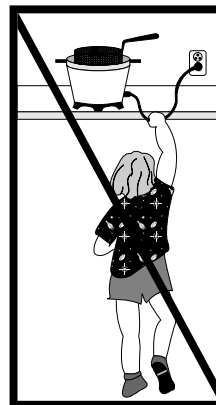


DK

I M P O R T A N T E

- 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 driftssikkerhed.
- Som for alle andre elektriske apparater, er denne brugsanvisning skrevet med henblik på at dække så mange af de mulige situationer som muligt. Det er dog altid nødvendigt at udvise forsigtighed og anvende sund fornuft, når frituregryden anvendes, til særdeleshed hvis der er børn i nærheden.
- 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.
- Anvend aldrig apparatet hvis der er opstået skader (f.eks. på grund af et fald).
- Kontroller, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets spænding svarer til den som angives i specifikationsmærkatet.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes stikkontakter, som har en minimumskapacitet på 10 A og som er udstyret med en effektiv jordforbindelse (I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal man lade stikket udskifte af en kvalificeret fagmand, med et stik af en egnet type.).
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af varmekilder.
- Kom aldrig frituregryden ned i vand. Vandinfiltrationer vil medføre stødfare.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer. **EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
- Den varme olie kan medføre alvorlige forbrændinger. Flyt aldrig apparatet mens olien stadig er varm.
- **Anvend de dertil egnede håndtag "V", hvis apparatet skal flyttes (Løft aldrig apparatet ved hjælp af trådkurvens håndgreb).**
- **Frituregryden må først tændes, efter at den er fyldt med olie eller stegefedt. Hvis den varmes op, mens den er tom, udløses en termisk sikkerhedsanordning, som blokerer dens drift. I et sådant tilfælde vil det være nødvendigt at kontakte det nærmeste for at udskifte sikkerhedsanordningen.**
- Skulle der opstå olieudslip, skal man henvende sig til det tekniske assistancecenter eller til personale som er autoriseret af konstruktøren.
- Inden frituregryden tages i brug for første gang, skal man omhyggeligt vaske frituregrydens stegebassin, trådkurven, låget (fjern filtrene) med varmt vand og flydende opvaskemiddel, og man skal derudover lade olieafløbsslangen gennemløbes af varmt vand og flydende opvaskemiddel og derefter tørre komponenterne omhyggeligt.
- Materialerne og genstandene, som vil komme i kontakt med fødevarerne, er konforme med EØF-direktivet.
- Olieafløbsslangen skal altid holdes lukket og placeret i det tilhørende sæde, under brug af frituregryden.
- Når apparatet bruges første gang, kan der komme røg ud fra det. Dette er ganske normalt, og røgen forsvinder efter et par minutters forløb. Der skal luftes ud i rummet.
- Tillad aldrig børn eller uegnede at bruge apparatet u d e n overvågning.
- Lad aldrig børn få lov til at lege med apparatet.
- Undgå at lade kablet hænge ned fra arbejdsbordet, hvor et barn kan trække i det, eller det kan komme i vejen for brugeren. Anvend ikke forlængerledninger.
- Hvis det bliver nødvendigt at udskifte forsyningskablet, må der kun anvendes kabler af typen H05VV-F, med et tværsnit på 3x1 mm². Det anvendte kabel skal være konformt med de gældende sikkerhedsforskrifter og have samme diameter som det oprindelige kabel.



BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|--|---|
| A. Trådkurv med krog til metalhåndgreb (kun på visse modeller) | M. Åbning til eftersyn af filteret |
| B. Metalhåndgreb til at løfte trådkurven (kun på visse modeller) | N. Minuttællerdisplay (kun på visse modeller) |
| C. "Lock" håndgrebscursor (kun på visse modeller) | O. Minuttællerknop (kun på visse modeller) |
| D. Trådkurv med plastikhåndgreb (kun på visse modeller) | Z. Låge til olieafløbsslangens sæde (kun på visse modeller) |
| E. Sammenklappeligt plastik håndgreb (kun på visse modeller) | Q. Olieafløbsslange (kun på visse modeller) |
| F. Håndgrebscursor (kun på visse modeller) | R. Prop til afløbsslangen (kun på visse modeller) |
| G. Krog til åbning af filterbeklædningen | S. Lysende indikator |
| H. Filterbeklædning | T. Termostatknop og ON/OFF (tændt/slukket) |
| I. Håndtag til åbning af låg | U. Fod |
| L. Låg | V. Håndtag til flytning af apparatet |
| | Z. Kabeloprulning |

