

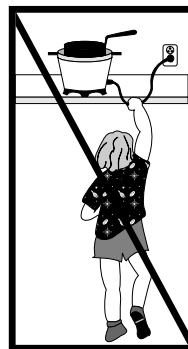
BESKRIVELSE

- | | |
|---|--|
| A Krok for å åpne filtertildekkingen | L Håndtak for å løfte apparatet |
| B Lokk til det lukthemmende filteret | M Minutteller (hvis dette finnes) |
| C Lokk | N Minuttellerknapp (hvis dette finnes) |
| D Kikkehull (hvis dette finnes) | O Varsellampe |
| E Hull for filterkontroll | P Termostat- og slukkebryter |
| F Kurv | Q Lokk til oljeavløpsrørets åpning (hvis dette finnes) |
| G Håndtakskursør | R Oljeavløpsrør til "easy clean system" (hvis dette finnes) |
| H Kurvhåndtak | S Kabeloppulling |
| I Trykknapp for åpning av lokket | |

VIKTIGE ADVARSLER

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.

- Dette apparatet er laget for å frituresteke 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 e.l.).
- Før du bruker frituregryten for første gang, må du vaske gryten, kurven og lokket (ta ut filtrene) nøye med varmt vann og oppvaskmiddel; la det renne varmt vann og flytende vaskemiddel gjennom det lille dreneringsrøret for olje (hvis medfølger). Tørk godt.
- **Friturekokeren må bare settes på etter at den er blitt fylt opp med olje eller fett. Hvis den varmes opp uten noe i, vil en termisk sikkerhetsinnretning som avbryter driften, løses ut.** For å starte kokeren igjen, må du ta kontakt med ett av våre autoriserte servicesentre.
- Sjekk at nettspenningen samsvarer med den som er angitt på selve apparatets merkeskilt før du bruker det.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er utstyrt med en jordingskobling (Hvis støpselet og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikkontakten skiftes ut med en passende, av en kyndig tekniker).
- 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.
- I løpet av brukstiden er apparatet varmt. **HOLD BARN LANGT BORTE FRA APPARATET.**
- Under bruk skal avløpsrøret (hvis dette finnes) alltid være lukket og festet i åpningen.
- Ikke flytt på friturekokeren når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader.
- Hvis det skulle lekke olje ut av kokeren, ta kontakt med teknisk servicesenter eller med personale som er godkjent av firmaet.
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen: Ta alltid i selve kontakten.
- **Hvis kokeren faller ned, kan den forårsake alvorlige forbrenninger. La ikke ledningen henge utover overflaten der kokeren står, hvor et barn lett kan komme til å dra i ledningen eller den kan komme i veien for brukeren. Ikke bruk skjøteledning.**
- Ikke la barn eller inhabile personer bruke apparatet uten nøye overvåkning.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Flytt apparatet ved å bruke håndtakene "L". (Bruk aldri kurvens håndtak).
- Det er helt vanlig at apparatet avgir en slags ny lukt ved første gangs bruk. Luft godt i rommet.
- Materialene og gjenstandene som er brukt med henblikk på å komme i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/109.



BRUKSANVISNING

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Løft kurven til høyeste stilling ved å dra oppover med håndtaket (fig. 1).
- Åpne lokket ved å trykke på knapp "I" (fig. 1).
- Ta ut kurven ved å dra den oppover (fig. 2).
- Heving og senking av kurven må ALLTID gjøres med lukket lokk.
- Hell 2 l. olje (eller 1.8 kg. stekefett) i beholderen.

Nivået på oljen må alltid være mellom minimal og maksimal grense.

Maksimumsgrensen må aldri overskrides. Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige oljer.

Hvis du bruker solid fett til steking, bør du skjære det i mindre biter slik at kokeren ikke varmer opp med tomme områder de første minuttene. I begynnelsen av oppvarmingen anbefales det å stille termostaten på 150°C.

La det solide fettstoffet smelte direkte i kokeren og ikke i kurven. Når fetter er helt smeltet, kan du begynne å steke.

