

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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



Version: 2.0

Skapandedatum: 2021-10-27

Original bruksanvisning

1	Säkerhet.....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar	3
1.3	Avsedd användning	6
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	15
6	Rengöring.....	20
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	20
6.2	Rengöring	20
7	Felsökning	22
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

- Apparaten 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.

Elektromagnetiskt fält

- Magnetiserade objekt så som kreditkort, databärare och miniräknare får inte vara i omedelbar närhet av enheten som slås på. Ett magnetfält kan skada dem.
- Bottenlocket får inte öppnas!
- Forskarna har bevisat att induktionsanordningar inte utgör ett hot. Trots det bör personer som har en pacemaker hålla minst 60 cm avstånd från enheten medan den är i drift.

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.

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

Utgåva / Egenskaper 165118-165119

- Typ: bänkskiva
- Krafttyp: elektrisk (induktion)
- Värmare: induktionsspole
- Säkerhetstermostat
- Fettavskiljare
- Apparatensanslutning: redo för anslutning
- Styrning: vred
- På-/av-knapp
- Kontrollampa: uppvärmning, varmhållning
- Egenskaper: värmeelement i koppar

Namn:	Induktionsfritös 8L Plus
Artikelnummer:	165118
Material:	rostfritt stål
Antal kamrarna:	1
Kammarkapacitet i liter:	8
Kammarens mått (bredd x djup x höjd) i mm:	238 x 300 x 205
Antal korgar:	1
Korgens volym i l:	5,5
Korgens mått (bredd x djup x höjd) i mm:	190 x 230 x 145
Temperaturområde från – till i °C:	60 - 190
Anslutningsvärde:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	290 x 565 x 415
Vikt i kg:	12,5

SV

Satsen innehåller:

- 1 stekkorg
- 1 kåpa
- 1 perforerat ark

Namn:	Induktionsfritös 2x8L Plus
Artikelnummer:	165119
Material:	rostfritt stål
Antal kamrarna:	2
Kammarkapacitet i liter:	8
Kammarens mått (bredd x djup x höjd) i mm:	238 x 300 x 205
Antal korgar:	2
Korgens volym i l:	5,5
Korgens mått (bredd x djup x höjd) i mm:	190 x 230 x 145
Temperaturområde från – till i °C:	60 - 190
Anslutningsvärde:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	580 x 575 x 415
Vikt i kg:	23,0

Rätt att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

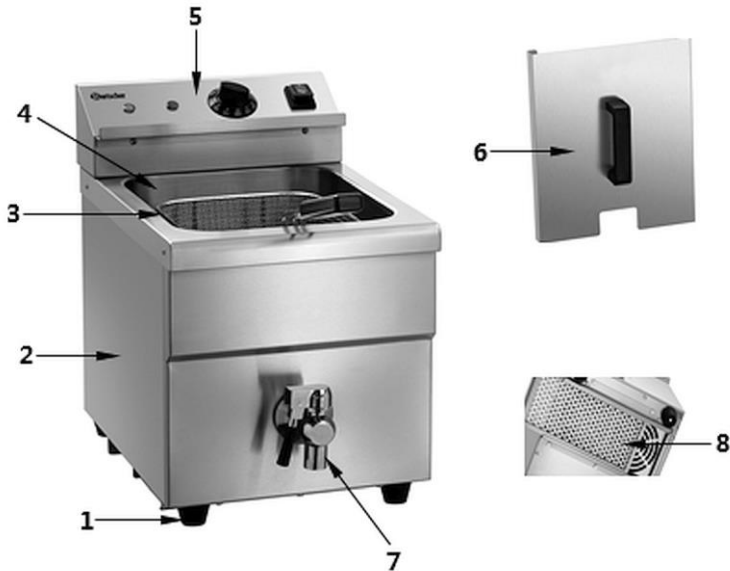
SV

Satsen innehåller:

- 2 stekkorgar
- 2 kåpor
- 2 perforerade ark

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

165118



SV

Bild 1

1. Ben (4x)
2. Hölje
3. Stekkorg med handtaget
4. Kammare
5. Kontrollpanel
6. Täck med handtaget
7. Fettavskiljare
8. Fett- och smutsfilter för enhetsventilering

