SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



A162410E - A162412E - A162810E - A162812E

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 2.0
Forberedelsesdato: 2024-12-17

Original betjeningsvejledning

1 Sikkerhed 2
1.1 Forklaring af advarselsord 2
1.2 Sikkerhedstips 3
1.3 Brug som beregnet 7
1.4 Ukorrekt brug 7
2 Generelle oplysninger 8
2.1 Ansvar og garanti 8
2.2 Ophavsret beskyttelse 8
2.3 Overensstemmelseserklæring 8
3 Transport, emballage og opbevaring 9
3.1 Leveringskontrol 9
3.2 Emballage 9
3.3 Opbevaring 9
4 Tekniske data 10
4.1 Tekniske data 10
4.2 Apparatets funktioner 12
4.3 Kompilering af apparatets komponenter 13
5 Installation og betjeninga 15
5.1 Installation 15
5.2 Betjening 16
6 Rengøring 23
6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring 23
6.2 Rengøring 23
7 Mulige driftsfejl 24
8 Bortskaffelse 26



Læs venligst brugervejledningen, før du starter med at bruge apparatet og gem den i et let tilgængeligt sted i nærheden af apparatet!

Denne brugervejledning indeholder en beskrivelse af apparatets installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i apparatet.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt inden betjening af apparatet for at undgå skader på personer og ejendom. Ukorrekt brug kan medføre driftsfejl.

Alle relevante oplysninger i brugervejledningen skal være tilgængelige for det relevante personale ved hvert brugstrin. Operatøren er ansvarlig for deres tilgængelighed.

Alle generelle, lovmæssige og andre gældende forskrifter vedrørende arbejdssikkerhed og miljøbeskyttelse skal overholdes ud over brugervejledningen.

1 Sikkerhed

DK

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.

FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.

ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.

FORSIGTIG!

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beska-digelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Brandfarlige materialer

- Udsæt aldrig apparatet til høje temperaturer, såsom en komfur, komfur, åben ild, varmeudstyr og lign.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Undlad at dække apparatet med aluminiumsfolie eller klud.
- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer, såsom benzin, alkohol. Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og som følge af kontakt med antændelseskilder kan der forekomme en eksplosion.

- I tilfælde af brand skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører passende slukning. Sluk aldrig ilden med vand, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Når ilden er slukket, skal der sikres en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

Sikkerhed ved stegning i dybfedt

- Forlad ikke apparatet uovervåget. Mulige driftsfejl kan føre til overophedning og tænding af stegeolie/friturefedt (blokfedt).
- Hvis olie/friturefedt (blokfedt) antændes, som følge af overophedning skal du putte låget på og frakoble apparatet fra strømforsyningen.
- Sprøjtning eller udbrud af varm olie/fedt kan forårsage forbrændinger på dine hænder, skuldre og ansigt. Brug beskyttelseshandsker til køkkenet.
- Brug ikke våde eller fugtige stegeprodukter. Fjern overskydende vand før brug. For dybfrosne produkter fjernes overskydende is.
- Hæng ikke frosne fødevarer i kurven over beholderen fyldt med varm olie/ fedt i terninger (blokke). Under dybstegning kan selv de mindste dråber vand give stænk af varm olie eller endda små udbrud.

Varme overflader

- Apparatets overflader bliver varme under drift. Der er risiko for forbrændinger. Høje temperaturer forbliver også efter afbrydelsen.

- Rør ikke apparatets varme overflader. Brug de tilgængelige betjeninger og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

Sundhedsrisiko fra brændte fødevarer

- Akrylamider, der findes i brændte fødevarer, er sundhedsfarlige og kan forårsage kræft. For at undgå eller reducere acrylamid bør stegte produkter altid være gule/gyldne i stedet for mørke eller brune.
- Brændte rester eller krummer skal regelmæssigt fjernes fra stegeolien.
- Produkter, der indeholder stivelse, især korn og kartoffelprodukter, skal steges ved en temperatur på højst 180 °C.

Operatørens ansvar

Operatøren er ansvarlig for overholdelse af gældende love, regler, forskrifter og eksisterende nationale bestemmelser vedrørende forebyggelse af ulykker, miljøbeskyttelse samt interne arbejds-, drifts- og sikkerhedsinstruktioner, der gælder på det givne installationssted.

