

DISSE BRUGSANVISNINGER BØR GENNEMLÆSES OMHYGGELIGT INDEN APPARATET INSTALLERES

OG TAGES I BRUG.

KUN PÅ DENNE MÅDE KAN MAN OPNÅ DE BEDSTE RESULTATER OG DEN HØJESTE DRIFTSIKKERHED.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A. Display
- B. "-/+"-knapperne til at forøge/formindske tid og temperatur
- C. Funktionsknap TEMP/TIME til valg af tids- og temperaturfunktion
- D. START/STOP-knap tændt/slukket
- E. Lysende rød indikator POWER tændt apparat
- F. Lysende grøn indikator READY korrekt temperatur
- G. LF-knap til fedtsmeltning + nulstilling af tæller
- H. Sikkerhedsafbryder
- I. Trådkurv med sammenklappeligt skaft
- J. Indikator for maksimum mængde fødevarer
- K. Aftageligt stegebassin
- L. Olieniveauindikation MIN – MAX
- M. Trådkurvsholder
- N. Leje til forankring af betjeningsgruppen
- O. Håndtag
- P. Beklædning
- Q. Olieaftapningshane (om forudset)
- R. Låge til olieaftapningshane (om forudset)
- S. Låg med håndtag
- T. Filter (om forudset)
- U. Glughul (om forudset)
- V. Elektrisk modstand
- W. Nulstilling af termisk sikkerhedsanordning
- X. Oliefilter
- Z. Kabelrum

VIGTIGE MEDDELELSER

- Dette apparat er beregnet til friturestegning af madvarer og bør udelukkende anvendes til hjemmebrug. Det må aldrig anvendes til andre formål og der må ikke foretages nogen form for ændringer eller manipulationer.
- Start ikke apparatet, hvis det er beskadiget (f.eks. hvis det har været tabt på gulvet) eller hvis der opstår funktionsproblemer. Henvend dig til et af producenten autoriseret servicecenter.
- Kontroller at ledningsnetsspændingen svarer til det angivne på apparatet, før det tages i brug.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med en minimumskapacitet på 16A og udstyret med en effektiv jordforbindelse.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af pro-

ducenten eller hos et af denne udpeget servicecenter for at undgå enhver form for risiko.

- Træk ikke stikket ud ved at trække i forsyningskablet: Hold altid på selve stikket.
 - Forsyningskablet må ikke placeres i nærheden af eller i direkte kontakt med apparatets varme dele, varmekilder eller skarpe kanter.
 - Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder eller på steder, hvor det kan komme i kontakt med vand.
 - Hvis frituregryden skulle falde ned, vil det kunne forårsage alvorlige forbrændinger.
 - Lad ikke forsyningskablet hænge ud over kanten på den overflade, hvor frituregryden er placeret, hvor det nemt vil være indenfor et barns rækkevidde eller i øvrigt være i vejen for brugeren. Anvend ikke forlængerledninger.
 - Apparatet bliver varmt under brugen; berør kun håndtag og betjeningsgreb.
- EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt ikke frituregryden, mens olien er varm; der er fare for alvorlige forbrændinger. Apparatet må kun flyttes, når olien af kold, ved hjælp af de dertil beregnede håndtag.
 - Frituregryden må kun tændes, når den er fyldt op med en korrekt mængde olie. Hvis opvarmningen startes uden olie, aktiveres den termiske sikkerhedsanordning, der afbryder funktionen. Såfremt der anvendes stegefedt, skal funktionen "Lard Function" absolut være aktiveret.
 - Overhold altid angivelserne for MIN og MAX olieniveau, der er indikeret inde i det aftagelige stegebassin.
 - Termofafbryderen sikrer, at varmelegemet kun kan fungere, såfremt betjeningsgruppen er anbragt korrekt.
 - Frakobl altid strømforsyningen til apparatet under rengøring og når det ikke er i brug.
 - Sænk aldrig betjeningsgruppen, forsyningskablet eller stikket ned i vand eller andre væsker.
 - Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person af sikkerhedshensyn holder opsyn og vejleder dem. Hold øje med børnene og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
 - Olie og stegefedt er let antændelige; Hvis stegemidlet går i brand, skal apparatet straks frakobles strømforsyningen og ilden kvæles med et låg eller et tæppe. Brug aldrig vand til at slukke flammerne med.
 - Afvent altid at olien eller stegefedtet er fuldstændigt afkølet, før det aftagelige stegebassin tages op.

- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004.
- Vær forsigtig overfor kogende damp og eventuelle oliesprøjt, der kan opstå, når låget fjernes.
- Apparatet må ikke sættes i drift via en ekstern timer eller med et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
Det må ikke anvendes i: køkkenrum til personalet i forretnings- og kontorer eller andre arbejdssteder samt på vandrerhjem, hoteller, moteller og andre former for værelsesudlejnings- og ferieboligfaciliteter.
- Opbevar denne brugsanvisning.

