

DK

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 DRIFT-SIKKERHED.

BESKRIVELSE AF APPARATET:

- A. Termostatknop til temperaturindstilling
- B. Olietemperaturens lysende indikator
- C. Sikkerhedsafbryder
- D. Niveauindikation MIN – MAX
- E. Trådkurvsholder
- F. Minuttæller (om forudset)
- G. Minuttællerens trykknop (om forudset)
- H. Låge til hane til olieudtømning (om forudset)
- I. Hane til olieudtømning (om forudset)
- L. Beklædning
- M. Håndtag
- N. Sæderne hvor betjeningsgruppen forankres
- O. Låg med håndtag og permanent filter
- P. Aftageligt stegebassin
- Q. Trådkurv med sammenklappeligt skaft
- R. Elektrisk modstand
- S. Kabelholdersæde
- T. Kroge til forankring af apparatets betjeningsboks
- U. Den termiske sikkerhedsanordnings nulstilling
- V. Lysende afbryder
- Z. Betjeningsgruppen

VIGTIGE MEDDELELSER

- Dette apparat er bygget til friturestegning af madvarer og bør udelukkende anvendes til hjemmbrug. 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 autoriseret 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.
- Strømforsyningskablet på dette apparat må aldrig skiftes ud af bruger, da udskiftningen kræver brug af specialværktøj. Skulle der opstå skader, skal man udelukkende henvende sig til et assistancecenter, som er autoriseret af konstruktøren.
Træk aldrig stikket ud ved at trække i forsyningskablet: indvirk altid direkte på selve stikket.
- Strømforsyningskablet må aldrig placeres i nærhe-

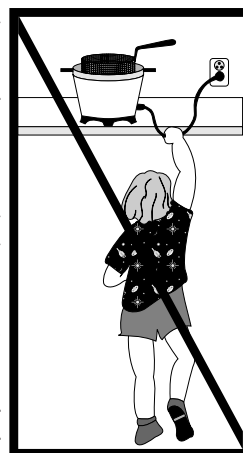
den af, eller berøre, apparatets opvarmede komponenter, varmekilder eller skarpe kanter.

- 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.

- Sørg for altid at respektere niveauerne MIN og MAX, som er angivet på indersiden af den aftagelige beholder.
- Sikkerhedsafbryderen sørger for, at det opvarmede 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.
Man bør aldrig tillade at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig overvågning.
- 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.
- Når frituregryden er i funktion, er det kun muligt at berøre håndtag og betjeningsknopper, da de andre dele kan blive meget varme.
- Foretag ikke mere end tre gange stegning af kartofler i træk.
- Lad være med at åbne lågen til hanen til olieudtømning (om forudset), mens olien stadig er varm.



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 genoprustningsstrykknapp "U", 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 lågen 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.

Undersøg at betjeningsgruppen er korrekt placeret på frituregyryden. Sikkerhedsafbryderen "C" vil ikke tillade at apparatet fungerer hvis betjeningsgruppen "Z" ikke er korrekt placeret i beklædningen "L".

Nu er frituregyryden klar til brug.

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Fjern låget "O", ved at løfte i håndtaget. Drej på det sammenklappelige skaft, indtil det blokeres (pos. 2 i fig. 2). Tag trådkurven "Q" ud ved at trække den opad.
- Træk den nødvendige længde kabel ud af kabelholdersædet "S", således at apparatet kan kobles til ledningsnettet (se fig. 3).
- Hvis der anvendes olie, hældes den op i stegebassinet "P" 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 "D". 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 frituregyryden. Smelt aldrig stegefedtet i stegebassinet eller på frituregyrydens modstand (se fig. 5).
- Luk låget "O" igen.

PRÆOPVARMNING

- Positioner afbryderen "V" i position 1 (se fig. 6). Afbryderens indikator vil blive tændt.
- Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven "Q", og sørg for at den aldrig overbelastes (max 1,3 kg friske kartofler).

Undersøg at trådkurvens skaft er placeret korrekt

(pos. 2 i fig. 2).

- Positioner termostatkappen "A" (se fig. 7) på den ønskede temperatur (se stegetemperaturtabellen).
- Når den indstillede temperatur er nået, vil den lysende indikator "B" slukke.

START AF FRITURESTEGNINGEN

- Så snart indikatorlampen slukkes, sættes trådkurven "Q" i, idet den meget forsigtigt sænkes således at der ikke opstår sprøjt eller overløb af varm olie. Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp siver ud.
- Det er normalt, at der under stegningen kommer damp ud fra låget og at der drypper kondens fra kanten af låget.
- For at undgå forbrændinger, må man aldrig lægge hænderne oven på filteret på låget eller oven på frituregyryden, når den er i brug. Inden man åbner låget helt, skal man åbne det en lille smule for at lade dampen slippe ud fra en side.

INDSTILLING AF MINUTTÆLLEREN (OM FORUDSET)

Tryk på trykknappen "G", på displayet visualiseres "00".

Hold trykknappen "G" trykket, indtil det ønskede tidsrum visualiseres. Det er muligt at indstille et tidsrum på mellem 01 og 99 min.

Når indstillingen er fuldført slippes trykknappen "G". På displayet visualiseres nedtællingen:

- mellem 99 og 01 min., visualiserer displayet minutterne;
- fra 01 min. visualiseres sekunderne.

Et akustisk signal vil signalere, at det indtastede tidsrum er udløbet. Man slukker for det akustiske signal ved at trykke på minuttællertasten "G".

