

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. Lokk | O. Lokk 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. Uttrekkbar beholder |
| 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. 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.
- Fritrykkeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- **Unngå å bruke fritrygryten uten olje.**
- Dersom det skulle lekke olje fra fritrygryten 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 fritrygryten 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 for-

men 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

Hell olje i beholderen: 1,5 liter er maksimumsnivå (1,3kg fett), og 1,1 liter er minimumsnivået (1 kg fett.).

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

Man må aldri bruke frituregryten 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 frituregryten 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 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 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, uventet 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	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

Frosne matvarer er ofte dekket med små iskrystaller som må fjernes før steking ved å riste godt på kurven. Senk deretter kurven ned i frytyroljen 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	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

Steketiden og temperaturene 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. Åpne lokket på frityrsteker (B) og fjern ned uttrekkbare beholderen/ karet (Z) (fig. 24) mens man holder den i håndtaket. Deretter tømmes karet i en annen beholder.
2. For å sette inn beholderen igjen åpner man den lille luken (U) til rommet som gjemmer slangen. Sett så inn beholderen med slangen i vannrett posisjon og proppen innsatt.
3. 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.
4. Hell deretter oljen eller fettene ned i frityrgryten, 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 oljebholderen (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 oljebholder 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 oljebholder gjentar man punktene 3-4 som beskrevet i forrige avsnitt.

VARIGHETEN TIL OLJEN ELLER FETTET

Med jevne mellomrom må denne byttes helt ut.

Som for alle typer frityrgryter 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.

For di denne frityrsteker 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 frityrgryter 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 metalleden (fig. 12), og det fargede området må rettes oppover (mot det svarte filteret).

RENGJØRING:

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

Senk aldri frityrgryten 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 filterene

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:

- Trekk karet ut fra frityrstskeren ved å løfte den lett (se figur 24), og vask med varmt vann, oppvaskmiddel, og en myk svamp.
- Karet og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin. Vær oppmerksom så ikke slangen blir utsatt for støt som kan skade den.
- For å kunne gjøre godt rent inne i dreneringsrøret for olje må man bruke den medfølgende børsten (fig. 13).
- For å sette beholderen tilbake på plass åpnes den lille luken (U) til dreneringsslangeholderen, deretter føres beholderen i skrå posisjon og med røret i vannrett posisjon med korken isatt. Til slutt lukkes luken (fig. 24).
- Frityrstekerens må aldri tømmes ved å helle på den eller sette den opp-ned (fig. 19).

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	Luktfileret 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 frityrgryten 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 vris ikke rundt under steking.	Gjør rent i bunnen av karet. Gjør ren festeringen til kurven.