Operatørens ansvar:

- Betjen kun apparatet og de tilsluttede komponenter i perfekt teknisk stand med funktionelle beskyttelses- og sikkerhedselementer.
- Udarbejdelse af risikovurdering på arbejdspladser.
- Instruktion og løbende oplæring af personale. Læs og følg især sikkerhedskapitlet og sikkerhedsinstruktionerne.
- Tilvejebringelse af passende personlige værnemidler (PPE)
- Overholdelse af vedligeholdelses- og rengøringsintervaller.
- Dokumentation af uddannelse/instruktioner, udskiftning af enhedskomponenter.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.

- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Apparatet er kun beregnet til den brug, der er beskrevet i brugervejledningen med de medfølgende og godkendte komponenter.

Enhver anden brug anses for at være uforenelig med dens tilsigtede brug. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader. I sådanne tilfælde er brugeren/operatøren alene ansvarlig.

Følgende brug er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Dybstegning af egnede fødevarer

Dette apparat kan bruges i en husstand og lignende steder, såsom:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, kontorer eller lignende arbejdsområder;
- landbrugsområder;
- af kunder i hoteller, moteller og andre typiske boligområder;
- i pensionater.

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

Følgende anvendelse er ikke i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse:

- Dybstegning af uegnede produkter.
- Dybstegning af fugtige eller våde fødevarer.
- Hæng ikke frossen mad i friturekurven over varm olie/stegefedt.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Apparatet er bygget i overensstemmelse med den aktuelle teknologi og anerkendte tekniske sikkerhedsregler. Ikke desto mindre kan der under brugen være trusler mod brugerens eller andre personers helbred og liv, eller der kan være risiko for beskadigelse af apparatet eller andre ejendomskomponenter. Garanti- og ansvarskrav for personskade/ejendomsskade samt arbejdsfejl er udelukket, hvis de kan henføres til en eller flere af følgende årsager:

- Brug andet end beregnet
- Undladelse af at følge/se bort fra instruktionerne og alle relaterede oplysninger
- Uautoriseret design eller tekniske ændringer af apparatet
- Engagere utilstrækkeligt uddannet og utilstrækkeligt kvalificeret personale
- Drift med beskadigede eller forkert monterede sikkerheds- og beskyttelsesanordninger
- Utilstrækkelig vedligeholdelse eller rengøring
- Driftsfejl ikke fjernet
- Brug af forbudte medier, rengøringsmidler mv.
- Brug af uautoriserede reservedele
- Driftsfejl eller andet misbrug
- Katastrofer forårsaget af fremmedlegemer eller force majeure
- Ødelæggelse af navneskilt og klistermærker vigtig for drift og sikkerhed

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere,om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land. Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Navn:	**Friturekoger SNACK I**
Artikelnr.:	**A162410E**
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	4
Antal kurve:	1
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	135 x 205 x 123
Kurvindhold i l:	2,4
Antal låge:	1
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Kapslingsklasse:	IPX3
Effekt:	2,0 kW | 220-240 V | 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	245 x 590 x 315
Vægt i kg:	5,1

DK

Navn:	**Friturekoger SNACK II**
Artikelnr.:	**A162412E**
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	4
Antal kurve:	2
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	135 x 205 x 123
Kurvindhold i l:	2,4
Antal låge:	2
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Kapslingsklasse:	IPX3
Effekt:	2 x 2,0 kW | 220-240 V | 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	445 x 590 x 315
Vægt i kg:	9,6

Navn:	**Friturekoger SNACK III**
Artikelnr.:	**A162810E**
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	8
Antal kurve:	1
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	195 x 245 x 140
Kurvindhold i l:	5,5
Antal låge:	1
Kapslingsklasse:	IPX3
Temperaturområde fra – til °C:	50 - 190
Tilslutningsværdier:	3,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	305 x 620 x 340
Vægt i kg:	6,7

Navn:	**Friturekoger SNACK IV**
Artikelnr.:	**A162812E**
Materiale:	rustfrit stål
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	8
Antal kurve:	2
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	195 x 245 x 140
Kurvindhold i l:	5,5
Antal låge:	2
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 190
Kapslingsklasse:	IPX3
Effekt:	2 x 3,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	555 x 620 x 340
Vægt i kg:	12,5

Version / egenskaber

- Apparatforbindelse: klar til tilslutning
- Type: bordmonteret
- Strømforsyningstype: elektrisk
- Fedtaftapningshane: nej
- Kold zone: ja
- Sikkerhedstermostat: ja
- Styring: drejeknap
- Temperaturregulering: manuel
- Tænd/slukkontakt: nej
- Kontrollamper: klar til drift, opvarmning
- Afrundede hjørner
- Bærehåndtag, på siderne
- Beregnet til fritureolie og fast fedt i terninger (blokfedt)

Retten til tekniske ændringer forbeholdes!

