



BRUGERVEJLEDNING Råd om brug og vedligeholdelse

VIGTIGSTE TEKNISKE SPECIFIKATIONER

MODEL:	69508
SPÆNDING:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	2400 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATUROMRÅDE:	45°C ~ 200°C
PROGRAMMER:	11
KURVKAPACITET:	4,0 L (x2)
KURVSTØRRELSER:	14,5x21x12,5 cm
STØRRELSER:	41x33,5x31,5 cm
VÆGT:	7,5 kg



VIGTIGE OPLYSNINGER

Oplysninger om garantien

Denne manual indeholder installations-, sikkerheds- og betjeningsanvisninger for den elektriske frituregryde. Vi anbefaler, at alle installations-, betjenings- og sikkerhedsinstruktioner, der fremgår af denne

manual, der skal læses før installation eller drift.

Den elektriske frituregryde er et produkt af omfattende forskning og feltprøvning. De anvendte materialer er udvalgt med henblik på maksimal holdbarhed, attraktivt udseende og optimal ydeevne. Hver enhed inspiceres og testes grundigt før forsendelse.

VIGTIGT! Opbevar denne vejledning til senere brug.

Hvis enheden skifter ejer, skal du sikre dig, at denne manual følger med



ADVARSEL

- 1.- Sæt den elektriske frituregryde i en korrekt jordet stikkontakt med den korrekte spænding, størrelse og stikkonfiguration. Hvis stikket og stikkontakten ikke passer sammen, skal du kontakte en kvalificeret elektriker for at bestemme den korrekte spænding og størrelse og installere den korrekte stikkontakt.
- 2.- For at undgå skader skal du slukke for strømmen, trække stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle af, før du udfører vedligeholdelse.

- 3.- For sikker og korrekt drift skal enheden placeres i rimelig afstand fra brændbare vægge og materialer.
- 4.- Lad der være en fri plads på mindst 30 cm (12") til det frontale tømningsområde for at muliggøre korrekt og sikkert arbejde.
- 5.- For at undgå skader må du ikke trække i strømkablet for at undgå skader eller skader.



FORSIGTIGELSER

- 1.- Placer enheden i den rette bordhøjde i et område, der er praktisk for brug. Placeringen skal være vandret for at forhindre, at enheden eller dens indhold falder ned ved et uheld, og være stærk nok til at bære enhedens vægt.
- 2.- Placer ikke noget oven på el-frituregryden; det kan beskadige el-frituregryden eller udsætte personalet for mulig personskade.
- 3.- Når du indstiller enheden til brug, skal du sikre dig, at enheden er slukket. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre personskade.
- 4.- For at undgå skader på apparatet eller personskade må frituregryden aldrig anvendes uden olie i beholderen.
- 5.- Enheden er ikke vejrbestandig. For sikker og korrekt drift skal enheden placeres indendørs, hvor den omgivende lufttemperatur er mindst 21°C (70°F) og højst 29°C (85°F).
- 6.- Anbring ikke den elektriske frituregryde i et område, der begrænser luftstrømmen omkring enhedens for- eller bagside.
- 7.- Nogle af de udvendige overflader på enheden bliver varme. Vær forsigtig, når du rører ved disse områder for at undgå skader.

HOVEDFUNKTION

Tilbered mad uden olie ved hjælp af cirkulerende varm luft.

