

Professional I - Professional II



162900 - 162910

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: 5.0

Skapandedatum: 2023-09-11

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	14
5.1	Installation.....	14
5.2	Handhavande	16
6	Rengöring och underhåll	22
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	22
6.2	Rengöring	23
6.3	Underhåll	23
7	Felsökning	24
8	Återvinning.....	26



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.

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.

1.2 Säkerhetsanvisningar

Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- 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.
- Apparaten 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.

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.

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.

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.

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 162900 / 162910

- Typ: för bänkskiva
- Driftsätt: el
- Produktanslutning: 3 NAC
- Djupdragen bassäng
- Värmeelement:
 - i rostfritt stål
 - löstagbart
- Styrning:
 - elektronisk
 - vred
- Fettavloppsror
- Säkerhetstermostat
- Kallzon
- På-/av-knapp
- Kontrollampor:
 - uppvärmning
 - På/av
- Detta ingår:
 - 1 eller 2 korgar
 - 1 eller 2 lock

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

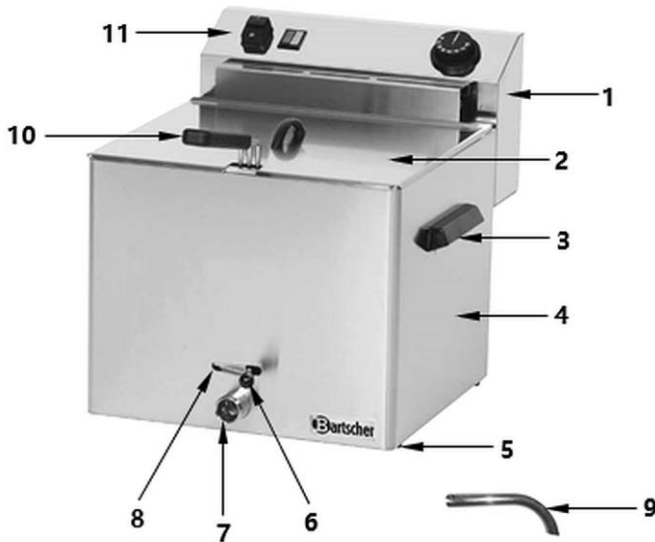
Namn:	Fritös PROFESSIONAL I
Artikelnummer:	162900
Material:	kromnickelstål
Antal bad:	1
Badinnehåll i liter:	10
Mått bad (bredd x djup x höjd) i mm:	318 x 345 x 200
Antal korgar:	1
Korgvolym i l:	8,2
Mått korg (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 240 x 120
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	8,1 kW 400 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	390 x 450 x 375
Vikt i kg:	11,5

SV

Namn:	Fritös PROFESSIONAL II
Artikelnummer:	162910
Material:	kromnickelstål
Antal bad:	2
Badinnehåll i liter:	10
Mått bad (bredd x djup x höjd) i mm:	318 x 345 x 200
Antal korgar:	2
Korgvolym i l:	8,2
Mått korg (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 240 120
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	16,2 kW 400 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	750 x 450 x 375
Vikt i kg:	21,8

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

162900



SV

Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Styrbox med värmeelement | 2. Lock med handtag |
| 3. Handtag (2x) | 4. Basenhet med behållare för fritureolja |
| 5. Ställfötter (4x) | 6. Spak till mekanism för fettavlopp |
| 7. Rörslutning till mekanism för fettavlopp | 8. Lås till mekanism för fettavlopp |
| 9. Fettavloppsror | 10. Friturekorg med handtag |
| 11. Kontrollpanel | |

