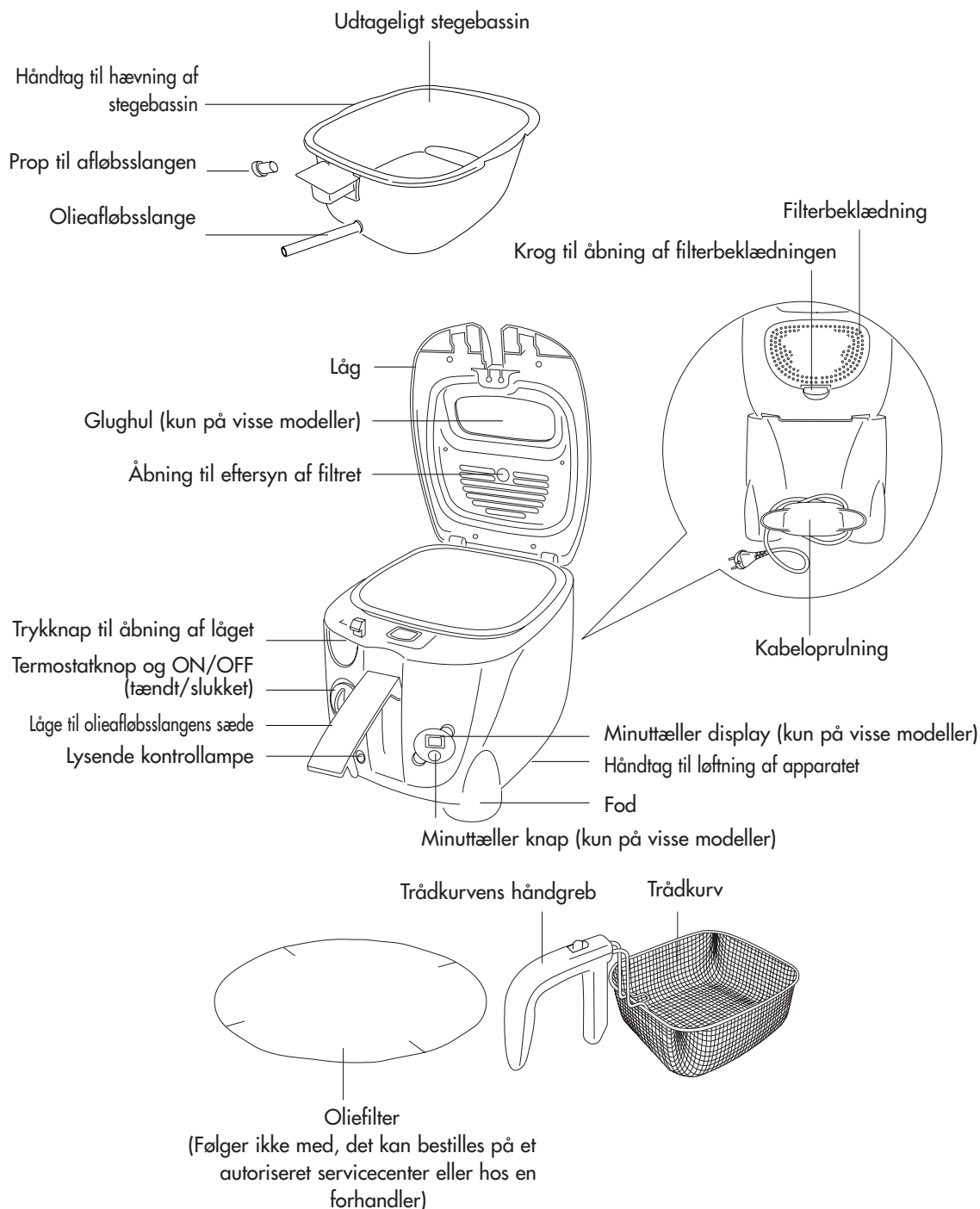


BESKRIVELSE AF APPARATET

I denne brugsanvisning bruges der følgende udtryk:



