

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.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegning på lokket)

- A. Uttakbar gryte
- B. Håndtak til å løfte gryten
- C. Håndtak kurv
- D. Kursør håndtak
- E. Kurv
- F. Filterdeksel
- G. Krok til filterdekslet
- H. Ledningsavlukke
- I. Håndtak til å løfte apparatet
- L. Støttefot
- M. Display minutteller (ikke på alle modeller)
- N. Tast minutteller (ikke på alle modeller)
- O. Varsellampe
- P. Termostat og tast ON/OFF
- Q. Åpningsknapp
- R. Avlukke til uttakbar gryte
- S. Hull for kontroll av filteret
- T. Lokk
- U. Kikkehull (ikke på alle modeller)

ANBEFALINGER

- 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 10A og som er forsvarlig jordnet (hvis støpselet og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikkontakten skiftes ut med en som passer; dette må gjøres av kyndig personale).
- Ikke sett apparatet i nærheten av varmekilder.
- Dette apparatets el-kabel må ikke byttes ut av brukeren siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis det oppstår skader på den, ta kontakt med et servicesenter godkjent av produsenten.
- I løpet av brukstiden er apparatet varmt.
HOLD BARN LANGT BORTE FRA APPARATET.
- Ikke la barn eller inhabile personer bruke apparatet uten overvåkning.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Ikke flytt på frityrgrysten når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader
- **Frityrgrysten 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. Hvis dette skjer, må du ta kontakt med et av våre autoriserte servicesentra for å starte apparatet igjen.

- Hvis det lekker olje fra frityrgrysten, ta kontakt med teknisk servicesenter eller personale som er godkjent av bedriften.
- Kurven kobles automatisk til grytens midterste stift. **For å unngå at noe går i stykker, må du derfor ikke vri på kurven manuelt for å finne riktig posisjon.**
- Før du bruker frityrgrysten for første gang, må du vaske den uttakbare gryten, kurven og lokket (fjern filterene først) nøye med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk alle delene godt.
- Du må være forsiktig når du tar ut og setter inn gryten "A", ved å følge selve helningen i apparatet. **Dette må bare gjøres når oljen og apparatet er avkjølt.** Når gryten "A" er satt ned i "R", pass på at den er plassert riktig, ellers vil den kunne ødelegges når lokket "T" lukkes.
- Den første gangen du bruker apparatet kan det komme en lukt av "nytt" fra det. Hvis dette skjer, luft rommet.
- Alle materialer og utstyr som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler er i overensstemmelse med EØS-direktiv 89/109.

BRUKSANVISNING**PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT**

- Hev kurven til høyeste posisjon ved å dra håndtaket "C" oppover (fig. 1).
Heving og senking av kurven må ALLTID gjøres med lukket lokk.
- Åpne lokket "T" ved å trykke på knappen "Q" (fig. 2).
- Ta ut kurven ved å dra den oppover (fig. 3).
- Hell 1,3 liter olje (eller 1,1 kg. fett) i beholderen.

ADVARSEL: Oljen eller fett må alltid befinne seg mellom minimum- og maksimum-nivået.

Ikke bruk frityrgrysten når oljen er under "min"-nivået. Dette kan forårsake at den termiske sikkerhetsinnretningen slår seg ut. Denne må i så fall skiftes ut av et av våre godkjente servicesentra.

Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige oljetyper.

Hvis du bruker fettbiter, skjære dem i små biter slik at ikke frityrgrysten varmes opp uten noe i 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 FRITYRSTEKINGEN

1. Legg maten som skal stekes ned i kurven, uten å overbelaste den (maks. 1 kg. poteter).
For å oppnå en jevn steking, anbefaler vi at du legger matvarene langs kanten av kurven, og ikke på midten.
2. Sett kurven i gryten i hevet stilling (fig. 3) og lokk lukket ved å presse lett helt til du hører at det lukker seg med et knepp. For å unngå at det spruter ut varm olje, må du alltid lukke lokket før du senker kurven ned.
3. Sett termostatbryteren på "P" på ønsket temperatur (fig. 4). Når innstilt tid er nådd, slår varselampen "O" seg av.
4. Senk kurven ned i oljen med én gang lampen slår seg av, ved å senke håndtaket sakte nedover etter å ha trukket kursøren "D" på håndtaket bakover.
 - Det er helt normalt at det etter dette kommer ut ganske mye varmt damp fra filterdekslet "F".
 - Ved begynnelsen av steking, like etter at matvarene er senket ned i oljen, vil kikkeshullet "U" (hvis dette finnes på din modell) dekkes med damp, som gradvis vil forsvinne.
 - Det er vanlig at det danner seg kondensdråper like ved håndtaket på kurven.

