

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet blir installert og tas i bruk. Kun på denne måten kan man oppnå best mulig resultater og maksimal sikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(Se illustrasjon på side 3)

- A. Åpning for kontroll av filteret
- B. Lokk
- C. Håndtak på kurv
- D. Kursor på håndtaket
- E. Kurv
- F. Kikkehull (kun på enkelte modeller)
- G. Filterdeksel
- H. Ledningsholderrom
- I. Varsellampe
- L. Bryter for termostat og slukking av apparatet
- M. Rom for oljebeholder (kun på enkelte modeller)
- N. Hette på dreneringsrør (kun på enkelte modeller)
- O. Lokk for oljebeholder (kun på enkelte modeller)
- P. Oljebeholder (kun på enkelte modeller)
- Q. Oljefilter (kun på enkelte modeller)
- R. Dreneringsrør (kun på enkelte modeller)
- S. Minutteller-tast (kun på enkelte modeller)
- T. Minutteller-visning (kun på enkelte modeller)
- U. Luke for rommet til dreneringsrør (kun på enkelte modeller)
- V. Bryter for åpning
- Z. Uttrekkbar beholder

ANBEFALINGER

- Før bruk må man kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Kople apparatet kun til strømnettet som har en styrke på minst 10 A, og er effektivt jordnet. (Dersom stikkontakten og støpslet ikke skulle passe sammen, må støpslet byttes ut av en kvalifisert fagperson).
- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Strømledningen på dette apparatet må ikke byttes ut av brukeren selv, fordi det er nødvendig å bruke spesialverktøy for å få dette til.
Dersom ledningen skulle være skadet, må den byttes ut av produsenten eller av den produsentens tekniske assistanse, eller i alle fall av en kvalifisert fagperson, slik at enhver risiko forebygges
- Under bruk vil apparatet bli varmt.
APPARATET MÅ IKKE SETTES INNEFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Frityrkokeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- **Unngå å bruke frityrgrøyten uten olje.**
- Dersom det skulle lekke olje fra frityrgrøyten må man henvende seg til et autorisert servicesenter, eller til person med autorisasjon fra produsenten.
- Kurven vil automatisk gli på plass på stiftet midt i karet.
Av denne grunn, for å unngå skader, må man ikke vri på denne manuelt for å få den i riktig posisjon.
- Før man bruker frityrgrøyten for første gang må den gjøres grundig ren: Den uttrekkbare beholderen (Z), kurven (E), lokket (B) (etter fjerning av filtrene for sikkerhets skyld) og oljeredningssettet (O, P e Q) må gjøres rene med varmt vann og oppvaskmiddel .

For å tømme ut vannet må man alltid bruke dreneringsrøret (der dette finnes) for olje som vist i figur 14. Når operasjonen er avsluttet, må alle deler tørkes nøye og man må fjerne alle vannrester i bunnen av karet, og enda viktigere, inne i dreneringsrøret.

Dette for å unngå at man under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.

- Under bruk vil dreneringsrøret alltid måtte være lukket og på plass.
- Dette apparatet må ikke tillates brukt av barn eller uegnede personer, uten tilstrekkelig tilsyn. Man må hindre at barn leker med apparatet.
- Unngå å flytte på apparatet mens oljen fremdeles er varm.
- Flytt apparatet ved hjelp av håndtakene som er påmontert det. (Bruk aldri håndtakene på kurven til denne operasjonen).
- Det er helt vanlig at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt". Luft rommet godt.
- Materialene og delene som er beregnet til å komme i kontakt med matvarene, er i overensstemmelse med forskriftene i EEC-direktiv 89/109.
- Den uttrekkbare beholderen (Z) må fjernes og settes på plass med stor aktsomhet, og man må følge formen på plasseringssporet.

Denne operasjonen må kun utføres når apparatet og oljen er kjølt helt ned. Så snart beholderen er satt tilbake på plass i sporet må man kontrollere at den er riktig innsatt, ellers kan apparatet bli ødelagt idet man stenger lokket (B).

