

ANBEFALINGER

Les alle instruksjoner før apparatet tas i bruk.

Ta godt vare på denne bruksanvisningen.

- Hvis strømledningen er skadet må den byttes av produsenten selv, eller av produsentens teknisk assistanse, slik at enhver risiko kan unngås.
- Man må aldri legge apparatet i vann.
- Apparatet kan ikke anvendes av barn under 8 år. Barn kan bruke apparatet, gitt at disse er eldre enn 8 år og under konstant oppsyn fra voksne. Apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller nødvendig kunnskap om produktet, gitt at disse er under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i de medfølgende instruksjonene for sikker bruk av produktet, samt viser forståelse for de farene bruken av produktet medfører. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et eksternt tidsur eller med et separat fjernstyrt styresystem.
- Dette apparatet er utelukkende beregnet for hjemmebruk. Det er ikke beregnet for bruk i: rom som brukes som kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser, samt hoteller, restauranter, moteller og andre overnattingssteder med romutleie.
- Kjøkkenapparater skal være stabilt plas-

sert med håndtakene (om finnes) for å unngå søling av varme væsker.



Fare!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til situasjoner med elektriske sjokk og påfølgende livsfare.

- Se til at spenningen i strømforsyningen tilsvarer verdien som er gjengitt på merkeskiltet nederst på apparatet.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 15 A og som er forsvarlig jordet. Hvis stikkkontakten og støpslet ikke passer sammen, byttes stikkkontakten ut med en som passer. Dette må gjøres av kvalifisert personell).
- Strømledningen må ikke plasseres i nærheten av eller mot de varme delene av apparatet, varmekilder eller skarpe kanter.
- Hold alltid apparatet frakoblet under rengjøring og når det ikke er i bruk.



Fare for Brannskader!

Manglende overholdelse kan føre til brannskader eller svimerker.

- Apparatet er varmt når det er i bruk. IKKE OPPBEVAR APPARATET INNENFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Frityrgrøyten må ikke flyttes så lenge oljen er varm, fordi man da vil risikere alvorlige brannskader.
- Flytt apparatet ved å holde i de spesielle håndtakene. (Bruk aldri håndtaket på kurven til å flytte apparatet). Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt (vent ca. 2 timer).
- Se til at strømledningen ikke henger fritt fra overflaten apparatet er plassert på, den kan komme i kontakt med små barn eller være til hinder for brukere av apparatet.
- Vær oppmerksom på kokende damp, og på eventuell oljesprut som kommer når du tar av lokket.
- Olje og fett er brennbare; hvis disse stoffene tennes, må du umiddelbart koble apparatet fra strømpunkt og dempe brannen med lokk eller et teppe. Bruk aldri vann for å slukke brannen.
- Når du fjerner karet, vent alltid til oljen eller fettene helt avkjøles.



OBS!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan forårsake brannskader eller skader på selve apparatet.

- Unngå å plassere apparatet i nærheten av varmekilder.
- Frityrgrøyten må bare slås på etter at den er fylt med olje eller fett. Dette kan forårsake at den termiske sikkerhetsinnretningen slår seg på som stopper den å virke. I dette tilfellet er det nødvendig å kontakte vårt nærmeste autoriserte servicesenter.
- Dersom det skulle lekke ut olje av frityrgrøyten må du hen-

vende deg til et godkjent servicesenter eller til en godkjent tekniker.

- Ikke slå på apparatet hvis det er skadet (f.eks. etter å ha blitt droppet) eller om driftsproblemer oppstår. Ta kontakt med et servicesenter autorisert av produsenten.
- Ikke ta ut støpselet ved å trekke i strømledningen: Bruk alltid selve støpselet.
- Aldri dypp kontrollenheten, kabelen og støpselet i vann eller andre væsker.
- Kun for modeller med et plastlokk: ikke bruk lokket under steking.

i NB:

Dette symbolet fremhever råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Det er helt normalt at apparatet ved første gangs bruk vil ha en lukt av "nytt". Om dette skjer, luft rommet godt.
- Aldri bruk hjemmelagde eller veldig sure oljer.
- Alltid pass på MIN og MAX nivåene angitt på innsiden av flyttbar beholder.
- Sikkerhetsmikrobryter sikrer at varmeelementet virker bare hvis kontrollenheten er riktig plassert.

Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 1935/2004 om materialer beregnet på kontakt med næringsmidler.

RENGJØRING

Trekk ut støpslet fra stikkkontakten før hver rengjøringsoperasjon.

Man må aldri legge apparatet i vann eller under rennende vann fra vasken (se Fig. 6). Dersom det skulle infiltrere i kontrollenheten, vil vannet føre til kortslutninger.

Kontroller at oljen er tilstrekkelig avkjølt, og så ta av kontrollenheten og tøm oljen.