162910

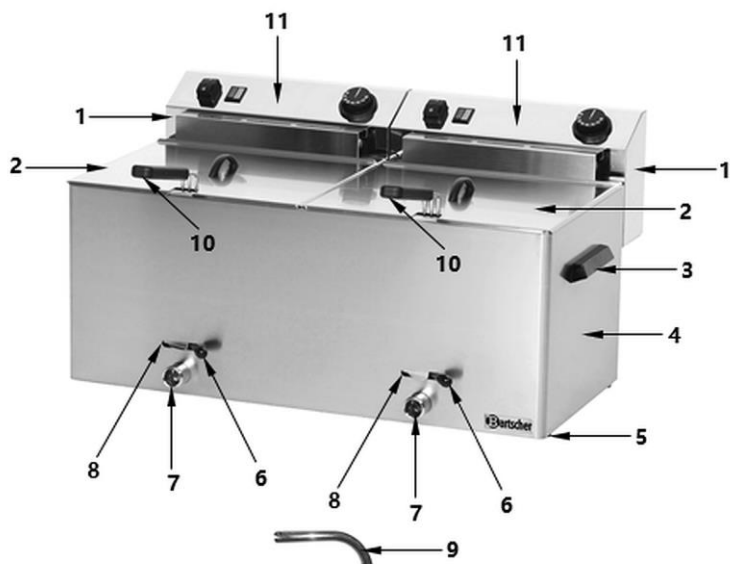


Fig. 2

- 1. Styrbox med värmeelement (2x)
- 2. Lock med handtag (2x)
- 3. Handtag (2x)
- 4. Basenhet med behållare för frityrolja
- 5. Ställfötter (4x)
- 6. Spak till mekanism för fettavlopp
- 7. Röranslutning till mekanism för fettavlopp
- 8. Lås till mekanism för fettavlopp (2x)
- 9. Fettavloppsror (2x)
- 10. Frityrkorg med handtag (2x)
- 11. Kontrollpanel (2x)

Extra tillbehör (ingår ej!)



Frityrkorg PROFESSIONAL 10L-L

Material: rostfritt stål

Mått korg:

bredd 300 x djup 240 x höjd 120 mm

Volym: 8,2 liter

Mått: bredd 235 x djup 425 x höjd 215 mm

Vikt: 0,95 kg

Art. nr: 162906



Frityrkorg PROFESSIONAL 10L-S

Material: rostfritt stål

Mått korg:

bredd 120 x djup 233 x höjd 100 mm

Volym: 2,7 liter

Viktig anmärkning: för 1 bad krävs 2 korgar

Mått: bredd 130 x djup 415 x höjd 220 mm

Vikt: 0,59 kg

Art. nr: 162912

SV

4.3 Apparatus funktion

Med fritösen friterar man lämplig mat i het olja vid lämpliga temperaturinställningar. Som en robust bänkenhet är fritösen med sin 10-liters eller 2x 10-liters bassäng särskilt utformad för användning i professionella storkök.

5 Installation och handhavande

5.1 Installation



FÖRSIKTIGT!

En felaktig installation, placering, handhavande, underhåll eller hantering av apparaten kan leda till person- och egendomsskador.

Placering och installation samt reparationer kan endast genomföras av en auktoriserad serviceverkstad enligt den lagstiftning som gäller i respektive land.

TIPS!

Tillverkaren ska inte vara ansvarig eller ställer inte någon garanti för skador som kan hänföras till bristande efterlevnad av föreskrifter eller felaktig installation.

SV

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 namnskylten 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

Installation och handhavande

- lätt tillgänglig
 - med bra ventilation.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och falla annars.
 - Håll ett minst 20 cm avstånd till brännbara väggar och föremål.

Elektrisk koppling

- Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen, se till att de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten överensstämmer med de befintliga elektriska anläggningarna.
Spänningstolerans som inte överstiger $\pm 10\%$ är tillåten.
- Se till att det finns en lämplig anslutning med en skyddsledare i enlighet med gällande föreskrifter. Vid anslutning till elsystemet, använd en kabel med tillräckligt tvärsnitt.
- En flerpolig strömbrytare som är lämplig för enhetens effekt måste vara påslagen mellan enheten och den elektriska installationen. Strömbrytaren måste vara på en lättillgänglig plats. Brytarkontakterna bör ha en minsta öppning på 3 mm.
- Anslutning till nätaggregatet måste överensstämma med gällande internationella, nationella och lokala bestämmelser.
- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

5.2 Handhavande



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.



VARNING!

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 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 för stekprodukter måste följas.

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

Använd endast torra stekprodukter.

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

Sätt aldrig på locket under eller omedelbart efter stekprocessen.

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.

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

Kyl friteringsoljan / kuberna (blocken) innan måste den kylas



OBS!

Fritösen får endast användas av personer som känner till apparaten och med hänsyn till farorna som uppstår under stekning.

Förbereda apparaten

1. Ta bort tillbehören (lock, frityrkorg) från apparaten.
2. Ta bort styrboxen från apparaten genom att försiktigt dra upp den (tills du hör ett "klick").
3. Rengör apparaten och tillbehören noggrant före användning enligt anvisningarna i avsnitt **6 "Rengöring"**.
4. Torka sedan apparaten och tillbehören noggrant.
5. Placera försiktigt styrboxen på bakkanten av bassängen.

OBS!

Bulten på undersidan av styrboxen ska sitta i hålet i huset. Då är styrboxen rätt placerad.

