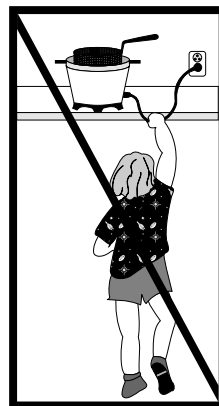


V I K T I G

N

- Som for alle elektriske apparater vil du i bruksanvisningen forsøke å dekke flest mulige situasjoner som kan oppstå. Men du må allikevel må utvise stor forsiktighet og sunn fornuft når du bruker frityrgryten, spesielt når det er små barn i nærheten.
- Før apparatet tas i bruk må du kontrollere at strømspenningen tilsvarer den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Apparatet skal bare kobles til uttak som har en minimumskapasitet på 10 A, og som er forsvarlig jordet (Hvis støpset og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikkontakten skiftes ut med en passende, av en kyndig tekniker).
- Ikke plasser apparatet i nærheten av varmekilder.
- Legg aldri frityrgryten i vann. Hvis vannet 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. Ikke flytt frityrgryten mens oljen ennå er varm.
- Vinduet i lokket blir varmt under steking – ikke rør det.
- **Flytt apparatet ved å løfte det i håndtakene "J" (ikke bruk kurvens håndtak til å løfte apparatet).**
- **Frityrgryten skal først settes på etter at du har hatt i oljen eller fett. Hvis den blir satt på og varmet opp uten noe i, vil en termisk sikkerhetsanordning bryte strømtilførselen. Skulle dette skje må du henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra for å skifte sikringen.**
- Hvis det skulle lekke ut olje av frityrgryten må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller en godkjent kyndig tekniker.
- Før du bruker frityrgryten 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 plassert i avlukket sitt.
- Den første gangen du bruker apparatet kan det ryke av det. Dette er helt normalt og røyken forsvinner etter noen få minutter. Luft rommet.
- Ikke la barn eller udyktige personer bruke apparatet uten overvåking.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Ikke la den elektriske ledningen henge og dingle ned fra arbeidsbordet hvor barn kan trekke i den, eller hvor den kan være i veien for brukeren. Ikke bruk skjoteledninger.
- Om nødvendig, skal den elektriske ledningen bare skiftes ut med en ledning av typen H05VV-F 3x1 mm². Den nye ledningen må være i overensstemmelse med de gjeldende sikkerhetsforskrifter og skal ha samme diameter som originalledningen.



BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | |
|--|--|
| A. "Kikkehull" for kontroll av filteret. | M. Display minutteller (ikke alle modeller). |
| B. Kurvhåndtak. | N. Knapp minutteller (ikke alle modeller). |
| C. Låseknapp på håndtak. | O. Avløpsrør for olje. |
| D. Løkk. | P. Varsellampe. |
| E. Vindu (ikke alle modeller). | Q. ermostatbryter og ON/OFF-knott (av/på). |
| F. Filterløkk. | R. Knapp for å åpne lokket. |
| G. Kurv. | S. Avlukke tik avløpsrøret. |
| H. Krok til filterlokket. | |
| I. Oppbevaringsplass for ledningen. | |
| J. Håndtak for å løfte apparatet. | |
| K. Propp til avløpsrør. | |
| L. Støttefot. | |

BRUKSANVISNING

- Før apparatet tas i bruk må du kontrollere at strømspenningen tilsvarer den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Før du bruker fritrygryten skal den innvendige beholderen, lokket (fjern filtrene) og kurven vaskes med varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Deretter må gryten tørkes omhyggelig.
- Ikke sett på fritrygryten før du har hatt i olje eller fett. Hvis den blir satt på og varmet opp uten olje eller fett vil sikkerhetsanordningen måle for høy varme og innretningen slå seg på. Skulle dette skje må du henvende deg til et av våre autoriserte servicesentra før du bruker apparatet igjen.

