

## N

*Les denne bruksanvisningen grundig før installasjon og bruk av maskinen.  
På den måten får du de beste resultatene og maksimal driftssikkerhet.*

## BESKRIVELSE AV APPARATET

- |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A. Kurv</p> <p>B. Kurvhendel med lås</p> <p>C. Innerlokk</p> <p>D. Hendel til å åpne lokket</p> <p>E. Elektronisk tidsur (hvis slik er levert)</p> <p>F. Knapp for tilberedningstid</p> <p>G. PÅ/START-knapp</p> <p>H. Batterilokk (hvis slik er levert)</p> | <p>I. Kontrolllys</p> <p>L. Dreneringspanel "Enkelt rengjøringssystem" (hvis slik er levert)</p> <p>M. Dreneringsslange "Enkelt rengjøringssystem" (hvis slik er levert)</p> <p>N. Termostat kontroll/AV bryter</p> <p>O. Ledningsavlukke</p> <p>P. Hendel for å løfte apparatet</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

|                               |                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Spenning:</b>              | Se merkeplate                               |
| <b>Kraftforbruk:</b>          | Se merkeplate                               |
| <b>Maksimal kapasitet:</b>    | 1,3 liter olje eller omtrent<br>1,2 kg fett |
| <b>Maksimal matkapasitet:</b> | 700 g rå poteter                            |

Materialer og gjenstander som skal brukes i kontakt med matvareprodukter, er i samsvar med EC-direktiv 89/109.

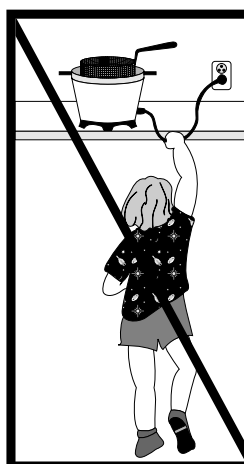
I tillegg er dette apparatet produsert i samsvar med gjeldende EEC-direktiver herunder dem som angår radiointerferens.

## VIKTIG

- Dette apparatet er laget for å fritere matvarer og er bare for hjemmebruk. Det må ikke brukes til andre formål og må ikke endres på noen måte.
- Ikke bruk apparatet dersom det er skadet (for eksempel har falt i bakken).
- Før bruk av friturekokeren for første gang skal du vaske aluminiumsbollen og kurven ved å bruke varmt vann og litt oppvaskmiddel, deretter tørke den grundig.
- **Friturekokeren må bare brukes (sette inn støpselet i stikkontakten) etter at den er fylt med olje eller fett. Dersom den blir skrudd på når den er tom, vil sikkerhetsmekanismen sørge for å slå den av.** Skulle dette skje, er det nødvendig å kontakte en autorisert forhandler for å få kvalifisert bistand.
- Før bruk skal du kontrollere at strømtilførselen er i samsvar med apparatets merkeskilt.
- Når det er i bruk, blir apparatet meget varmt. APPARATET MÅ INSTALLERES UTENFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Når apparatet er i bruk, må dreneringsslangen

(om det er montert) alltid være lukket og plassert i avlukket sitt.

- La alltid oljen få anledning til å kjøle seg ned før du flytter friturekokeren da varm olje kan forårsake alvorlige forbrenninger.
- Skulle friturekokeren lekke, må du kontakte nærmeste servicesenter eller autorisert forhandler for å få kvalifisert bistand.
- Ikke koble apparatet fra ved å trekke i strømledningen – trekk alltid i selve støpselet.



- **Alvorlige forbrenninger på grunn av varm olje kan oppstå dersom en friturekoker faller ned fra en bordoverflate. Ikke la ledningen henge over kanten på bord der barn kan få tak i den, eller der brukeren kan vikle seg inn i den. Ikke bruk apparatet med skjøteledning.**

## BRUKSANVISNING

### FYLLING

- Fjern apparatet fra emballasjen og åpne lokket ved å trekke i den riktige hendelen (fig. 1) og ta deretter tilbehøret ut.
- Tøm omtrent 1,3 liter olje ned i gryten (eller 1,2 kg fett).

