

## **MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus**



**A162828 - A162829**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Servicenummer:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Skapandedatum: 2021-02-25

## Original bruksanvisning

1	Säkerhet.....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar .....	3
1.3	Avsedd användning .....	5
1.4	Oändamålsenlig användning .....	6
2	Allmänt .....	7
2.1	Ansvar och garanti .....	7
2.2	Upphovsrättsskydd .....	7
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	7
3	Transport, förpackning och lagring .....	8
3.1	Leveranskontroll.....	8
3.2	Förpackning .....	8
3.3	Lagring.....	8
4	Tekniska parametrar.....	9
4.1	Tekniska data .....	9
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter .....	11
4.3	Apparatens funktion .....	13
5	Installation och handhavande .....	13
5.1	Installation.....	13
5.2	Handhavande .....	14
6	Rengöring.....	21
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	21
6.2	Rengöring .....	22
7	Felsökning .....	23
8	Återvinning.....	24



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

## 1 Säkerhet

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

SV

### 1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



**FARA!**

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**VARNING!**

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

**OBS!**

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

**NOTIFIERING!**

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

SV

## 1.2 Säkerhetsanvisningar

### Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till olycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparattens anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.
  
- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

### Brännbara material

- Utsätt inte apparaten för hög temperatur, t.ex. från spis, ugn, öppen eld eller varmhållningsapparater osv.
- Apparaten ska rengöras regelbundet för att undvika risk för brand.
- Täck inte apparaten t.ex. med aluminiumfolie eller trasor.
- Använd apparaten bara med avsedda material och vid lämpliga temperaturinställningar. Material, livsmedel och matrester i apparaten kan antändas.
- Använd aldrig apparaten i närheten av brännbara, lättändliga material, t.ex. bensin, sprit, alkohol. Hög temperatur orsakar avdunstning av sådana material och deras kontakt med antändningskällor kan leda till explosion.
- Vid brand, innan du vidtar lämpliga åtgärder för brandsläckning, koppla bort apparaten från elnätet. Släck aldrig eld med vatten när apparaten är ansluten till elnätet. Efter att branden har släckts söj för god frisklufttillförsel.

SV

### Säkerhet vid fritering

- Lämna inte apparaten utan tillsyn under drift. Eventuella fel kan leda till överhettning och antändning av stekolja / fett i kuber (block).
- Om stekoljan / fett i kuber (block) antänds på grund av överhettning, sätt tillbaka locket och koppla bort apparaten från strömförsörjningen.
- Stänk eller explosioner av varm olja / fett kan orsaka brännskador på händer, armar och ansikte. Använd lämpliga skyddshandskar.
- Använd inte våta eller fuktiga stekprodukter. De ska torkas före användning. Ta bort överskott av is från djupfrysta produkter innan du friterar.
- Häng inte frysta livsmedel i en korg ovanför en kammare fylld med varm stekolja / kuber (block). Vid fritering orsakar även de minsta dropparna vatten stänk av het olja eller till och med små explosioner.

### Heta ytor

## Säkerhet

---

- Apparatens ytor blir heta under användning. Risk för brännskada. Temperaturen förblir hög även efter avstängning.
- Vidrör inte heta ytor på apparaten. Använd tillgängliga manöverelement och handtag.
- Apparaten kan transporteras och rengöras endast när den har svalnat helt.
- Håll varken kallt vatten eller brännbara vätskor på heta ytor.

## Hälsorisker från brända livsmedel

- Akrylamider som finns i brända livsmedel är farliga för hälsan och kan framkalla cancer. För att undvika eller minska akrylamider bör stekt mat alltid hållas gult-guld istället för mörkt eller brunt.
- Brända matrester eller smulor bör regelbundet tas bort från stekoljan.
- Produkter som innehåller stärkelse, särskilt spannmål och potatisprodukter, bör stekas vid en temperatur som inte överstiger 180 °C.

