

DK

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt inden installation og brug af apparatet. Herved forbedres resultaterne i forbindelse med brug og samtidigt øges sikkerheden.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(se tegningen på apparatets låg)

- A. Hul til kontrol af filter
- B. Håndtag til kurv
- C. Skyder i håndtag
- D. Låg
- E. Rude (ikke på alle modeller)
- F. Filterdæksel
- G. Kurv
- H. Krog på filterdæksel
- I. Rum til anbringelse af ledning
- J. Dæksel til oliebeholder
- K. Greb til løft af apparatet
- L. Prop til afløbsslange
- M. Støttefodder
- N. Minutur (ikke på alle modeller)
- O. Knap på minutur (ikke på alle modeller)
- P. Oliefilter
- Q. Oliebeholder
- R. Skuffe til oliebeholder
- S. Afløbsslange til olie
- T. Kontrollampe
- U. Håndtag til indstilling af temperaturen og slukning af apparatet
- V. Knap til åbning
- Z. Låge ved rum til anbringelse af slange

NYTTIGE RÅD

- Inden brug skal det kontrolleres, at netspændingen svarer til spændingen, der er angivet på apparatets mærkespænding.
- Apparatet må kun sluttes til stikkontakter med kapacitet på min. 10 A, og som er forsynet med en effektiv jordforbindelse. (Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke passer sammen, skal stikket udskiftes. Udskiftningen skal foretages af en elektriker).
- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Brugeren må ikke selv udskifte apparatets ledning, idet udskiftningen nødvendiggør brug af specialværktøj. Hvis ledningen beskadiges, må der kun rettes henvendelse til et servicecenter, som er autoriseret af producenten.
- Apparatet er varmt i forbindelse med brug. APPARATET SKAL ANBRINGES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.
- Flyt ikke frituregryden, mens olien stadig er varm, idet der herved er risiko for alvorlige forbrændinger.
- Frituregryden må først tændes, når den er blevet fyldt med olie eller friturefedt. Hvis apparatet tændes, mens det er tomt, beskadiges overophedningssikringen, som slukker apparatet. Det er herefter nødvendigt at rette henvendelse til det autoriserede servicecenter, inden apparatet kan anvendes efterfølgende.

- Hvis der er udslip af olie fra frituregryden, rettes henvendelse til servicecenteret eller personale, som er autoriseret af producenten.
- Kurven blokeres automatisk på den midterste stift i gryden. For at hindre beskadigelse må kurven ikke drejes manuelt for at finde den korrekte position.
- Inden brug af frituregryden første gang skal følgende dele vaskes omhyggeligt: Grydens indvendige del, kurven, låget (efter fjernelse af filtrene) og delene, som er i kontakt med olien (J, P og Q). Delene skal afvaskes med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Tømning af vand sker ved at anbringe afløbsslangen til olie som vist i fig. 15. Efter afvaskning skal delene tørres omhyggeligt. Fjern eventuelle rester af vand fra afløbsslangen.
- Når apparatet tages i brug, er det helt normalt, at det afgiver en vis lugt. Udluft lokalet.
- Apparatets materialer og dele, som kommer i direkte kontakt med fødevarerne opfylder kravene i direktivet 89/109/EØF.
- Afløbsslangen skal altid være lukket og blokeret i det respektive sæde i forbindelse med brug af apparatet.
- Børn og ukvalificerede personer må kun anvende apparatet under opsyn.
- Børn må ikke anvende apparatet som legetøj.
- I forbindelse med brug, og når olien er varm, skal den lille låge ved rummet til anbringelse af slangen altid være lukket.
- Apparatet flyttes ved at tage fat i håndtagene (K). (Flyt aldrig apparatet ved at tage fat i siens håndtag).

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FRITUREFEDT

- Anbring kurven i den højeste position ved at trække håndtaget "B" opad (fig. 1).

Hævning og sænkning af kurven skal ALTID finde sted, når låget er lukket.