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Løft kurven opp i høyeste stilling ved å trekke kurvens håndtak "B" opp (fig. 1). Lokket skal ALLTID være lukket når kurven heves eller senkes.
- Lukk opp lokket "D" ved å trykke på knappen "R" (fig. 2) .
- Ta kurven ut ved å løfte den opp (fig. 3).
- Ha 2,2 liter olje (eller 2 kg fett) i gryten.

ADVARSEL

Oljen skal alltid befinne seg mellom minimum- og maksimum-nivået.

Ikke bruk fritrygryten 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.

Du oppnår det beste resultatet når du bruker en olje av god kvalitet. Unngå å blande forskjellige typer olje. Hvis du benytter smult i fast form skal du dele det i små biter slik at det smelter fort og gryten ikke tørr-oppvarmes i de første minuttene. Temperaturen må stilles på 150°C helt til alt fett er smeltet, først da kan du stille inn ønsket temperatur.

STARTE FRITYRSTEKINGEN

1. Legg matvarene som skal stekes i kurven, men aldri for mye om gangen (maks. 1,25 kg rå poteter).
Når du bruker dypfryste råvarer, må du passe på at de ikke er dekket av is (se steking av dypfryste matvarer).
2. Plasser kurven i gryten i oppheist stilling (fig. 3) og lukk igjen lokket ved å trykke forsiktig til det låser seg med et knepp. For å unngå varm oljesprut må alltid lokket lukkes før du senker kurven.
3. Innstill termostatbryteren "Q" på ønsket temperatur (fig. 4). Når temperaturen er nådd vil varsellampen "P" slukkes.
4. Ikke ta på vinduet i lokket som blir meget varmt under steking.
5. Så fort varsellampen er slukket skal du senke kurven ned i oljen ved å skyve låseknappen "C" på håndtaket bakover og føre håndtaket langsomt ned.
 - Det er helt normalt at det kommer en god del varm damp ut fra filterlokket "F" med en gang du har lukket det.
 - Så fort du har lagt matvarene i oljen og steking begynner, vil innsiden av vinduet "E" (hvis det finnes på din modell) dekkes av damp som forsvinner av seg selv etter en stund.
 - Det er normalt at det danner seg kondensdråper i nærheten av kurvens håndtak, når apparatet er i bruk.

MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTETTER

Trykk på tasten "N" for å stille inn steketiden. Minuttene vises på displayet "M".

Tallene begynner straks å blinke for å vise at steking har begynt. Det siste minuttet vises i sekunder.

Hvis du har feilinnstilt steketiden kan du endre den ved å holde tasten nede i mer enn to sekunder. Displayet nullstilles og du kan begynne på nytt fra punkt 1.

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

Trykk på tasten "N" på minuttelleren for å slå av lydsignalet. Minuttelleren kan festes på klærne med et spesielt feste.

ADVARSEL: Minuttelleren slår ikke av apparatet.

Skifte av minuttellerens batteri

- Ta ut minuttelleren (fig. 5).
- Fjern lokket bak med en skrutrekker (fig. 6).
- Skru lokket på batteriet (fig. 7) mot urviseren til det løsner.
- Skift ut batteriet med et annet av samme type.
- Sett minuttelleren sammen igjen.

Både hvis apparatet skal skiftes ut eller avfallsbehandles, er utbrukte batterier miljøfarlige og må fjernes og tilintetgjøres i henhold til gjeldende forskrifter.

ETTER FRITYRSTEKINGEN

Når steketiden er over, skal du heve kurven slik at du kan kontrollere at maten har fått den riktige gylne fargen. På de modellene som har vindu i lokket kan du kontrollere maten uten å åpne lokket.

Hvis du mener steketiden er over, kan du skru av apparatet ved å vri termostadbryteren på "OFF" helt til du hører et klikk.

