

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 Filteret	I Minuttellerknapp (hvis dette finnes)
B Lokk	L Varsellampe
C Kurv	M Termostat- og slukkebryter
D Håndtakskursør	N Lokk til oljeavløpsrørets åpning (hvis dette finnes)
E Kurvhåndtak	O Oljeavløpsrør til "easy clean system" (hvis dette finnes)
F Trykknapp for åpning av lokket	P Kabelopprulling
G Håndtak for å løfte apparatet	Q Håndtak til å løfte apparatet
H Minutteller (hvis dette finnes)	R Minuttellerdisplay (ikke på alle modeller)

ANBEFALINGER

- Dette apparatet er laget for å frituresteke mat og er bare til hjemmebruk. Det må ikke anvendes til andre formål og må på ingen måte endres på.
- Ikke start apparatet hvis det er ødelagt (f.eks. hvis det har falt i gulvet e.l.).
- Før du bruker frituregryten for første gang, må du vaske gryten, kurven og lokket (ta ut filtrene) nøye med varmt vann og oppvaskmiddel; la det renne varmt vann og flytende vaskemiddel gjennom det lille dreneringsrøret for olje. Tørk godt.
- **Friturekokeren 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.** For å starte kokeren igjen, må du ta kontakt med ett av våre autoriserte servicesentre.
- 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 10 A og som er utstyrt med en jordingskobling (Hvis støpselet og stikkkontakten ikke passer sammen, skal stikkkontakten skiftes ut med en passende, av en kyndig tekniker).
- Om nødvendig, skal den elektriske ledningen bare skiftes ut med en ledning av typen H05VV-F 3x1 mm². Den nye ledningen må være i overensstemmelse med de gjeldende sikkerhetsforskrifter og skal ha samme diameter som originalledningen.
- I løpet av brukstiden er apparatet varmt. **HOLD BARN LANGT BORTE FRA APPARATET.**
- Under bruk skal avløpsrøret (hvis dette finnes) alltid være lukket og festet i åpningen.
- Ikke flytt på friturekokeren når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader.
- Hvis det skulle lekke olje ut av kokeren, ta kontakt med teknisk servicesenter eller med personale som er godkjent av firmaet.
- Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen: Ta alltid i selve kontakten.
- **Hvis kokeren faller ned, kan den forårsake alvorlige forbrenninger. La ikke ledningen henge utover overflaten der kokeren står, hvor et barn lett kan komme til å dra i ledningen eller den kan komme i veien for brukeren. Ikke bruk skjøteledning.**
- Ikke la barn eller inhabile personer bruke apparatet uten nøye overvåkning.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Flytt apparatet ved å bruke håndtakene (G). (Bruk aldri kurvens håndtak).
- Det er helt vanlig at apparatet avgir en slags ny lukt ved første gangs bruk. Luft godt i rommet.
- Dette apparatet er i samsvar med EEC-direktivene 336/89 og 31/91 som omhandler elektromagnetisk kompatibilitet, og EC-reglementet 1935/2004 av 27/10/2004 om materialer i kontakt med næringsmidler.

ANVISNINGER FOR BRUK

Hell olje i beholderen: 2 liter er maksimumsnivå (1,8 kg fett), og 1,8 liter er minimumsnivået (1,6 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 frityrgrøten 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 (fig. 3).

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

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.**
- Når man steker mat som er blitt dyppet i stekerøre 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.**

Matvare		Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
STEKTE POTETER	Mengde for optimal steking med 2 liter olje	500	190	8-10
	Maksimal mengde med 2 liter olje	1000	190	16-18
FISK	Kalamari-blekksprut	500	160	12-13
	Småfisk	500	160	12-13
	Krepsehøler	500	160	10-11
	Sardiner	500	170	12-13
	Småblekksprut- akkar	500	170	12-13
	Flyndrer (2 stk)	400	160	8-9
KJØTT	Oksekoteletter (2)	350	170	8-9
	Oksekoteletter (2 stk.)	3050	170	7-8
	Kjøttboller (8 - 10 stk.)	400	160	7-8
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	9-10
	Sopp	400	150	9-10
	Aubergine	300	170	7-8
	Squash	200	160	11-12

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 frytjoljen 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 2 liter olje	300 (*)	190	7-9
	Maksimal mengde med 2 liter olje	1000	190	18-20
POTETKROKKETTER		500	190	7-8
FISK	Fiskepinner	300	190	6-7
	Reker	300	190	6-7
KJØTT	Kyllingkoteletter (3 stk)	200	180	7-8

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.

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

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

MODELLER SOM MANGLER DRENERINGSRØR (O)

1. Ta av lokket og tøm ut innholdet fra høyre eller venstre side av kokeren.
2. Heng kurven på kanten av karet, og legg i bunnen av denne det medfølgende filteret (fig. 6). Filtrene kan man få tak i hos forhandleren, eller ved et autorsiert service-senter.
3. Hell deretter oljen eller fettene ned i frytrogryten, svært langsomt slik at det ikke renner over filteret (fig. 7).

MODELLER SOM HAR DRENERINGSRØR (O)

1. Åpne luken (N) som vist i fig. 4 og ta ut avløpsrøret.
2. Ta ut proppen (fig. 5) og lukk samtidig røret med to fingre for å unngå at oljen eller fettstoffet renner ut før slangen er lagt i en egen beholder. La oljen eller fettstoffet renne ut i beholderen.
3. Når man er ferdig med denne operasjonen, må man sette dreneringsrøret tilbake på plass etter man har satt hetten på, og så lukke oppbevaringsrommet.
Gjentar man punktene 2-3 som beskrevet i forrige avsnitt.

Utbytting av filtrene mot vond lukt

Når filteret begynner å skifte farge, noe som kan ses gjennom hullet, må du bytte det ut.

For utskiftingen må man fjerne filterdekslet i plast (fig. 11).

N.B.: Det hvite filteret skal hvile på metalldelen 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. 12).

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. 9). For rengjøring av karet går man fram på følgende måte:

- Gjør rent karet med varmt vann og oppvaskmiddel. For å tømme ut vannet må man alltid bruke dreneringsrøret for olje (dersom dette finnes) som vist i figur. 8.
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.
- 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	Luktfilteret er fyllt. 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).