

BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|--|---|
| A. Termostatknap til temperaturindstilling | M. Håndtag |
| B. Lysende indikator for tændt apparat (rød) | N. Sæderne hvor betjeningsgruppen forankres |
| C. Olie temperatures lysende indikator (grøn) | O. Låg med håndtag |
| D. Sikkerhedsafbryder | P. Glughul (kun på visse modeller) |
| E. Indikator for maksimum mængde fødevarer | Q. Filter håndtag (kun på visse modeller) |
| F. Olieniveauindikation MIN-MAX | R. Aftageligt stegebassin |
| G. Trådkurvsholder | S. Trådkurv med sammenklappeligt skaft |
| H. Låge til hane til olieudtømning | T. Elektrisk modstand |
| I. Hane til olieudtømning (om forudsat) | U. Betjeningsgruppen |
| J. Filter Olie | V. Kabelholdersæde |
| L. Beklædning | Z. Den termiske sikkerhedsanordnings nulstilling |

VIGTIGE MEDDELELSER

- Dette apparat er bygget til friturestegning af madvarer og bør udelukkende anvendes til hjemmebrug. Det må aldrig anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
- Tag aldrig apparatet i brug, hvis det er beskadiget (f.eks. hvis det har været udsat for at falde på gulvet) eller hvis der foreligger funktionsproblemer.
Henvend dig til et assistancecenter som er autoriserede af konstruktøren.
Kontroller at ledningsnetsspændingen svarer til anvisningerne, i apparatets specifikationsmærkat, inden det tages i brug.
Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10A A og som er udstyret med en effektiv jordforbindelse.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
- Strømforsyningskablet må aldrig placeres i nærheden af, eller berøre, apparatets opvarmede komponenter, varmekilder eller skarpe kanter.
- Placer aldrig apparatet i nærheden af andre varmekilder eller på steder hvor det kan komme i kontakt med vand.
- Hvis frituregryden skulle falde ned, kan den provokere alvorlig skoldning. Lad aldrig kablet hænge ned fra kanten af den overflade, hvorpå frituregryden er anbragt, da et barn nemt kan komme til at trække i kablet eller det kan komme i vejen for brugeren. Anvend ikke forlængerledninger.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer, berør derfor kun håndtag og betjeningsgreb. **EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
Flyt aldrig frituregryden mens olien stadig er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger.
Apparatet må kun flyttes når det er blevet koldt og ved hjælp af håndtagene.
Frituregryden må først sættes i funktion efter at den er blevet korrekt fyldt op med stegeolie eller fedtstof.
Hvis den skulle blive opvarmet uden indhold, vil en termisk sikkerhedsanordning, som afbryder driften, sætte ind. Såfremt der anvendes stegefedt, skal funktionen "Lard Function" absolut være aktiveret.
- Sikkerhedsafbryderen sørger for, at det opvarmende element kun kan fungere, hvis betjeningsgruppen er blevet placeret korrekt.
- Apparatets strømforsyning skal altid være afbrudt under rengøring og når det ikke er i brug.
- Betjeningsgruppen, kablet og stikket må aldrig sættes i blød 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 holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Olie og fedtstof er let antændelige. Skulle stegemidlet gå i brand, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra

- stikkontakten og ilden skal kvæles med låget eller et tæppe. Anvend aldrig vand til at slukke ilden.
- Afvent altid, at olien eller fedtstoffet er fuldstændig afkølet, inden det aftagelige stegebassin fjernes.
- 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.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
- Opbevar disse anvisninger.

DEN TERMISKE SIKKERHEDSANORDNING

Apparatet er udstyret med en termisk sikkerhedsanordning, som afbryder opvarmningen i tilfælde af fejlagtig brug eller unormale driftsforhold. Efter at apparatet er kølet af, trykker man forsigtigt, med en tandstik eller lignende, på sikkerhedsanordningens genoprustningstrykknop (Z), som findes i nærheden af det påtrykte "RESET" (se fig. 1). Hvis apparatet derefter ikke fungerer, er det nødvendigt at henvende sig til et assistancecenter, som er autoriseret af konstruktøren.

