

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR INSTALLASJON OG BRUK AV APPARATET.
DET ER BARE PÅ DENNE MÅTEN AT DU OPPNÅR BEST MULIG RESULTAT OG DRIFTSSIKKERHET.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | |
|---|---|
| A. Lokk | L. Termostatviser for temperaturregulering |
| B. Kikkhull (hvis dette finnes) | M. Kokeenhet |
| C. Filter (hvis dette finnes) | N. Håndtak kurv |
| D. Kurv med håndtak | O. Sikkerhetsbryter |
| E. Uttakbar koker | P. Tast for åpning av lokk |
| F. Kontrollenhet | Q. Spor for tilkopling av kontrollenheten |
| G. Rød varsellampe "power/strøm" av/på | R. Elektrisk motstand |
| H. Grønn varsellampe "klar" oljetemperatur | T. Ledningsrom |
| I. "Power/ strøm" av/på-bryter | |

TEKNISKE DATA

Nettspenning:	230-240V~50Hz	Kapasitet mat til frityrsteking: maks. ca. 1 kg
Nominelt kraftbehov:	1900-2100 W	Beskyttelsestype: IP20
Oljekapasitet:	ca. 3 liter	Beskyttelsesklasse: I/ 

Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2004/108/CE om elektromagnetisk kompatibilitet, og med det europeiske direktivet nr 1935/2004 av 27/10/2004, om materialer beregnet på kontakt med næringsmidler.

VIKTIGE ADVARSLER

- Dette apparatet er laget for å frityrsteke mat og er bare til hjemmebruk. Det må ikke anvendes til andre formål og må på ingen måte endres på.
- Ikke bruk apparatet hvis det er ødelagt (f.eks. som følge av et fall) eller hvis det oppstår driftsproblemer. Ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.
- 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 10A og som er forsvarlig jordnet.
- Dette apparatets el-kabel må ikke byttes ut av brukeren siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis det oppstår skader på den må man ta kontakt med et servicesenter godkjent av produsenten. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.
- Ikke ta ut støpselet ved å dra i ledningen: Ta alltid i selve støpselet.
- El-kabelen må ikke være i nærheten av eller komme i kontakt med apparatets varme deler, varmekilder eller skarpe kanter.- Ikke sett apparatet i nærheten av varmekilder eller vannutløp.
- Ikke sett apparatet i nærheten av varmekilder eller vannutløp.- Hvis frityrgryten faller ned, kan dette 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. Unngå bruk av skjøteledninger.
- Under bruk er apparatet varmt, berør kun håndtak og brytere. HOLD APPARATET UTENFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Ikke flytt på frityrgryten når oljen ennå er varm, fordi du da kan risikere alvorlige brannskader.

- Apparatet må bare flyttes når det er kaldt, og ved å ta tak i håndtakene.
- Frityrgrøyten 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.
- Hold deg alltid innenfor nivåene MIN og MAX angitt på innsiden av den avtakbare beholderen.
- Sikkerhetsbryteren gjør at varmeelementet bare kan fungere hvis kontrollenheten er riktig plassert.
- Ta alltid ut støpslet når du rengjør apparatet og når det ikke er i bruk.
- Legg aldri kontrollenheten, ledningen og det elektriske støpselet i vann eller andre væsker.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemessige kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Olje og fett er brennbare; hvis de skulle ta fyr må du straks ta ut støpslet av stikkontakten, og slukke ilden med et lokk eller et teppe. Ikke bruk vann for å slukke ilden.
- For å ta av den avtakbare kokeren må du alltid vente til oljen eller fett er helt kaldt.
- Ta vare på denne bruksanvisningen.

TERMISK SIKKERHETSINNRETNING

Frityrgrøyten har et termisk sikkerhetssystem som avbryter oppvarmingen hvis det brukes feil eller det oppstår uregelmessigheter. Etter at apparatet er kjølt ned, bruk en tannpirker eller lignende og trykk lett på gjenopprettingsknappen til sikkerhetsinnretningen (R) like ved teksten RESET/RESTART (se fig. 1). Hvis apparatet ikke fungerer, må du ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.

BRUKSANVISNING

Før du bruker frityrgrøyten for første gang, må du vaske kurven og kokeren godt med varmt vann og oppvaskmiddel. Kontrollenheten (F) og den elektriske motstanden kan vaskes med en fuktig klut. Pass på at det ikke kommer vann inn i selve kontrollenheten, og at det ikke legger seg vannrester i bunnen av den avtakbare kokeren. Tørk alle delene godt.

