

## **Professional I - Professional II**



**162900 - 162910**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 5.0

Forberedelsesdato: 2023-09-11

## Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed .....	2
1.1	Forklaring af advarselsord .....	2
1.2	Sikkerhedstips .....	3
1.3	Brug som beregnet .....	6
1.4	Ukorrekt brug .....	6
2	Generelle oplysninger.....	7
2.1	Ansvar og garanti.....	7
2.2	Ophavsret beskyttelse .....	7
2.3	Overensstemmelseserklæring .....	7
3	Transport, emballage og opbevaring .....	8
3.1	Leveringskontrol.....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Opbevaring .....	8
4	Tekniske data .....	9
4.1	Tekniske data .....	9
4.2	Kompilering af apparatets komponenter .....	11
4.3	Apparatets funktioner.....	13
5	Installation og betjening.....	14
5.1	Installation.....	14
5.2	Betjening.....	16
6	Rengøring og vedligeholdelse .....	22
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	22
6.2	Rengøring .....	23
6.3	Vedligeholdelse .....	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.

## 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 fordamning 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.

DK

### 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.

## Sikkerhed

---

- 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.

### 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.

## 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.

## 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

DK

## 1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskaade 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.

DK

### 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 162900 / 162910

- Type: bordmonteret
- Forsyningstype: elektrisk
- Tilslutning: 3 NAC
- Dybt presset kar
- Varmer:
  - af rustfrit stål
  - aftagelig
- Styring:
  - elektronisk
  - drejeknap
- Fedtafløbsslange
- Sikkerhedstermostat
- Kold zone
- Tænd/sluk-kontakt
- Kontrollamper:
  - opvarmning
  - Tænd/sluk.
- Inklusiv:
  - 1 eller 2 kurve
  - 1 eller 2 låge

**Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!**

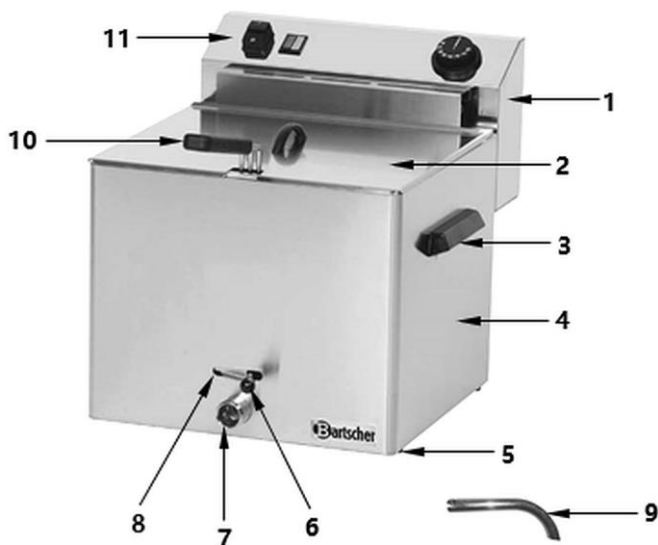
<b>Navn:</b>	<b>Friturekoger PROFESSIONAL I</b>
Artikelnr.:	<b>162900</b>
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	10
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	318 x 345 x 200
Antal kurve:	1
Kurvindhold i l:	8,2
Kurvsmål (bredde x dybde x højde) i mm:	300 x 240 x 120
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdi:	8,1 kW   400 V   50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	390 x 450 x 375
Vægt i kg:	11,5

DK

<b>Navn:</b>	<b>Friturekoger PROFESSIONAL II</b>
Artikelnr.:	<b>162910</b>
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	10
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	318 x 345 x 200
Antal kurve:	2
Kurvindhold i l:	8,2
Kurvsmål (bredde x dybde x højde) i mm:	300 x 240 120
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Tilslutningsværdi:	16,2 kW   400 V   50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	750 x 450 x 375
Vægt i kg:	21,8

## 4.2 Kompilering af apparatets komponenter

162900



DK

Fig. 1

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Styreboks med varmeelement  | 2. Låg med håndtag                       |
| 3. Håndtag (2x)                | 4. Basisanordning med fritureolietank    |
| 5. Støttefødder (4x)           | 6. Løftehåndtag<br>fedtdræningsmekanisme |
| 7. Stift fedtdræningsmekanisme | 8. Lås fedtdræningsmekanisme             |
| 9. Fedtafløbsslange            | 10. Friturekurv med håndtag              |
| 11. Betjeningspanel            |  |

