

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Forberedelsesdato: 2024-05-06

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Brug som beregnet	7
1.4	Ukorrekt brug	7
2	Generelle oplysninger.....	8
2.1	Ansvar og garanti.....	8
2.2	Ophavsret beskyttelse	8
2.3	Overensstemmelseserklæring	8
3	Transport, emballage og opbevaring	9
3.1	Leveringskontrol.....	9
3.2	Emballage.....	9
3.3	Opbevaring	9
4	Tekniske data	10
4.1	Tekniske data	10
4.2	Apparatets funktioner.....	12
4.3	Kompilering af apparatets komponenter	13
5	Installation og betjeninga.....	15
5.1	Installation.....	15
5.2	Betjening.....	16
6	Rengøring.....	23
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	23
6.2	Rengøring	23
7	Mulige driftsfejl.....	24
8	Bortskaffelse.....	26



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

1 Sikkerhed

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.



FORSIGTIG!

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

DK

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Brandfarlige materialer

- Udsæt aldrig apparatet til høje temperaturer, såsom en komfur, åben ild, varmeudstyr og lign.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Undlad at dække apparatet med aluminiumsfolie eller klud.
- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer, såsom benzin, alkohol. Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og som følge af kontakt med antændelseskilder kan der forekomme en eksplosion.
- I tilfælde af brand skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører passende slukning. Sluk aldrig ilden med vand, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Når ilden er slukket, skal der sikres en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

Sikkerhed ved stegning i dybfedt

- Forlad ikke apparatet uovervåget. Mulige driftsfejl kan føre til overophedning og tænding af stegeolie/fiturefedt (blokfedt).
- Hvis olie/fiturefedt (blokfedt) antændes, som følge af overophedning skal du putte låget på og frakoble apparatet fra strømforsyningen.
- Sprøjtning eller udbrud af varm olie/fedt kan forårsage forbrændinger på dine hænder, skuldre og ansigt. Brug beskyttelseshandsker til køkkenet.
- Brug ikke våde eller fugtige stegeprodukter. Fjern overskydende vand før brug. For dybfrosne produkter fjernes overskydende is.
- Hæng ikke frosne fødevarer i kurven over beholderen fyldt med varm olie/ fedt i terninger (blokke). Under dybstegning kan selv de mindste dråber vand give stænk af varm olie eller endda små udbrud.

Varme overflader

- Apparatets overflader bliver varme under drift. Der er risiko for forbrændinger. Høje temperaturer forbliver også efter afbrydelsen.
- Rør ikke apparatets varme overflader. Brug de tilgængelige betjeninger og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

Sundhedsrisiko fra brændte fødevarer

- Akrylamider, der findes i brændte fødevarer, er sundhedsfarlige og kan forårsage kræft. For at undgå eller reducere acrylamid bør stegte produkter altid være gule/gylde i stedet for mørke eller brune.
- Brændte rester eller krummer skal regelmæssigt fjernes fra stegeolien.
- Produkter, der indeholder stivelse, især korn og kartoffelprodukter, skal steges ved en temperatur på højst 180 °C.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Dybstegning af egnede fødevarer

Dette apparat kan bruges i en husstand og lignende steder, såsom:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, kontorer eller lignende arbejdsområder;
- landbrugsområder;
- af kunder i hoteller, moteller og andre typiske boligområder;
- i pensionater.

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

Følgende anvendelse er ikke i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse:

- Dybstegning af uegnede produkter.
- Dybstegning af fugtige eller våde fødevarer.
- Hæng ikke frossen mad i friturekurven over varm olie/stegefedt.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land. Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Version / egenskaber

- Type: bordmonteret
- Forsyningstype: elektrisk
- Apparatforbindelse: klar til tilslutning
- Varmeelement: kan vippes
- Fedtaftapningshane
- Kold zone
- Sikkerhedstermostat
- Styring: drejeknap
- Tænd/sluk-kontakt
- Kontrollamper: TÆND/SLUK, opvarmning
- Beregnet til fritureolie og fast fedt i terninger (blokfedt)

DK

Navn:	Friturekoger SNACK I Plus
Artikelnr.:	A162820E
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	4
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	150 x 300 x 150
Antal kurve:	1
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	130 x 220 x 105
Kurvindhold i l:	2,5
Antal låge:	1
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdi:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	200 x 640 x 340
Vægt i kg:	4,8

