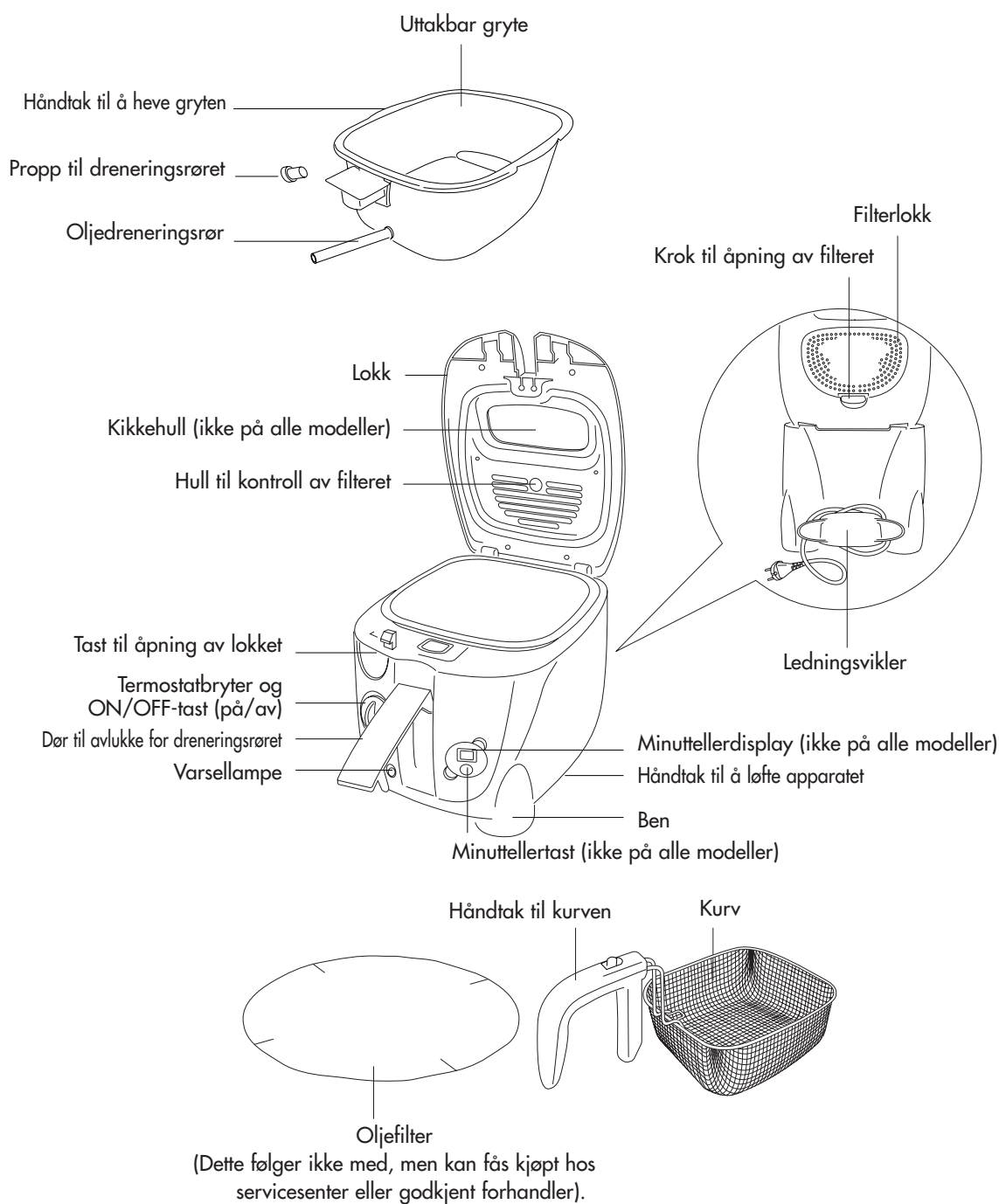


BESKRIVELSE AV APPARATET

Følgende uttrykk blir brukt i hele bruksanvisningen:



