

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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: 3.0

Skapandedatum: 2025-03-07

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	11
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter	14
4.3	Apparatens funktion	18
5	Installation och handhavande	18
5.1	Installation.....	18
5.2	Handhavande	20
6	Rengöring	27
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	27
6.2	Rengöring	27
7	Felsökning	28
8	Återvinning.....	30



Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och ha den nära till hands vid apparaten!

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 behövs kunskap om alla säkerhets- och användningsanvisningar i bruksanvisningen.

Läs denna bruksanvisning innan du börjar arbeta med apparaten, särskilt före idrifttagning, för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

I varje steg i livscykeln måste all relevant information från bruksanvisningen finnas tillgänglig för respektive personal. Att tillhandahålla denna information är operatörens ansvar.

Utöver bruksanvisningen ska allmänna, juridiska och andra bindande föreskrifter om arbetarskydd och miljöskydd instrueras och följas.

1 Säkerhet

SV

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, 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 sök för god frisklufttillförsel.

SV

Säkerhet vid fritering

- Lämna inte apparaten utan tillsyn under drift. Eventuella fel kan leda till överhettning och antändning av stekolja / fett i kuber (block).
- Om stekoljan / fett i kuber (block) antänds på grund av överhettning, sätt tillbaka locket och koppla bort apparaten från strömförsörjningen.
- Stänk eller explosioner av varm olja / fett kan orsaka brännskador på händer, armar och ansikte. Använd lämpliga skyddshandskar.
- Använd inte våta eller fuktiga stekprodukter. De ska torkas före användning. Ta bort överskott av is från djupfrysta produkter innan du friterar.
- Häng inte frysta livsmedel i en korg ovanför en kammare fylld med varm stekolja / kuber (block). Vid fritering orsakar även de minsta dropparna vatten stänk av het olja eller till och med små explosioner.

Heta ytor

Säkerhet

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

Hälsorisker från brända livsmedel

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

Användare

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

SV

Operatörens ansvar

Operatören ansvarar för att gällande bindande lagar, författningar, förordningar och befintliga nationella föreskrifter för förebyggande av olyckor, miljöskydd samt interna arbets-, drift- och säkerhetsföreskrifter som gäller för respektive installationsplats efterlevs.

Operatörens skyldigheter:

- Apparaten och anslutna komponenter får endast användas i tekniskt perfekt skick med väl fungerande skydds- och säkerhetsanordningar.
- Utarbetande av en riskbedömning på arbetsplatser.
- Instruktioner och regelbunden utbildning av personalen. Säkerhetskapitlet och i synnerhet säkerhetsanvisningarna måste förstås och följas.
- Tillhandahållande av lämplig personlig skyddsutrustning (PPE)
- Efterlevnad av underhålls- och rengöringsintervaller.
- Dokumentation av utbildning/instruktioner, byte av apparatens komponenter.

Felaktig användning

SV

- 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

Apparaten är endast avsedd för den användning som beskrivs i bruksanvisningen med de medföljande och godkända komponenterna.

All annan användning anses vara olämplig. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av detta. Ansvaret för detta ligger enbart hos användaren/operatören.

Följande användningsområden är avsedda:

- Stekning av lämpliga bakverk.

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

Apparaten är byggd enligt den aktuella tekniken och erkända tekniska säkerhetsregler. Ändå kan det under användningen finnas hot mot användarens eller andra människors hälsa och liv eller det kan finnas risk för skada på apparaten eller annan egendom. Garanti- och ansvarsanspråk för personskada / egendomsskador samt arbetsfel är uteslutna om de kan hänföras till en eller flera av följande orsaker:

- Annan användning än för det avsedda ändamålet
- Underlåtenhet att följa/inte respektera bruksanvisningen och all relaterad information
- Obehöriga konstruktions- eller tekniska ändringar i apparaten
- Engagera otillräckligt utbildad och otillräckligt kvalificerad personal
- Drift med skadade eller felaktigt installerade säkerhets- och skyddsanordningar
- Otillräckligt underhåll eller rengöring
- Fel inte åtgärdade
- Användning av förbjudna medier, rengöringsmedel etc.
- Användning av icke godkända reservdelar
- Felaktig drift eller annan olämplig användning
- Katastrofer orsakade av främmande kroppar eller force majeure
- Förstörelse av märkskylten och klistermärken som är viktiga för drift och säkerhet

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 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.