- Åben låget "D" ved at trykke på knappen "V" (fig. 2).
- Fjern kurven ved at trække den opad (fig. 3).
- Hæld 1,2 l olie (eller 1 kg friturefedt) i beholderen.

ADVARSEL

Niveauet af olie eller friturefedt skal være mellem min. og maks. mærkerne.

Anvend aldrig frituregryden, hvis niveauet af olie er under min. mærket. Dette vil kunne resultere i beskadigelse af overophedningssikringen. Vedrørende udskiftning af overophedningssikringen er det nødvendigt at rette henvendelse til det autoriserede servicecenter.

De bedste resultater opnås ved anvendelse af en god jordnøddeolie. Undgå at blande forskellige slags olie. Ved brug af blokke af friturefedt skal fedtet skæres i mindre stykker, således at frituregryden ikke er tom i forbindelse med den indledende opvarmning. Temperaturen skal indstilles på 150°C indtil fedtstoffet er helt smeltet, først derefter kan man gå over til den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

1. Anbring fødevarerne, som skal frituresteges i kurven. Fyld aldrig for mange fødevarer i kurven (maks. 1 kg friske kartofler).
For at opnå en ensartet friturestegning anbefales det at anbringe fødevarerne langs med kurvens omkreds, således at mængden af fødevarer er mindre i midten af kurven.
2. Anbring kurven i gryden i hævet position (fig. 3). Luk herefter låget ved at trykke forsigtigt mod det, indtil der høres et "klik". For at hindre udslip af varm olie skal låget altid lukkes, inden kurven sænkes.
3. Drej håndtaget "U" til den ønskede temperatur (fig. 4). Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes kontrollampen "T".
4. Når kontrollampen slukkes, skal kurven straks sænkes ned i olien. Dette sker ved at trække skyderen "C" i håndtaget bagud og sænke håndtaget langsomt.
 - Det er normalt, at der strømmer en stor mængde meget varm damp ud gennem filterdækslet "F" umiddelbart efter sænkning af kurven.
 - Ved indledning af friturestegningen dugger inder-siden af ruden "E" (hvis den konkrete model er forsynet hermed). Duggen forsvinder dog herefter gradvist.
 - Under friturestegningen er det normalt, at der dannes dråber af kondensvand i nærheden af håndtaget til kurven.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTUR

1. Indstil tilberedningstiden ved at trykke på knappen "O". Minuturet "N" viser herefter det indstillede minuttal.
2. Herefter begynder tallene at blinke; dette betyder, at tilberedningstiden er startet. Det sidste minut vises i sekunder.
3. I tilfælde af fejl er det muligt at ændre tilberedningstiden ved at holde knappen trykket nede i mere end 2 sekunder. Herefter nulstilles minuturet. Følg herefter fremgangsmåden, der er beskrevet i punkt 1.
4. Minuturet angiver afslutningen af tilberedningen ved at udsende to bip (bip-bip) ca. hvert 20. sekund. Lydsignalet afbrydes ved blot at trykke på knappen på minuturet "O".

ADVARSEL: Minuturet slukker ikke apparatet.

Udskiftning af batteri i minutur (fig. 5).

- Fjern minuturet fra det respektive sæde ved at presse på venstre side af minuturet (se fig. 5 A).
- Drej batteridækslet (fig. 5 B) mod uret, indtil det løsnes. Dækslet er anbragt bag på minuturet.
- Udskift batteriet med et nyt af tilsvarende side.

Ved udskiftning eller skrotning af apparatet skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstemmelse med den gældende lovgivning, idet batteriet er forurenende affald.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når tilberedningstiden er udløbet, hæves kurven på ny. Kontrollér, at fødevarerne har opnået den ønskede farve. På modellerne med rude kontrolleres dette ved blot at se gennem ruden uden at åbne låget. Hvis fødevarerne har opnået den ønskede farve, slukkes apparatet ved at dreje knappen til indstilling af temperatur til "●", indtil der høres et "klik" fra den indbyggede afbryder. Lad fødevarerne dryppe af for den overskydende olie ved at lade kurven være hævet i frituregryden i et stykke tid.