VIKTIGE ADVARSLER

- Som for alle elektriske apparater vil man i bruksanvisningen forsøke å dekke flest mulige situasjoner som kan oppstå. Du må allikevel må utvise stor forsiktighet og sunn fornuft når du bruker fritrygryten, spesielt når det er små barn i nærheten.
- Før apparatet tas i bruk må du kontrollere at strømspenningen tilsvare den som er skrevet på apparatets merkeskilt.
- Apparatet skal bare kobles til uttak som har en minimumskapasitet på 10 A, og som er forsvarlig jordnet (Hvis støpselet og stikkkontakten ikke passer sammen, skal stikkkontakten skiftes ut med en passende, av en kyndig tekniker).
- Plassere ikke apparatet i nærheten av varmekilder.
- Legg aldri fritrygryten 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 BARN.
- Den varme oljen kan forårsake alvorlige forbrenninger.
Ikke flytt fritrygryten mens oljen ennå er varm.
- Vinduet i lokket blir varmt under steking - ikke rør det.
- Fritrygryten skal først slås på etter at du har hatt i oljen eller fett. Dersom den blir satt på og varmet opp uten noe i vil en termisk sikkerhetsinnretning bryte strømtilførselen. Skulle dette skje må du henvende seg til et av våre autoriserte servicesentra for å skifte innretningen.
- Før du bruker fritrygryten for første gang, må du vaske gryten, kurven og lokket (fjern filterne) med varmt vann og oppvaskmiddel. Rens oljedreneringsrøret med varmt vann og oppvaskmiddel, skyll med varmt vann og tørk godt.
- Materialene og tilbehøret som er beregnet på å komme i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med EØS-direktivet.
- La oljedreneringsrøret alltid være lukket og på plass under bruk av fritrygryten.
- **Sjekk jevnlig at oljedreneringsrøret ikke lekker, spesielt området ved forbindelsesleddet. Hvis det lekker væske, ta kontakt med godkjent kvalifisert personale. Gryten må bare tømmes når oljen og apparatet er kalde.**
- Ved første gangs bruk kan det hende det kommer røyk fra apparatet. Dette er helt vanlig og røyken forsvinner etter få minutter. Luft ut rommet.
- Ikke la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten overvåking.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Ikke la ledningen henge utover arbeidsflaten hvor barn kan få tak i den eller hvor den kan feste seg i brukeren. Ikke bruk skjoteledninger.
- Hvis strømledningen skal byttes ut, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.

Takk for at du har valgt denne frituregryten. For å oppnå de beste resultatene anbefaler vi at du leser denne bruksanvisningen før du bruker frituregryten. Det er bare på denne måten du får du de beste resultater og oppnår maksimal brukssikkerhet.

INSTALLERING

- Sjekk at nettspenningen i bygningen tilsvarer den som er angitt på apparatets merkeskilt før bruk.
- Før bruk, vask den uttakbare gryten, lokket (fjern filtrene) og kurve med varmt vann eller oppvaskmiddel, tørk deretter gryten godt.
- Ikke sett på frituregryten før du har tilsatt oljen eller fett. Hvis gryten blir brukt uten olje eller fett, vil en termisk sikkerhetsinnretning blokkere funksjonen.
Hvis dette skjer, ta kontakt med et av våre godkjente servicesentra før du bruker apparatet igjen. Ikke slå på apparatet hvis oljedreneringsrøret er tilkoblet med proppen på.

BRUK AV FRITRYGRYTEN

- Åpne lokket ved å trykke på tasten (fig.).
- Ta kurven ut av gryten. Hev håndtaket som vist i fig. 2.
- Dra håndtaket mot ytterkanten av kurven helt til det fester seg i riktig posisjon (fig. 3).
Kurven har to forskjellige posisjoner:
en lav posisjon til steking og en høyere posisjon for å la fett renne av matvarene når steking er ferdig.

