

DK

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 drift-sikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(se tegning på omslaget)

- A. Udtageligt stegebassin
- B. Håndtag til løftning af bassinet
- C. Trådkurvs håndtag
- D. Håndtags cursor
- E. Trådkurv
- F. Filterbeklædning
- G. Filterbeklædnings krog
- H. Kabelholdersæde
- I. Håndtag for løftning af apparatet
- L. Fodstykke
- M. Minuttæller display (kun på visse modeller)
- N. Minuttællertast (kun på visse modeller)
- O. Lysende indikator
- P. Termostat og tast ON/OFF
- Q. Åbnings tast
- R. Udtageligt stegebassins leje
- S. Hul til kontrol af filter
- T. Låg
- U. Kikhul (kun på visse modeller)

ANBEFALINGER

- Kontroller at ledningsnetsspændingen svarer til anvisningerne i apparatets specifikationsmærkat, inden det tages i brug.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10A A og som er udstyret med en effektiv jordforbindelse. (Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal man lade en kvalificeret fagmand udskifte stikket med en egnet type).
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Strømforsyningskablet på dette apparat må aldrig skiftes ud af bruger, da udskiftningen kræver brug af specialværktøj. Skulle der opstå skader, skal man udelukkende henvende sig til et assistancecenter, som er autoriseret af konstruktøren.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer.
- EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Man burde aldrig tillade at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig overvågning
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien stadig er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger.
- 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, skal man henvende sig til et af vore autoriserede assistancecenter, for at få apparatet til at fungere igen.

- Hvis der skulle dryppe olie ud af frituregryden, skal man henvende sig til et teknisk assistance center eller til en kvalificeret fagmand autoriseret af konstruktøren.
- Trådkurven sættes automatisk på stegebassinets centrale tap. **For at undgå at den går i stykker, skal man derfor ikke dreje den manuelt for at finde den korrekte stilling.**
- Inden stegegryden tages i brug for første gang, skal det udtagelige stegebassin, trådkurven, og låget (fjern filterne forinden) omhyggeligt vaskes af med varmt vand og opvaskemiddel. Når denne operation er udført, skal alle komponenterne tørres omhyggeligt af.
- Man skal være godt opmærksom når man fjerner det udtagelige stegebassin "A" eller sætter det i, og man skal følge lejets inklinations. **Afvent altid, at olien eller fedtstoffet er fuldstændig afkølet, inden du foretager disse operationer.** Når bassinet "A" er blevet sat ind i lejet "R", skal man sikre sig, at det er korrekt placeret, idet det ellers kan beskadiges, når låget "T" lukkes.
- Det er absolut normalt, at der kommer lugt af nyt fra apparatet ved førstegangsbrug. Hvis det sker, luft rummet godt ud.
- Materialerne og genstandene, som er beregnet på at komme i kontakt med fødevarerne, er konforme med forskrifterne i EØF-direktivet 89/109.

BRUGSANVISNINGER**PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF**

- Løft trådkurven i den højeste position ved at trække håndtaget "C" opad (fig. 1).
- Operationer med løftning og sænkning af trådkurven skal ALTID foretages med lukket låg.**
- Luk låget "T" op ved at trykke på tast "Q" (fig. 2).
- Tag trådkurven ud ved at trække den opad. (fig. 3).
- Hæld 1,3 l. olie (eller 1,1 kg. fedtstof) i holderen.

PAS PÅ: Olieniveauet skal altid befinde sig indenfor maksimums- og minimumsangivelsen.

Anvend aldrig frituregryden med olie under "minimumsniveauet", for så kan den termiske sikkerhedsanordning sætte ind, og for at udskifte den, skal man henvende sig til et af vore autoriserede assistancecenter.

Man opnår de bedste resultater ved at anvende en god jordnøddesolie. Bland ikke forskellige slags olie.