N.B.: Hvis tilberedningen skal finde sted i to trin (eksempelvis ved friturestegning af kartofler), skal kurven hæves efter afslutning af det første trin af tilberedningen. Vent herefter, indtil kontrollampen slukkes på ny. Sænk herefter kurven ned i olien på ny (se de vedlagte tabeller over tilberedning).

FILTRERING AF OLIE OG FRITUREFEDT

Det anbefales at filtrere olien og friturefedtet efter hver friturestegning, idet rester af fødevarer (dette gælder specielt med hensyn til panerede fødevarer eller fødevarer, som er drysset med mel) i olien eller friturefedtet kan antændes og dermed hurtigt forringe oliens og friturefedtets kvalitet.

Kontrollér, at olien er afkølet tilstrækkeligt (vent ca. 2 timer).

Anbring den forreste del af frituregryden ved kanten af bordpladen. Kontrollér, at støttefodderne "M" fortsat hviler på bordpladen (fig. 6).

1. Træk skuffen "R" udad som vist i fig. 7.
2. Anbring oliebeholderen "Q" uden dækslet "J" i sædet (fig. 8).
3. Fjern kurven.
4. Åben lågen "Z" som vist i fig. 9.
5. Anbring oliefilteret "P" på beholderen (fig. 9).
6. Fjern afløbsslangen "S" og proppen "L". Klem slangen sammen med to fingre for at hindre olien i at løbe ud. Løsn grebet omkring slangen, når den er anbragt på filteret (se fig. 10).
7. Lad olien løbe ned i filterbakken "Q" og pres røret "S" sammen mellem 2 fingre for at regulere strømmingen, så at olien ikke løber ud af åbningerne "X" (se fig. 17); disse åbninger er lavet for at undgå, at olien løber over fra filterbakken, hvis olien løber for hurtigt ned, eller hvis filteret er blokeret. I dette tilfælde vil filtreringen ikke være optimal. Hvis olien er meget "uren", skal det kontrolleres, at den ikke begynder at løbe ovenud af filteret.
8. Sæt proppen i afløbsslangen efter filtreringen. Anbring afløbsslangen i det respektive sæde og luk lågen.
9. Luk dækslet "J" på oliebeholderen. Herved sikres korrekt opbevaring af olien til næste friturestegning.
10. Anbring skuffen i den oprindelige position på ny.
11. Fjern eventuelle rester fra grydens inderside ved hjælp af en svamp eller et stykke køkkenrulle.

- ☛ Hvis der anvendes friturefedt, skal det kontrolleres, at fedtet ikke afkøler for meget, idet det herved stivner.

UDSKIFTNING AF ANTI-LUGTFILTER

Effektiviteten i anti-lugtfiltrene, som er anbragt i frituregrydens låg, reduceres gradvist. Når filteret begynder at ændre farve (dette kan ses gennem hullet "A", der er anbragt på lågets inderside (fig. 11)), betyder dette, at filteret skal udskiftes. Udskiftning sker ved at fjerne filterdækslet "F" af plast (fig. 12), idet kroge "H" trykkes i pilens retning 1. Hæv herefter filterdækslet ved at dreje det i pilens retning 2 og udskift filterne.

N.B.: Det hvide filter skal hvile mod metalprofilen (fig. 13) og det kulørte område skal vende opad (dvs. ind mod det sorte filter).

Monter herefter filterdækslet. Kontrollér, at de forreste kroge anbringes korrekt som vist i fig. 13.

RENGØRING

Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af frituregryden.

- ☛ Sænk aldrig frituregryden ned i vand og anbring den ikke under en vandhane. Hvis der trænger vand ind i apparatet, vil dette kunne være årsag til elektriske stød.

Lad olien afkøle i ca. 2 timer og tøm herefter frituregryden for olie og friturefedt som beskrevet ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie og friturefedt".