INSTALLATION

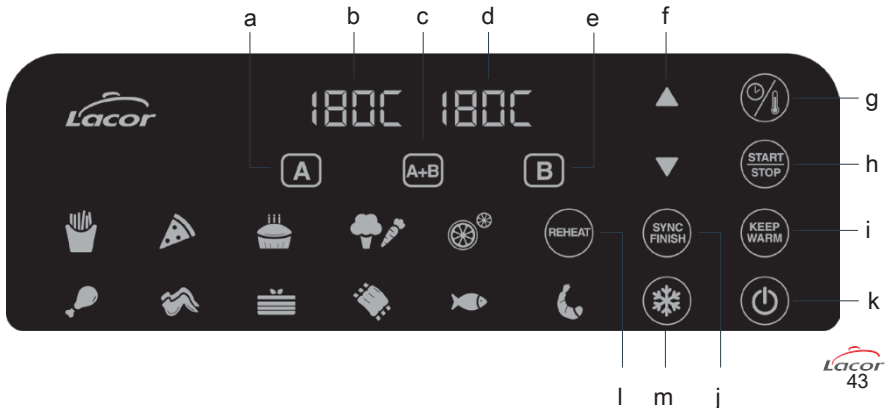
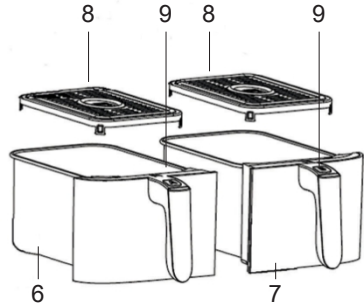
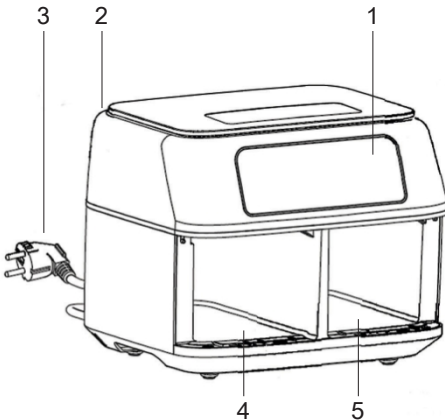
UDPAKNING

- 1.- Åbn den store kasse. Fjern alt emballagemateriale og beskyttelsesbeklædning fra enheden og delene.
- 2.- Fjern alt tilbehør og bogens instruktioner.
- 3.- Placer apparatet på en hård overflade, som er plan og vandret.
- 4.- Rengør bradepander og riste med vand og sæbe. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmidler. Tør alle komponenter grundigt.
- 5.- Rengør frituregryderens krop med en fugtig klud.

DELSLISTE

- 1.- Kontrolpanel
- 2.- Frituregryderens krop
- 3.- Strømkabel
- 4.- Kogepladens hulrum zone A
- 5.- Kogepladens hulrum zone B
- 6.- Kogepladens hulrum zone A
- 7.- Kogeplade zone B
- 8.- Riste
- 9.- Knap til frigørelse af panorering

- 1.- Taktilt kontrolpanel
 - a) Koge-knap zone A
 - b) Visningszone A
 - c) Samtidig tilberedning af zone A og B
 - d) Visningszone B
 - e) Koge-knap zone B
 - f) Knapper til indstilling af tid/temperatur
 - g) Knap for tid/temperatur
 - h) START/STOP-knap
 - i) Hold varm-knap
 - j) Knap for afslutning af samtidig tilberedning
 - k) ON/OFF-knap
 - l) Knapper til forudindstillet tilberedningsmenu
 - m) Afrimningsknap



OPERATION

Opsætning af frituregryden

- 1.- Tryk på knappen til frigørelse af gryden (9) for at frigøre gryden fra frituregryden. (Foto 1).
- 2.- Sæt risten (8) ind i den gryde (6 og/eller 7), hvor du skal tilberede gryden. Det anbefales altid at bruge risten til madlavning.
- 3.- Placer den mad, der skal tilberedes, på risten. Sørg for, at mængden af mad ikke overstiger den MAX-grænse, der er markeret på panden.
- 4.- Sæt gryden ind i det tilsvarende hulrum (4 eller 5). Kontroller, at gryden er korrekt indsat (billede 2 og 3).

ADVARSEL: Vær opmærksom på, at hvis panden ikke er korrekt indsat, vil frituregryden ikke fungere.

- 5.- Programmer frituregryden til at starte tilberedningen.



