

Læs denne instruktionsbog omhyggeligt, før apparatet installeres og tages i brug. Kun på denne måde kan man opnå de bedste resultater og den højeste brugssikkerhed.

OBS:

Dette symbol angiver et vigtigt råd eller en vigtig oplysning til brugeren.

- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.
- Det er forbudt at anvende hjemmelavet olie eller olie med en høj surhedsgrad.
- Apparatet må ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Dette apparat opfylder kravene i EU-direktivet 2004/108/EF vedr. elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forordning nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i: rum, der anvendes til medarbejderkøkken i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser, ferielejligheder, hoteller, moteller eller andre feriefaciliteter, værelsesudlejning.

Fare for forbrændinger!

Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre forbrændinger eller skoldning.

- 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.
- Frituregryden skal renses omhyggeligt før første ibrugtagning: Rens stegebassinet, trådkurven og låget (fjern filtret) med varmt vand og opvaskemiddel. Efter afvaskning tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinet og inde i olieaftapningsrøret tørres helt op. Derved undgås farlige, varme olietænk, når apparatet er i funktion.
- Anvend de dertil beregnede håndtag, når apparatet flyttes. (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette). Kontroller, at olien er tilstrækkeligt kold, vent cirka 2 timer.
- Hvis apparatet er forsynet med et aftapningsrør, skal man sørge for, at det altid er lukket til og placeret i dets sæde, mens apparatet fungerer.
- Sørg for, at forsyningskablet ikke hænger ned fra kanten af den overflade, som frituregryden står på, hvor et barn nemt kan gribe fat i det eller det kan komme i vejen for brugeren.
- Pas på den hede damp og eventuelle olietænk, når låget åbnes.

- Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, at låget er lukket korrekt.

Giv agt!

Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre personskafer eller beskadigelse af maskinen.

- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Frituregryden må først tændes, når der er fyldt olie eller stegedfedt i den. Hvis gryden opvarmes i tom tilstand, udløses en varmesikring, der afbryder driften. I dette tilfælde skal man rette henvendelse til et Servicecenter, før apparatet kan anvendes igen.
- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
- Trådkurven sætter sig automatisk på plads på stegebassinet midtertap.

For at undgå at trådkurven går i stykker, skal man derfor ikke dreje på den manuelt for at sætte den i den rette stilling.

Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person overvåger og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden.

Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med maskinen.

Fare!

Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre livsfarlige personskafer pga. elektrisk stød.

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at netspændingen svarer til anvisningerne på apparatets dataskilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10 A og som er udstyret med en velfungerende jordforbindelse. Defekte forsyningskabler skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.

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.

BESKRIVELSE AF MASKINEN

(se tegningen på forsiden)

- A. Filterbeklædning
- B. Lugtfilter
- C. Oliefilter
- D. Udtageligt stegebassin
- E. Rum til elledning
- F. Termostat- og slukkeknop
- G. Åbnetast
- H. Minuttællerdisplay
- I. Minuttællertast
- L. Lysende kontrollampe
- M. Oliebeholder (*)
- N. Låg til oliebeholder (*)
- O. Prop til afløbsrør (*)
- P. Skuffe til oliebeholder (*)
- Q. Olieafløbsrør (*)
- R. Luge til rørets sæde (*)
- S. Håndgreb trådkurv
- T. Glidestykke håndgreb
- U. Glidestykke håndgreb
- V. Glughul
- Z. Dæksel

(*) Kun model F38436

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Hæv trådkurven (U) op til højeste position ved at løfte op i håndtaget (S) (fig. 1).

i OBS: Låget skal ALTID være lukket under hævnning og sænkning af trådkurven.

- Åbn låget (Z) ved at trykke på tasten (G) (fig. 2).
- Tag trådkurven ud ved at trække opad (fig. 3).
- Hæld olie i stegebassinet (D): 1,5 liter olie, maks. kapacitet (1,3 kg fedt) eller 1,1 liter olie, min. kapacitet (1 kg fedt).

! Giv agt! Niveaueet skal altid holdes mellem henvisningerne til maksimum eller minimum.

! Giv agt! Brug aldrig frituregryden hvis olien er under "min" niveaueet, da varmesikringen ellers vil kunne udløses. For at få den udskiftet er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret servicecenter.

i OBS: De bedste resultater opnås ved at anvende jordnøddolie af god kvalitet. Undgå at blande forskellige olier. 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 150°C indtil fedtet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

- Tænd for apparatet ved at dreje termostatkappen (F) over på den ønskede temperatur (fig. 4).
- Når termostatens kontrollampe (L) slukkes, sættes trådkurven (U) (der i forvejen er fyldt op) i stegebassinet i hævet position (fig. 3), og låget (Z) lukkes.
- Sænk trådkurven langsomt ned ved at lade glidestykket (T) glide i pilens retning, og sænk samtidigt håndtaget (S) (fig. 5).

