

12L-10 - 12L-20



162650 - 162651

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: 1.0

Skapandedatum: 2023-03-02

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	10
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter.....	12
4.3	Apparatens funktion	14
5	Installation och handhavande	15
5.1	Installation.....	15
5.2	Handhavande	17
6	Rengöring	23
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	23
6.2	Rengöring	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 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 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

Utgåva / Egenskaper 162650 / 162651

- Typ: bänkskiva
- Krafttyp: elektrisk
- Enhetsanslutning: 3 NAC
- Dragpressat kärl
- Värmeelement:
 - i rostfritt stål
 - kan svängas ut
- Temperaturreglering: manuell
- Styrning: vridreglage
- Kallzon
- Fettavtappningskran
- Säkerhetstermostat
- På-/av-knapp
- Kontrollampor:
 - uppvärmning
 - På/av
- Detta ingår:
 - 1 eller 2 korgar
 - 1 eller 2 lock
 - 1 eller 2 paneringsgaller

4.1 Tekniska data

Namn:	Fritös 12L-10
Artikelnummer:	162650
Material:	rostfritt stål
Antal bassänger:	1
Volym i liter, bassäng:	12
Mått i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	290 x 308 x 210
Antal korgar:	1
Volym i l, korg:	6,5
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	250 x 230 x 110
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Skyddsnivå:	IPX4
Anslutningsvärde:	9,0 kW 400 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	400 x 650 x 485
Vikt i kg:	15,4

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

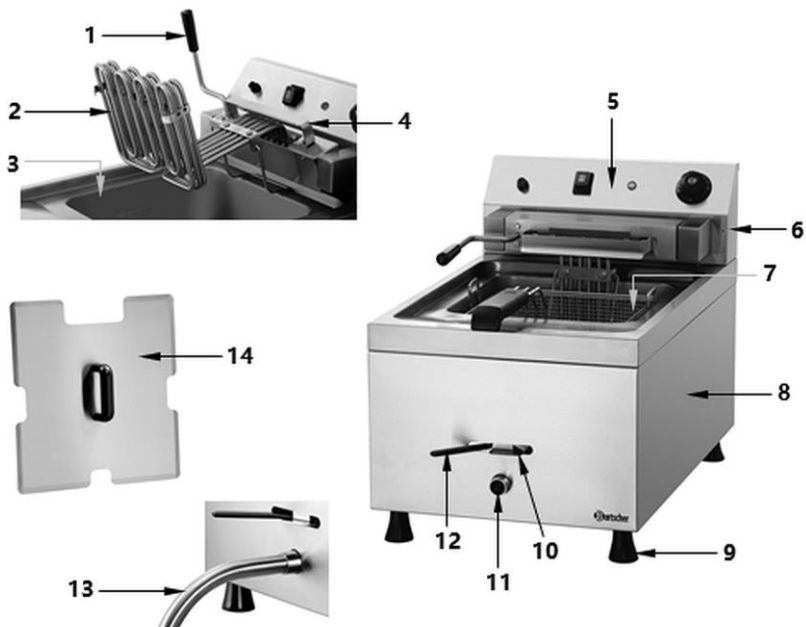
Tekniska parametrar

Namn:	Fritös 12L-20
Artikelnummer:	162651
Material:	rostfritt stål
Antal bassänger:	2
Volym i liter, bassäng:	12
Mått i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	290 x 308 x 210
Antal korgar:	2
Volym i l, korg:	6,5
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	250 x 230 x 110
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 190
Skyddsnivå:	IPX4
Anslutningsvärde:	18,0 kW 400 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	800 x 650 x 485
Vikt i kg:	29,0

