

Læs denne instruktionsbog omhyggeligt, før apparatet installeres og tages i brug. Kun på denne måde kan man opnå de bedste resultater og den højeste brugssikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(vedi disegno pag. 3)

- A. Trådkurv håndtag
- B. Håndtags glidestykke
- C. Låg
- D. Glughul
- E. Filterbeklædning
- F. Trådkurv
- G. Filterbeklædnings krog
- H. Kabelrum
- I. Håndtag til løftning af apparatet
- J. Prop til aftapningsrør (findes ikke på alle modeller)
- K. Støtteben
- L. Olieaftapningsrør (findes ikke på alle modeller)
- M. Lysende kontrollampe
- N. Termostatknop
- O. Luge til rørets sæde (findes ikke på alle modeller)
- P. Åbnetast

ANBEFALINGER

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at netspændingen svarer til anvisningerne på apparatets data-skilt.
 - Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10 A og som er udstyret med en velfungerende jordforbindelse. (Hvis apparatets stik ikke passer til stikkontakten, skal man lade en fagmand erstatte denne med en egnet stikkontakt).
 - Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
 - Defekte forsyningskabler skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
 - Apparatet bliver varmt mens det fungerer.
- EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
- Flyt aldrig frituregryden, mens olien er varm, da der ellers opstår fare for alvorlige forbrændinger.
 - Frituregryden må først tændes, når der er fyldt olie eller stegfedt i den.

Hvis gryden opvarmes i tom tilstand, udløses en varmesikring, der afbryder driften.

I dette tilfælde skal man rette henvendelse til et Servicecenter, før apparatet kan anvendes igen.

- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
 - Trådkurven sætter sig automatisk på plads på stegebassinets midtertap. For at undgå at trådkurven går i stykker, skal man derfor ikke dreje på den manuelt for at sætte den i den rette stilling.
 - Frituregryden skal renses omhyggeligt før første ibrugtagning: Rens stegebassinet, trådkurven og låget (fjern filtret) med varmt vand og opvaskemiddel. Efter afvaskning tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinet og inde i olieaftapningsrøret tørres helt op. Derved undgås farlige, varme olietænk, når apparatet er i funktion.
 - Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person overvåger og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
 - Flyt ikke apparatet, mens olien stadig er varm.
 - Anvend de dertil beregnede håndtag (I), når apparatet flyttes. (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
- Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer.**
- Hvis apparatet er forsynet med et aftapningsrør, skal man sørge for, at det altid er lukket til og placeret i dets sæde, mens apparatet fungerer.
 - Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.
 - Sørg for, at forsyningskablet ikke hænger ned fra kanten af den overflade, som frituregryden står på, hvor et barn nemt kan gribe fat i det eller det kan komme i vejen for brugeren.
 - Pas på den hede damp og eventuelle olietænk, når låget åbnes.
 - Det er forbudt at anvende hjemmelavet olie eller olie med en høj surhedsgrad.
 - Apparatet må ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
 - Dette apparat opfylder kravene i EU-direktivet 2004/108/EF vedr. elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forordning nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.

Påfyldning af olie eller stegefedt

- Hæv trådkurven "F" op til højeste position ved at løfte op i håndtaget "A" (fig. 1).
Låget skal ALTID være lukket under hævnning og sænkning af trådkurven.
- Åbn låget "C" ved at trykke på tasten "P" (fig. 2).
- Tag trådkurven ud ved at trække opad (fig. 3).
- Fyld 1,2 l. olie (eller 1 kg. stegefedt) i stegebassinet.

GIV AGT: Niveauet skal altid holdes mellem henvi-
sningerne til maksimum eller minimum.

**Brug aldrig frituregryden hvis olien er under "min"
niveauet, da varmesikringen ellers vil kunne udløses.
For at få den udskiftet er det nødvendigt at henvende
sig til et autoriseret servicecenter.**

De bedste resultater opnås ved at anvende jordnød-
deolie af god kvalitet. Undgå at blande forskellige olier.
Hvis der bruges store faste skiver fedt, bør disse skæres
i mindre stykker, så frituregryden ikke varmer op på tør
bund de første minutter.

