

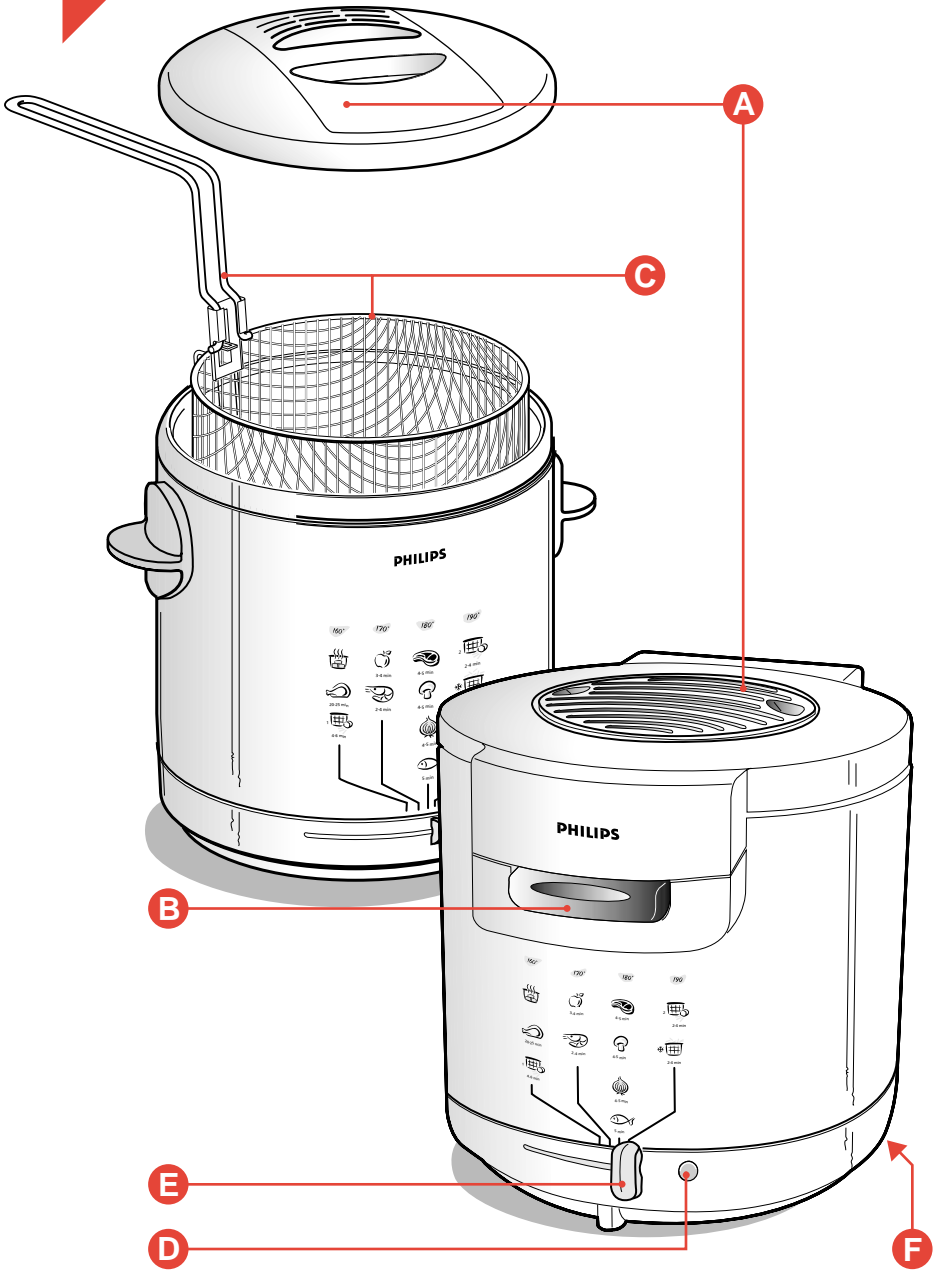
PHILIPS

HD 4282/83



PHILIPS

1



Viktig

- Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- Før tilkobling kontroller at spenningen på undersiden av apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- Dypp aldri frityrgrøyten i vann.
- Rengjør de forskjellige delene med en fuktig klut før bruk. Forsikre Dem om at delene er helt tørre før frityrgrøyten fylles med olje eller fett.
- Slå aldri på frityrgrøyten før den er fylt med olje eller fett. Ved smelting av fett: Velg 160°C til å begynne med og velg ikke høyere temperatur før fett er helt smeltet. Smelt biter av fett i bunnen av gryten og ikke i frityrkurven.
- Bruk bare olje og fett som inneholder ett anti skummiddel og er anbefalt for frityrsteking. Denne informasjonen vil De finne på pakningen til det respektive produkt.
- Fyll alltid olje eller fett til mellom merkene Min. og Max. Før De begynner steking kontroller alltid at det er nok olje eller fett i gryten.
- Overskridd ikke maksimumsmengdene som vist i tabellen. Fyll aldri kurven høyere opp enn til $\frac{3}{4}$ full. Hvis kurven er overfylt kan varm olje eller fett flyte over kanten.
- Under steking vil varm damp komme ut gjennom filteret i lokket. Hold Deres hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold frityrgrøyten alltid utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk.
- Trekk ut nettleddningen fra støpselet etter bruk slik at oljen eller fett er avkjølet. Flytt ikke frityrgrøyten før innholdet i gryten er tilstrekkelig avkjølt.
- Behold denne bruksanvisningen for senere bruk.
- For HD 4282: Under steking med lokket på, vil kondens samle seg på undersiden av lokket. Når lokket tas av, må dette gjøres meget forsiktig, for å unngå at kondensen drypper ned i oljen eller fett, da dette vil sprute.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Lokk med kull filter. Nye filter er tilgjengelig via Deres forhandler.
- B** Utløserknapp for lokk (bare for type nr. HD 4283)
- C** Stekekurv med avtagbart håndtak
- D** Indikatorlampe. Denne lampen vil lyse så lenge oljen eller fett varmes opp.
- E** Termostatknapp
- F** Oppbevaringsplass for ledning

Før første gangs bruk.

- Åpne frityrgrøyten (HD 4283) (fig. 2)
- Rengjør stekekurven i varmt såpevann.
- Hell noe varmt såpevann i frityrgrøyten. Rengjør insiden av gryten nøye.
- Skyll insiden av gryten med rent vann (bruk f.eks. en kopp). Tørk godt.

