

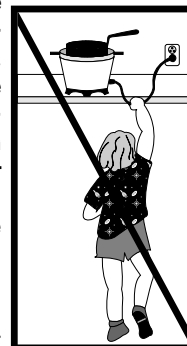
BESKRIVELSE

- | | |
|--|---|
| A Krog til åbning af filterbeklædningen | L Håndtag til flytning af apparatet |
| B Det lugthæmmende filters låg | M Minuttæller (om forudset) |
| C Låg | N Minuttællerens tast (om forudset) |
| D Glughul (om forudset) | O Lysende indikator |
| E Åbning til eftersyn af filteret | P Termostat- og slukkekursoren |
| F Trådkurv | Q Låge til olieafløbsslangens sæde (om forudset) |
| G Håndgrebscursor | R Olieafløbsslange til "easy clean system" (om forudset) |
| H Trådkurvens håndgreb | S Kabeloprulning |
| I Trykknop til åbning af låget | |

VIGTIGE MEDDELELSER

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.

- 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.
- Anvend aldrig apparatet hvis der er opstået skader (f.eks. på grund af et fald).
- Inden frituregryden tages i brug for første gang, skal man omhyggeligt vaske stegebassinet, trådkurven, låget (fjern filtrene) med varmt vand og flydende opvaskemiddel, og man skal derudover lade olieafløbsslangen (kun på visse modeller) gennemløbes af varmt vand og flydende opvaskemiddel. Tør komponenterne omhyggeligt.
- **Frituregryden må først sættes i funktion efter at den er blevet fyldt op med stegeolie eller fedtstof. Hvis den skulle blive opvarmet uden indhold, vil en termisk sikkerhedsanordning, som afbryder driften, sætte ind.** I dette tilfælde, vil det være nødvendigt at henvende sig til et af vores autoriserede servicecentre, for at sætte apparatet i funktion igen.
- Kontroller at ledningsnettets spænding svarer til anvisningerne, i apparatets specifikationsmærket, inden det tages i brug.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, 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 stikkontakten udskifte af en kvalificeret fagmand, med en stikkontakt af en egnet type).
- Hvis det bliver nødvendigt at udskifte forsyningskablet, må der kun anvendes kabler af typen H05VV-F, med et tværsnit på 3x1mm². Det anvendte kabel skal være i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og have samme diameter som det oprindelige kabel.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer. **EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
- Under brug, skal afløbsslangen (om forudset) altid være lukket og anbragt i sædet.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien stadig er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger.
- Hvis frituregryden skulle tabe olie, skal man henvende sig til det tekniske assistancecenter eller til personale som er autoriseret af firmaet.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i forsyningskablet: indvirk altid direkte på selve stikket.
- **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.**
- Man bør aldrig tillade at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig overvågning.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Anvend de dertil egnede håndtag "L" når apparatet skal flyttes. (Anvend aldrig trådkurvens greb til at udføre denne handling).
- Det er fuldstændigt normalt hvis apparatet, første gang det tages i brug, afgiver en lugt af nyt. Luft ud i rummet.
- Materialerne og genstandene, som er anvendt med henblik på at komme i kontakt med fødevarer, er konforme med EØF-direktivet 89/109.



VIGTIGE MEDDELELSER

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Løft trådkurven opad til den øverste position, ved at trække trådkurvens greb (Fig. 1) opad.
- Åbn låget, ved at trykke på trykknappen "I" (Fig. 1).
- Trådkurven tags ud, ved at trække den opad (Fig. 2). **Handlingerne omkring trådkurvens hævnning og sænkning, skal ALTID udføres for lukket låg.**
- Hæld 2 l. olie (eller 1,8 kg af stegefedt) i beholderen.

Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen.

Maksimumsangivelsen må aldrig overskrides.

Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddolie. Undgå at blande forskellige olietyper. Hvis man anvender fedtstof til stegningen, bør man skære det ud i mindre stykker, således at frituregryden ikke opvarmer, med tomme områder, i de første minutter. Det er derudover tilrådeligt at indstille termostaten på 150 °C i begyndelsen af opvarmningsfasen. Lad fedtstoffet smelte direkte i bassinet og ikke i trådnettet. Påbegynd først stegningen, når fedtstoffet er fuldstændigt flydende.

