

Læs nøje alle instruktioner før apparatet tages i brug.
Gem disse instruktioner.

- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal dette udskiftes af konstruktøren eller dennes tekniske serviceassistent, for at undgå faresituationer.
- Læg aldrig apparatet i vand.
- Apparatet må benyttes af børn over 8 år og af personer med fysisk, sensorisk eller psykisk handicap, eller uerfarne eller uden det nødvendige kendskab, forudsat under opsyn eller efter at de har modtaget de nødvendige instruktioner for sikker brug af apparatet, og har forstået farerne ved det.

Børn skal være under opsyn, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under konstant opsyn. Hold apparatet og forsyningskablet væk fra børn under 8 år.

- Dette apparat er udelukkende beregnet til hjemmebrug.

Det er ikke beregnet til at blive brugt i: køkkener i værkstedsrum til personale i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer, sommerhuse, hoteller, moteller og andre botilbud, udlejningsværelser.

- Apparatet skal ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernt kommandosystem.
- Apparatet til madlavning skal anbringes på et stabilt underlag vha. håndtagene (hvis sådanne forefindes) for at undgå

spild af varme væsker



Fare!

Manglende observation kan være eller er årsag til livstruende skade fra 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.
(Hvis apparatets stik ikke passer til stikkontakten, skal man lade en fagmand erstatte denne med en egnet stikkontakt).



Fare for forbrænding!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan resultere i brandsår eller forbrændinger.

- 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.
- Anvend de dertil beregnede håndtag, når apparatet flyttes. (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer.
- 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 oliestænk, når låget åbnes.



Vær opmærksom!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre personskade eller beskadigelse af udstyret.

- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Frituregryden må først tændes, når der er fyldt olie eller stegefedt 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.



Læg mærke til:

Dette symbol viser, at dette er vigtige råd og informationer til brugeren.

- 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. Derved undgås farlige, varme oliestænk, når apparatet er i funktion.

- 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.

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.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A. Låg
- B. Inspektionsluge (såfremt den forefindes)
- C. Filter (aftageligt på visse modeller)
- D. Stegebassin
- E. Åbningstast
- F. Termostatviser/Lysende kontrollampe
- G. Trådkurv
- H. Håndtagsviser
- I. Trådkurv håndtag

TEKNISKE DATA

Nettovæg	2.5 kg
Effektforbrug:	jvf. Typeskiltet med karakteristika
Frekvens:	jvf. Typeskiltet med karakteristika
Spænding:	jvf. Typeskiltet med karakteristika

BRUGSANVISNINGER

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

I stegebassinet hældes: 2,3 liter olie, maks. kapacitet (2 kg fedt) VIGTIGT: Olieniveauet skal altid holdes mellem henvisningerne til maksimum eller minimum, angivet på indersiden 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 jordnøddesolie.

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

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. 1 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 fødevaren har fået den ønskede, gyldne farve. På de modeller, der har glughul, kan man foretage denne kontrol gennem glughullet, uden at lukke låget op.

Hvis stegningen er fuldstændt, slukkes der for apparatet ved at stille termostatens glidestykke "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 dyppet 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 fødevarerne sænkes ned i olien.

Fødevarer		Maks. mængde g.	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES	halv portion	500	190	7-9
	hel portion	1000	190	16-18
FISK	Blæksprutter	500	160	12-13
	Jomfruhummerhaler	500	160	9-10
	Sardiner	500	160	12-13
	Søtunger	400	160	7-8
KØD	Oksekoteletter	300	170	8-9
	Kyllingekoteletter	300	180	7-8
	Frikadeller	500	170	7-8
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Svampe	300	150	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Squash	300	160	11-12

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		Maks. mængde g.	Temperatur °C	Tid (minutter)
POMMES FRITES		350 (*)	190	6-8
POMMES FRITES (maksimal mængde)		800	190	16-18
KARTOFFELKROKETTER		500	190	9-11
FISK	Torskestænger	300	190	5-6
	Rejer	300	190	5-6
KØD	Kyllingekoteletter	200	190	7-8

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.

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: Lugtfiltret 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 filterdækrist af plastik.

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

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.