Fjern eventuelle rester i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir.

Unntatt kontrollenheten, strømledningen og varmeapparatet, kan alle andre deler rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel (se Fig. 7).

For å unngå skade på fritrykokeren bruk aldri skuresvamper, Når denne prosessen er avsluttet, tørk nøye alle deler, for å hindre varm olje spruter ut under drift.

KASSERING AV APPARATET



Apparatet kan ikke kastes sammen med husholdningsavfall, men må overleveres til et offisielt godkjent kil-desorteringsanlegg.

TEKNISKE EGENSKAPER

model:	dimensjoner (bxdxh): Vekt:	
F44510	455x275x295	3,72Kg
F44520	455x275x325	3,98Kg
F44532	445x285x330	5,18Kg

For flere opplysninger, se spesifikasjonsplate på apparatet.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A. Termostatbryter for regulering av temperatur
- B. Indikatorlampe (rød farge) når apparatet er slått på
- C. Indikatorlampe (grønn farge) for oljetemperatur
- D. Sikkerhetsmikrobryter
- E. Indikator for maksimal matmengde
- F. Indikator for MIN – MAX oljenivå
- G. Kurvestøtte
- H. Hette til oljereineringslange (Ikke på alle modeller)
- I. Oljereineringslange (Ikke på alle modeller)
- J. Oljefilter
- K. Plastlokk (på enkelte modeller), ikke brukes under steking
- L. Deksel
- M. Håndtak
- N. Sporet for å feste kontrollenheten
- O. Lokket med håndtaket
- P. Kikkhull (Ikke på alle modeller)
- Q. Filterdeksel (Ikke på alle modeller)
- R. Flyttbar kar
- S. Kurven med sammenleggbare håndtak
- T. Elektrisk varmeapparat
- U. Kontrollenhet
- V. Plass for oppbevaring av ledning
- Z. Tilbakestilling av termisk sikkerhetsinnretning

TERMISK SIKKERHETSINNRETNING

Apparatet er utstyrt med en termisk sikkerhetsinnretning som stopper apparatet fra oppvarming i tilfelle av feilbruk eller uregelmessig drift. Når apparatet er avkjølt, ved hjelp av en tannpirker eller lignende, trykk på sikkerhetsinnretnings tilbakestillingstasten (Z) merket RESET (se fig. 1). Om apparatet ikke begynner å fungere, ta kontakt med et servicesenter autorisert av produsenten.

BRUKSANVISNING

Vask fritrygryten grundig før du bruker den for første gang: Karet, kurven og lokket vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel. Kontrollenheten med strømledningen og varmeapparat kan rengjøres med en fuktig klut. Sørg for at vann ikke trenger inn i kontrollenheten og at det ikke er noen rester på bunnen av det flytbare karet. Tørk godt alle deler. Sørg at kontrollenheten er

ordentlig festet til frytgrøtens kropp. Sikkerhetsmikrobryter (D) hindrer funksjon av apparatet hvis kontrollenheten (U) ikke er riktig plassert i sitt sete (N).

PÅFYLLING AV OLJE ELLER FETT

- Vri hådtaket på kurven til det låses på plass (pos. 2 i Fig. 2). Trekk ut kurven (S) ved å dra den oppover.
- Hvis olje brukes, hell den i karet (R) til den kommer til det høyeste nivået som er angitt (se Fig. 3).
Man må aldri overstige denne grensen, siden oljen kan renne over fra beholderen. Oljenivået skal alltid være mellom maksimum og minimum (F). De beste resultatene er oppnådd ved anvendelse av jordnøttolje.
- Hvis du bruker blokker av fast fett må disse skjæres opp i små biter og smeltes i en annen beholder, deretter hell flytende fett i frytgrøtens kar. Aldri smelt fett i kurven eller på frytgrøtens varmeelement (se fig. 4).

OPPVARMING

- Legg maten som skal stekes ned i kurven (S), uten å overstige det maksimale nivået som er angitt på kurven (Fig.8). Sjekk om hådtake på kurven er riktig plassert (pos. 2 i Fig. 2).
- Koble støpselet i stikkkontakten. Begge indikatorlamper (B) og (C) slår seg på.
- Still termostattasten (A) (se Fig. 5) til ønsket temperatur (se steketabell), den grønne indikatorlampen for oljetemperatur (C) slår seg av.
- Ved å oppnå den stilte temperaturen, slår den grønne indikatorlampen (C) seg på.