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Ta ut kurven ved å heve dra den oppover.
- Hell 2 liter olje i gryten (eller 1,8 kg fett).
- Før du heller i olje, sjekk at gryten er festet til frituregryten og at proppen er satt på dreneringsrøret og at røret er riktig plassert.

Du får best resultater ved å bruke en olje av god kvalitet. Unngå å blande forskjellige typer oljer. Hvis du bruker klumper av fast fett, skjær den i små biter slik at gryten ikke varmes opp de første minuttene uten at fett er jevnt fordelt i bunnen. Temperaturen skal stå på 150°C helt til alt fett er smeltet. Først da kan du stille inn ønsket temperatur.

Advarsel

Oljenivået må alltid være mellom maksimums- og minimumsnivåene angitt på innsiden av gryten. Ikke bruk gryten når oljen er under "min"-nivået: Den termiske sikkerhetsinnretningen vil kunne utløses; for å bytte ut denne må du ta kontakt med et av våre godkjente servicesentra.

STEKING

1. Legg maten du skal steke i kurven uten å overbelaste den (maks. 1 kg. rå poteter). Pass på at maten er jevnt fordelt i kurven.
Hvis du bruker dypfryste matvarer, pass på at det er liter is på dem (se steking av dypfryste matvarer).
 2. Senk kurven ned i gryten i hevet posisjon og lukk lokket ved å presse lett nedover helt til du hører et klikk. For å unngå at det renner ut olje, lukk alltid lokket før du senker kurven.
 3. Still termostadbryteren på ønsket temperatur (fig. 5).
Når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd, vil varsellampen slå seg av.
 4. Så snart varsellampen slår seg av, dra knappen som befinner seg øverst på håndtaket på kurven utover og senk den sakte ned i oljen.
- Det er helt vanlig at det like etter dette kommer ganske mye varm damp ut fra filterlokket.
 - Ved start av steking, like etter at du har senket maten ned i oljen, vil innsiden av kikkhullet (på de modellene som er utstyrt med dette) dekket av damp som gradvis vil forsvinne.
 - Det er helt vanlig at det dannes seg kondensdråper rundt håndtaket på kurven når apparatet er i bruk.
 - Ikke berør kikkhullet (på de modellene som er utstyrt med det) under steking, siden dette da blir veldig varmt.

MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTeller

Still inn steketiden ved å trykke på minuttellertasten, displayet vil vise de innstilte minuttene.

Tallene begynner å blinke med en gang og angir at steking har begynt. Det siste minuttet vil vises i sekunder.

For å gjeninnstille, press tasten inn i mer enn 2 sekunder, og gjenta prosessen en gang til.

Minuttelleren angir at steking er ferdig med 1 serie "bip" med 20 sekunders mellomrom. For å slå av lydsignalet, trykk på minuttellertasten. Tasten kan tas av og festes på tøyet du har på deg med klipsen som følger med. Et lydsignal angir at innstilt tid er ute.

ADVARSEL: Minuttelleren slår ikke av apparatet.

BYTTE BATTERIER I MINUTTellerEN

- Ta ut minuttelleren (fig. 6).
- Ta av det bakre lokket ved hjelp av en skrutrekker (fig. 7).
- Vri batterilokket (fig. 8) mot urviserne helt til det løsner.
- Bytt ut batteriet med et annet av samme type.
- Monter minuttelleren igjen.

Både ved utbytting og avhending av apparatet skal batteriet fjernes og kastes i henhold til gjeldende lovverk, siden det er miljøskadelig.

ETTER STEKINGEN

Når steking er ferdig, hev kurven og sjekk at maten er stekt slik du ønsker den. På modellene med kikkeshull kan du sjekke dette uten å måtte åpne lokket.

Hvis du synes steking er ferdig, slå av apparatet ved å stille termostatbryteren på "OFF" helt til du hører et klikk fra bryteren.

La overflødig olje dryppe av ved å stille kurven i hevet posisjon.

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Slå av apparatet, la det bli kaldt og ta støpselet ut av stikkontakten før rengjøring eller vedlikehold.