! Giv agt! Fyld den ikke for meget (maks. 1,2 kg rå kartofler).

i OBS: Det er helt normalt, at der lige efter denne handling kommer en stor mængde damp ud fra filterbeklædningen (A), og at der dannes kondensdråber rundt om trådkurvens håndtag.

- Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven op igen ved at trække håndtaget op, og stegningens tilstand kontrolleres.

INDSTILLING AF DEN ELEKTRONISKE MINUTTÆLLER

- Indstil stegetiden ved at trykke på tasten (I), displayet (H) vil vise de indstillede minutter.
- Tallene begynder straks at blinke, hvilket betyder, at stegetiden er begyndt. Der bliver vist sekunder i det sidste minut.
- I tilfælde af fejltagelser kan man genindstille stegetiden ved at holde tasten nede i over 2 sekunder.

Displayet nulstilles, og derefter kan man gentage den første operation.

- Minuttælleren gør opmærksom på, at det valgte tidsrum er udløbet, med to bip-serier med cirka 20 sekunders mellemrum.

Det akustiske signal slukkes ved ganske enkelt at trykke på minuttællertasten.

i OBS: Minuttælleren slukker ikke for apparatet.

Udskiftning af minuttællerens batteri

- Tag minuttælleren ud af dens leje ved at presse på den nederste kant (fig. 6).
- Drej batterilåget (fig. 7) på bagsiden mod uret, indtil det frigøres.
- Udskift batteriet med et andet af samme type (L1131).

i OBS: Hvad enten man skifter batteriet ud eller skrotter apparatet, skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstemmelse med den gældende lovgivning, da det er miljøskadeligt.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

i **OBS:** De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned, når olien har nået den rette temperatur, dvs. når kontrollampen slukkes. Overbelast ikke trådkurven.

Der vil i sådanne tilfælde opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og ikke ensartet friturestegning.

Kontroller, at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, ikke gennemsteges.

Ved stegning af fødevarer der er dyppet i frituredej, anbefales det at sænke en tom trådkurv ned, og derefter, når den indstillede temperatur er nået (når kontrollampen (L) slukkes), kommes 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 stegefedtet, 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 fødevaren sænkes ned i olien.

Type madvare	Maksimal mængde g.	Temperatur (°C)	Tid i minutter
POMMES FRITES			
Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	600	190°	10-12
Maksimal mængde med 1,1 liter olie	1000	190°	18-20
Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1200	190°	20-22
FISK			
Blæksprutter	500	160°	9-10
Jomfruøsters	500	160°	9-10
Jomfruhummerhaler	600	160°	7-10
Sardiner	500-600	170°	8-10
Mini-sepiaer	500	160°	8-10
Søtunger (3)	500-600	160°	6-7
KØD			
Oksekoteletter (2)	250	170°	5-6
Kyllingekoteletter (3)	300	170°	6-7
Kødboller (8-10)	400	160°	7-9
GRØNTSAGER			
Artiskokker	250	150°	10-12
Blomkål	400	160°	8-9
Svampe	400	150°	9-10
Auberginer	300	170°	11-12
Squash	200	170°	8-10

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

Dybfrostprodukterne indeholder ofte adskillige iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen ved at ryste trådkurven.



Fare for forbrændinger! Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, at låget er lukket korrekt.

Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien, således at det undgås, at olien bruser op.

Type madvare	Maksimal mængde g.	Temperatur (°C)	Tid i minutter
POMMES FRITES			
Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	200 (*)	190°	4-6
Maksimal mængde med 1,1 liter olie	600	190°	13-15
Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1000	190°	18-20
FISK			
Torskestænger (6)	300	190°	4-6
Rejer	300	190°	4-6
KØD			
Kyllingekoteletter (3)	200	180°	6-8

Stegetider 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. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne pommes frites, hvis man blot er klar over, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det pludselige temperaturfald, som olien udsættes for, når pommes friterne sænkes ned i olien.

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT



OBS: Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, i særdeleshed hvis de anvendte fødevarer har været panerede eller vendt i mel. Vent til olien er tilstrækkelig kold (vent cirka to timer).

