

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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: 2021-10-27

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Brug som beregnet	6
1.4	Ukorrekt brug	6
2	Generelle oplysninger.....	7
2.1	Ansvar og garanti.....	7
2.2	Ophavsret beskyttelse	7
2.3	Overensstemmelseserklæring	7
3	Transport, emballage og opbevaring	8
3.1	Leveringskontrol.....	8
3.2	Emballage	8
3.3	Opbevaring	8
4	Tekniske data	9
4.1	Tekniske data	9
4.2	Kompilering af apparatets komponenter	11
4.3	Apparatets funktioner.....	13
5	Installation og betjeninga	13
5.1	Installation.....	13
5.2	Betjening.....	15
6	Rengøring.....	20
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	20
6.2	Rengøring	20
7	Mulige driftsfejl.....	22
8	Bortskaffelse.....	24



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens 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 enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

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.

DK

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 beskadigelse. 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, 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 fordamning 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.

DK

Sikkerhed ved stegning i dybfedt

- Forlad ikke apparatet uovervåget. Mulige driftsfejl kan føre til overophedning og tænding af stegeolie/friturefedt (blokfedt).
- Hvis olie/fiturefedt (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.

Sikkerhed

- 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.

Elektromagnetisk felt

- Magnetiserede genstande som kreditkort, databærere og regnemaskiner må ikke være i nærheden af apparatet, når det er tændt. Det magnetiske felt kan beskadige dem.
- Du må ikke åbne bunddækslet!
- Forskning har vist, at induktive enheder ikke udgør en trussel. Ikke desto mindre skal folk, der har en pacemaker, holde mindst 60 cm afstand fra apparatet, mens de arbejder.

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/gylde 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.

DK

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.

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.

1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Dybstegning af egnede fødevarer

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskaade 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

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

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.

DK

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

Version / Egenskaber 165118-165119

- Type: bordmonteret
- Forsyningstype: elektrisk (induktion)
- Varmeelement: induktionsspole
- Sikkerhedstermostat
- Fedtaftapningshane
- Apparatets forbindelse: klar til tilslutning
- Styring: drejeknap
- Tænd/sluk-knap
- Kontrollamper: opvarmning, varmeholdning
- Egenskaber: varmeelement af kobber

Navn:	Induktions-friturekoger 8L Plus
Artikelnummer:	165118
Materiale:	Rustfrit stål
Antal kar:	1
Karindhold i liter:	8
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	238 x 300 x 205
Antal kurve:	1
Kapacitet kurve i l:	5,5
Kurvmål (bredde x dybde x højde) i mm:	190 x 230 x 145
Temperaturområde fra – til °C	60 - 190
Effekt:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	290 x 565 x 415
Vægt i kg:	12,5

DK

Inklusiv:

- 1 friturekurv
- 1 låg
- 1 perforeret plade

Navn:	Induktions-friturekoger 2x8L Plus
Artikelnummer:	165119
Materiale:	Induktions-friturekoger
Antal kar:	2
Karindhold i liter:	8
Karmål (bredde x dybde x højde) i mm:	238 x 300 x 205
Antal kurve:	2
Kapacitet kurve i l:	5,5
Kurvsmål (bredde x dybde x højde) i mm:	190 x 230 x 145
Temperaturområde fra – til °C	60 - 190
Effekt:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	580 x 575 x 415
Vægt i kg:	23,0

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

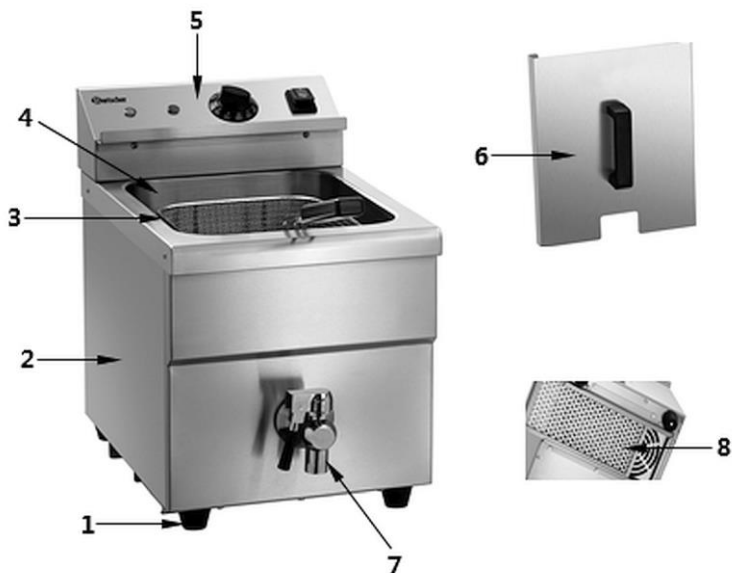
DK

Inklusiv:

- 2 friturekurve
- 2 låg
- 2 perforeret plader

4.2 Kompilering af apparatets komponenter

165118

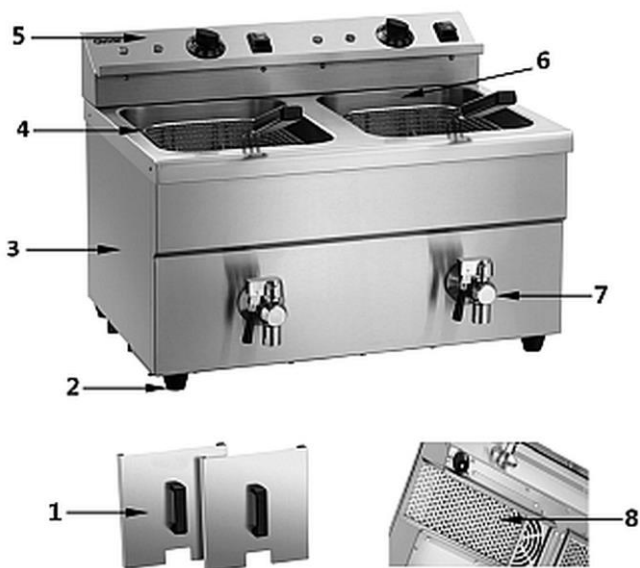


DK

Fig. 1

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Fødder (4x) | 2. Hus |
| 3. Friturekurv med håndtag | 4. Kar |
| 5. Betjeningspanel | 6. Låg med håndtag |
| 7. Fedtafløbshane | 8. Fedt-og forureningsfilter til ventilation af apparatet |

165119



DK

Fig. 2

1. Låg med håndtag (2x)
2. Fødder (4x)
3. Hus
4. Friturekurv med håndtag (2x)
5. Betjeningspanel (2x)
6. Kar (2x)
7. Fedtafløbshane (2x)
8. Fedt-og forureningsfilter til ventilation af apparatet (2x)

Ekstra udstyr (ikke inkluderet i leveringsomfanget!)



Friturekurv

Materiale: rustfrit stål;

Kurv mål: b 190 x d 230 x h 145 mm

Kapacitet: 5,5 liter

Mål: bredde 194 x dybde 475 x højde 215 mm

Vægt: 0,81 kg.

Art-nr.: 165122

4.3 Apparatets funktioner

Den avancerede teknologi fra fritureapparatet giver dig mulighed for at indstille og konstant opretholde den nøjagtige temperatur, når du steger madvarer i varm olie, og sikrer således optimale resultater.

DK

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for kvælning!

Børn må ikke få 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 skiltet 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.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
 - med god ventilation.
- 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 stikkontakt 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

Advarselstips



ADVARSEL!

Fare for brand!

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

Olieniveauet skal være mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen.

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.

Put aldrig låget på under eller umiddelbart efter stegningsprocessen.

Låget anvendes kun for at beskytte mod støv.

Meget varm overflade!

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.

Olieniveauet skal være mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen.

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

Overhold kurvens maksimale påfyldningsniveau (0,6 kg) med stegeprodukter.

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

Brug kun tørre stegeprodukter.

Ved afløb af varm olie til stegning/fedt i terninger (blokke) kan der forekomme forbrændinger.

Olien til stegning/fedt i terninger (blokke) skal afkøles før bortledning.

Forberedelse af apparatet

1. Fjern låget og fjern friturekurven samt perforeret plade.
2. Før du bruger apparatet skal du rengøre det og udstyret i overensstemmelse grundigt med anvisningerne angivet i afsnit "Rengøring".
3. Tør derefter apparatet og udstyret grundigt.
4. Placer den perforerede plade i bunden af karret.
5. Indsæt fedt- og snavsfilteret fra bunden af apparatet.