BRUGSANVISNINGER

Inden stegegryden tages i brug for første gang, skal trådkurven, stegebassinet og låges omhyggeligt vaskes af med varmt vand og opvaskemiddel. Betjeningsgruppen og forsyningskablet kan rengøres med en fugtig klud. Man skal forsikre sig om at der ikke er trængt vand ind i betjeningsgruppen og at der ikke findes rester af vand i bunden af det aftagelige stegebassin. Alle komponenterne skal tørres omhyggeligt af.

Sikkerhedsmikroafbryderen (D) gør, at apparatet ikke kan fungere, hvis styringsgruppen (U) ikke er korrekt placeret i dens sæde (N).

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Drej på det sammenklappelige skaft, indtil det blokeres (pos. 2 i fig. 2). Tag trådkurven (S) ud ved at trække den opad.
- Hvis der anvendes olie, hældes den op i stegebassinet (R) til det angivne maksimumsniveau (se fig. 3). Denne begrænsning må aldrig overskrides, da der foreligger risiko for at olien løber over. Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen (F). Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddolie.
- Hvis der, derimod, anvendes stegefedt, skal det skæres op i mindre stykker og smeltes i en anden beholder, hvorefter det flydende stegefedt hældes på frituregryden. Smelt aldrig stegefedtet i stegebassinet eller på frituregrydens modstand (se fig. 4).

PRÆOPVARMNING

- Anbring fødevarerne der skal frituresteges i trådkurven (S). Fyld ikke fødevarer i over maksimum niveauindikatoren i trådkurven (se fig. 8). Undersøg at trådkurvens skaft er placeret korrekt (pos. 2 i fig. 2).
- Kobl apparatet til forsyningsnettet. Både kontrollampe (B) og (C) tændes.
- Indstil termostatkappen (A) (se fig. 5) på den ønskede temperatur (se stegetabellen), Olietemperaturens grøntlysende indikator (C) slukkes.
- Når den indstillede temperatur nås, slukkes den grønne lysende kontrollampe (C).

FRITURESTEGNING

- Når den lysende kontrollampe (C) tændes, sænkes trådkurven (S) ned i olien. Udfør denne handling meget langsomt for at undgå, at olien sprøjter eller løber ud.
- Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp siver ud.
- Når stegetidsrummet er udløbet, hæves trådkurven (S), og man kontrollerer om fødevaren har nået den ønskede gyldne farve. Hvis det menes at friturestegningen er fuldført, slukker man for apparatet, ved at dreje termostatkappen (A) over i positionen "●".
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- P.S. Hvis man ønsker at foretage flere friturestegninger, ventes til den grønne kontrollampe, der indikerer at den ønskede temperatur er nået, tændes igen. Derefter sænkes trådkurven (S) ned i olien igen, for

anden gang.

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien eller stegfedtet må aldrig synke under minimumsniveauet. Indimellem er det nødvendigt at skifte den/det fuldstændigt ud. Oliens eller stegfedtets holdbarhed er afhængig af hvad man steger. Panerede fødevarer vil, for eksempel, ødelægge olien hurtigere end fødevarer som ikke er panerede. 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 anvendt korrekt

SÅDAN FRITURESTEGER MAN BEDST

Undgå at overbelaste trådkurven, da der derved opstår en overdreven temperatursænkning i olien. Dette vil medføre at friturestegningen bliver for olieholdig og fødevarerne ikke gennemsteges. Kontroller at fødevarerne er tyndt udskårne og at stykkerne har den samme tykkelse. For tykt udskårne fødevarer vil, på trods af det flotte udseende på ydersiden, være rå indvendigt, hvorimod stykker med samme størrelse vil være færdigstegte på samme tid. Tør omhyggeligt fødevarerne af, inden de sænkes ned i olien eller fedtstoffet, så man undgår at olien begynder at sprutte. Fugtige fødevarer vil, i øvrigt, være bløde efter de er blevet stegt (især kartofler). Det anbefales at vandholdige fødevarer (fisk, kød og grøntsager) paneres, eller vendes i mel, idet man sørger for at overskydende rasp eller mel fjernes inden fødevarerne sænkes ned i olien.

Når der steges panerede fødevarer, anbefales det at sætte den tomme kurv ned, og når den indstillede temperatur nås (kontrollampen slukkes), sættes fødevarerne direkte ned i den hede olie, hvorved man undgår, at de sætter sig fast på kurven. Konsulter nedenstående tabel, idet der tages højde for at stegetiden og stegemetemperaturen er omtrentlig og at disse skal reguleres i funktion af mængder og personlig erfaring.