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

Utförande / Egenskaper 101530 / 101560 / 101535

- Typ:
 - 101530, 101560 - bordsenhet
 - 101535 - stående enhet, typ av nedre konstruktion: öppen
- Driftsätt: el
- Produktanslutning: 3 NAC
- Värmeelement:
 - i rostfritt stål
 - löstagbart
- Kallzon
- Fettavtappningskran
- Säkerhetstermostat
- Styrning: vred
- Temperaturreglering: manuell
- På-/av-knapp
- Kontrollampor: På/av, uppnådd oljetemperatur
- Egenskaper:
 - rundade hörn
 - avtappningskran med säkerhetsanordning
 - kar med en stor kallzon

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

4.1 Tekniska data

Namn:	Bakverksfritös BF 16E
Artikelnummer:	101530
Material:	CNS 18/10
Antal kar:	1
Karvolym i liter:	16
Mått kar (bredd x djup x höjd) i mm:	515 x 305 x 130
Antal korgar:	1
Korgvolym i l:	8,9
Mått korg (bredd x djup x höjd) i mm:	475 x 235 x 80
Temperaturområde från - till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	9 kW 400 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	560 x 470 x 400
Vikt i kg:	15,1

SV

Inklusive:

- 1 korg
- 1 lock

Namn:	Bakverksfritös BF 30E
Artikelnummer:	101560
Material:	CNS 18/10
Antal kar:	1
Karvolym i liter:	30
Mått kar (bredd x djup x höjd) i mm:	615 x 490 x 130
Antal korgar:	1
Korgvolym i l:	19,2
Mått korg (bredd x djup x höjd) i mm:	570 x 440 x 80
Temperaturområde från - till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	15 kW 400 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	660 x 650 x 410
Vikt i kg:	23,4

SV

Inklusive:

- 1 korg
- 1 lock

Namn:	Bakverksfritös BF 30E OU
Artikelnummer:	101535
Material:	CNS 18/10
Antal kar:	1
Karvolym i liter:	30
Mått kar (bredd x djup x höjd) i mm:	615 x 490 x 130
Antal korgar:	1
Korgvolym i l:	19,2
Mått korg (bredd x djup x höjd) i mm:	570 x 440 x 80
Temperaturområde från - till i °C:	50 - 190
Anslutningsvärde:	15 kW 400 V 50 Hz
Mått nedre öppen konstruktion:	612 x 497 x 377
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	660 x 650 x 980
Vikt i kg:	40,0

Inklusive:

- 1 korg
- 1 lock
- 1 sil med handtag
- 2 fettuppsamlingskantiner med handtag

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter

101530

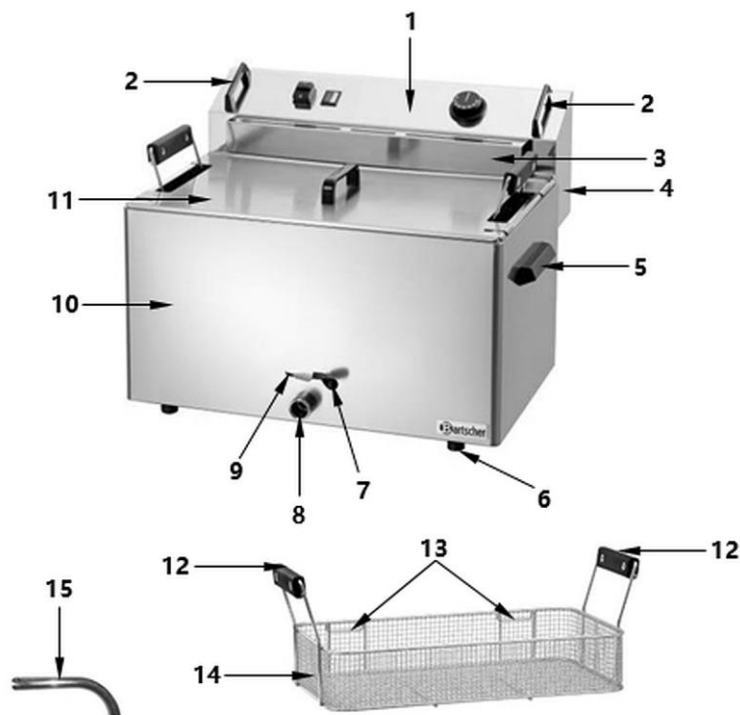
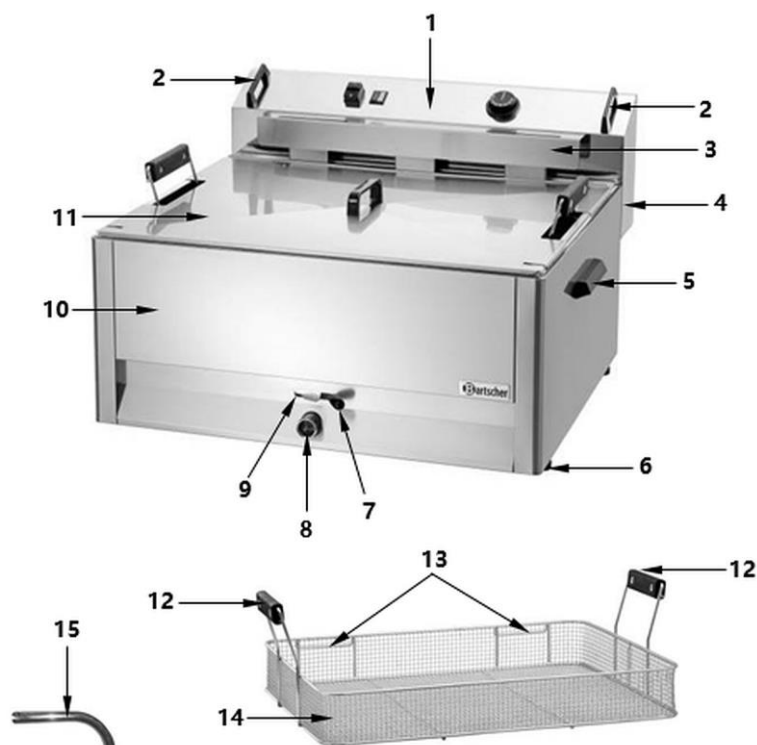


Fig. 1

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Kontrollpanel | 2. Styrboxhållare (2x) |
| 3. Detalj för att hänga upp frituren | 4. Styrbox |
| 5. Handtag på basenheten (2x) | 6. Fötter (4x) |
| 7. Spak till dräneringsenheten för frituren | 8. Anslutningsstos |
| 9. Lås | 10. Basenhet med kar |
| 11. Lock med handtag | 12. Handtag på frituren (2x) |
| 13. Krok på frituren (2x) | 14. Frituren |
| 15. Oljeavtapningskran | |

101560



SV

Fig. 2

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Kontrollpanel | 2. Styrbboxhållare (2x) |
| 3. Detalj för att hänga upp friturekorgen | 4. Styrbbox |
| 5. Handtag på basenheten (2x) | 6. Fötter (4x) |
| 7. Spak till dräneringsenheten för fritureolja | 8. Anslutningsstos |
| 9. Lås | 10. Basenhet med kar |
| 11. Lock med handtag | 12. Handtag på friturekorgen (2x) |
| 13. Krok på friturekorgen (2x) | 14. Friturekorg |
| 15. Oljeavtappningskran | |