**Nivået for oljen eller fett må alltid være mellom maksimums- og minimumsmerkene.**

**Maksimumsnivåmerket må aldri overskrides.**

For å få til det beste resultatet skal du bruke en god **peanøtt- eller kjerneolje**

**(NB: Må ikke spises av dem som er allergisk overfor peanøtter).**

Olivenolje er også godt egnet da den forringes langsommere, men lang tids bruk fremhever oljens smak. Fremfor alt må du unngå å blande forskjellige oljer.

Dersom du bruker blokker med fast fett, skal du kutte dem i små stykker for å **unngå at frityrkokeren varmer seg tørr** i de første få minuttene; det er også tilrådelig å sette termostaten på 150°C-merket under den første oppvarmingsfasen.

Smelt blokker med fett direkte i gryten. Kurven må først senkes når alt er fullstendig smeltet.

### FORVARMING

Innstill termostatbryteren (N) (fig. 4) til ønsket temperatur (se vedlagt tabell). Når valgt temperatur nås, slår varselampen seg av.

### FRITERING

1. **Så snart lyset slukker, skal du senke kurven (A) ned i oljen etter at hendelen (B) er satt inn i kurven og låst sikkert på plass. Sørg alltid for at hendellåsen er på plass når du senker kurven ned i eller løfter den opp av oljen.** Fjern hendelen og lukk lokket.
- **Det er normalt at en viss mengde varm damp kommer ut av filterdekselet rett etter den forannevnte prosessen.**
- **Det er også normalt at kondensdråper faller ned fra lokket og på metall- eller plastsidene av apparatet når dette er i bruk.**
2. 1. Modeller med en elektronisk tidsur (E) kan innstilles til den tilberedningstid som du ønsker. Dersom tidsuret kommer med en batteribeskyttelseslokk (H), skal du trekke klaffen forsiktig ut og gå frem som følger:

- Trykk på PÅ/START-knappen (G): Tidsuret slås på, og tallene begynner å blinke.
- Trykk på "+min"-knappen (F) inntil den ønskede innstillingen er nådd.
- Ved å trykke på PÅ/START-knappen (G) vil tidsuret starte å telle som vist på displayet. Tallene stanser å blinke og desimaltegnet begynner isteden å blinke.
- Dersom det gjøres en feil, stanses tellingen ved å trykke på knappene (F) og (G) samtidig. På denne måten blir tidsuret tilbakestilt til null.
- Straks tilberedningstiden er over, høres et lydsignal (for å stanse signalet, skal du ganske enkelt trykke på én av de to knappene). **Lydsignalet** viser at den programmerte tilberedningstiden er over, **men apparatet virker fortsatt.**
- Tidsuret slår seg automatisk av 20 sekunder etter at lydsignalet er gitt.

Det elektroniske tidsuret kan fjernes fra utstyret for enklere bruk (se fig. 5).

**SKIFTE AV BATTERI TIL TIDSURET** (for modeller som har en slik).

- Ta tidsuret ut av avlukkert (se fig. 5).
- Vri batteridekselet på baksiden av tidsuret imot urviserretningen inntil det løsner (fig. 15).
- Skift batteriet.

**Dersom apparatet skal skiftes ut eller kastes, må batteriet fjernes og kastes i samsvar med gjeldende regler da det utgjør en miljøfare.**

### NÅR FRITERINGSTIDEN ER OVER

Når den valgte friteringstiden er over, skal du sett kurvhendelen inn igjen slik som anvist i kapitlet "fritering", så hefter du kurven på kanten av bollen (fig. 3) og kontrollerer at maten er gyldenbrun eller som ønsket. Dersom det trengs mer tilberedningstid, skal du senke kurven og fortsette friteringen.

Når maten er ferdig, skal du slå av apparatet ved å skru termostatkontrollen til "AV" inntil det høres et klikk fra bryteren. La innholdet få dryppe av seg noen sekunder.

