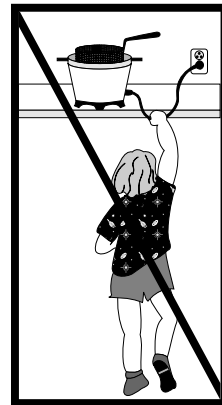


V I G T I G T

DK

- 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 sunde fornuft, når frituregryden anvendes, til særdeleshed hvis der er børn i nærheden.
- 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.
- Sæt aldrig frituregryden i blød 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.
- Berør aldrig glughullet under stegningen, da det overophedes.
- **Anvend de dertil egnede håndtag (O), hvis apparatet skal flyttes.**
- **Frituregryden må først sættes i funktion efter at den er blevet fyldt op med olie eller stegefedt. Hvis den skulle blive opvarmet uden indhold, vil en termisk sikkerhedsanordning, som blokerer driften, sætte ind. I sådanne tilfælde er det nødvendigt at henvende sig til det nærmeste, autoriserede assistancecenter for at lade anordningen udskifte.**
- 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 og låget (fjern filtrene) af med varmt vand og flydende opvaskemiddel.
- 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.
- Ved førstegangsbrug kan apparatet afgive en vis mængde røg. Dette forhold er helt normalt og røgen forsvinder efter et par minutter. Lokalet skal udluftes.
- Tillad aldrig at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig 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 3x1mm². Det anvendte kabel skal være konformt med de gældende sikkerhedsforskrifter og have samme diameter som det oprindelige kabel.



BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Åbning til eftersyn af filteret | I. Trykknop til åbning af låget |
| B. Trådkurvens håndgreb | L. Lysende indikator |
| C. Trådkurv | M. Termostatknop og ON/OFF (tændt/slukket) |
| D. Låg | N. Fod |
| E. Glughul (kun på visse modeller) | O. Håndtag til flytning af apparatet |
| F. Filterbeklædning | |
| G. Filterbeklædningens krog | |
| H. Kabelholdersæde | |

BRUGSANVISNINGER

- 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

- Åben låget ved at trykke på knappen (I) (fig. 1) og fjern udstyret.
- Hæld 2,2 l olie (eller 2 kg stegefedt) i stegebassinet.

Man opnår de bedste resultater ved at anvende jordnøddesolie 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.

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.

FORVARMNING

1. Indstil termostatknoppen (M) på den ønskede temperatur (fig. 2). Når den valgte temperatur er opnået, vil den lysende indikator (L) slukke.

2. Anbring de fødevarer, som skal steges, i trådkurven, uden at den overbelastes (max. 1,25 kg rå kartofler).
Ved friturestegning af dybfrostprodukter skal man forsikre sig om, at der er så få iskrystaller som muligt og fjerne eventuelle iskrystaller ved at ryste trådkurven en smule.

START AF FRITURESTEGNINGEN

- **Så snart indikatoren (L) slukkes**, sænkes trådkurven **langsomt** ned i olien efter håndgrebet (B) er blevet placeret i trådkurven (C) som vist i fig. 3.
Fjern herefter håndgrebet fra trådkurven og luk låget.
- Berør aldrig glughullet (hvis findes) under stegningen, da det bliver meget varmt.
- **Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde meget varm damp, siver ud fra lågets ventilationssprækker lige efter denne handling.**
- **Endvidere er det normalt, at der drypper et par kondensdråber fra låget og langs med apparatets plastvægge, mens apparatet er i funktion.**

EFTER FRITURESTEGNINGEN

Når stegetiden er udløbet, hægtes trådkurven fast til kanten af stegebassinet (fig. 4) og man kontrollerer, om fødevarerne har opnået den ønskede gyldenstegning.

På modeller med glughul, kan denne kontrol udføres gennem glughullet, uden at åbne låget.

Hvis man mener, at friturestegningen er fuldført, slukkes apparatet, ved at dreje termostatknoppen over i positionen "O", indtil der høres et klik fra afbryderen.

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 de vedlagte stegetabeller).

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.

1. Fjern låget (fig. 5) og tøm stegebassinets indhold ned i en opsamlingsbeholder fra en af siderne (fig. 6 - beholderens bageste venstre eller højre side).
2. Fjern eventuelle aflejringer fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller et stykke køkkenrulle.
3. Placer igen trådkurven i den høje position og anbring et af de medleverede filtre i bunden af trådkurven (fig. 7). Filtrene kan bestilles ved forhandleren eller servicecenteret.
4. Hæld herefter olie eller stegefedt langsomt i frituregryden, indtil det når op over filteret (fig. 8).

