

## 1. Sikkerhed og korrekt brug

---

### 1.1 Sikkerhedsinstruktioner

Dette udstyr er sikkert at anvende, og overholder de nuværende europæiske sikkerhedskrav.

Man skal dog være opmærksom på at ved forkert brug, kan det lede til personskade og materielle skader. For at opnå korrekt funktion og sikker brug af maskinen, anbefales det at læse manualen igennem inden brug. Gem manualen for en sikkerhedsskyld efter den er gennemlæst. Skal maskinen anvendes af andre personer end dig selv, så husk at give dem instruktioner om korrekt brug og sikkerhedsforanstaltninger. Sælges eller gives maskinen videre, så husk også at videregive manualen til køber. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader som forekommer ved forkert brug af maskinen. Vær opmærksom på at informationerne i manualen ikke erstatter de tekniske data som du finder på typeskiltet som sidder på maskinen.

Læs nøje de følgende sikkerhedsinstruktioner.

Før du sætter udstyret op, kontroller for eventuelle skader. Brug aldrig skadet udstyr.

For at undgå risikoen for beskadigelse af udstyret, skal du sikre dig at mærkningen på typeskiltet svarer til den spænding og frekvens på din strømforsyning.

Tilslut kun udstyret til en jordet strømforsyning. Den elektriske sikkerhed i udstyret kan kun garanteres, hvis det er korrekt jordet.

Tilslut ikke udstyret til strømforsyningen med en multi-socket adapter eller en forlængerledning. Disse garanterer ikke den krævede sikkerhed for udstyret. Dette kan eksempelvis være fare for overophedning.

Kun kvalificerede og kompetente personer må installere og reparere udstyret. Reparationer og andet arbejde udført af ukvalificerede personer er farligt, og producenten hæfter ikke for enhver skade som følge deraf.

Installations- og reparationsmedarbejder skal strengt overholde de aktuelle lokale og nationale sikkerhedsregulativer.

Udstyret skal rengøres og vedligeholdes regelmæssigt. Rester som ikke fjernes øger risikoen for påtænding af ild.

Fare for forbrænding og skoldning! Rør ikke ved pladen, mens udstyret kører.

Fare for svær forbrænding! Fedtet eller olien bliver meget varm! Sørg for at fedt eller olie aldrig skulper over. Rør ikke ved beholderen mens udstyret kører.

### 1.2 Anvendelsesformål

Friturestegeren er udviklet til at friturestege mad i fedt eller olie. Udstyret er udelukkende udviklet til kommercielt brug, og ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer. Nogen anden brug understøttes ikke af producenten, og kan potentielt være farlig. Brug ikke friturestegeren udendørs.

### 1.3 Brugerkrav

Friturestegeren er ikke beregnet til brug af mennesker med nedsat fysisk, sensorisk eller mentale evner, samt manglende erfaring eller viden, medmindre de overvåges mens de anvender udstyret, eller bliver vist hvordan udstyret korrekt. Personerne skal overvåges af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed. Friturestegeren er ikke egnet til brug af børn. Installer altid friturestegeren udenfor børns rækkevidde. Hold børn væk fra udstyret på alle tidspunkter.

### 1.4 Genbrug

Bortskaffelse af emballagematerialet: Genanvend transport- og beskyttelsesemballage.

**Sørg for at plastemballage bortskaffes sikkert og opbevares utilgængeligt for børn.**

Fare for kvælning.

Bortskaffelse af udstyret: Elektriske og elektroniske friturestegere indeholder ofte materialer som ved forkert håndtering eller forkert bortskaffelse potentielt kan være farlige for menneskers sundhed og miljø. Bortskaf venligst ikke noget fra udstyret sammen med almindelig husholdningsaffald. Aflever det på dit lokale affalds sorteringscenter.

## 2. Beskrivelse

---

### 2.1 FF 6 NV Model



1. Hovedstykke
2. Orange signal lampe
3. Temperatur regulator
4. Kar med kurv og cover

## 2.2 FF 10 TR NV e FF 15 TR NV Model



1. Hovedkontakt
2. Orange signal lampe
3. Tempertur regulator
4. Kar med kurv og cover
5. Tap til dræning af olie eller fedt

## 2.3 Tekniske egenskaber

Se også typeskiltet, som er fastgjort på udstyret for de vigtigste tekniske egenskaber.

1 jordet elektrisk netforsyning med en 30mA-beskyttelse og en 20 A-afbryder

## 3. Installation og grundlæggende justeringer

---

### 3.1 Placering

Installér eller brug aldrig udstyret i områder, hvor vand på nogen måde kan komme i kontakt md fedt eller olie. Ret ikke vandstråler mod udstyret.

Vælg en stabil og jævn overfalde til at anbringe frituren. Udstyret skal stilles på en stabil placering, så fedt eller olie ikke kan spildes.

