

Læs denne instruktionsbog omhyggeligt, før apparatet installeres og tages i brug. Kun på denne måde kan man opnå de bedste resultater og den højeste brugssikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(vedi disegno pag. 3)

- A. Trådkurv håndtag
- B. Håndtags glidestykke
- C. Låg
- D. Glughul
- E. Filterbeklædning
- F. Trådkurv
- G. Filterbeklædnings krog
- H. Kabelrum
- I. Håndtag til løftning af apparatet
- J. Prop til aftapningsrør (findes ikke på alle modeller)
- K. Støtteben
- L. Olieaftapningsrør (findes ikke på alle modeller)
- M. Lysende kontrollampe
- N. Termostatknop
- O. Luge til rørets sæde (findes ikke på alle modeller)
- P. Åbnetast

ANBEFALINGER

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at netspændingen svarer til anvisningerne på apparatets data-skilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10 A og som er udstyret med en velfungerende jordforbindelse. (Hvis apparatets stik ikke passer til stikkontakten, skal man lade en fagmand erstatte denne med en egnet stikkontakt).
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Defekte forsyningskabler skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer.
EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt aldrig frituregryden, mens olien er varm, da der ellers opstår fare for alvorlige forbrændinger.
- Frituregryden må først tændes, når der er fyldt olie eller stegfedt i den.
Hvis gryden opvarmes i tom tilstand, udløses en var-

mesikring, der afbryder driften.

I dette tilfælde skal man rette henvendelse til et Servicecenter, før apparatet kan anvendes igen.

- 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 midtertap.
For at undgå at trådkurven går i stykker, skal man derfor ikke dreje på den manuelt for at sætte den i den rette stilling.
- Frituregryden skal renses omhyggeligt før første ibrugtagning: Rens stegebassinet, trådkurven og låget (fjern filtret) med varmt vand og opvaskemiddel.
Efter afvaskning tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinet og inde i olieaftapningsrøret tørres helt op.
Derved undgås farlige, varme olietænk, når apparatet er i funktion.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person overvåger og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden.
Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend de dertil beregnede håndtag (I), når apparatet flyttes.
(Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer.
- Hvis apparatet er forsynet med et aftapningsrør, skal man sørge for, at det altid er lukket til og placeret i dets sæde, mens apparatet fungerer.
- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug.
Udluft rummet.
- Sørg for, at forsyningskablet ikke hænger ned fra kanten af den overflade, som frituregryden står på, hvor et barn nemt kan gribe fat i det eller det kan komme i vejen for brugeren.
- Pas på den hede damp og eventuelle olietænk, når låget åbnes.
- Det er forbudt at anvende hjemmelavet olie eller olie med en høj surhedsgrad.
- Apparatet må ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Sørg for, at forsyningskablet ikke hænger ned fra kanten af den overflade, som frituremaskinen står på, hvor et barn nemt kan gribe fat i den eller den kan komme

i vejen for brugeren.

- Pas på den hede damp og eventuelle oliesprøjt, når låget åbnes.
- det er forbudt at anvende hjemmelavet olie eller olie med en høj surhedsgrad.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
- Dette apparat opfylder kravene i EU-direktiv 2004/108/EF vedr. elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forordning nr. 1935/2004 af d. 27/10/2004 om materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Dette apparat er udelukkende tænkt til brugt i hjemmet. Det er ikke beregnet til at blive anvendt i: rum der bruges som køkken for personale i butikker, på kontorer eller i andre arbejdsmiljøer, bondegård-sferie, hoteller, moteller og andre indkvarteringsstrukturer, udlejede værelser.

BRUGSANVISNINGER

Påfyldning af olie eller stegefedt

- Hæv trådkurven "F" op til højeste position ved at løfte op i håndtaget "A" (fig. 1).
- Låget skal ALTID være lukket under hævninng og sænkning af trådkurven.**
- Åbn låget "C" ved at trykke på tasten "P" (fig.2).
 - Tag trådkurven ud ved at trække opad (fig.3).
 - Fyld 1,2 l. olie (eller 1 kg. stegefedt) i stegebassinet.

GIV AGT: Niveaueet skal altid holdes mellem henvi-sningerne til maksimum eller minimum.

Brug aldrig frituregryden hvis olien er under "min" niveaueet, da varmesikringen ellers vil kunne udløses.

For at få den udskiftet er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret servicecenter.

De bedste resultater opnås ved at anvende jordnø-deolie af god kvalitet. 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

1. Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven, og sørg for at den ikke overbelastes (maks. 1 kg. fri-ske kartofler).

For at opnå en ensartet friturestegning, anbefales det især at anbringe fødevarerne ved trådkurvens

kant, så den midterste del belastes mindre.