ANVISNINGER FOR BRUK

FYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Løft kurven i øvre posisjon ved å trekke håndtaket (C) oppover (fig. 1). Heve- og senkeoperasjonene må alltid utføres med lukket lokk.
- Åpne lokk (B) ved å trykke på tasten (V) (fig. 2).
- Trekk ut kurven ved å trekke den oppover (fig. 3).
- Hell olje o karet: 1,5 liter er maksimumskapasiteten (eller 1,3 kg. fett), og 1 liter er minimumeskapasiteten (eller 1 kg. fett).

VÆR FORSIKTIG: Nivået må alltid befinne seg mellom maksimums- og minimums referanseverdi.

Man må aldri bruke frityrgryten når oljen er under minimumsnivået, "min". Dette kan føre til at sikkerhetssystemet for temperatur blir aktivert, og det vil da bli nødvendig å henvende seg til et autorisert verksted for å få dette byttet.

De beste resultatene får man ved bruk av god olje presset av frø (solsikke, mais e.l.), eller en jordnøttolje.

Unngå blanding av ulike oljetyper. Dersom man bruker blokker av rent fett må disse skjæres opp i små biter slik at ikke frityrgryten varmes opp "tørt" de første minuttene. Temperaturen må være innstilt til 150°C helt til fettet er helt oppløst, kun deretter kan man stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTKINGEN

1. Legg maten som stal stekes ned i kurven, uten å fylle denne for mye (maks 1,2 kg. Rå poteter). For å oppnå en mer helhetlig steking anbefaler vi at man konsentrerer maten rundt kanten av kurven, og minst mulig i midten.
2. Før kurven ned i karet, i hevet posisjon (fig. 3), og lukk ved å trykke lett på denne helt til hengslene klikker i lås.
For å unngå sprut av kokende olje må man alltid lukke lukket før kurven senkes ned.
3. Vri termostatbryteren (L) til ønsket temperatur (fig. 4).
Når man når den angitte temperaturen vil varsellampen (I) slukkes.
4. Når varsellampen er slukket må kurven senkes ned i oljen, ved å senke håndtaket langsomt etter å ha

skjøvet kursoren (D) tilbake.

- Det er helt normalt at det like etter gjennomføringen av denne operasjonen kommer store mengder varm damp ut fra filterdekslet (G).
- Ved begynnelsen av steking, like etter at man har senket maten ned i oljen vil innsiden av kikkhullet (dersom dette finnes) dekkes til med damp. Denne vil forsvinne etterhvert.
- Det er helt normalt at det under bruk dannes kondens i nærheten av håndtaket til kurven.

MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTETTER

1. Still inn steketiden ved å trykke på tasten (S), skjermvisningen (T) vil vise hvor mange minutter som er innstilt.
2. Like etterpå vil tallene begynne å blinke, noe som betyr at steketiden er begynt.
Det siste minuttet bli vist som sekunder.
3. I tilfelle feil kan man stille inn en ny steketid ved å holde tasten inne i mer enn 2 sekunder.
Skjermen vil nullstilles, og man må deretter gjenta fra punkt 1.
4. Minuttelleren varsler når steketiden er slutt med en serie tutesignaler med cirka 20 sekunders intervaller.
For å slå av lydsignalet holder å trykke en gang på minutteller-tasten (S).

Det er mulig å sette minuttelleren fast i klærne ved hjelp av klypen som følger med.

VÆR FORSIKTIG: Minuttelleren vil ikke slå av apparatet.

BYTTING AV BATTERIER I MINUTTETTEREN

- Fjern minuttelleren fra basen (fig. 16).
- Fjern det bakre dekslet med skrujern (fig. 17).
- Vri batterilokket rundt (fig. 18) mot urretningen (mot venstre) helt til det løsner.
- Bytt ut batteriet med et annet av samme type.
- Monter tilbake på plass minuttelleren.