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

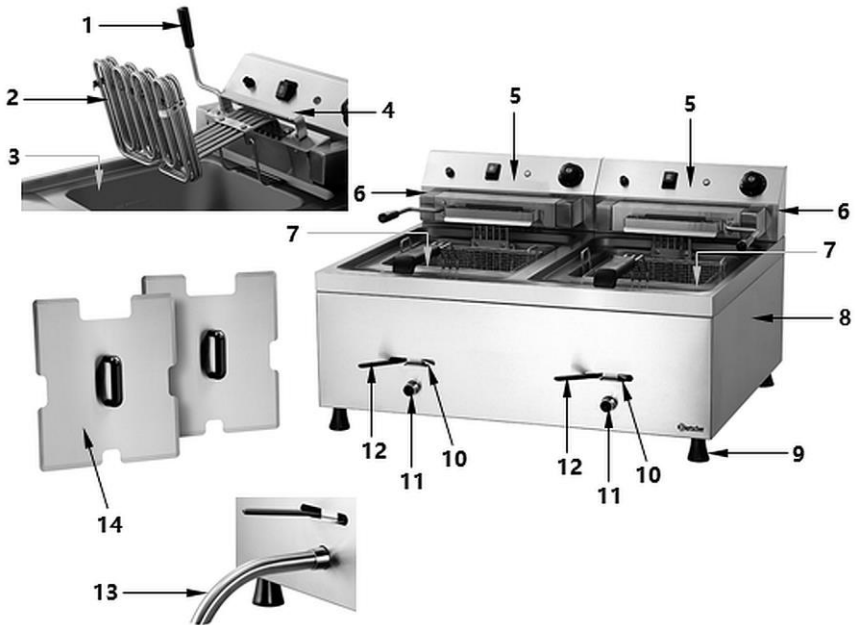
162650



Figur 1

1. Spak för inställning av droppvärmarens läge
2. Värmeelement
3. Bassäng
4. Fäste för upphängning av korgen
5. Kontrollpanel
6. Omkopplarbax
7. Korg
8. Huvudenhet
9. Fötter (4x)
10. Lås på fettdräneringsmekanismen
11. Koppling för fettavlopp
12. Lås på fettdräneringsmekanismen
13. Fettavtappningskran
14. Lock med handtag

162651



Figur 2

- | | |
|---|--|
| 1. Spak för inställning av droppvärmarens läge (2x) | 2. Värmeelement (2x) |
| 3. Kammare (2x) | 4. Fäste för upphängning av korgen (2x) |
| 5. Kontrollpanel (2x) | 6. Omkopplabox (2x) |
| 7. Korg (2x) | 8. Huvudenhet |
| 9. Fötter (4x) | 10. Lås på fettdräneringsmekanismen (2x) |
| 11. Koppling på fettdräneringsmekanismen | 12. Spak på fettdräneringsmekanismen |
| 13. Fettavloppsrör (2x) | 14. Täck med handtaget (2x) |

Tillbehör (ingår inte!)



Fritöskorg 12L-10/20

Material: rostfritt stål;

Korgens mått: bredd 250 x djup 230 x höjd 110 mm

Volym: 6,5 liter

Mått: bredd 253 x djup 510 x höjd 215 mm

Vikt: 0,95 kg

Art. nr: 162653

4.3 Apparatus funktion

Fritösen steker lämplig mat i het olja med rätt temperaturinställning. Fritösen - som robust bordsenhet passar fritösen med 12-liters-kärl mycket bra för användning i professionella storkök. Fettavtappningskran, urtagbart paneringsgaller och utsvängbart värmeelement underlättar rengöringen.

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 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.
- Fäst de medföljande fötterna på enheten genom att skruva in dem i de för ändamålet avsedda hålen.
 - Jämn ut mindre ojämnheter på installationsplatsen genom att skruva in eller ut fötter.
 - Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och fälla 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 flerpoleg 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.

Förberedning av apparaten

1. Ta ut tillbehören (lock, frityrkorg, paneringssil) från apparaten.
2. Rengör apparaten och tillbehören noggrant före användning enligt anvisningarna i avsnitt **6 "Rengöring"**. Sedan torka apparaten och tillbehören noga.
3. Efter rengöring sänker du värmeelementet med spaken för inställning av dropläget genom att dra det nedåt.

OBS!

Av säkerhetsskäl fungerar enheten endast när värmaren är ordentligt sänkt i kammaren, tack vare vilken enheten är klar för användning med hjälp av 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.

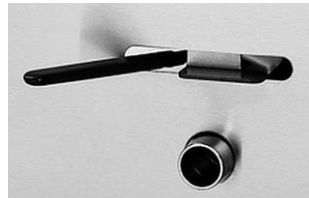
Fyll bassängen med fritureolja eller stångfett (blockfett)

VARNING

Innan du fyller på med fritureolja eller flytande fett i tärningarna (blocken) måste kammaren vara ren och torr.

Fettdräneringsmekanismen i enheten måste vara stängd (låst).

1. Tryck låset uppåt och flytta spaken åt vänster.



Figur 3

2. Innan du startar kammaren, fyll försiktigt den nödvändiga mängden fritureolja eller flytande fett i tärningarna (blocken).

Oljenivån ska vara mellan "MIN"- och "MAX"-märket i bassängen. Markeringen finns på kammarens sidovägg.



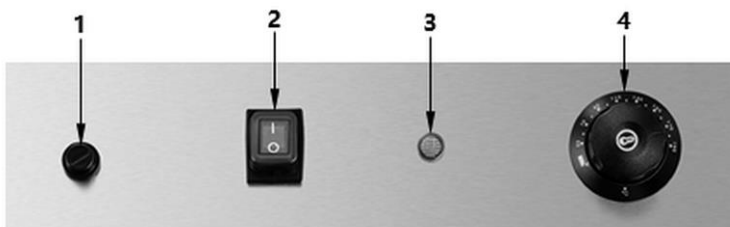
Figur 4

- Även under drift observera oljenivån i bassängen och fyll på med frityrolja eller stångfett (blockfett) vid behov.

OBS!