VIGTIGE ADVARSLER

- Som for alle andre elektriske apparater, er disse anvisninger skrevet med det formål at dække flest mulige situationer. Det er dog altid nødvendigt at udvise forsigtighed og anvende sund fornuft, når frituregryden anvendes, især hvis der er børn i nærheden.
- Kontrollér, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets spænding svarer til den, der er angivet 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 faglært personale udskifte stikkontakten med en af egnet type).
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af varmekilder.
- Sæt aldrig frituregryden ned i vand. Vandinfiltrationer vil medføre fare for elektriske stød.
- 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.
- Undlad at røre ved glughullet under stegningen, da det overophedes.
- Anvend det særlige håndtag, 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 stegfedt. Hvis den skulle blive opvarmet uden indhold, vil en termisk sikkerhedsanordning, som blokerer driften, udløses. I dette tilfælde er det nødvendigt at henvende sig til det nærmeste autoriserede servicecenter for at lade anordningen udskifte.
- Inden frituregryden tages i brug første gang, skal man omhyggeligt stegebassinet, trådkurven og låget (tag filtrene af), med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Man skal derudover lade olieafløbsslangen gennemløbe 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 dens sæde, under brug af frituregryden.
- **Man skal med jævne mellemrum kontrollere, om afløbsslangen er tæt, især ved leddelingen. Skulle der løbe væske ud, skal man kontakte en autoriseret fagmand. Stegebassinet må kun tømmes for olie, når apparatet og olien er kolde.**
- Første gang apparatet bruges, kan det afgive en vis mængde røg. Dette er helt normalt og røgen forsvinder efter et par minutter. Rummet skal derefter udluftes.
- Børn eller inhabile personer må ikke anvende dette apparat uden 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. Brug ikke forlængerledninger.
- Hvis det bliver nødvendigt at udskifte forsyningskablet, skal man kontakte et af Fabrikanten autoriseret servicecenter.

Vi takker Dem for at have valgt denne frituregryde. Det tilrådes at læse denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Det er kun på denne måde, at De vil opnå de bedste resultater og den højeste driftssikkerhed.

INSTALLATION

- Kontrollér, inden apparatet tages i brug, at ledningsnettets spænding svarer til den som angives på apparatets skilt.
- Før brug skal man vaske det udtagelige stegebassin, låget (fjern filtrene) og trådkurven med varmt vand og opvaskemiddel og derefter tørre stegebassinet omhyggeligt.
- 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 servicecentre, inden apparatet bruges igen. Apparatet må ikke tændes, hvis olieafløbslangen ikke befinder sig i dens leje med påsat prop.

INLEDENDE OPERATIONER

- Åbn låget ved at trykke på knappen (fig. 1).
- Tag trådkurven ud af frituregryden. Løft håndgrebet som vist på fig. 2.
- Træk håndgrebet udad, indtil trådkurven sidder fast i rette position (fig. 3)
Kurven har to mulige positioner:
En sænket position til friturestegning og en hævet position, hvor varerne kan dryppe lidt af efter stegningen.

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Tag trådkurven ud ved at trække den opad.
 - Hæld 2 l olie (eller 1,8 kg. fedtstof) i beholderen.
 - Før man hælder olie på, skal man sørge for, at stegebassinet er sat ind i frituregryden, samt at proppen er sat på afløbsslangen, og at denne befinder sig i dens leje.
- De bedste resultater opnås ved at anvende en 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 jævnt fordelt i de første minutter. Temperaturen skal indstilles på 150°C, indtil stegefedtet er helt smeltet. Derefter kan man indstille den ønskede temperatur.

Advarsel

Niveauet skal altid befinde sig inden for de angivne maksimums- og minimumsniveauer i selve stegebassinet.

Anvend ikke frituregryden, hvis olieniveauet ligger under "min", da den termiske sikkerhedsanordning kan udløses; kontakt et af vores servicecentre, hvis der opstår behov for at udskifte den.