162910

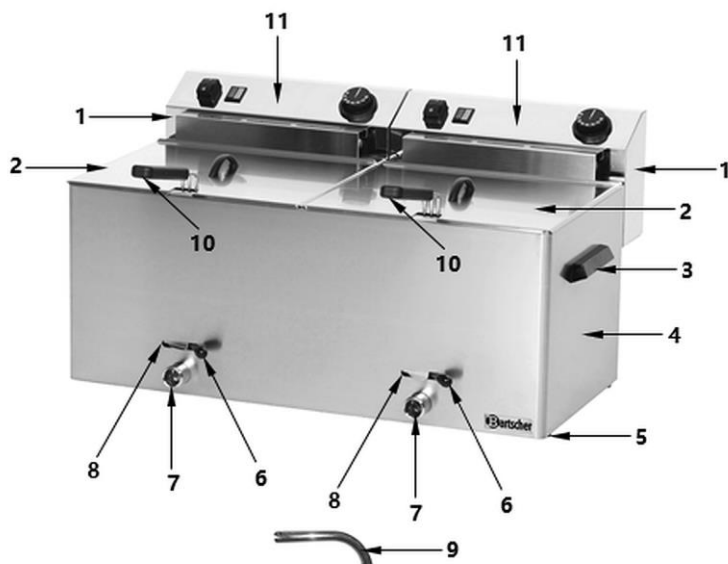


Fig. 2

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Styreboks med varmeelement (2x)  | 2. Låg med håndtag (2x)                       |
| 3. Håndtag (2x)                     | 4. Basisanordning med fritureolietank         |
| 5. Støttefødder (4x)                | 6. Løftehåndtag<br>fedtdræningsmekanisme (2x) |
| 7. Stift fedtdræningsmekanisme (2x) | 8. Lås fedtdræningsmekanisme (2x)             |
| 9. Fedtdræningsslange (2x)          | 10. Friturekurv med håndtag (2x)              |
| 11. Betjeningspanel (2x)            |   |

### Ekstra udstyr (ikke inkluderet i leveringsomfanget!)



#### Friturekurv PROFESSIONAL 10L-L

Materiale: rustfrit stål

Kurvsmål:

bredde 300 x dybde 240 x højde 120 mm

Indhold: 8,2 liter

Mål: bredde 235 x dybde 425 x højde 215 mm

Vægt: 0,95 kg

**Art-nr.: 162906**



#### Friturekurv PROFESSIONAL 10L-S

Materiale: rustfrit stål

Kurvsmål:

bredde 120 x dybde 233 x højde 100 mm

Indhold: 2,7 liter

**Vigtig anvisning:** Der skal bruges 2 kurve til 1 kammer

Mål: bredde 130 x dybde 415 x højde 220 mm

Vægt: 0,59 kg

**Art-nr.: 162912**

DK

## 4.3 Apparatets funktioner

Frituregryden bruges til at stege de passende madvarer i varm olie med den korrekte temperaturindstilling. Frituregryden - som en solid bordmonteret anordning - er perfekt egnet til brug især i et professionelt gastronomisk køkken takket være 10-liters kar.

## 5 Installation og betjeninga

### 5.1 Installation



#### FORSIGTIG!

I tilfælde af ukorrekt installation, indstilling, drift, vedligeholdelse eller ukorrekt håndtering af maskinen kan der opstå personskader eller driftsfejl.

Indstilling og installation samt reparation må kun udføres af en autoriseret servicetekniker i overensstemmelse med gældende nationale lovgivning.

#### HENVISNING!

Producenten påtager sig intet ansvar eller garanti for skader, der skyldes manglende overholdelse af regler eller forkert installation.

### Udpakning / indstilling

DK

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



#### FORSIGTIG!

##### Fare for kvælning!

Børn må ikke få 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



## Installation og betjening

---

- 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.

### Elektrisk tilslutning

- Sørg for, at de spændings- og frekvensværdier, der er angivet på mærkepladen, svarer til dataene for den eksisterende elektriske installation, før du tilslutter apparatet til strømforsyningen.  
En spændingstolerance på ikke over  $\pm 10\%$  er tilladt.
- Sørg for, at der er en passende forbindelse med en beskyttelsesleder i overensstemmelse med gældende forskrifter. Ved tilslutning til det elektriske system skal du bruge et kabel med et tilstrækkeligt tværsnit.
- En flerpolet afbryder, der passer til apparatets effekt, skal være tændt mellem apparatet og den elektriske installation. Kontakten skal være på et let tilgængeligt sted. Kontaktstikkene skal have en minimumsåbning på 3 mm.
- Tilslutning af apparatet til strømforsyningsinstallationen skal udføres i overensstemmelse med gældende internationale, nationale og lokale bestemmelser.
- 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.**

Olieniveauet skal være mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen.

**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.**

Olieniveauet skal være mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen.

**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 dybsteget 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 støj 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.



### FORSIGTIG!

Frituregryden må kun betjenes af personer, der er bekendt med driften af apparatet og med de specielle farer, der opstår under stegning.

