

Les bruksanvisningen nøye før installering og bruk av apparatet. Det er bare på denne måten at du oppnår de beste resultater og den høyeste driftssikkerhet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

(se tegning på lokket)

- A. Lokk
- B. Vindu (ikke i alle modeller)
- C. Filter
- D. Uttakbar gryte
- E. Åpningsknapp
- F. Minutteller (ikke i alle modeller)
- G. Tast for minutteller (ikke i alle modeller)
- H. Display minutteller (ikke på alle modeller)
- I. Avtakbart kontrollpanel
- L. Termostatmarkør
- M. Varsellampe
- N. Ledningsholderrom
- O. Visningspil
- P. Markør på håndtaket
- Q. Håndtak til kurven
- R. Kurv
- S. Filterdeksel
- T. Hengsel for filterdeksel

ANBEFALINGER

- Før bruk må du kontrollere at nettspenningen tilsvarer den som er angitt på merkeskiltet på apparatet.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er forsvarlig jordnet.
- (Hvis stikkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell).
- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling slik at all mulig risiko forebygges.
- Apparatet blir varmt under bruk.
APPARATET MÅ IKKE VÆRE TILGJENGELIG FOR SMÅ BARN.
- Frityrkokeren må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- Frityrkokeren må kun settes i gang etter å ha fylt den med olje eller fett.
Hvis frityrgrøyten varmes opp når den er tom vil det utløse en sikring som avbryter funksjonen.
- I så tilfelle må du ta kontakt med et autorisert service-senter for å sette apparatet i funksjon igjen.
- Dersom det skulle lekke ut olje av frityrgrøyten må du henvende deg til et godkjent servicesenter eller til en

godkjent tekniker.

- Kurven vil automatisk gli på plass på stiftene midt i karet.
Av denne grunn, for å unngå skader, må du ikke vri på denne manuelt for å få den i riktig posisjon.
- Vask frityrkokeren grundig før du bruker den for første gang: Karet, kurven og lokket (fjerne filteret), vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel.
Når operasjonen er avsluttet må alle deler tørkes nøye og du må fjerne alle vannrester i bunnen av karet, og enda viktigere, inne i dreneringsslangen.
Dette for å unngå at du under bruk opplever farlig oljesprut med varm olje.
- Ikke la apparatet brukes av personer (også barn), med begrensede psykiske, fysiske og sansemessige evner, eller med for liten erfaring eller kunnskap, med mindre de har tilstrekkelig tilsyn og opplæring av en ansvarlig voksen, som kan forebygge ulykker.
Pass på barna, sørg for at de ikke leker med apparatet.
- Unngå å flytte på apparatet mens oljen fremdeles er varm.
- Flytt apparatet ved å holde i de egne håndtakene (I). (Bruk aldri håndtaket på kurven til å flytte apparatet).
Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, vent ca. 2 timer.
- Hvis apparatet ditt er ustyrt med en dreneringsslage, pass på at denne alltid er stengt og festet på plassen sin under bruk.
- Det er helt normalt at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt".
Luft rommet godt.
- Ikke la strømledningen henge utover kanten på overflaten som frityrkokeren står på, fordi barn lett kan trekke i den da, eller den kan bli hengende fast i brukeren.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell oljesprut som kommer når du tar av lokket.
- Det er forbudt å bruke oljer som er laget på tradisjonelt vis, eller som har et høyt syreinnhold.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- 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.

BRUKSANVISNING

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

Før kontakten settes i veggen må man alltid sjekke at det er olje i beholderen.

Hell olje i karet, 2,3 liter er maksimumskapasiteten (2 kg. fett).

ADVARSEL: Oljen eller fett må alltid befinne seg mellom minimum- og maksimum-nivået. Ikke bruk frityr-

gryten når oljen er under "min"-nivået. Dette kan forårsake at den termiske sikkerhetsinnretningen slår seg ut. Denne må i så fall skiftes ut av et av våre godkjente servicesentra.

Du får best resultater ved å bruke en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige oljetyper. Hvis du bruker fettbiter, skjære dem i små biter slik at ikke frityrgrysten varmes opp uten noe i de første minuttene. Temperaturen må stilles på 150°C helt til alt fett er smeltet, først da kan du stille inn ønsket temperatur.

START PÅ FRITYRSTEKINGEN

1. Legg maten som skal stekes ned i kurven, uten å fylle denne for mye (maks 1 kg rå poteter).
For å oppnå en mer helhetlig steking anbefaler vi at man konsentrerer maten rundt kanten av kurven, og minst mulig i midten.
2. Vri termostatmarøren "L" til ønsket temperatur (fig. 1). Når innstilt temperatur er oppnådd, vil varsel-lampen "M" slå seg av.
3. Så snart varsellampen slukkes, senker man kurven ned i oljen, ved å senke håndtaket sakte nedover etter å ha trukket markøren "P" på håndtaket bakover, og lukker deretter lokket.
 - Det er helt normalt at det like etter gjennomføringen av denne operasjonen kommer store mengder varm damp ut fra filterdekslet.
 - Ved begynnelsen av steking, like etter at man har senket maten ned i oljen vil innsiden av vinduet "B" (dersom dette finnes) dekkes til med damp. Denne vil forsvinne etter hvert.
 - Det er helt normalt at det under bruk dannes kondens i nærheten av håndtaket til kurven.