BRUGSANVISNINGER

- Tag apparatet ud af emballagen.
- Kontroller, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets elektriske spænding svarer til den elektriske spænding, som angives i apparatets specifikationsmærkat.
- Inden apparatet tages i brug skal man vaske stegebassinet, låget (tag filtrene af) og trådkurven, med varmt vand, og derefter tørre stegebassinet omhyggeligt af.
- Tænd aldrig for frituregryden uden først at have fyldt olie eller stegefedt i. Hvis frituregryden anvendes uden olie eller stegefedt, vil en termisk sikkerhedsanordning blokere apparatet. I et sådant tilfælde vil det være nødvendigt at kontakte et af vores autoriserede assistancecentre inden apparatet bruges igen.

OPFYLDNING MED OLIE ELLER STEGEFEDT

- Luk låget "L" op ved at trække i håndtaget "I" i den retning pil 1 viser, løft det derefter i den retning pil 2 viser (se fig. 1) og tag tilbehøret ud.
- Hæld 1,3 liter olie (eller 1,2 kg af stegefedt) i beholderen.

MEDDELELSE

Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen. Anvend ikke frituregryden hvis olieniveauet ligger under "MIN" da den termiske sikkerhedsanordning kan sætte ind. Kontakt et af vores assistancecentre, hvis den skal skiftes ud.

Man opnår de bedste resultater ved at anvende olie af god kvalitet. Undgå at blande forskellige olietyper. Anvender man stegefedt, er det nødvendigt at skære det ud i mindre stykker for at undgå at frituregryden varmer op, uden at stegefedtet er distribueret jævnt i de første minutter. Temperaturen skal indstilles på 150°C indtil fedtstoffet er helt smeltet, først derefter kan man gå over til den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNINGEN

- 1 Anbring de fødevarer som skal steges i trådnettet, og sørg for at det aldrig overbelastes (max

0,7 kg friske kartofler).

For at opnå en mere ensartet friturestegning, råder vi til at koncentrere fødevarerne på trådkurvens yderkant og lade den centrale del være mindre belastet.

Ved friturestegning af dybfrostprodukter skal man forsikre sig om at der er så få iskrystaller som muligt (se: friturestegning af dybfrosne fødevarer).

2. Luk låget med et let tryk nedad indtil det bliver sat fast med et "klik".
3. Indstil termostatknoppen "T" på den ønskede temperatur (fig. 2). Når den valgte temperatur er opnået, vil den lysende indikator "S" slukke.
4. Så snart indikatoren slukkes, sænkes trådkurven langsomt ned i olien.

For at gøre det med modeller der er udstyret med:

Metalhåndgreb til kurven

- Man skal sikre sig, at "lock" håndgrebscursoren står i tilbager trukket stilling
- Sæt håndgrebet "B" ind i trådkurven "A" (fig. 3) og skub håndgrebscursoren "lock" så langt fremad som muligt (fig. 4).
- Inden trådkurven sænkes eller løftes, kontroller altid at håndgrebscursoren er helt fremme.
- Luk derefter låget efter at have taget håndgrebet af netkurven.

Sammenklappeligt plastikhåndgreb til kurven

- Drej trådkurvens sammenklappelige håndgreb "E" indtil det blokeres (pos. 2 i fig. 5).
- Drej trådkurvens håndgreb "E" indtil håndgrebscursoren "F" udløse (pos. 3 i fig. 6).
- Luk derefter låget. For at sænke håndgrebet, skub håndgrebscursoren "F" tilbage og drej grebet nedad.

Det er normalt, hvis der opstår kondensdråber omkring trådkurvens håndgreb, mens apparatet er i funktion.