TERMISK SIKKERHEDSANORDNING

Apparatet er udstyret med en termisk sikkerhedsanordning, der afbryder opvarmningen i tilfælde af forkert brug eller fejlfunktion. Når apparatet er afkølet, kan du med en tandstikker eller lignende trykke forsigtigt på sikkerhedsanordningens nulstillingsknop (W) ved siden af markeringen RESET (se fig. 1). Hvis apparatet ikke fungerer, skal du kontakte et af producenten autoriseret servicecenter.

BRUGSANVISNINGER

Før du tager frituregryden i brug for første gang, bør du vaske trådkurv, stegebassin og låg omhyggeligt med varmt vand og opvaskemiddel.

Betjeningsgruppen med forsyningskablet og modstanden kan rengøres med en let fugtig klud.

Pas på at der ikke siver vand ind i betjeningsgruppen og at der ikke er vandrest i bunden af det aftagelige stegebassin.

Tør omhyggeligt alle dele.

Kontroller om betjeningsgruppen sidder godt fast i lejet på frituregryden.

Sikkerhedsafbryderen (H) forhindrer, at apparatet sættes i funktion, hvis betjeningsgruppen ikke er anbragt korrekt i sit leje (N).

OPFYLDNING MED OLIE

- Drej det sammenklappelige håndtag på trådkurven, til det blokeres (pos. 2 på fig. 2). Træk trådkurven (I) bort ved at trække den opad.
- Hvis du ønsker at bruge olie, hælder du det i stegebassinet (K), indtil det angivne maksimumsniveau er nået (se fig. 4). Denne grænse må aldrig overstiges, da der i så fald er risiko for, at olien flyder over. Olieniveauet skal altid være mellem det angivne maksimum og minimum (L). Du opnår det bedste resultat ved at anvende en god jordnøddesolie.

FORBEREDELSE

- Anbring maden, der skal frituresteges, i trådkurven (I) og pas på aldrig at overstige kurvens maksimale kapacitet, som angivet i den. (fig. 7).
Sørg for, at kurvens håndtag er indstillet korrekt (pos. 2 på fig. 2).
- Tilslut apparatet til stikkontakten.

PROGRAMMERING AF FRITUREGRYDEN

Temperaturen kan indstilles fra 120°C til 190°C ved hjælp af knapperne "-/+ " (B). Hvert enkelt tryk forøger eller formindsker temperaturen med 5°C. Med knappen TEMP/TIME (C) omstilles der fra temperaturindstilling til tidsindstilling og omvendt.

Med "-/+ "-knapperne (B) kan stegetiden reguleres til mellem 0 og 60 minutter. Hvert enkelt tryk forøger eller formindsker stegetiden med 1 minut. Når temperaturen og stegetiden er indstillet, trykkes på knappen START/STOP (D) (Frituregryden igangsætter opvarmningsfasen, selvom tiden ikke er indstillet).

Frituregryden begynder opvarmningsfasen. Det røde indikatorlys (E) tændes. Under denne fase er det stadig muligt at ændre temperaturen ved hjælp af "-/+ "-knapperne.

Når apparatet har nået den indstillede temperatur, tændes det grønne indikatorlys (F) og frituregryden afgiver et akustisk signal i form af 2 "beep".

FRITURESTEGNINGENS START

1. Når det grønne indikatorlys (F) tændes, er frituregryden klar til stegningen.
 2. Hvis stegetiden allerede er indstillet, skal der trykkes på knappen START/STOP (D) for at starte nedtællingen. Displayet (A) viser en nedtælling af den indstillede stegetid.
I løbet af denne fase er det stadig muligt at ændre både temperatur og stegetid ved hjælp af "-/+ "-knapperne (B) og TEMP/TIME (C).
 3. Hvis stegetiden endnu ikke er indstillet, kan den programmeres i denne fase; nedtællingen begynder automatisk efter 2 sekunder.
 4. Sæt kurven (I) ned i olien, idet den sænkes meget langsomt for at undgå sprøjt eller udsivning af varm olie.
 5. Luk låget.
 6. Når nedtællingen er slut, afgiver frituregryden et lydsignal, 3 "bip".
 7. Frituregryden slukkes ikke automatisk: hvis man ønsker at foretage endnu en stegning, skal man vente, indtil det grønne indikatorlys (F) tændes.
- Det er helt normalt, at der kommer en stor mængde damp op.
 - Det er normalt, at der under friturestegningen siver damp ud

under låget og at kondensvandet drypper fra lågets kant.

