

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 2)

A. Lokk	F. Varsellampe
B. Vindusluke	G. Termostatpeker
C. Filter	H. Kurv
D. Kar	I. Peker på håndtaket
E. Bryter for åpning	L. Håndtak på kurv

GENERELLE ADVARSLER

- Før bruk må man kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Kople apparatet kun til strømuttek 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 den elektriske kabelen er skadd må denne byttes av produsenten eller av den tekniske assistanseavdelingen hos produsenten, eller i alle fall av en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at all mulig 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 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.
- Før man tar frityrgryten i bruk må frityrkaret vaskes, kurven og lokket vaskes godt med varmt vann og oppvaskmiddel. Når man er ferdig med dette, må alle delene tørkes godt, og alle rester av vann må fjernes fra bunnen av karet. Dette for å unngå at man under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.
- Dette apparatet må ikke tillates brukt av barn eller uegnede personer, uten tilstrekkelig tilsyn. Man må ikke la barn leke med apparatet.
- Apparatet må flyttes på ved å løfte i de to fordypningene i nedre del av de fire kantene. (Bruk aldri håndtakene på kurven til denne operasjonen).
- Unngå å la ledningen henge ned fra arbeidsbordet på en sånn måte at barn kan få tak i den, eller brukeren kan komme borti den.
- 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.

BRUKSANVISNING

Hell olje i karet, 2 liter er maksimumskapasiteten (1,8 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.

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

Sett stikkontakten i vegg og still termostatpekeren til riktig temperatur. Når varsellampen for termostaten slukkes senker man kurven (som er blitt fylt) ned i oljen og lukker lokket. Unngå å fyll opp for mye (maks 1 kg. rå poteter). Det er helt normalt at man like etter at lokket er lukket ser det komme ut store mengder damp fra filteret, og at det danner seg kondens nær håndtaket på kurven.

Når steketiden er ferdig hever man kurven og kontrollerer at maten er riktig stekt.

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 fettete, uvevnt stekt mat.
- Kontroller at matvarene er tynt og jevnt oppskåret, fordi for store biter fører til dårlig steking på innsiden.
- Når man steker mat som er blitt dyppet i stekerøre, anbefaler vi først å senke ned tom kurv. Når så innstilt temperatur er nådd (varsellampen slår seg av), legges maten direkte i den varme oljen, for å unngå at maten blir sittende fast i kurven.
- **Tørk godt av matvarene før du senker dem ned i oljen eller fettete, 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 på overflødig mel eller panering blir ristet av før de senkes ned i oljen.

Matvare		Maksimumsmengde g.	Temperatur °C	TID (minutter)
STEKTE POTETER	halv porsjon	500	190	7-9
	hel porsjon	1000	190	11-13
FISK	Kalamari--blekksprut	500	160	12-13
	Krepsehaler	500	160	9-10
	Sardiner	500	170	12-13
	Flyndre	400	160	7-8
KJØTT	Panert kotelett	300	170	8-9
	Kyllingfilet	300	180	7-8
	Kjøttboller	500	170	7-8
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Sopp	300	160	6-7
	Aubergine	100	170	7-8
	Squash	300	160	11-12

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

STEKING AV MAT SOM IKKE 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 (minutter)
STEKTE POTETER		300 (*)	190	6-8
POTETKROKKETER		500	190	10-11
FISK	Fiskepinner	300	190	5-6
	Reker	300	190	5-6
KJØTT	Kyllingfileter	200	190	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. 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.

OLJENS ELLER FETTETS VARIGHET

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:

Ved vond lukt, os og røyk under steking, eller at oljen blir mørk på farge.

Før enhver rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon må apparatet slås av, og kjøles godt ned. 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).

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkontakten før hver rengjøringsoperasjon.

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 det bakover og trekk samtidig oppover. Gjør rent karet med varmt vann og oppvaskmiddel. Deretter skyller man og tørker godt. Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin. For modeller med nonstick-belegg må man verken bruke vaskemidler eller redskaper som kan ripe, men heller en myk klut med nøytralt vaskemiddel.