

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. Termostatknap til temperaturindstilling
- B. Olietemperaturens lysende indikator (rødt, grønt)
- C. Sikkerhedsafbryder
- D. Niveauidikation 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)
- J. Glughul (kun på visse modeller)
- K. Filter (kun på visse modeller)
- L. Beklædning
- M. Håndtag
- N. Sæderne hvor betjeningsgruppen forankres
- O. Læg med håndtag
- P. Aftageligt stegebassin
- Q. Trådkurv med sammenklappeligt skaft
- R. Elektrisk modstand
- S. Kabelholdersæde
- T. Skinner til fastgøring af apparatets betjeningsgruppe
- U. Den termiske sikkerhedsanordnings nulstilling
- V. Betjeningsgruppen

VIGTIGE MEDDELELSER

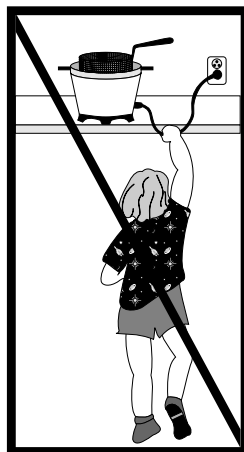
- Dette apparat er bygget til friturestegning af madvarer og bør udelukkende anvendes til hjemmbrug. Det må aldrig anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
- Tag aldrig apparatet i brug, hvis det er beskadiget (f.eks. hvis det har været udsat for at falde 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.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance eller under alle omstændigheder af en person med tilsvarende kvalifikation for at undgå enhver form for risiko.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i forsyningska-

blet: indvirk altid direkte på selve stikket.

- 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.



- 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.
- Opbevar disse anvisninger.
- 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 genoprustningsstrykknop "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 assistance-center, 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.

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

Nu er frituregryden 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" (maks. 3 eller 4 l afhængigt af versionen). Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddeolie.
- 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. 5).
- Luk låget "O" igen.

PRÆOPVARMNING

- Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven "Q", og sørg for at den aldrig overbelastes (maks. 1 kg til versionen på 3 l. og 1,3 kg til versionen på 4 l.). Undersøg at trådkurvens skaft er placeret korrekt (pos. 2 i fig. 2).

- Positioner termostatkappen "A" (se fig. 6) på den ønskede temperatur (se stegetemperaturtabellen). Den lysende indikator "B" skifter farve, fra grønt til rødt.
- Når apparatet har nået den indstillede temperatur, tændes den lysende indikator "B" og viser grønt.

START AF FRITURESTEGNINGEN

- Lige så snart den lysende indikator "B" tændes og viser grønt, sænkes trådkurven "Q" meget forsigtigt i olien, for at undgå at den varme olie sprøjter og løber over.
- Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp siver ud.

AFSLUTNINGEN AF FRITURESTEGNINGEN

- Når stegetidsrummet er udløbet, hæves trådkurven "Q", 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 "•". Kontrollampen viser grønt.
- Tag stikket du af stikkontakten.
- Lad den overskydende olie løbe af ved at hægte trådkurven "Q" på stegebassinets holder "E".
- Hvis den ønskede friturestegning kræver 2 stegefaser, eller hvis man ønsker at foretage flere stegninger, når den første fase er færdig, hægtes trådkurven "Q" på trådkurvholderen "E", og der ventes til kontrollampen tændes og viser grønt og på den måde angiver at man har nået den indstillede temperatur. 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, hårdsteges ydersiden, men fødevarer forbliver udestegt 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 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 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		Maksimal mængde (g.)	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
Friske kartofler	Halv portion	500 (version på 3 l.)	170	6 - 8
		700 (version på 4 l.)	170	8 - 10
	Hel portion	1000 (version på 3 l.)	170	13 - 15
		1300 (version på 4 l.)	170	14 - 16
Fisk	Blæksprutter	600	140	9 - 11
	Jomfruøsters	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 iskristaller 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		1000 (version på 3 l.)	190	15 - 17
		1300 (version på 4 l.)	190	17 - 19
Kartoffelkroketter		700	180	9 - 11
Fisk	Torskstænger	500	180	7 - 8
	Fiskefileter	500	180	6 - 7
Kød	Kyllingekoteletter (3)	300	180	5 - 6

MODELLER MED HANE TIL OLIEUDTØMNING (om forudset)

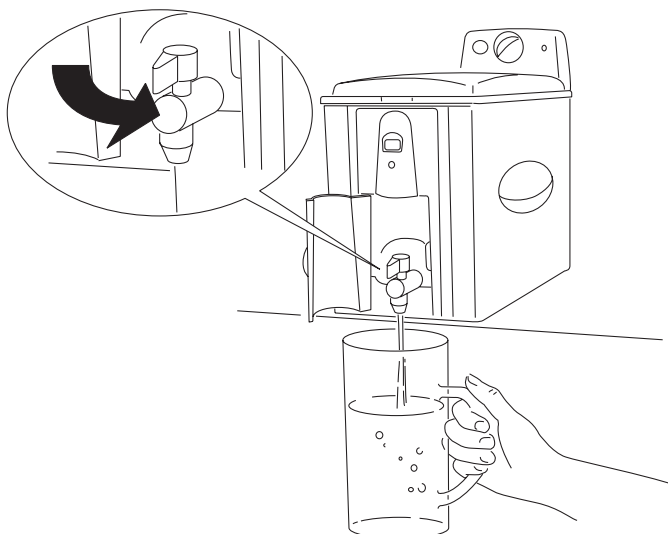
GIV AGT: Olien må ikke hældes fra, mens den er varm, da der er fare for brandsår.

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.



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. 7).

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. 8).

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 Bug en jordnøddolie eller en vegetabilsk olie af 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	Frituregrydens olieniveau overstiger maksimumsbegrænsningen. 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)