- For at undgå forbrændinger må du aldrig sætte hænderne over filteret på låget eller over frituregryden, når den er i brug. Før låget åbnes igen, bør du løfte det en smule op i den ene side for at lade dampen sive ud.

FRITURESTEGNINGENS AFSLUTNING

- Ved slutningen af stegningen løftes kurven (I) op for at kontrollere, om maden har fået den ønskede gyldne farve.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Lad den overskydende mængde olie dryppe af ved at hænge kurven (I) på stegebassinet støttelejer (M).

"OIL COUNTER" FUNKTION

Denne funktion anvendes til at kontrollere oliens holdbarhed, idet den automatisk giver besked, når den skal skiftes. Efter cirka 5 timers stegning viser displayet en intermitterende besked "OIL" og samtidigt høres der et akustisk signal. Den intermitterende besked fremkommer hvert 3. minut. Nu skiftes olien, og anordningen nulstilles ved at trykke på knappen "counter reset" (G) i mindst 3 sek. Et akustisk signal giver besked om, at nulstillingen er fuldført.

Nu er apparatet parat til at overvåge den nye olie.

Bemærk:

- Visning af beskeden "OIL" hindrer ikke apparatet i at fungere regelmæssigt
- Oliens holdbarhed afhænger af, hvad der frituresteges. Paneerede fødevarer forringer for eksempel oliens kvalitet hurtigere, og i så fald anbefales det at skifte olien, før apparatet viser beskeden "OIL" og udsender et akustisk signal.
- Når funktionen Lard Function anvendes, nulstilles olietælleren automatisk.
- Timerne, der tælles i forbindelse med funktionen "Oil counter", er dem, som brugeren har indstillet med funktionen "tid".

FUNKTIONEN "LARD FUNCTION"

Denne funktion er nyttigt, når du i stedet for olie ønsker at bruge stegefedt i blokke.

- Før olien hældes i, skal man sørge for, at hanen (Q) er lukket godt.
- Skær fedtet i små stykker og sænk dem direkte ned i stegebassinet (K).
Det tilrådes at anvende de følgende mængder: (F34519: MIN 2300g. MAKS 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAKS 3650g.).
- Indstil den ønskede temperatur og stegetiden og tryk herefter på knappen (G). Displayet viser betegnelsen "LF" og frituregryden begynder nu at smelte fedtet, indtil det når en temperatur på 140°C. Efter cirka 15 minutter er fedtblokkene fuldstændigt smeltet.

- Nu stiger temperaturen så indtil det forud indstillede niveau.
- Så snart det grønne indikatorlys (F) tændes, kan du sænke kurven (I) ned i fedtet, men sænk den meget langsomt og forsigtigt for at undgå sprøjt eller at den varme olie løber over.

- Luk låget
- Tryk på START/STOP-knappen (D).

Displayet (A) viser nedtællingen for den indstillede stegetid. Under denne fase er det stadig muligt at ændre både temperatur og stegetid ved hjælp af "-/+"-knapperne (B) og TEMP/TIME (C). Når nedtællingen er tilendebragt, afgiver frituregryden et akustisk signal i form af 3 "bip".

Indikatorlysene (E) og (F) slukkes. Temperaturen vender tilbage til den tidligere indstillede. Hvis der ikke trykkes på START/STOP-knappen (D), starter apparatet ikke nedtællingen, og efter 30 minutter vender det tilbage til den forprogrammede indstilling.

- Det er helt normalt, at der kommer en stor mængde damp op.
- Det er normalt, at der under friturestegningen siver damp ud under låget og at kondensvandet drypper fra lågets kant.
- For at undgå forbrændinger må du aldrig sætte hænderne over filteret på låget eller over frituregryden, når den er i brug. Før låget åbnes igen, bør du løfte det en smule op i den ene side for at lade dampen sive ud.

Bemærk: Når funktionen Lard Function anvendes, nulstilles olietælleren automatisk.

VARIGHED FOR OLIE OG STEGEFEDT

Olien eller stegefedtet må aldrig være under det angivne niveau.

En gang imellem er det nødvendigt at udskifte det fuldstændigt.

Varigheden for olie og stegefedt afhænger af, hvilken type fødevarer, der frituresteges. Hvis du f.eks. frituresteger paneerede fødevarer, bliver olien mere fyldt af urenheder end ved anden friturestegning. Som ved enhver anden friturestegning, bliver olien eller stegefedtet forurenede mere og mere ved hver anvendelse!

Vi anbefaler derfor, at den udskiftes regelmæssigt, også selv om du bruger den helt korrekt.

