

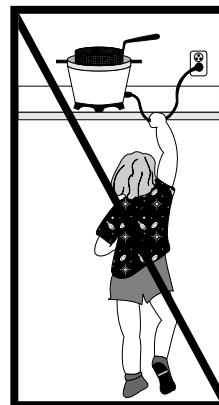
VIKTIG

N

- Som for alle elektriske apparater vil man i bruksanvisningen forsøke å dekke flest mulige situasjoner som kan oppstå. Man må allikevel må utvise stor forsiktighet og sunn fornuft når man bruker frityrgryten, spesielt når det er små barn i nærheten.
- Før apparatet tas i bruk må man kontrollere at strømspenningen tilsvarer den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Apparatet skal kun koples til uttak som har en minimumskapasitet på 10 A, og som er forsvarlig jordnet (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 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.
Flytt ikke frityrgryten mens oljen ennå er varm.
- Vinduet i lokket blir varmt under steking – rør det ikke.
- **Bruk håndtakene (O) for å flytte apparatet.**
- **Frityrgryten skal settes på kun etter at man har hatt i oljen eller fett. Dersom den blir satt på og varmet opp uten noe i vil en termisk sikkerhetsanordning bryte strømtilførselen. Skulle dette skje må man henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra for å skifte sikringen.**
- Dersom det skulle lekke ut olje av frityrgryten må man henvende seg til et godkjent servicesenter eller en godkjent kyndig tekniker.
- Før du bruker frityrgryten for første gang,

må du vaske beholderen, kurven og lokket (fjern filtrene) med varmt vann og oppvaskmiddel.

- 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 benytter apparatet uten overvåking.
- La ikke barn leke med apparatet.
- La ikke den elektriske 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 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 | I. Knapp for å åpne lokket |
| B. Kurvhåndtak | L. Varsellampe |
| C. Kurv | M. Termostat og ON/OFF-bryter (av/på) |
| D. Lokk | N. Støttefot |
| E. Vindu (ikke på alle modeller) | O. Håndtak for å løfte apparatet |
| F. Filterlokk | |
| G. Krok til filterlokket | |
| H. Oppbevaringsrom for ledningen | |

BRUKSANVISNING

- Før apparatet tas i bruk må man kontrollere at strømspenningen tilsvarer den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Før man tar frityrgrytaeni bruk skal den innvendige beholderen, lokket (fjern filtrere) og kurven vaskes med varmt vann og flytende oppvaskmiddel. Deretter må gryten tørkes omhyggelig.
- Sett ikke frityrgryten på før etter at man har hatt i olje eller fett. Dersom den blir satt på og varmet opp uten olje eller fett vil sikkerhetsanordningen måle for høy varme og innretningen slås seg inn.
Skulle dette skje må man henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra før man bruker apparatet igjen.

FYLLE PÅ OLJE ELLER FETT

- Åpne lokket ved å trykke på knapp (I) (fig. 1) og ta ut tilbehøret.
- Hell 2,2 liter olje i beholderen (eller 2 kg fett).

Du får best resultater hvis du bruker en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige typer olje. Hvis du bruker fett, skjær det i små biter slik at frityrgryten ikke går på tomgang de første minuttene.

ADVARSEL

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

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 slik at det smelter fort og gryten ikke tørr-oppvarmes i de første minuttene.

FORVARMING

1. Still bryter (M) på ønsket temperatur (fig. 2). Når ønsket temperatur er nådd, slår varselampe (L) seg av.
2. Legg matvarene som skal stekes ned i kurven, uten å overbelaste den (maks. 1,25 kg rå poteter).

Når det gjelder dypfrysede matvarer, må du passe på at det er lite is på dem og fjerne eventuell is ved å riste lett på kurven.

STARTE STEKINGEN

- Med en gang lampe (L) slår seg av, senk kurven med matvarene sakte ned i oljen, etter at du har festet kurvhåndtak (B) i kurv (C) som vist i figur 3.
Lukk deretter lokket etter at du har tatt av kurvhåndtaket fra kurven.
- Ikke berør kikkehullet (hvis dette finnes på apparatet ditt) under steking, siden det blir veldig varmt.
- Det er helt vanlig at det med en gang kommer ut en del damp fra de små åpningene i lokket.
- Det er også vanlig at det under steking kommer ut noen dråper kondens fra lokket som kan renne nedover plastikksidene på apparatet.

SLUTT PÅ STEKINGEN

Når steketiden er over, fest kurven på kanten av beholderen (fig. 4) og sjekk at du har fått den stekegraden du ønsker.