Tekniske data

Navn:	Friturekoger SNACK II Plus
Artikelnr.:	A162821E
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	4
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	150 x 300 x 150
Antal kurve:	2
Kurvsmål (bredde x dybde x højde) i mm:	130 x 220 x 105
Kurvindhold i l:	2,5
Antal låge:	2
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdi:	2 x 2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	400 x 640 x 340
Vægt i kg:	9,0

DK

Navn:	Friturekoger SNACK III Plus
Artikelnr.:	A162823E
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	9
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	240 x 300 x 200
Antal kurve:	1
Kurvsmål (bredde x dybde x højde) i mm:	210 x 220 x 120
Kurvindhold i l:	5,5
Antal låge:	1
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdier:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	285 x 640 x 400
Vægt i kg:	6,2

Navn:	Friturekoger SNACK IV Plus
Artikelnr.:	A162824E
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	9
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	240 x 300 x 200
Antal kurve:	2
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	210 x 220 x 120
Kurvindhold i l:	5,5
Antal låge:	2
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdi:	2 x 3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	565 x 640 x 400
Vægt i kg:	11,5

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

4.2 Apparatets funktioner

Frituregryden giver dig mulighed for hurtigt og sikkert at tilberede produkter i varm olie. Den praktiske fedtaftapningshane og det vipbare varmelegeme skaber kortere og lettere rengøring.

4.3 Kompilering af apparatets komponenter

A162820E / A162823E

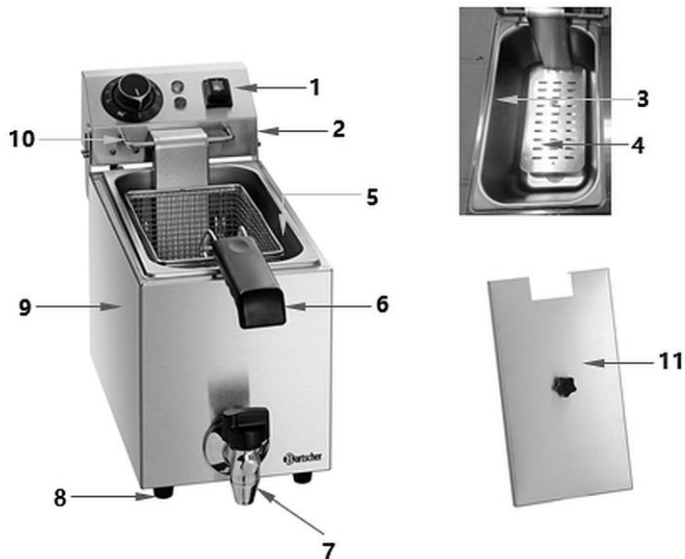


Fig. 1

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Betjeningspanel | 2. Elboks |
| 3. MIN/MAX mærkning | 4. Varmeelement med permanent fastgjort dæksel |
| 5. Kar | 6. Kurv med håndtag |
| 7. Fedtaftapningshane | 8. Fødder (4x) |
| 9. Hovedapparat | 10. Kurv hængeelement |
| 11. Låg | |

A162821E / A162824E

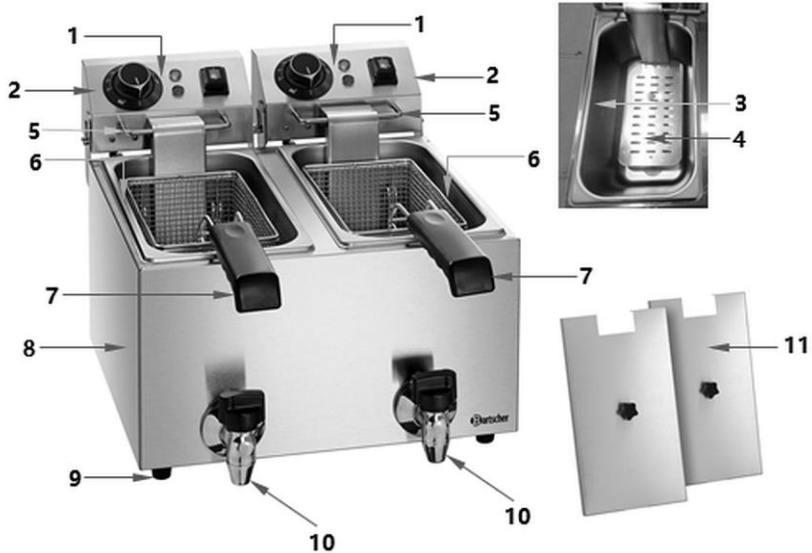


Fig. 2

- 1. Betjeningspanel (2x)
- 2. Elboks (2x)
- 3. MIN/MAX mærkning
- 4. Varmeelement med permanent fastgjort dæksel (2x)
- 5. Kurv hængeelement (2x)
- 6. Kar (2x)
- 7. Kurv med håndtag (2x)
- 8. Hovedapparat
- 9. Fødder (4x)
- 10. Fedtaftningshane (2x)
- 11. Låg (2x)

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for kvælning!