STEKING

- Når indikatorlampen (C) slår seg på, må kurven (S) senkes ned i oljenveldig langsomt for å unngå sprut eller søling av den varme oljen.
- Det er helt vanlig at det kommer store mengder varm damp.
- Når steketiden er over hever du kurven (S) for å se om maten har oppnådd ønsket farge.
- Hvis maten er ferdig, slå av apparatet ved å vri termostatbryteren (A) mot posisjon "•".
Trekk støpselet ut av kontakten.
- NB. Hvis du ønsker å lage mer mat, vente til den grønne indikatorlampen lyser, som indikerer at den nye innstilte temperaturen er nådd. Deretter senk langsomt kurven (S) i oljen.

OLJEN ELLER FETTETS VARIGHET

Oljen eller fettets må aldri være under minimumsnivået. I blant

må all olje skiftes ut. Hvor lenge du kan bruke oljen eller fettets avhenger av hva du steker i den. Panering, for eksempel skitner til oljen mer til en vanlig steking. Som i alle frytgrøtter forringes oljen hvis den varmes opp flere ganger! Derfor anbefaler vi at du skifter ut oljen ganske ofte, selv om den brukes og filtreres korrekt.

STEKING AV MAT SOM IKKE ER FROSSEN

Kurven må aldri overfylles, da dette kan forårsake et plutselig fall i temperaturen på oljen og dermed mer fettete og mindre jevn steking.

Sjekk at matvarene er tynt skåret og like tykke. Hvis skivene er for tykke, vil maten ikke være godt tilberedt inne, til tross for sin utseende, mens jevne skiver vil bli perfekt tilberedt på samme tid. Tørk maten før du senker den i olje eller fett for å unngå oljesprut; videre blir maten myk etter steking (spesielt

poteter). Det anbefales at vannrike matvarer (fisk, kjøtt, grønnsaker) settes i brød eller mer, og at man skal være nøye med å fjerne overflødig brød eller smør før du dypper dem i oljen. Når du tilbereder mat i røren, bør du først senke tom kurv. Deretter, når den innstilte temperaturen er nådd, senkes maten direkte i varm olje for å unngå røren stikker til kurven.

Når det henvises til tabellen nedenfor, må du huske på at steketider og temperaturer er omtrentlige, og må justeres i henhold til mengden av mat og personlig smak.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
POMMESFRITTES AV FERSKE POTETER FULL PORSJON	170°	11-15
Fisk		
Kalamari	140°	9-13
Kamskjell	140°	10-14
Sardiner	140°	10-14
Kongereker	140°	8-12
Tunge	140°	6-10
KJØTT		
Svin koteletter	160°	8-12
Kyllingstykker	160°	9-13
Kjøttboller	160°	9-13
GRØNNSAKER		
Artisjokker	150°	13-18
Blomkål	150°	10-14
Sopp	150°	8-12
Auberginer	150°	9-13
Squash	150°	13-18

STEKING AV FROSSEN MAT

Frysevarer oppbevares på svært lav temperatur. Derfor vil disse nødvendigvis føre til en betydelig temperatursenking i oljen eller fettete. For å oppnå et godt resultat, kurven skulle ikke overfylles. Dypfrysede matvarer er ofte dekket med et lag av is; denne isen bør fjernes før steking. Senk deretter kurven meget sakte ned i stekeoljen for å unngå at oljen bobler opp.

Steketidene er veiledende, og må derfor varieres etter starttem-

peraturen til matvarene som skal stekes, og i forhold til anbefalingene på pakken.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
FERDIGLAGET FROSSEN POMMES FRITES	190°	10-14
POTETKROKETTER	180°	7-10
FISK		
Fiskepinner	180°	3-6
Fiskefileter	180°	2-5
KJØTT		
Kyllingstykker	180°	3-6

MODELLER MED OLJEDRENERINGSSLANGE

OBS: Ikke tøm oljen mens den er varm, fordi det er risiko for brannskader.

Gjør følgende:

1. Ta av kurven.
2. Åpen hetten til oljedreneringsslange (H).
3. Åpen oljedreneringsslangen (I) ved å vri den mot klokken.
4. La oljen eller fettene renne ut i en beholder (se Fig. 10), pass på at den ikke renner over.
5. Fjern eventuelle rester i karet med en svamp eller med kjøkkenpapir.
6. Lukk slangen ved å vri den mot klokken.
7. Lukk hetten til oljedreneringsslangen (H).

Det er en god regel å oppbevare olje som har vært brukt til steking av fisk atskilt fra olje brukt til annen frituresteking.

Hvis du bruker smult må du passe på at det ikke kjøles ned for mye, fordi det da vil bli hardt.

i NB: Karet i apparatet er utstyrt med et utskiftbart filter som inneholder store rester av steking. Når karet er helt renset for olje, fjern filteret ved å trekke det som vist i Figur 9, rengjør det med oppvaskmiddel, og sett den tilbake i posisjon.

i NB: Når kontrollpanelet og tidsuret er fjernet, kan alle de gjenværende delene av friturekokeren vaskes i oppvaskmaskinen.