START AF FRITURESTEGNINGEN

1. Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven, og sørg for at den aldrig overbelastes (max 1 kg rå kartofler).
Sørg for at varerne er jævnt fordelt i trådkurven.
Ved friturestegning af dybfrostvarer skal man forvise sig om, at der er så få iskrystaller som muligt (jf.: friturestegning af dybfrosne fødevarer).
2. Anbring trådkurven i stegebassinets øverste position 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 på den ønskede temperatur (fig. 5).
Når den valgte temperatur er opnået, vil den lysende kontrollampe slukkes.
4. Så snart kontrollampen slukkes, trækkes knappen, øverst på trådkurvens håndgreb, ud af, og kurven sænkes langsomt ned i olien.
 - Det er fuldstændigt normalt, at en betydelig mængde varm damp siver ud fra filterbeklædningen, lige efter denne handling.
 - Ved start af stegningen, umiddelbart efter at man har sænket fødevarerne ned i olien, vil glughullets indervæg (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.
 - Berør aldrig glughullet (på modellerne som er udstyret hermed) under stegningen, da det overophedes.

PÅ MODELLERNE SOM ER Udstyret med en elektronisk minuttæller

Indstil stegetiden ved at trykke på minuttælleren. Displayet 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 stilles på nul; gentag nu proceduren.

Minuttælleren vil signalere, at stegetiden er udløbet med to serier "beep" med cirka 20 sekunders mellemrum. Man slukker lydsignalet ved at trykke på minuttællerknappen. Det er muligt at sætte minuttælleren fast i tøjlet med den tilhørende clips. Et lydsignal gør opmærksom på, at den programmerede tid er udløbet.

ADVARSEL: Minuttælleren vil ikke slukke for apparatet.

UDSKIFTNING AF MINUTTÆLLERENS BATTERI

- Tag minuttælleren ud af sædet (fig. 6).
- Fjern låget på bagsiden med en skruetrækker (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.

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 miljøfarligt.

EFTER FRITURESTEGNINGEN

Når stegetiden er udløbet, hæv trådkurven op af olien og kontrollér, om fødevarerne har opnået den ønskede gyldne stegning. 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 termostatkappen over i position "OFF". Der skal lyde et klik fra den interne afbryder.

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

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Inden enhver form for rengøring eller vedligeholdelsesindgreb påbegyndes, sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, især hvis de anvendte fødevarer er paneerede eller vendt i mel. Fødevarerpartiklerne har det med at brændes, hvis de ikke elimineres, hvilket medfører at olien eller fedtstoffet gøres ubrugeligt langt hurtigere.

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

Flyt frituregryden hen i nærheden af bordkanten (fig. 10). For at undgå, at apparatet vælter, mens olien filteres, skal man kontrollere, at fødderne altid står på bordets overflade.

OLIEAFLØBSSLANGE

Følg denne procedure:

1. Åbn frituregrydens låg og fjern trådkurven.
2. Åbn låget (som vist på fig. 11) og træk olieafløbsslangen ud.
3. Tag proppen af (som vist i figur 11).
4. Lad væsken løbe ned i en beholder (fig. 12) og pas på, at den ikke løber over. Tøm aldrig frituregryden ved at hælde den på skrå eller ved at vende bunden opad (fig. 9). **Stegebassinet skal altid tømmes for olie, før det tages ud af frituregryden.**
5. Fjern eventuelle aflejringer i bassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle, eller rens bassinet ifølge anvisningerne i kapitlet "Rengøring"
6. Stegebassinet genindsættes ved at åbne lågen til rummet med afløbsrøret, derefter sættes stegebassinet i

på skrå med røret, med proppen isat, i vandret position, tilsidst lukkes lågen igen (fig. 18).

7. Placer trådkurven i den øverste position og anbring et oliefilter i bunden af trådkurven (fig. 13). Oliefiltrene kan fås hos vores forhandlere eller på et af vores servicecentre.
8. Hæld derpå langsomt olien eller stegefedtet op i frituregryden igen, så fedtstoffet ikke løber ud over filtrets kant. Smid filtret væk efter brug. (fig. 14).

