på maten og den blir ikke stekt innvendig.
- **Matvarene skal legges i fritureoljen først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når varsellampen er slukket.**
- Ikke overbelast kurven. Dette kan medføre at oljens temperatur synker voldsomt og at steking dermed blir for oljeaktig og at matvarene ikke gjennomstekes.
- Hvis du skal steke en stor mengde mat, må oljetemperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Pass på at matvarene er skåret tynt og av samme tykkelse. For tykke stykker blir ikke riktig stekt innvendig, selv om de ser ut til å være riktig stekt utenpå. Når stykkene har samme tykkelse blir de også ferdigstekt samtidig.
- **Tørk matvarene omhyggelig før de legges i oljen eller fettene.** 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 DYPPFRYSTE MATVARER

Matvare		Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid minutter	
POMMES FRITES	Halv porsjon	350	190	1° dypp 2° dypp	4-5 1-2
	Hel porsjon	700	190	1° dypp 2° dypp	9-10 2-3
FISK	Blekksprutinger	250	160	6-7	
	Jomfruesters	250	160	6-7	
	Scampi-haler, krepsehaler	250	160	5-6	
	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	150	5-6	
	Blomkål	200	160	4-5	
	Sopp	200	150	4-5	
	Auberginer (2 skiver)	50	170	3-4	
	Squash	150	160	5-6	

De angitte steketidene og -temperaturene er omtrentlige og avhenger av mengden av matvarer som blir stekt, og av personlig smak.

FRITYRSTEKING AV DYPFRYSTE MATVARER

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

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

Matvare	Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid minutter
POMMES FRITES	200 (*)	190	1° dyp 2-4 2° dyp 1-2
POTETKROKETTER	350	190	6-7
FISK	Fiskepinner, torskefingre (6) Reker	150 190	4-5 4-5
KJØTT	Kyllingbryst (1 stk)	120 190	3-5

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en perfekt frityrsteiking. Det er selvfølgelig mulig å stekte 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.

FUNKSJONSPROBLEME

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Vondt lukt.	Luftfilteret er utbrukt og slipper ut lukt. Oljen er ødelagt. Det brukes ikke riktig frityrolje/fett.	Skift filtrene. Skift oljen eller fett. Benytt solsikkeolje eller en annen vegetabilsk olje av god kvalitet.
Oljen renner over.	Oljen er ødelagt og skummer. Matvarene er ikke tørket godt nok før de er blitt lagt i den varme oljen. Kurven er senket for raskt ned i oljen. Oljemengden i gryten overskrider maksimal-nivået.	Skift oljen eller fett. Tørk matvarene godt. Legg maten sakte og forsiktig i gryten. Ha mindre olje i gryten.
Matvarene får ikke den riktige gylne fargen.	Oljetemperaturen er for lav. Kurven er for full.	Velg en høyere temperatur. Ha mindre matvarer i gryten.
Oljen blir ikke varm.	Frityrgryten har ved en tidligere anledning blitt satt på uten olje i gryten og den termiske sikkerhetsinnretningen er gått.	Henvend deg til Servicesenteret (innretningen må skiftes ut).