Både ved utskifting og ved kassering av apparatet må apparatet fjernes og avsettes på en måte som er i overensstemmelse med gjeldende regler fordi batteriet er miljøskadelig.

AVSLUTNING AV FRITYRSTEKINGEN

Når steketiden er over må man heve kurven (E) for å se om maten har oppnådd ønsket farge.

På modellene som er utstyrt med kikkhull (F) kan dette gjøres ved å se gjennom dette, uten å løfte lokket.

Dersom man mener at steketiden er ferdig fullført, må apparatet slås av ved å vri termostadbryteren (L) i posisjon "0", helt man hører et klikk i bryteren. La ekstra olje dryppe av ved å la kurven henge litt inne i fritrygryten i høy posisjon.

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Det anbefales å utføre denne operasjonen etter hver frityrsteking, spesielt når maten er panert eller vendt i mel. Fragmenter av maten, dersom de blir liggende i fettene blir ofte brent, og fører da til at oljen eller fettene blir raskere ødelagt. **Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt (vent ca to timer).**

Flytt fritrygryten til kanten av flaten den står på (fig. 5).

For å unngå at apparatet faller ned mens oljen filtreres, må man kontrollere at benstøttene "U" alltid står på bordflaten (fig. 5).

MODELLER SOM MANGLER DRENERINGSRØR (R) OG OLJEBEHOLDER (P)

1. Åpne lokket på frityrsteker (B) og fjern ned uttrekkbare beholderen/ karet (Z) (fig. 24) mens man holder den i håndtaket. Deretter tømmes karet.
2. Fjern eventuelle avleiringer i karet ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir.

Sett den uttrekkbare holderen (Z) tilbake på plass i sporet.

3. Sett kurven (E) tilbake i høy posisjon og plasser av de medfølgende filterene i bunnen av denne (fig. 20). Filterene kan skaffes gjennom forhandleren eller på et godkjent servicesenter.
4. Hell deretter oljen eller fettene ned i frituregryten, svært langsomt slik at det ikke renner over filteret (fig. 21).

N.B: Olje som er filtrert på denne måten kan oppbevares inne i frituregryten.

Allikvel er det tilrådelig, dersom det går lang tid mellom hver gangs bruk, å oppbevare oljen på et mørkt sted i en lukket beholder, slik at man unngår at den forringes.

Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk separat fra olje til annen frituresteking. Dersom man bruker smult eller kokosfett må man ikke la disse avkjøles for mye for å unngå at de stivner helt.

MODELLER SOM HAR DRENERINGSRØR (R) MEN ER UTEN OLJEBEHOLDER (P)

1. Åpne lokket til frituregryten og fjern kurven.
2. Åpne luken (U) som angitt i fig.22.
3. Trekk ut dreneringsrøret (R)
4. Fjern hetten (N), og klem samtidig med to fingre slangen for å unngå at oljen eller fettene renner ut før den kommer på plass i beholderen (fig. 22).
5. Få oljen eller fettene til å renne ut i en beholder (fig. 23).
6. Fjern eventuelle avleiringer i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir, eller gjør rent karet som beskrive ti avsnittet "Rengjøring".
7. For å sette beholderen tilbake på plass åpnes den lille luken (U) til dreneringsrørholderen, deretter føres beholderen i skrå posisjon og med røret i vannrett posisjon med korken isatt. Når man er ferdig med denne operasjonen må dreneringsrøret settes tilbake på plass, og til slutt lukkes luken (fig. 24).
8. Sett kurven i hevet posisjonen, og plasser et av de medfølgende filterene i bunnen (fig. 20). Filterene kan man få tak i hos forhandleren, eller ved et autorsiert service-senter.
9. Hell deretter oljen eller fettene ned i frituregryten, svært langsomt slik at det ikke renner over filteret (fig. 21).

N.B. Olje som er filtrert på denne måten kan oppbevares inne i frituregryten.

Allikvel er det tilrådelig, dersom det går lang tid mellom hver gangs bruk, å oppbevare oljen på et mørkt sted i en lukket beholder slik at man unngår at den forringes.

Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk separat fra olje til annen frituresteking.

Dersom man ikke bruker fettene må man være oppmerksom så det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

MODELLER SOM HAR DRENERINGSRØR (R) (SLANGE ELLER STIVT RØR AVHENGIG AV MODELL) OG OLJEBEHOLDER (P)

1. Trekk utover rommet (M) som vist på figur 6.
2. Plasser oljebeholderen (P) uten lokket (O) på riktig plass (fig. 7).
3. Fjern kurven.
4. Åpne luken (U) som angitt i fig. 8.
5. Vennligst før inn oljefilteret (Q) i beholderen (fig. 8).
6. Trekk ut dreneringsrøret (R), ta av hetten (N), og klem samtidig på slangen (dersom denne medfølger) med to fingre for å unngå oljedrypp før slangen er blitt plassert oppå filteret (Q) (se fig. 9). Dersom man har et stivt dreneringsrør (der dette medfølger), fjerner man korken (N) og plasseren det over filteret (Q) (fig. 9).
7. La oljen renne ned i oljebeholderen (P) mens man er oppmerksom slik at oljen ikke renner ut av åpning.

gene "X" (fig. 15); disse åpningene motvirker at oljen strømmer over fra beholderen dersom den renner for fort, eller dersom filteret er tilstoppet. I dette tilfellet vil filtreringen ikke være perfekt.

Dersom oljen er særlig "skitten" må dere kontrollere at det ikke renner over omkring filteret. Tøm alltid oljen før man trekker beholderen ut av frityrsteker.

8. Når man er ferdig med denne operasjonen, må man sette dreneringsrøret tilbake på plass etter man har satt hetten på, og så lukke oppbevaringsrommet.
9. Fjern eventuelle avleiringer i karet ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir, eller gjør det rent som beskrevet i kapitlet "Rengjøring".
10. For å sette beholderen tilbake på plass åpnes den lille luken (U) til dreneringsrørholderen, deretter føres beholderen i skrå posisjon og med røret i vannrett posisjon med korken isatt. Når man er ferdig med denne operasjonen må dreneringsrøret settes tilbake på plass, og til slutt lukkes luken (fig. 24).
11. Sett beholderen, med lokk (O), slik at oljen oppbevares best mulig til neste gangs bruk.
12. Sett tilbake skufferommet som ved starten.
13. Fjern eventuelle avleiringer i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir.

Dersom man ikke bruker fett må man være oppmerksom så det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

BYTTING AV LUKTFILTER

Etter en tid vil luktfilteret på innsiden av lokket bli mindre effektivt.

Fargeendringen på filteret, som er synlig gjennom luken (A) på fig. 10 på underlokket, angir at filteret må skiftes. For utskiflingen må man fjerne filterdekslet (G) i plast (fig. 11).

VÆR FORSIKTIG: Det hvite filteret må støttes på metalldelen (fig. 12), og det fargede området må rettes oppover (mot det svarte filteret). Monter til bake filterdekslet, og vær oppmerksom så det blir riktig påsatt på de fremre hengslene som vist i fig. 12.

RENGJØRING:

Trekk ut støpslet fra stikkkontakten før hver rengjøringsoperasjon, eller vedlikeholdsinngrep.

Senk aldri fritrygryten ned i vann, og sett den heller aldri under direkte vannsprut.

Dersom det skulle infiltrere i apparatet, vil vannet føre til kortslutninger.

Etter at man har latt olje kjøles ned i ca 2 timer, tømmer man oljen eller fett ut som anvist i avsnittet "filtrering av olje eller fett".

Fjern lokket som angitt i fig. 10.

Lokket kan tas av, for å fjerne det går man fram på følgende måte: Skyv lokket bakover (se pil "1", fig. 10), og trekk det samtidig oppover (se pil "2", fig. 10).

Unngå å senke lokket ned i vann med mindre man først har fjernet filtrene.