Fritering.

- Trekk ut den ønskede lengde nettleddning ut av apparatet (maks. 1 meter) (fig. 3). Overflødig ledning kan skyves tilbake inn i apparatet.
- La ikke nettleddningen henge over kanten av benken eller bordet.
- Forsikre Dem om ikke nettleddningen kommer i berøring med varme flater.
- Fyll den tørre frityrgrøyten med olje eller fett til Max-merket (2 liter olje eller 1800 g fett) (fig. 4). NB! Bland aldri 2 forskjellige olje og/eller fetttyper.
- Lukk igjen frityrgrøyten. Oljen/fettet vil da varmes raskere opp (fig. 5a, 5b).
- Sett støpselet i stikkkontakten, indikatorlampen vil begynne å lyse (fig. 6).
- Hvis De bruker fast fett, sett først termostatknappen til 160 °C og vent til alt fett er smeltet.
- Ved bruk av olje kan De sette termostatknappen til ønsket temperatur med en gang.
- Sett termostatknappen til den innstillingen som passer best til den maten som skal stekes. Se tabellen eller illustrasjonene på apparatet.

- Etter at indikatorlampen har slokket et par ganger (etter 15-20 minutter) har oljen/fettet den rette temperatur.
- Under oppvarmingen vil indikatorlampen lyse. Når oljen/fettet har nådd den innstilte temperaturen vil indikatorlampen slokke. Under steking vil indikatorlampen av og til begynne å lyse. Dette er for å vise at oljen/fettet varmes opp igjen til innstilt temperatur.
- Fest det løse håndtaket til stekekurven (fig. 7) og fyll stekekurven utenfor fritrygryten.
- For å oppnå de beste resultatene overskrid ikke maksimums mengde.
- Åpne fritrygryten.
- Senk stekekurven forsiktig ned i oljen/fettet (fig. 8).
- Ta av håndtaket (fig. 9).
- Lukk igjen gryten.
- Bruk tabellen for korrekt steketid og temperaturer.
- Etter steking, åpne fritrygryten, fest håndtaket til stekekurven igjen.
- Løft stekekurven fra oljen/fettet og heng den på kanten av gryten for å la fettene renne av maten (fig. 10).
Nå har oljen/fettet igjen mulighet til å få igjen ønsket temperatur (3-5 minutter).
- Hell den stekte maten i et dørslag eller sil dekket med fettsugende papir (tørkerull) (fig. 11).
- Fjern løse partikler fra fettene ved hjelp av et dørslag. Kast disse.
- Trekk ut støpselet fra stikkontakten etter bruk.
- Forsikre Dem om at olje/fettet er tilstrekkelig avkjølt før De prøver å flytte på fritrygryten.
- Hvis nødvendig kan De filtrere oljen/fettet etter at den er blitt tilstrekkelig avkjølt. De kan bruke et dørslag eller sil med kjøkkenpapir til dette.