FOR MODELLENE UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTETTER

1. Innstill steketiden ved å trykke på tasten "N", displayet "M" viser innstilte minutter.
2. Like etter begynner tallene å blinke, dette betyr at steking har startet. Det siste minuttet vises i sekunder.
3. Hvis du har lagt inn feil tid, kan du stille inn ny steketid ved å holde tasten inne i mer enn 2 sekunder. Displayet vil da nullstilles, og du kan starte fra punkt 1 igjen.
4. Minuttet telleren angir at steketiden er over med to serier "bip-bip" med ca. 20 sekunders mellomrom. For å slå av lydsignalet må du trykke på tasten for minuttet telleren "N".

ADVARSEL: minuttet telleren slår ikke av apparatet.

BYTTING AV MINUTTETTERENS BATTERI (FIG. 5)

- Ta ut minuttet telleren ved å løsne på den høyre siden (se fig. 5A).
- Vri batteriets lokk, som er plassert bak på selve lokket, mot urviserne (fig. 5B), helt til det løsner.
- Bytt ut batteriet med et annet av samme type.

Hvis du skal bytte frityrgrøyten eller avskaffe den, må

batteriet fjernes og tilintetgjøres i henhold til de gjeldende forskrifter, i og med at det er skadelig for miljøet.

VED SLUTTEN AV STEKINGEN

Når steketiden er over, hev kurven og sjekk at maten har oppnådd ønsket gylden farge. På modellene med kikkeshull kan du se dette gjennom hullet, uten å måtte åpne lokket.

Hvis du mener at maten er ferdig, slå av apparatet ved å vri termostatbryteren mot "O" helt til du hører et klikk fra den interne bryteren.

La overflødig olje renne ned ved å holde kurven i hevet stilling en liten stund.

ADVARSEL: 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 vedlagte tabeller).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

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.

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

1. Åpne frityrgrøyten lokk (fig. 11) og ta ut den uttakbare gryten "A"; hold den i håndtakene "B" (fig. 7). Tøm ut innholdet.
2. Fjern eventuelle rester fra gryten ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir. **Sett den uttakbare gryten "A" tilbake i avlukket "R".**
3. Sett kurven i høy posisjon og legg et av filterene som følger med i bunnen av kurven (fig. 9). Filterene får kjøpt hos forhandler eller i våre servicesentra.
4. Hell oljen eller fettene meget sakte ned i frityrgrøyten slik at den ikke renner ut over filteret (fig. 10).

ADVARSEL: Oljen som filtreres på denne måten kan oppbevares i selve frityrgrøyten. Men går det 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 for seg, og ikke sammen med den som brukes til steking av andre matvarer.

Hvis du bruker fett, må du passe på at det ikke blir for avkjølt for å unngå at det stivner.

UTSKIFTING AV LUKTFILTRENE

Luktfiltrene som er under lokket, mister med tiden sin effektivitet. Når filteret, som du kan kontrollere gjennom det lille hullet "S" i fig. 11 på innsiden av lokket, har

skiftet farge, betyr det at det må skiftes ut.

For å gjøre dette må du ta av filterplastlokket "F" (fig. 12) ved å skyve kroken "G" i retning av pilen 1 og deretter løfte opp i retning av pilen 2. Skift ut filtrene.

ADVARSEL: Det hvite filteret skal legges på metalleden (fig. 13) 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. 13.

RENGJØRING

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

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

Sjekk at oljen er kald nok (vent ca. 2 timer). Tøm gryten for oljen eller fett, som forklart i paragrafen "Filtrering av olje eller fett".

Ta av lokket som vist i fig. 11

Ikke legg lokket i vann før du har fjernet filtrene.