**Dersom friteringen skal gjøres i to faser (for eksempel poteter), skal du åpne lokket, henge kurven på bollen, senke lokket uten å lukke det, vente til indikatorlyset slås av og senke kurven igjen (se vedlagt tabell).**

## FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Det er tilrådelig å filtrere oljen eller fettene etter friteringen for å fjerne eventuelle matrester, særlig dersom maten er panert med brødsmler eller mel. Matrester som er igjen i oljen, har en tendens til å brenne, noe som forringer oljen hurtigere.

### For modeller med dreneringsslange

Gå frem som følger:

1. Løft lokket på **frityrkokeren** og ta ut kurven. **Kontroller at oljen er tilstrekkelig nedkjølt** (omtrent 2 timer).
2. Åpne panelet (L) som vist i fig. 5 og ta ut dreneringsslangen (M)
3. Ta vekk toppen (fig. 6). Pass på å klemme enden av røret med to fingre slik at oljen ikke renner før røret har blitt plassert i en beholder.
4. Tøm oljen ut i en egnet beholder (fig. 7).
5. Bruk en svamp eller et kjøkkenhåndkle for å fjerne eventuelle rester fra bollen.
6. Sett dreneringsslangen tilbake i avlukket. **Ikke glem å sette toppen på igjen.**
7. Hekt kurven til bollen og plasser filteret som følger med apparatet, i bunnen av kurven (fig. 8). Reservefilter kan du skaffe deg hos forhandleren eller fra våre servicesentra.
8. Tøm oljen meget langsomt ned i kurven, idet du påser at den ikke renner over fra filteret (fig. 9).
9. Kontroller dreneringsslangen hyppig for å se etter tegn på slitasje. Dersom du er i tvil, skal du kontakte nærmeste servicesenter.

**Merk:** Etter filtreringen av oljen kan den være i frityrkokeren. Men skulle det gå lang tid mellom én fritering og neste, er det tilrådelig å lagre oljen i en lukket beholder, og ikke utsette denne for direkte lys for å unngå forringelse. Før å tømme oljen ned i en beholder skal du fjerne dreneringsslangen og gjøre som anvist i fig. 10.

Olje som er brukt til å fritere fisk, bør oppbevares atskilt fra olje som er brukt til andre matvarer.

**Dersom fett er brukt til friteringen, bør dette ikke kjøles ned for mye, ellers kan det bli hardt.**

### For modeller uten dreneringsslange:

Gå frem på følgende måte:

1. Ta av lokket (fig. 11) og tøm oljen eller fettene forsiktig ned i en beholder som vist i fig. 12.

2. Hekt kurven til bollen og plasser papirfilteret som følger med, i bunnen av kurven (fig. 8). Reservefilter kan du skaffe deg hos forhandleren eller fra servicesentrene.
3. Tøm oljen meget langsomt ned i kurven, idet du påser at den ikke renner over fra filteret (fig. 9).

**Merk:** Etter filtreringen av oljen kan den være i frityrkokeren. Men skulle det gå lang tid mellom én fritering og neste, er det tilrådelig å lagre oljen i en lukket beholder, og ikke utsette denne for direkte lys for å unngå forringelse. Olje som er brukt til å fritere fisk, bør oppbevares atskilt fra olje som er brukt til andre matvarer.

**Dersom fett er brukt til friteringen, bør dette ikke kjøles ned for mye, ellers kan det bli hardt.**

## SKIFTE AV ANTILUKTFILTRE

Etter en tid har antiluktfilteret som er festet til lokket, en tendens til å miste sin virkning. De bør skiftes ut etter omtrent 20 friterynganger. For å skifte ut filteret skal du fjerne skruene fra det indre lokket slik som vist i fig. 13.

Skift filtrene.

Sett lokket på plass igjen ved å feste de tre skruene.

**N. B.:** Det svarte filteret må settes inn ved å legge det på plastoverflaten (se fig. 13) mens det hvite filteret skal ligge oppå.