Temperaturen skal være indstillet på 150° C indtil fed-
tet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønske-
de temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

1. Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven,
og sørg for at den ikke overbelastes (maks. 1 kg. fri-
ske kartofler).
For at opnå en ensartet friturestegning, anbefales
det især at anbringe fødevarerne ved trådkurvens
kant, så den midterste del belastes mindre.
2. Indsæt trådkurven i bassinet i løftet position (fig. 3),
og luk låget ved at presse på det let, indtil krogene
hægtes på.
For at undgå, at der sprøjter varm olie ud, skal
låget altid lukkes, inden trådkurven sænkes.
3. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil termostatknap-
pen "N" på den ønskede temperatur (fig. 4).
Når den indstillede temperatur er nået, vil den
lysende kontrollampe "M" slukke.
4. Så snart kontrollampen slukkes, sænkes trådkurven
ned i olien ved at sænke håndtaget forsigtigt, efter
at man har ladet håndtagets glidestykke "B" glide
tilbage.
 - Det er helt normalt, at der lige efter kommer en stor
mængde hed damp ud fra filterbeklædningen "E".
 - Når man begynder at stege, lige efter man har sat
fødevarer ned i olien, vil den indvendige side af
glughullet "D" dækkes af damp, der derefter vil for-
svinde gradvis.
 - Det er normalt, at der under stegningen dannes
kondensdråber nær trådkurvens håndtag.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man
kontrollerer, om fødevarerne har fået den ønskede, gyld-
ne farve. Denne kontrol kan foretages gennem glughul-
let uden at lukke låget op. Når stegningen er slut, tages
trådkurven ud, og stikket frakobles stikkontakten.
Lad den overskydende olie løbe af ved at lade trådkur-
ven blive siddende i frituregryden i hævet position.

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver fritu-
restegning, da fødevarernes partikler, især hvis disse er
panerede eller vendt i mel, har det med at blive brænd-
te, hvis olien ikke filtreres, hvilket medfører en langt hur-
tigere forringelse af oliens eller stegefedtets egenskaber.

**Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2
timer.**

Modeller med aftapningsrør

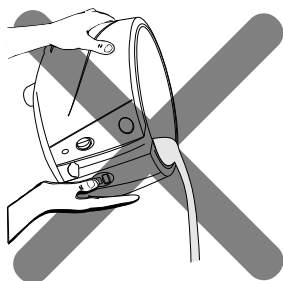
**Placer frituregrydens forside ved støttefladens kant,
og sørg for, at støttebenene (K) altid befinder sig
indenfor selve fladen (fig. 5).**

1. Åbn frituregrydens låg, og tag trådkurven ud (fig.
3).
2. Åbn lågen "O" som vist på fig. 6.
3. Træk aftapningsrøret "L" ud.
4. Tag proppen "J" af, og klem samtidig røret sammen
med to fingre for at undgå, at olien eller stegefedtet
løber ud, inden røret er placeret over en beholder til
opsamling (fig. 7).
5. Lad olien eller fedtet løbe ud i en beholder (fig. 8).
6. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp
af en svamp eller opsugende køkkenrulle.
7. Når dette er gjort, sættes proppen i aftapningsrøret
igen, og det placeres i dets sæde.
8. Placer trådkurven i hævet position, og anbring et af
filtrene (ekstraudstyr) på bunden af trådkurven (fig.
9).
Filtrene finder De hos vores forhandlere eller et af
vores servicecentre.
9. Hæld derefter olien eller fedtet i frituregryden igen,
meget langsomt, så det ikke løber ud af filtret (fig.
10).
10. Når olien er filtreret, kan det opbevares i friture-
gryden.
Hvis der går lang tid mellem to friturestegninger,
anbefales det dog at opbevare olien i en lukket
beholder for at undgå, at den forringes.
Det er en god idé at opbevare den olie, der anvendes
til friturestegning af fisk, separat fra den olie der
anvendes til andre fødevarer.

**Hvis man anvender stegefedt, må det ikke afkøles for
meget, da det ellers stivner.**

GIV AGT

Friturestegegryden må ikke tømmes ved at hælde den til siden eller vende den på hovedet, anvend altid aftapningsrøret.



Model med teflon-beklædt stegebassin

Anvend aldrig ridsende genstande eller skuremidler til rengøring af stegebassinet, men kun bløde klude og et mildt rengøringsmiddel.

UDSKIFTNING AF LUGTFILTER

Aftageligt filter: Med tiden nedsættes funktionsdygtigheden af lugtfiltret inde i låget, derfor anbefales det at udskifte det efter 10-15 anvendelser.

Det udskiftes ved at fjerne den særlige plastikrist, der dækker filtret (fig. 11-12).

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages enhver form for rengøring.

Sæt aldrig frituregryden ned i vand eller under rindende vand. Hvis der trænger vand ind i de indre dele, kan der opstå elektrisk stød.

Kontroller, at olien er tilstrækkeligt kold (vent cirka 2 timer). Tøm for olie eller stegefedt ifølge anvisningerne ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegefedt".

Tag låget af som vist i fig. 13.

Låget er aftageligt, det tages af på denne måde: Skub det bagud (se pileretning "1", fig. 13) mens det samtidig trækkes opad (se pileretning "2", fig. 13).

Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtret. Rengøring af stegebassinet foretages på følgende måde:

- Rens bassinet med varmt vand og opvaskemiddel, skyl derefter og tør omhyggeligt. **På modeller med olieaftapningsrør** udledes vandet altid ved hjælp af (fig. 14); fjern derefter eventuelle vandrest, der samles i olieaftapningsrøret.
- Til rengøring af aftapningsrørets indre, anvendes renseren, der følger med (fig. 15).
- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne eventuelle aflejringer, der kan sætte sig fast i trådkurvens hjulstyrering.
- Tør frituregrydens yderside af med en blød fugtig klud, så eventuelle sprøjt samt olie- eller kondensrest fjernes.

STEGERÅD

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien eller stegfedtet må aldrig komme ned under minimumsniveauet.

Olien eller stegfedtet skal udskiftes fuldstændigt ind imellem.

Oliens eller stegfedtets holdbarhed afhænger af, hvad man steger.

For eksempel vil panerede fødevarer snavse olien mere til end en almindelig friturestegning.

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 filteret korrekt.

Da denne frituregryde fungerer med en lille mængde olie, takket være trådkurven der drejer, har man den store fordel at man kun bruger halvdelen af den olie, man ville bruge med andre frituregryder på markedet.

SÅDAN FRITURESTEGE MAN KORREKT

- Det er vigtigt at overholde de forskellige opskrifter anbefalede temperaturer.
Hvis temperaturen er for lav, vil fødevarerne absorbere olie.

Hvis temperaturen er for lav, hårdsteges ydersiden, men fødevaren forbliver usteget inde.

- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned, når olien har nået den rette temperatur, dvs. når kontrollampen slukkes.**
- Overbelast ikke trådkurven.
Der vil i så fald opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og uensartet friturestegning.
- Hvis der steges en mindre mængde fødevarer, skal olietemperaturen indstilles lavere end den angivne for at undgå stærk opkogning af olien.
- Kontroller at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, på trods af et smukt udseende, ofte ikke gennemsteges, hvorimod stykker af samme størrelse, vil opnå den ideelle gennemstegning på samme tidspunkt.
- **Fødevarerne skal tørres omhyggeligt, inden de sænkes ned i olien eller stegfedtet,** fordi fugtige fødevarer vil være bløde efter de er blevet stegt (især kartofler). Det anbefales at meget vandholdige fødevarer (fisk, kød og grøntsager) paneres eller vendes i mel, idet man sørger for at eliminere overskydende rasp eller mel, inden fødevaren sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

Fødevarer		Maks. mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for optimal friturestegning	500	190	7-8
	MAKS. mængde (sikkerhedsgrense)	1000	190	14-16
FISK	Blæksprutter	500	160	9-10
	Jomfrøsters	500	160	9-10
	Jomfrøsters	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Mini-sepiaer	500	160	8-10
	Sætunger (3 stk.)	500-600	160	6-7
KØD	Oksekoteletter (2 stk.)	250	170	5-6
	Kyllingekoteletter (3 stk.)	300	170	6-7
	Frikadeller (8-10 stk.)	400	160	7-9
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Svampe	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	11-12
	Squash	200	170	8-10

Tag højde for, at stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges og personlig smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegefedtet. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.
- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegefedtet. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.

Stegetiderne er omtrentlige og skal varieres ud fra udgangstemperaturen, i de fødevarer som skal frituresteges, samt ud fra den temperatur, som anbefales af dybfrostprodukternes producent.

Fødevaretype		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for optimal friturestegning	180 (*)	190	3-4
	Quantità MAX (limite di sicurezza)	1000	190	16-18
KARTOFFELKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Torskestænger	300	190	4-6
	Rejer	300	190	4-6
KØD	Kyllingekoteletter (3 stk.)	200	180	6-8

ADVARSEL: VIGTIGT: Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, at låget er lukket korrekt.

(*) Dette er den mængde, der anbefales for at få det bedste stegeresultat. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne pommes frites, hvis man blot er klar over, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det betydelige temperaturfald, som olien udsættes for, når pommes friterne sænkes ned i olien.

FUNKTIONSFORSTYRRELSER

FORSTYRRELSE	ÅRSAG	ØSNING
Grim lugt	Lugtfiltret er mættet. Oliens egenskaber er forringet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filter. Udskift olien eller stegefedtet. Anvend jordnøddedeolie af god kvalitet.
Olien løber over	Oliens egenskaber er forringet, og der dannes for meget skum. Fødevarerne, som er blevet sænket ned i den varme olie, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sænket for hurtigt ned. Olieniveauet i frituregryden overstiger maksimumgrænsen	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sænk den langsomt ned. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Frituregryden har været tændt uden at indeholde olie i stegebassinet, hvilket har medført, at varmesikringen er blevet ødelagt.	Kontakt et servicecenter (anordningen skal udskiftes).
Friturestegningen er kun lykkedes i halvdelen af trådkurven	Trådkurven drejer ikke under stegning.	Rens bunden af stegebassinet. Rens trådkurvens hjulstyrering.

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.