NB: Den filtrerede olie kan opbevares i frituregryden. Hvis der går lang tid, inden frituregryden atter skal anvendes, anbefales det dog at opbevare olien i en lukket beholder for at undgå, at den fordærves. Det anbefales at sørge for særskilt opbevaring af olie, som har været anvendt til friturestegning af fisk, og olie, som har været anvendt til friturestegning af andre fødevarer.

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

UDSKIFTNING AF DE LUGTHÆMMENDE FILTRE

Med tiden mister de lugthæmmende filtre, som er anbragt i lågets inderside, deres virkning. Når filteret skifter farve, hvilket kan ses gennem åbningen (A) i kontralåget, er det tegn på, at filteret skal skiftes ud. Det skiftes ud ved at fjerne filterbeklædningen i plastik (fig. 9) efter at have trykket kroge i pileretning 1 og derefter løfte den i pileretning 2. Skift filtrene ud.

NB: Det hvide filter skal indsættes først over det sorte filter. Filterbeklædningen skal være placeret over det sorte filter.

Saml filterbeklædningen igen, idet der udvises opmærksomhed omkring, at de forreste kroge sættes korrekt i (som vist i fig. 10).

Tag aldrig apparatet i brug med udtjente filtre. Der kan både forekomme grimme lugte og dampafledningen kan hæmmes.

RENGØRING

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

*** Frituregryden må aldrig sættes i blød eller under den rindende vandhane. Hvis vandet trænger ind i frituregryden, kan der opstå kortslutning og elektriske stød.**

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

Tag låget af ved at trække det forsigtigt fremad (se pilen "1" i fig. 5) og derefter opad (se pilen "2" i fig. 5).

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

Ved rengøring af stegebassinet skal man gå således frem:

- Vask stegebassinet af med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Skyld derefter og tør omhyggeligt stegebassinet af.
- 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 stænk af olie eller kondensvand elimineres.
- **Aftør alle dele omhyggeligt efter at have vasket. Eliminér eventuelle vandrester på bunden af stegebassinet.**
- Trådkurven (C) kan vaskes i opvaskemaskinen.

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.

GODE RÅD OM STEGNING

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olie- eller stegfedtniveauet må aldrig synke ned under minimumsniveauet. Indimellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegfedtet fuldstændigt. Oliens eller stegfedtets holdbarhed afhænger af hvad man steger.

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 FRITURESTEGER 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 høj, vil den udvendige skorpe dannes for hurtigt, mens fødevarerne ikke gennemsteges.
- 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.
- Kontroller at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, på trods af et smukt udseende, 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	600	170	1° fase	7-9
	MAKSIMAL mængde hele mængden	1250	190	2° fase	3-5
FISK	Blæksprutter	550	160	9-10	
	Jomfruhummerhaler	600	160	8-11	
	Sardiner	450	160	10-12	
	Søtunger (2 stk.)	400	160	7-9	
KØD	Svinekoteletter (3-4 stk.)	350	170	7-9	
	Kyllingekoteletter (3-4 stk.)	350	180	6-8	
	Kødboller (15 stk.)	600	170	7-9	
GRØNTSAGER	Løgringe	400	170	6-8	
	Blomkål	450	150	7-9	
	Svampe	450	150	7-9	
	Auberginer	350	150	8-10	
	Courgetter	400	150	9-11	

Husk at stegetider og temperatur er omtrentlige og skal reguleres i funktion af mængden og den personlige erfaring.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSNE FØDEVARER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor er det uundgåeligt, at der opstår 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.
- Dybfrostprodukterne indeholder ofte adskillige iskrystaller, som skal elimineres inden stegningen. Det er nok at ryste produktet i trådkurven. Sæt derefter trådkurven meget langsomt ned i olien, således at man undgår at olien skummer op.

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.

Fødevaretyper	Maksimal e mængde	Temperatur °C	Tidsrum i minutter
STEGTE KARTOFLER Anbefalede mængde til et godt stegeresultat	330 (*)	190	5-6
KARTOFFELKROKETTER	600	190	6-7
FISK Torskestænger Rejer	400 400	190 190	5-6 4-5
KØD Kyllingekoteletter (3 stk.)	300	190	4-5

(*) Dette er den dose, 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 betragtelige 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 opstår for meget skum Fødevarerne, som er blevet sat ned i olien, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sat for hurtigt ned i olien. Olieniveauet overstiger maksimumsniveauet.	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sænk 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 fødevaremængden.
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 assistanceservicen (anordningen skal udskiftes).