165119

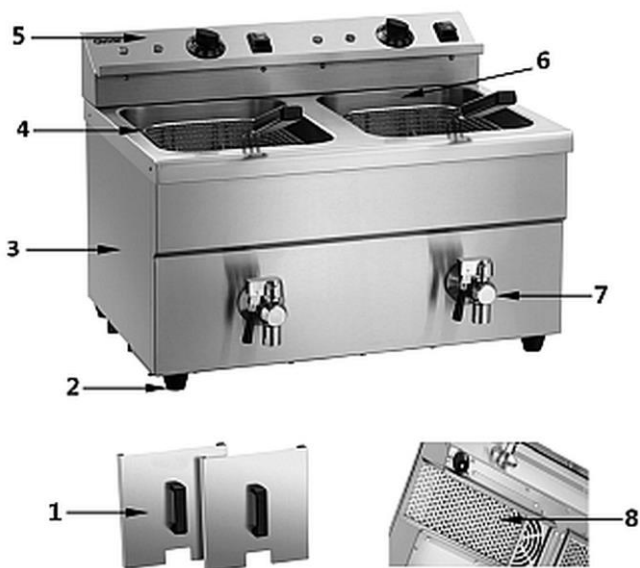
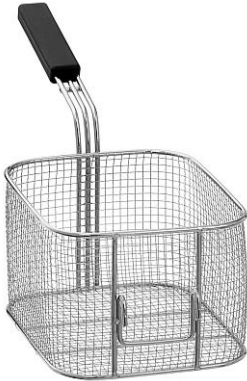


Fig. 2

- 1. Täck med handtaget (2x)
- 2. Ben (4x)
- 3. Hölje
- 4. Stekkorg med handtaget (2x)
- 5. Kontrollpanel (2x)
- 6. Kammare (2x)
- 7. Fettavskiljare(2x)
- 8. Fett- och smutsfilter för enhetsventilering (2x)

SV

Tillbehör (ingår inte!)



Stekkorg

Material: rostfritt stål

Korgens mått:

bredd 190 x djup 230 x höjd 145 mm

Volym: 5,5 liter

Mått: bredd 194 x djup 475 x höjd 215 mm

Vikt: 0,81 kg

Art. nr: 165122

4.3 Apparatens funktion

Den avancerade tekniken för induktionsfritös ger dig möjlighet att ställa in och ständigt upprätthålla den exakta temperaturen när du steker matprodukter i varm olja, och garanterar därmed optimala resultat.

SV

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.

- 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 namnskylden) 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

OBS



VARNING!

Brandfara!

Att använda maskinen med en oljenivå under MIN-märket kan leda till att stekoljan överhettas och orsaka oljebränder.

Oljenivån bör vara mellan "MIN" och "MAX" -markeringarna på kammarens sidovägg.

Vid överhettning under drift kan stekning av olja eller fett i kuber (block) ta eld.

Apparaten ska inte fungera för länge! Under pauser mellan stekprocesser, vrid temperaturkontrollen till en lägre inställning.

Sätt aldrig på locket under eller omedelbart efter stekprocessen.

Locket tas på endast för att skydda mot damm.

Het yta!

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 stekolja regelbundet.

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

Oljenivån bör vara mellan "MIN" och "MAX" -markeringarna på kammarens sidovägg.

Om korgen är full med stekprodukter kan stekolja eller fett i kuber (block) koka över.

Den maximala fyllningsnivån för korgen (0,6 kg) för stekprodukter måste följas.

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

Använd endast torra stekprodukter.

Vid tappning av varm stekolja / fett i kuber (block) kan brännskador uppstå.

Kyl friteringsoljan / kuberna (blocken) innan du tömmer.

Förberedning av apparaten

1. Ta bort locket och ta bort stekkorgen och det perforerade arket från apparaten.
2. Före första användning rengör apparaten noggrant och dess tillbehör enligt anvisningarna som finns i avsnittet "Rengöring".
3. Sedan torka apparaten och utrustningen noga.
4. Lägg det perforerade arket i botten av tanken.
5. Sätt in fett- och smutsfiltret från enhetens botten.

OBS!

Möjlighet till skador och felaktig användning av enheten på grund av fett och smuts!

Använd inte enheten utan ett korrekt installerat fett- och smutsfilter.

Tips för användning av stekolja eller fett i kuber (block).

- Använd alltid rätt olja för stekning (t.ex. grönsaker, solros, jordnötter, etc.) eller kubfett.

TIPS!

Smält (upplöst) fett i kuber (block) tidigare i en separat behållare!