På modellene med kikkehull kan du se om steking er ferdig, uten å måtte åpne lokket.

Hvis du er fornøyd med steking, slå av apparatet ved å vri termostadbryteren til "O" helt til du hører et klikk.

Hvis steking skal gjøres i to omganger (for eksempel som for poteter), hev kurven etter den første stekeomgangen, vent til lampen slår seg av, og senk deretter kurven ned i oljen på nytt (se vedlagte tabeller).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Vi anbefaler at du gjør dette etter hver steking, siden de matrestene som blir igjen i oljen eller fett, spesielt hvis du lager panert mat eller mat vendt i mel, kan brenne og dermed endre oljens eller fettes egenskaper.

1. Ta av lokket (fig. 5) og tøm beholderen (fig. 6 – fra bakre høyre eller venstre side) i en annen beholder.
 2. Fjern eventuelle rester fra beholderen ved hjelp av en klut eller kjøkkenpapir.
 3. Sett kurven på plass i høy posisjon og legg et av filterne som følger med ned i beholderen (fig. 7). Filterne kan kjøpes hos et av våre servicesentre.
 4. Hell deretter oljen eller fett et meget sakte ned i gryten slik at det ikke renner over filteret (fig. 8).
- N. B.: 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 fett, pass på at det ikke blir alt for nedkjølt, for da blir det hardt.**

UTSKIFTING AV FILTRENE MOT VOND LUKT

Filtrene mot vond lukt som er plassert inne i lokket, vil bli mindre effektive over tid. Når filteret begynner å skifte farge, noe som kan ses gjennom kikkehull (A), må du bytte det ut. Ta av filterbeskyttelsen i plastikk (fig. 9) ved å presse kroken mot pil 1, hev den deretter mot pil 2. Bytt ut filtrene.

N. B.: Det hvite filteret må settes inn først, med det svarte filteret øverst. Filterbeskyttelsen må plasseres oppå det svarte filteret.

Sett filterbeskyttelsen på plass igjen; pass på at de fremre krokene kommer i riktig posisjon (som vist i figur 10).

Ikke bruk apparatet når filtrene er slitte; da vil det komme vond lukt fra apparatet, og utslippet av damp vil hindres.

RENGJØRING

Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før du rengjør apparatet.

* ***Legg aldri fritrygryten i vann eller hold den under rennende vann fra kranen. Hvis det kommer vann i apparatet, kan du risikere at det oppstår kortslutning og du kan få elektrisk støt.***

Etter at du har latt oljen avkjøle seg i cirka 2 timer, tøm den ut som beskrevet i avsnittet "filtrering av olje eller fett".

Ta av lokket ved å trekke det forsiktig fremover (se pil 1 i figur 5) og deretter oppover (se pil 2 i figur 5).

Ikke legg lokket i vann før du har fjernet filtrene.

Når du skal vaske beholderen, gjør som følger:

- Vask den med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk godt.
- Vi anbefaler at du vasker kurven regelmessig, og passer på å fjerne eventuelle rester godt.
- Tørk utsiden av fritrygryten med en myk og fuktig klut for å fjerne eventuelle flekker og olje- eller kondensdråper.
- **Etter rengjøringen må du passe på å tørke hver del av apparatet godt. Fjern eventuelle rester av vann fra bunnen av beholderen.**
- Kurv (C) 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.

STEKE - RÅD

HVOR LENGE KAN MAN BRUKE OLJEN ELLER FETTET

Oljen eller fettene må aldri gå under minimumsnivået. En gang i mellom bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva man steker.

Som i enhver frityrgrøte, 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 FRITYRSTEKING

- Det er meget viktig at man 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 varsellampen 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.
- 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 DYPFRYSTE MATVARER

Matvaretype		Maksimum mengde	Temperatur °C	Tid 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	Blekkprutringer	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 DYPFRYSTE MATVARER

- Dypfryste matvarer har meget lav temperatur. Dette betyr at temperaturen i frityroljen/fettet synker brått og voldsomt når man legger demi.
For å få et godt resultat er det viktig at man ikke steker mer om gangen enn den maksimale matvaremengden som er angitt i tabellen nedenfor.
- Dypfryst mat er ofte dekket av iskrystaller som man bør fjerne ved å riste kurven før man begynner frityrsteking. 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.

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, torskefingre Reker	400 400	190 190	5-6 4-5
KJØTT Kyllingbryst (3 stk.)	300	190	4-5

(*) 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 filterene. 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 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).