

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs omhyggeligt denne brugsanvisning før installation og før brug af apparatet. Kun sådan kan I opnå de bedste resultater og den maksimale brugssikkerhed.

- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller den tekniske kundeservice, for at forebygge enhver risiko.
 - Kom aldrig apparatet ned i vand.
 - Dette apparat kan ikke bruges af børn fra 0 til 8 år. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter på den betingelse, at de er overvåget nøje. Apparatet kan anvendes af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller personer med manglende erfaring eller kendskab til apparatet, så længe de overvåges eller har fået anvisninger i sikker anvendelse af apparatet, og hvis de har forstået risiciene ved at bruge apparatet.
- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse fra brugerens side skal ikke udføres af børn.
- Enheden må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et system med separat fjernbetjening.
 - Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet er ikke beregnet til brug i: Rum, der anvendes som køkken til de ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, hytter, hoteller, moteller og andre boformer.
 - Stegeapparaterne skal placeres på en

stabil bordplade ved hjælp af håndtagene (hvis medfølger) for at undgå at vælte varme væsker.



Fare!
Manglende overholdelse kan medføre eller forårsager personkæstelser som følge af elektrisk stød med livsfare til følge.

- Inden apparatet tages i brug, skal du kontrollere, at netspændingen svarer til det, der er angivet på skiltet på apparatet.
- Tilslut kun apparatet med stikkontakter, som har en min. kapacitet på 15 A og er udstyret med korrekt jordforbindelse. (Hvis stikket og stikkontakten ikke passer sammen, skal stikket udskiftes af en fagmand med et af passende type).
- Strømforsyningsledningen skal ikke være ved siden af eller røre de varme dele af apparatet, varmekilder eller skarpe kanter.
- Ved rengøring og når apparatet ikke er i brug skal det forbliives utilsluttet.



Fare for skoldning!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan resultere i brandsår eller forbrændinger.

- Apparatet bliver varmt, mens det er i funktion. OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.
- Flyt ikke frituregryden, når olien er varm, da man risikerer alvorlige forbrændinger.
- Flyt apparatet ved hjælp af de dertil indrettede håndtag. (Brug aldrig beholderens håndgrebe på kurven til at flytte apparatet). Kontrollér, at olien er tilpas kold vent ca. 2 timer.
- Lad aldrig strømforsyningskablet hænge ud over kanten på bordet, hvor apparatet står. Hvis der er et barn i nærheden, kan det nemt hives i, eller det kan komme i vejen for brugeren.
- Pas på den varme damp, som kan slippe ud gennem luftudtagene.
- Olien og fedtet er brandfarligt; hvis de begynder at brænde, så afbryd apparatets tilslutning til strømstikket, og dæmp flammerne med låget eller med et tæppe. Brug aldrig vand til at slukke flammerne.
- For at fjerne den aftagelige beholder skal der altid først ventes, til olien eller fedtet er fuldstændig kold.



Advarsel!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Frituregryden skal kun benyttes, efter den er blevet fyldt op med olie eller fedt. Hvis den opvarmes tom, indtræder

en termisk sikkerhedsanordning, der afbryder dens funktion. I dette tilfælde er det nødvendigt at henvende sig til et af vores autoriserede centre for at få den til at fungere igen.

- Hvis frituregryden skulle tabe olie, så henvend dig til det tekniske assistancecenter eller til det autoriserede personale fra firmaet.
- Tænd ikke apparatet, hvis det er beskadiget (f.eks. efter at være blevet tabt), eller hvis det har funktionsproblemer. Henvend dig til et af konstruktøren autoriseret assistancecenter.
- Tag ikke stikket ud ved at hive i strømforsyningsledningen: Tag altid kun fat i stikket.
- Nedsænk aldrig kommandocentralen, ledningen og stikket i vand eller andre væsker.
- Kun til modeller med plastiklåg: Brug ikke låget i løbet af stegning.



Bemærk:

Dette symbol viser, at dette er vigtige råd og informationer til brugeren.

- Det er helt normalt, at apparatet udsender en lugt, første gang det tages i brug. Luft ud i rummet.
- Brug af olie fra privat produktion, eller i det hele taget med en forhøjet syrlighed, er forbudt.
- Respektér altid MIN og MAX-niveauerne, som er indikeret på den indvendige side i den flytbare beholder.
- Mikrosikkerhedsafbryderen garanterer, at det varmende element kun kan fungere, hvis kommandocentralen er korrekt placeret.

De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004.

RENGØRING

Før rengøring skal det tjekkes, at stikket er taget ud.

Apparatet må aldrig nedsænkes i vand eller sættes under rindende vand fra hanen (se figur 6).

Hvis vand kommer ind i kommandocentralen, kan det fremprovokere elektriske stød.

Kontrollér, at olien er tilpas kold, og fjern derefter kommandocentralen og udtøm olien.

Fjern eventuelle rester fra beholderen vha. en svamp eller med en køkkenrulle.