Gjør som følger for å vaske gryten "A":

- Ta ut gryten fra "R" og vask den i oppvaskmaskin eller for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Skyll og tørk godt. Hvis gryten vaskes i oppvaskmaskin må du plassere den slik at det klebefrie belegget ikke blir opprispet.

Ikke tøm fritrygryten ved å helle den eller snu den opp ned (fig. 14).

- Vi anbefaler at du vasker kurven jevnlig og passer på å fjerne eventuelle rester som har samlet seg opp.
- Etter å ha tatt av den uttakbare gryten "A", tørk innsiden av avlukket "R" samt yttersiden av fritrygryten med en myk og fuktig klut for å fjerne søl og eventuelle urenheter fra olje eller kondens.
- Vask og tørk pakningen for å unngå at den fester seg til gryten når apparatet ikke brukes. Hvis den fester seg, kan du åpne lokket ved å heve det samtidig som du holder åpningsknappen inne.

KLEBEFRI UTTAKBAR GRYTE

Ikke bruk verken gjenstander eller oppvaskmidler som kan lage riper når du vasker gryten, men bare en myk klut med nøytralt oppvaskmiddel.

STEKERÅD

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fett må aldri gå under minimumsnivået.

Av og til bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva du steker. For eksempel ødelegger panert mat oljen fortere enn enkel frityrsteking. Som i enhver fritrygryte, 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.

Denne fritrygryten bruker lite olje på grunn av den dreibare kurven; du har derfor fordelen av å kunne halvere oljeforbruket i forhold til andre fritrygryter som finnes i handelen.

RIKTIG FRITYRSTEKING

- Det er 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.
- Hvis du skal steke en stor mengde mat, må oljtemperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Matvarene skal legges i fritryljen 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 har samme tykkelse. Hvis stykkene er skåret i for store biter, 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 stekt ferdig samtidig.
- **Tørk matvarene nøye før de legges i oljen eller fett for å unngå søl.** 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 MATVARER SOM IKKE ER DYPFRYSTE

Matvare		Maks. mengde g. (gram)	Temperatur °C	Tid (minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for perfekt frityrsteking	500	190	1. fase	6-7
	MAKS. mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	2. fase	1-2
FISK	Blekk sprutringer	500	160		9-10
	Jomfruøsters	500	160		9-10
	Scampi-haler, krepsehaler	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Blekk sprut	500	160		8-10
	Flyndre (3 stk)	500-600	160		6-7
KJØTT	Oksekoteletter (2 stk)	250	170		5-6
	Kyllingbryst (3 stk.)	300	170		6-7
	Kjøttkaker (8-10 stk.)	400	160		7-9
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150		10-12
	Blomkål	400	160		8-9
	Sopp	400	150		9-10
	Auberginer	300	170		11-12
	Squash	200	170		8-10

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur og 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 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 hvis de finnes.

Matvare		Maks. mengde g. (gram)	Temperatur °C	Tid (minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for perfekt frityrsteking	180 (*)	190	1. fase	3-4
	MAKS. mengde (sikkerhetsgrense)	500	190	2. fase	1-2
POTETKROKETTER		500	190		7-8
FISK	Fiskepinner	300	190		4-6
	Reker	300	190		4-6
KJØTT	Kyllingbryst (3 stk.)	200	180		6-8

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	Luktfilteret er utbrukt. Oljen er ødelagt. Det brukes ikke riktig fritureolje/fett.	Bytt ut filteret. Bytt ut oljen eller fett. Bruk en god jordnøttolje.
Oljen renner over	Oljekvaliteten har forverret seg og det dannes seg for mye skum. Du har lagt for fuktige matvarer ned i den varme oljen/fettet. Du har senket kurven for raskt ned i frituregryten. Oljenivået går over maks.-nivået.	Bytt ut oljen eller fett. Tørk matvarene godt. Senk den sakte ned. Reduser oljemengden i selve gryten.
Oljen blir ikke varm	Frituregryten er brukt uten olje i gryten, noe som fører til at den termiske sikkerhetsinnretningen skades.	Ta kontakt med servicesenter (innretningen må byttes ut).
Bare halvparten av matvarene er stekt	Kurven går ikke rundt i løpet av steking.	Vask bunnen av gryten. Vask ringen i kurven.