FORVARMING

1. Legg maten som skal stekes i kurven, uten å overbelaste den (maks. 1 kg. rå poteter).
2. Sett kurven ned i kokeren i øverste stilling og lukk lokket ved å presse det lett nedover inntil krokene utløses.
3. Sett håndtaket på termostaten "P" på ønsket temperatur (fig. 3). Når ønsket temperatur er oppnådd, slår varsellampen seg av.

START AV FRITYRSTEKINGEN

Med én gang lampen har slått seg av, skal du føre kurven ned i oljen, ved langsomt å trykke håndtaket nedover etter at kursøren "G" på selve håndtaket har blitt skjøvet bakover.

- **Det er helt normalt at det etter dette kommer ut ganske mye varm damp fra lufthullene på lokket.**
- **Det er også normalt at det under bruk drypper noen kondensdråper fra lokket nedover plastikk-sidene på apparatet.**
- Ved start av steking og like etter at maten har blitt senket ned i oljen, vil den interne delen av kikkeshullet (hvis dette finnes) dekkes av damp, som deretter gradvis vil forsvinne.
Hvis kikkeshullet smøres med olje før steking, vil det ikke dannes damp og det blir lettere å se.

MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTETTER

1. Innstill steketiden ved å trykke på "N"-knappen. "M"-displayet vil vise antall innstilte minutter.
2. Like etter vil tallene begynne å lyse, det vil si at steketiden har begynt. Det siste minuttet vises i sekunder.
3. Hvis du har innstilt feil, kan du stille inn ny tid ved å holde knappen inne i mer enn 2 sekunder. Displayet vil da nullstilles, og du kan starte fra punkt 1 igjen.
4. Minuttettersen vil angi at steketiden er ferdig med to serier "bip-bip" med 20 sekunders mellomrom. For å skru av dette lydsignalet, trykk på minuttettersknappen "N".

ADVARSEL: Minuttettersen slår ikke av selve apparatet

Bytting av batteriet i minuttettersen (fig. 4)

- Ta minuttettersen ut ved å dra oppover på høyre side, se fig. 4 A.
- Vri batteriets lokk, som finnes på baksiden, fig. 4 B, mot urviserne, helt til lokket kan tas av.
- Bytt ut batteriet med et annet av samme type.

AVSLUTTING AV STEKINGEN

Når steking er ferdig, hev kurven og sjekk at maten har fått ønsket gylden farge. På de modellene som er utstyrt med kikkeshull, kan du se dette gjennom hullet, uten å måtte åpne lokket.

Hvis du mener at steking er ferdig, skru av apparatet ved å sette håndtaket på termostaten på "Off" - du skal høre et klikk fra den interne avbryteren.

Hold kurven i øverste stilling, slik at overflødig olje kan dryppe ned i beholderen.

N.B.: Hvis steking skal gjøres i to faser (f.eks. poteter), må du heve kurven etter første stekefase, vente til lampen slår seg av og deretter senke kurven ned i oljen igjen (se vedlagte tabeller).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETTSTOFF

Det anbefales å gjøre dette etter hver steking, siden matvarenes partikler, spesielt hvis maten er panert eller vendt i mel, har en tendens til å brenne hvis oljen ikke filtreres, og medfører dermed en mye raskere fordervelse av oljen eller fettstoffet.

Vent ca. 2 timer til oljen har blitt passe avkjølt.

Modeller uten avløpsrør

1. Ta av lokket og tøm ut innholdet fra høyre eller venstre side av kokeren.
2. Fjern eventuelt bunnfall i kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
3. Sett kurven i høy stilling igjen og legg et av filterene som følger med i bunnen av kurven. Ekstra filtre kan kjøpes hos forhandler eller hos et av våre servicesentre.
4. Hell deretter oljen eller fettstoffet meget sakte tilbake i kokeren igjen slik at det ikke går over filteret.

Merknad: Når oljen er filtrert på denne måten, kan den oppbevares i friturekokeren. 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. Det er en god regel å oppbevare olje som skal brukes til frituresteking av fisk for seg selv og ikke sammen med olje som skal brukes til annen mat.