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

Kontrollpanel



Figur 5

- Återställningsknapp
- På-/av-knapp med inbyggd strömindikator (grön)
- Kontrollampa för uppvärmning (orange)
- Temperaturregulator

SV

Start

- Anslut apparaten till strömförsörjningen,
- Starta apparaten med på-/av-knappen.

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

- Ställ in temperaturregulatorn genom att vrida medurs till önskad temperatur. Det temperaturområde som kan ställas in är mellan 50 ° C och 190 ° C.

Under uppvärmningsprocessen tänds den orangea värmekontrollampen och slocknar när den inställda temperaturen uppnåtts.

När temperaturen i kammaren sjunker kommer enheten att återuppta uppvärmningen för att hålla oljetemperaturen på den inställda nivån. Den orangea värmeindikatorn tänds igen.

- För bästa resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts och placera sedan maten i fritösen.

VARNING

Använd inte olja för att steka / blockera fett under lång tid vid för hög temperatur, eftersom det tappar användbarheten.

Vid längre pauser mellan stekprocesser, ställ temperaturkontrollen på ett lägre värde.

Friterande livsmedel

1. Lägg den tillagade maten i den medföljande frityrkorgen.

TIPS!

Vid överfyllning sjunker temperaturen på frityroljan/fettet i blocket (blocket) i kammaren och produkterna blir mycket feta.

Överfyll aldrig fritöskorgen med mat.

2. Sänk långsamt ned stekkorgen i oljefacket.
3. Lägg fritöskorgen på paneringssilen.
4. Förbered livsmedelsprodukter i fritöskorgen.
5. Efter stekning lyfter du försiktigt frityrkorgen med hjälp av handtaget.
6. Häng stekkorgen med krokarna på upphängningsfästet på apparatens kontrollbox.
7. Töm de färdiga produkterna väl.
8. Vrid temperaturväljaren till läge "0" så snart stekningen är klar och apparaten inte längre används.
9. Lyft upp värmeelementet till droppläget genom att dra spaken uppåt.

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.



Figur 6

4. Innan du dränerar frityrolden med bajonettlåset, installera fettavloppsroret (13) på tapproret (11).
5. Öppna fettavtappningsmekanismen genom att trycka spärren (10) uppåt och med den andra handen ställa spaken (12) åt höger.
6. Håll försiktigt av frityrolden i en uppsamlingsbehållare.

Överhettningsskyddsmekanism

Om fritösen startas utan frityrolda 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.

Följ nedanstående steg:

- koppla bort apparaten från elnätet,
- låt apparaten torka helt,
- skruva av plastkåpan över RESET-knappen på enhetens kontrollbox i moturs riktning,
- tryck på knappen RESET,
- skruva på plastskyddet medurs igen,
- starta apparaten som vanligt.

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 fritöskorgen.
3. Ta bort paneringssilen från kammaren.
4. Lyft upp värmeelementet med spaken för att ställa in droppläget genom att dra det uppåt. På så sätt kan du enkelt rengöra värmeelementet och kammaren.
5. Tappa av kylfrityrolja från bassängen.

TIPS!

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

6. Rengör värmeelementet med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Torka av med en ren trasa.
7. Tvätta bassängen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa eller svamp. Häll av tvättvattnet i en lämplig behållare via fettavloppsörret. Skölj sedan kammaren med rent vatten och dränera den igen genom fettavloppsörret.
8. Torka av kontrollpanelen, enhetens utsida och anslutningskabeln endast med en lätt fuktad trasa.
9. Stek korg, paneringssil och lock och skölj i varmt vatten med mildt diskmedel. Skölj med rent vatten.
10. Torka slutligen alla tvättade delar av apparaten noggrant med en mjuk, luddfri trasa.

7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker till och åtgärdande av driftfel som förekommer under apparatens drift. Om ett driftfel 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 och är på, men strömlampan tänds inte..	Strömmen är bruten	Kontrollera strömförsörjningen och kabeln för skador
	Strömskyddet har löst ut	Kontrollera säkringen och kontrollera apparaten efter att den har anslutits till ett annat eluttag
	Ingen ström	Återställ strömmen
	Ingen kontakt med mikrobrytaren	Sänk värmaren i kammaren genom att trycka på spaken för att ställa in dropläget
Värmeindikatorn lyser men temperaturen stiger inte	Avbruten kontakt värmaren	Kontakta service
	Skadat värmeelement	Kontakta service

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Strömlampan lyser, men värmelampan tänds inte trots inställd temperatur	Den inställda temperaturen har uppnåtts	Kontrollera apparatens funktion efter att du har ändrat inställningarna
	Trasigt temperaturreglage	Kontakta service
	Trasigt kontrollampa	Kontakta service
Apparaten slutar att värmas upp efter en tid	Överhettningsskyddet har löst ut: För hög temperatur av oljan i bassången (ca. 230 °C)	Låt apparaten svalna Starta om enheten enligt beskrivningen i kapitlet " Överhettningsskydd "

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.