## Felaktig användning

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
- Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
- Apparaten får endast användas när den är ren.
- Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
- Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.

SV

## Användare

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

## 1.3 Avsedd användning

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Friterade lämpliga livsmedelsprodukter.

## 1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

Följande användning är oändamålsenlig:

- Friterande olämpliga livsmedel
- Friterande våta eller fuktiga livsmedel
- Häng inte frysta livsmedel i frityrkorgen över varm olja / fett för stekning.



## 2 Allmänt

### 2.1 Ansvar och garanti

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

### 2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

## 3 Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leveranskontroll

När leveransen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

### 3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

SV

### 3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

## 4 Tekniska parametrar

### 4.1 Tekniska data

#### Version / egenskaper A162828 / A162829

- Typ: bänkskiva
- Krafttyp: elektrisk
- Apparatanslutning: redo för anslutning
- Värmeelement:
  - i rostfritt stål
  - kan svängas ut
- Temperaturreglering:
  - elektronisk
  - i steg om 1 °C
- Kontroll av oljetemperaturen:
  - aktuell temperatur kan alltid läsas av
  - kontrollampa för uppnådd oljetemperatur
- Fettavtappningskran
- Digital display
- Kallzon
- Säkerhetstermostat
- Styrning: vridreglage
- På-/av-knapp
- Kontrollampa: uppvärmning, på/av, driftklar/temperatur uppnådd
- Viktig information:
  - passar för frityrolja och stångfett (blockfett)
  - till fritösen A162829, 2 separata eluttag krävs

<b>Namn:</b>	<b>Fritteuse MDI SNACK III Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162828</b>
Material:	Rostfritt stål
Antal bassänger:	1
Volym i liter, bassäng:	9
Mått i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	240 x 300 x 200
Antal korgar:	1
Volym i l, korg:	5,5
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	210 x 220 x 120
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	3,3 kW   230 V   50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 530 x 385
Vikt i kg:	6,4

## Det ingår:

SV

- 1 korg
- 1 lock

<b>Namn:</b>	<b>Fritteuse MDI SNACK IV Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162829</b>
Material:	Rostfritt stål
Antal bassänger:	2
Volym i liter, bassäng:	2 x 9
Mått i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	240 x 300 x 200
Antal korgar:	2
Volym i l, korg:	5,5
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	210 x 220 x 120
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	2 x 3,3 kW   230 V   50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	575 x 530 x 385
Vikt i kg:	11,9

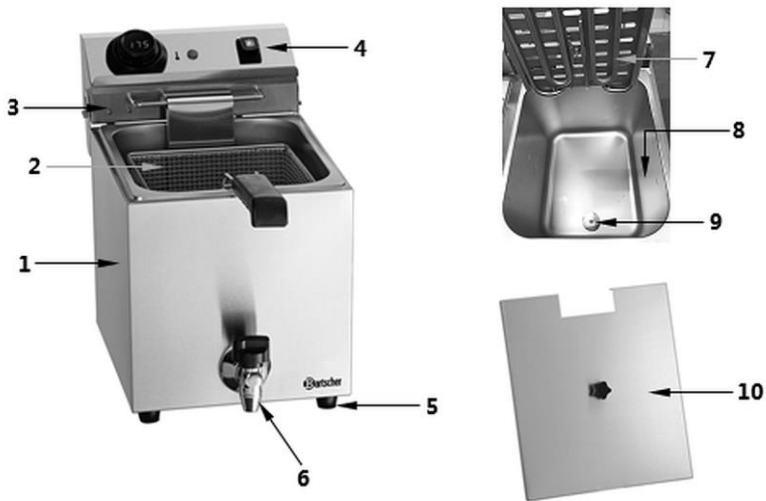
Rätt att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