OBS!

Av säkerhetsskäl fungerar apparaten endast när styrboxen är ordentligt placerad på bassängen och driftberedskap är upprättad via en mikrobrytare.

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!

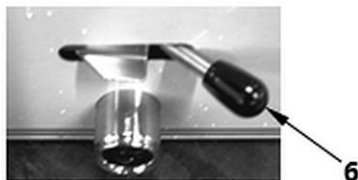
Smält (upplöst) fett i kuber (block) tidigare i en separat behållare!

- 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.

Fylla bassängen med fritureolja eller stångfett (blockfett).

WARNING!

Bassängen ska vara ren och torr innan du fyller på med fritureolja eller flytande stångfett (blockfett).



Apparatens mekanismen för fettavlopp måste vara stängd (låst).

1. Skjut låset uppåt och flytta spaken åt höger.

Fig. 3

2. Fyll bassängen försiktigt med den nödvändiga mängden fritureolja eller flytande stångfett (blockfett) före driftsättning.

Oljenivån ska ligga mellan "MIN"- och "MAX"-markeringarna i bassängen. Markeringen finns på bassängens sidovägg.

3. Observera oljenivån i bassängen under drift och fyll på med fritureolja eller stångfett (blockfett) vid behov.

OBS!

Använd aldrig apparaten om det inte finns någon fritureolja eller stångfett (blockfett) i bassängen.

Manöverelement



Fig. 4

1. På-/av-knapp
2. Strömindikatorlampa (grön)
3. Kontrollampa för uppvärmning (orange)
4. Temperaturregulator

Idrifttagning

1. Anslut apparaten till strömförsörjningen.
2. Slå på apparaten med på-/av-knappen.
Den gröna strömindikatorlampan tänds.

3. Ställ in temperaturregulatorn genom att vrida den medurs till önskad temperaturinställning.

Temperaturen kan ställas in inom intervallet från 50 °C till 190 °C.

Den orange kontrollampan för uppvärmning lyser medan apparaten värms upp och slocknar när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Så snart temperaturen i bassängen sjunker, värms apparaten upp igen för att hålla oljetemperaturen på det inställda värdet.

Den orange kontrollampan för uppvärmning tänds igen.

4. För bästa resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts innan du lägger maten i fritörens bassäng.

WARNING!

Använd inte frytyroljan/stångfettet (blockfettet) vid för höga temperaturer under en längre tid då den förlorar sin användbarhet.

Vid längre pauser mellan frytyrprocesserna, vrid temperaturregulatorn till en lägre inställning.

Fritera mat

1. Lägg de förberedda livsmedlen i den medföljande frityrkorgen.
Frityrkorgen används för att fritera lämplig mat. Den är utrustad med ett fast handtag och bygel.

TIPS!

Vid överfyllning sjunker temperaturen på frityroljan/stångfettet (blockfettet) i bassängen och bakverken blir väldigt feta.

Överfyll aldrig frityrkorgen med mat som ska friteras.

VAR FÖRSIKTIG!

Följande mängder mat får inte överskridas vid fritering:

Modell 10-liters enkel fritös / 2 x 10-liters dubbel fritös
1,250 kg per frityrkorg

2. Sänk långsamt ned frityrkorgen i bassängen med frityrolja.
3. Tillaga livsmedelsprodukter i fritösen.
4. Efter friteringen, lyft försiktigt upp frityrkorgen med hjälp av handtaget.
5. Häng frityrkorgen med bygeln i skåran i anordningen på styrboxen.
6. Låt de färdiga produkterna rinna av väl.
7. Vrid temperaturregulatorn till läge "0" så snart friteringen är klar och apparaten inte längre används.

Byta ut och kassera frityroljan / det flytande stångfettet (blockfettet)

1. Byt ut frityroljan / det flytande stångfettet (blockfettet) regelbundet så fort den inte uppfyller lagbestämmelserna.
2. Efter att frityroljan / det flytande stångfettet (blockfettet) har svalnat, låt den rinna ut från bassängen till en uppsamlingsbehållare via fettavloppsröret.
3. Se till att behållaren står stabilt.

TIPS!

Kassera förbrukad frityrolja / fett på ett miljövänligt sätt enligt gällande lokala bestämmelser.



