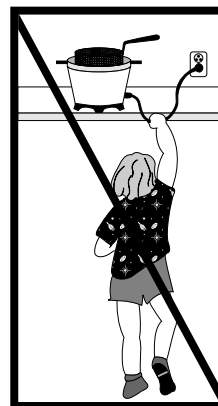


DK

## V I G T I G T

- Som for alle andre elektriske apparater, er disse anvisninger 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.
- Kontrollér, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets spænding svarer til den som angives på apparatets skilt.
- 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).
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af varmekilder.
- Sæt aldrig frituregryden i blød i vand. Vandinfiltrationer vil medføre fare for elektriske stød.
- Apparatet bliver varmt, mens det fungerer. **EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDEN FOR 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 "K", hvis apparatet skal flyttes. (Løft aldrig apparatet ved hjælp af trådkurvens håndgreb).**
- **Frituregryden må først sættes i funktion, når 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 dette 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 producenten.
- Inden frituregryden tages i brug for første gang, skal man omhyggeligt afvaske følgende dele: stegebassinet, trådkurven og låget (tag filtrerne af) samt enkeltdele til opsamling af olien (J, P og Q), med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Man skal derudover lade olieafløbsslangen gennembløbe af varmt vand og flydende opvaskemiddel og derefter tørre komponenterne omhyggeligt.
- Materialerne og genstandene, som vil komme i kontakt med fødevarerne, er i overensstemmelse med EØF-direktivet.
- Olieafløbsslangen skal altid holdes lukket og placeres 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 s t a d i g 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 mm<sup>2</sup>. Det anvendte kabel skal være i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og have samme diameter som det oprindelige kabel.



## BESKRIVELSE AF APPARATET

- |                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| A. Åbning til eftersyn af filteret   | N. Minuttællerdisplay (kun på visse modeller) |
| B. Trådkurvens håndgreb              | O. Minuttællerknop (kun på visse modeller)    |
| C. Håndgrebscursor                   | P. Oliefilter                                 |
| D. Låg                               | Q. Dunk til opsamling af olie                 |
| E. Glughul (kun på visse modeller)   | R. Dunk-holder                                |
| F. Filterbeklædning                  | S. Olieafløbsslange                           |
| G. Trådkurv                          | T. Lysende indikator                          |
| H. Filterbeklædningens krog          | U. Termostatknop og ON/OFF (tændt/slukket)    |
| I. Kabelholdersæde                   | V. Trykknop til åbning af låget               |
| J. Låg til oliedunken                | Z. Låge til olieafløbsslansens sæde           |
| K. Håndtag til flytning af apparatet |                                               |
| L. Prop til afløbsslangen            |                                               |
| M. Fod                               |                                               |

## BRUGSANVISNINGER

- Kontrollér, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets elektriske spænding svarer til den elektriske spænding, som angives på apparatets identifikationsskilt.
- 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 apparatets funktion.  
I et sådant tilfælde vil det være nødvendigt at kontakte et af vores autoriserede assistancecentre, inden apparatet bruges igen.

### OPFYLDNING MED OLIE ELLER STEGEFEDT

- Løft trådkurven opad til den øverste position ved at trække trådkurvens greb "B" (fig. 1) opad.  
Låget skal ALTID holdes lukket mens trådkurven hæves eller sænkes.
- Åben låget "D" ved at trykke på knappen "V" (fig. 2).
- Trådkurven tages ud ved at trække den opad (fig. 3).
- Hæld 2,2 liter olie (eller 2 kg stegefedt) i beholderen.

### MEDDELELSE

Niveauet skal altid befinde sig inden for 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 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 (se: FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER).
2. Anbring trådkurven i stegebassinets øverste position (fig. 3) og luk låget med et let tryk nedad, indtil der lyder et klik. Med henblik på at forebygge overløb af varm olie, skal låget altid lukkes, inden trådkurven sænkes.
3. Indstil termostatknoppen "U" på den ønskede temperatur (fig. 4). Når den valgte temperatur er opnået, vil den lysende indikator "T" slukke.
4. Berør aldrig glughullet under stegningen, da det bliver meget varmt.
5. Så snart indikatoren slukkes, sænkes trådkurven langsomt ned i olien, efter at cursoren "C" på håndgrebet er blevet skubbet bagud.
  - Det er fuldstændigt normalt, at en betragtelig mængde varm damp siver ud fra filterbeklædningen "F", lige efter denne handling.
  - Ved stegningens start, umiddelbart efter at man har sænket fødevarerne ned i olien, vil glughullets indervæg "E" (på modellerne som er udstyret hermed) blive tilsat af damp, som vil forsvinde efterhånden.
  - Det er normalt, at der opstår kondensdråber omkring trådkurvens håndgreb, mens apparatet er i funktion.