### Det ingår:

- 2 korgar
- 2 lock

## 4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

### A162828

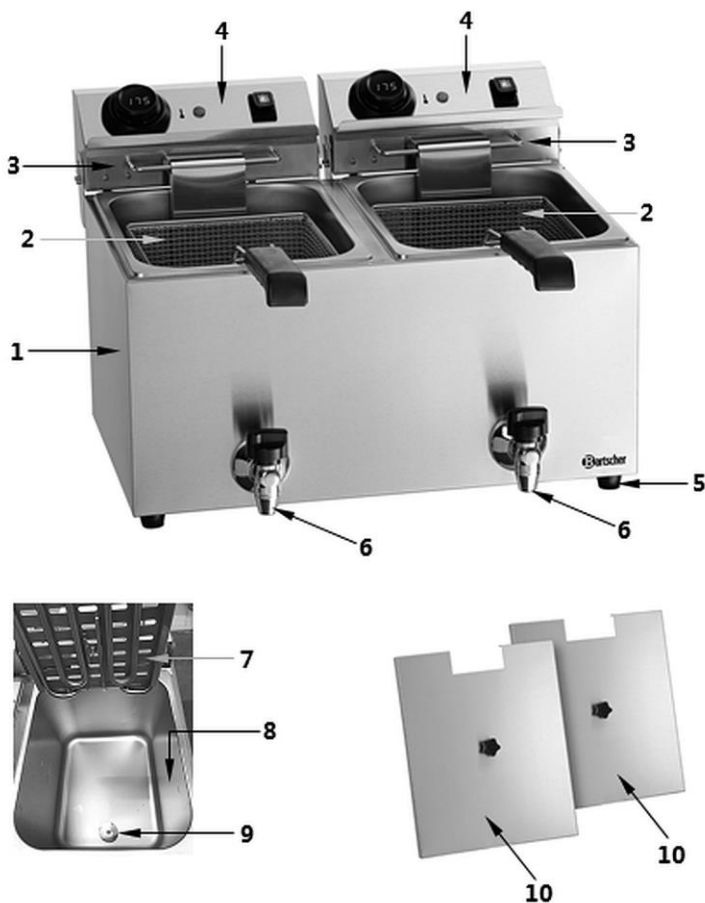


SV

Bild 1

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1. Huvudenhet             | 2. Korg med handtag    |
| 3. Omkopplarbox           | 4. Kontrollpanel       |
| 5. Fötter (4x)            | 6. Fettavtappningskran |
| 7. Värmeelement med skydd | 8. Bassäng             |
| 9. Oljeavtappningshål     | 10. Lock med handtag   |

A162829



SV

1. Huvudenhet
2. Korg med handtag (2x)
3. Omkopplabox (2x)
4. Kontrollpanel (2x)
5. Fötter (4x)
6. Fettavtappningskran (2x)
7. Värmeelement med skydd (2x)
8. Bassäng (2x)
9. Oljeavtappningshål (2x)
10. Lock med handtag (2x)

Fig. 2

### 4.3 Apparatus funktion

Det är lätt att fritera rätt: med det digitala Bartscher MDI-reglaget kan temperaturen ställas in exakt på graden. Dessutom kan aktuell oljetemperatur kontrolleras när som helst.

## 5 Installation och handhavande

### 5.1 Installation

#### Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



#### FÖRSIKTIGT!

##### Risk för kvävning!

Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn.

SV

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den avlägsnas. Avlägsna skyddsfilmen långsamt så att det inte lämnas några limrester. Avlägsna eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att namnskylden och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att bryta strömmen vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:
  - jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och som tål hög temperatur
  - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder
  - lätt tillgänglig
  - med bra ventilation.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och fälla annars.
- Håll ett minst 20 cm avstånd till brännbara väggar och föremål.

### Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.
- För att ansluta stekpannan 125624 krävs 2 separata uttag.
- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

## 5.2 Handhavande

### Säkerhetsanvisningar



#### **VARNING!**

#### **Brandfara!**

**Att använda maskinen med en oljenivå under MIN-märket kan leda till att frituren överhettas och börjar bränna.**

Oljenivån ska vara mellan "MIN"- och "MAX"-märket i bassängen.