101535

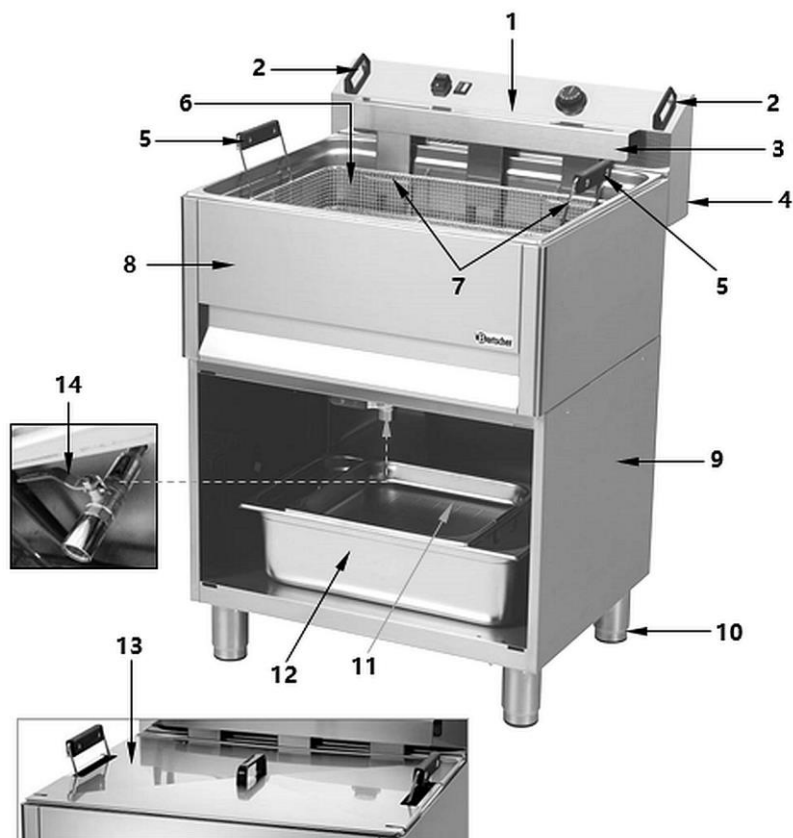
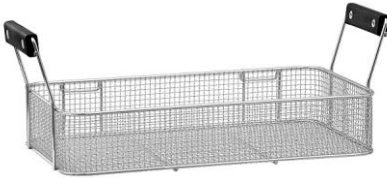


Fig. 3

- | | |
|--|--|
| 1. Kontrollpanel | 2. Styrboxhållare (2x) |
| 3. Detalj för att hänga upp fryrkorgen | 4. Styrbox |
| 5. Handtag på fryrkorgen (2x) | 6. Fryrkorg |
| 7. Krok på fryrkorgen (2x) | 8. Basenhet med kar |
| 9. Öppen nedre konstruktion | 10. Fötter (4x), höjdjusterbara |
| 11. Sil 2/3 GN, med handtag | 12. Fettuppsamlingskantin 1/1 GN, med handtag (2x) |
| 13. Lock med handtag | 14. Oljeavtappningskran |

Ytterligare tillbehör (ingår inte i leveransen!)



Fritöskorg BF 16E

Material: stål, kromat

Mått korg:

bredd 475 x djup 235 x höjd 80 mm

Volym: 8,9 Liter

Mått:

bredd 560 x djup 245 x höjd 190 mm

Vikt: 1,3 kg

Art. nr: 101533



Korghylla BF 16E

Material: CNS 18/10

Monteringssida: båda sidor

Mått:

bredd 445 x djup 235 x höjd 85 mm

Vikt: 2,9 kg

Art. nr: 101566



Fritöskorg BF 30E

Material: stål, kromat

Mått korg:

bredd 570 x djup 440 x höjd 80 mm

Volym: 19,2 Liter

Mått:

bredd 650 x djup 465 x höjd 190 mm

Vikt: 1,9 kg

Art. nr: 101563



Korghylla BF 30E

Material: CNS 18/10

Monteringssida: båda sidor

Mått:

bredd 465 x djup 644 x höjd 255 mm

Vikt: 3,95 kg

Art. nr: 101565

4.3 Apparatens funktion

I munkfritösen friteras lämpliga bakverk i het olja vid rätt temperaturinställning.

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.



VAR FÖRSIKTIG!

Kvävningsrisk!

Förvara förpackningsmaterial som plastpåsar och frigolitdelar utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den tas bort. Dra av skyddsfilmen långsamt så att inga limrester finns kvar. Ta bort eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att märkskylten och varningsanvisningarna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningarna är lättåtkomliga så att det går snabbt att koppla bort apparaten vid behov.

Installation och handhavande

- Beakta följande punkter när du väljer en installationsplats:
 - Installationsytan ska vara jämn, tillräckligt bärande, vattenbeständig, torr och värmebeständig.
 - Se till att de föreskrivna utrymningsvägarna hålls fria.
 - Säkerställ en stabil position.
 - Ge tillräckligt med utrymme för drift, underhåll och rengöring.
 - Håll eventuella ventilationsöppningar för till- och frånluft fria.
 - Följ gällande tekniska och byggnadstekniska föreskrifter.
- 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



WARNING!

