

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

#### 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 jordet. (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. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter; og uansett av en kvalifisert person, for å unngå enhver risiko.
- 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 frityrgryten uten olje.**
- Dersom det skulle lekke olje fra frityrgryten må man henvende seg til et autorisert servicesenter, eller til person med autorisasjon fra produsenten.
- Kurven vil automatisk gli på plass på stiftene 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 frityrgryten for første gang må den gjøres grundig ren: Karet (Z), kurven (E), løkket (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 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.

## ANVISNINGER FOR BRUK

---

Hell olje i beholderen: 1,4 liter er maksimumsnivå (1,2 kg fett), og 1 liter er minimumsnivået (0,9 kg fett.).

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

Man må aldri bruke frityrgrøyten 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 frityrgrøyten varmes opp "tørt" de første minuttene. Temperaturen må være innstilt til 150°C helt til fettene er helt oppløst, kun deretter kan man stille inn ønsket temperatur.

## START PÅ FRITYRSTKINGEN

---

Slå på maskinen ved å sette pekeren på den temperaturen man har valgt.

Når varsellampen til termostaten slukkes fører man den fylte kurven inn i beholderen -som må stå i hevet posisjon. Så lukker man lokket og senker kurven. Unngå å fylle opp for mye (maksimum 1,2 kg rå potet).

Det er helt normalt at det like etter gjennomføringen av denne operasjonen kommer store mengder varm damp ut fra filterdekslet (G), og at det derfor vil bli dråper av kondens nær håndtaket til kurven. Når den beregnede steketiden er over hever man kurven og kontrollerer bruningsgraden.

## MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTELLER

---

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 operasjonen 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).

**VÆR FORSIKTIG:** Minuttelleren vil ikke slå av apparatet.

## STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

---

- **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, uvent stekt mat.
- Når man steker mat som er blitt dyppet i stekerør anbefaler vi først å senke ned tom kurv.
- Når man koker mat som er blitt dyppet i røre anbefales det å først å senke ned den tomme kurven, deretter, når man har oppnådd den innstilte temperaturen (varsellampen slukkes), senkes maten direkte ned i den varme oljen. Dette for å unngå at røren blir sittende fast på kurven.
- **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 overfløding mel eller panering blir ristet av før de senkes ned i oljen.

| 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           | 20-22          |
|                | Maksimal mengde med 1,5 liter olje            | 1200               | 190           | 20-22          |
| FISK           | Kalamari-blekksprut                           | 500                | 160           | 9-10           |
|                | Småfisk                                       | 500                | 160           | 9-10           |
|                | Krepsehøler                                   | 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 temperaturrene er anvisende og må derfor reguleres etter personlig smak.

### STEKING AV MAT SOM ER FROSSEN

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.

| 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           | 14-16          |
|                 | Maksimal mengde med 1,5 liter olje            | 1000               | 190           | 21-23          |
| POTETKROKKETTER |   | 500                | 190           | 7-8            |
| FISK            | Fiskepinner                                   | 300                | 190           | 4-6            |
|                 | Reker   | 300                | 190           | 4-6            |
| KJØTT           | Kyllingkoteletter (3 stk)                     | 200                | 180           | 6-8            |

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

**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.

## **FILTRERING AV OLJE ELLER FETT**

---

Det anbefales å utføre denne operasjonen etter hver frityrsteking, spesielt når maten er panert eller vendt i mel. **Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt (vent ca to timer).**

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

---

1. Etter at man har fjernet lokket (fig. 10), må karet tømmes som angitt i fig. 19.
2. Heng kurven på kanten av karet, og legg i bunnen av denne det medfølgende filteret (fig. 20). Filtrene kan man få tak i hos forhandleren, eller ved et autorsiert service-senter.
3. Hell deretter oljen eller fettene ned i frityrgrøyten, svært langsomt slik at det ikke renner over filteret (fig. 21).

### **MODELLER SOM HAR DRENERINGSRØR (R) OG OLJEBEHOLDER (P)**

---

1. Trekk utover rommet (M) som vist på figur 6.
2. Plasser oljeholderen (P) uten lokket (O) på riktig plass (fig. 7) og før inn oljefilteret (Q).
3. Åpne luken (U) som på fig. 8, trekk ut dreneringsslangen (R), og fjern proppen (N) (på modeller uten oljeholder kan man bruke andre egnede beholdere).
4. Når man er ferdig med denne operasjonen, må man sette dreneringsrøret tilbake på plass etter man har satt hetten på, og så lukke oppbevaringsrommet.  
For modellene som ikke har oljeholder gjentar man punktene 2-3 som beskrevet i forrige avsnitt.

## **VARIGHETEN TIL OLJEN ELLER FETTET**

---

Med jevne mellomrom må denne byttes helt ut.

Som for alle typer frityrgrøyter 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 frityrstekerer 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 frityrgrøyter som finnes i handelen.

## **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 utskiftingen 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).

## RENGJØRING:

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

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

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

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

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

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

For rengjøring av karet går man fram på følgende måte:

- Gjør rent karet (Z) med varmt vann og oppvaskmiddel. For å tømme ut vannet må man alltid bruke dreneringsrøret for olje (dersom dette finnes) som vist i figur. 14. Deretter må man skylle, og alle deler må tørkes nøye og inne i dreneringsrøret.
- For å kunne gjøre godt rent inne i dreneringsrøret for olje må man bruke den medfølgende børsten (fig. 13).
- Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

## UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

| FEIL  | ÅRSAK  | LØSNING   |
|---|--|---|
| Det oppstår vond lukt                       | Luftfilteret er fylt.<br>Oljen er forringet.<br>Stekefettet er ikke riktig til maten.  | Fytt ut filteret.<br>Bytt ut oljen eller fett.<br>Bruk en god jordnøttolje.                             |
| Oljen renner over                           | Oljen er forringet og danner for mye skum.<br>Man har senket ned i oljen matvarer som ikke er tilstrekkelig tørre.<br>Man har senket kurven ned for raskt.<br>Oljenivået i frityrgrysten er over anbefalte maksimum. | Bytt ut oljen eller fett.<br>Tørk matvarene godt.<br>Senk kurven langsomt.<br>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).  |
| Stekingen er vellykket kun for halve kurven | Kurven vris ikke rundt under steking.  | Gjør rent i bunnen av karet.<br>Gjør ren festeringen til kurven.  |