Bortset fra kommandocentral og strømforsyningsledning kan alle andre dele vaskes i opvaskemaskine med varmt vand og opvaskemiddel til opvaskemaskiner (se fig. 7).

Brug aldrig slibende svampe, der kan ødelægge frituregryden.

Når stegningen er færdig, skal alle dele tørres grundigt for at undgå, at der i sprøjter varm olie ud, når gryden er i brug.

BORTSKAFFELSE



Maskinen må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal indleveres til en godkendt genbrugsstation.

TEKNISKE DATA

model:	dimensioner (PxLxH): vægt:	
F44510	455x275x295	3.72Kg
F44520	455x275x325	3.98Kg
F44532	445x285x330	5.18Kg

For øvrige oplysninger bedes du se typeskiltet på enheden.

BESKRIVELSE AF KAFFEMASKINEN

- A. Termostat-håndtag til regulering af temperaturen
- B. Kontrollampe tændt (rød farve)
- C. Kontrollampe olietemperatur (grøn farve)
- D. Mikrosikkerhedsafbryder
- E. Indikator for maks. niveau mad
- F. Indikation for MIN – MAX-niveau olie
- G. Kurvestøtte
- H. Klapventil olieafløb (hvis medfølger)
- I. Hane olieafløb (hvis medfølger)
- J. Oliefilter
- K. Plastiklåg (kun på nogle modeller) brug ikke under stegningen
- L. Kappe
- M. Håndtag
- N. Kommandocentralens fikseringssted
- O. Låg med håndtag
- P. Kooje (hvis medfølger)
- Q. Låg til filter (hvis medfølger)
- R. Aftagelig beholder
- S. Kurv med udfoldeligt håndtag
- T. Elektrisk modstand
- U. Kommandocentralen
- V. Plads kabelholder
- Z. Genindstilling af termisk sikkerhedsanordning

TERMISK SIKKERHEDSANORDNING

Apparatet er udstyret med en termisk sikkerhedsanordning, der afbryder opvarmningen i tilfælde af forkert brug eller anormal funktion. Efter apparatet er kølet af, tryk let (vha. en tandstik eller lignende) på knappen til genoprustning af sikkerhedsanordningen (Z) tæt ved teksten RESET (Se fig. 1). Hvis apparatet ikke fungerer, er det nødvendigt at konsultere et af konstruktøren autoriseret servicecenter.

BRUGSANVISNING

Før du første gang ønsker at bruge frituregryden, skal du gøre kurven, beholderen og låget grundigt rent, med varmt vand og opvaskemiddel. Kommandocentralen med strømforsyningsledning kan gøres ren med en fugtig klud. Man skal sikre sig, at vand ikke er trængt igennem til kommandocentralen, og at der ikke er rester i bunden af den aftagelige beholder. Tør grundigt alle dele. Verificér, at kommandocentralen er sat godt fast på frituregrydens skelet. Sikkerhedsmikroafbryderen (D) tillader ikke brug af apparatet, hvis kommandocentralen (U) ikke er korrekt placeret på dens plads (N).

GENOPFYLDNING AF OLIE OG FEDT

- Drej håndgrebene på den genfoldelige kurv indtil den er blokeret (pos. 2 på fig. 2). Tag kurven (S) ud ved at hive den opad.
- Hvis der bruges olie, så hæld det i beholderen (R), indtil det når det markerede maks-niveau (vedi fig. 3). Overstig aldrig denne grænse, man risikerer, at olien løber ud af beholderen. Olieniveauet skal altid være mellem det maksimale og minimale niveau (F). De bedste resultater opnås ved brug af en god jordnøddesolie.
- Hvis I i stedet bruger klumper af fedt, skal de skæres i stykker og smeltes i en anden beholder, og så skal det smeltede fedt hældes ned i frituregryden. Smelt aldrig fedtet i kurven på frituregryden (se fig. 4).

GENOPVARMNING

- Put maden i kurven (S), overstig aldrig det maksimale niveau, som er indikeret på kurven (fig. 8). Man skal sikre sig, at kurvens håndtag er korrekt placeret (pos. 2 på fig. 2).
- Tilslut apparatet til strømnettet. Begge kontrollamper (B) og (C) tændes.
- Placér håndtaget (A) på termostaten (se fig. 5) på den ønskede temperatur (se stegetabel), kontrollampen for olietemperaturen (C) med grøn farve slukker.
- Når den indstillede tid nås, tændes kontrollampen (C) med en grøn farve.

FRITTURESTEGNING

- Så snart kontrollampen (C) tændes, skal kurven (S) sænkes ned i olien ved meget langsomt at sænke ned for at undgå sprøjt eller skvulp af olien.
- Det er helt normalt, at en betydelig mængde damp siver ud.
- Når stegetiden er løbet ud, skal kurven (S) løftes, og det skal kontrolleres, om maden har nået den ønskede grad af forgyldning.
- Hvis I mener, at stegningen er færdig, så sluk apparatet ved

at dreje håndtaget (A) på termostaten i position “•”.