Tabell.

I tabellen nedenfor er det vist hvilken type mat som kan tillages i gryten og hvilken temperatur og steketid som bør velges. Tabellen viser også maksimal mengde som kan tillages pr. gang for best mulig resultat.

Pommes Frites.

For å få de beste og sprøeste Pommes Frites:

- Bruk ikke for nye poteter.
- Skjær potetene først i tykke skiver og så til pinner. Skyll pinnene i en sil under kaldt vann: Dette vil hindre at pinnene kleber seg til hverandre under steking. Tørk pinnene f.eks. ved hjelp av kjøkkenpapir.

- **Pommes Frites skal tilberedes i 2 trinn.**
 - **Stek først ved 160°C i 4-6 min.**
 - **Stek så ved 190°C i 3-5 min.**
- Under det andre trinn rist stekekurven med jevne mellomrom slik at Pommes Fritesen blir jevnt brune.

Frossen mat.

Mat fra dypfryseren eller frysedelen av kjøleskapet (-16 til -18°C) vil avkjøle oljen/fettet mye når maten blir senket ned i den, slik at for mye olje/fett kan absorberes.

- Av den grunn ikke putt altfor store mengder i gryten.
- La gryten være tilstrekkelig oppvarmet før De tilbereder en porsjon dypfrost mat (15 min.). Sett temperaturknappen til den temperatur som er vist på pakningen til den dypfroste maten. Hvis disse opplysningene savnes, sett knappen til den høyeste temperaturen (190°C). Disse opplysningene er også gyldige for visse typer mat som trenger varmsom tillegg som f.eks. kjøttkroetter. Dypfroste Pommes Frites er forhåndssteekt og kan derfor stekes i ett trinn: ved 190°C i ca. 5 min.
- Dypfrost mat inneholder ofte for mye is. Rist av så mye av isen som mulig i vasken. Senk maten forsiktig ned i oljen/fettet, da dypfrost mat kan få olje/fett til å boble og sprute ekstra mye.

Tips.

- Rent vegetabilsk fett eller olje inneholdende flerumettede fettsyrer anbefales ofte av spesialister. Vær oppmerksom på at disse typer fett og olje må renses oftere enn andre typer olje for å beholde sin gode kvalitet. Dessuten vil en klebrig kant sette seg over fett-/olje-nivået. Vi anbefaler at De rengjør innsiden av gryten med varmt vann og oppvaskmiddel etter hver bruk. Se avsnitt "Rengjøring".
- Bytt olje eller fett regelmessig. Tilsett aldri fersk olje/fett til brukt olje/fett.
- Generelt vil olje/fett ta farge svært raskt under steking av mat inneholdende mye protein (f.eks. fisk, kjøtt). Når oljen/fettet i hovedsak blir brukt til å steke poteter og blir filtrert etter bruk, kan oljen/fettet brukes 10-12 ganger. Men, ikke bruk den lengre enn 6 mndr. Den bør da kastes. Olje (etter avkjøling) kan helles på en flaske. Størknet fett kan pakkes inn i et papir.
- Bytt alltid olje/fett så snart den begynner å boble når den varmes opp; når den får en harsk lukt eller smak; når fargen er blitt mørk og/eller konsistensen er blitt sirup-lignende.