Modeller uden aftapningsrør (Q) og oliebeholder (M)

- Åbn frituregrydens låg (Z), og fjern det udtagelige stegebassin (D) (fig. 8) ved at tage fat i håndtagene og hæve det. Hæld olien i stegebassinet over i en anden beholder.
- Sæt det udtagelige stegebassin ind i rummet igen.
- Hægt trådkurven (U) fast på kanten af stegebassinet, og læg filtret (fig. 9) på bunden af trådkurven. Filtrene kan fås hos autoriserede forhandlere eller servicecentre.
- Hæld derefter olien eller fedtet i frituregryden igen, meget langsomt, så det ikke løber ud af filtret (fig. 10).

Modeller med aftapningsrør (Q) og oliebeholder (M)

- Placer frituregryden i nærheden af kanten på et arbejdsbord (fig. 11).
- Træk skuffen (P) ud som vist på figur 12.
- Placer oliebeholderen (M) uden låg (N) på dens plads (fig. 13).

- Åbn lågen (R) (fig. 14) og tag aftapningsrøret (Q) ud.
- Åbn proppen (O) ved at dreje den mod uret (fig. 15).
- Når operationen er udført, drejes proppen med uret, aftapningsrøret sættes på plads og lågen lukkes.

VARIGHED FOR OLIE OG STEGEFEDT

Olien eller stegefedtet skal udskiftes fuldstændigt ind imellem. Som i enhver anden frituregryde, bliver olien ødelagt, når den har været opvarmet flere gange!

Det anbefales derfor at udskifte den med jævne mellemrum, også selvom den er blevet filteret 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

Da denne frituregryde fungerer med en lille mængde olie, takket være trådkurven der drejer, har man den store fordel at man kun bruger halvdelen af den olie, man ville bruge med andre frituregryder på markedet.

UDSKIFTNING AF LUGTFILTER

Lugtfiltret, der sidder inde i låget, mister med tiden dets funktionssdygtighed. For udskiftning skal man fjerne plast filterbeklædningen (A) (fig. 11). Lugtfilterne kan fås hos autoriserede forhandlere eller servicecentre.

RENGØRING



Fare! Inden ethvert rengøringsarbejde skal stikket tages ud af stikkontakten. Sæt aldrig frituregryden ned i vand eller under rindende vand. Hvis der trænger vand ind i de indre dele, opstår der fare for elektrisk stød.



OBS: Efter at have ladet olien afkøle tilstrækkeligt i cirka 2 timer, tømmes olien eller stegfedtet af, som beskrevet ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegfedt". Frituregryden må under ingen omstændigheder hældes eller vendes på hovedet for at tømme den (fig. 17).

Rens stegebassinet, trådkurven og låget (fjern filtret) omhyggeligt med varmt vand og opvaskemiddel.

Låget (Z) kan tages af; dette gøres ved at presse det tilbage og trække det op samtidigt (se pil "A" og "B", fig.18).



Giv agt! Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtret.

Rengøring af stegebassinet (D) foretages på følgende måde:

- Tag stegebassinet ud af frituregryden ved at hæve det forsigtigt (se figur 8), og rens det med en blød svamp vædet med varmt vand og opvaskemiddel.
- Stegebassinet og trådkurven kan vaskes i opvaskemaskinen. Sørg for, at røret ikke udsættes for stød, der kan hindre korrekt funktion.
- For at sætte stegebassinet i igen, åbnes lågen (R) til rørsædet, derefter sættes stegebassinet i ved at holde det på skrå med røret i vandret stilling og proppen isat; til sidst lukkes lågen igen.
- For at rense oliefiltret (C), der befinder sig inde i stegebassinet, hvis det er meget snavset eller tilstoppet, skal det fjernes ved at skruе det løst med uret.



Giv agt! For at undgå beskadigelse af stegebassinets anti-stick-belægning må der aldrig anvendes ridende genstande eller skuremidler, men kun bløde klude og et mildt rengøringsmiddel.

FUNKTIONSFORSTYRRELSER

Uregelmæssighed	Årsag	Løsning
Grim lugt	Lugtfiltret (B) er mættet. Olien er fordærvet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filter. Udskift olien eller stegfedtet. Anvend jordnøddolie af god kvalitet
Olien løber over	Oliens egenskaber er forringet, og der dannes for meget skum. Fødevarerne, som er blevet sat ned i olien, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sat for hurtigt ned i olien. Olieniveauet i frituregryden overstiger maksimumgrænsen.	Skift olien eller fedtstoffet ud. Tør fødevarerne godt. Kom dem langsomt i. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Varmesikkerhedsanordningen har måske været aktiveret.	Henvend dig til et assistancecenter (anordningen skal udskiftes)
Frituretegningen er kun lykkedes i halvdelen af trådkurven	Trådkurven drejer ikke under stegning.	Rens bunden af stegebassinet. Rens trådkurvns hjulstyrering (fig 19) omhyggeligt.