

DK

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang for at opnå de bedste resultater og den størst mulige brugersikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- | | |
|---|---|
| <p>A. Trådkurv
B. Håndtag til trådkurv, med lås
C. Indvendigt låg
D. Håndtag til at åbne låget med
E. Elektronisk ur (hvis monteret)
F. Knap til indstilling af stegetid
G. TÆND-knap
H. Beskyttelsesstrimmel til batteri (hvis monteret)
I. Kontrollampe</p> | <p>L. Drænpanel - for lettere olieaftapning (hvis monteret)
M. Drænslange - for lettere olieaftapning (hvis monteret)
N. Termostat/SLUK-knap
O. Ledningsmagasin
P. Håndtag til at løfte apparatet i</p> |
|---|---|

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	Se typeskilt
Strømforbrug:	Se typeskilt
Maks. kapacitet:	1,3 liter olie eller ca. 1,2 kg friturefedt
Maks. madvolumen:	700 g rå kartofler

Materialer og dele, der kommer i kontakt med madvarer, overholder EU-direktiv 89/109.

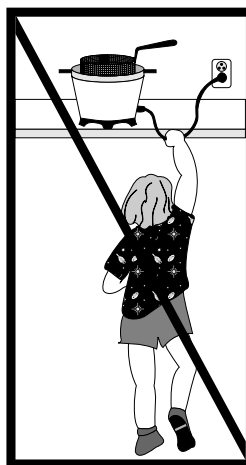
Desuden er dette apparat produceret i overensstemmelse med gældende EU-direktiver og opfylder bestemmelserne om ensartet radiostøjdæmpning.

VIGTIGT!

- Dette apparat er beregnet til friturestegning af madvarer og er udelukkende designet til almindeligt husholdningsbrug. Det må ikke bruges til andre formål eller ændres på nogen måde.
- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget (for eksempel hvis det er blevet tabt på gulvet).
- Før frituregryden tages i brug første gang, skal trådkurv og beholder vaskes af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør derefter delene grundigt af.
- **Sæt stikket i stikkontakten. Frituregryden må kun tændes, når den er fuld af olie eller friturefedt. Hvis gryden tændes, mens den er tom, sørger en sikkerhedsafbryder for at slukke den.** Skulle dette ske, er det nødvendigt at rette henvendelse til en autoriseret forhandler for at få udskiftet sikringen.
- Før ibrugtagning kontrolleres det, at husets netspænding stemmer overens med den på apparatets typeskilt angivne spænding.
- Frituregryden bliver meget varm, når den er i brug. **SØRG FOR, AT HOLDE DEN UDEN FOR BØRNS RÆKKEVIDDE.**
- Når apparatet er i brug, skal drænslangen (hvis monteret) altid være lukket og placeret i opbe-

varingsrummet.

- Lad altid olien køle af, før frituregryden flyttes, da kogende olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Skulle frituregryden lække, rettes henvendelse til nærmeste servicecenter eller autoriserede forhandler for at få gryden repareret/udskiftet.
- Sluk aldrig for apparatet ved at trække i ledningen - træk altid kun i selve stikket.
- **Der kan opstå alvorlige forbrændinger med den varme olie, hvis frituregryden falder ned**



fra et bord. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, hvor børn kan få fat i den, eller så man ved et uheld kan blive viklet ind i den. Brug ikke forlængerledning til apparatet.

SÅDAN BRUGES FRITUREGRYDEN

PÅFYLDNING AF OLIE/FRITUREFEDT

- Fjern emballagen fra frituregryden, og luk låget op ved at trække i håndtaget (fig. 1). Tag tilbehøret ud af gryden.
- Hæld cirka 1,3 liter olie i gryden (eller 1,2 kg friturefedt).

Oliestanden skal altid befinde sig mellem maksimums- og minimumsmærkerne. Maksimumsmærket må aldrig overskrides.

Det bedste resultatet opnås ved at anvende en god jordnøddolie eller kerneolie

(Obs! Vær opmærksom på, at nogle mennesker er allergiske over for jordnødder).

Olivenolie er også anvendelig, da den omdannes langsommere, men lang tids brug fremhæver smagen af oliven. Undgå under alle omstændigheder at blande forskellige typer olier sammen.

Hvis man vælger at anvende blokke med fast friturefedt, skal det skæres i små stykker for at **undgå, at frituregryden brænder tør** i løbet af de første minutter; et godt råd er også at indstille termostaten på 150°C under den indledende opvarmning.

Smelt blokken med friturefedt direkte i gryden. Trådkurven må først sænkes ned i gryden, når alt friturefedtet er fuldstændig smeltet.