Sjekk at kontrollenheten (F) er godt festet til selve frityrgrøyten (M). Sikkerhetsmikrobryteren (O) inne i avlukk, gjør at apparatet ikke virker hvis kontrollenheten (F) ikke er riktig plassert på kokeenheten (M). Frityrgrøyten er nå klar til bruk.

FYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Åpne lokket (A) ved å trykke på tasten (P) (se figur 2). Løft håndtaket på den vendbare kurven helt til dette blokkeres. (pos. 2 i figur 3). Ta ut kurven (D) ved å trekke den oppover.
- Ta ut så mye av ledningen fra ledningsrommet (T) som er nødvendig for å koble apparatet til strømmettet (se figur 4).
- Hvis du bruker olje, hell den i kokeren (E) helt til angitt maks. Nivå (se figur 5). Dette nivået må aldri overstiges, fordi det da kan renne olje ut av beholderen. Nivået på oljen må alltid være mellom minimal og maksimal grense (maks. 3 liter). Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje.
- Hvis du derimot bruker fettbiter, kutt dem i småbiter og smelt dem i en annen beholder før du heller fett i frityrsteker. Smelt aldri fett i kurven eller på kokerens motstand (se figur 6).

FORVARMING

- Sett termostatiseringen (L) (se fig. 7) på ønsket temperatur (se tabell over koketider).
- Vri "power/ strøm"-bryteren (I) oppover. Den tilhørende røde varsellampen vil slå seg på (G).

I tillegg vil den grønne varsellampen "klar/ ready" (H) for å vise status for forhåndsoppvarming.

START AV FRITYRSTEKINGEN

- Legg maten som skal stekes ned i kurven (E), pass på å ikke overlaste kurven (maks 1 kg). Sørg for at håndtaket på kurven er i vannrett posisjon (pos. 2 på figur 3)
- Sett kurven inn i frityrgryten. Sjekk at den er riktig innsatt (fig. 8).
- Lukk lokket
- Så snart det grønne varsellyset "ready/ klar" (H) slår seg av, føres kurven ned (D) i oljen ved at man senker håndtaket og samtidig trykker på tasten oppe på håndtaket (pos. 2 på figur 3). Senk kurven meget langsomt for å hindre at sprut av kokende olje.
- Det er helt normalt at det etter dette kommer ut ganske mye damp.

AVSLUTTING AV STEKINGEN

- Når steketiden er over, hev kurven (D) (pos. 2 på fig. 3), og sjekk at maten har fått den gyldne fargen du ønsker.
- Hvis du mener at steking er ferdig, skru av apparatet ved å vri bryteren "strøm/power" (I) nedover (fig. 9).
- Ta støpslet ut av stikkontakten.
- La overflødig olje renne ut ved at kurven holdes i hevet stilling (pos. 2 på fig. 3).

STEKETIPS

VARIGHET FOR OLJE OG FETT

Oljen eller fett må aldri gå under minimumsnivået (2,5 l). Av og til må den/ det byttes helt ut.

Stekfettets holdbarhet avhenger av hva som stekes. Panerte matvarer ødelegger for eksempel oljen mer enn vanlig frityrsteiking.

Som for enhver frityrgryte vil oljen, hvis den varmes opp flere ganger, forringes. Det anbefales derfor å bytte ut oljen med en viss hyppighet, selv om den brukes på riktig måte.

AVSETTING AV FRITYRSTEKINGSOLJEN

Små mengder steikefett kan man kvitte seg med ved å helle det i lukket beholder i restavfallet. Det må aldri helles i utslagsvasken. For å kvitte seg med større mengder fett bør man kontakte avfallsselskapet eller kommunen man bor i.

SLIK STEKER PÅ RIKTIG MÅTE

Det er viktig å følge anbefalt temperatur for hver oppskrift. Ved for lav temperatur vil maten trekke til seg olje. Ved for høy temperatur vil det danne seg skorpe på maten med en gang mens den er rå inni.

Matvarene som skal stekes må bare legges ned i oljen når den har nådd riktig temperatur, det vil si når den grønne varsellampen "ready/ klar" slår seg av. Ikke overbelast kurven. Dette kan medføre at oljens temperatur synker voldsomt og at matvarene blir fettete og bløte og at de ikke gjennomstekes. Sjekk at matvarene er tynt skåret og like tykke. Hvis bitene er for tykke, stekes de ikke godt nok inni, selv om de ser fine ut på utsiden. Biter som er like tykke vil bli ferdigstekte samtidig.