- *Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp, siver ud fra filterbeklædningen "H", lige efter denne handling.*

MODELLERNE SOM ER UDSTYRET MED EN ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

Indtast stegetiden ved at trykke på tasten "O". Displayet "N" vil visualisere det indtastede antal minutter.

Numrene vil, straks derefter, begynde at blinke, for at angive at stegetiden er gået i gang. Det sidste minut bliver visualiseret i sekunder.

Hvis der er sket en fejl under indstillingen, kan stegetiden omtastes, ved at holde tasten trykket i mere end 2 sekunder. Displayet nulstilles og proceduren gentages.

Minuttælleren vil signalere at stegetiden er udløbet med to serier af "bip" med et interval på cirka 20 sekunder.

Man slukker det akustiske signal ved at trykke på minuttællertasten "O".

GIV AGT: minuttælleren vil ikke slukke for selve apparatet

Udskiftning af minuttællerens batteri

- Tag minuttælleren ud af sædet (fig. 7).
- Drej batteriets låg (fig. 8) mod uret, indtil det sidder løst.
- Skift batteriet ud med et nyt af samme type.
- Saml minuttælleren igen.

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

EFTER FRITURESTEGNINGEN

Når friturestegetiden er forbi, løft trådkurven og kontroller, om fødevarerne har opnået den

ønskede gyldne farve. For at gøre det på modeller, der er udstyret med metalhåndgren, skal man sætte håndgrebet ned i trådkurven (fig. 3) og skubbe "lock" håndgrebscursoren "C" fremad. Hvis man mener at friturestegningen er fuldført, slukkes apparatet, ved at dreje termostatknoppen over i positionen "OFF". Der skal lyde et klik fra afbryderen. Lad overskydende olie løbe af, ved at lade trådkurven hænge i den højeste position. Nota: Bemærk: hvis friturestegningen skal udføres over to omgange (f.eks. kartofler), hæves trådkurven, når første stegefase er fuldført. Afvent at indikatoren slukker igen, hvorefter trådkurven sænkes ned i olien for anden gang (se stegetabellerne længere fremme).

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, især hvis de anvendte fødevarer er panerede eller vendt i mel. Fødevearepartiklerne har en tendens til at gå i brand, hvis de ikke elimineres, hvilket medfører en langt hurtigere fordærvelse af olien eller fedtstoffet.

Kontroller at olien er tilstrækkeligt afkølet (man skal vente cirka 2 timer).

Flyt frituregryden hen i nærheden af bordkanten (fig. 9). **For at forbygge at apparatet kan falde ned, mens olien filtreres, skal man kontrollere at fødderne "U" altid har kontakt med bordets overflade (fig. 9).**

MODELLER DER ER UDSYSTRET MED OLIEAFLØBSSLANGE

Følg den nedenstående metode:

1. Fjern trådkurven.
2. Åbn lågen "P" (som anvist i fig. 10), og træk afløbsslangen "Q" ud.
3. Proppen "R" tages af (som anvist i fig. 10), samtidig med at man lukker for slangens afløb med to fingre for at forhindre at væsken løber af før man holder den over en beholder.
4. Lad væske løbe ned i en beholder (fig. 11) og pas på at den ikke løber over. Tøm aldrig frituregryden ved at hælde den på skrå eller ved at vende bunden opad (fig. 12).
5. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle.
6. Sæt igen afløbsslangen på plads i sædet, efter at have sat proppen på, og luk lågen igen.
7. Placer trådkurven i den øverste position og anbring det medleverede filter i bunden af trådkurven (fig. 13). Ekstrafiltre kan erhverves hos Deres forhandler eller på et af vores assistancecentre.
8. Hæld derpå langsomt olien eller stegfedtet op i frituregryden igen, så stegemidlet ikke løber ud over filterets kant (fig. 14).

NB: Olien kan opbevares i frituregryden, efter denne filtrering. Hvis der går lang tid mellem friturestegningerne, er det dog tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, for at forebygge fordærvelse.

Det er en god regel at opbevare olie, der er brugt til at friturestege fisk, adskilt fra olie, der er brugt til at friturestege andre madvarer.