FORVARMNING

Indstil termostaten (N) på den ønskede temperatur (fig. 4) - se skemaet længere fremme i brugsanvisningen. Når den valgte temperatur er opnået, slukker kontrollampen.

FRITURESTEGNING

1. **Så snart kontrollampen slukker, sænkes trådkurven (A) ned i olien med håndtaget (B) placeret i trådkurven og låst godt fast. Sørg altid for, at håndtaget er låst, når trådkurven sænkes ned i eller tages op af olien. Fjern håndtaget, og luk låget.**
- Det er helt normalt, at der straks efter start kommer en anelig mængde varm damp ud fra låget.
- Det er også helt normalt, at der løber nogle dråber kondensvand fra låget og ned på apparatets metal- eller plasticsider under brug.
2. Modeller med elektronisk ur (E) kan forhåndsindstilles til den ønskede stegetid. Hvis uret er forsynet med en beskyttelsesstrimmel til batteriet

(H), trækkes strimlet forsigtigt af. Gør herefter som følger:

- Tryk på START-knappen (G): Uret tænder, og tallene begynder at blinke.
- Tryk på "+min"-knappen (F), indtil det ønskede antal minutter er indstillet.
- Ved tryk på START-knappen (G) begynder uret at tælle ned i displayet. Tallene lyser nu konstant, og decimaltegnet blinker.
- Ved fejlindstilling kan uret standses ved at trykke på knapperne (F) og (G) samtidigt - herved stilles uret tilbage til nul.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der et alarmsignal (tryk på en af de to knapper for at standse alarmen). Alarmsignalet betyder, at den forprogrammerede tid er gået, men frituregryden er fortsat tændt.
- Alarmen slukker automatisk efter 20 sekunder. Det elektroniske ur kan fjernes fra frituregryden for at gøre gryden simplere at bruge (se fig. 5).

UDSKIFTNING AF BATTERI (gælder kun modeller med ur)

- Afmonter uret (se fig. 5).
- Drej batteridækslet på bagsiden af uret venstre om, til det løsnes (fig. 15).
- Udskift batteriet.

Når frituregryden skal udskiftes eller smides væk, skal batteriet fjernes og bortskaffes på miljørigtig vis iht. gældende regler.

NÅR FRITURESTEGNINGEN ER TILENDEBRAGT

Når den indstillede tid er gået, sættes håndtaget fast på trådkurven igen som beskrevet i afsnittet "Friturestegning". Herefter hænges kurven op på kanten af frituregryden (fig. 3), hvor det kontrolleres, at maden har fået den ønskede, gyldenbrune farve. Hvis der er behov for yderligere stegning, sænkes kurven ned i frituregryden igen for at for sætte friturestegningen.

Når maden er klar, slukkes frituregryden ved at dreje termostaten hen på "SLUK", indtil der lyder et klik. Lad trådkurv med indhold hænge og dryppe af et øjeblik.

Hvis friturestegningen skal foregå ad to omgange (for eksempel kartofler), er fremgangsmåden således: åbn låget, hæng trådkurven på kanten af frituregryden, sænk låget uden at lukke det, vent til kontrollampen slukker, og sænk så trådkurven ned i frituregryden igen (se vedlagte tabel).

FILTRERING AF OLIE/FRITUREFEDT

Det er en god idé at filtrere olie eller friturefedt efter stegningen for at fjerne eventuelle madrester, specielt hvis maden har været vendt i rasp eller mel. De madrester, der er tilbage i olien, har en tendens til at brænde på og dermed forringe oliens kvalitet.

Modeller med drænslange

Gør som følger:

1. Åbn frituregrydens låg, og tag trådkurven op. Kontrollér, at olien er tilstrækkelig nedkølet (varer ca. to timer).
2. Åbn panelet (L), som vist i fig. 5, og tag drænslangen (M) ud.
3. Fjern proppen (fig. 6). Sørg for at klemme enden af slangen sammen med to fingre, så olien ikke løber ud, før slangen er blevet placeret i en beholder.
4. Lad olien løbe ud i en egnet beholder (fig. 7).
5. Brug en svamp eller et stykke køkkenrulle til at fjerne eventuelle olie rester fra frituregryden.
6. Sæt drænslangen tilbage i opbevaringsrummet. Glem ikke at sætte proppen på igen.
7. Sæt trådkurven ned i frituregryden, og placér det medfølgende filter i bunden af trådkurven (fig. 8). Ekstra filtre kan købes hos vore forhandlere og servicecentre.
8. Hæld langsomt olien gennem filtret i trådkurven, og sørg for, at den ikke løber over filterkanten (fig. 9).
9. Tjek med jævne mellemrum drænslangen for tegn på slitage. Kontakt nærmeste servicecenter, hvis der er tvivl herom.