Temperatur	Mattype	Maks. mengde pr. steking tint		Steketid* (min.) (minuti)
160 °C	Kylling (filet, kyllinglår)*	250 gr.	200 gr.	15-20
170 °C	Friterte reker Muslinger Kjøttboller (små)	4 stk. 12 stk. 10 stk.		2-4 3-4 4-5
180 °C	Ostekroketter* Friterte epler Fiskepinner/fileter* Fritert ost Gordon bleu	5 stk. 4 stk. 5 stk. 4 stk. 2 stk.	3-4 stk. 3-4 stk.	3-4 4-5 3-5 2-4 3-4
190 °C	Pommes frites** Smultringer Kjøttboller Kjøttkroketter* Fiskekroketter Skivede poteter Wiener Schnitzel	350 gr. 3 stk. 3 stk. 4 stk. 5 stk. 350 gr. 1-2 stk.	250 gr. 3-4 stk. 3-4 stk. 300 gr.	5-6 2-3 2-3 5-7 4-5 4-5 3-5

* For tilberedning av frossen mat kan det ta noe lengre tid.

** For nye Pommes Frites vennligst se seksjonen "Pommes Frites".

- Sørg for at maten er tørr, før den senkes ned i den varme oljen/fettet.
- Rengjør gryten med kjøkkenpapir. Glem ikke sideveggene.
- Hvis De ikke bruker frituregryten jevnlig er det best å oppbevare oljen i vellukkede (glass) flasker; fortrinnsvis i kjøleskapet. Oppbevar fett i vellukkede (glass eller stentøy), krukker eller boller. Det er ikke tilrådelig å oppbevare olje/fett i frituregryten over lengre tid.

Hvis olje/fett har fått en bismak.

Noen typer mat (spesielt fisk) kan miste noe væske under frituresteking. Denne væsken kan igjen påvirke smaken på maten som blir stekt senere i samme olje/fett. For å fjerne (eller å hindre) denne smaken, varm opp oljen/fettet til 160°C. Stek så 2 tynne skiver brød (5-6 mm). Vent til alle luftboblene har forsvunnet og brødet er jevnt brunt. Ta så brødet ut av gryten og kast det. Nå har oljen en nøytral smak igjen.

Rengjøring

- Trekk alltid ut støpselet fra stikkkontakten før rengjøring.
- For type HD 4283: Ta alltid av lokket før oljen/fettet helles ut.
- La frituregryten avkjøles tilstrekkelig.
- Hell ut oljen eller det flytende fett.
- Tørk utsiden med en ren fuktig klut (hvis nødvendig tilsett noe rengjøringsmiddel) og/eller kjøkkenpapir.
- Fjern olje-/fettavleiringer fra innsiden av gryten ved hjelp av en slikkepott og/eller kjøkkenpapir.
- Hell noe varmt såpevann i gryten. Forsikre Dem om at såpevannet når litt høyere enn oljen/fettet som har vært i bruk.
- La såpevannet virke i 30-40 minutter.
- Vask innsiden med en børste. De kan også bruke en skuresvamp i nylon/plast.
- Tøm gryten og skyll med rent varmt vann (skyll ikke under springen, men bruk en kopp e.l. til dette). Forsikre Dem om at vann ikke kommer inn i apparatet.
- Vask friturekurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Skyll godt. Vask ikke friturekurven i oppvaskmaskinen.
- Tørk alltid innsiden og utsiden av frituregryten nøye etter rengjøring.

Kullfilter

Deres frityrgrøte er utstyrt med et 2-lags filter, hvorav det øverste laget inneholder kull. Vi anbefaler at dette filteret byttes regelmessig.

Type nr. HD 4283:

- Sett lokket i vertikal posisjon og løft det ut av hengslene (fig. 12).
- Skru løs filterholderen (fig. 13).
- Rengjør lokket og filterholderen i varmt såpevann. Tørk godt.
- Sett på plass nytt filter (fig. 14).
- Skru filterholderen godt på plass (fig. 15).

Type nr. HD 4282:

- Ta av lokket og legg det ned med undersiden opp.
- Skru av aluminiumsplatene (fig. 16).
- Fjern aluminiumsplatene (fig. 17).
- Rengjør lokket og aluminiumsplatene i varmt såpevann. Tørk godt.
- Sett på plass nytt filter (fig. 18).
- Skru aluminiumsplatene godt på plass (fig. 19).