Vi anbefaler at du gjør dette etter hver steking, spesielt etter at du har stekt panert mat eller mat vendt i mel. Matpartiklene svir seg hvis de blir liggende i væsken, og fører til at oljen eller fettene tapper seg mye raskere. Sjekk at oljen er kald nok (vent ca. 2 timer).

Flytt frityrgrøten mot kanten av arbeidsbordet (fig. 10). For å unngå at apparatet faller ned mens du filtrerer oljen, sjekk at bena står stødig på arbeidsoverflaten.

OLJEDRENERINGSRØR

Gjør som følger:

1. Åpne lokket og ta ut kurven.
2. Åpne døren (som vist i fig. 11) og ta ut oljedreneringsrøret).
3. Ta av proppen (som vist i fig. 11).
4. La væsken renne ut i en beholder (fig. 12), pass på at den ikke renner over. Ikke tøm frityrgrøten ved å løfte på den eller snu den opp ned (fig. 9). **Hell alltid ut oljen før du tar gryten ut av selve frityrgrøten.**
5. Fjern eventuelle rester fra gryten med en svamp eller håndklepapir, eller rengjør gryten som beskrevet i avsnittet "Rengjøring".
6. For å sette inn gryten igjen, åpne lokket til døren med dreneringsrøret og sett den på plass med røret i vannrett stilling og proppen i; lukk til slutt lokket (fig. 18).
7. Sett kurven i hevet posisjon og legg et av filterene som følger med i bunnen av kurven (fig. 13). Oljefilterene kan fås kjøpt hos forhandler eller et av våre servicesentra.
8. Hell deretter oljen eller fettene meget sent ned i gryten, pass på at det ikke renner ut over filteret. Kast filteret.

ret etter bruk (fig. 14).

N.B. Når oljen er filtrert på denne måten kan den oppbevares i gryten. Hvis det derimot går lang tid mellom en steking og en annen, anbefaler vi at du oppbevarer oljen i en beholder på et mørkt sted 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 eller spekk, ikke la det bli for avkjølt, siden det da kan stivne.

Vi anbefaler at du sjekker jevnlig at dreneringsrøret ikke er slitt. Hvis du er i tvil, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

UTBYTTING 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 hullet "A", må du bytte det ut.

Ta av filterbeskyttelsen i plastikk (fig. 15) ved å presse kroken mot pil 1, hev den deretter mot pil 2. Bytt ut filtrene.

N.B.: Det hvite filteret skal hvile på metalldelen (fig. 17) og den fargede delen skal vende oppover (mot det svarte filteret).

Monter filterlokket, pass på at de fremre krokene kommer riktig på plass (som vist i fig. 17).

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 stikkkontakten 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 dra det forsiktig oppover (fig. 15).

Ikke legg lokket i vann før du har fjernet filtrene.

Når du skal vaske gryten, gjør som følger:

- Ta gryten ut av fritrygryten ved å heve den forsiktig (se figur 18) og vask den med varmt vann og oppvaskmiddel og en myk svamp; bruk aldri vaskemidler eller svamper som riper, siden disse kan skade grytens klebefrie beklledning. Gryten med dreneringsrøret kan vaskes i oppvaskmaskin. Vær forsiktig med dreneringsrøret slik at det ikke skades og dermed ikke virker som det skal.
- For å rengjøre innsiden av oljedreneringsrøret, bruk den lille børsten som følger med (fig. 19). Ikke bruk børsten før du har tatt ut røret.
- Vi anbefaler at du sjekker røret regelmessig. Hvis røret virker ødelagt skal det byttes ut av godkjent personale. Ta kontakt med et servicesenter for å få adressen til det servicesenteret som ligger nærmest deg.
- Vi anbefaler at du rengjør kurven regelmessig, og passer på å fjerne eventuelle rester. Kurven og håndtaket til kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Tørk utsiden av fritrygryten med en myk og fuktig klut for å fjerne eventuell sprut og dråper fra olje eller damp.
- **Tørk godt etter rengjøringen. Fjern eventuelle rester av vann fra bunnen av gryten og spesielt rester som har satt seg fast inne i oljedreneringsrøret. På denne måten unngår du farlig sprut av varm olje under bruk.**
- For å sette inn gryten igjen, åpne lokket til døren med dreneringsrøret og sett den på plass med røret i vannrett stilling og proppen i; lukk til slutt lokket (fig. 18).