FOTO



1FOTO



2FOTO 3

Programmering af frituregryden

- 1.- Sæt frituregryden i en kompatibel stikkontakt. Der høres et hørbart bip, og alle knapper på det taktile betjeningspanel (1) lyser i 1 sek. og knappen ON/OFF (k) forbliver tændt.
- 2.- Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for frituregryden; knapperne på kontrolpanelet lyser op.
- 3.- Displayet for hver zone i frituregryden (b og d) viser standardværdierne 180°C og 30 min.
- 4.- Vælg tilberedningstilstand blandt følgende muligheder:

- a) Kogezone A: Tryk på tilberedningsknappen for zone A (a), før du vælger tilberedningsprogrammet.
- b) Hvis du vil indstille tilberedningstilstanden for både A- og B-zonen med det samme program: Tryk på knapperne til samtidig tilberedning af A- og B-zonen (c), før du vælger tilberedningsprogrammet.

BEMÆRK: Dette er standardindstillingen, når frituregryden startes.

- c) Hvis du vil indstille tilberedningstilstanden for både A- og B-zoner med forskellige programmer: Tryk på tilberedningsknappen for zone A, og vælg derefter programmet for denne zone.
Tryk derefter på tilberedningsknappen for zone B (e), og vælg derefter programmet for denne zone.

- d) Hvis du vil indstille tilberedningstilstanden for både A- og B-zoner med forskellige programmer og afslutte tilberedningen i begge gryder samtidig: Følg instruktionerne i det foregående trin og tryk på knappen Afslut samtidig tilberedning (j). **BEMÆRK:** For at bruge denne funktion skal det længste program være det program, der er indstillet til zone A.

BEMÆRK: Tids- og temperaturindstillingerne for hver zone vises skiftevis på hvert display.

- 5.- Hvis du vil programmere frituregryden manuelt: Brug knappen tid/temperatur (g), og ændr disse værdier med knapperne til indstilling af tid/temperatur (f).

BEMÆRK: Temperaturen kan indstilles i trin på 5°C og tiden i trin på 1 minut.

- 6.- Frituregryden har 11 forudindstillede funktioner. Vælg en af disse funktioner efter valg af tilberedningstilstand.

PROGRAMME T	ALIMENTER	TEMPERATUR	TEMPS
	Pommes Frites	200°C	20 min.
	Panini	190°C	6 min.
	Konditori	190°C	22 min.
	Grøntsager	180°C	15 min.
	Dehydrator	50°C	20 timer
	Kyllingelår	190°C	30 min.
	Kyllingevinger	180°C	20 min.
	Lasagne	190°C	20 min.
	Ribs	180°C	25 min.
	Fisk	180°C	15 min.
	Skaldyr	180°C	10 min.

BEMÆRK: temperatur og tidspunkter er kun angivet som en indikation. Denne artikel indeholder et opskriftshæfte, hvor du kan finde opskrifter, der er kompatible med de ovennævnte programindstillinger.

- 7.- Temperaturen og tilberedningstiden for disse funktioner kan indstilles.

Brug knappen til indstilling af tid/temperatur og knappen til indstilling af tid/temperatur.

- 8.- Når frituregryden er blevet programmeret, skal du trykke på START/STOP-knappen (h) for at starte tilberedningen eller vente 5 sekunder, hvorefter frituregryden starter tilberedningen automatisk efter et akustisk bip.

- 9.- For at opnå en jævn tilberedning af maden anbefaler vi, at du rører rundt i gryden.
Tryk på knappen til frigørelse af gryden, tag gryden ud, rør rundt i maden, og sæt gryden korrekt i frituregryden igen.

BEMÆRK: Når gryden tages af, stopper tilberedningstiden. Den genoptages, når gryden sættes i igen.