Hold frituregryden væk fra brændbare eller varmfølsomme materialer. Frituren skal være placeret på en overflade af ikke brændbart, varmebestandigt materiale.

### 3.2 Udpakning

Før du bruger frituregryden for første gang, skal du fjerne alle plastikbeskyttelser. Bortskaf plastikken i sikker indpakning, da disse kan være potentielt farlige. Rengør rester af klæbemiddel med alkohol eller et ikke-slibende rengøringsmiddel. Rengør ydersiden af frituren med en blød fugtig klud.

### 3.3 Elektrisk indstallation

Sørg for at klassificeringen på typeskiltet svarer til spændingen og frekvensen som strømmen leverer.

Tilslut kun frituregryden til en jordet netforsyning.

Sørg for at den elektriske netforsyning har en 30mA-beskyttelse, og en afbryder med 3 mm plads mellem kontakterne.

Tilslut ikke frituregryden til lysnettet med en multi-socket adapter eller en forlængerledning.

Alt installationsarbejde skal strengt overholde de gældende lokale og nationale sikkerhedsregler.

#### 4. Betjeningsvejledning

Anvend aldrig udstyret med våde hænder!

Fare for brand! Fedtet eller olien bliver ekstremt varmt og kan sprøjte. Rør ikke ved containeren eller kurven når friturestegeren er i anvendelse.

Konstant kontrol og overvågning af mængden af fedt eller olie som er fyldt i udstyret. Lad aldrig mængden af fedt eller olie komme under minimum level eller overskrive maksimum level!

Konstant kontrol og overvågning af kvaliteten af fedtet eller olien!

Frituresteg aldrig med coveret ovenpå kammeret, og dæk aldrig fedtet eller olien til medmindre det er helt afkølet.

Sørg for tilstrækkelig plads rundt om frituregryden til at gøre påfyldningen og tømningen let.

I tilfælde af at vand eller anden væske ved et uheld bliver spildt over udstyret, så skat det strakt afbrydes fra strømforsyningen og fuldstændig aftørres inden den tages i brug igen.

Dæk aldrig frituren til mens den er i brug.

##### 4.1 Påfyldning af olie og fedt

Brug ikke fast fedt.

Anvend kun fedt af højeste kvalitet

Fyld aldrig brugt olie eller fedt i frituretegeren. Brugt fedt eller olie reducerer antændelsestemperaturen, og skaber fare for brænd.

Fyld beholderen med fedt eller olie op til et niveau mellem minimums- og maksimumspunkter.

##### 4.2 Tænd og temperaturregulering

Friturestegeren skal bruge 10 minutter for opnå højest mulige temperatur.

###### 4.2.1 Model FF 6 NV / FF 6 + 6 NV og FF 10 NV / FF 10 + 10 NV

1. Tilslut udstyret til en energikilde
2. Fyld karret med fedt eller olie (se punkt 3.3)
3. Drej temperaturregulatoren til den ønskede position. Den orange signalknap tændes i rækkefølge, for at indikere at frituregryden opvarmes. Signalknappen slukker automatisk når fedtet eller olien når den valgte temperatur.

#### 4.2.2 Model FF 10 TR NV / FF 10 + 10 TR NV og FF 15 TR NV / FF 15 + 15 TR NV

1. Tilslut udstyret til en energikilde
2. Fyld karret med fedt eller olie (se punkt 3.3)
3. Drej hovedkontakten til position 1
4. Drej temperaturregulatoren til den ønskede position. Den orange signalknap tændes i rækkefølge, for at indikere at frituregryden opvarmes. Signalknappen slukker automatisk når fedtet eller olien når den valgte temperatur.

#### 4.3 Fyld kurven med mad

Fyld aldrig mere end 2/3 af kurven.

Tilsæt aldrig salt mens der frituresteges, da salt ændrer kvaliteten af fedt eller olie.

Produkter med højt fugtighedsindhold, såde eller klodsede produkter kan foresage spild og sprøjt af varm fedt eller olie! Fare for forbrænding og ild!

1. Fyld kurven med mad
2. Sænk langsomt kurven ned i karret.

Maximum kapacitet (kalkulationen er lavet ud fra pomfritter)

Model	Max. Kapacitet af olie eller fedt	Max. kapacitet af mad pr. kurv
FF 6 e FF 6 + 6	4 liter	1 kg
FF 10 e FF 10 + 10	8 liter	1,5 kg
FF 10 TR e FF 10 + 10 TR	8 liter	1,5 kg
FF 15 TR e FF 15 + 15 TR	10 liter	2 kg

Dyb kurven i den varme olie eller fedt inden du kommer kød, fisk og fjerkræ i, for at forhindre at råvarene skal sætte sig fast til bunden af kurven.