**Vid överhettning under drift kan frituren eller stångfett (blockfett) antändas.**

Apparaten ska inte fungera för länge! Ställ in en lägre temperatur vid uppehåll mellan friteringsprocesser.

**Sätt aldrig på locket under eller omedelbart efter stekprocessen.**

Locket är avsett endast för att skydda mot damm och hålla oljetemperatur på rätt nivå.





### FÖRSIKTIGT!

#### Risk för brännskada!

På grund av den lägre flampunkten har gammal olja efter stekning en större tendens att antändas och främjar skumning.

Använd inte gammal olja för stekning.

Byt fritureolja regelbundet.

När maskinen körs vid en oljenivå över MAX-märket, kan het olja spillas ut.

Oljenivån ska vara mellan "MIN"- och "MAX"-märket i bassängen.

Om korgen är överfull med produkter för stekning kan fritureolja / stångfett (blockfett) koka över.

Den maximala fyllningsnivån för korgen (3 kg) för stekprodukter måste följas.

När vatten tränger in i varm fritureolja kan det orsaka fettstänk och brännskador.

Använd endast torra stekprodukter.

Vid avtappning av varm fritureolja / stångfett (blockfett) kan brännskador uppstå till följd av fettstänk.

Fritureolja / stångfett (blockfett) ska kylas ner lite och tappas av mycket försiktigt.

SV

### Förberedning av apparaten

1. Ta ut utrustningen ur apparaten (locket, korgen/korgarna).
2. Placera korgen i rätt läge – fäll ut den uppåt genom att dra i fästansordningen och snäppa den.

3. Ta av omkopparboxen med värmeelementet och det fastmonterade skyddet från apparaten genom att dra uppåt och ta ut dem ur fästelementet.



Bild 2

4. Före första användning rengör apparaten och dess tillbehör noggrant enligt anvisningarna som finns i avsnitt 6 "Rengöring".

### TIPS!

**Av säkerhetsskäl fungerar apparaten endast när omkopplarboxen är korrekt placerad på höljet, vilket gör att mikrobrytaren under omkopplarboxen används för att göra apparaten driftklar.**

5. Efter rengöring ska omkopplarboxen med värmeelementet återmonteras på apparatens fästelement.

Fettavtappningskranen är utrustad med ett skydd mot oavsiktlig öppning. Vredet måste tryckas in först nedåt innan den kan vridas.

6. Stäng fettavtappningskranen innan du fyller bassängen med fritureolja / stångfett (blockfett).



Bild 3

SV

### Tips för användning av fritureolja / stångfett (blockfett).

- Använd alltid rätt olja för fritering (t.ex. grönsaks-, solros-, jordnötsolja osv.) eller stångfett/blockfett.

### OBS!

**Smält aldrig stångfett (blockfett) i hög temperatur därför att det kan leda till skador på temperaturgivaren.**

Ställ fritösen i läge för smältpunkt för att smälta stångfett/blockfett.

Följ anvisningarna i avsnittet ”**Anvisningar för smältning av stångfett (blockfett)**“.

- Använd endast oljor och fetter som är lämpliga för stekning vid höga temperaturer.
- Blanda inte olika typer av olja eller fett eftersom de kan ha olika kokpunkter.

## Anvisningar för smältning av stångfett (blockfett)

### i fritösen

1. Ta ut korgen ur bassängen.
2. Placera stångfett (blockfett) direkt på värmeelementets skydd så att det är täckt.
3. Anslut apparaten till ett enkelt, jordat eluttag.

Den gröna strömindikatorn i på-/av-knappen börjar lysa.

På tryckvredets digitala display visas ”OIL“ för att kontrollera oljenivå i bassängen.

4. Vrid tryckvredet tills det visas ”ooo“ på den digitala displayen.

Det är ett **läge för smältpunkt**.