### Forberedelse af apparatet

1. Fjern udstyret (låget, friturekurven) fra apparatet.
2. Fjern styreboksen med varmeelementet fra apparatet ved forsigtigt at trække opad (indtil du hører et "klik").
3. Rengør apparatet og tilbehøret grundigt før brug, som beskrevet i kapitel 6 "Rengøring".
4. Tør derefter apparatet og udstyret grundigt.
5. Placer forsigtigt styreboksen på bagkanten af kammeret.

#### **OBS!**

Stiften i bunden af elboksen skal passe ind i hullet i hovedenheden. På denne måde er styreboksen korrekt placeret.

#### **OBS!**

Af sikkerhedsmæssige årsager fungerer apparatet kun, når styreboksen er korrekt placeret på huset, så mikroafbryderen bruges til at fastlægge driftsberedskab.

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

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

#### **HENVISNING!**

#### **Fedt (opløst) i terninger (blokke) tidligere i en separat beholder!**

- 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.

### Fyld karret med fritureolie eller fedtterninger (blokke) til friturestegning

#### **ADVARSEL!**

**Karret skal være rent og tørt, inden det fyldes med fritureolie eller flydende fedt i terninger (blokke).**

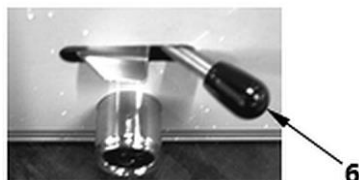


Fig. 3

Fedtdræningsmekanismen i apparatet skal være lukket (låst).

1. Skub låsen opad og flyt løftehåndtaget til højre.

2. Karret skal fyldes med den nødvendige mængde fritureolie eller fedt i terninger (blokke) inden start.

Olieniveauet skal være mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen. Mærkningen er på sidevæggen af karvæggen.

3. Overhold oliestanden i karret under drift, og fyld om nødvendigt fritureolie eller fedtterninger (blokke).

#### **OBS!**

**Apparatet må ikke bruges uden stegeolie eller fedt i terninger (blokke) i karret.**

### Betjeningslementer



Fig. 4

1. Tænd/sluk-knap
2. Strømforsyningskontrollampe (grøn)
3. Varmekontrollampe (orange)
4. Temperaturregulator

### Opstart

1. Tilslut apparatet til strømforsyningen.
2. Tænd apparatet med tænd/sluk-knappen.

Den grønne arbejdskontrollampe lyser.

3. Juster temperaturregulatoren ved at dreje den med uret til den ønskede temperatur.

Temperaturområdet, der kan indstilles, er mellem 50°C og 190°C

Den orange kontrollampe tændes under opvarmningsprocessen og slukkes automatisk, når den rette temperatur opnås.

Apparatet vil genoptage opvarmningen for at holde olietemperaturen på det indstillede niveau, når temperaturen i karret falder.

Den orange varmekontrollampe tændes igen.

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

### ADVARSEL!

**Brug ikke fritureolie / fedtstoffer (blokfedt) for længe ved for høj temperatur, da det mister sin egnethed til brug.**

**I tilfælde af længere pauser mellem friturestegningsprocesser, indstil temperaturregulatoren til en lavere værdi.**

### Dybstegeting af madvarer

1. Læg de tilberedte madvarer i den medfølgende friturekurv. Friturekurven bruges til at stege den tilsvarende mad. Den er udstyret med et stift håndtag og en stang.

#### **ANVISNING!**

**Temperaturen på fritureolien/fedtterne (blokken) falder i karret ved overfyldning, og produkterne bliver meget fedtede.**

Overfyld aldrig friturekurven med madvarer.

#### **FORSIGTIG!**

**Man må ikke overstige følgende mængder af produkter til stegning i dyb fedt:**

Model 10 liters enkelt frituregryde / 2 x 10 liters dobbelt frituregryde

1.250 kg pr stegekurv

2. Sænk friturekurven langsomt ned i oliekarret.
3. Forbered de valgte madvarer i frituregryden.
4. Løft friturekurven forsigtigt ved hjælp af håndtaget efter stegeprocessen.
5. Hæng friturekurven med håndtaget i elementets slids på styreboksen.
6. Dræn grundigt de færdige produkter.
7. Drej temperaturvælgeren til "0"-position, så snart stegeprocessen er afsluttet, og apparatet ikke længere bruges.

### Udskiftning og fjernelse af fritureolie / flydende fedttinger (blokke)

1. Fritureolie / flydende fedttinger (blokke) skal udskiftes regelmæssigt, så snart det ikke længere opfylder lovkravene.
2. Fritureolien eller fedttinger (blokke) skal drænes fra karret gennem afløbsslangen i opsamlingsbeholderen.
3. Sørg for, at beholderen er stabil.