MODELLER UTSTYRT MED ELEKTRONISK MINUTTELLER

1. Still inn steketiden ved å trykke på minuttellertasten "G". Displayet vil vise de innstilte minuttene.
2. Like etter vil tallene begynne å blinke, noe som betyr at steketiden er begynt.
Det siste minuttet blir telt ned i 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 fra punkt 1.
4. Minuttelleren varsler når steketiden er slutt med en serie pipesignaler med cirka 20 sekunders intervaller. For å slå av lydsignalet holder å trykke en gang på minuttellertasten "G".

OBS: Minuttelleren vil ikke slå av apparatet.

BYTTING AV MINUTTELLERENS BATTERI

For bytting av batteriet må man henvende seg til nærmeste servicesenter.

AVSLUTNING AV FRITYRSTEKINGEN

Når steketiden er over, heves kurven, og man sjekker at maten har fått den gylne fargen man ønsker.

På modellene som er utstyrt med vindu/kikkhull kan dette gjøres ved å se gjennom dette, uten å åpne lokket. Hvis du mener at steking er ferdig, skru man av apparatet ved å plassere termostatmarkøren "L" i posisjon "0" helt til man hører et klikk i den innvendige bryteren. La ekstra olje dryppe av ved å la kurven henge litt inne i frityrgrysten i høy posisjon (fig. 2).

FILTRERING AV OLJE ELLER FETT

Det anbefales å filtrere oljen eller fett etter hver steking, spesielt hvis maten er panert eller vendt i mel. Hvis det blir liggende matrester eller smuler i oljen vil de brenne seg og gjøre at oljen eller fett blir fortere ødelagt.

Pass på at oljen er godt nok avkjølt, vent ca. 2 timer.

Dersom man ikke bruker fett må man være oppmerksom så det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

1. Åpne lokket på frityrgrysten og fjern kontrollpanelet "I" som vist i figur 3. Deretter fjerner man den uttakbare gruten "D", mens man holder (fig. 4) det i håndtakene (fig. 5). Tøm karet (fig. 6).
2. Fjern eventuelle avleiringer i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir.
3. Sett den uttakbare gryten "D" inn i sporet, vær varsom så visningspilen som er merket av i karet stemmer med visningspilen som finnes i hoveddelen av apparatet.
4. Sett kontrollpanelet "I" tilbake på plass.
5. Sett kurven inn i hevet posisjon, og plasser det medfølgende filtret i bunnen (fig. 7). Filtrene kan man få tak i hos forhandleren, eller ved et av våre autoriserte servicesenter.
6. Med en gang varsellampen slår seg av, senk kurven meget sakte ned i oljen (fig. 7).

OBS: Olje som filtreres på denne måten kan oppbevares inne i frityrgrysten. Uansett, dersom det skulle gå lang tid mellom frityrstekingene, anbefales det å oppbevare oljen i en lukket beholder slik at man unngår at oljen forringes. Det er en god regel å oppbevare olje som brukes til steking av fisk separat fra olje til annen frityrsteking.

BYTTING AV LUKTFILTER

Etter en tid vil luktfileret på innsiden av lokket bli mindre effektivt.

For å gjøre dette må du ta av plastlokket for filteret. "S" ved å skyve kroken "T" i retning av pil 1 og deretter løfte opp i retning av pil 2 (fig. 8).

Skift filtrere.

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkontakten før hver rengjøringsoperasjon.

Senk aldri frityrgrøyten ned i vann, og sett den heller aldri under direkte vannsprut. Dersom det skulle infiltrere i apparatet, vil vannet føre til kortslutninger.

Pass på at oljen er godt nok avkjølt (vent ca. 2 timer).

Tøm oljen eller fett slik det ble beskrevet i avsnittet "Filtrering av olje eller fett".

Fjern lokket som angitt i fig. 5.

Ikke legg lokket i vann uten først å ha fjernet filteret.

For rengjøring av gryten "F" går man fram på følgende måte:

- Fjern kontrollpanelet "I" og tidsinnstillingen "F" som vist i figur 3, fjern det uttakbare karet "D", ved å holde den i håndtakene (fig. 4). Deretter vaskes den i oppvaskmaskin eller for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Skyll og tørk nøye. Hvis gryten vaskes i oppvaskmaskin må du plassere den slik at det klebefrie belegget ikke får riper.

Merk: Når man har fjernet kontrollpanelet og tidsinnstillingen, kan hele resten av frityrgrøyten vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke tøm frityrgrøyten ved å helle den eller snu den opp ned (fig. 9).

- Rengjør kurven regelmessig og pass på at alle matrester som har samlet seg blir fjernet.

KLEBEFRI UTTAKBAR GRYTE

Bruk aldri redskap eller rengjøringsmiddel som kan lage riper, men vask gryta kun med en bløt klut og nøytralt oppvaskmiddel.