Hvis du bruker fettstoff, må du passe på at det ikke blir for kaldt, for da stivner det.

Modeller med avløpsrør

Gjør følgende:

1. Åpne friturekokerens lokk og ta ut kurven. **Vent ca. 2 timer til oljen har blitt passe avkjølt.**
2. Åpne luken "Q" som vist i fig. 5 og ta ut avløpsrøret "R".
3. Ta ut proppen (fig. 6) og lukk samtidig røret med to fingre for å unngå at oljen eller fettstoffet renner ut før slangen er lagt i en egen beholder. La oljen eller fettstoffet renne ut i beholderen (fig. 6)
5. Fjern eventuelt bunnfall fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
6. Når du har gjort dette, sett avløpsrøret på plass etter at proppen er satt på igjen.
7. Sett kurven i høy stilling og legg et filter (medfølger) i bunnen av kurven (fig. 7). Ekstra filtre kan kjøpes hos forhandler eller hos et av våre servicesentre.
8. Hell deretter oljen eller fettstoffet meget sakte tilbake i kokeren slik at det ikke går over filteret (fig. 8).

Merknad: Når oljen er filtrert på denne måten, kan den oppbevares i friturekokeren. 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. For at oljen skal kunne renne ut i en beholder må avløpsrøret trekkes ut og man må gå frem som anvis i figur 9. Det anbefales å oppbevare oljen i en lukket beholder for å unngå at kvaliteten forverres.

Hvis du bruker fettstoff, må du passe på at det ikke blir for kaldt, for da stivner det.

UTSKIFTING AV LUKTHEMMENDE FILTER

Med tiden mister de lukthemmende filterene inne i lokket sin virkning. Når filteret skifter farge, noe som kan sjekkes i lokkets tildekking under, se fig. 10, må det skiftes ut. For å gjøre dette, tas plastikkfilterdekkingen (fig. 11) av ved å trykke kroken i retningen av pil "1", hev deretter i retning av pil "2". Bytt ut filterene.

Merknad: Det hvite filteret skal settes på metalleden mens det svarte filteret skal festes oppå.

Sett deretter filterdekkingen på igjen (fig. 12).

RENGJØRING

Ta alltid ut stikkkontakten før apparatet skal rengjøres.

Sett aldri friturekokeren i vann eller under rennende vann. Hvis det kommer vann inn i de interne delene av kokeren, kan det oppstå kortslutning.

Ikke legg lokket i vann uten å først ha tatt ut filterene.

For å rengjøre kokeren, gjør følgende:

- **Sjekk at oljen er passe avkjølt (vent ca. 2 timer).** Tøm apparatet for olje eller fettstoff som beskrevet i avsnittet "Filtrering av olje eller fettstoff".
- Fjern bunnfall fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.
- Vask kokeren med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk godt.
- Det anbefales å rengjøre kurven med jevne mellomrom og passe på å fjerne alt overflødig bunnfall som kan ha samlet seg opp.
- Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør utsiden av friturekokeren med en myk og fuktig klut etter hver steking slik at eventuelle oljedråper, fettflekker eller kondens fjernes.
- Lokket kan tas av. Gjør følgende: Skyv det bakover (se pil "1", fig. 10) og dra det samtidig oppover (se pil "2", fig. 10).
- Når du har gjort dette, tørk alle delene godt og fjern eventuelle vannrester som har samlet seg i bunnen av kokeren og spesielt inne i oljens avløpsrør. Dette er for å unngå at det spruter ut varm olje når apparatet er i bruk.

MODELLER MED ANTIKLEBENDE LAG (TEFLON)

Bruk aldri skarpe gjenstander eller oppslipende vaske- midler for å rengjøre, men bare en myk klut med nøytralt rengjøringsmiddel.

STEKERÅD

OLJENS ELLER FETTSTOFFETS HOLDBARHET

Når oljen har nådd nivået under "MIN", må du tilsette ny olje. Av og til er det lurt å fjerne all oljen; ikke bare for å bevare smaks kvaliteten, men også for at det skal bli lettere å fordøye de stekte matvarene.