2. Indsæt trådkurven i bassinet i løftet position (fig. 3), og luk låget ved at presse på det let, indtil krogene hægtes på.
For at undgå, at der sprøjter varm olie ud, skal låget altid lukkes, inden trådkurven sænkes.
3. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil termostatknappen "N" på den ønskede temperatur (fig. 4).
Når den indstillede temperatur er nået, vil den lysende kontrollampe "M" slukke.
4. Så snart kontrollampen slukkes, sænkes trådkurven ned i olien ved at sænke håndtaget forsigtigt, efter at man har ladet håndtagets glide stykke "B" glide tilbage.
 - Det er helt normalt, at der lige efter kommer en stor mængde hed damp ud fra filterbeklædningen "E".
 - Når man begynder at stege, lige efter man har sat fødevarer ned i olien, vil den indvendige side af glughullet "D" dækkes af damp, der derefter vil forsvinde gradvis.
 - Det er normalt, at der under stegningen dannes kondensdråber nær trådkurvens håndtag.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man kontrollerer, om fødevareren har fået den ønskede, gyld-ne farve. Denne kontrol kan foretages gennem glughul-let uden at lukke låget op.

Hvis stegningen er fuldført, slukkes der for apparatet, ved at dreje termostatknappen over i positionen " O", indtil der høres et klik fra den indvendige afbryder. Lad den overskydende olie løbe af ved at lade trådkur-ven blive siddende i frituregryden i hævet position.

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver fritu-restegning, da fødevarernes partikler, især hvis disse er panerede eller vendt i mel, har det med at blive brænd-te, hvis olien ikke filtreres, hvilket medfører en langt hur-tigere forringelse af oliens eller stegefedtets egenskaber.
Kontroller, at olien er tilstrækkelig kold, vent cirka 2 timer.

Modeller med aftapningsrør

Placer frituregrydens forside ved støttefladens kant, og sørg for, at støttebenene (K) altid befinder sig indenfor selve fladen (fig. 5).

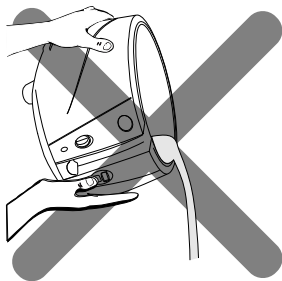
1. Åbn frituregrydens låg, og tag trådkurven ud (fig. 3).
2. Åbn lågen "O" som vist på fig. 6.

3. Træk aftapningsrøret "L" ud.
4. Tag proppen "J" af, og klem samtidig røret sammen med to fingre for at undgå, at olien eller stegefedtet løber ud, inden røret er placeret over en beholder til opsamling (fig. 7).
5. Lad olien eller fedtet løbe ud i en beholder (fig. 8).
6. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller opsugende køkkenrulle.
7. Når dette er gjort, sættes proppen i aftapningsrøret igen, og det placeres i dets sæde.
8. Sæt trådkurven i hævet position, og anbring et filter på trådkurvens bund (fig. 9).
Filtrene finder De hos vores forhandlere eller et af vores servicecentre.
9. Hæld derefter olien eller fedtet i frituregryden igen, meget langsomt, så det ikke løber ud af filtret (fig. 10).
10. Når olien er filtreret, kan det opbevares i frituregryden.
Hvis der går lang tid mellem to friturestegninger, anbefales det dog at opbevare olien i en lukket beholder for at undgå, at den forringes.
Det er en god idé at opbevare den olie, der anvendes til friturestegning af fisk, separat fra den olie der anvendes til andre fødevarer.

Hvis man anvender stegefedt, må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

GIV AGT

Friturestegegryden må ikke tømmes ved at hælde den til siden eller vende den på hovedet, anvend altid aftapningsrøret.



UDSKIFTNING AF LUGTFILTER

Aftageligt filter: Med tiden nedsættes funktionsdygtigheden af lugtfilteret inde i låget, derfor anbefales det at udskifte det efter 10-15 anvendelser.

Det udskiftes ved at fjerne den særlige plastikrist, der dækker filtret (fig. 11-12).

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages 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 elektrisk stød.

Kontroller, at olien er tilstrækkeligt kold (vent cirka 2 timer). Tøm for olie eller stegefedt ifølge anvisningerne ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegefedt".

Tag låget af som vist i fig. 13.

Låget er aftageligt, det tages af på denne måde: Skub det bagud (se pileretning "1", fig. 13) mens det samtidig trækkes opad (se pileretning "2", fig. 13).

Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtret. Rengøring af stegebassinet foretages på følgende måde:

- Rens bassinet med varmt vand og opvaskemiddel, skyl derefter og tør omhyggeligt. **På modeller med olieaftapningsrør** udledes vandet altid ved hjælp af (fig. 14); fjern derefter eventuelle vandrester, der samles i olieaftapningsrøret.
- Til rengøring af aftapningsrørets indre, anvendes rensere, der følger med (fig. 15).
- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne eventuelle aflejringer, der kan sætte sig fast i trådkurvens hjulstyrering.
- Tør frituregrydens yderside af med en blød fugtig klud, så eventuelle sprøjt samt olie- eller kondensrester fjernes.

Model med teflon-beklædt stegebassin

Anvend aldrig ridsende genstande eller skuremidler til rengøring af stegebassinet, men kun bløde klude og et mildt rengøringsmiddel.

STEGERÅD

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien eller stegefedtet må aldrig komme ned under minimumsniveauet.

Olien eller stegefedtet skal udskiftes fuldstændigt ind imellem. Oliens eller stegefedtets holdbarhed afhænger af, hvad man steger.

For eksempel vil panerede fødevarer snavse olien mere til end en almindelig friturestegning.

Som i enhver anden frituregryde, bliver olien ødelagt, når den har været opvarmet flere gange!

Det anbefales derfor at udskifte den med jævne mellemrum, også selvom den er blevet filtreret korrekt.

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 på markedet.

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 lav, hårdsteges ydersiden, men fødevareren forbliver ustegt indeni.
- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned, når olien har nået den rette temperatur, dvs. når kontrollampen slukkes.**
- Overbelast ikke trådkurven.
Der vil i så fald opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og uensartet

friturestegning.

- Hvis der steges en mindre mængde fødevarer, skal olietemperaturen indstilles lavere end den angivne for at undgå stærk opkogning af olien.
- Kontroller at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, på trods af et smukt udseende, ofte 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 stegefedt**, fordi fugtige fødevarer vil være bløde efter 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 fødevareren sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

| Fødevaretype | | Maks. mængde g. | Temperatur °C | Tid i minutter |
|---------------|----------------------------------------------|-----------------|---------------|----------------|
| POMMES FRITES | Anbefalet mængde for optimal friturestegning | 500 | 190 | 7-8 |
| | MAKS. mængde (sikkerhedsgrænse) | 1000 | 190 | 14-16 |
| FISK | Blæksprutter | 500 | 160 | 9-10 |
| | Jomfrøsters | 500 | 160 | 9-10 |
| | Jomfrøsters | 600 | 160 | 7-10 |
| | Sardiner | 500-600 | 170 | 8-10 |
| | Mini-sepiaer | 500 | 160 | 8-10 |
| | Sætunger (3 stk.) | 500-600 | 160 | 6-7 |
| KØD | Oksekoteletter (2 stk.) | 250 | 170 | 5-6 |
| | Kyllingekoteletter (3 stk.) | 300 | 170 | 6-7 |
| | Frikadeller (8-10 stk.) | 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 |

Tag højde for, at stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges og personlig smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegefedt. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.
- Dybfrostprodukterne indeholder ofte adskillige iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen ved at ryste trådkurven. Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegeolien, således at det undgås, at olien bruser op.

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.

| Fødevaretype | | Max mængde g. | Temperatur °C | Tid i minutter |
|--------------------|----------------------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| POMMES FRITES | Anbefalet mængde for optimal friturestegning | 180 (*) | 190 | 3-4 |
| | Quantità MAX (limite di sicurezza) | 1000 | 190 | 16-18 |
| KARTOFFELKROKETTER | | 500 | 190 | 7-8 |
| FISK | Torskestænger | 300 | 190 | 4-6 |
| | Rejer | 300 | 190 | 4-6 |
| KØD | Kyllingekoteletter (3 stk.) | 200 | 180 | 6-8 |

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.

FUNKTIONSFORSTYRRELSER

| FORSTYRRELSE | ÅRSAG | ØSNING |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grim lugt | Lugtfiltret er mættet. Oliens egenskaber er forringet. Stegemidlet er ikke egnet. | Udskift filter. Udskift olien eller stegefedt. Anvend jordnøddolie af god kvalitet. |
| Olien løber over | Oliens egenskaber er forringet, 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 den langsomt ned. Formindsk oliemængden i stegebassinet. |
| Olien varmes ikke op | Frituregryden har været tændt uden at indeholde olie i stegebassinet, hvilket har medført, at varmesikringen er blevet ødelagt. | Kontakt et servicecenter (anordningen skal udskiftes). |
| Friturestegningen er kun lykkedes i halvdelen af trådkurven | Trådkurven drejer ikke under stegning. | Rens bunden af stegebassinet. Rens trådkurvens hjulstyrering. |

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.