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

Merknad: hvis du skal steke i to faser (som for eksempel poteter), hev kurven etter første fase av steking

og vent til lampen slår seg av på nytt, senk deretter kurven ned i oljen igjen (se tabellene senere i bruksanvisningen).

FILTRERING AV OLJEN ELLER FETTET

Oljen eller fettene bør filtreres etter hver steking, spesielt hvis maten er panert eller vendt i mel. Hvis det blir liggende matrester eller smuler i oljen vil de brenne seg og gjøre at oljen eller fettene blir fortere ødelagt.

ADVARSEL

Ikke tøm frityrgryten ved å helle den eller snu den opp ned (fig. 11), men brul bestandig avløpsrøret når du skal helle ut olje eller fett.

Pass på at oljen er godt nok avkjølt (vent ca. 2 timer).

Flytt frityrgryten mot kanten av arbeidsflaten og sjekk at bena "L" er plassert på overflaten av støtteflaten (fig. 8).

1. Åpne lokket på frityrgryten og ta ut kurven.
 2. Lukk opp lokket "S" foran avløpsrøret (se fig. 9).
 3. Ta ut avløpsrøret "O".
 4. Ta ut proppen "K" og lukk samtidig røret med to fingre for å unngå at oljen eller fettstoffet renner ut før slangen er lagt i en egen beholder (fig. 9).
 5. La oljen eller fettstoffet renne ut i beholderen (fig. 10).
 6. Fjern eventuelt bunnfall i kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
 7. Sett til slutt avløpsrøret tilbake på plass etter at du har saqtt på proppen igjen.
 8. Sett kurven i høy stilling og legg et av filtrene som følger med i bunnen av kurven (fig. 12). Ekstra filtre kan kjøpes hos forhandler eller hos et av våre servicesentre.
 9. Hell deretter oljen eller fettstoffet meget sakte tilbake i kokeren slik at det ikke går over filteret (fig. 13).
 10. Når oljen er filtrert, kan den oppbevares i selve frityrgryten. Men hvis det går lang tid mellom hver steking, anbefaler vi at du oppbevarer oljen i en lukket beholder for å unngå at den taper seg. Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk i en egen beholder, og ikke sammen med den oljen som brukes til steking av annen mat.
- ☛ **Hvis du bruker fettstoff, må du passe på at det ikke blir for kaldt, for da stivner det.**

UTSKIFTING AV LUKTFILTRENE

Luktfiltrene, som skal fjerne os og lukt, og som ligger under lokket, mister med tiden sin effektivitet. Når filteret, som du kan kontrollere gjennom det lille hullet "A" i fig. 14 på innsiden av lokket, har skiftet farge, betyr det at det må skiftes ut. For å gjøre dette tar du av filterplastlokket "F" (fig. 15)

ved å skyve knappen "H" i retning av pilen 1 og deretter løfte opp i retning av pilen 2. Skift ut filterene.

NB.: Det hvite filteret skal legges på metalleden (fig. 16) med den fargede siden opp (dvs. mot det svarte filteret).

Til slutt monteres filterlokket. Pass på at frontkrokene settes riktig inn (som vist i fig. 16).

Ikke bruk apparatet hvis filterene er utbrukte. Det kan skape vond lukt og hindre at dampen slipper ut av gryta.

RENGJØRING

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

*** Legg aldri frityrgryten i vann og sett den heller ikke direkte under vannspringen. Hvis vann trenger inn i apparatet kan dette forårsake kortslutning og gi elektriske støt.**

Etter at oljen har avkjølt seg i ca. 2 timer kan du tømme gryten for oljen eller fettene, som forklart i paragrafen "Filtrering av oljen eller fettene"

Ta lokket av ved å trekke det forsiktig forover (se pil "1", fig. 14) og deretter oppover (se pil "2", fig. 14).