5. För att börja smältning tryck kort på tryckvredet.
6. Låt stångfettet (blockfettet) smälta.
7. När värmeelementet täcks med det flytande fettets kan du vrida tryckvredet på max.
8. Sedan placera nästa fettblock för smältning i bassängen tills den är fylld till lämplig nivå.
9. Sedan ställ in önskad temperatur genom att vrida vredet.

### **OBS!**

**Stångfett (blockfett) som stelnat i fritösen kan värmas upp och smältas endast med smältfunktion i apparaten.**

### i en separat behållare

1. För att transformera stångfett (blockfett) till flytande tillstånd snabbare kan det smältas i en separat behållare (t.ex. en kastrull) på en platta.
2. Sedan håll det smälta fettets i fritösens bassäng.

### Fyll bassängen med fritureolja eller stångfett (blockfett)

#### FÖRSIKTIGT!

**Bassängen måste vara ren och torr innan den fylls med fritureolja / stångfett (blockfett).**

1. Se till att fettavtappningskranen är stängd och låst.
2. Före start måste bassängen vara fylld med tillräcklig mängd fritureolja / flytande stångfett (blockfett).
3. Även under drift observera oljenivån i bassängen och fyll på med fritureolja eller stångfett (blockfett) vid behov.

#### FÖRSIKTIGT!

**Använd aldrig apparaten när det inte finns fritureolja eller stångfett (blockfett) i bassängen.**

### Styrelement / visade meddelanden



SV

Bild 4

1. Tryckvred
2. Digital display
3. Informationslampa
4. Kontrollampa "driftklar"/ "temperatur uppnådd" (grön)
5. På-/av-knapp med inbyggd strömindikator (grön)

### Start

1. Anslut apparaten till ett enkelt, jordat eluttag.  
Den gröna strömindikatorn i på-/av-knappen tänds.  
På tryckvredets digitala display visas "OIL" för att kontrollera oljenivå i bassängen.

2. Starta tryckvredet genom att trycka på det kort.

3. Sedan ställ in önskad temperatur genom att vrida vredet.

Det kan ställas in ett temperaturområde mellan 50 °C och 190 °C.

Temperaturen kan justeras i steg om 1 °C.

Under uppvärmningsfas lyser en röd informationslampan i tryckvredet.

Tryck på tryckvredet för att kontrollera aktuell temperatur. Den aktuella temperaturen visas på den digitala displayen. Den röda informationslampan blinkar.

#### **TIPS!**

**Under kontroll av aktuell temperatur kan temperaturinställningar inte ändras.**

4. Tryck på tryckvredet igen för att gå tillbaka till det föregående meddelandet.

När den inställda temperaturen har uppnåtts tänds den gröna kontrollampan "driftklar"/ "temperatur uppnådd".

När temperaturen i bassängen sänker börjar apparaten värmas upp igen och den röda informationslampan tänds igen.

5. För att uppnå bättre resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts och den lämpliga lämpnan har tänts, först då placera lämpliga livsmedel i fritösen.

#### **TIPS!**

**Använd inte fritureolja / stångfett (blockfett) i en för hög temperatur under längre tid eftersom den förlorar sin användbarhet pga. detta.**

### Fritering av mat

1. Placera produkter förberedda för stekning i korgen.

2. Använd handtaget för att sakta sänka korgen i bassängen med fritureolja eller stångfett (blockfett).

3. Placera korgen på värmeelementets skydd.

4. Fritera maten.
5. Efter friteringen ta försiktigt ut korgen med hjälp av handtaget och häng den med kroken på upphängningselementet på omkopplarboxen.
6. Vänta tills överflödigt fett dräneras från stekta produkter.