Børn må ikke får adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade skiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
 - med god ventilation.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.
- Hold afstanden mindst 20 cm fra brændbare vægge og genstande.

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.

For at forbinde en dobbelt friturekoger skal du bruge 2 separate stikkontakter.

- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

5.2 Betjening



ADVARSEL!

Fare for brand!

Hvis du betjener apparatet med et olieniveau under MIN-mærket, kan det føre til overophedning af stegeolien og forårsage brand.

Oliestanden skal være mellem markeringerne "MIN" og "MAX" i tanken.

I tilfælde af overophedning stegeolie eller fedt i terninger (blokke) kan antænde.

Maskinen bør ikke arbejde i længere periode! Under pauser mellem stegningsprocesser skal temperaturregulatoren drejes til en lavere indstilling.



ADVARSEL!

Fare for forbrændinger!

På grund af det lavere tændingspunkt har den gamle olie efter stegning større tendens til selvantændelse og fremmer skumdannelse.

Brug ikke gammel olie til stegning. Udskift stegeolien regelmæssigt.

Ved betjening af apparatet på olieniveau over MAX-mærket, kan varm olie spildes ud.

Oliestanden skal være mellem markeringerne "MIN" og "MAX" i tanken.

Hvis kurven overfyldes med stegeprodukter, kan stegningsolie eller fedt i terninger (blokke) koge over.

Overhold kurvens maksimale påfyldningsniveau med stegeprodukter.

Når vand kommer ind i varmtvandsolien, kan det forårsage spredning og føre til forbrændinger.

Brug kun tørre stegeprodukter.

Under dybsteugning kan selv de dråber vand under låget give stænk af varm olie eller endda små udbrud.

Put aldrig låget på under eller umiddelbart efter stegningsprocessen.

Låget tjener som et skjold mod støv og opretholder olietemperaturen i tilfælde af eventuelle afbrydelser i brug.

Før påsætning af låget, skal du sørge for, at det er tørt, for at forhindre vandgennemtrængning ind i oliekarret.

Når du hælder varm stegeolie / fedt i terninger (blokke), kan der opstå forbrændinger.

Afkøl stegeolie / fedt i terninger (blokke), inden den hældes.

Forberedelse af apparatet

1. Fjern udstyret (låget, kurven, kurve) fra apparatet.
2. Placer kurvhåndtaget i den rigtige position, fold den opad, træk monteringsbeslaget og fastgør.
3. Fjern kontrolboksen med varmeelementet fra apparatet og det permanent monteret låg, fjern det fra fastgørelseselementet ved at trække opad.



Fig. 3

4. Før første brug skal apparatet og udstyret rengøres grundigt efter anvisningerne i kapitel 6 "Rengøring".

BEMÆRK!

Af sikkerhedsmæssige grunde virker apparatet kun, når kontrolboksen er korrekt anbragt på huset, takket være, at mikrokontakten under kontrolboksen etablerer driftssikkerhed.

5. Efter rengøring skal kontrolboksen sammen med varmeelementet fastgøres på apparatets fastgørelseselement.

Fedtafløbshanen er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer utilsigtet åbning. Knappen skal først skubbes ned, før den kan drejes.

6. Inden beholderen fyldes med stegeolie/fedt i terninger (blokke), lukkes drænpinden til fedtet.



Fig. 4

Tips til brug af stegeolie eller fedt i terninger (blokke)

- Brug altid den egnede olie (f.eks. vegetabilsk olie, solsikkeolie, jordnøddeolie osv.) til friturestegning eller fedt i terninger/blokke.

OBS!

Fedt i terninger (blokke) bør aldrig smeltes ved høje temperaturer, da dette kan beskadige temperatursensoren.

Fedt i terninger/blokke skal smeltes ved smeltepunktet i frituregryden.