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

Rengjøring av gryten gjøres på følgende vis:

- Vask gryten innvendig med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk omhyggelig. Det kan lønne seg å plassere gryten på kjøkkenbenken og la avløpsrøret henge over vaskekummen. Deretter kan du bruke en mugge med varmt såpevann og en oppvaskbørste til å vaske gryta og la det skitne vannet renne ut i vaskekummen (fig. 17).
- Bruk børsten (fig. 18) som følger med maskinen til å rengjøre avløpsrøret innvendig. Børsten må ikke brukes før du har tatt røret ut.
- Vi anbefaler at kurven rengjøres regelmessig og at du 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 (Skulle dette skje lukkes lokket opp med hånden mens du samtidig holder knappen for å åpne inne).
- **Når gryten er vasket skal den tørkes godt. Spesielt må vanndråper innvendig i gryten og vannrester i avløpsrøret fjernes omhyggelig, for å unngå farlig oljesprut når frityrgryten brukes igjen.**
- Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

GRYTER BEHANDLET MED ANTI-KLEBENDE STOFF (TEFLON)

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

STEKERÅD

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fettets varighet må aldri gå under minimumsnivået. En gang i mellom bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva du steker. Panert mat for eksempel ødelegger oljen forttere enn enkel frityrsteiking. Som i enhver frityrgryte, 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.

RIKTIG FRITYRSTEIKING

- Det er meget 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.
- **Matvarene skal legges i frityroljen først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når vørsellampen 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.
- 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 har samme tykkelse. Hvis stykkene er for tykke, 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 ferdigstekt samtidig.
- **Tørk matvarene omhyggelig før de legges i oljen eller fett.** 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 overflødige brødet eller melet før maten legges i oljen.

FRITYRSTEIKING AV MATVARER SOM IKKE ER DYPFRYSTE

Matvaretype		Maks. mengde	Temperatur °C	Tid i minutter	
POMMES FRITES	Halv porsjon	600	170	1. fase 2. fase	7-9 3-5
	MAKS. mengde (sikkerhetsgrense) Hel porsjon	1250	190	1. fase 2. fase	11-13 3-4
FISK	Blekksprutringer	550	160	9-10	
	Scampi-haler, krepsehaler	600	160	8-11	
	Sardiner	450	160	10-12	
	Flyndre (2 stk.)	400	160	7-9	
KJØTT	Svinekoteletter (3-4 stk.)	350	170	7-9	
	Kyllingbryst (3-4 stk.)	350	180	6-8	
	Små kjøttkaker (15 stk.)	600	170	7-9	
GRØNNSAKER	Løkringer	400	170	6-8	
	Blomkål	450	150	7-9	
	Sopp	450	150	7-9	
	Auberginer	350	150	8-10	
	Squash	400	150	9-11	

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

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

Matvarer	Maks. mengde	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES Anbefalt mengde for en perfekt steking	330 (*)	190	5-6
POTETKROKETTER	600	190	6-7
FISK Fiskepinner Reker	400 400	190 190	5-6 4-5
KJØTT Kyllingbryst (3 stk.)	300	190	4-5

ADVARSEL: Kontroller at lokket er helt lukket før kurven senkes ned i oljen.

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en perfekt frityrsteking. 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.

FUNKSJONSPROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Vond lukt.	Luktfileret 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.	Oljekvaliteten har forverret seg og det dannes seg for mye skum. Du har hatt for fuktige matvarer i oljen. Kurven er senket for raskt ned i oljen. Oljemengden i gryta overskrider maksimal-nivået.	Skift oljen eller fett. Tørk matvarene godt Legg maten sakte og forsiktig i gryta. Ha mindre olje i gryta.
Matvarene får ikke den riktige gylne fargen.	Oljetemperaturen er for lav. Kurven er for full.	Velg en høyere temperatur. Ha mindre matvarer i gryta.
Oljen blir ikke varm.	Frityrgryta har ved en tidligere anledning blitt satt på uten olje i gryta og den termiske sikkerhetsinnretningen er gått.	Henvend deg til Servicesenteret (innretningen må skiftes ut).