

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

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: 2024-02-19

Original bruksanvisning

1	Säkerhet	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar	3
1.3	Avsedd användning	7
1.4	Oändamålsenlig användning	7
2	Allmänt	8
2.1	Ansvar och garanti	8
2.2	Upphovsrättsskydd	8
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	8
3	Transport, förpackning och lagring	9
3.1	Leveranskontroll.....	9
3.2	Förpackning	9
3.3	Lagring.....	9
4	Tekniska parametrar.....	10
4.1	Tekniska data	10
4.2	Apparatens funktion	12
4.3	Sammanställning av apparatens komponenter	13
5	Installation och handhavande	15
5.1	Installation.....	15
5.2	Handhavande	16
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.

SV

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.
- Apparats 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, lättandliga 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 sök för god frisklufttillförsel.

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

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

Hälsorisker från brända livsmedel

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

Felaktig användning

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

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.

Apparaten är avsedd för användning i hushåll eller liknande, t.ex.:

- i personalkök i butiker, kontor och andra, liknande arbetsplatser;
- i jordbruksföretag;
- av kunder på hotell, motell och andra typer av boenden;
- på pensionat.

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.

SV

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 levererasen 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 reklamations tiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

3.2 Förpackning

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

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

SV

3.3 Lagring

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

Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

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

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

4 Tekniska parametrar

4.1 Tekniska data

Version / egenskaper

- Typ: bänkskiva
- Krafttyp: elektrisk
- Produktanslutning: klar för anslutning
- Värmeelement: tippbart
- Fettavtappningskran
- Kallzon
- Säkerhetstermostat
- Styrning: vridreglage
- På-/av-knapp
- Kontrollampor: På/av, uppvärmning
- Passar för fritureolja och stångfett (blockfett)

SV

Namn:	Fritteuse SNACK I Plus
Artikelnummer:	A162820E
Material:	Rostfritt stål
Antal behållare:	1
Volym i liter, behållare:	4
Mått behållare (bredd x djup x höjd) i mm:	150 x 300 x 150
Antal korgar:	1
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	130 x 220 x 105
Korgvolym i l:	2,5
Antal lock:	1
Temperaturinterval från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	200 x 640 x 340
Vikt i kg:	4,2

Tekniska parametrar

Namn:	Fritteuse SNACK II Plus
Artikelnummer:	A162821E
Material:	Rostfritt stål
Antal behållare:	2
Volym i liter, behållare:	4
Mått behållare (bredd x djup x höjd) i mm:	150 x 300 x 150
Antal korgar:	2
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	130 x 220 x 105
Korgvolym i l:	2,5
Antal lock:	2
Temperaturinterval från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	4,0 kW 230 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	400 x 640 x 340
Vikt i kg:	9,0

SV

Namn:	Fritteuse SNACK III Plus
Artikelnummer:	A162823E
Material:	Rostfritt stål
Antal behållare:	1
Volym i liter, behållare:	9
Mått behållare (bredd x djup x höjd) i mm:	240 x 300 x 200
Antal korgar:	1
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	210 x 220 x 120
Korgvolym i l:	5,5
Antal lock:	1
Temperaturinterval från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärdet:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	285 x 640 x 400
Vikt i kg:	6,2

Namn:	Fritteuse SNACK IV Plus
Artikelnummer:	A162824E
Material:	Rostfritt stål
Antal behållare:	2
Volym i liter, behållare:	9
Mått behållare (bredd x djup x höjd) i mm:	240 x 300 x 200
Antal korgar:	2
Mått (bredd x djup x höjd) i mm, korg:	210 x 220 x 120
Korgvolym i l:	5,5
Antal lock:	2
Temperaturintervall från – till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	6,6 kW 230 V 50/60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	565 x 640 x 400
Vikt i kg:	11,5

SV

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

4.2 Apparatus funktion

I fritösen kan produkter tillagas snabbt och säkert i het olja. Tack vare den praktiska fettavloppskranen och den tippbara värmaren är rengöringen också en tidsfråga.