4.2 Apparatets funktioner

Frituregryden giver dig mulighed for hurtigt og sikkert at tilberede produkter i varm olie. Uanset om du ønsker pommes frites eller snacks, sikrer denne frituregryde en jævn og hurtig tilberedning.

4.3 Kompilering af apparatets komponenter

A162410E / A162810E

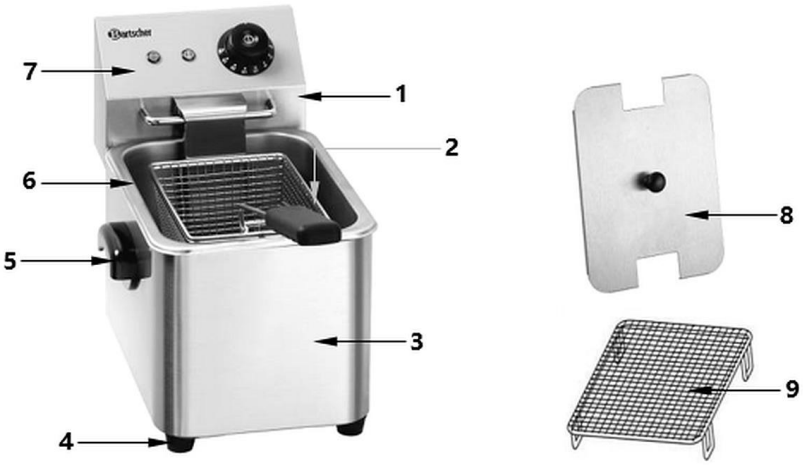


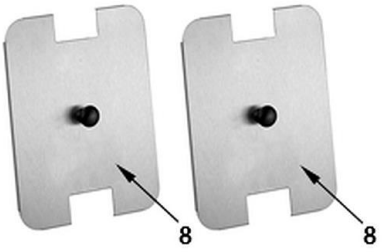
Fig. 1

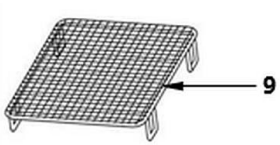
1. Elboks med varmelegeme
2. Friturekurv med håndtag
3. Hovedapparat
4. Fod (4x)
5. Bærehåndtag (2x)
6. Kar
7. Kontrolpanel
8. Låg
9. Varmelegeme dæksel

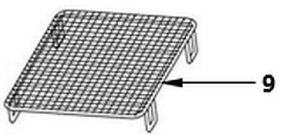
A162412E / A162812E



Fig. 2







1. Elboks med varmelegeme (2x)
2. Friturekurv med håndtag (2x)
3. Kar (2x)
4. Hovedapparat
5. Fod (4x)
6. Bærehåndtag (2x)
7. Betjeningspanel (2x)
8. Låg (2x)
9. Varmelegeme dæksel (2x)

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle udvendige og indvendige emballageelementer og transportsikringer.

FORSIGTIG!

Fare for forbrændinger!

Børn må ikke får adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade typeskiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Når du vælger et installationssted, skal du overveje følgende punkter:
  - Monteringsfladen skal være jævn, tilstrækkeligt bærende, vandtæt, tør og modstandsdygtig over for høje temperaturer.
  - Sørg for, at udpegede flugtveje er frie.
  - Sørg for en stabil position.
  - Sørg for tilstrækkelig plads til arbejde, vedligeholdelse og rengøring.
  - Efterlad ventilationsåbninger til indblæsnings- og udsugningsluft, hvis nogen.
  - Overhold gældende tekniske og konstruktionsforskrifter.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.
- Hold afstanden mindst 20 cm fra brændbare vægge og genstande.

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakter med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.

For at forbinde en dobbelt friturekoger skal du bruge 2 separate stikkontakter.

- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

5.2 Betjening

ADVARSEL!

Fare for brand!

Hvis du betjener apparatet med et olieniveau under MIN-mærket, kan det føre til overophedning af stegeolien og forårsage brand.

Oliestanden skal være mellem markeringerne "MIN" og "MAX" i tanken.

I tilfælde af overophedning stegeolie eller fedt i terninger (blokke) kan antænde.

Maskinen bør ikke arbejde i længere periode! Under pauser mellem stegningsprocesser skal temperaturregulatoren drejes til en lavere indstilling.

ADVARSEL!

Fare for forbrændinger!