Hvis man anvender stegfedt eller palmin må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

MODELLER DER IKKE ER UDSYSTRET MED OLIEAFLØBSSLANGE

Følg den nedenstående metode:

1. Efter at have fjernet låget (fig. 15) tømmes bassinet som angivet i fig. 16.
2. Placer trådkurven i den øverste position og anbring det medleverede filter i bunden af trådkurven (fig. 13). Ekstrafiltre kan erhverves hos Deres forhandler eller på et af vores assistancecentre.
3. Hæld derpå langsomt olien eller stegfedtet op i frituregryden igen, så stegemidlet ikke løber ud over filterets kant (fig. 14).

Olien kan opbevares i frituregryden, efter denne filtrering. Hvis der går lang tid mellem

friturestegningerne, er det dog tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, for at forebygge fordærvelse. Det er en god regel at opbevare olie, der er brugt til at friturestege fisk, adskilt fra olie, der er brugt til at friturestege andre madvarer.

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

UDSKIFTNING AF DE LUGTHÆMMENDE FILTRE

De lugthæmmende filtre, der sidder inde i låget, mister med tiden deres virkningskraft. Hvis filteret, der kan ses gennem kikhullet "A" i fig. 17 på lågets inderside, skifter farve, betyder det, at filtret skal udskiftes. For at udskifte det skal man fjerne plast filterbeklædningen "H" (fig. 18) ved at trykke på kroen "G" i den retning pil 1 viser, løft det derefter i den retning pil 2 viser. Udskift filtrene.

N.B.: Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 19) med den farvede side vendt opad (mod det sorte filter).

Saml filterbeklædningen igen, og vær opmærksom på, at de forreste kroge sættes korrekt i (som vist i figur 19). Tag aldrig apparatet i brug med udtjente filtre, da der kan både opstå grimme lugte og dampafledning kan hæmmes.

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.

*** Sæt aldrig frituregryden i vand eller under rindende vand. Hvis vand trænger ind i de indre dele, kan der opstå korslutning.**

Efter at man har ladet olien køle af i cirka to timer, tømmes olien eller stegefedtet af, som beskrevet i afsnittet "filtrering af olie eller stegefedt".

Fjern låget ved at trække det forsigtigt op (fig. 15).

Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtrene.

Ved rengøring af stegebassinet, skal man gå således frem:

- Vask bassinet af i varmt vand og opvaskemiddel, og skyl efter med rent vand og tør omhyggeligt bassinet af.
Med modeller der er udstyret med olieafløbsslange, kan det være en hjælp at anbringe frituregryden på køkkenvaskens afløbsflade med olieafløbsslangen nede i køkkenvasken. I denne position kan man bruge en kande med sæbevand og en blød børste til at rense frituregrydens stegebassin: det snavsede vand løber direkte ned i køkkenvasken (fig. 20).
- Til indvendig rengøring af olieafløbsslangen, anvendes den lille børste, som leveres som standardudstyr (fig. 21). Anvend aldrig børsten før slangen er blevet trukket ud.
- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne eventuelle aflejringer.
- Tør frituregrydens yderbeklædning af, med en blød og fugtig klud, således at eventuelle oliepletter og olie- eller kondensoverløb elimineres.
- Rengør pakningen og tør den af, blandt andet for at undgå, at den klæber til frituregrydens stegebassin når apparatet ikke er i brug.
- **Aftør omhyggeligt, efter at have vasket. Eliminér eventuelle vandrester på bunden af stegebassinet og, især, indvendigt i olieafløbsslangen. På denne måde undgår man at den varme olie sprutter under stegefunktionen**
- Trådkurven og dens håndgreb kan vaskes i opvaskemaskine.

MODEL MED STEGEBASSIN HVOR FØDEVARERNE IKKE KAN BRÆNDE PÅ

Til rengøring af stegebassinet, hvor fødevarerne ikke kan brænde på, anvendes en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel. Anvend aldrig skuremidler.

RÅD OM STEGNING

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien og stegfedtet må aldrig komme ned under minimum niveauet. Olien eller fedtet skal udskiftes helt af og til. Oliens og fedtets holdbarhed afhænger af, hvad der steges.