Obs! Når olien først er filtreret, kan den godt stå i frituregryden. Hvis der er lang tid mellem friturestegningerne, er det dog tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, hvor den ikke udsættes for direkte lys, så den bevarer sin kvalitet.

For at tømme olien ud i en beholder anvendes drænslangen som vist i fig. 10.

Hvis olien er blevet brugt til at stege fisk, bør den opbevares separat fra olie, som er blevet brugt til andre typer madvarer.

Hvis der anvendes fast friturefedt til friturestegningen, skal det ikke køle alt for meget ned, da det ellers størkner.

Modeller uden drænslange:

Gør som følger:

1. Tag låget helt af (fig. 11), og hæld forsigtigt olie eller friturefedt op i en beholder, som vist i fig. 12.
2. Hæng trådkurven på kanten, og placér det medfølgende filter i bunden af kurven (fig. 8). Ekstra filtre kan købes hos vore forhandlere og servicecentre.
3. Hæld langsomt olien gennem filtret i trådkurven, og sørg for, at den ikke løber over filterkanten (fig. 9).

Obs! Når olien først er filtreret, kan den godt stå i frituregryden. Hvis der er lang tid mellem friturestegningerne, er det dog tilrådeligt at opbevare olien i en lukket beholder, hvor den ikke udsættes for direkte lys, så den bevarer sin kvalitet.

Hvis olien er blevet brugt til at stege fisk, bør den opbevares separat fra olie, som er blevet brugt til andre typer madvarer.

Hvis der anvendes fast friturefedt til friturestegningen, skal det ikke køle alt for meget ned, da det ellers størkner.

UDSKIFTNING AF ANTILUGTFILTER

Efter et stykke tid vil det antilugtfiltret, som er monteret under låget, miste sin virkning, og det bør skiftes efter cirka 20 friturestegninger. Skift filtret ved at skrue skrueerne af det indvendige låg, som vist i fig. 13.

Skift filtret.

Sæt låget på plads, og skru de tre skrue fast igen.

Obs! Det sorte filter lægges direkte på plasticoverfladen (se fig. 13), og det hvide filter placeres ovenpå.

RENGØRING

Før rengøringen påbegyndes, **kontrolleres det, at apparatet er slukket, og stikket trukket ud af stikkontakten.**

Sænk aldrig frituregryden ned i vand, og placér den aldrig under vandhanen, da dette kan forårsage elektrisk stød.

Fjern altid filtret, før låget sænkes ned i vand.

Gør som følger for at rengøre frituregryden:

- **Lad olien stå og køle af i cirka to timer**, og tøm derefter frituregryden som beskrevet i afsnittet "Filtrering af olie/friturefedt".
- Fjern eventuelle rester fra bunden af gryden

- med en svamp eller et stykke køkkenrulle.
- Vask gryden af med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Skyl den, og tør den grundigt af.
- Brug den specielle rengøringsbørste, der følger med apparatet til at rense drænslangen med (hvis monteret) (fig. 14).
- Rens kurven jævnligt, og sørg for at fjerne eventuelle madrester.
- Kurven kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Efter stegningen tørres frituregrydens yderside af med en blød, fugtig klud for at fjerne olierester og kondens.

- Hvis frituregryden har en gummipakning gøres denne ren og tørres godt af for at forhindre, at den sætter sig fast, når frituregryden ikke er i brug.

STEGETIPS

UDSKIFTNING AF OLIE/FRITUREFEDT

Når olieniveauet kommer under minimumsmærket, skal der fyldes mere olie på. Det er en god idé at udskifte olien med jævne mellemrum for at sikre, at smagen og kvaliteten af de friturestegte madvarer er i orden.

Hvor mange gange olien kan bruges, afhænger meget af den type madvarer, der steges. For eksempel skal olien udskiftes oftere, hvis der tit steges madvarer, der er vendt i rasp.