OBS!

Mulighed for skader og forkert betjening af apparatet på grund af fedt og urenheder!

Brug ikke apparatet uden et korrekt installeret fedt- og snavsfilter.

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

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

DK

HENVISNING!

Fedt (opløst) i terninger (blokke) tidligere i en separat beholder!

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

Fyld karret med olie til friturestegning eller terninger (blokke)

ADVARSEL!

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

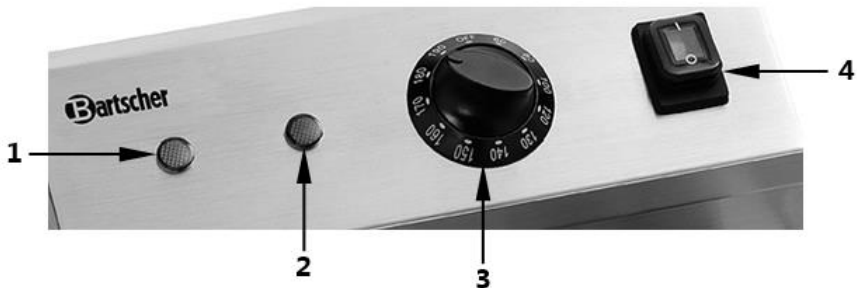
1. Fedtafløbshanen skal være lukket (håndtaget vender nedad).
2. Hæld omhyggeligt ca. 8 liter fritureolie indtil du opnår det ønskede niveau (mellem "MIN" og "MAX" angivet på siden af karvæggen).

FORSIGTIG!

Apparatet må ikke bruges uden stegeolie eller fedt i terninger (blokke) i karret.

3. Oliemængden i karret skal observeres også under drift og om nødvendigt fyldes op med stegeolie eller fedt i terninger (blokke).

Betjeningslementer



DK

Fig. 3

1. Varmeholdningskontrollampe (grøn)
2. Opvarmningskontrollampe (rød)
3. Temperaturregulator
4. Tænd/sluk knap med integreret kontrollampe (grøn)

Opstart

1. Tilslut apparatet til et enkelt jordet stikkontakt.
2. Tænd apparatet med tænd/sluk-knappen.

Den grønne strømindikator på tænd/sluk-knappen lyser.

HENVISNING!

For at sikre tilstedeværelsen af stegeolie / fedt i terninger (blokke) i karret, drej temperaturregulatoren i "OFF" position, og derefter til det ønskede temperaturniveau - ellers apparatet bliver ikke varm.

3. Indstil temperaturregulatoren ved at dreje til højre til den ønskede temperatur. Det kan vælges i området 60 ° C - 190 ° C.

Under opvarmningsprocessen den røde opvarmningskontrollampen lyser, som går ud efter at have nået den indstillede temperatur.

Den grønne kontrollampe for varmeopretholdelse. Når temperaturen i oliekarret falder, det røde opvarmningskontrollys tændes igen og apparatet genoptager opvarmningsprocessen.

DK

Friturestegning

1. For at opnå mere gavnlige resultater, vent til den ønskede temperatur er nået, og læg derefter mad i friturekogeren.
2. Brug ikke stegeolie / friturefedt (blokfedt) for længe ved for høj temperatur, da det mister sin egnethed til brug.
3. I tilfælde af længere pauser mellem friturestegningsprocesser, indstil temperaturregulatoren til en lavere værdi.
4. Sæt de tilberedte fødevarer i friturekurven.

HENVISNING!

Undgå at overfylde kurven, fordi temperaturen af olie/fedt falder, og produktet bliver for fedt.

FORSIGTIG!

Man må ikke overstige følgende mængder af produkter til stegning i dyb fedt:

- Model 8-liter fritureapparat: 0,6 kg
 - Model dobbelt fritureapparat 2 x 8 liter: 0,6 kg per et oliekar
5. Nedsænk friturekurven langsomt i olien ved hjælp af håndtaget, og sæt på den perforerede plade.
 6. Steg de ønskede produkterne.

7. Når du er færdig med stegeprocessen, løft forsigtigt kurven.
8. Hæng op på elboksens skinne (b) ved hjælp af krogene (a).
9. Vent til overskydende fedt drypper fra stegte fødevarer.