## PÅ MODELLERNE SOM ER UDSTYRET MED EN ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

Indstil stegetiden ved at trykke på tasten "O". Displayet "N" vil vise det indstillede antal minutter. Numrene vil, straks derefter, begynde at blinke for at angive, at stegetiden er gået i gang. Det sidste minut bliver vist 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 minuttællerknappen "O". Det er muligt at sætte minuttælleren fast i tøjlet med den tilhørende clips.

**MEDDELELSE: Minuttælleren vil ikke slukke for apparatet.**

## Udskiftning af minuttællerens batteri

- Tag minuttælleren ud af sædet (fig. 5).
- Fjern låget på bagsiden med en skruetrækker (fig. 6).
- Drej batteriets låg (fig. 7) mod uret, indtil det sidder løst.
- Skift batteriet ud med et nyt af samme type.
- Saml minuttælleren igen.

Hvad enten man skifter batteriet ud eller man vil eliminere apparatet, skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstemmelse med den gældende lovgivning, da det er miljøskadeligt.

## EFTER FRITURESTEGNINGEN

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven op af olien 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 "OFF". Der skal lyde et klik fra den interne afbryder.

Lad overskydende olie løbe af ved at lade trådkurven hænge i den højeste position.

Bemærk: Hvis friturestegningen skal udføres over to omgange (f. eks. kartofler), hæves trådkurven, når den 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. Fødevarepartiklerne har en tendens til at gå i brand, hvis de ikke elimineres, hvilket medfører en langt hurtigere fordærvelse af olien eller fedtstoffet.

**Kontrollér, at olien er tilstrækkeligt afkølet (man skal vente cirka 2 timer).**

Flyt frituregryden hen i nærheden af bordkanten (fig. 8). **For at undgå, at apparatet vælter, mens olien filtreres, skal man holde låget i åben stilling og kontrollere, at fødderne "M" altid har kontakt med bordets overflade**

1. Træk dunk-holderen "R" ud (som vist på fig. 9)
2. Anbring oliedunken "Q" uden låget "J" i holderens åbning (fig. 10).
3. Tag trådkurven ud.
4. Åbn lågen "Z" (som vist på fig. 11).
5. Sæt oliefilteret "P" på dunken (fig. 11). **Tøm aldrig frituregryden ved at hælde den eller vende den om med bunden i vejret (fig. 12).**
6. Træk olieafløbsslangen "S" ud, tag proppen "L" af og klem slangen sammen med to fingre for at undgå, at der løber olie ud, inden slangen bliver anbragt over filteret (jvf. fig. 13).
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" (fig. 19); 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 særlig "snævset", skal man være opmærksom på, at den ikke løber over fra filteret.
8. Sæt igen afløbsslangen på plads i sædet, efter at have sat proppen på, og luk lågen igen.
9. Løft oliedunken op og tag den ud og sæt igen låget "J" på for at garantere, at olien opbevares på den bedste måde, indtil den skal bruges igen.
10. Sæt dunk-holderen "R" på plads i dens oprindelige position.

\* **Hvis man anvender stegefedt eller palmin 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" (fig. 14) på lågets inderside, er det tegn

på, at filteret skal skiftes ud. Det skiftes ud ved at fjerne filterbeklædningen i plastik "F" (fig. 15) efter at have trykket kroge "H" i pileretning 1 og derefter løfte den i pileretning 2. Skift filtrene ud. **NB:** Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 16) med den farvede side vendt opad (mod det sorte filter).

Saml filterbeklædningen igen, idet der udvises opmærksomhed omkring, at de forreste kroge sættes korrekt i (som vist i fig. 16).