Det anbefales at udskifte al olien hver 5.-8. gang, eller oftere, hvis en af følgende situationer opstår:

- ubehagelig lugt
- olien ryger under friturestegningen
- olien bliver mørk i farven

DEN PERFEKTE FRITURESTEGNING

- Den anbefalede temperatur fremgår af den enkelte opskrift. **Hvis temperaturen er for lav, absorberer maden olie. Hvis temperaturen er for høj, bliver maden sprød for hurtigt, og madvaren bliver ikke gennemstegt.**
- **Sænk ikke madvaren ned i olien, før den rette temperatur er opnået (dvs. når kontrollampen slukker).**
- Fyld ikke for meget mad i trådkurven. Hvis der er for meget mad i kurven, falder oliens temperatur hurtigt, hvilket medfører, at maden bliver fedtet og ujævnt stegt.
- Sørg for, at maden er fint og ensartet opskåret. Tykke skiver bliver ikke gennemstegt, selv om de ser fine ud på ydersiden. Hvis maden er ensartet skåret, bliver hver skive perfekt stegt, og det hele bliver klar samtidig.
- **Sørg for at tørre maden grundigt af før stegningen.** Meget fugtige madvarer - især kartofler - er fortsat bløde og vandholdige efter stegningen. Madvarer med stort vandindhold (for eksempel fisk, kød og grøntsager) bør vendes i rasp eller mel. Husk at ryste overflødigt mel eller rasp af før friturestegningen.

TEMPERATURER OG TILBEREDNINGSTID

FRITURESTEGNING AF FRISKE MADVARER

Følg skemaet her, men vær opmærksom på, at de angivne tilberedningstider og temperaturer er omtrentlige og bør justeres i forhold til mængde og smag.

Madtype		Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Friturestegte kartofler	halv portion	350	190	1. stegning: 4 - 5 2. stegning: 1 - 2
	hel portion	700	190	1. stegning: 6 - 8 2. stegning: 4 - 5
Fisk	Blæksprutte	250	160	6 - 7
	Canestrelli	250	160	6 - 7
	Store rejer	250	160	5 - 6
	Sardiner	250	170	6 - 7
	Små blæksprutter	250	160	6 - 7
	Søtunge (1)	130	160	5 - 6
Kød	Bøf (1)	120	160	5 - 7
	Kyllingefilet (1)	120	160	4 - 6
	Frikadeller (6)	250	160	4 - 6
Grøntsager	Artiskok	150	150	5 - 6
	Blomkål	200	160	4 - 5
	Champignon	200	150	4 - 5
	Aubergine (2 skiver)	50	170	3 - 4
	Gourgette	150	160	5 - 6

FRITURESTEGNING AF FROSNE MADVARER

1. 1. På grund af den meget lave temperatur vil frosne madvarer uvægerligt sænke oliens temperatur. For at opnå et godt resultat, hver gang der frituresteges, er det derfor vigtigt, at de i nedenstående skema anførte maksimumsmængder ikke overskrides.

2. 2. Frosne madvarer er ofte dækket af et lag af iskrystaller som skal fjernes før stegning. Sænk trådkurven meget langsomt ned i olien for at sikre, at olien ikke koger over.

Sørg for, at lukke låget godt, når kurven er placeret i frituregryden.

Den i skemaet anførte tilberedningstid er omtrentlig og kan varieres alt efter madvarens egen temperatur og den temperatur, der er anbefalet på pakken.

Madtype		Maks. mængde (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Forkogte frosne kartofler		200(*)	190	1. stegning: 2 - 4 2. stegning: 1 - 2
Kartoffelkroetter		350	190	6 - 7
Fisk	Fiskefingre (6)	150	190	4 - 5
	Rejer	150	190	4 - 5
Kød	Kyllingefilet (1)	120	190	3 - 5

(*) Dette er den mængde, der anbefales for at opnå de bedste resultater. Man kan naturligvis godt stege en større mængde frosne kartofler, når blot man er opmærksom på, at de vil blive noget mere fedtede på grund af det pludselige fald i oliens temperatur.

FEJLFINDING

Fejl	Årsag	Løsning
Ubehagelig lugt	Antilugtfileret er mættet Olie/friturefedt er blevet dårlig Olien/fiturefedt er ikke egnet	Skift filter Udskift olien (fiturefedt) Brug en jordnøddeolie af god kvalitet (vær opmærksom på, at nogle mennesker har jordnøddeallergi)
Olien løber over	Kurven er blevet sænket for hurtigt ned i olien For meget olie i frituregryden Maden er ikke tørret ordentligt, før den blev sænket ned i olien Anbefalet maksimumsmængde er overskredet	Sænk kurven langsommere ned Reducér mængden af olie i frituregryden Tør maden grundigt 700 g (rå kartofler)
Olien bliver ikke varm	Frituregryden har været tændt uden olie i, hvilket har forårsaget fejl i termostaten	Kontakt nærmeste servicecenter (udskiftning af sikring er nødvendig)