

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 driftssikkerhed.

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at nettets spænding svarer til anvisningerne på apparatets dataskilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10A og som er udstyret med en effektiv jordforbindelse. (Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal man lade en kvalificeret fagmand udskifte stikket med en egnet type).
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Strømforsyningskablet på dette apparat må ikke skiftes ud af bruger, da udskiftningen kræver brug af specialværktøj.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller et af dennes tekniske servicecentre eller i alle tilfælde af en fagmand, så enhver form for risiko undgås.
- Apparatet bliver varmt, mens det fungerer. EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien er varm, da der ellers opstår fare for alvorlige forbrændinger.
- Brug aldrig frituregryden uden olie.
- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
- Inden frituregryden tages i brug første gang, skal stegebassinet, trådkurven og låget vaskes omhyggeligt med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Når dette er gjort, skal det hele tørres omhyggeligt, og man skal fjerne eventuelle vandrester på bunden af stegebassinet for at undgå varme olietænk under stegningen.
- 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 holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet bør kun flyttes ved at tage fat i nicherne forveden på alle fire sider (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
- Sørg for, at kablet ikke hænger ned fra arbejdsbordet, da børn ellers kan få fat på det, og det kan komme i vejen for brugeren.
- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning

1935/2004.

- Pas på den hede damp og eventuelle oliesprøjt, når låget åbnes.
- Dette apparat må kun anvendes i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til anvendelse i: miljøer beregnet som køkken for personalet i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer, landbrugskøkkener, hoteller, moteller og lignende gæstgiverier, udlejningsværelser.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(se tegning på side 2)

- A. Låg
- B. Inspektionsluger (om forudset)
- C. Filter (aftageligt på visse modeller)
- D. Stegebassin
- E. Åbningstast
- F. Termostatviser
- G. Trådkurv
- H. Håndtagsviser
- I. Trådkurv håndtag
- L. Lysende kontrollampe

TEKNISKE DATA

Nettovægt 2,6 kg
Effektforbrug 1200 W
Frekvens 50/60 Hz
Spænding 220-240 V

BORTSKAFFELSE AF APPARATET

I medfør af EU-direktivet 2002/96/EF må apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, det skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.



Sørg altid for, at der er olie i stegebassinet, før stikket sættes i stikkontakten.

I stegebassinet hældes: 1,2 liter olie, maks. kapacitet (0,7 kg fedt) VIGTIGT: Olieniveauet skal altid holdes mellem henvisningerne til maksimum eller minimum, angivet på undersiden af stegebassinet. Brug aldrig frituregryden hvis olien er under "min" niveauet, da varmesikkerhedsanordningen ellers vil kunne udløses. For udskiftning er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret servicecenter. De bedste resultater opnås ved at anvende en god jordnøddolie.

Hvis der bruges store faste skiver fedt, bør disse skæres i mindre stykker, så frituregryden ikke varmer op på tør bund de første minutter. Temperaturen skal være indstillet på 160° C indtil fedtet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

Sæt stikket i stikkontakten, og stil viseren på den ønskede temperatur. Når termostatens kontrollampe slukkes, sættes trådkurven (der i forvejen er fyldt op) ned i olien, og låget lukkes. Fyld den ikke for meget (maks. 0,7 kg rå kartofler). Det er helt normalt, at der lige efter denne handling kommer en stor mængde damp ud fra filtret, og at der dannes kondensdråber rundt om trådkurvens håndtag.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man kontrollerer, om fødevarer har fået den ønskede, gyldne farve. På de modeller, der har glughul, kan man foretage denne kontrol gennem glughul-

let, uden at lukke låget op. Hvis stegningen er fuldstændt, slukkes der for apparatet ved at stille termostatens glidestrykke "F" på "0", indtil der høres et klik fra den interne afbryder.