Overhold bemærkningerne angivet i kapitlet „**Instruktioner til smeltning af fedt i terninger (blokke)**“.

- Brug kun olier og fedtstoffer, der er egnede til stegning ved høje temperaturer.
- Bland ikke forskellige typer olie eller fedt, da de kan have forskellige kogepunkter.

Instruktioner til smeltning af friturefedt (blokfedt)

i friturekoger

1. Fjern kurvet fra beholderen.
2. Placer fedtet (blokfedtet) direkte på varmeelementets låg, så det er dækket.
For at tænde for apparatet skal du følge instruktionerne i kapitlet "**Idriftsættelse**".
3. Drej temperaturregulatoren til den markerede position af smeltepunktet.
4. Lad friturefedtet (blokfedtet) smelte.
5. Når varmeelementet er dækket med flydende fedt, kan temperaturregulatoren indstilles til maksimum.
6. Placer de næste fedtblokke til smeltning i beholderen, indtil det passende fedtindhold nås.

i en separat beholder

1. For at opløse fedtet i terningerne (blokke) hurtigere kan du smelte det i en separat beholder (f.eks. gryde) på varmefeltet.
2. Læg den nødvendige mængde fedt i terninger (blokke) i en gryde og smelt ved middel varme.
3. Hæld derefter det smeltede fedt i friturekarret.

Fyld karret med fritureolie eller flødende fedt i terninger (blokke) til friturestegning

ANVISNING!

Karret skal være rent og tørt inden påfyldning med stegeolie/fedt.

1. Karret skal fyldes med den nødvendige mængde fritureolie eller fedt i terninger (blokke) inden start.
2. Hæld forsigtigt olie i kammeret, indtil det korrekte niveau er nået (mellem "MIN" og "MAX" mærkerne). Mærkningen er placeret i kammeret.
3. Overhold oliestanden i karret under drift, og fyld om nødvendigt fritureolie eller fedtterninger (blokke).

Betjeningselementer



Fig. 5

1. Temperaturregulator
2. Reguleringstegn
3. Smeltepunktposition
4. SLUK-position
5. Driftskontrollampe (grøn)
6. Varmekontrollampe (orange)
7. Tænd/sluk-knap med integreret kontrollampe (grøn)

Opstart

1. Tilslut apparatet til et enkelt jordet stikkontakt.
2. Drej tænd/sluk-knappen til "I"-position.

Den grønne arbejdskontrollampe lyser.

3. Drej temperaturregulatoren med uret til den ønskede temperatur mellem 50 °C og 190 °C.

Under opvarmningen lyser den orange varmekontrollampe. Når den indstillede temperatur er nået, slukker varmekontrollampen. Når temperaturen i beholderen falder, opvarmer apparatet igen, og den orange varmekontrollampe tændes igen.

4. For at opnå mere gavnlige resultater, vent til den ønskede temperatur er nået, og læg derefter passende mad i frituregryden.

ANVISNING!

Brug ikke fritureolie eller fedtstof i en blok (blok) i længere tid ved for høj temperatur, fordi det mister sin anvendelighed.

Friturestegning

1. Put stegeprodukterne i kurven.

ANVISNING!

Overfyld ikke kurven, da temperaturen på fritureolien/fedtet falder, og det stegte produkt bliver for fedtet.

OBS!

Følgende mængder frosne pommes frites må ikke overskrides ved friturestegning:

Model enkelt/dobbelt frituregryde, 4 liter 0,3 kg pr. kammer

Model enkelt/dobbelt frituregryde, 9 liter 0,5 kg pr. kammer

2. Sænk kurven langsomt med håndtaget ned i karret med fritureolie eller friturefedt (blokfedt).
3. Sæt kurven på varmeelementdækslet.

4. Steg produkterne.
5. Når du er færdig med at stege de valgte produkter, fjern forsigtigt kurven med håndtaget og hæng kurven med krogen på ophængningselementet på kontrolboksen.
6. Vent til det overskydende fedt drypper fra stegte fødevarer.
7. Server færdigstegte produkter.



Fig. 6

8. Når du har færdiggjort dybstegningen og brug af apparatet, skal du indstille temperaturregulatoren i "0" (SLUK) og tænd/sluk-kontakten i "0".

Bortledning og fjernelse af stegeolie/flydende fedt i en terninger (blokke)

OBS!

Den brugte stegeolie/fedt i terninger (blokke) skal bortskaffes i overensstemmelse med miljømæssige bestemmelser og lokale bestemmelser.