#### **ANVISNING!**

**Den brugte fritureolie/fedt til stegning skal bortskaffes med omtanke for miljøet og i henhold til de lokale regler.**



Fig. 5

DK

4. Monter fedtafløbsslangen (9) på stiftrøret (7), inden fritureolien /fedttingerne drænes med bajonettlåsen.
5. Åbn fedtdræningsmekanismen ved at trykke låsen (8) opad og med den anden hånd dreje løftehåndtaget (6) til højre.
6. Dræn forsigtigt fritureolien/flydende fedttinger (blokke) i en opsamlingsbeholder.

### Overophedningsmekanisme

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

Apparatet kan tændes igen efter at være blevet slukket af overophedningsbeskyttelsesmekanismen, forudsat at der først trykkes på **RESET** knappen på apparatets styreboks.

Udfør følgende trin:

- afbryd apparatet fra strømforsyningen,
- lad apparatet afkøle helt,
- skru plastikdækslet af over **RESET** knappen på apparatets styreboks mod urets retning,
- tryk på **RESET**-knappen,
- skru plastikdækslet på igen med urets retning,
- start apparatet som normalt.

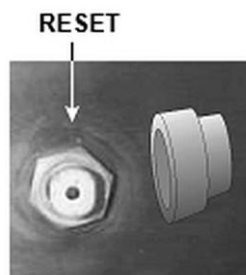


Fig. 6

Hvis overophedningsbeskyttelsesmekanismen udløses igen, skal du afbryde apparatet fra strømforsyningen og kontakte kundeservice.

## 6 Rengøring og vedligeholdelse

### 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.



## 6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres grundigt ved slutningen af arbejdsdagen.
2. Fjern friturekurven fra karret.
3. Træk nemt varmeelementet ud af karret ved at løfte styreboksen ud af apparatet. På denne måde kan du nemt rengøre varmeelementet og karret.
4. Dræn den afkølede fritureolie / flydende fedtterninger (blokke).

### **ANVISNING!**

**Følg instruktionerne i kapitlet "Udskiftning og fjernelse af stegningsolie / flydende fedt i terninger (blokke)".**

5. Rengør varmeren med en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør af med en ren klud.
6. Rengør karret med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Brug en blød klud eller svamp. Tøm vaskevandet i en passende beholder via fedtafløbsslangen. Skyl derefter karret med rent vand og bortled via fedtafløbsslangen.

### **FORSIGTIG!**

**Hvis der kommer fugt ind i styreboksen, kan den forårsage farlige lækstrømme og føre til driftsfejl.**

7. Tør kun styreboksen, betjeningspanelet og den ydre overflade af apparatet og tilslutningskablet af med en let fugtig klud.
8. Vask friturekurven og låget i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel. Meget snavset dele kan eventuelt lægges i vand.
9. Skyl grundigt med rent vand.
10. Tør til sidst alle de vaskede dele af apparatet grundigt med en blød, fnugfri klud.

## 6.3 Vedligeholdelse

Apparatet skal kontrolleres af en specialiseret tekniker mindst en gang årligt eller oftere, om nødvendigt.

### 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.

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men strømforsyningskontrollam- pen tændes ikke.	Strømforsyningen er afbrudt	Kontroller strømforsyningen og kablet for skader
	Strømafbryderen er blevet aktiveret.	Kontroller sikringen, kontroller apparatet efter tilslutning til en anden stikkontakt
	Ingen strøm	Gendan elektrisk strøm
	Ingen kontakt med mikroswitchen	Sænk varmeren ned i karret ved at trykke på løftehåndtaget for at indstille dryppositionen ned
Varmekontrollampen er tændt, men temperaturen stiger ikke	Afbrudt kontakt med varmeelementet	Kontakt din kundeservice
	Defekt varmelegeme	Kontakt din kundeservice

## Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Strømforsyningskontrollampen er tændt, men varmekontrollampen tændes ikke på trods af den indstillede temperatur	Den indstillede temperatur er nået	Kontroller apparatets funktion efter ændring af indstillingerne
	Temperaturregulatoren er beskadiget	Kontakt forhandleren
	Kontrollampen er beskadiget	Kontakt kundeservice
Apparatet stopper med at opvarme efter længere tid	Overophedningsmekanismen er aktiveret: Olietemperaturen i karret er for høj (ca. 230 °C)	Vent, indtil apparatet er afkølet Genstart apparatet i henhold til instruktionerne angivet i afsnittet " <b>Overophedningsbeskyttelsesmekanisme</b> "
Apparatet varmer, når det er slukket		Afbryd apparatet fra strømforsyningen Kontakt din kundeservice

### 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