

Disse brugsanvisninger bør gennemblæses 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	Filter	I	Minuttællerens tast (om forudset)
B	Låg	L	Lysende indikator
C	Trådkurv	M	Termostat- og slukkecurseren
D	Håndgrebscursor	N	Låge til olieafløbsslansens sæde (om forudset)
E	Trådkurvens håndgreb	O	Olieafløbsslange til "easy clean system" (om forudset)
F	Trykknop til åbning af låget	P	Kabeloprulning
G	Håndtag til flytning af apparatet	Q	Glughul (kun på visse modeller)
H	Minuttæller (om forudset)	R	Åbning til eftersyn af filtret

## ANBEFALINGER

- Dette apparat er er bygget til friturestegning af madvarer og bør udelukkende anvendes til hjemmebrug. Det må aldrig anvendes til andre formål og må heller ikke modificeres eller manipuleres på nogen måde.
- Anvend aldrig apparatet hvis der er opstået skader (f.eks. på grund af et fald).
- Inden frituregryden tages i brug for første gang, skal man omhyggeligt vaske stegebassinet, trådkurven, låget med varmt vand og flydende opvaskemiddel, og man skal derudover lade olieafløbsslangen (kun på visse modeller) gennemløbes af varmt vand og flydende opvaskemiddel. Tør komponenterne omhyggeligt.
- **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, vil det være nødvendigt at henvende sig til et af vores autoriserede servicecentre, for at sætte apparatet i funktion igen.
- Kontroller at ledningsnettets spænding svarer til anvisningerne, i apparatets specifikationsmærket, inden det tages i brug.
- 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).
- Hvis det bliver nødvendigt at udskifte forsyningskablet, må der kun anvendes kabler af typen H05VV-F, med et tværsnit på 3x1mm<sup>2</sup>. Det anvendte kabel skal være i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter og have samme diameter som det oprindelige kabel.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer. **EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
- Under brug, skal afløbsslangen (om forudset) altid være lukket og anbragt i sædet.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien stadig er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger
- Hvis frituregryden skulle tabe olie, skal man henvende sig til det tekniske assistancecenter eller til personale som er autoriseret af firmaet.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i forsyningskablet: indvirk altid direkte på selve stikket.
- **Hvis frituregryden skulle falde ned, kan den provokere alvorlig skoldning. Lad aldrig kablet hænge ned fra kanten af den overflade, hvorpå frituregryden er anbragt, da et barn nemt kan komme til at trække i kablet eller det kan komme i vejen for brugeren. Anvend ikke forlængerledninger.**
- Man bør aldrig tillade at børn eller inhabile personer anvender dette apparat uden stadig overvågning.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Anvend de dertil egnede håndtag (G) når apparatet skal flyttes. (Anvend aldrig trådkurvens greb til at udføre denne handling).
- Det er fuldstændigt normalt hvis apparatet, første gang det tages i brug, afgiver en lugt af nyt. Luft ud i rummet.
- Dette apparat opfylder kravene i EU-direktivene 89/336 og 92/31 om Elektromagnetisk Kompatibilitet samt forordningen (EC) No. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.

## BRUGSANVISNINGER

I stegebassinet hældes: 2 liter olie, max kapacitet (1,8 kg fedt) eller 1,8 liter olie, min. kapacitet (1,6 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 jordnøddedeolie.

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 (fig. 3). Når termostatsens kontrollampe slukkes, sættes trådkurven (der i forvejen er fyldt op) i stegebassinet i hævet position (fig. 2), og låget lukkes; sænk derefter trådkurven ned. Fyld den ikke for meget (max 1 kg rå kartofler). Det er helt normalt, at der lige efter denne handling kommer en stor mængde damp ud fra filterbeklædningen, og at der dannes kondens dråber rundt om trådkurvens håndtag. Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven op igen, og stegningens tilstand kontrolleres.