På grund af det lavere tændingspunkt har den gamle olie efter stegning større tendens til selvantændelse og fremmer skumdannelse.

Brug ikke gammel olie til stegning. Udskift stegeolien regelmæssigt.

Ved betjening af apparatet på olieniveau over MAX-mærket, kan varm olie spildes ud.

Oliestanden skal være mellem markeringerne "MIN" og "MAX" i tanken.

Hvis kurven overfyldes med stegeprodukter, kan stegningsolie eller fedt i terninger (blokke) koge over.

Overhold kurvens maksimale påfyldningsniveau med stegeprodukter.

Når vand kommer ind i varmtvandsolien, kan det forårsage spredning og føre til forbrændinger.

Brug kun tørre stegeprodukter.

Under dybstegning kan selv de dråber vand under låget give stænk af varm olie eller endda små udbrud.

Put aldrig låget på under eller umiddelbart efter stegningsprocessen.

Låget tjener som et skjold mod støv og opretholder olietemperaturen i tilfælde af eventuelle afbrydelser i brug.

Før påsætning af låget, skal du sørge for, at det er tørt, for at forhindre vandgennemtrængning ind i oliekarret.

Når du hælder varm stegeolie / fedt i terninger (blokke), kan der opstå forbrændinger.

Afkøl stegeolie / fedt i terninger (blokke), inden den hældes.

Forberedelse af apparatet

1. Fjern tilbehør fra apparatet (låg, kurv(e), varmelegeme dæksler).
2. Fjern elboksen med varmelegemet fra apparatet ved forsigtigt at trække opad (indtil du hører et "klik").
3. Træk karret ud.
4. Skru de medfølgende bærehåndtag på begge sider af huset, med åbningen nedad. For at gøre dette skal du indsætte monteringsskruerne gennem huset indefra og skrue dem ind i bærehåndtagene.
5. Rengør apparatet i henhold til instruktionerne angivet i punkt **6 "Rengøring"** før brug. Sørg for, at der ikke kommer vand i det elektriske system og elboksen.
6. Tør apparatet og dets elementer grundigt.
7. Placer karret i apparatet.

8. Installer elboksen ved forsigtigt at placere den på styreskinnen på bagsiden af huset (et "klik" skal høres).

   OBS!

   Begge stifter i bunden af kontrolboksen skal sidde i hullerne, så er boksen placeret korrekt.

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

9. Placer dækslet på varmelegemet.
10. Sørg for, at apparatet er slukket (indstil temperaturregulatoren til "0").

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

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

  OBS!

  Fedt i terninger (blokke) bør aldrig smeltes ved høje temperaturer, da dette kan beskadige temperatursensoren.

  Fedt i terninger/blokke skal smeltes ved smeltepunktet i frituregryden.

  Overhold bemærkningerne angivet i kapitlet **„Instruktioner til smeltning af fedt i terninger (blokke)“**.

- Brug kun olier og fedtstoffer, der er egnet til stegning ved høje temperaturer.
- Bland ikke forskellige typer olie eller fedt, da de kan have forskellige kogepunkter.

Instruktioner til smeltning af ffriturefedt (blokfedt)

i friturekogeren

1. Fjern kurvet fra beholderen.
2. Placer fedtet (blokfedtet) direkte på varmeelementets låg, så det er dækket.

For at tænde for apparatet skal du følge instruktionerne i kapitlet "**Idriftsættelse**".

3. Drej temperaturregulatoren til den markerede position af smeltepunktet.
4. Lad friturefedtet (blokfedtet) smelte.
5. Når varmeelementet er dækket med flydende fedt, kan temperaturregulatoren indstilles til maksimum.
6. Placer de næste fedtblokke til smeltning i beholderen, indtil det passende fedtindhold nås.

i en separat beholder

1. For at opløse fedtet i terningerne (blokke) hurtigere kan du smelte det i en separat beholder (f.eks. gryde) på varmefeltet.
2. Læg den nødvendige mængde fedt i terninger (blokke) i en gryde og smelt ved middel varme.
3. Hæld derefter det smeltede fedt i friturekarret.

Fyld karret med fritureolie eller flødende fedt i terninger (blokke) til friturestegning

OBS

Karret skal være rent og tørt inden påfyldning med stegeolie/fedt.

1. Karret skal fyldes med den nødvendige mængde fritureolie eller fedt i terninger (blokke) inden start.
2. Hæld forsigtigt olie i kammeret, indtil det korrekte niveau er nået (mellem "MIN" og "MAX" mærkerne). Mærkningen er placeret i karret.
3. Overvåg olieniveauet i karret under drift og om nødvendigt efterfyld med fritureolie eller fedtstof i tern (blokke).