Bild 5

7. När du har avslutat att fritera och använda apparaten ställ tryckvredet på "0" och på-/av-knappen i läge "0".

### Avtappning och borttagning av frityrolja eller stångfett (blockfett)

#### OBS!

**Bortskaffa förbrukad frityrolja eller stångfett (blockfett) enligt miljöföreskrifter och gällande lokala föreskrifter.**

1. Byt frityrolja eller stångfett (blockfett) snarast när den inte längre uppfyller lagkrav.

#### TIPS!

**Om frityrolja eller stångfett (blockfett) har stelnat i fritösen kan den smältas endast med funktionen för smältning i apparaten, sedan kan den tappas av med fettavtappningskranen.**

2. När frityrolja eller stångfett (blockfett) har svalnat tappa av den med fettavtappningskranen i uppsamlingsbehållaren. Se till att behållaren är stabil.

### Överhettningsskyddsmekanism

Om fritösen startas utan frityrolja eller stångfett (blockfett) av misstag eller om det finns mindre fett än den minimala mängden som krävs i fritösen stänger överhettningsskyddsmekanismen apparaten automatiskt. Denna funktion skyddar apparaten mot överhettning och möjliga skador.

1. Koppla bort apparaten från elnätet.
2. Följ nedanstående steg:
  - låt apparaten torka helt
  - lossa plastskyddet över knappen RESET på omkopplarboxens baksida moturs
  - tryck på knappen
  - skruva på plastskyddet medurs igen
  - starta apparaten som vanligt.



Bild 6

## 6 Rengöring

### 6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

### 6.2 Rengöring

1. Apparaten ska rengöras noggrant vid slutet av arbetsdagen.
2. Ta ut korgen ur bassängen.
3. Lyft värmeelementet och låt det droptorka.
4. Tappa av kyld frityrolja från bassängen.

#### **TIPS!**

**Följ anvisningarna i avsnittet ”Byte och borttagning av frityrolja / flytande stångfett (blockfett)”.**

#### **OBS!**

**Fukt kan komma in i det elektriska systemet eller omkopplarboxen och orsaka elolycksfall vid uppstart.**

Huvudenheten och anslutningskabeln får aldrig rengöras våt eller under rinnande vatten och nedsänkas i vatten eller andra vätskor.

5. Ta av omkopplarboxen med värmeelementet och skyddet från apparaten. På detta sätt kan du enkelt tvätta värmeelementet och bassängen.
6. Rengör omkopplarboxen och värmeelementet med skyddet med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Torka av med en fuktig, ren trasa.
7. Torka av kontrollpanelen med en fuktig trasa lätt.
8. Rengör korgen (korgarna) och locket (locken) i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Mycket smutsiga delar kan eventuellt blötläggas under en tid.
9. Tvätta bassängen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa eller svamp.
10. Tappa av vattnet efter rengöring med fettavtappningskranen i en lämplig behållare. Sedan skölj bassängen med rent vatten som du också ska tappa av med fettavtappningskranen.
11. Torka av apparatens yta och strömkabeln bara med en lätt fuktig trasa.




## 7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker till och åtgärdande av drifffel som förekommer under apparatens drift. Om ett drifffel inte kan åtgärdas kontakta service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till strömförsörjningen, påslagen, men tryckvredens digitala display visar inga värden	Strömmen är bruten	Kontrollera strömförsörjningen och kabeln för skador
	Elsäkring har löst ut	Kontrollera säkringen och kontrollera apparaten efter att den har anslutits till ett annat eluttag
	Ingen ström	Kontrollera strömförsörjning
Apparaten är ansluten till elnätet, påslagen, temperaturen är inställd men apparaten värms inte upp	Minst en av värmeelementen är skadat	Kontakta service
Apparaten slutar att värmas upp efter en tid	Överhettningsskyddet har löst ut: För hög temperatur av oljan i bassängen (ca. 230 °C)	Låt apparaten svalna och starta den igen enligt anvisningarna i avsnittet "Överhettningsskyddsmekanism"

## 8 Återvinning

### Elektriska apparater

	<p>Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.

### Använd stekolja

Använd stekolja måste kasseras i enlighet med gällande miljökrav.