

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. Støtteben
- K. Minuttællerdisplay (kun på visse modeller)
- L. Minuttællertast (kun på visse modeller)
- M. Lysende kontrollampe
- N. Termostatknop
- O. Åbnetast
- P. Udtageligt stegebassin
- Q. Håndgreb til løft af stegebassin

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 stegefedt i den. Hvis gryden opvarmes i tom til-

stand, udløses en varmesikring, 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. 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.
- Flyt ikke apparatet, mens olien stadig er varm.
- 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.

- 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.
- Dette apparat opfylder kravene i EU-direktivet 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 må kun anvendes i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til anvendelse i: miljøer beregnet som køkken for personalet i forret-

ninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer, landbrugsøkknere, hoteller, moteller og lignende gæstgiverier, udlejningsværelser

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 hævnin g og sænkning af trådkurven.
- Åbn låget "C" ved at trykke på tasten "O" (fig.2).
- Tag trådkurven ud ved at trække opad (fig.3).
- Fyld 1,2 l. olie (eller 1 kg. stegefedt) i stegebassinet.

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

Brug aldrig frituregryden hvis olien er under "min" niveaue t, 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 jordnød- 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 fed- tet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønske- de 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 anbrin ge 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 hæftes på.
For at undgå, at der sprøjter varm olie ud, skal låget altid lukkes, inden trådkurven sænkes.
3. Sæt stikket i stikkontakten, og indstil termostatknap- pen "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 glidestykke "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 for- svinde gradvis.
- Det er normalt, at der under stegningen dannes kondensdråber nær trådkurvens håndtag.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUT- TÆLLER

1. Indstil friturestegetiden ved at trykke på tasten "L", på displayet "K" vises de indstillede minutter.
2. Tallene begynder straks at blinke, hvilket betyder, at stegetiden er begyndt. Der bliver vist sekunder i det sidste minut.
3. I tilfælde af fejltagelser kan man genindstille stege- tiden ved at holde tasten nede i over 2 sekunder. Displayet nulstilles, og derefter kan man starte for- fra fra punkt 1.
4. Minuttælleren gør opmærksom på, at det valgte tid- srum er udløbet, med to bip-bip serier med cirka 20 sekunders mellemrum. Det akustiske signal slukkes ved ganske enkelt at trykke på minuttællertasten "L".

GIV AGT: Minuttælleren slukker ikke for apparatet.

UDSKIFTNING AF MINUTTÆLLERENS BATTERI (FIG. 5)

- Tag minuttælleren ud af dens leje ved at presse på den nederste kant (se fig. 5 A).
- Drej batterilåget (fig. 5 B) på bagsiden mod uret, indtil det frigøres.
- Udskift batteriet med et andet af samme type (L1131).

Hvad enten man skifter batteriet ud eller skrotter appa- ratet, skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstem- melse med den gældende lovgivning, da det er miljøskadeligt.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven, og man kontrollerer, om fødevaren 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 friturestegning, da fødevarernes partikler, især hvis disse er panerede eller vendt i mel, har det med at blive brændte, hvis olien ikke filtreres, hvilket medfører en langt hurtigere forringelse af oliens eller stegedefedtets egenskaber.

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

1. Åbn frituregrydens låg (fig. 6), og fjern det udtagelige stegebassin "P" ved at holde fast i håndgrebene "Q" (fig. 7). Tøm stegebassinet (fig. 8).
2. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller opsugende køkkenrulle. Sæt det udtagelige stegebassin "P" ind i rummet igen.
3. Placer trådkurven i hævet position, og anbring et filter på bunden af trådkurven (fig. 9). Filtrene finder De hos vores forhandlere eller et af vores servicecentre.
4. Hæld derefter olien eller fedtet i frituregryden igen, meget langsomt, så det ikke løber ud af filtret (fig. 10).

GIV AGT: 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 stegedefedt, må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

UDSKIFTNING AF LUGTFILTER

Aftageligt filter: Med tiden nedsættes funktionsdygtigheden af lugtfiltret 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 stegedefedt ifølge anvisningerne ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegedefedt".

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 "P" foretages på følgende måde:

- Tag stegebassinet ud af dets rum, og vask det i opvaskemaskinen eller i hånden med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Anvend aldrig ridsende genstande eller skuremidler til rengøring af stegebassinet, men kun bløde klude og et mildt rengøringsmiddel.
- Skyl og tør det hele omhyggeligt. Hvis stegebassinet vaskes i opvaskemaskine, skal det anbringes således, at teflonbeklædningen ikke ridses.

Frituregryden må under ingen omstændigheder hældes eller vendes på hovedet for at tømme den (fig. 14)

- Det anbefales at rengøre trådkurven med jævne mellemrum, idet man omhyggeligt sørger for at fjerne eventuelle aflejringer, der kan sætte sig fast i trådkurvens hjulstyring.
- Tag det udtagelige stegebassin "P" ud, tør det indre rum og frituregrydens yderside af med en blød fugtig klud, så eventuelle sprøjt samt olie- eller kondensrester fjernes.
- Rengør også pakningen og tør den af for at undgå, at den klæber fast til frituregrydens stegebassin, når apparatet ikke er i brug. I tilfælde af fastklæbning kan låget åbnes ved at løfte det manuelt, samtidig med at man holder åbnetasten trykket nede.

STEGERÅD

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olien eller stegedefedt må aldrig komme ned under minimumsniveauet.

Olien eller stegedefedt skal udskiftes fuldstændigt ind imellem.

Oliens eller stegedefedtets holdbarhed afhænger af, hvad man steger.

For eksempel vil panerede fødevarer snarere olie 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 usteget 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

Fødevarerstype		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
	Søtunger (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.
- 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.

Stegetiderne er omtrentlige og skal varieres ud fra udgangstemperaturen, i de fødevarer som skal friturestes, 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	4-6
	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

ADVARSEL: 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 hjulstyring.

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.