STEKERÅD

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fett må aldri gå under minimumsnivået. Av og til bør den/det skiftes fullstendig ut. Oljen/fettets varighet avhenger av hva du steker. For eksempel ødelegger panert mat oljen fortere enn enkel frityrsteking.

Som i enhver frityrgrøyte, vil alltid olje som varmes opp gjentatte ganger ødelegges etter hvert! Derfor anbefaler vi at oljen skiftes helt forholdsvis ofte, selv om den blir brukt og filtrert riktig.

Denne frityrgrøyten bruker lite olje på grunn av den dreibare kurven; du har derfor fordelen av å kunne halvere oljeforbruket i forhold til andre frityrgrøyer som finnes i handelen.

RIKTIG FRITYRSTEKING

- Det er viktig at du følger temperaturanvisningen i oppskriften. Ved for lav temperatur vil matvarene ta til seg for mye olje. Ved for høy temperatur dannes det straks skorpe på maten og den blir ikke stekt innvendig.
- Hvis du skal steke en stor mengde mat, må oljtemperaturen stilles lavere enn den som er angitt for å unngå at oljen bobler over.
- Matvarene skal legges i frityrroljen først når oljen har oppnådd riktig temperatur, dvs. når varsellampen er slukket.
- Legg ikke for mye mat om gangen i kurven. Det vil gjøre at temperaturen i oljen synker brått. Matvarene vil derfor suge opp altfor mye fett og blir heller ikke jevnt stekt.
- Pass på at matvarene er skåret tynt og har samme tykkelse. Hvis stykkene er skåret i for store biter, blir de ikke riktig stekt innvendig, selv om de ser ut til å være riktig stekt utenpå. Når stykkene har samme tykkelse blir de også stekt ferdig samtidig.
- **Tørk matvarene nøye før de legges i oljen eller fett for å unngå søl.** Fuktige matvarer blir bløte etter steking (spesielt poteter). Det anbefales å panere, eller vende i mel, matvarer som inneholder mye fuktighet (fisk, kjøtt, grønnsaker), og deretter riste av det overflødige brødet eller melet før maten legges i oljen.

FRITYRSTEKING AV MATVARER SOM IKKE ER DYPPFRYSTE

Matvare		Maks. mengde g. (gram)	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for perfekt frityrsteking	500	190	7-9
	MAKS. mengde (sikkerhetsgrense)	1000	190	16-18
FISK	Kalamari-blekksprut	500	160	9-10
	Småfisk	500	160	9-10
	Krepsehaler	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	160	8-10
	Småblekksprut- akkar	500	160	8-10
	Flyndrer	500-600	160	6-7
KJØTT	Oksekoteletter	250	170	5-6
	Kyllingbryst	300	170	6-7
	Kjøttkaker	400	170	7-9
GRØNNSAKER	Artisjokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Sopp	400	150	9-10
	Auberginer	300	150	11-12
	Squash	200	150	8-10

De angitte steketidene er omtrentlige og avhenger av matvarenes opprinnelige temperatur og personlig smak.

FRITYRSTEKING AV IKKE DYPPFRYSTE MATVARER

- Dypfryste matvarer har meget lav temperatur. Dette betyr at temperaturen i frityroljen/fettet synker brått og voldsomt når du legger dem i. For å få et godt resultat er det viktig at du ikke steker mer om gangen enn den maksimale matvaremengden som er angitt i tabellen nedenfor.
- Dypfryst mat er ofte dekket av iskrystaller som du bør fjerne ved å riste kurven før du begynner frityrsteking. Legg deretter kurven sakte og forsiktig ned i oljen for å unngå at oljen spruter opp.

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

Matvare		Maks. mengde g. (gram)	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES	Anbefalt mengde for perfekt frityrsteking	350 (*)	190	6-8
	MAKS. mengde (sikkerhetsgrense)	800	190	16-18
POTETKROKETTER		500	190	9-11
FISK	Fiskepinner	300	190	4-6
	Reker	300	190	4-6
KJØTT	Kyllingbryst	200	190	6-8

ADVARSEL: Kontroller at lokket er helt lukket før kurven senkes ned i oljen.

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en perfekt frityrsteking. Det er selvfølgelig mulig å stekte en større mengde "pommes frites", men de vil i så fall absorbere mer fett, og frityren blir ikke så "lett", siden oljetemperaturen synker voldsomt når potetene legges i.

FUNKSJONSPROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Vond lukt	Luftfilteret er utbrukt. Oljen er ødelagt. Det brukes ikke riktig frityrolje/fett.	Bytt ut filteret. Bytt ut oljen eller fett. Bruk en god jordnøttolje.
Oljen renner over	Oljekvaliteten har forverret seg og det danner seg for mye skum. Du har lagt for fuktige matvarer ned i den varme oljen/fettet. Du har senket kurven for raskt ned i fritygryten. Oljenivået går over maks.-nivået.	Bytt ut oljen eller fett. Tørk matvarene godt. Senk den sakte ned. Reduser oljemengden i selve gryten.
Oljen blir ikke varm	Frityrgryten er brukt uten olje i gryten, noe som fører til at den termiske sikkerhetsinnretningen skades.	Ta kontakt med servicesenter (innretningen må byttes ut).