1. Stegeolie/flydende fedt i terninger (blokke) skal udskiftes, så snart det ikke længere opfylder lovkravene.

HENVISNING!

Hvis fedtet i terningerne (blokke) er hærdet i frituregryden, kan det kun smeltes ved hjælp af frituresmeltefunktionen og derefter drænes gennem fedtaftapningshanen.

2. Stegeolien eller fedtet i terninger (blokke) skal drænes fra beholderen gennem afløbshanen i opsamlingsbeholderen. Sørg for, at beholderen er stabil.

Overophedningsmekanisme

Hvis friturekogerens tændes ved en fejltagelse uden stegeolie eller fedt i terninger (blokke) eller hvis der er mindre fedt i beholderen end det krævede minimum, vil overophedningsmekanismen automatisk slukke for apparatet. Denne funktion beskytter apparatet mod overophedning og mulig skade.

1. Afbryd apparatet fra strømforsyningen.

Rengøring

2. Udfør følgende trin:

- lad apparatet afkøle helt
- skru plastikdækslet over RESET-knappen på bagsiden af kontrolboksen mod urets retning
- tryk knappen
- skru plastikdækslet med uret igen.
- start apparatet som normalt.



Fig. 7

6 Rengøring

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

DK

6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres grundigt ved afslutningen af arbejdsdagen.
2. Fjern kurvet fra beholderen.
3. Løft opvarmningselementet op og lad det dryppe.
4. Bortled den afkølede stegeolie fra beholderen.

BEMÆRK!

Overhold anvisningerne i kapitlet "Bortledning og fjernelse af stegeolie/ flydende fedt i terninger (blokke)".



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød!

Fugt kan trænge ind i det elektriske system eller kontrolboksen og forårsage elektrisk stød ved opstart.

Rengør ikke apparatet og tilslutningsledningen under rindende vand og nedsænk ikke i vand eller andre væsker.

5. Fjern kontrolboksen med varmeelementet og låget fra apparatet. På denne måde kan du nemt rengøre varmeelementet og beholderen.
6. Kontrolboksen og varmeelementet med låget skal rengøres med en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør af med en ren klud.
7. Tør betjeningspanelet med lidt fugtig klud.
8. Rengør kurven (kurvene) og låget (lågene) i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel. Meget snavsede dele kan eventuelt lægges i vand.
9. Rengør beholderen med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Brug en blød klud eller svamp.
10. Hæld vandet efter vask i en egnet beholder ved hjælp af fedtafløbshanen. Skyl derefter beholderen med rent vand og bortled via fedtafløbshanen.
11. Tør kun apparatets overflade og forbindelsesledningen med en lidt fugtig klud.
12. Alle elementer skal tørres grundigt efter rengøringen og komponenterne skal geninstalleres.

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts- betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets typeskilt.

Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men den grønne driftskontrollampe lyser ikke, og apparatet opvarmes ikke.	Stikket sidder ikke korrekt i stikkontakten	Træk stikket ud og sæt det korrekt i stikkontakten
	Strømforsyningssikringen er blevet aktiveret	Kontroller sikringen, kontroller apparatet efter tilslutning til en anden stikkontakt
	Overophedningsbeskyttelse blev aktiveret	Tryk på RESET knappen i kontrolboksen
Den orange varmekontrollampe lyser, men temperaturen stiger ikke	Afbrudt kontakt med varmeelementet	Kontakt forhandleren
	Defekt varmelegeme	Kontakt forhandleren
Den grønne driftskontrollampe lyser, men den orange varmekontrollampe lyser ikke på trods af den indstillede temperatur	Den indstillede temperatur er nået	Kontrollér betjeningen, når du har ændret indstillingerne
	Temperaturregulatoren er beskadiget	Kontakt forhandleren
	Kontrollampen er beskadiget	Kontakt forhandleren
Apparatet stopper med at opvarme efter længere tid	Overophedningsbeskyttelse blev aktiveret	Tryk på RESET knappen i kontrolboksen. Hvis overophedningsmekanis men aktiveres igen efter et stykke tid, skal du kontakte forhandleren
Apparatet opvarmer ikke	Stikkontakten under elboksen er ikke aktiveret	Kontrollér, om elboksen er korrekt installeret

8 Bortskaffelse

Elektrisk udstyr



Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.

Brugt stegeolie

Den brugte stegeolie skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler inden for miljøbeskyttelse