Anbefalede temperaturer:

Mad	Temperatur
Kartofler	180 grader
Grøntsager	160 grader
Kød	170 grader
Fisk eller gris	180 grader
Fjerkræ	175 grader

#### 4.4 Stand by

Dæk aldrig karret til med varm fedt eller olie i! Dæk kun karret til når olien eller fedtet er helt afkølet.

Når friturestegeren er sat til, men ikke skal bruges til friturestegning, skal temperaturregulatoren drejes til 100 grader. Ved denne temperatur bevares kvaliteten af olien eller fedtet bedst.

Hvis udstyret opvarmes fra 100 grader, så er friturestegeren kun 2 til 3 minutter om at nå stegetemperatur.

#### 4.5 Sluk maskinen

For at kunne slukke udstyret, drej temperaturregulatoren til 0, og tryk på hovedknappen.

#### 4.6 Filtrering af fedt eller olie

Sørg altid for at slukke for udstyret før du filtrerer olien eller fedtet

Sørg altid for at friturestegeren samt indholdet er helt nedkølet inden du filtrerer

Husk at rengøre udstyret hver dag. Filtrer gerne olie eller fedt to gange om dagen.

##### 4.6.1 FF 6 NV og FF 6 + 6 NV model (uden hane)

1. Sluk udstyret og fjern strømforsyningen
2. Kontroller at olien eller fedtet er helt nedkølet
3. Placer en modtager til det brugte fedt eller olie ved siden af udstyret
4. Fjern hovedstykket til frituregryden ved at fjerne fastgørelseselementerne på bagsiden af udstyret
5. Hæld forsigtigt udstyrets krop med karret over modtageren, og tøm karret med fedt eller olie
6. Brug en metallisk børste til at fjerne alle rester i karret
7. Efter karret er rengjort for rester, skal karret tørres af med en blød klud
8. Monter hovedstykket på udstyret, og fastgørelseselementerne

##### 4.6.2 FF 10 NV og FF 10 + 10 NV, FF 10 TR NV, FF 15 TR NV og FF 15 + 15 TR NV

1. Sluk udstyret og fjern strømforsyningen
2. Stil en modtager (skål) under tappen på karret
3. Fjern hovedstykket til frituregryden ved at fjerne fastgørelseselementerne på bagsiden af udstyret
4. Åben hanen, drej og tryk på håndtaget for at lade olien eller fedtet løbe ud af hanen
5. Brug en metallisk børste til at fjerne alle rester i karret
6. Efter karret er rengjort for rester, skal karret tørres af med en blød klud
7. Luk for hanen, og hæld frisk olie eller fedt i karret
8. Monter hovedstykket på udstyret, og fastgørelseselementerne

#### 5. Rengøring

Sørg altid for at fjerne strømforsyningen fra udstyret før du påbegynder nogen form for rengøring.

Sæt aldrig hovedstykket i vand.

Lad altid olie eller fedt være helt nedkølet inden du påbegynder nogen form for rengøring.

Brug ikke vandstråler til at rengøre udstyret, og hæld aldrig vand på udstyret eller nogle af dets komponenter.

Brug ikke opløsningsmiddel, slibemidler eller rengøringsmidler med syre på udstyret.

Rengør frituren dagligt.

1. Fjern strømforsyningen fra udstyret.
2. Kontroller at fedtet eller olien er kold.
3. Afmonter hovedstykket og fjern indeholdet som anvist under instruktionerne til "Filtrering". Udsæt aldrig hovedstykket for vand. Rengør det i stedet med en blød klud og flydende vaskemiddel.
4. Rengør udstyrets ydre med en blød fugtig klud og noget mildt rengøringsmiddel.
5. Vask kurven, beskyttelsesgitteret til varmeelementerne og beholderen i vand.

## 6. Vedligeholdelse

Kun passende kvalificerede og kompetente personer må installere og reparere frituren. Reparationen og andet arbejde af ikvalificerede personer er farligt, og producenten er ikke ansvarlig for enhver skade resulteret deraf.

Installations- og reparationsarbejde skal strengt overholde de gældende lokale og nationale sikkerhedsregler.

### 6.1 Udskiftning af strømkabler

Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte strømkablet med følgende kabeltyper, der leveres af producenten eller officielle agenter:

Monofasiske modeller: Kabeltype H07RN-F 5G1.5 mm<sup>2</sup> ;

Trefasede modeller med 5,1 kW: Kabeltype H07RN-F 5G1.5 mm<sup>2</sup> ;

Trefasede modeller med 7,5 kW: kabeltype H07RN-F 5G2.5 mm<sup>2</sup>

De trefasede modeller kræver et 5-punkts stik.

### 6.2 Nulstil

Fiturestegerne leveres med en manuel nulstilling der slukker udstyret, hvis der registreres en unormal adfærd i temperaturstyresystemet. For at nulstille skal du trykke på nulstillingsknappen inde i hovedstykket.