Hvis der anvendes stegefedt, skal det skæres op i små stykker, således at frituregryden ikke opvarmer i tørt tilstand 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, og sørg for at den aldrig overbelastes (max 1 kg. friske kartofler).
For at opnå en ensartet friturestegning, anbefales det at anbringe fødevarer især ved trådkurvens kant, uden at belaste den midterste del.
2. Indsæt trådkurven i bassinet i løftet position (fig. 3) og luk låget ved let at trykke på det indtil krogene hægtes på. For at undgå, at der kommer sprøjt af varm olie ud, luk altid låget, inden du sænker trådkurven.
3. Positioner termostatknoppen "P" på den ønskede temperatur (fig. 4). Når den indstillede temperatur er nået, vil den lysende indikator "O" slukkes.
4. Så snart indikatorlampen slukkes, sættes trådkurven med det samme i olien, ved at sænke håndtaget forsigtigt efter at man har ladet håndtags cursoren "D" glide tilbage.
 - Det er absolut normalt, at der lige efter denne operation kommer en stor mængde meget varm damp ud fra filterbeklædningen "F".
 - Når man begynder at stege, lige efter man har sat fødevarer i olien, vil den indvendig side af kikhullet "U" (kun på visse modeller) dækkes af damp, der derefter vil forsvinde gradvis.
 - Det er normalt, at der under stegningen vil være kondens dråber nær ved trådkurvshåndtaget.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

1. Indstil stegetiden ved at trykke på tast "N", displayet "M" vil vise de indstillede minutter.
2. Lige efter, vil tallene begynde at blinke, og det vil sige at stegetiden er begyndt. Der bliver vist sekunder i det sidste minut.
3. I tilfælde af fejltagelse, kan man genindstille stegetiden ved at holde tasten nede i over 2 sekunder. Displayet nulstilles, og derefter kan man starte forfra fra punkt 1.
4. Minuttælleren signalerer, at det valgte tidsrum er udløbet, med to bip-bip serier med cirka 20 sekunders mellemrum. For at slukke det akustiske signal er det tilstrækkeligt at trykke på minuttællertasten "N".

PAS PÅ: Minuttælleren slukker ikke for apparatet.

UDSKIFTNING AF MINUTTÆLLER BATTERIER (FIG. 5)

- Træk minuttælleren ud af dens sæde ved at indvirke på højre side (se fig. 5 A).
- Drej batteriets låg (fig. 5 B), der sidder på bagsiden, mod uret, indtil det frigøres.
- Udskift batteriet med et nyt af samme slags.

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.

AFSLUTNINGEN AF FRITURESTEGNINGEN

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man kontrollerer om fødevaren har nået den ønskede gyldne farve. På de modeller, der har kikhul, kan man foretage denne kontrol gennem kikhullet, uden at lukke låget op. Hvis det menes at friturestegningen er fuldført, slukker man for apparatet, ved at dreje termostatknoppen over i positionen "O" indtil der lyder et klik fra den indvendige afbryder.

Lad den overskydende olie løbe af ved at lade trådkurven blive siddende i frituregryden i en høj position.

PAS PÅ: Hvis stegningen har behov for 2 stegefaser (f. eks. kartofler) løftes trådkurven efter den første fase og man afventer at indikatoren holder op med at lyse. Derefter sænkes trådkurven ned i olien, endnu en gang (se vedlagte tabeller).

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, idet fødevarepartiklerne, især hvis de anvendte fødevarer er panerede eller vendt i mel, 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, vent cirka 2 timer.

1. Luk frituregryden låg op (fig. 11) og fjern det udtagelige stegebassin "A", ved at holde det i håndtagene "B" (fig. 7). Tøm bassinet.
2. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle. **Sæt det udtagelige stegebassin "A" tilbage i lejet "R".**
3. Placer trådkurven i den øverste position og anbring et af de medleverede filtre i bunden af trådkurven (fig. 9). Ekstrafiltre kan erhverves hos din forhandler eller på et af vores assistancecentre.
4. Hæld derpå langsomt olien eller stegfedtet op i frituregryden igen, så stegemidlet ikke løber ud over filterets kant (fig. 10).

PAS PÅ: 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 stegfedtstof 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 "S" i fig. 11 på lågets inderside, skifter farve, betyder det, at filtret skal udskiftes.

For udskiftning skal man fjerne plast filterbeklædningen "F" (fig. 12) ved at trykke på krogen "G" i den retning pil 1 viser, og det skal derefter løftes i den retning pil 2 viser.

Udskift filtrene.

PAS PÅ: Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 13) og den farvede side skal vende opad (det vil sige mod det sorte filter).

Saml filterbeklædningen igen, og vær opmærksom på, at de forreste kroge sættes i som vist i figur 13.

