

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.

BESKRIVELSE AF APPARATET (se tegning side 3)

A. Hul til kontrol af filter	M. Skuffe til oliebeholder (kun på visse modeller)
B. Låg	N. Prop til afløbsrør (kun på visse modeller)
C. Trådkurvs håndtag	O. Låg til oliebeholder (kun på visse modeller)
D. Håndtags cursor	P. Oliebeholder (kun på visse modeller)
E. Trådkurv	Q. Oliefilter (kun på visse modeller)
F. Kikhul (kun på visse modeller)	R. Olie afløbsrør (kun på visse modeller)
G. Filterbeklædning	S. Minuttællertast (kun på visse modeller)
H. Kabelholdersæde	T. Minuttæller display (kun på visse modeller)
I. Lysende kontrollampe	U. Låge til rørsæde (kun på visse modeller)
L. Termostat- og slukkeknop	V. Åbnings tast
	Z. Aftageligt stegebassin

ANBEFALINGER

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at nettets spænding svarer til anvisningerne på apparatets data-skilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10A 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 ikke skiftes ud af bruger, da udskiftningen kræver brug af specialværktøj. Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller et af dens tekniske servicecentre eller i alle tilfælde af en fagmand, så enhver form for risiko undgås.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer. EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger.
- **Brug aldrig frituregryden uden olie.**
- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
- Trådkurven sætter sig automatisk på plads på stegebassinets centrale top.
For at undgå at trådkurven går i stykker, skal man derfor ikke dreje på den manuelt for at sætte den i den rette stilling.
- Inden frituregryden tages i brug første gang, skal: det aftagelige stegebassin (Z), trådkurven (E), låget (B) (filtrene tages af forinden) samt olieopbevaringsdelene (O,P og Q) vaskes omhyggeligt med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Brug altid afløbsrøret (findes kun til visse modeller) til udtømming af vandet, som vist på fig. 14. Efter afvaskning, tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinets tørres helt op, og det samme inde i olieafløbsrøret.
Dette for at undgå, at der kommer farlige sprøjt med varm olie, når apparatet er i funktion.
- Olieafløbsrøret skal altid været lukket og anbragt på dens plads, mens apparatet er i funktion.
- Lad ikke børn eller inhabile personer anvende apparatet, uden passende opsyn. Lad ikke børn lege med apparatet.
- Flyt ikke apparatet mens olien stadig er varm.
Apparatet bør kun flyttes ved hjælp af de dertil beregnede håndtag. (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.

- Materialerne og genstandene, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarerne, er konforme med forskrifterne i EØF-direktiv 89/109.
- Det aftagelige stegebassin (Z) skal tages af og sættes i med forsigtighed, og ved at følge hældningen. **Denne handling må kun udføres når olien og apparatet er kolde.** Når stegebassinet er sat på plads, bør man sikre sig at det er placeret korrekt, ellers kan det blive beskadiget når låget (B) lukkes.

BRUGSANVISNINGER

I stegebassinet hældes: 1,5 liter olie, max kapacitet (1,3 kg fedt) eller 1,1 liter olie, min. kapacitet (1 kg fedt).

VIGTIGT: niveauet skal altid holdes mellem henvisningerne til maksimum eller minimum.

Brug aldrig frituregryden hvis olien er under minimum niveau, dette kan bevirke indgreb af varme sikkerheds anordningen. For udskiftning er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret servicecenter.

De bedste resultater opnås ved at anvende en god jordnøddesolie.

Undgå at blande forskellige olier. Hvis der bruges store faste skiver fedt, bør disse skæres i mindre stykker, så frituregryden ikke varmer op på tør bund de første minutter. Temperaturen skal være indstillet på 150° C indtil fedtet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

Tænd for apparatet og indstil viseren på den ønskede temperatur. Når termostatens kontrollampe slukkes, sættes trådkurven (der i forvejen er fyldt op) i stegebassinet i hævet position, og låget lukkes; sænk derefter trådkurven ned. Fyld den ikke for meget (max 1,2 kg rå kartofler). Det er helt normalt, at der lige efter denne handling kommer en stor mængde damp ud fra filterbeklædningen (G), og at der dannes kondens dråber rundt om trådkurvens håndtag. Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven op igen, og stegningens tilstand kontrolleres.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

1. Indstil stegetiden ved at trykke på tasten (S), displayet (T) 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 gentage operationen.
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 tilstrækkelig at trykke på minuttællertasten (S).

PAS PÅ: Minuttælleren slukker ikke for apparatet.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned når olien har nået den rette temperatur, eller rettere når kontrollampen slukkes.**
- Overbelast ikke trådkurven. 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, ikke gennemsteges.
- **Fødevarerne skal tørres omhyggeligt, inden de sænkes ned i olien eller stegefedtet, da fugtige fødevarer bliver bløde når de steges (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 fødevaren sænkes ned i olien.

Fødevarer		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	600	190	10-12
	Maksimal mængde med 1,1 liter olie	1000	190	18-20
	Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1200	190	20-22
FISK	Blæksprutter	500	160	9-10
	Jomfrøsters	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
	Squash	200	170	8-10

Stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostvarerne er ofte dækket af flere iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen, dette gøres ved at ryste trådkurven. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien for at undgå at olien kommer til at boble.