Betjeningselementer

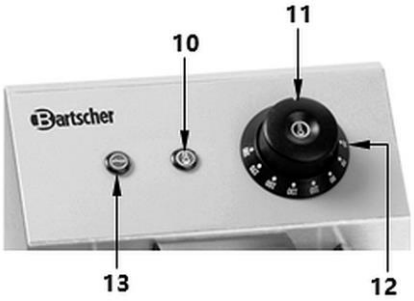


Fig. 3

10. Varmekontrollampe (orange)
11. Temperaturregulator
12. Smeltepunktposition
13. Driftskontrollampe (grøn)

DK

Opstart

1. Tilslut apparatet til et enkelt jordet stikkontakt.

Den grønne arbejdskontrollampe lyser.

2. Drej temperaturregulatoren med uret til den ønskede temperatur mellem 50°C og 190°C.

Den orange varmekontrollampe lyser under opvarmningen. Når den indstillede temperatur er nået, slukker varmekontrollampen. Når temperaturen i karret falder, varmer apparatet op igen, og den orange varmekontrollampe lyser igen.

3. Forbered i mellemtiden produkterne til stegning.
4. For at opnå mere gavnlige resultater, vent til den ønskede temperatur er nået, og læg derefter passende mad i friturегryden.

   ANVISNING!

   Brug ikke fritureolie eller fedtstof i en blok (blok) i længere tid ved for høj temperatur, fordi det mister sin anvendelighed.

   I tilfælde af mulige længere pauser mellem stegeprocesserne skal temperaturregulatoren indstilles til en lavere værdi.

Friturestegning

1. Put stegeprodukterne i kurven.

Friturekurven (kurven) er beregnet til stegning af passende madvarer. Den er udstyret med et foldbart håndtag og to kroge.

ANVISNING!

Overfyld ikke kurven, da temperaturen på fritureolien/fedtet falder, og det stegte produkt bliver for fedtet.

OBS!

Du må ikke overskride følgende mængder frosne pommes frites når du steger:

Model enkelt/dobbelt frituregryde, 4 liter, 0,6 kg pr. kar

Model enkelt/dobbelt frituregryde, 8 liter, 0,9 kg pr. kar

2. Brug håndtaget til at sænke den fyldte kurv langsomt ned i kammeret med fritureolien eller fedtterningen (blok).
3. Sæt kurven på varmeelementdækslet.
4. Steg produkterne.
5. Fjern forsigtigt kurven efter stegningen ved hjælp af håndtaget og hænge kurven ved hjælp af krogen **(a)** på hængeelementet **(b)** på elboksen.
6. Vent til det overskydende fedt drypper fra stegte fødevarer.

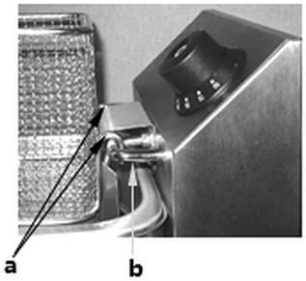


Fig. 4

7. Når grillprocessen er afsluttet, og apparatet ikke længere bruges, skal du dreje temperaturkontrollen til "0".
8. Frakobl apparatet fra strømforsyningen (træk stikket ud af stikkontakten!).

Udskiftning og fjernelse af fritureolie / flydende fedtterninger (blokke)

1. Fritureolie / flydende fedtterninger (blokke) skal udskiftes regelmæssigt, så snart det ikke længere opfylder lovkravene.
2. Lad apparatet køle af, og fjern derefter forsigtigt karret med den gamle fritureolie/flydende fedtterning (blok) fra apparatet.
3. Fyld bulkbeholderen med fritureolie/flydende fedt i tern (blok).

   ANVISNING!

   Hvis fedt fra terninger (blokke) hærder i frituregryden, kan det kun smeltes ved hjælp af smeltefunktionen på frituregryden og derefter hældes i en bulkbeholder.

4. Sørg for, at beholderen er stabil.

   ANVISNING!

   Bortskaf brugt fritureolie/fedt på en miljøvenlig måde og i overensstemmelse med gældende lokale regler.

Overophedningsmekanisme

Hvis du ved et uheld tænder for frituregryden uden fritureolie eller fedt i blokken (blokken), eller hvis der er mindre fedt i kammeret end det krævede minimum, vil overophedningsbeskyttelsesmekanismen automatisk slukke for apparatet. Denne funktion beskytter apparatet mod overophedning og mulig skade.

