

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 | M. Trådkurvsholder |
| B. “-/+”-knapperne til at forøge/formindske tid og temperatur | N. Sæderne hvor betjeningsgruppen forankres |
| C. Funktionsknap MODE til valg af tids- og temperaturfunktion | O. Håndtag |
| D. START/STOP-knap tændt/slukket | P. Beklædning |
| E. Lysende rød indikator POWER tændt apparat | Q. Hane til olieudtømning (om forudset) |
| F. Lysende grøn indikator READY korrekt temperatur | R. Låge til hane til olieudtømning (om forudset) |
| G. LF-knap til fedtsmeltning + counter reset | S. Låg med håndtag |
| H. Sikkerhedsafbryder | T. Filter (kun på visse modeller) |
| I. Trådkurv med sammenklappeligt skaft | U. Glughul (kun på visse modeller) |
| J. Indikator for maksimum mængde fødevarer | V. Elektrisk modstand |
| K. Aftageligt stegebassin | W. Den termiske sikkerhedsanordnings nulstilling |
| L. Olieniveauindikation MIN-MAX | Z. Kabelholdersæde |

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 kølet 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 (W), 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 stegegyryden 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 (H) gør, at apparatet ikke kan fungere, hvis styringsgruppen 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 (I) ud ved at trække den opad.
- Hvis der anvendes olie, hældes den op i stegebassinet (K) til det angivne maksimumsniveau (se fig. 4). Denne begrænsning må aldrig overskrides, da der foreligger risiko for at olien løber over. Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen (L). Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddolie.

PRÆOPVARMNING

- Anbring fødevarerne der skal frituresteges i trådkurven (I). Fyld ikke fødevarer i over maksimum niveauindikatoren i trådkurven. Undersøg at trådkurvens skaft er placeret korrekt (pos. 2 i fig. 2).
- Kobl apparatet til forsyningsnettet. Både kontrollampe (E) og (F) tændes.

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 MODE-knappen (C) får man adgang til temperaturindstillingerne eller til indstilling af tiden.

Med "-/+ "-knapperne (B) kan stegetiden reguleres til mellem 0 og 60 minutter. Hvert enkelt tryk forøger eller formindsker stegetiden med 30 sekunder. Når temperaturen og stegetiden er indstillet, trykkes på knappen START/STOP (D) (Hvis tiden ikke er indstillet, igangsætter frituregyryden ikke opvarmningsfasen). Det røde indikatorlys (E) tændes. Under denne fase er det stadig muligt at foretage ændringer af både temperatur og stegetid ved hjælp af "-/+ "-knapperne (B) og MODE-knappen (C) for at ændre valget.

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

FRITURESTEGNINGENS START

- Så snart det grønne indikatorlys (F) er tændt, sænker du kurven (I) ned i olien, men gør det meget langsomt for at undgå oliesprøjt eller at den varme olie flyder over.
- Luk låget.
- Tryk på START/STOP-knappen (D). 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 MODE (C). Når nedtællingen er tilendebragt, afgiver frituregryden et akustisk signal i form af 3 "beep". Indikatorlysene (E) og (F) slukker.
Temperaturen vender tilbage til den tidligere programmerede værdi.
Hvis der ikke trykkes på START/STOP-knappen (D), starter apparatet ikke nedtællingen, og efter 30 minutter vender det tilbage til den forprogrammerede 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.

FRITURESTEGNINGENS AFSLUTNING

- Når stegetiden er udløbet, afgiver frituregryden et akustisk signal i form af 3 "beep". Du bør så løfte 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).
- OBS. Hvis stegningen skal udføres i 2 faser, eller hvis du ønsker at foretage yderligere stegning, hænger du efter første stegefase kurven (I) på støttelejerne (M) og venter, indtil indikatoren slukkes igen. Herefter kan du forsigtigt igen sænke kurven (I) ned i olien for at foretage den anden stegning.

"OIL COUNTER" FUNKTION

Denne funktion anvendes til at kontrollere oliens holdbarhed, idet den automatisk giver besked, når den skal skiftes. Efter cirka 5 timers anvendelse viser displayet beskeden "OIL" intermitterende og samtidigt høres der et akustisk signal. 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. Panerede 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.

FUNKTIONEN "LARD FUNCTION"

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

- Skær fedtet i små stykker og sænk dem direkte ned i stegebassinet (K).
Det tilrådes at anvende de følgende mængder: MIN 1750 g; MAKS 2750 g.
- 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 det varme fedt 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 MODE (C). Når nedtællingen er tilendebragt, afgiver frituregryden et akustisk signal i form af 3 “beep”. 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 forprogrammerede 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.

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 ved enhver anden friturestegning, bliver olien eller stegfedtet forurenede mere og mere ved hver anvendelse! Det anbefales derfor at udskifte den med jævne mellemrum, også selvom den er blevet anvendt korrekt

SÅDAN FRITURESTEGE 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 stegtemperaturen er omtrentlig og at disse skal reguleres i funktion af mængder og personlig erfaring.

Fødevarer typer	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

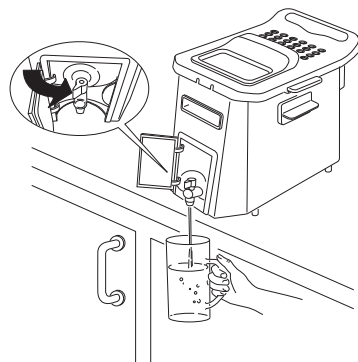
Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav og vil derfor medføre at der opstår et betragteligt temperaturfald i stegemidlet. For at opnå et godt resultat, anbefales det at man aldrig overstiger den maksimumsmængde som anbefales, for de forskellige friturestegningstyper. Det bedste resultat opnås, ved 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
Kartoffelkroketter	180°	7-10
Fisk Torskestænger	180°	3-6
Fiskefileter	180°	2-5
Kød Kyllingekoteletter	180°	3-6

MODELLER MED HANE TIL OLIEUDTØMNING

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 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 (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 man anvender stegefedt eller palmin, må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.



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. 5). Hvis vand trænger ind i betjeningsernes 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. 6). 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.