Hvis timeren er blevet forkert programmeret, kan den nulstilles ved at holde trykknappen "G" trykket i et par sekunder.

Minuttælleren signalerer, at det valgte tidsrum er udløbet, men slukker ikke for apparatet.

Når batterierne skal skiftes ud, er det nødvendigt at indvirke i de interne dele, som ligger bag beklædningen (L) på denne måde:

- Fjern alle frituregyrydens komponenter;
- Skru de to skruer af, som fastholder timeren;
- Træk timeren af. Pas på at trykknappen ikke forlægges;
- Skift batteriet ud med et nyt af den samme type; Timeren sættes på plads igen, ved at udføre ovenstående handlinger i modsat rækkefølge.

Hvad enten man skifter batteriet ud eller man vil eliminere apparatet, skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstemmelse med den gældende lovgivning, da de er miljøskadelige.

AFSLUTNINGEN AF FRITURESTEGNINGEN

- Når stegetidsrummet er udløbet, åbnes låget langsomt for at lade dampen slippe ud fra siden, trådkurven "Q" hæves, 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 termostatk-noppen "A" over i positionen "MIN" indtil der lyder et klik.
- Sluk for afbryderen med lys "V". Afbryderens indikator vil være slukket.
- Lad den overskydende olie løbe af ved at hægte trådkurven "Q" på stegebassinet holder "E".
- N. B. Hvis stegningen har behov for 2 stegefaser, eller hvis man vil udføre mere end én stegning, hægtes trådkurven "Q" på trådkurvsholderen "E" og man afventer at indikatoren holder op med at lyse. Derefter sænkes trådkurven "Q" forsigtigt ned i olien, endnu en gang.

GODE RÅD OG STEGETIPS:

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 FRITURESTEGE MAN BEDST

Det er vigtigt at overholde de forskellige opskrifter anbefalede stegetemperatur. Hvis temperaturen er for lav, absorberer den stegte fødevarer olien. Ved for høje temperaturer, hårdsteget ydersiden, men fødevaren forbliver usteget inde.

De fødevarer, som skal frituresteges, må først sættes i olien når den rette temperatur er opnået, eller rettere når indikatoren "B" slukkes. Undgå at overbelaste trådkurven, da der derved opstår en overdreven temperatursænkning i olien. Dette vil medføre at friturestegningen bliver for olieholdig og fødevarerne ikke gennemsteget. 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 færdigsteget 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.

Foretag ikke mere end tre friure stegninger af kartofler i træk.

FRITURESTEGNING AF FØDEVARER SOM IKKE HAR VÆRET FROSNE

Konsulter nedenstående tabel, idet der tages højde for at stegetiden og stegetemperaturen er omtrentlig og at disse skal reguleres i funktion af mængder og personlig erfaring.

Fødevarer typer		Maksimal mængde (g.)	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Friske kartofler	Halv portion	700	170	1° fase 8 - 10 2° fase 1 - 2
	Hel portion	1300	170	1° fase 11 - 13 2° fase 2 - 4
Fisk	Blæksprutter	600	140	9 - 11
	Jomfrøsters	600	140	10 - 12
	Sardiner	600	140	10 - 12
	Rejer	600	140	8 - 10
	Søtunger	500	140	6 - 8
Kød	Svinekoteletter (3-4)	500	160	8 - 9
	Kyllingekoteletter (3-4)	500	160	8 - 10
	Kødboller (15)	700	160	8 - 10
Grøntsager	Artiskokker	400	150	15 - 17
	Blomkål	600	150	10 - 11
	Svampe	500	150	8 - 10
	Auberginer	200	150	9 - 11
	Courgetter	500	150	13 - 15

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. Dybfrostprodukterne indeholder ofte adskillige iskrytaller og det er hensigtsmæssigt at fjerne dem inden stegningen. 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	Maksimal mængde (g.)	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Præstegte, dybfrosne kartofler	600	180	9 - 11
Kartoffelkroetter	700	180	9 - 11
Fisk Torskestænger	500	180	7 - 8
Fiskefileter	500	180	6 - 7
Kød Kyllingekoteletter (3)	300	180	5 - 6

MODELLER MED HANE TIL OLIEUDTØMNING (om forudset)

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.



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. 8).

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. På modeller, der ikke er forsynet med hanen til olieudtømning "I", trækkes stegebassinet "P" ud og tømmes ved at man hælder det.

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.

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.

UREGELMÆSSIGHEDER UNDER BRUG

UREGELMÆSSIGHED	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Olien er fordærvet Der er anvendt et uegnet stegemiddel	Skift olien eller fedtstoffet ud Anvend solsikkeolie eller en vegetabilsk olie af en god kvalitet.
Olien løber over	Olien er fordærvet og der opstår for meget skum Der er blevet sunket fugtige fødevarer ned i den varme olie Trådkurven er blevet sat for hurtigt ned i olien. Frituregrydens olieniveau overstiger maksimumsbegrænsningen.	Skift olien eller fedtstoffet ud Sørg for at fødevarerne tørres omhyggeligt af Sænk fødevarerne langsomt og forsigtigt ned i olien. Formindsk oliemængden i stegebassinet
Fødevarerne opnår ikke den gyldne farve under stegefasen	Olietemperaturen er for lav. Trådkurven er overbelastet.	Indstil på en højere temperatur. Formindsk fødevaremængden.
Olien opvarmes ikke	Frituregryden har været tændt uden olie i stegebassinet, hvilket medfører et fejlforskel på den termiske sikkerhedsanordning.	Henvend dig til et assistancecenter (anordningen skal udskiftes)