STEKERÅD

UTBYTTING AV OLJE ELLER FETT

Oljen eller fettene må aldri gå under minimumsnivået. Hvis dette skjer, tilsett mer ny olje. Av og til må oljen byttes helt ut, ikke bare for å bevare smaken, men også for at det skal bli lettere å fordøye de stekte matvarene. Hvor lenge oljen eller fettene vil vare avhenger av hva du steker.

For eksempel må du bytte olje oftere hvis du ofte steker panert mat.

Hvis oljen varmes opp flere ganger, taper den seg. Vi anbefaler at du bytter ut oljen for hver 5. - 8. steking, og uansett når:

- den begynner å lukte vondt
- den utvikler røyk under steking
- den blir mørk under steking

RIKTIG FRITYRSTEKING

- 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 frituren først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når varselampen er slukket.
- Når du steker små mengder mat, må temperaturen være innstilt på lavere enn den som er angitt for å unngå overoppheting av oljen.
- Legg ikke for mye mat om gangen i kurven. Det vil gjøre at temperaturen på 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 er 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 overflødige brødet eller melet før maten legges i oljen.

FRITYRSTEKING AV IKKE DYPFRYSTE MATVARER

Matvaretype		Maksimum mengde i gram	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES	halv porsjon	500	190	7-9
	Hel porsjon	1000	190	15-17
FISK	Blekksprutinger	500	160	12-13
	Scampi-haler, krepsehaler	500	160	9-10
	Sardiner	500	170	12-13
	Flyndre (2)	400	160	7-8
KJØTT	Biffkoteletter (2)	300	170	8-9
	Kylling bryst (2)	300	180	7-8
	Små kjøttkaker (13 stykker)	500	170	7-8
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Sopp	300	160	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Squash	300	160	11-12

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

STEKING AV DYPFRYSTE MATVARER

- Dypfryste matvarer har meget lav temperatur. Dette betyr at temperaturen i frituren/fettet synker brått. 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 frituresteking.** Legg deretter kurven sakte og forsiktig ned i oljen for å unngå at oljen spruter opp. Når du har senket kurven ned i gryten, lukk lokket godt.

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

Matvare		Maksimum mengde i gram	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES (*)		300	190	7-9
POTETKROKETTER		500	190	10-11
FISK	Fiskepinner	300	190	5-6
	Reker	300	190	5-6
KJØTT	Kyllingbryst (2)	200	190	7-8

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

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en perfekt frituresteking. Det er selvfølgelig mulig å stekte en større mengde dypfryste pommes frites, men de vil i så fall absorbere mer fett, siden oljetemperaturen synker voldsomt når potetene legges i.

FUNKSJONSPROBLEMER

Problem	Årsak	Løsning
Vond lukt	Luktfilteret er utbrukt og slipper ut lukt. Oljen er ødelagt. Det brukes ikke riktig frityrolje/fett.	Skift filtrene. Skift oljen eller fett. Benytt jordnøttolje 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. Velg en høyere temperatur.
Matvarene får ikke den riktige gygne fargen	Oljetemperaturen er for lav. Kurven er for full.	Ha mindre matvarer i gryta. Velg en høyere temperatur.
Oljen blir ikke varm	Frityrgryta har ved en tidligere anledning blitt satt på uten olje i gryta og den termiske sikkerhetsinnretningen er gått. Gryten er ikke riktig plassert.	Henvend deg til Servicesenteret (innretningen må skiftes ut). Sjekk hvordan gryten er plassert og om den er satt helt på plass.