4.3 Sammanställning av apparatens komponenter

A162820E / A162823E

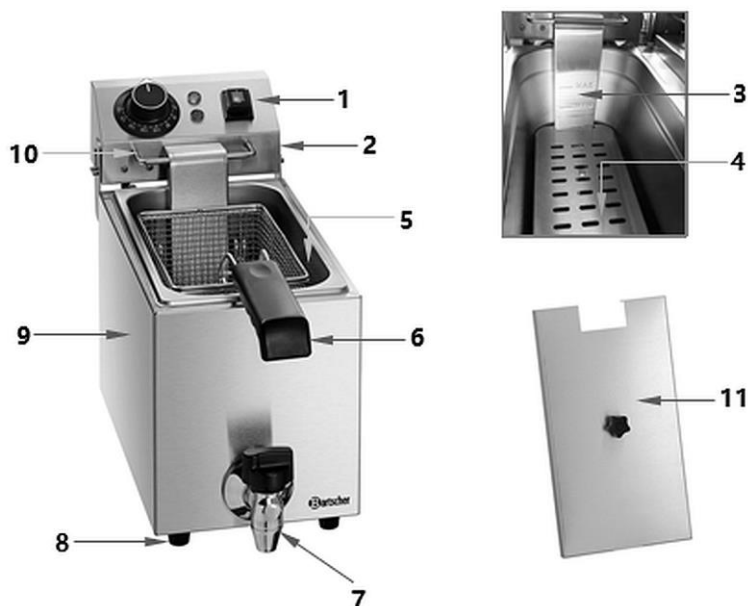


Fig. 1

SV

A162821E / A162824E

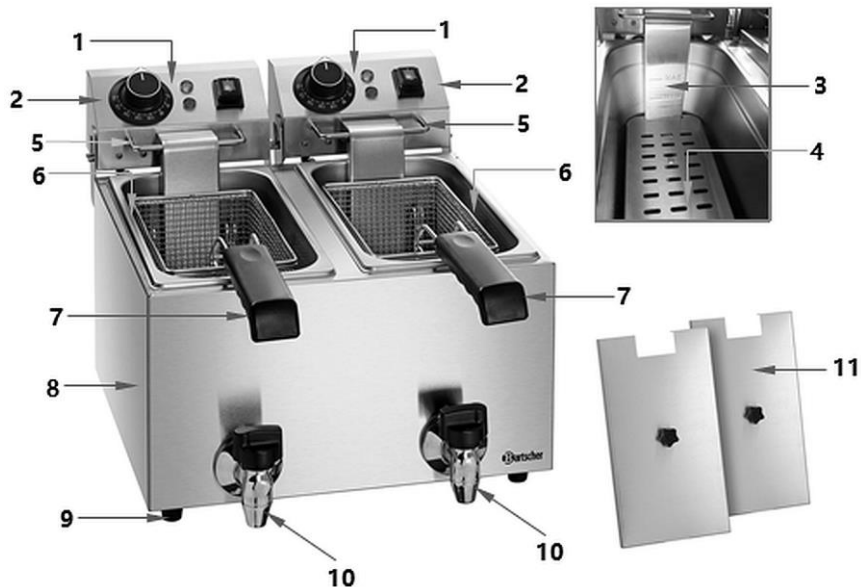


Fig. 2

- | | |
|---|---|
| 1. Kontrollpanel (2x) | 2. Omkopplarbox (2x) |
| 3. Märkning MIN/MAX | 4. Värmeelement med fast monterat lock (2x) |
| 5. Element för upphängning av korgen (2x) | 6. Behållare (2x) |
| 7. Korg med handtag (2x) | 8. Huvudenhet |
| 9. Fötter (4x) | 10. Avloppsventil för fett (2x) |
| 11. Lock (2x) | |

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

Elanslutning

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

5.2 Handhavande



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 kammare.

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 brännkada!

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 kammare.

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

Förbereda apparaten

1. Ta ut utrustningen ur apparaten (locket, korgen/korgarna).
2. Placera korgen i rätt läge – fäll ut den uppåt genom att dra i fästanelningen och snäppa den.
3. Ta av omkopplarboxen med värmeelementet och det fastmonterade skyddet från apparaten genom att dra uppåt och ta ut dem ur fästelementet.



Fig. 3

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

NOTIFIERING!

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

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

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

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



Fig. 4

Tips för användning av fritureolja / stångfett (blockfett).

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

OBS!

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

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

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

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

Anvisningar för smältning av stånfett (blockfett)

i fritösen

1. Ta ut korgen ur behållaren.
2. Placera stånfett (blockfett) direkt på värmeelementets skydd så att det är täckt. Följ anvisningarna i avsnittet "**Idrifttagning**" för att slå på apparaten.
3. Vrid temperaturreglaget till smältpunktsläget.
4. Låt stånfettet (blockfettet) smälta.
5. När värmeelementet är täckt av flytande fett kan temperaturregulatorn ställas in på max.
6. Sedan placera nästa fettblock för smältning i behållaren tills den är fylld till lämplig nivå.

i en separat behållare

1. För att transformera stånfett (blockfett) till flytande tillstånd snabbare kan det smältas i en separat behållare (t.ex. en kastrull) på en platta.
2. Lägg den nödvändiga mängden fett i tärningar (block) i en kastrull och smält på medelhög värme.
3. Sedan håll VAR FÖRSIKTIG det smälta fettet i fritösens behållare.

Fylla behållaren med frityrolja eller flyttande stångfett (blockfett).

TIPS!

Behållaren måste vara ren och torr innan den fylls med frityrolja / stångfett (blockfett).

1. Före start måste behållaren vara fylld med tillräcklig mängd frityrolja / flytande stångfett (blockfett).
2. Håll försiktigt olja i behållaren tills rätt nivå uppnås (mellan "MIN" och "MAX" markeringarna). Märkningen är placerad på värmaren i behållaren.
3. Observera oljenivån i behållaren under drift och fyll på med frityrolja eller stångfett (blockfett) vid behov.

