

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. Låg | L. Termostat indikator til regulering af temperatur |
| B. Glughul (kun på visse modeller) | M. Frituredelen |
| C. Filter (kun på visse modeller) | N. Fastgøringsplads til betjeningsgruppen |
| D. Trådkurv med håndtag | O. Sikkerhedsafbryder |
| E. Aftageligt stegebassin | P. Trykknop til åbning af låg |
| F. Betjeningsgruppen | Q. Hængsler til fastgørelse af betjeningsgruppen til apparatet. |
| G. Rød kontrollampe "power " for tændt/slukket | R. Reset af den termiske sikkerhedsanordning |
| H. Grøn kontrollampe "ready" for olietemperatur | S. Elektrisk modstand |
| I. "Power" knap tændt/slukket | T. Rum til el-ledning |

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.
- 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 nærheden af, eller berøre, apparatets opvarmede komponenter, varmekilder eller skarpe kanter.
- Placer ikke apparatet i nærheden af varmekilder eller 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.
- Sørg for altid at respektere niveauerne MIN og MAX, som er angivet på indersiden af den aftagelige beholder.
- 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.
- 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.
- Behold disse brugsanvisninger til evt. senere brug.

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 (R), som findes i nærheden af det påtrykte "RESET/RESTART" (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 låget vaskes omhyggeligt af med varmt vand og opvaskemiddel. Betjeningsgruppen (F) og modstand, 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.

Kontroller at betjeningsgruppen (F) er korrekt placeret på frituredelen (M). Sikkerhedsafbryderen (O) vil ikke tillade at apparatet fungerer hvis betjeningsgruppen (F) ikke er korrekt placeret i frituredelen (M).

Nu er frituregryden klar til brug.

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Låget (A) åbnes ved at trykke på knappen (P) (se figur 2). Løft den aftagelige trådkurvs håndtag indtil den blokeres (pos. 2 på fig. 3). Tag trådkurven (D) ud ved at trække den opad.
- Træk den nødvendige længde kabel ud af kabelrummet (T), således at apparatet kan kobles til strømnettet (se fig. 4).
- Hvis der anvendes olie, hældes den op i stegebassinet (E) til det angivne maksimumsniveau (se fig.5). Denne begrænsning må aldrig overskrides, da der foreligger risiko for at olien løber over. Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen (max. 3 lit). Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddesolie.
- 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. 6).

FOROPVARMNING

- Indstil termostatindikatoren (L) (se fig. 7) på den ønskede temperatur (se stegetabel).
- Drej "power" knappen (I) opad. Den røde kontrollampe "power" (G) tændes. Desuden tændes den grønne kontrollampe "ready" (H) for at vise at forvarmningen er igang.

START AF FRITURESTEGNINGEN

- Kom madvaren der skal frituresteges i trådkurven (E), der må ikke kommes for meget i (max 1 kg). Kontroller at trådkurvens håndtag står i vandret stilling (pos.2 på fig. 3).
- Sæt trådkurven i frituregryden. Kontroller at den er anbragt korrekt (fig. 8).
- Luk låget.
- Så snart den grønne kontrollampe "ready" (H) slukkes, skal trådkurven (D) sænkes ned i olien. Dette gøres ved at sænke håndtaget og samtidig trykke på tasten der findes på håndtagets øverste del (pos. 1 på fig. 3). Trådkurven sænkes meget langsomt ned for at undgå at den varme olie sprøjter eller løber ud. Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp siver ud.

AFSLUTNINGEN AF FRITURESTEGNINGEN

- Når stegetiden er udløbet, løftes trådkurven (D) (pos. 2 på fig. 3) op, og der kontrolleres om maden har fået den ønskede gyldenhed.
- Hvis det menes at friturestegningen er fuldført, slukker man for apparatet. Dette gøres ved at dreje "power" knappen (I) nedad (fig. 9).
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad trådkurven sidde i ophævet position (pos. 2 på fig. 3) og lad den overskydende olie dryppe af.

CODE RÅD OG STEGETIPS

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien eller stegfedtet må aldrig synke under minimumsniveaue (2,5 liter). 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, hårdsteges ydersiden, men fødevarer forbliver usteget inde. De fødevarer, som skal frituresteges, må først sættes i olien når den rette temperatur er opnået, eller rettere når den grønne kontrollampe "ready" 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 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.

FRITURESTEGNING AF MADVARER DER IKKE ER DYBFROSNE

Se følgende tabel, men vær opmærksom på at stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres alt efter mængde og personlig smag.

Fødevarer		Maksimal mængde (g.)	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Friske kartofler	Halv portion	500	170	9 - 12
	Hel portion	1000	170	13 - 16
Fisk	Blæksprutter	600	140	9 - 11
	Jomfruesters	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 iskrystaller 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		500	190	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

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 fig10).

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 (I), forsyningskablet og modstanden, kan alle de andre komponenter vaskes med varmt vand og opvaskemiddel (se fig. 11).

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 jordnøddesolie eller en vegetabilsk olie af en god kvalitet.
Olien løber over	Olien er fordærvet og der opstår for meget skum. Der er kommet fugtige fødevarer ned i den varme olie. Trådkurven er ført for hurtigt ned i olien. Frituregrydens olieniveau overstiger maksimumsbegrænsningen.	Skift olien eller fedtstoffet ud Sørg for at fødevarerne tørres omhyggeligt af. Kom dem langsomt i. 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 fejlforhold på den termiske sikkerhedsanordning.	Henvend dig til et assistancecenter (anordningen skal udskiftes)