FJERN LÅGET SOM VIST I FIG. 11.

Låget kan fjernes på følgende måde: Pres låget indad (i samme retning som pilen "1" i fig. 11) og træk det samtidigt opad (i samme retning som pilen "2" i fig. 11).

Fjern filterne, inden låget sænkes ned i vand.

Rengøring af grydens inderside sker på følgende måde:

- Vask grydens inderside med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Tøm gryden for vand ved hjælp af afløbsslangen til olie som vist i fig. 15. Skyl herefter grydens inderside og tør den omhyggeligt. Fjern eventuelle rester af vand fra afløbsslangen.
- ☛ Tøm aldrig frituregryden ved at vippe den eller vende den på hovedet (fig. 16).
- Rengør afløbsslangen indvendigt ved hjælp af den medleverede rørsenser (fig. 14).
- Det anbefales at rengøre kurven regelmæssigt, således at eventuelle rester af fødevarer fjernes fra skinnen til kurvens styrehjul.
- Tør frituregryden udvendigt med en blød og fugtig klud for at fjerne stænk og udslip af kondensvand og olie.
- Rengør og tør endvidere tætningspakningen for at hindre, at den indvendige del af gryden klæber til, såfremt apparatet ikke skal anvendes i en længere periode. (Hvis apparatet klæber til, er det nødvendigt at trykke på knappen for åbning og samtidigt trække låget opad med hånden).
- Efter afvaskning skal delene tørres omhyggeligt. Fjern eventuelle rester af vand fra bunden af gryden og fra afløbsslangen. Herved undgås, at der

sprøjter varm olie i forbindelse med brug af frituregryden.

FRITUREGRYDE MED SLIP-LET BELÆGNING

Anvend ikke genstande eller skurepulver i forbindelse med rengøring af grydens inderside. Anvend kun en blød klud med skånsomt rengøringsmiddel.

TILBEREDNINGSTIPS

HOOLDBARHED FOR OLIE OG FRITUREFEDT

Niveauet af olie og friturefedt må aldrig være under min. mærket. Det er nødvendigt at udskifte olien eller friturefedtet regelmæssigt afhængigt af fødevarerne, som frituresteges.

Eksempelvis "snavser" panerede fødevarer olien mere end fødevarer, som ikke er panerede.

Olie, som opvarmes flere gange, forringes - dette gælder med hensyn til alle frituregryder. Selvom olien anvendes og filtreres korrekt, anbefales det dog under alle omstændigheder at udskifte den regelmæssigt.

Denne frituregryde fungerer takket være drejekurven med en mindre mængde olie end de traditionelle frituregryder: Frituregryden anvender kun ca. halvdel af den mængde olie, som anvendes i de øvrige frituregryder, der findes i handelen.

KORREKT FRITURESTEGNING

- Det er vigtigt at overholde temperaturen, som angives i de enkelte opskrifter. Hvis temperaturen er for lav, opsuger fødevarerne olien. Hvis temperaturen er for høj, dannes en skorpe og fødevarernes kerne er rå.
- Fødevarerne, som skal frituresteges, må kun sænkes ned i gryden, når olien har opnået den korrekte temperatur; dvs. når kontrollampen slukkes.
- Fyld ikke for mange fødevarer i kurven. Dette vil resultere i en pludselig nedsættelse af temperaturen, og dermed en uensartet og fed friturestegning.
- Hvis man steger en begrænset mængde fødevarer, skal man indstille oliens temperatur lavere end den angivne temperatur for at undgå, at olien koger for voldsomt.
- Kontrollér, at fødevarerne er tynde og har nogenlunde samme tykkelse. Hvis fødevarerne er for tykke, er de fortsat rå indvendigt, selvom de tilsyneladende ser ud til at være tilberedte. Fødevarer med ens tykkelse er tilberedt på ca. samme tidspunkt.
- Lad fødevarerne dryppe af, inden de sænkes ned i olien eller friturefedtet for at undgå stænk af olie. Fugtige fødevarer vil være bløde efter friturestegningen (dette gælder specielt med hensyn til kartofler). Det anbefales derfor at panere eller drysse fødevarerne med mel, hvis de indeholder meget væske (fisk, kød, grøntsager). Fjern overskydende rasp eller mel, inden fødevarerne sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF FERSKE FØDEVARER