Manöverelement

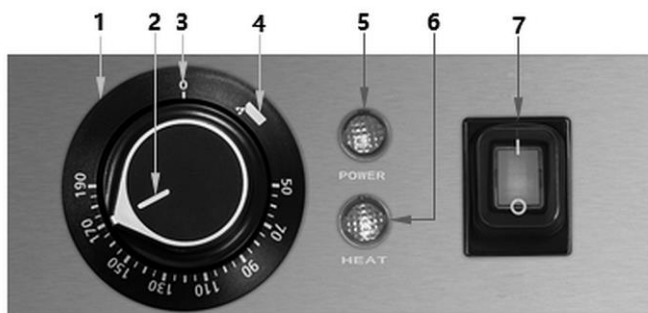


Fig. 5

1. Temperaturregulator
2. Reglerande tecken
3. Läge AV
4. Smältpunktsposition
5. Driftindikatorlampa (grön)
6. Värmeindikator (röd)
7. På/av-knapp

Idrifttagande

1. Anslut apparaten till ett lämpligt enkeluttag.
2. Ställ på / av-knappen i läge "I".

Den gröna kontrollampan för drift tänds.

3. Vrid temperaturregulatoren medurs till önskad temperatur mellan 50 °C och 190 °

Den röda kontrollampan för uppvärmning tänds under uppvärmningen. När den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar den kontrollampan för uppvärmning. När temperaturen i behållaren sjunker värms apparaten upp igen och den röda värmelampan lyser igen.

4. För bättre resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts och placera först då motsvarande livsmedel i fritösen.

TIPS!

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

Fritering av mat

1. Placera de beredda produkterna för stekning i korgen.

TIPS!

Fyll inte korgen för mycket, för då sjunker temperaturen på frityroljan/fettet och den friterade produkten blir för fet.

OBS!

Följande mängder frysta pommes frites får inte överskridas vid fritering:

Modell enkel/dubbel fritös, 4 liter 0,3 kg per behållare

Modell enkel/dubbel fritös, 9 liter 0,5 kg per behållare

2. Använd handtaget för att sakta sänka korgen i behållaren med frityrolja eller stångfett (blockfett).
3. Placera korgen på värmeelementets skydd.

4. Fritera maten.
5. Efter friteringen ta försiktigt ut korgen med hjälp av handtaget och häng den med kroken på upphängningselementet på omkopplarboxen.
6. Vänta tills överflödigt fett droppar från de stekta produkterna i korgen.
7. Servera färdigstekta produkter.



Fig. 6

8. När friteringsprocessen är avslutad och apparaten används, ställ temperaturregulatorn i läge "0" (OFF) och sätt på/av-brytaren i läge "O".

Avtappning och borttagning av frityrolja eller stångfett (blockfett)

OBS!

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

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

TIPS!

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

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

Överhettningsskydd

Om fritösen av en slump startas utan frityrolja eller tärnat fett (blockfett) eller om det finns mindre fett i behållaren än vad som krävs, kommer överhettningsskyddet automatiskt att stänga av apparaten. Denna funktion skyddar apparaten mot överhettning och eventuell skada.

1. Koppla apparaten från strömförsörjningen.

2. Följ nedanstående steg:

- låt apparaten torka helt
- lossa plastskyddet över knappen RESET på omkopplarboxens baksida moturs
- tryck på knappen
- skruva på plastskyddet medurs igen
- starta apparaten som vanligt.



Fig. 7

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.

SV

6.2 Rengöring

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

NOTIFIERING!

Beakta rekommendationerna i avsnittet "Hållning och omhändertagande av frityrolja / flytande fett i en kub (block)".



VARNING!

Risk för elektriska stötar!

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

Apparaten och anslutningskabeln får aldrig rengöras våta eller under rinnande vatten eller sänkas ned i vatten eller andra vätskor.

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

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.

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till elnätet, men den gröna driftslampan lyser inte och apparaten värmer inte.	Stickkontakten är inte ordentligt insatt i uttaget.	Dra ut stickkontakten och sätt i den ordentligt i uttaget
	Elsäkring har löst ut.	Kontrollera säkringen och kontrollera apparaten efter att den har anslutits till ett annat eluttag
	Överhettningsskyddet har aktiverats	Tryck på RESET-knappen på manöverboxen
Röd värmelampa lyser men temperaturen stiger inte	Avbruten kontakt med värmeelementet	Kontakta återförsäljaren
	Skadat värmeelement	Kontakta återförsäljaren
Den gröna driftindikatorn lyser, men den röda indikatorn för uppvärmning tänds inte trots inställd temperatur	Den inställda temperaturen har uppnåtts	Kontrollera funktionen efter ändring av inställningarna
	Trasig temperaturregulator	Kontakta återförsäljaren
	Trasig kontrollampa	Kontakta återförsäljaren
Efter ett tag värms inte apparaten upp	Överhettningsskyddet har aktiverats	Tryck på RESET-knappen på manöverboxen. Om överhettningsskyddet löser ut igen efter en stund, kontakta din återförsäljare
Apparaten värms inte upp	Kontaktbrytaren under manöverboxen är inte aktiverad	Kontrollera att manöverboxen är korrekt monterad

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.