- 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.

Fyll kammaren med olja för fritering eller kuber (block)

VARNING!

Kammaren måste vara ren och torr innan den fylls med stekolja eller fett i kuber (block).

1. Se till att avloppskranen för fett är stängd och låst (handtaget ner).
2. Håll försiktigt ca 8 liter stekolja i kammaren tills önskad nivå har uppnåtts (mellan märket "MIN" och "MAX" på kammarens sidovägg).

FÖRSIKTIGT!

Använd aldrig apparaten när det inte finns stekolja eller fett i kuberna (blocken) i kammaren.

3. Också under drift, observera oljenivån i kammaren och fyll vid behov på med stekolja eller fett i kuber (block).

Manöverelement

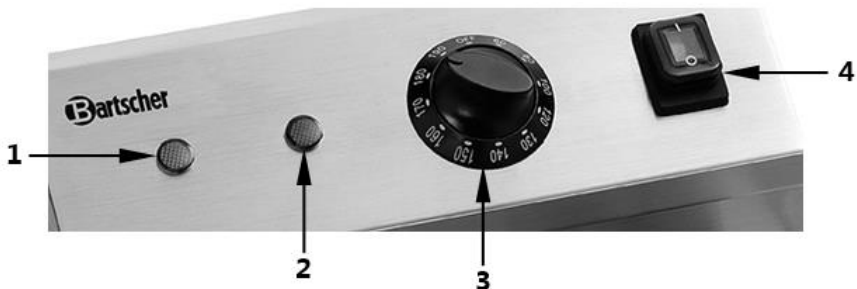


Fig. 3

1. Kontrollampa för varmhållning (grön)
2. Värmeindikator (röd)
3. Temperaturreglage
4. På-/av-knapp med inbyggd strömindikator (grön)

Start

1. Anslut apparaten till ett lämpligt enkelt eluttag.
2. Starta apparaten med på-/av-knappen.

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

TIPS!

För att säkerställa att det finns olja för stekning / fett i kuberna (blocken) i kammaren måste temperaturregulatorn alltid vridas till "AV" och sedan till önskad temperaturnivå - annars värms inte apparaten upp.

3. Ställ in temperaturregulatorn genom att vrida medurs till önskad temperatur. Det kan väljas i intervallet 60 ° C - 190 ° C.

Under uppvärmningen tänds den röda värmelampan och slocknar när den inställda temperaturen uppnås.

Den grön kontrollampan för varmhållning tänds. När temperaturen i tanken sjunker tänds den röda uppvärmningsindikatorn igen och apparaten återupptas.

Matstekning

SV

1. För att uppnå bättre resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts och lägg sedan maten i frituren.
2. Använd inte olja för att steka / blockera fett under lång tid vid för hög temperatur, eftersom det tappar användbarheten.
3. Vid längre pauser mellan stekprocesser, ställ temperaturkontrollen på ett lägre värde.
4. Lägg den beredda maten i stekkorgen.

TIPS!

Fyll inte i korgen, för då sjunker olja / fett temperaturen och produkten blir för fet.

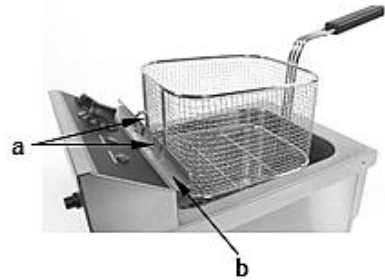
FÖRSIKTIGT!

Följande produkters mängd får inte överskridas vid fritering:

- Modell 8l singel friterare: 0,6 kg
- Modell 2x8l dubbel friteringspanna: 0,6 kg per kammare

5. Sänk långsamt korgen i stekoljan med det stationära handtaget och lägg den på det perforerade bakplattan längst ner i kammaren
6. Stek önskad mat

7. Efter den djupa stekprocessen, lyft försiktigt upp korgen.
8. Häng stekkorgen från krokarna (a) på skenan (b) på överföringshöljet.
9. Vänta tills överflödigt fett dräneras från stekta produkter.



10. När stekprocessen är klar och enheten inte längre används, vrid temperaturkontrollen till läget "OFF".
11. Stäng apparaten med på-/av-knappen.

TIPS!

Observera att enheten stänger av induktionen efter 2 timmars drift och går i standbyläge.

WARNING!

Risk för brännskada!