**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. 14) og derefter opad (se pilen "2" i fig. 14).

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

Ved rengøring af stegebassinet, skal man gå således frem:

- Vask bassinet af i varmt vand og flydende opvaskemiddel. Skyl derefter og tør omhyggeligt stegebassinet af. Det kan være hensigtsmæssigt at placere frituregryden ved siden af køkkenvasken med olieafløbsslangen i vasken. I denne position kan man bruge en kande med varmt sæbevand og en blød børste til at rengøre frituregrydens stegebassin: det snavsede vand vil løbe af direkte ned i vasken (fig. 17).
- Til indvendig rengøring af olieafløbsslangen, anvendes den lille børste, som leveres som standardudstyr (fig. 18). Anvend aldrig børsten, inden 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 stænk af olie eller kondensvand elimineres.
- Rengør pakningen og tør den af for at undgå, at den klæber til frituregrydens stegebassin, når apparatet ikke er i brug (i tilfælde af blokering kan låget åbnes ved at løfte det manuelt, samtidig med at man holder trykknappen til åbning af låget trykket nede).
- **Aftør omhyggeligt efter at have vasket. Eliminér eventuelle vandrester på bunden af stegebassinet og, især, i olieafløbsslangen. På denne måde undgår man, at den varme olie sprutter under stegefunktionen.**
- Trådkurven "B" og enkeltdele "J", "P" og "Q" til systemet til opsamling af olien kan tåle at komme 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.

## RÅD OM STEGNING

### OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

**Olie- eller stegfedtniveauet må aldrig synke ned under minimumsniveauet.** Ind imellem 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 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 høj, vil den uønskede skorpe dannes for hurtigt, mens fødevarerne ikke gennemsteges.
- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sættes i olien når den rette temperatur er opnået, eller rettere når indikatoren slukkes.**
- 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.
- Kontrollér, 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               |
|---------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------|----------------------------------|
| POMMES FRITES | halv portion                                            | 600             | 170           | 1. omgang 7-9<br>2. omgang 3-5   |
|               | MAKSIMAL mængde (sikkerhedsbegrænsning)<br>hele mængden | 1250            | 190           | 1. omgang 11-13<br>2. omgang 3-4 |
| 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                              |
|               | Kyllingefiletter (3-4 stk.)                             | 350             | 180           | 6-8                              |
|               | Frikadeller (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 stegtider og temperatur er omtrentlige og skal reguleres på baggrund af mængden og den personlige erfaring.

## FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- 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 på baggrund af starttemperaturen i de fødevarer som skal frituresteges, samt på baggrund af den temperatur, som anbefales af dybfrostprodukternes producent.

| Fødevaretyper                                                 | Maksimal mængde | Temperatur °C | Tidsrum i minutter |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|
| POMMES FRITES      Anbefalet mængde til et godt stegeresultat | 330 (*)         | 190           | 5-6                |
| KARTOFFELKROKETTER                                            | 600             | 190           | 6-7                |
| FISK                      Torskestænger<br>Rejer              | 400<br>400      | 190<br>190    | 5-6<br>4-5         |
| KØD                      Kyllingefiletter (3 stk.)            | 300             | 190           | 4-5                |

**MEDDELELSE:** Inden trådkurven sænkes, skal man undersøge, at låget er lukket korrekt.

(\*) Dette er den mængde, som anbefales for at få det bedste stegeresultat. Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne pommes frites, 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 pommes friterne sænkes ned i olien.

## DRIFTSUREGELMÆSSIGHEDER

| UREGELMÆSSIGHED                                          | ÅRSAG                                                                                                                                                                                                                            | LØSNING                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grim lugt                                                | Det lugthæmmende filter er mættet.<br>Olien er fordærvet.<br>Stegemidlet er ikke egnet.                                                                                                                                          | Udskift filtrerne.<br>Udskift olien eller stegefedtet.<br>Anvend solsikkeolie eller en vegetabilsk olie af god kvalitet.                         |
| Olien løber over                                         | Olien er fordærvet og der opstår for meget skum.<br>Fødevarerne, som er blevet sat ned i olien, er ikke tilstrækkeligt tørre.<br>Trådkurven er blevet sat for hurtigt ned i olien.<br>Olieniveauet overstiger maksimumsniveauet. | Udskift olien eller stegefedtet.<br><br>Tør fødevarerne godt.<br><br>Sæk dem langsomt ned i olien.<br><br>Formindsk oliemængden i stegebassinet. |
| Fødevarerne opnår ikke den gyldne farve under stegningen | Oliens temperatur er for lav.<br>Trådkurven er overbelastet.                                                                                                                                                                     | Vælg en højere temperatur.<br>Formindsk fødevaremengden.                                                                                         |
| 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 assistancecenteret (anordningen skal udskiftes).                                                                                         |