## MODELLERNE SOM ER Udstyret MED EN ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

1. Indtast stegetiden ved at indvirke på tasten (I). Displayet vil visualisere det indtastede antal minutter.
2. Derefter vil cifrene begynde at blinke, hvilket angiver at stegetidens nedtælling er gået i gang. Det sidste minut, vil blive visualiseret i sekunder.
3. Hvis der er sket en fejl under indtastningen, kan stegetiden omtastes ved at holde tasten trykket i mere end 2 sekunder. Displayet vil blive nulstillet, hvorefter man gentager handlingerne fra punkt 1.
4. Minuttælleren vil signalere at stegetiden er udløbet med to serier af "bip" med et interval på cirka 20 sekunder. Man slukker for det akustiske signal ved at trykke på minuttællertasten (I).

**GIV AGT: minuttælleren vil ikke slukke for selve 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 stegefædet.**

Fødevaretype		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 2 liter olie	500	190	8-10
	Maksimal mængde med 2 liter olie	1000	190	16-18
FISK	Blæksprutter	500	160	12-13
	Jomfruøsters	500	160	12-13
	Jomfruhummerhaler	500	160	10-11
	Sardiner	500	170	12-13
	Mini-sepiaer	500	170	12-13
	Søtunger (n.2)	400	160	8-9
KØD	Oksekoteletter (n.2)	350	170	8-9
	Kyllingekoteletter (n.2)	350	170	7-8
	Frikadeller (n. 8-10)	400	160	7-8
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	9-10
	Svampe	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	7-8
	Squash	200	160	11-12

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 2 liter olie	300 (*)	190	7-9
	Maksimal mængde med 2 liter olie	1000	190	10-20
KARTOFFELKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Torskestænger	300	190	6-7
	Rejer	300	190	6-7
KØD	Kyllingekoteletter (n.3)	200	180	7-8

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.

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

## MODELLER UDEN AFLØBSDRÆN

1. Fjern låget og tøm bassinet fra en af siderne (bassinets højre eller venstre sidekant).
2. Hæng trådkurven på kanten af stegebassinet og anbring et af de vedlagte filtre på bunden af kurven (fig. 6). Filtrene finder De hos vore forhandlere eller på et af vore servicecentre.
3. Hæld derefter olien eller stegefedtet meget langsom tilbage i frituregryden, uden at det løber ud over filteret (fig. 7).

## MODELLER MED AFLØBSSLANGE

1. Åbn lågen (N) til afløbsslangen, som anvist i fig. 4, og træk afløbsslangen ud.
2. Proppen (fig. 5) tages af, samtidig med at man lukker for slangens afløb med to fingre, således at olien eller fedtstoffet ikke kan løbe af før man har anbragt afløbet i en egnet beholder. Lad olien eller fedtstoffet løbe af i beholderen.
3. Når handlingen er fuldført, sættes afløbsslangen på plads i sædet igen, **efter at proppen er sat på igen**. Gentag derefter handlingerne 2-3 beskrevet i foregående afsnit.

## UDSKIFTNING AF DE LUGTHÆMMENDE FILTRE

Hvis filtret, der kan ses gennem kikhullet på lågets inderside, skifter farve, betyder det, at det skal udskiftes. For at udskifte filtret, skal man fjerne plastikfilterbeklædningen (fig. 11)

**N.B:** Det hvide filter skal støtte på metaldelen 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 12).

## 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. 9).

Rengøring af stegebassinet, foretages på følgende måde:

- Vask stegebassinet med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Til udtømming af vandet, bruges altid olie udløbsrøret (hvis denne findes) som vist i fig. 8. Derefter skylles og tørres omhyggeligt, fjern eventuelle rester af vand, der måtte samles i udløbsrøret.
- Til rengøring af afløbsrørets indre, anvendes den børste der blev leveret sammen med apparatet.
- Trådkurven og låget kan vaskes i opvaskemaskinen.

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 ressourcensparelse. 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 stegefedt. 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 stegefedt.  Tør fødevarerne godt.  Sænk langsomt ned.  Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Varmesikkerhedsanordningen har været aktiveret	Kontakt et servicecenter (anordningen skal udskiftes)