Vid fritering medför även droppar vatten under locket stänk av varm olja eller till och med små explosioner.

Använd inte fritös med lock!

Skyddet fungerar endast som ett dammskydd eller för att hålla olja / fett temperaturen i kuberna (blocken) vid eventuella avbrott.

Innan du sätter på locket, se till att det är torrt så att inget vatten droppar in i facket.

Byte och borttagning av stekolja / flytande blockfett

1. Oljan för friterings- / flytande fett i blocket (blocket) bör bytas regelbundet så snart den upphör att uppfylla lagkraven.
2. Efter kylning måste stekolja / blockfettet dräneras från kammaren genom fettavtappningskranen i uppsamlingsbehållaren.
3. Se till att behållaren är stabil.

TIPS!

Kassera använt olja / fett för fritering med miljövänlighet och i enlighet med gällande lokala bestämmelser.

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 elolycksfall 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 bort locket från facket, om det är monterat, ta bort stekkorgen från facket.
3. Töm kammaren efter kylning enligt anvisningarna i kapitel „**Byte och borttagning av stekolja / flytande blockfett**”.
4. Ta bort det perforerade arket från kammaren.
5. Tvätta stekkorgen och locket i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Tungt smutsiga element kan blötläggas kort.
6. Tvätta kammaren med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Tappa vattnet till en lämplig behållare med hjälp av avtappningskranen. Skölj med rent vatten och töm den genom avtappningskranen för att skölja den.

WARNING!

Rengöring

Fukt kan komma in i det elektriska systemet eller kontrollboxen och orsaka elektriska stötar vid uppstart.

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

7. Torka endast kontrollpanelen, enhetens yta och anslutningssladden med en lätt fuktig trasa.
8. Avlägsna regelbundet fett- / smutsfiltret från enhetens botten och rengör det med ett mildt rengöringsmedel eller i en diskmaskin.
9. Ventilationsöppningarna på enhetens botten får inte vara igensatta av smuts eller damm. De bör rengöras regelbundet med en borste eller fläkt.
10. Alla tvättade komponenter och tillbehör ska torkas noggrant och enheten monteras på nytt:

7 Felsökning

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

Vänligen ange artikelnummer, modellnamn och serienummer. Dessa data finns på typskylten på apparaten.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten är ansluten till strömförsörjningen, men den gröna strömlampan slocknar och enheten värms inte upp	Felaktig ansluten stickkontakt.	Se till att kontakten fungerar och sätt i den korrekt
	Elsäkring har löst ut.	Kontrollera säkringen och kontrollera apparaten efter att den har anslutits till ett annat eluttag
Den röda uppvärmnings-indikatorn blinkar var fjärde sekund	Fläkten fungerar inte	Kontakta service
	Ventilationshål som är tilltäppta med smuts och fett	Kontrollera filtret, rengör om det behövs
	Inte tillräckligt med ledigt utrymme runt apparaten	Håll ett tillräckligt avstånd
Den röda uppvärmnings-indikatorn blinkar två gånger var fjärde sekund	Överhettning av anordningen utan olja för djupstekning i kammaren	Fyll med stekolja / flytande blockfett
Den röda uppvärmnings-indikatorn blinkar tre gånger var fjärde sekund	Felaktig strömförsörjning: över 265 V eller under 135 V	Kontrollera att matningsspänningen är mellan 135 V och 265 V. Kontakta servicecentret om problemet uppstår igen
Den röda uppvärmnings-indikatorn blinkar fyra gånger var fjärde sekund	Kortslutning eller trasig oljetemperaturgivare	Kontakta service

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Den röda uppvärmningsindikatorn och den gröna kontrolllampan blinkar en gång var fjärde sekund samtidigt.	Kortslutning eller trasig oljetemperaturgivare	Kontakta service
Den röda uppvärmningsindikatorn och den gröna kontrolllampan blinkar en gång var fjärde sekund samtidigt.	Anslutningen med sensorn på värmespiralen är trasig	Kontakta service
Den röda uppvärmningsindikatorn och den gröna kontrolllampan blinkar en gång var fjärde sekund samtidigt.	Överhettningsskydd har aktiverats: olja i kammaren för hög (ca 250 °C ± 10 °C)	Kontakta service

8 Återvinning

Elektriska apparater



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.

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.

Använd stekolja

Använd stekolja måste kasseras i enlighet med gällande miljökrav.