Fødevarer		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	200 (*)	190	4-6
	Maksimal mængde med 1,1 liter olie	600	190	13-15
	Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1000	190	18-20
KARTOFFELKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Torskestænger	300	190	4-6
	Rejer	300	190	4-6
KØD	Kyllingekoteletter (n.3)	200	180	6-8

Stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

VIGTIGT: Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, at låget er lukket korrekt.

(*) Dette er den mængde der 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.

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, i særdeleshed hvis de anvendte fødevarer har været panerede eller vendt i mel.

Kontroller at olien er tilstrækkelig kold, (vent cirka 2 timer).

MODELLER UDEN AFLØBSRØR (R) OG OLIEBEHOLDER (P)

1. Åbn frituregrydens låg (B) og tag det aftagelige stegebassin (Z) op (fig. 24) ved hjælp af håndtagene. Tøm bassinets indhold ud i en beholder.
2. For at sætte stegebassinet i igen, åbnes lågen til rørsædet (U), derefter sættes stegebassinet i ved at holde det på skrå med røret i vandret stilling og proppen isat.
3. Hæng trådkurven på kanten af stegebassinet og anbring et af de vedlagte filtre på bunden af kurven (fig. 20). Filtrene finder De hos vore forhandlere eller på et af vore servicecentre.
4. Hæld derefter olien eller stegfedtet meget langsom tilbage i frituregryden, uden at det løber ud over filteret (fig. 21).

MODELLER MED AFLØBSRØR (R) OG OLIEBEHOLDER (P)

1. Træk skuffen (M) ud, som vist på fig. 6.
2. Placer oliebeholderen (P) uden låget (O) på dens plads (fig. 7) og sæt oliefilteret (Q) i.
3. Åbn lågen (U), som vist i fig. 8, træk afløbsrøret (R) ud, fjern proppen (N) (på de modeller der ikke er udstyret med oliebeholder, bruges en hvilken som helst beholder).
4. Efter udført handling, sættes proppen i røret igen, denne placeres i sit sæde og lågen lukkes. På de modeller der ikke er udstyret med oliebeholder, gentages handlingerne 2-3, der er beskrevet i foregående afsnit.

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Ind imellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegfedtet fuldstændigt. 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.

Vi anbefaler at olien udskiftes helt når det er brugt 5/8 gange eller i følgende tilfælde:

- dårlig lugt
- røg under friturestegning
- olien bliver mørk

Da denne frituregryde fungerer med en lille mængde olie, takket være trådkurven der drejer, har man den store fordel at man kun bruger halvdelen af den olie, man ville bruge med andre frituregryder, der kan købes i handelen.

UDSKIFTNING AF DET LUGTHÆMMENDE FILTER

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

Når filteret, der kan ses gennem hullet (A) i fig. 10 på lågets inderside, skifter farve, er det tegn på at filteret skal skiftes ud. For udskiftning skal man fjerne plast filterbeklædningen (G) (fig. 11).

VIGTIGT: Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 12) og den farvede side skal vende opad (det vil sige mod det sorte filter).

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden påbegyndelse af enhver form for rengøring.

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

Låget er aftageligt, det tages af på følgende måde: skub det bagud og træk det samtidig opad (se pilene

"1" og "2", fig. 10). **Efter at have ladet olien afkøle tilstrækkeligt i cirka 2 timer**, tømmes olien eller stegedefedt af, som beskrevet ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegedefedt".

Rengøring af stegebassinet, foretages på følgende måde:

- Tag stegebassinet forsigtigt op af frituregryden (se fig. 24) og vask det med varmt vand og opvaskemiddel ved hjælp af en blød svamp.
- Stegebassinet og trådkurven kan vaskes i opvaskemaskinen. Udvis forsigtighed så røret ikke udsættes for stød, der kan forringe dets korrekte funktionsevne.
- Til rengøring af afløbsrørets indre, anvendes den børste der blev leveret sammen med apparatet (fig. 13).
- Stegebassinet sættes i igen ved at åbne lågen (U) til rør rummet, derefter sættes bassinet i på skrå med røret i vandret position og proppen isat, og luk til sidst lågen (fig. 24).
- Tøm ikke frituregryden ved at hælde den eller vende den på hovedet (fig. 19).

Til rengøring af stegebassinet må ikke anvendes slibende genstande eller skuremiddel, men kun en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel.

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.



DRIFTSUREGELMÆSSIGHEDER

UREGELMÆSSIGHEDER	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet. Olien er fordærvet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filter. Udskift olien eller stegedefedt. Anvend jordnøddolie af god kvalitet.
Olien løber over	Olien er fordærvet og der dannes for meget skum. Fødevarerne, som er blevet sænket ned i den varme olie, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sænket for hurtigt ned. Olieniveauet i frituregryden overstiger maksimumgrænsen	Udskift olien eller stegedefedt. Tør fødevarerne godt. Sænk langsomt ned. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Varmesikkerhedsanordningen har været aktiveret	Kontakt et servicecenter (anordningen skal udskiftes)
Friturestegningen er kun sket på halvdelen af trådkurven	Trådkurven drejer ikke under stegning	Rens bunden af stegebassinet Rens trådkurvens hjulskinne ring