PRÆOPVARMNING

1. Anbring de fødevarer som skal steges i trådnettet, og sørg for at det aldrig overbelastes (max 1 kg fri-ske kartofler).
2. Sæt trådnettet ned i bassinets højeste position og luk låget ved at udøve et let tryk derpå, indtil kro-gene udløses.
3. Placer termostatknapen "P" på den ønskede tempe-ratur (fig. 3). Når den indtastede temperatur er opnået, vil den lysende indikator slukke.

START AF FRITURESTEGNINGEN

Lige så snart at indikatoren slukkes, skal man sænke trådnettet ned i olien, idet grebet langsomt trykkes nedad efter at cursoren "G", på selve grebet, er blevet skubbet bagud.

- Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde, meget varm damp, siver ud af lågets lufthuller, lige efter denne handling.
- Det er ligeledes normalt at enkelte kondensdråber, drypper af fra låget, og ned over apparatets plastikbeklædning, mens det er i brug.
- Ved stegningens start, umiddelbart efter at man har sunket fødevarerne ned i olien, vil glughullets indervæg (om forudset) blive sat til af damp, som vil forsvinde efter hånden.

Hvis glughullet smøres med olie, inden stegningen, vil kondensen ikke sætte sig fast hvilket forbedrer udsynet.

MODELLERNE SOM ER UDSYSTRET MED EN ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

1. Indtast stegetiden ved at indvirke på tasten "N". Displayet "M" vil visualisere det indtastede antal minutter.
2. Derefter vil cifrene begynde at blinke, hvilket angiver at stegetidens nedtælling er gået i gang. Det sidste minut, vil blive visualiseret i sekunder.
3. Hvis der er sket en fejl under indtastningen, kan stegetiden omtastes ved at holde tasten trykket i mere end 2 sekunder. Displayet vil blive nulstillet, hvorefter man gentager handlingerne fra punkt 1.
4. Minuttælleren vil signalere at stegetiden er udløbet med to serier af "bip-bip" med et interval på cirka 20 sekunder. Man slukker for det akustiske signal ved at trykke på minuttællertasten "N".

GIV AGT: minuttælleren vil ikke slukke for selve apparatet

Udskiftning af minuttælleren batteri (fig. 4)

- Træk minuttælleren ud af sædet, idet der indvirkes på højre side (se fig. 4 A).
- Drej batteriets dæksel, som er anbragt på bagsiden (fig. 4 B), imod urets retning, indtil dækslet kan tages af.
- Skift batteriet ud med et nyt af samme type.

AFSLUTNINGEN AF FRITURESTEGNINGEN

Når stegetiden er udløbet, hæves trådnettet op af olien og man kontrollerer om fødevarerne har opnået den ønskede gyldenstegning. På de modeller, som er udstyret med et glughul, kan man kontrollere dette ved at kikke igennem glughullet, uden at åbne låget. Hvis det menes at friturestegningen er fuldført, slukker man for apparatet, ved at dreje termostatknapen over i positionen "Off". Der skal lyde et klik fra den interne afbryder. Lad trådnettet sidde i frituregrydens øverste position, så den overskydende olie kan løbe af.

N. B.: Hvis friturestegningen skal udføres over to omgange (f.eks. kartofler), hæves trådnettet op når første stegefase er fuldført. Derefter afventer man at indikatoren slukker, hvorefter trådnettet sænkes ned i olien for anden gang (se vedlagte stegetabeller).

FILTRERING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning da fødevarernes partikler, især hvis disse er panerede eller vendt i mel, har en tendens til at gå i brand hvis olien ikke filtreres, og derved medfører en langt hurtigere fordærvelse af olien eller fedtstoffet.

Vent cirka 2 timer, inden det kontrolleres om olien er tilstrækkeligt afkølet.

Modeller uden afløbsdræn

1. Fjern låget og tøm bassinet fra en af siderne (bassinets højre eller venstre sidekant).
2. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle.
3. Anbring trådnettet i den øverste position igen, og placer en af de medleverede filtre i bunden af trådnettet. Det er muligt at erhverve ekstrafiltre hos vores forhandlere eller assistancecentre.
4. Hæld derpå langsomt olien eller fedtstoffet op i frituregryden igen, så stegemidlet ikke løber ud over filterets kant.