## RENGJØRING

Før rengjøringen må **du sørge for at apparatet er koblet fra.**

**Senk aldri frityrkokeren ned i vann, og sett den aldri under en kran, da vann i kontakt med elektriske komponenter kan forårsake elektrisk støt.**

Fjern alltid filteret før du senker lokket ned i vann.

Gå frem som følger for å rengjøre bollen:

- **La oljen kjøle seg ned i omtrent to timer**, deretter tømmes bollen som beskrevet i "Filtrering av olje eller fett".
- Fjern eventuelle rester fra bunnen av bollen ved å bruke en svamp eller et tørkepapir.
- Vask bollen med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk grundig av.
- Bruk den spesielle rengjøringsbørsten som leveres sammen med apparatet, for å rengjøre dreneringsslangen (dersom den er montert) (fig. 14).
- Rengjør kurven regelmessig, idet du passer på å

fjerne eventuelle rester.

- Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Etter friteringen skal du tørke utsiden av frityrkokeren med en myk, fuktet klut for å fjerne eventuelt oljesøl og kondens.
- Dersom apparatet er utstyrt med en forseglingspakning, skal du rengjøre den og tørke den for å hindre at den setter seg fast til bollen når frityrkokeren ikke er i bruk.

## FRITERINGSTIPS

### VARIGHETSTIDEN FOR OLJE ELLER FETT

Når oljen kommer under minimumsmerket, skal du helle på ny olje. Det er tilrådelig å fjerne oljen med jevne mellomrom for å bevare ikke bare smaks kvaliteten, men også for å lette fordøyeligheten på de fritekte matvarene.

Antall ganger oljen kan brukes avhenger av matvaretypen du friterer, for eksempel må oljen skiftes oftere dersom mat panert med brøds muler friteres hyppig.

Vi anbefaler at oljen skiftes helt ut hver 5 – 8 gang, eller så må den skiftes ut fullstendig i følgende tilfeller:

- ubehagelig lukt
- det ryker når det friteres
- den blir mørk i fargen

### DEN PERFEKTE FRITERING

- Den anbefalte temperaturen må velges for hver oppskrift. **Dersom temperaturen er for lav, vil maten absorbere olje. Dersom temperaturen er for høy, vil maten bli sprø for fort, og det indre blir ikke fritert tilstrekkelig.**
- **Mat som skal friteres, må ikke senkes ned i oljen før riktig temperatur er nådd (dvs. når varsellyset slår seg av).**
- Ikke fyll for mye i kurven. For mye mat i kurven senker temperaturen på oljen brått, med den følge at maten blir fettete og ujevnt fritert.
- Kontroller at maten er skåret tynt og jevnt. Tykke skiver vil ikke bli gjennomfritert selv om de ser svært tiltrekkende ut på utsiden. Dersom maten er jevnt skåret, vil hver skive bli perfekt fritert samtidig.
- **Sørg for å tørke maten grundig før fritering.** Fuktige matvarer – særlig poteter – er fortsatt vasstrukne etter friteringen. Matvarer med høyt vanninnhold (for eksempel fisk, kjøtt og grønnsaker) bør vendes i brøds muler eller mel. Husk å riste av eventuelt overflødig mel eller overflødige brøds muler før fritering.

## TEMPERATURER OG TILBEREDNINGSTID

### VEILEDNINGSTABELL FOR FRITERING AV MATVARER SOM IKKE ER FROSNE

Se på den følgende tabellen og ta hensyn til at tilberedningstidene og temperaturene er omtrentlige, og at de bør justeres ut fra de mengder som trengs og personlig smak.