- 10.- Når tilberedningstiden er udløbet, giver frituregryden 5 biplyde fra sig.
Opvarmningen stopper, men ventilatorerne fortsætter med at køre, indtil temperaturen indenfor falder.
- 11.- Brug funktionen "Hold varm" (i), hvis maden ikke skal spises med det samme og skal holdes varm.

ANBEFALINGER TIL BRUG

- 1.- Mad, der er lille eller er skåret i stykker, skal tilberedes i kortere tid end store stykker.
- 2.- For at opnå et bedre resultat, når du laver pommes frites, løgringe eller kyllingenuggets, skal du fjerne panden fra frituregryden halvvejs gennem tilberedningscyklussen, og rør rundt i maden. På den måde kan du beholde noget dele fra at blive undertilberedt.
- 3.- For at opnå det bedste resultat må du ikke tilberede mere end 500 g pommes frites.
- 4.- Kom lidt olie på de rå kartofler, inden de steges, for at få sprøde pommes frites.
- 5.- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
- 6.- Brug frituregryden til at genopvarme mad, der allerede er blevet tilberedt.

Programmer frituregryden til 150° C i ti minutter for at genopvarme maden.

RENGØRING/VEDLIGEHOLDELSE

Rengør frituregryden efter hver brug. Følg nedenstående anvisninger.

- 1.- Før du begynder at rengøre frituregryden, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente på, at den er kølet helt af.
- 2.- Rengør frituregryderens krop med en fugtig klud og tør den af. Frituregryderens krop kan ikke nedsænkes.
- 3.- Rengør pander og kurve med vand og sæbe. Bemærk, at frituregryderens krop ikke må nedsænkes i vand til rengøring.
- 4.- Tør alle dele, og saml dem igen på frituregryden.
- 5.- Opbevar frituregryden på et køligt, godt ventileret sted.

TABEL OVER FEJL OG LØSNINGER

FEJL	BEGRUNDELSE	LØSNING
E1 / E2	Temperatursensoren fungerer ikke korrekt.	Temperatursensoren fungerer ikke korrekt. Temperatursensoren er ikke korrekt tilsluttet eller skal udskiftes. Kontakt venligst den tekniske service.
E3	Temperaturen i frituregryden stiger ikke efter 3 minutter.	Temperatursensoren fungerer ikke korrekt. Modstanden fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst den tekniske service.
E4	Modstandstemperaturen er for høj.	Temperatursensoren fungerer ikke korrekt. Kontakt venligst den tekniske service.
E5	Defekt strømforsyningspanel.	Kontakt venligst den tekniske service for at udskifte panelet.
E6	Defekt kontrolpanel.	Kontrolpanelet er ikke korrekt tilsluttet. Kontrolpanelet er beskadiget. Kontakt venligst den tekniske service.
E7	Fejl i en sikring.	Kontakt venligst den tekniske service.

VILKÅRENE FOR GARANTIE

Garantien har en varighed på 36 måneder mod alle fabrikationsfejl og begynder at løbe fra datoen for køb af instrumentet, som er bekræftet af den tilsvarende købsattest.

Følg følgende retningslinjer for korrekt installation af elektrisk udstyr:

- a) Sørg for, at strømforsyningsspændingen er den rigtige for den enhed, der skal tilsluttes, og at den samme strømforsyningsspænding er beskyttet af beskyttelsessystemer som f.eks. sikringer eller termiske magneter.
- b) Undgå, at elektrisk udstyr kommer i kontakt med vand og fugtighed. Der er **risiko for kortslutning og elektrochok**.
- c) Undgå at lade børn eller uautoriseret personale håndtere enheden.

Før du installerer den elektriske enhed, skal du omhyggeligt læse den manuelle vejledning. I tilfælde af en hændelse eller funktionsfejl **må du ikke skille noget ad**. Rådfør dig med din salgsmedarbejder. **Teknisk indgriben fra kundens side eller fra uautoriseret personale vil medføre, at garantien straks bortfalder.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug af enheden.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L.

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Eksport: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPANIEN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