For rengjøring av karet går man fram på følgende måte:

- Trekk karet ut fra frityrstkeren ved å løfte den lett (se figur 24), og vask med varmt vann, oppvaskmiddel, og en myk svamp. Man må aldri bruke skuremidler eller svamper med skureoverflate fordi disse kan ødelegge teflonbelegget i karet. Karet og røret kan vaskes i oppvaskmaskin. Vær oppmerksom så ikke røret blir utsatt for støt som kan skade yteevnen.
- For å kunne gjøre godt rent inne i dreneringsrøret for olje må man bruke den medfølgende børsten (fig. 13). Unngå å bruke børsten før røret er blitt trukket ut.
- Det anbefales å kontrollere røret med jevne mellomrom. Dersom det viser tegn til slitasje må det byttes ut av kvalifiserte fagfolk. Kontakt et autorisert servicesenter for å få adressen til den lokale forhandleren/tekniske kvalifiserte.
- Det anbefales at man gjør ren kurven med jevne mellomrom, og er oppmerksomme så eventuelle avleiringer og rester fjernes. Beholderen og håndtaket kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Tørk av på utsiden av fritrygryten med en myk og fulltig klut slik at man eliminerer oljesprut og merker dråper av kondens.
- **Efter rengjøring må karet tørkes nøye. Fjern eventuelle rester av vann i bunnen av beholderen, og spesielt på innsiden av dreneringsrøret for olje. På denne måten unngår man farlig oljesprut under bruk av apparatet.**
- For å sette beholderen tilbake på plass åpnes den lille luken (U) til dreneringsrørholderen, deretter føres beholderen i skrå posisjon og med røret i vannrett posisjon med korken isatt. Når man er ferdig med denne operasjonen må dreneringsrøret settes tilbake på plass, og til slutt lukkes luken (fig. 24).
- Frityrstekeren må aldri tømmes ved å helle på den eller sette den opp-ned (fig. 19).

MODELLER MED NON-STICK-BEHANDLET KAR

For rengjøring av karet må man verken bruke vaskemidler eller redskaper som kan ripe, men kun en myk klut med nøytralt vaskemiddel.

RÅD NÅR DET GJELDER STEKING

VARIGHETEN TIL OLJEN ELLER FETTET

Oljen eller fettene må aldri gå under minimumsnivået Med jevne mellomrom må denne byttes helt ut. Levetiden til oljen eller fettene vil avhenge av hva man frityrsteker.

Panering for eksempel skitner oljen mer til en vanlig steking.

Som for alle typer fritrygryter vil oljen forringes dersom den varmes opp flere ganger! Dersfor anbefales det at den byttes fullstendig ut med jevne mellomrom, selv om man bruker og filtrerer oljen på korrekt måte.

Vi anbefaler å skifte oljen ut fullstendig etter 5-8 gangers bruk, eller i de følgende tilfellene:

- vond lukt
- os og røyk under steking
- Oljen blir mørk på farge.

Fordi denne frityrstekeren virker også med lite olje takket være den vendbare kurven, har man den store fordel at man kan eliminere ca halvparten av oljen i forhold til andre fritrygryter som finnes i handelen.

FOR Å STEKE PÅ RIKTIG MÅTE

- Det er viktig at man for enhver oppskrift holder seg til anbefalt temperatur.
Dersom temperaturen er for lav vil maten trekke oppe opp i seg.
Dersom temperaturen er for høy vil det med en gang dannes en skorpe på utsiden, mens innsiden blir rå.
- **Maten må kun senkes ned i oljen når denne har nådd riktig temperatur, d.v.s. når varsellampen slår seg av.**
- Unngå å overbelaste kurven.
Dette vil føre til en senking av temperaturen i oljen, og dermed til en ujevn temperatur og fettene, uventet stekt mat.
- Dersom man steker en liten mengde mat, må oljetemperaturen stilles inn lavere enn det som er angitt, for å unngå at oljen koker for kraftig.
- Kontroller at matvarene er skåret opp i små biter av jevn størrelse, fordi tykkere biter vil steke dårlig på innsiden, selv om de ser fine ut på utsiden, mens de med jevn størrelse vil være ferdigstekt til samme tid.
- **Tørk godt av matvarene før du senker dem ned i oljen eller fettene**, dette fordi for fuktige matvarer vil være myke etter steking (spesielt gjelder dette poteter).
Det anbefales å panere eller vende i mel mat som inneholder mye vann (fisk, kjøtt, grønnsaker), man må da være oppmerksom så overflødig mel eller panering blir ristet av før de senkes ned i oljen.

STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

Matvare		Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
STEKTE POTETER	Mengde for optimal steking med 1,5 liter olje	600	190	10-12
	Maksimal mengde med 1,1 liter olje	1000	190	18-20
	Maksimal mengde med 1,5 liter olje	1200	190	20-22
FISK	Kalamari-blekksprut	500	160	9-10
	Småfisk	500	160	9-10
	Krepsehaler	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Småblekksprut- akkar	500	160	8-10
	Flyndrer (3 stk)	500-600	160	6-7
KJØTT	Oksekoteletter 2)	250	170	5-6
	Oksekoteletter (3 stk.)	300	170	6-7
	Kjøttboller (8 – 10 stk.)	400	160	7-9
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Sopp	400	150	9-10
	Aubergine	300	170	11-12
	Squash	200	170	8-10

Steketiden og temperaturene er anvisende og må derfor reguleres etter personlig smak.

STEKING AV MAT SOM ER FROSSEN

- Frysevarer har svært lav temperatur.
Derfor vil disse nødvendigvis føre til en betydelig temperatursenking i oljen eller fett.
For å oppnå et godt resultat, anbefales det å ikke overstige de mengdene som er angitt i tabellen under.
- Frosne matvarer er ofte dekket med små iskrystaller som må fjernes før steking ved å riste godt på kurven.** Senk deretter kurven ned i frityroljen for å unngå at oljen begynner å koke på egen hånd.
Steketidene er tilnærminger, og må derfor varieres etter starttemperaturen til matvarene som skal stekes, og i forhold til anbefalingene på pakken.

Matvare		Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
STEKTE POTETER	Mengde for optimal steking med 1,5 liter olje	200 (*)	190	4-6
	Maksimal mengde med 1,1 liter olje	600	190	13-15
	Maksimal mengde med 1,5 liter olje	1000	190	18-20
POTETKROKKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskepinner	300	190	4-6
	Reker	300	190	4-6
KJØTT	Kyllingkoteletter (3 stk)	200	180	6-8

ADVARSEL Før man senker ned kurven må man sikre seg at lokket er godt lukket.

(*) Dette er anbefalt mengde for å oppnå godt stekeresultat.

Naturligvis er det mulig å steke en større mengde frosne poteter, men man må da være oppmerksom på at resultatet vil bli litt fettete på grunn av den voldsomme temperatursenkingen når man senker ned kurven.

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

FEIL	ÅRSAK	LØSNING
Det oppstår vond lukt	Luktfilteret er fylt. Oljen er forringet. Stekefettet er ikke riktig til maten.	Fytt ut filteret. Bytt ut oljen eller fett. Bruk en god jordnøttolje.
Oljen renner over	Oljen er forringet og danner for mye skum. Man har senket ned i oljen matvarer som ikke er tilstrekkelig tørre. Man har senket kurven ned for raskt. Oljenivået i frituregryten er over anbefalte maksimum.	Bytt ut oljen eller fett. Tørk matvarene godt. Senk kurven langsomt. Mink oljemengden i karet.
Oljen varmes ikke opp.	Sikkerhetsmekanismen for temperaturen kan ha blitt aktivert.	Henvend deg til et service-senter (mekanismen må byttes ut).
Steking er vellykket kun for halve kurven	Kurven vrir ikke rundt under steking.	Gjør rent i bunnen av karet. Gjør ren festeringen til kurven.