10. Når stegeprocessen er afsluttet, og apparatet ikke længere bruges, skal du dreje temperaturkontrollen til „OFF“.
11. Sluk for apparatet med tænd/sluk-knappen.

HENVISNING!

OBS – apparatet slukker induktionsfeltet efter 2 timers drift og skifter til standby.

ADVARSEL!

Fare for forbrændinger!

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

Frituremaskinen må ikke bruges med lågen!

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.

Udskiftning og fjernelse af stegeolie / flydende fedt i en terninger (blokke)

1. Stegeolie / flydende fedt i terninger (blokke) skal udskiftes regelmæssigt, så snart det ikke længere opfylder lovkravene.
2. Stegeolien / fedtet i terninger (blokke) skal drænes fra karret gennem afløbshanen ind i opsamlingsbeholderen.
3. Sørg for, at beholderen er stabil.

HENVISNING!

Den brugte olie/fedt til stegning bortskaffes med omtanke for miljøet og i henhold til de lokale regler.

6 Rengøring

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 låget fra karret, hvis det er monteret, derefter fjern friturekurven.
3. Når karret er afkølet skal det tømmes i overensstemmelse med instruktionerne i kapitlet "**Udskiftning og fjernelse af stegeolie / flydende fedt i en terninger (blokke)**".
4. Fjern den perforerede plade fra karret.
5. Friturekurven og låget skal rengøres med varmt vand og lidt mildt rengøringsmiddel. Stærkt snavsede elementer kan gennemblødes i kort tid.
6. Rengør beholderen med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Vandet skal bortledes til en passende beholder gennem afløbshanen. Skyl med rent vand og lad det løbe gennem afløbshanen.

ADVARSEL!

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

Rengør ikke hovedenheden og tilslutningsledningen under rindende vand og nedsænk ikke i vand eller andre væsker.

7. Tør kun betjeningspanel, apparatets overflade og forbindelsesledningen med en lidt fugtig klud.
8. Fjern regelmæssigt fedt / snavsfilteret fra bunden af apparatet og rengør det med et mildt rengøringsmiddel eller i en opvaskemaskine.
9. Ventilationsåbningerne på bunden af apparatet må ikke være tilstoppede med snavs eller støv. De skal rengøres regelmæssigt med børste eller blæser.
10. Alle komponenter og tilbehør skal grundigt tørres og apparatet skal samles:

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl
ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets
typeskilt.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men den grønne netværks- kontrollampe lyser ikke, og apparatet opvarmes ikke	Stikket er forkert tilsluttet.	Kontroller stikket, og isæt det korrekt
	Strømforsyningssikringen blev aktiveret.	Kontroller sikringen, kontroller apparatet efter tilslutning til en anden stikkontakt
Den røde opvarmnings- kontrollampe blinker hvert 4 sekund	Ventilatoren virker ikke	Kontakt kundeservice
	Ventilationshuller tilstop- pet med snavs og fedt	Kontroller filteret, rengør om nødvendigt
	Ikke nok afstand omkring apparatet	Bevar en tilstrækkelig afstand
Den røde opvarmnings- kontrollampe blinker to gange hvert 4 sekund	Overophedning af apparatet uden olie til friturestegning i karret	Fyld med stegeolie / flydende blokfedt
Den røde opvarmnings- kontrollampe blinker tre gange hvert 4 sekund	Forkert strømforsyning: over 265 V eller under 135 V	Sørg for, at forsynings- spændingen er mellem 135 V og 265 V. Kontakt servicecentret, hvis problemet opstår igen
Den røde opvarmnings- kontrollampe blinker fire gange hvert 4 sekund	Kortslutning eller ødelagt olietemperaturføler	Kontakt kundeservice

Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Den røde opvarmningskontrollampe og den grønne varmeholdningskontrollampe blinker hvert 4 sekund samtidigt	Kortslutning på varmespiralsensoren	Kontakt kundeservice
Den røde opvarmningskontrollampe og den grønne varmeholdningskontrollampe samtidigt blinker to gange hvert 4 sekund	Forbindelsen med sensoren på varmespiralen er afbrudt	Kontakt kundeservice
Den røde opvarmningskontrollampe og den grønne varmeholdningskontrollampe samtidigt blinker tre gange hvert 4 sekund	Overophedningsbeskyttelse er aktiveret: for høj olietemperatur i karret (ca. 250 °C ± 10 °C)	Kontakt kundeservice

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