FRITURESTEGNING AF FRISKE FØDEVARER

Fyld ikke for meget i trådkurven, det vil forårsage en ødelæggende temperatursænkning, hvorved du får en alt for fed og uens friturestegning. Kontroller at fødevarerne er udskåret tyndt og med samme tykkelse, idet alt for tykt udskårne fødevarer ofte steges uden at nå ind til midten, selv om de ser godt ud – mens fødevarer udskåret i ens tykkelse bliver stegt perfekt og på samme tid.

Tør alt væde af fødevarerne, før du sænker dem ned i olien eller stegefedtet for at undgå oliesprøjt; hvis fødevarerne er fugtige, vil

de ofte være bløde efter stegningen (specielt kartofler).

Det tilrådes at panere fødevarer, der indeholder meget væske, eller at vende dem i mel (fisk, kød, grøntsager), men sørg for at fjerne overskydende rasp eller mel, før de sænkes ned i olien.

Når du steger panerede fødevarer, tilrådes det først at sænke den tomme kurv ned i olien, og når den indstillede temperatur er nået,

sænkes fødevarerne direkte ned i den varme olie for at undgå, at paneringen sætter sig fast på trådkurven. Konsulter nedenstående tabel, idet der tages højde for, at stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal tilpasses til mængden og den personlige smag.

Fødevarer		Temperatur (°C)	Stegetid (minutter)
Udskårne friske kartofler, hel portion		170°	11-15
Fisk	Blæksprutter	140°	9-13
	Jomfrøsters	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Rejer	140°	8-12
	Fiskefileter	140°	6-10
Kød	Svinekoteletter	160°	8-12
	Kyllingefileter	160°	9-13
	Kødboller	160°	9-13
Grøntsager	Artiskokker	150°	13-18
	Blomkål	150°	10-14
	Svampe	150°	8-12
	Auberginer	150°	9-13
	Courgetter	150°	13-18

FRITURESTEGNING AF FROSNE FØDEVARER

Frosne fødevarer har en meget lav temperatur.

De vil derfor forårsage et drastisk fald i stegemidlets temperatur.

Du opnår det bedste resultat, hvis du ikke fylder for meget i kurven.

De frosne fødevarer er ofte dækket af et lag iskrystaller, der helst skal fjernes før stegningen.

Sæk herefter kurven ned i stegemidlet langsomt og forsigtigt for

at undgå, at olien bruser op.

Stegetiderne er omtrentlige og skal tilpasses i forhold til fødevarernes oprindelige temperatur før stegningen og den temperatur, som de frosne fødevarers producent anbefaler.

Fødevarer		Temperatur (°C)	Stegetid (minutter)
Frosne pommes frites		190°	10-14
Kartoffelboller		180°	7-10
Fisk	Fiskefingre	180°	3-6
	Rødspættefileter	180°	2-5
Kød	Kyllingefileter	180°	3-6

MODEL MED OLIEAFTAPNINGSHANE

PAS PÅ! Tøm aldrig apparatet for olie eller fedt, mens det stadig er varmt, da der er risiko for forbrændinger.

Gå frem på følgende måde:

1. Fjern trådkurven.
2. Åbn lågen (R).
3. Åbn hanen (Q) ved at dreje den i retning modsat uret.
4. Tap stegemidlet af i en beholder (se figuren 9) og pas på, at det ikke løber over.
5. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet med en svamp eller et stykke køkkenrulle.
6. Luk hanen igen ved at dreje den i retning med uret.
7. Låg lågen igen (R).
Det er en god regel at opbevare olie og fedt anvendt til friturestegning af fisk adskilt fra de produkter, du anvender til at stege andre fødevarer i.
8. Hvis du fedt eller palmin, bør det ikke afkøles for meget, da det ellers bliver stift.

Bemærk: Apparatets stegebassin er forsynet med et udtageligt filter (X), der tilbageholder de største rester fra stegningen.

Når stegebassinet er fuldstændigt tømt for olie, skal filtret fjernes ved at trække det ud som vist på figur 8, hvorefter det vaskes med opvaskemiddel og sættes på plads igen.

RENGØRING

Før rengøringen skal du sikre dig, at stikket er trukket ud af kontakten.

Sænk aldrig frituregryden ned i vand og skyl den ikke under rindende vand (se fig. 5).

Hvis der siver vand ind i betjeningsgruppen, vil det kunne forårsage elektrisk stød.

Kontroller om olien er tilstrækkelig afkølet; tag herefter betjeningsgruppen af og aftap olien.

Fjern madrester fra stegebassinet med en svamp eller et stykke køkkenrulle.

Bortset fra betjeningsgruppen, forsyningskablet og modstanden kan alle de andre dele vaskes i opvaskemaskine (se fig. 6).

Brug aldrig stålsvampe til rengøringen for ikke at ødelægge frituregryden.

Når rengøringen er fuldført, aftørres alle delene omhyggeligt for at undgå, at eventuel væske forårsager oliesprøjt under brugen.

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.