Fig. 5

SV

4. Innan du låter frityroljan / det flytande stångfettet (blockfettet) rinna ut, montera fettavloppsröret (9) på röranslutningen (7) med bajonettlås.
5. Öppna mekanismen för fettavlopp genom att trycka låset (8) uppåt och flytta spaken (6) åt vänster med den andra handen.
6. Låt frityroljan/det flytande stångfettet (blockfettet) försiktigt rinna ut i uppsamlingsbehållaren.

Överhettningsskydd

Om du oavsiktligt slår på friteraren utan frityrolja/stångfett (blockfett) eller om det finns mindre fett än den erforderliga minsta mängden, stänger överhettningsskyddet av apparaten automatiskt. Denna funktion skyddar apparaten mot överhettning och eventuell skada.

Efter att överhettningsskyddet har stängt av apparaten kan den endast tas i drift igen genom att trycka på **RESET** knappen på apparatens styrbox.

Följ följande steg:

- koppla bort apparaten från strömförsörjningen,
- låt apparaten svalna helt,
- skruva av plastkåpan över **RESET** knappen på apparatens styrbox moturs,
- tryck på **RESET** knappen,
- skruva på plastkåpan medurs igen,
- sätt apparaten i drift som vanligt.

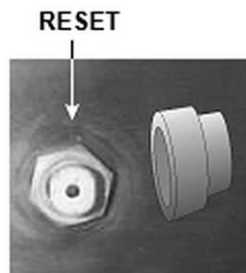


Fig. 6

Om överhettningsskyddet löser ut igen, koppla bort apparaten från strömförsörjningen och kontakta kundservice.

6 Rengöring och underhåll

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. Rengör apparaten noggrant i slutet av arbetsdagen.
2. Ta bort friturekorgen från bassängen.
3. Ta enkelt bort värmeelementet från bassängen genom att lyfta av styrboxen från apparaten. Då kan du enkelt rengöra värmeelementet och bassängen.
4. Låt den avsvalnade fritureoljan / det flytande stångfettet (blockfettet) rinna ut från bassängen.

TIPS!

Följ anvisningarna i avsnittet "Byta ut och kassera fritureoljan / det flytande stångfettet (blockfettet)".

5. Rengör värmeelementet med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Torka av med en ren trasa.
6. Rengör bassängen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa eller svamp. Töm ut tvättvattnet i en lämplig behållare via fettavloppsröret. Skölj sedan bassängen med rent vatten och låt vattnet rinna ut genom fettavloppsröret igen för att skölja det.

VAR FÖRSIKTIG!

Om fukt tränger in i styrboxen kan det leda till farliga läckströmmar och fel på apparaten.

SV

7. Torka endast av styrboxen, kontrollpanelen, apparatens utsida och anslutningskabeln med en lätt fuktig trasa.
8. Rengör friturekorgen och locket med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Blötlägg eventuellt kraftigt nedsmutsade delar kort.
9. Skölj med rent vatten.
10. Torka sedan alla rengjorda delar av apparaten noggrant med en mjuk, luddfri trasa.

6.3 Underhåll

Låt apparaten kontrolleras av en specialiserad tekniker minst en gång om året eller vid behov.

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.

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till strömmen och påslagen, men strömindikatorlampan tänds inte.	Avbruten strömförsörjning	Kontrollera strömförsörjningen och anslutningskabeln med avseende på skador
	Säkringen i strömförsörjningen har löst ut	Kontrollera säkringen, testa apparaten i ett annat uttag
	Strömavbrott	Återställ strömmen
	Ingen kontakt med mikrobytare	Sänk ner värmeelementet i bassängen genom att trycka ned spaken för inställning av droppläge
Kontrolllampan för uppvärmning lyser, men temperaturen stiger inte	Avbruten kontakt med värmeelementet	Kontakta kundservice
	Skadat värmeelement	Kontakta kundservice

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Strömindikatorlampan lyser, men kontrollampan för uppvärmning tänds inte trots inställd temperatur	Den inställda temperaturen har uppnåtts	Kontrollera apparatens funktion efter att du har ändrat inställningarna
	Trasig temperaturregulator	Kontakta kundservice
	Trasig kontrollampa	Kontakta kundservice
Efter ett tag värms inte apparaten upp	Överhettningsskyddet har aktiverats: För hög oljetemperatur i bassängen (ca. 230 °C)	Låt apparaten svalna Sätt tillbaka apparaten i drift enligt anvisningarna i avsnittet ”Överhettningsskydd”
Apparaten värms upp när den är avstängd		Koppla bort apparaten från elnätet. Kontakta kundservice

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 samlingsställen.

Använd stekolja

Använd stekolja måste kasseras i enlighet med gällande miljökrav.