| Mat              |                        | Maks. mengde g | Temperatur °C | Tid (minutter)               |
|------------------|------------------------|----------------|---------------|------------------------------|
| Friterte poteter | halv porsjon           | 350            | 190           | 1 fase 4 - 5<br>2 fase 1 - 2 |
|                  | hel porsjon            | 700            | 190           | 1 fase 6 - 8<br>2 fase 4 - 5 |
| Fisk             | Blekksprut             | 250            | 160           | 6 - 7                        |
|                  | "Canestrelli"          | 250            | 160           | 6 - 7                        |
|                  | Reker/scampi           | 250            | 160           | 5 - 6                        |
|                  | Sardiner               | 250            | 170           | 6 - 7                        |
|                  | Små blekkspruter       | 250            | 160           | 6 - 7                        |
|                  | Sjøtunge/flyndrer (1)  | 130            | 160           | 5 - 6                        |
| Kjøtt            | Storfe-koteletter (1)  | 120            | 160           | 5 - 7                        |
|                  | Kylling-koteletter (1) | 120            | 160           | 4 - 6                        |
|                  | Kjøttboller (6)        | 250            | 160           | 4 - 6                        |
| Grønnsaker       | Artisjokker            | 150            | 150           | 5 - 6                        |
|                  | Blomkål                | 200            | 160           | 4 - 5                        |
|                  | Sjampinjonger          | 200            | 150           | 4 - 5                        |
|                  | Auberginer (2 skiver)  | 50             | 170           | 3 - 4                        |
|                  | Busk gresskar/Zucchini | 150            | 160           | 5 - 6                        |

**FRITERING AV FROSNE MATVARER**

1. På grunn av den ekstremt lave temperaturen senker frosne matvarer uunngåelig temperaturen på oljen. For å få gode resultater hver gang du friterer, anbefaler vi at du ikke overskrider de maksimumsmengder som er angitt i den nedenstående tabellen.

2. Frosne matvarer er ofte dekket med et lag av iskrystaller som må fjernes før fritering. Senk kurven meget langsom ned i oljen for å sikre at oljen ikke koker over.

***Påse at lokket er tett festet etter at kurven er blitt plassert inne i friturekokeren.***

Tilberedningstiden som er vist i denne tabellen, er omtrentlig, og kan variere avhengig av matvarenes opprinnelige temperatur og i forhold til den temperaturen som er anbefalt på pakken.

| Mat                          |                       | Maks. mengde g | Temperatur oC | Tid (minutter) |       |
|------------------------------|-----------------------|----------------|---------------|----------------|-------|
| Forhåndskokte frosne poteter |                       | 200(*)         | 190           | 1. fase        | 2 - 4 |
| Potetkroetter                |                       | 350            | 190           | 2. fase        | 1 - 2 |
|                              |                       |                |               |                | 6 - 7 |
| Fisk                         | Fiskepinner (6)       | 150            | 190           | 4 - 5          |       |
|                              | Reker                 | 150            | 190           | 4 - 5          |       |
| Kjøtt                        | Kyllingkoteletter (1) | 120            | 190           | 3 - 5          |       |

(\*) Dette er den anbefalte mengde for å få de beste resultatet. Selvsagt kan en større mengde frosne poteter friteres dersom man er oppmerksom på at de vil bli noe mer fettete på grunn av det plutselige fallet i temperaturen på oljen når de legges ned.

**PROBLEMLØSING**

| Feil              | Årsak                                                                                                                                                                                               | Løsning                                                                                                                                |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ubehagelige lukt  | Antiluktfilter gjennomvætet<br>Oljen eller fettet er forringet<br>Oljen eller fettet er ikke egnet                                                                                                  | Skift filter<br>Bytt ut oljen (eller fettet)<br>Bruk en peanøttolje av god kvalitet (ikke for dem som er allergiske overfor peanøtter) |
| Oljen renner over | Kurven er blitt senket for fort ned i oljen<br><br>For mye olje i friturekokeren<br><br>Maten er ikke tørket tilstrekkelig før den er senket ned i oljen<br><br>Anbefalt maksimalmengde overskredet | Senk kurven langsommere<br><br>Reduser oljemengden i friturekokeren<br><br>Tørk maten grundig<br><br>700 g (rå poteter)                |
| Oljen varmer ikke | Friturekokeren er tidligere skrudd på uten at det er olje i bollen, noe som har forårsaket feil i termostat                                                                                         | Kontakt servicesenter (sikrings-skift nødvendig)                                                                                       |