NB: Olien kan opbevares i frituregryden, efter denne filtrering. Hvis der går lang tid mellem friturestegningerne, er det dog bedst at opbevare olien i en lukket beholder, så den ikke gøres ubrugelig.

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.

Det anbefales at kontrollere afløbsslangen for slid med jævne mellemrum. I tvivlstilfælde bedes De kontakte det nærmeste servicecenter.

UDSKIFTNING AF DE LUGTHÆMMENDE FILTRE

De lugthæmmende filtre, der sidder inde i låget, mister med tiden deres virkningskraft.

Hvis filtret, der kan ses gennem kikhullet "A" på fig. 15 på lågets inderside, skifter farve, betyder det, at det skal udskiftes.

For at udskifte filtret, skal man fjerne plastikfilterbeklædningen (fig. 16), ved at trykke på krogen i retning af pil **1**, løfte beklædningen i retning af pil **2** og udskifte filtrene.

N.B: Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 17) med den farvede side vendt opad (mod det sorte filter).

Saml filterbeklædningen igen, og sørg for at frontkrogene sættes korrekt i (som vist på figur 17).

Tag aldrig apparatet i brug med udtjente filtre, da der både kan opstå grimme lugte og dampafledningen kan hæmmes.

RENGØRING

Inden der foretages enhver form for rengøring, træk altid stikket ud af stikkontakten.

*** Sæt aldrig frituregryden i vand eller under vandhanen. Hvis der trænger vand ind i de indvendige dele, kan dette være årsag til kortslutning og elektrisk stød.**

Efter at man har ladet olien køle af i cirka to timer, tømmes olien eller stegefedtet ud, 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.

Stegebassinet renses på følgende måde:

- Tag stegebassinet ud af frituregryden, idet det hæves forsigtigt (se figur 18) og vask det med varmt vand og opvaskemiddel, med en blød svamp; der må under ingen omstændigheder anvendes skrappe rengøringsmidler eller ru svampe, da bassinets slip let overflade ellers ødelægges. Man kan vaske stegebassinet med afløbsslange i opvaskemaskinen.
- Man skal passe på, at afløbsslangen ikke udsættes for stød, som hindrer den i at fungere ordentligt.
- Til indvendig rengøring af olieafløbsslangen, brug den lille børste, der leveres som standardudstyr (fig. 19). Anvend aldrig børsten, inden slangen er blevet trukket ud.
- Det anbefales at kontrollere afløbsslangen regelmæssigt. Hvis den er beskadiget, skal den udskiftes af autoriseret personale. Kontakt et servicecenter for at få adressen på den nærmeste lokale repræsentant.
- Det anbefales at rense trådkurven med jævne mellemrum, og sørg for at fjerne eventuelle aflejringer. Trådkurven og dens håndgreb kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Tør frituregrydens yderside af med en blød og fugtig klud, for at fjerne eventuelle oliepletter, oliesprøjt eller kondens.
- **Efter rengøring tør apparatet omhyggeligt af. Fjern eventuelle vandrester i bunden af stegebassinet og især inde i olieafløbsslangen. På denne måde undgår man, at den varme olie sprutter under stege-**

funktionen.

- Stegebassinet genindsættes ved at åbne lågen til rummet med afløbsrøret, derefter sættes stegebassinet i på skrå med røret, med proppen isat, i vandret position, tilsidst lukkes lågen igen (fig. 18).

RÅD OM STEGNING**OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED**

Olien eller stegefedtet må aldrig komme ned under minimumsniveauet. Hvis dette sker, hæld ny olie i. Olien/fedtets skal skiftes fuldstændigt ud med jævne mellemrum, for at bibeholde fødevarernes smag, samt deres fordøjelighed. Oliens/fedtets holdbarhed afhænger af, hvad der steges.

For eksempel, vil panerede fødevarer snarere olie mere til end en almindelig friturestegning.