N.B: Olien kan opbevares i frituregryden, efter denne filtrering. Det er dog tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, for at undgå fordærvelse, hvis der går lang tid mellem friturestegningerne. Det er en god regel at opbevare olie, som er blevet anvendt til at friturestege fisk, et andet sted end der hvor man opbevarer olie som har været anvendt til at friturestege andre typer fødevarer.

Hvis man anvender fedtstof til stegningen, bør man være opmærksom på at det stivner hvis det kører for meget af.

Modeller med afløbsslange

Gå frem som følger:

1. Åbn frituregrydens låg og fjern trådnettet. **Vent cirka 2 timer, inden det kontrolleres om olien er tilstrækkeligt afkølet.**
2. Åbn lågen "Q" til afløbsslangen, som anvist i fig. 5, og træk afløbsslangen "R" ud.
3. Proppen (fig. 6) tages af, samtidig med at man lukker for slangens afløb med to fingre, således at olien eller fedtstoffet ikke kan løbe af før man har anbragt afløbet i en egnet beholder.
4. Lad olien eller fedtstoffet løbe af i beholderen (fig. 6).
5. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle.
6. Når handlingen er fuldført, sættes afløbsslangen på plads i sædet igen, **efter at proppen er sat på igen.**
7. Placer trådnettet i den øverste position og anbring et af de medleverede filtre i bunden af trådnettet (fig. 7). Ekstrafiltre kan erhverves hos vores forhandlere eller assistancecentre.
8. Hæld derpå langsomt olien eller fedtstoffet op i frituregryden igen, så stegemidlet ikke løber ud over filterets kant (fig. 8).

Bemærk: 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, med henblik på at forebygge fordærvelse. Træk afløbsslangen ud af sædet, lad olien løbe af i en beholder og udfør de handlinger som illustreres i fig. 9. Det er tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, for at undgå at den går i fordærvelse.

Hvis man anvender fedtstof til stegningen, bør man

være opmærksom på at det stivner hvis det kører for meget af.

UDSKIFTNING AF DET LUGTHÆMMENDE FILTER

Efter et stykke tid vil det lugthæmmende filter miste sin effektivitet. Når filteret skifter farve, hvilket kan kontrolleres gennem åbningen i lågets underbeklædning, se fig. 10, skal filteret skiftes ud. Fjern plastikfilterbeklædningen (fig. 11), ved at trykke krogen i pileretningen "1", hvorefter man løfter i pileretning "2". for at skifte filteret ud.

N. B. Det hvide filter skal anbringes på metaldelen mens det sorte filter skal anbringes ovenpå.

Derefter genmonteres filterbeklædningen (fig. 12).

RENGØRING

Inden der påbegyndes nogen form for rengøring, skal man altid tage stikket ud af stikkontakten.

Sæt aldrig frituregryden i blød eller under rindende vand. Hvis vand trænger ind i de indre dele, vil der opstå korrosion.

Heller ikke låget må sættes i blød, hvis man ikke først har fjernet filtrerne.

Under rengøring af bassinet, følges den nedenstående metode:

- **Kontroller at olien er tilstrækkeligt afkølet (vent cirka 2 timer).** Tøm apparatet for olie eller fedtstof, som beskrevet i det forudgående afsnit "filtrering af olien eller fedtstof".
- Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle.
- Vask bassinet af i varmt vand og opvaskemiddel, og skyl efter med rent vand og tør omhyggeligt bassinet af.
- Det anbefales at rense trådnettet med jævne mellemrum, idet eventuelle aflejringer, som har sat sig fast, omhyggeligt elimineres.
- Trådnettet kan tåle at komme i opvaskemaskinen.
- Tør frituregrydens yderside af med en fugtig klud, efter hver friturestegning, således at eventuelle olie-dråber, fedtpletter eller kondens elimineres.
- Låget er aftageligt. Udfør de følgende handlinger for at tage det af: skub det bagud (se pil "1", i fig. 10) og træk det samtidigt opad (se pil "2", i fig. 10).
- Når indgrebet er fuldført, skal alle komponenterne aftørres omhyggeligt, så der ikke forefindes resterende vand eller fugtighed på bunden af bassinet. Vær særlig omhyggelig med olieafløbsslangens inderside, med henblik på at undgå farlige olie-sprøjt når apparatet er i brug.