Fødevarer		Maks. mængde g	Temperatur °C	Tilberedningstid (minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå tilfredsstillende friturestegning	500	190	1 fase	6-7
	MAKS. mængde (sikkerhedsgrænse)	1000	190	2 fase	1-2
FISK	Blæksprutter	500	160		9-10
	Skaldyr	500	160		9-10
	Hummerhaler	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Små blæksprutter	500	160		8-10
	Søtunger(3 stk.)	500-600	160		6-7
KØD	Oksesteaks (2 stk.)	250	170		5-6
	Kyllingeschnitzler (3 stk.)	300	170		6-7
	Kødboller (8-10 stk.)	400	160		7-9
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150		10-12
	Blomkål	400	160		8-9
	Champignonsi	400	150		9-10
	Auberginer	300	170		11-12
	Squash	200	170		8-10

Tilberedningstider og -temperaturer er vejledende og skal tilpasses i forhold til mængden af fødevarer samt efter smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSNE FØDEVARER

- Dybfrosne fødevarer er meget kolde. Dette vil resultere i en pludselig nedsættelse af oliens eller friturefedtets temperatur.
- Dybfrosne fødevarer er ofte dækket af iskrystaller, og det er nødvendigt at fjerne iskrystallerne inden friturestegningen. Dette sker ved at ryste kurven. Sænk kurven ned i olien meget langsomt for at forhindre, at olien koger over.

Tilberedningstiderne er vejledende og skal tilpasses i forhold til starttemperaturen i fødevarerne, som skal frituresteges, samt i forhold til den anbefalede temperatur, der er angivet på dybfrostpakken.

Fødevarer		Maks. mængde g	Temperatur °C	Tilberedningstid (minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå tilfredsstillende friturestegning	180 (*)	190	1 fase	3-4
	MAKS. mængde (sikkerhedsgrænse)	500	190	2 fase	1-2
KARTOFFELKROKETTER		500	190		7-8
FISK	Fiskestænger	300	190		4-6
	Rejer	300	190		4-6
KØD	Kyllingeschnitzler (3 stk.)	200	180		6-8

ADVARSEL: Inden nedsænkning af kurven skal det kontrolleres, at låget er lukket korrekt.

(*) Dette er den anbefalede mængde for at opnå en tilfredsstillende friturestegning. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde kartofler. Man bør dog være opmærksom på, at, hvis mængden øges, vil kartoflerne være mere fedtede som følge af den pludselige nedsættelse af temperaturen i olien umiddelbart efter nedsænkning af kurven.

FUNKTIONSFORSTYRRELSE

FUNKTIONSFORSTYRRELSE	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Udsendelse af generende lugt	Anti-lugtfileret er tilstoppet Olien er forringet Olien/fedtet egner sig ikke til friturestegning	Udskift filteret Udskift olien eller friturefedtet Anvend en god jordnøddesolie
Olien strømmer over	Olien er forringet og danner meget skum Der er blevet nedsænket fødevarer, som var for fugtige Kurven er blevet nedsænket for hurtigt Niveauet af olie i frituregryden overskrider maks. mærket.	Udskift olien eller fiturefedtet Tør fødevarerne grundigt Sænk kurven langsom Reducér mængden af olie i gryden
Olien bliver ikke varm	Frituregryden er forudgående blevet tændt uden olie, hvilket har resulteret i beskadigelse af overophedningssikringen	Ret henvendelse til servicecenteret (overophedningssikringen skal udskiftes)
Kun halvdelen af fødevarerne i kurven er blevet friturestegt	Kurven drejer ikke under tilberedningen	Rengør bunden af gryden Rengør skinnen til kurvens styrehjul