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- N.B. Hvis man ønsker at udføre flere stegninger, så vent til den grønne kontrollampe tændes og indikerer, at den indstillede temperatur igen er nået. Nedsænk demæst langsomt kurven (S) i olien en gang mere.

VARIGHED AF OLIE OG FEDT

Olien eller fedtet må aldrig komme under minimumsniveauet. En gang imellem er det nødvendigt at fornye den fuldstændigt. Oliens eller fedtets varighed afhænger af hvad man steger. Panering f.eks. gør olien mere beskidt end en simpel fritturstegning. Som med enhver frituregryde vil genopvarmet olie forværres for hver gang dne genopvarmes! Derfor, også hvis brugt korrekt, anbefaler vi at fornye den helt med en vis regelmæssighed.

FRITTURESTEGNING AF IKKE-FROSNE FØDEVARER

Fyld ikke kurven for meget op, det kan fremprovokere en pludselig sænkelse af oliens temperatur og derfor en fritturstegning, der er for fed og uensartet.

Kontrollér, at fødevarerne er tynde og af ensartet størrelse, da fødevarer af for tyk størrelse trods et fint udseende ikke bliver gennemstegt, mens dem af ensartet tykkelse samtidigt når den ideelle stegning. Tør alle fødevarer helt før de sænkes ned i olien eller fedtet for at undgå oliesprøjt; derudover vil fugtige fødevarer være bløde efter stegningen (især kartofler). Det

anbefales at panere eller vende de fødevarer i mel, der er rige på vandindhold (fisk, kød, grøntsager). Vær opmærksom på at fjerne al overskydende panering eller mel før nedsænkningen i olien. Når man laver frituredej, anbefales det først at nedsænke den tomme kurv, og dernæst, når den rette temperatur er nået, at nedsænke maden direkte i den varme olie, for at undgå at dejen sætter sig fast på kurven.

Læs den følgende tabel og husk, at tiderne og temperaturerne for stegningen er omtrentlige og skal reguleres på baggrund af antal og personlig smag.

Mad	Temperatur (°C)	Kogetid (minutter)
POMMES FRITES HEL PORTION	170°	11-15
FISK		
Blæksprutte	140°	9-13
Småkager	140°	10-14
Sardiner	140°	10-14
Rejer	140°	8-12
Søtunge	140°	6-10
KØD		
Grisekoteletter	160°	8-12
Kyllingekoteletter	160°	9-13
Frikadeller	160°	9-13
GRØNTSAGER		
Artiskokker	150°	13-18
Blomkål	150°	10-14
Svampe	150°	8-12
Auberginer	150°	9-13
Squash	150°	13-18

FRITTURESTEGNING AF FROSNE FØDEVARER

Frosne fødevarer har meget lave temperaturer. Som konsekvens heraf provokerer de en naturlig sænkelse af stegevæskens temperatur. For at opnå et godt resultat, anbefales det ikke at fylde kurven for meget op. De frosne fødevarer er ofte dækket af talrige, som der er behov for at elimiere mest muligt før stegning. Nedsænk dernæst kurven meget langsomt i fritureolien for at undgå, at olien koger over.

Steketiden er omtrentlig og skal varieres ud fra fødevarernes

starttemperatur og ud fra den af fødevarerproducenten anbefalede temperatur.

Mad	Temperatur (°C)	Kogetid (minutter)
FROSNE FORSTEGTE POMMES FRITES	190°	10-14
KARTOFFELKROKETTER	180°	7-10
FISK		
Torskepinde	180°	3-6
Rødspættefiletter	180°	2-5
KØD		
Kyllingekoteletter	180°	3-6

MODELLER UDSTYRET MED AFLØBSHANE TIL OLIE


PAS PÅ: Smid ikke olien væk, når den er varm, da man risikerer brandsår.

Følg denne fremgangsmåde:

1. Fjern kurven.
2. Åben lågen (H).
3. Åben hanen (I) ved at dreje den mod uret.
4. Lad væsken løbe ud i en beholder (se figur 10), og vær opmærksom på, at den ikke løber over kanten.
5. Fjern eventuelle rester fra beholderen vha. en svamp eller med en køkkenrulle.
6. Luk hanen ved at dreje den med uret.
7. Luk lågen igen (H).

Olie brugt til friturestegning af fisk opbevares normalt separat fra olie brugt til stegning af andet mad.

Hvis man bruger svinefedt eller bacon, skal man ikke lade det afkøle for meget, hvis man skal undgå, at det bliver hårdt.

 **Bemærk:** apparatets beholder er udstyret med et udtage- ligt filter, der tilbageholder de største rester fra stegningen. Når beholderen er helt tømt for olie, skal filtret fjernes ved at hive i det, som det ses i figur 9, vaske det med opvaskemiddel og til slut igen placere det på dets plads.

 **Bemærk:** Når kontrolpanelet og timeren er blevet fjernet, kan alle de resterende dele vaskes i opvaskemaskine.