1. Afbryd apparatet fra strømforsyningen.
2. Udfør følgende trin:
   - lad apparatet afkøle helt;
   - skru plastikdækslet over RESET-knappen på bagsiden af elboksen mod urets retning;
   - tryk på RESET-knappen;
   - skru plastikdækslet på igen med urets retning;
   - start apparatet som normalt.

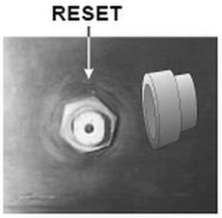


Fig. 5

6 Rengøring

Operatøren skal sikre, at apparatet og dens sikkerhedsfunktioner holdes i god stand. Kontrol- og sikkerhedssystemer bør kontrolleres for deres effektivitet.

Vedligeholdelses-, rengørings- og reparationsarbejde må kun udføres af behørigt uddannet og specialiseret personale.

Hvis det er nødvendigt at afmontere sikkerhedsanordninger til vedligeholdelse, rengøring og reparationsformål, skal de geninstalleres umiddelbart efter arbejdets afslutning og deres funktion kontrolleres.

Alt vedligeholdelses- og rengøringsarbejde skal udføres i overensstemmelse med driftsvejledningen med de angivne intervaller.

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres grundigt ved slutningen af arbejdsdagen.
2. Fjern kurven fra karret.
3. Træk varmelegemet og dækslet ud af karret ved at løfte elboksen ud af karret.
4. Tøm karret ved at hælde den afkølede fritureolie i en opsamlingsbeholder.

ANVISNING!

Tøm karret i henhold til instruktionerne angivet i afsnittet "Udskiftning og fjernelse af stegeolie / flydende fedt (blok)" .

ADVARSEL

Risiko for elektrisk stød!

Fugt kan trænge ind i det elektriske system eller kontrolboksen og forårsage elektrisk stød ved opstart.

Apparatet og tilslutningskablet må aldrig vådrengøres eller under rindende vand, og de må heller ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

5. Rengør elboksen og varmelegemet med en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør af med en ren klud.
6. Rengør kurven(e), låg(er) og varmeelement(er) i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel. Stærkt snavsede dele kan ligge i blød i nogen tid.
7. Skyl de rengjorte elementer i rent vand.
8. Rengør karret med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Brug en blød klud eller svamp.
9. Skyl karret grundigt med rent vand.
10. Tør kun apparatets overflade, kontrolpanelet og tilslutningskablet af med en let fugtig klud.
11. Tør de rengjorte dele og overflader grundigt af med en blød klud.
12. Genmonter alle demonterede elementer på apparatet.

DK

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Arbejdet må kun udføres af kvalificeret teknisk personale.

Hvis de opståede driftsfejl ikke kan rettes, bedes du kontakte kundeservice. Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets typeskilt.

Fejl	Mulig årsag	Fjernelse
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men den grønne driftskontrollampe lyser ikke, og apparatet opvarmes ikke.	Stikket sidder ikke korrekt i stikkontakten	Træk stikket ud og sæt det korrekt i stikkontakten
	Strømforsyningssikringen er blevet aktiveret	Kontroller sikringen, kontroller apparatet efter tilslutning til en anden stikkontakt
	Overophedningsbeskyttel se blev aktiveret	Tryk på RESET knappen i kontrolboksen
Den orange varmekont-rollampe lyser, men temperaturen stiger ikke	Afbrudt kontakt med varmeelementet	Kontakt forhandleren
	Defekt varmelegeme	Kontakt forhandleren
Den grønne driftskont-rollampe lyser, men den orange varmekont-rollampe lyser ikke på trods af den indstillede temperatur	Den indstillede temperatur er nået	Kontrollér betjeningen, når du har ændret indstillingerne
	Temperaturregulatoren er beskadiget	Kontakt forhandleren
	Kontrollampen er beskadiget	Kontakt forhandleren
Apparatet stopper med at opvarme efter længere tid	Overophedningsbeskyttel se blev aktiveret	Tryk på RESET knappen i kontrolboksen. Hvis overophedningsmekanis men aktiveres igen efter et stykke tid, skal du kontakte forhandleren
Apparatet opvarmer ikke	Stikkontakten under elboksen er ikke aktiveret	Kontrollér, om elboksen er korrekt installeret

8 Bortskaffelse

Elektrisk udstyr

	Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.

Brugt stegeolie

Den brugte stegeolie skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler inden for miljøbeskyttelse