For eksempel, vil panerede fødevarer snarere olie mere til end en almindelig friturestegning. Som ved alle slags frituregryder vil olien, hvis den opvarmes flere gange, blive nedbrudt! Derfor anbefales det, at udskifte den fuldstændigt med jævne mellemrum, også selvom den er blevet anvendt og filtreret korrekt. Det anbefales at skifte olien fuldstændigt ud, efter at den har været brugt 5/8 gange eller i følgende tilfælde:

- hvis olien har en grim lugt
- hvis olien afgiver røg under stegningen
- hvis olien bliver mørk i farven

SÅDAN FRITURESTEGES MAN KORREKT

- Det er vigtigt at overholde den anbefalede temperatur for hver opskrift. Ved for lavtemperatur opsuger det, der steges, olie. Hvis temperaturen er for høj, dannes der med det samme en skorpe, og det inde i bliver ved at være rå.
- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned i olien når den rette temperatur er nået, hvilket vil sige, når den lysende indikator slukker.**
- Sørg for at trådkurven ikke overbelastes. Der vil i sådanne tilfælde opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og ikke ensartet 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.
- Kontroller at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, selv om det ser pænt ud, 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 at 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 fødevarerne sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF FRISKE FØDEVARER

Fødevarer		Maksimal mængde	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
STEGTE KARTOFLER	halv portion	350	190	1. nedsækning 4-5 2. nedsækning 1-2
	Hel portion	700	190	1°immersione 9-10 2°immersione 2-3
FISK	Blæksprutter	250	160	6-7
	Jomfrøsters	250	160	6-7
	Jomfrummerhaler	250	160	5-6
	Sardiner	250	170	6-7
	Mini-sepiaer	250	160	6-7
	Søtinger (1)	130	160	5-6
KØD	Oksekoteletter (1)	120	160	5-7
	Kyllingekoteletter (2)	240	180	4-6
	Kyllingelår (2)	300	180	20-25
	Frikadeller (6)	250	160	4-6
GRØNTSAGER	Artiskokker	150	150	5-6
	Blomkål	200	160	4-5
	Svampe	200	150	4-5
	Auberginer (2 skiver)	50	170	3-4
	Courgetter	150	160	5-6

Husk at stegetider og temperatur er omtrentlige og skal reguleres i funktion af mængden og den personlige 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, aldrig overstiges.
- Frostvarerne er ofte dækket af iskrystaller, der skal fjernes, inden stegningen. Det er tilstrækkeligt at ryste trådkurven for at fjerne dem. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien for at undgå at olien kommer til at boble.

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

Fødevarer	Maksimal mængde	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
POMMES FRITES	200 (*)	190	1. nedsækning 2-4 2. nedsækning 1-2
KARTOFFELKROKETTER	350	190	6-7
FISK Torskstænger (6) Rejer	150 150	190 190	4-5 4-5
KØD Kyllingekoteletter (1)	120	190	3-5

(*) Dette er den dosis, som anbefales for at få det bedste stegeresultat. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne kartofler, hvis det blot holdes for øje, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det pludselige temperaturfald som olien udsættes for, når kartoflerne sænkes ned i olien.

DRIFTSUREGELMÆSSIGHEDER

UREGELMÆSSIGHED	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet. Olien er fordærvet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filtrene. Udskift olien eller stegefedtet. Anvend solsikkeolie eller en vegetabilsk olie af god kvalitet.
Olien løber over	Olien er fordærvet og der dannes for meget skum. Fødevarerne, som er blevet sat ned i olien, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sænket for hurtigt ned. Olieniveauet overstiger maksimumsgrænsen.	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sæk dem langsomt ned i olien. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Fødevarerne opnår ikke den gyldne farve under stegefasen	Oliens temperatur er for lav. Trådkurven er overbelastet.	Vælg en højere temperatur. Formindsk fødevare mængden.
Olien varmes ikke op	Frituregryden har været sat i funktion uden olie i stegebassinet, hvilket har medført at den termiske sikkerhedsanordning er blevet skadet.	Kontakt assistenceservicen (anordningen skal udskiftes).