Vi anbefaler å bytte ut olje for hver 5. til 8. steking, og uansett når:

- oljen lukter vondt
- det oppstår røyk under steking
- oljen blir mørk i fargen.

SLIK STEKER DU BEST

- **Matvarene som skal stekes må bare legges ned i oljen når den har nådd riktig temperatur, det vil si når varsellampen slår seg av.**
- 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 olje-temperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Sjekk at matvarene er tynt skåret og like tykke. Hvis bitene er for tykke, stekes de ikke godt nok inni, selv om de ser fine ut på utsiden. Biter som er like tykke vil bli ferdigstekte samtidig.
- **Tørk matvarene nøye før du legger dem ned i oljen eller fett**, siden fuktige matvarer kan bli myke etter steking (spesielt 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.

STEKING AV MATVARER SOM IKKE HAR VÆRT FROSSET

Bruk følgende tabell; husk at steketidene som er oppgitt bare er omtrentlige og må tilpasses mengde og personlig smak.

Matvare		Maks. mengde uttrykt i gram	Temperatur °C	Tid (minutter)
Rå poteter	Halv porsjon	500	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
	Hel porsjon	1000	190	1. fase 7 - 9 2. fase 6 - 8
Fisk	Blekksprut	500	160	12 - 13
	Jomfruøsters	500	160	12 - 13
	Jomfruhummerhaler	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Småblekksprut	500	170	12 - 13
	Sjøtunger (1)	400	160	8 - 9
Kjøtt	Oksekoteletter (1)	300	170	8 - 9
	Kyllingkoteletter (1)	300	170	7 - 8
	Kjøttkaker (13)	550	160	7 - 8
Grønnsaker	Artisjokker	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Sopp	400	150	9 - 10
	Auberginer (4 skiver)	100	170	7 - 8
	Squash	300	160	11 - 12

STEKING AV FROSNE MATVARER

1. Dypfrysste matvarer holder en meget lav temperatur. Derfor vil også temperaturen på den væsken de stekes i, reduseres betraktelig. For å oppnå et godt resultat, anbefaler vi at du ikke bruker mer enn de mengdene matvarer som er oppgitt i følgende tabell.

2. **Dypfrysste matvarer inneholder ofte mange iskrystaller og det er hensiktsmessig å fjerne disse før steking.** Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.
Før kurven føres ned, pass nøye på at lokket er godt lukket.

Steketidene er omtrentlige og må varieres i henhold til matvarenes opprinnelige temperatur og anbefalt temperatur fra matvarenes produsent.

Matvare	Maks. mengde uttrykt i gram	Temperatur °C	Tid (minutter)
Ferdigkokte, dypfrysste poteter	300(*)	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
Potetkroketter	500	190	7 - 8
Fisk Fiskefingre (torsk)	300	190	6 - 7
Reker	300	190	6 - 7
Kjøtt 2 kyllingkoteletter	200	190	7 - 8

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå best stekeresultat. Det er selvfølgelig mulig å stekte en større mengde frosne poteter, men du må da være klar over at de kan bli litt mer oljeaktige på grunn av oljens store temperatursenkning når potetene legges ned i oljen.

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

Uregelmessighet	Årsak	Løsning
Apparatet avgir vondt lukt	Det lukthemmende filteret er mettet Oljen er fordervet Stekevæsken er ikke egnet	Bytt ut filteret Bytt ut oljen eller stekefettet Bruk en god jordnøttolje
Oljen renner over	Kurven har blitt ført for fort ned i kokeren Oljenivået i kokeren overskrider maksimumsgrensen Du har lagt matvarer som ikke er tørre nok ned i den varme oljen Du har lagt for stor mengde matvarer i apparatet Du har hatt for stor mengde mat i gryten.	Senk kurven langsommere ned i kokeren Ha mindre olje i kokeren Tørk matvarene godt 1 kg. (rå poteter) Still inn en lavere temperatur.
Oljen varmes ikke opp	Frityrkokeren har blitt startet på et tidligere tidspunkt uten olje i kokeren, og dette har medført at sikringen har gått.	Ta kontakt med servicesenteret (sikringen må byttes ut).