Hvis olien opvarmes flere gange, ødelægges den! Derfor anbefales det, at skifte den fuldstændigt ud efter 5-8 friturestegninger, og under alle omstændigheder når:

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

KORREKT FRITURESTEGNING

- Det er vigtigt at overholde den anbefalede temperatur for hver opskrift. Ved for lav temperatur vil madvarerne opsuge olie. Ved for høj temperatur, dannes der med det samme en udvendig skorpe, medens produktet bliver ikke ordentlig gennemstegt.
- De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned i olien, når den rette temperatur er nået, hvilket vil sige, når den lysende kontrollampe slukkes.
- Når man frituresteger små mængder madvarer, skal temperaturen stilles lavere end anbefalet for at undgå, at olien overophedes.
- 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, 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 stegefedtet,** fordi fugtige fødevarer vil være bløde efter at de er blevet stegt (især kartofler).

Fødevarer der er stærkt vandholdige (fisk, kød og grøntsager) kan dyppes i rasp eller vendes i mel, men man skal sørge for at fjerne overskydende rasp eller mel, inden de sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF FRISKE FØDEVARER

Fødevarer		Maksimal mængde (g)	Temperatur (°C)	Stegetid (i minutter)
POMMES FRITES	halv portion	500	190	7-9
	hel portion	1000	190	15-17
FISK	Blæksprutter	500	160	12-13
	Jomfruhummerhaler	500	160	9-10
	Sardiner	500	170	12-13
	Søtunger (2 stk.)	400	160	7-8
KØD	Wienerschnitzel (2 stk.)	300	170	8-9
	Kyllingefilet (2 stk.)	300	180	7-8
	Frikadeller (13 stk.)	500	170	7-8
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150	11-12
	Blomkål	300	160	7-8
	Svampe	300	160	6-7
	Auberginer	100	170	7-8
	Courgetter	300	160	11-12

Når man læser nedenstående tabel, skal man tage højde for, at stegetiden og stegetemperaturen er omtrentlige, og at disse skal reguleres i funktion af mængderne og ens personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTVARER

- Dybfrostvarer har en meget lav temperatur. Derfor er det uundgåeligt, at de sænker oliens temperatur betydeligt. For at opnå et godt resultat, anbefales det aldrig at overstige den maksimale mængde fødevarer, der angives på følgende tabel, for hver friturestegning.
- 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 denne kommer til at boble. Efter at have placeret trådkurven i frituregryden, luk apparatets låg godt til.

Stegetiderne er omtrentlige og skal varieres alt efter udgangstemperaturen i de fødevarer, som skal frituresteges, samt efter den temperatur, som anbefales af dybfrostvarernes fabrik.

Fødevarer		Maksimal mængde g	Temperatur °C	Tidsrum (i minutter)
POMMES FRITES (*)		300	190	7-9
KARTOFFELKROKETTER		500	190	10-11
FISK	Torskestænger	300	190	5-6
	Rejer	300	190	5-6
KØD	Kyllingekoteletter (2 stk.)	200	190	7-8

ADVARSEL: Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, 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 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.

FUNKTIONSFORSTYRRELSE

Forstyrrelse	Årsag	Løsning
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet. Olien er dårlig. Ikke egnet stegevæske.	Udskift filtrerne. Udskift olien eller stegefedtet. Anvend jordnøddesolie eller en vegetabilsk olie af god kvalitet.
Olien løber over	Olien er dårlig, 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 maksimumsniveauet.	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sænk kurven langsomt ned i olien. Reducér oliemængden i stegebassinet. Reducér fødevaremængden.
Fødevarerne opnår ikke den gyldne farve under stegning	Oliens temperatur er for lav. Trådkurven er overbelastet.	Vælg en højere temperatur. Reducér fødevaremængden.
Olien varmes ikke op	Frituregryden har været sat i funktion uden olie i stegebassinet, hvilket har medført, at den termiske sikkerhedsanordning er gået i stykker. Stegebassinet er ikke sat rigtigt ind.	Kontakt servicecentret (anordningen skal udskiftes). Undersøg om stegebassinet er sat ind i den rigtige retning, samt om det er sat helt ind.