MODELLER MED SLIP-LET BEKLÆDNING (SOM MODVIRKER AT FØDEVARERNE KAN

Anvend aldrig skarpe genstande eller ridende rengøringsmidler under rengøringen. Det er nok at anvende en blød klud som fugtes med et neutralt rengøringsmiddel.

RÅD OM STEGNING

OLIENS ELLER FEDTSTOFFETS HOLDBARH

Når olien synker under niveauet "MIN", skal der fyldes mere på. Det er hensigtsmæssigt, med jævne mellemrum, at skifte olien helt ud, ikke blot for at bevare smagskvaliteten, men også for at øge de friturestegte fødevarers holdbarhed.

Friturestegemidlets holdbarhed er afhængigt af hvad man steger: panerede fødevarer vil, for eksempel, ødelægge olien hurtigere end fødevarer som ikke er panerede.

Det anbefales at skifte olien ud efter hver 5÷8 friturestegning, og under alle omstændigheder hvis:

- olien har en dårlig lugt
- der opstår megen røg under stegningen
- olien bliver mørk i farven.

SÅDAN FRITURESTEGER MAN BEDST

- De fødevarer som skal frituresteges, må først sættes i olien når den rette temperatur er opnået, eller rettere når indikatoren slukkes.
- Undgå at overbelaste trådnettet, da der derved

opstår en overdreven temperatursænkning i olien. Dette vil medføre at friturestegningen bliver for olieholdig og fødevarerne ikke gennemsteges.

- 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 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. Fugtige fødevarer vil 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.

Fødevaretyper		Maksimal mængde g.	Temperatur °C	Stegetid (i minutter)
Friske kartofler	Halv portion	500	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
	Hel portion	1000	190	1. fase 7 - 9 2. fase 6 - 8
Fisk	Blæksprutter	500	160	12 - 13
	Jomfruøsters	500	160	12 - 13
	Jomfruhummerhaler	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Mini-sepiaer	500	170	12 - 13
	Søtunger (1)	400	160	8 - 9
Kød	Kalvekoteletter (1)	300	170	8 - 9
	Kyllingekoteletter (1)	300	170	7 - 8
	Kødboller (13)	550	160	7 - 8
Grøntsager	Artiskokker	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Svampe	400	150	9 - 10
	Auberginer (4 skiver)	100	170	7 - 8
	Courgetter	300	160	11 - 12

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

1. 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, i den nedenstående tabel.
2. **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.
Man skal forsikre sig om at låget er ordentligt lukket, inden trådnettet sænkes.

Stegetiden er omtrentlig og skal varieres i funktion af udgangstemperaturen i de produkter, som skal steges, samt i funktion af temperaturen som producenten anbefaler.

Fødevaretyper		Maksimal mængde g.	Temperatur °C	Stegetid (i minutter)
Præstegte, dybfrosne kartofler		300(*)	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
Kartoffelkroketter		500	190	7 - 8
Fisk	Torskestænger	300	190	6 - 7
	Rejer	300	190	6 - 7
Kød	N. 2 kyllingekoteletter	200	190	7 - 8

(*) Dette er den anbefalede dose for at opnå de bedste stegeresultater. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne kartofler, men bemærk at de vil være mere olieholdige på grund af det store temperaturudsving der opstår når en større mængde sænkes ned i olien.

UREGELMÆSSIGHEDER UNDER BRUG

Uregelmæssighed	Årsag	Løsning
Apparatet afgiver en dårlig lugt	Det lugthæmmende filter er mættet Olien er fordærvet Der er anvendt et uegnet stegemiddel	Skift filteret ud Skift olien eller fedtstoffet ud Anvend en jordnøddesolie af god kvalitet
Olien løber over	Trådnettet er blevet sunket for hurtigt ned i olien Frituregrydens olieniveau overstiger maksimumsbe- grænsningen Der er blevet sunket fugtige fødevarer ned i den varme olie Den anbefalede mængde er blevet overskredet Der er kommet en nedsat mængde fødevarer i.	Sænk trådnettet langsomt ned i olien Formindsk oliemængden i stege- bassinet Sørg for at fødevarerne tørres omhyggeligt af 1 kg. (friske kartofler) Indstil på en lavere temperatur.
Olien bliver ikke varm	Frituregryden har været sat i gang uden olie i ste- gebassinet, hvilket har medført at sikringen har købtet fra.	Tag kontakt med assistancecentere- ret (sikringen skal skiftes ude)