Tørk matvarene nøye før du legger dem ned i oljen eller fett for å unngå oljesprut; i tillegg kan fuktige matvarer bli veldig myke etter steking (spesielt poteter).

Det anbefales å panere eller vende matvarer som er meget vannholdige i mel (fisk, kjøtt, grønnsaker). Pass på å fjerne overflødig brød eller mel før matvarene legges ned i oljen.

STEKING AV FERSKE MATVARER

Sjekk følgende tabell og husk at steketidene- og temperaturene er omtrentlige og må tilpasses personlig smak og behag.

Matvare		Maks. mengde (g)	Temperatur °C	Tid (minutter)
Ferske poteter	Halv porsjon	500	170	9 - 12
	(pommes frites)	Hel porsjon	1000	13 - 16
Fisk	Blekksprut	600	140	9 - 11
	Jomfruøsters	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12
	Reker	600	140	8 - 10
	Sjøtunger	500	140	6 - 8
Kjøtt	Svinekoteletter (3-4)	500	160	8 - 9
	Kyllingbryst (3-4)	500	160	8 - 10
	Kjøttkaker (15)	700	160	8 - 10
Grønnsaker	Artisjokker	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Sopp	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Squash	500	150	13 - 15

STEKING AV FROSNE MATVARER

Dypfrysede matvarer holder en meget lav temperatur. Derfor vil også temperaturen på den væsken de stekes i, reduseres betraktelig. For å oppnå et godt resultat, anbefaler vi at du ikke bruker mer enn maksimal mengde matvarer for hver steking. Dypfrysede matvarer inneholder ofte mange iskrystaller og det er man må forsøke å fjerne disse før steking.

Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur. Følg også matvareprodusentens temperaturanvisninger på emballasjen dersom de finnes.

Matvare		Maks. mengde (g)	Temperatur °C	Tid (minutter)
Forhåndsokte, dypfrysede poteter		500	190	9 - 11
Potetkroetter		700	180	9 - 11
Fisk	Fiskepinner, torskefingre	500	180	7 - 8
	Flyndrefiletter	500	180	6 - 7
Kjøtt	Kyllingbryst (3)	300	180	5 - 6

RENGJØRING

Pass på at støpselet er tatt ut før du skal rengjøre.

Sett aldri fritrygryten i vann eller under rennende vann (se figur 10).

Hvis det kommer vann inn i kontrollenheten, kan det oppstå kortslutning. Sjekk at oljen er kald nok, fjern deretter kontrollenheten og tøm ut oljen. Fjern bunnfall fra kokeren ved hjelp av en svamp eller kjøkkenpapir. Dersom man utelukker betjeningsenheten (F) og frityrstekingsenheten (M) med ledningen, kan alle andre deler vaskes med varmt vann og vanlig oppvaskmiddel (se fig. 11). Bruk aldri stålull eller skrubbesvamper for å unngå å ødelegge fritrygryten.

Lokket kan trekkes oppover og bort fra apparatet for å forenkle rengjøringen. Tørk til slutt alt meget godt, for å unngå at det oppstår varm oljesprut ved steking.

UREGELMESSIGHETER UNDER BRUK

UREGELMESSIGHET	ÅRSAK	LØSNING
Dårlig lukt	Oljen er fordervet Stekevæsken er ikke egnet	Bytt ut oljen eller stekefettet Bruk jordnøttolje eller vegetabilsk olje av god kvalitet
Oljen renner over	Oljen har forverret seg og det dannes for mye skum Du har lagt matvarer som ikke er tørre nok ned i den varme oljen. Kurven er blitt senket ned for raskt. Oljenivået i gryten overskrider maksimumsgrensen.	Bytt ut oljen eller stekefettet Tørk matvarene godt. Senk maten langsomt ned. Ha mindre olje i kokeren
Matvarene blir ikke gyldne i løpet av steketiden	Oljetemperaturen er for lav. Kurven er overbelastet.	Velg høyere steketemperatur Reduser matvaremengden
Oljen blir ikke varm	Frityr gryten er brukt uten olje i kokeren, noe som fører til at den termiske sikkerhet-sinnretningen skades.	Ta kontakt med servicesenter (innretningen må skiftes ut)