Lad den overskydende olie løbe af ved at lade trådkurven blive siddende i frituregryden i hævet position.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

- De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned, når olien har nået den rette temperatur, eller rettere når kontrollampen slukkes.
- Overbelast ikke trådkurven. Der vil i sådanne tilfælde opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og uensartet friturestegning.
- Kontroller, at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, ikke gennemsteges.
- Ved stegning af fødevarer der er dypet i frituredej, anbefales det at sænke en tom trådkurv ned, og derefter, når den indstillede temperatur er nået (når kontrollampen slukkes), sænkes fødevarerne direkte ned i den varme olie, for at undgå at frituredejen hænger fast i trådkurven.
- Fødevarerne skal tørres omhyggeligt, inden de sænkes ned i olien eller stegefedt, da fugtige fødevarer bliver bløde når de steges (især kartofler). Det anbefales, at meget vandholdige fødevarer (fisk, kød og grøntsager) paneres eller vendes i mel, idet man sørger for at eliminere overskydende rasp eller mel, inden fødevarer sænkes ned i olien.

Fødevarer		Maksimal mængde	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
STEGTE KARTOFLER	halv portion	350	190°	5-7
	Hel portion	700	190°	11-13
FISK	Blæksprutter	250	160°	6-7
	Jomfruøsters	250	160°	6-7
	Jomfruhummerhaler	250	160°	5-7
	Sardiner	250	170°	6-7
	Mini-sepiaer	250	160°	6-7
	Søtinger (1)	130	160°	5-6
KØD	Oksekoteletter (1)	120	160°	5-7
	Kyllingekoteletter (2)	240	180°	4-6
	Kyllingelår (2)	300	180°	20-25
	Frikadeller (6)	250	160°	4-6
GRØNTSAGER	Artiskokker	150	160°	5-6
	Blomkål	200	160°	4-5
	Svampe	200	160°	4-5
	Auberginer (2 skiver)	50	170°	3-4
	Courgetter	150	160°	5-6

Stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

Dybfrostvarerne er ofte dækket af flere iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen, dette gøres ved at ryste trådkurven. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien for at undgå at olien kommer til at boble.

Fødevarer	Maksimalt antal	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
POMMES FRITES	200 (*)	190	3-6
KARTOFFELKROKETTER	350	190	6-7
FISK Torskstænger (6)	150	190	4-5
Rejer	150	190	4-5
KØD Kyllingekoteletter (1)	120	190	3-5

Steketider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

(*) Dette er den mængde der anbefales, for at få det bedste stegeresultat.

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Ind imellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegfedtet fuldstændigt. Som ved alle slags frituregryder vil olien, hvis den opvarmes flere gange, blive nedbrudt! Derfor anbefales det at udskifte den fuldstændigt med jævne mellemrum, også selvom den er blevet anvendt og filtreret korrekt. Vi anbefaler at olien udskiftes helt, når den er brugt 5-8 gange eller i følgende tilfælde: Dårlig lugt; røg under friturestegning; olien bliver mørk. Før der foretages rengøring eller vedligeholdelse, skal der slukkes for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, og det skal køle af. Det anbefales at gøre dette efter hver friturestegning, især hvis man har stegt fødevarer vendt i rasp eller mel. De små madstykker, der bliver tilbage i væsken, brændes, hvorved olien eller fedtet nedbrydes hurtigere. Sørg for, at olien er kold nok (vent cirka to timer).

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages enhver form for rengøring.

Sæt aldrig frituregryden ned i vand eller under rindende vand. Hvis der trænger vand ind i de indre dele, kan der opstå kortslutning. Låget kan vaskes i opvaskemaskine, det tages af ved at trække det opad. Vask omhyggeligt med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Når dette er gjort, skal man skylle efter og tørre omhyggeligt, trådkurven kan komme i opvaskemaskine. Hvis jeres friturestegegryde er en model med anti-stick stegekar, må der hverken anvendes skarpe genstande eller ætsende rengøringsmidler; brug en blød klud vædet med mildt rengøringsmiddel.

VEDLIGEHOLDELSE AF LUGTFILTER

Aftageligt filter: Lugtfilteret på lågets inderside mister med tiden sin funktionsdygtighed, og derfor anbefales det at udskifte det ved hver 10.-15. anvendelse. Det udskiftes ved at fjerne den særlige filterdæksel af plastik.

Permanent filter: Det permanente filter skal ikke udskiftes, da det renses i forbindelse med almindelig rensning af låget.