RENGØRING

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

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

Kontrollér, at olien er tilstrækkeligt afkølet (vent cirka 2 timer). Tøm olien eller stegefedtet af, som beskrevet ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegefedt".

Fjern låget som vist i fig. 11.

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

Ved rengøring af stegebassinet "A", skal man gå således frem:

- Træk bassinet ud af dets leje "R" og vask det af i opvaskemaskine eller i hånden i varmt vand og opvaskemiddel.
- Skyl efter og tør omhyggeligt bassinet af. Hvis bassinet vaskes i opvaskemaskine, skal det placeres således, at teflonbeklædningen, ikke skræbes.

Tøm aldrig frituregryden ved at hælde den på skrå eller vende bunden i vejret (fig. 14).

- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne eventuelle aflejringer, der kan sætte sig fast i trådkurvens hjulskinne ring.
- Efter at man har trukket det udtagelige bassin "A" ud, tør indersiden af lejet "R" og frituregrydens yderbeklædning af med en blød og fugtig klud, således at eventuelle oliepletter og stænk af olie eller kondensvand elimineres.
- Rengør også 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.

UDTAGELIGT TEFLONBEKLÆDT STEGEBASSIN

Til rengøring af stegebassinet anvend aldrig slibende genstande eller skuremidler, men kun en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel.

RÅD OM STEGNING

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olie- eller stegefedtniveauet må aldrig komme ned under minimumsniveauet. Ind imellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegefedtet fuldstændigt. Oliens eller stegefedtets 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.

Idet denne frituregryde anvendes med ikke så meget olie, takket være trådkurven, der drejer, har man den store fordel, at man kun bruger en halvdel af den olie, man ville bruge med de andre frituregryder, der kan købes i handelen.

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 udvendige skorpe dannes for hurtigt, mens 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.
- De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes 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.
- 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 stegefedtet, for at undgå at der opstår sprøjt.** Udover det, vil fugtige fødevarer 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 FØDEVARER SOM IKKE HAR VÆRET FROSNE

Fødevaretyper		Maksimal mængde g (gram)	Temperatur °C	Stegetid (i minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning	500	190	1. fase	6-7
	MAKSIMAL mængde (sikkerhedsniveau)	1000	190	2. fase	1-2
FISK	Blæksprutter	500	160		9-10
	Jomfruøsters	500	160		9-10
	Jomfruhummerhaler	600	160		7-10
	Sardiner	500-600	170		8-10
	Mini-sepiaer	500	160		8-10
	Søtunger (n. 3)	500-600	160		6-7
KØD	Oksekoteletter (n. 2)	250	170		5-6
	Kyllingekoteletter (n. 3)	300	170		6-7
	Frikadeller (n. 8 - 10)	400	160		7-9
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150		10-12
	Blomkål	400	160		8-9
	Svampe	400	150		9-10
	Auberginer	300	170		11-12
	Courgetter	200	170		8-10

Husk at stegetider og temperatur er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegfedtet. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.
- Dybfrostvarerne er ofte dækket af flere iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen ved at ryste trådkurven. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien for at undgå at olien kommer til at boble.

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

Fødevaretyper		Maksimal mængde g.	Temperatur °C	Stegetid (i minutter)	
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning	180 (*)	190	1. fase	3-4
	MAKSIMAL mængde (sikkerhedsniveau)	500	190	2. fase	1-2
KARTOFFELKROKETTER		500	190		7-8
FISK	Torskestænger	300	190		4-6
	Rejer	300	190		4-6
KØD	Kyllingekoteletter (n. 3)	200	180		6-8

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 man blot er klar over, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det betydelige temperaturfald som olien udsættes for, når pommes friterne sænkes ned i olien.

DRIFTSUREGELMÆSSIGHEDER

UREGELMÆSSIGHED	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet. Olien er fordærvet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filter. Udskift olien eller stegefedtet. Anvend jordnøddeolie 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 i frituregryden overstiger maksimumsgrænsen.	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sænk langsomt ned i olien. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Frituregryden har været i forvejen sat i funktion uden olie i stegebassinet, hvilket har medført at den termiske sikkerhedsanordning er blevet beskadiget.	Kontakt Assistanceservicen (anordningen skal udskiftes).
Friturestegningen er opnået kun på halvdele af trådkurven	Trådkurven drejer ikke under stegning.	Rens bunden af stegebassinet. Rens trådkurvens hjulskinne ring.