Fødevaretyper		Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Friske kartofler Hel portion		170°	11-15
Fisk	Blæksprutter	140°	9-13
	Jomfruøsters	140°	10-14
	Sardiner	140°	10-14
	Rejer	140°	8-12
	Søtunger	140°	6-10
Kød	Svinekoteletter	160°	8-12
	Kyllingekoteletter	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 DYBFROSTPRODUKTER

Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav og vil derfor medføre at der opstår et betragteligt temperaturfald i stegemidlet. For at opnå et godt resultat, anbefales det at man aldrig overstiger den maksimumsmængde som anbefales, for de forskellige friturestegningstyper. Det bedste resultat opnås, ved ikke at fylde trådkurven for meget. Sænk derefter trådnettet meget langsomt ned i stegeolien, således at det undgås at olien skummer op. Stegetiden er omtrentlig og skal varieres i funktion af udgangstemperaturen i de produkter som skal steges, samt i funktion af temperaturen som producenten anbefaler.

Fødevarer typer	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Præstegte, dybfrosne kartofler	190°	10-14
Kartoffelkroetter	180°	7-10
Fisk Torskestænger	180°	3-6
Fiskefileter	180°	2-5
Kød Kyllingekoteletter	180°	3-6

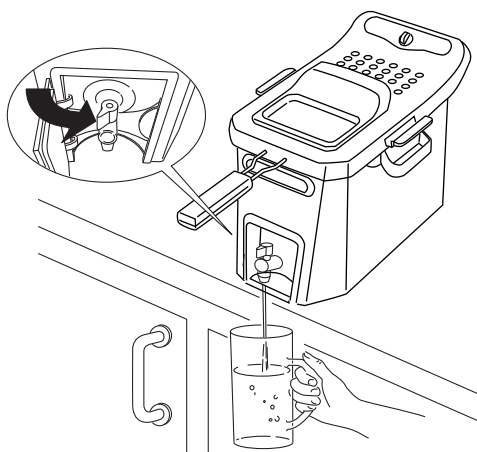
MODELLER MED HANE TIL OLIEUDTØMNING

GIV AGT: Olien må ikke hældes fra, mens den er varm, da der er fare for brandsår.

Gå frem på følgende måde:

1. Fjern trådkurven.
2. Åbn lågen (H).
3. Åbn hanen (I) ved at dreje den mod uret.
4. Lad væsken løbe ud i en beholder (jvf. figuren nedenfor) og kontroller, at den ikke løber over.
5. Fjern eventuelle rester i stegebassinet med en svamp eller køkkenrulle.
6. Luk hanen ved at dreje den med uret.
7. Luk lågen (H).

Det er en god regel at opbevare olien, der bruges til at stege fisk, adskilt fra den, der bruges til at stege andre madvarer. Hvis man anvender stegefedt eller palmin, må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.



Bemærk: Apparatets udtagelige stegebassin er forsynet med et aftageligt filter, der tilbageholder de største rester fra friturestegningen. Når det udtagelige stegebassin er helt tømt for olie, trækkes filtret ud som vist på figuren 9, hvorefter det vaskes med opvaskemiddel og sættes på plads igen.

Bemærk: Når betjeningspanelet og minuttælleren er fjernet, kan alle andre dele af frituregryden vaskes i opvaskemaskinen.

RENGØRING

Undersøg at stikket er trukket ud af stikkontakten, før enhver form for rengøring påbegyndes.

Sæt aldrig frituregryden i blød eller under rindende vand. (se fig. 6). Hvis vand trænger ind i betjeningsgruppens indre dele, kan der opstå kortslutning. Kontroller at olien er tilstrækkeligt afkølet, hvorefter betjeningsgruppen fjernes og frituregryden tømmes for olie. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle. Bortset fra betjeningsgruppen, forsyningskablet og modstanden, kan alle de andre komponenter vaskes med varmt vand og opvaskemiddel (se fig. 7). Anvend aldrig hårde svampe, der kan ødelægge frituregryden. Når disse handlinger er fuldført, skal alle komponenterne tørres omhyggeligt for at undgå at den varme olie sprutter under stegningen.

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.