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.



WARNING!

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 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



OBS!

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

Förbereda apparaten

1. Ta ut tillbehören (lock, frityrkorg) från apparaten.
2. Ta bort kopplingsboxen från apparaten genom att försiktigt dra i handtagen uppåt (tills du hör ett "klick").
3. Rengör apparaten och tillbehören noggrant före användning enligt anvisningarna i avsnitt **6 "Rengöring"**.
4. Torka sedan apparaten och tillbehören noggrant.
5. Sätt försiktigt styrboxen på apparatens bakkant.

Stiftet på undersidan av styrboxen måste passa in i hålet i kare. Då är styrboxen rätt placerad.

OBS!

Av säkerhetsskäl fungerar apparaten endast när styrboxen sitter ordentligt på huset, vilket ger driftberedskap via en mikrobrytare.

SV

Fylla karet med frityrolja eller fett i stavar (block)

WARNING!

Innan du fyller karet med frityrolja eller flytande fett i stavar (block) måste det vara rent och torrt.

Dräneringsenheten för frityrolja på apparaterna **101530** och **101560** måste vara stängd och låst.

1. Tryck låset uppåt och flytta spaken åt höger.

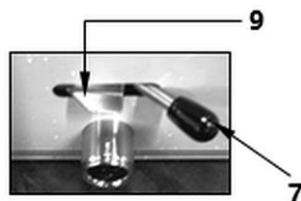


Fig. 4

Fettavtappningskranen på apparaten **101535** måste vara stängd.

2. Flytta spaken åt vänster eller höger.

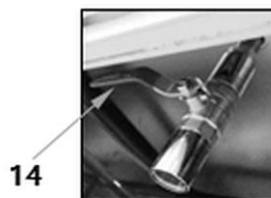


Fig. 5

3. Innan apparaten sätts i drift, fyll försiktigt karet med erforderlig mängd frityrolja eller flytande fett i stavar (block).

Oljenivån ska ligga mellan "MIN" och "MAX" markeringarna i karet. Markeringen finns på karets sidovägg.

4. Övervaka oljenivån i karet under drift och fyll på med frityrolja eller fett i stavar (block) vid behov.

OBS!

Använd aldrig apparaten utan frityrolja eller fett i stavar (block) i karet.

Tips för användning av stekolja eller fett i kuber (block).

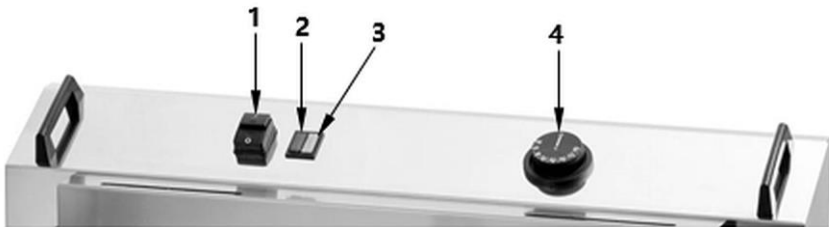
- Använd alltid rätt olja för stekning (t.ex. grönsaker, solros, jordnötter, etc.) eller kubfett.

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.

Kontrollpanel



SV

Fig. 6

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

Driftsättning

1. Anslut apparaten till elnätet.
2. Slå på apparaten med på/av-knappen.

Den gröna strömindikatorlampan tänds.

3. Ställ in temperaturregulatorn genom att vrida den medurs till önskad temperatur. Temperaturen som kan ställas in ligger inom området 60 °C och 190 °C.

Under uppvärmningsprocessen lyser den orange värmeindikatorlampan och slocknar när den inställda temperaturen uppnåts.

När temperaturen i karet sjunker tänds den orange indikatorlampan igen och apparaten återupptar uppvärmningen.

4. För att uppnå bättre resultat, vänta tills önskad temperatur har uppnåtts innan du placerar bakverken i fritösen.

VARNING!

Använd inte frityrolja / fett i stavar (block) vid för höga temperaturer under lång tid då detta gör att den förlorar sin lämplighet för användning.

Vid längre pauser mellan friteringsprocesser, ställ in temperaturregulatorn på ett lägre värde.

Fritera bakverk

1. Lägg de förberedda bakverken i den medföljande frityrkorgen.

ANVISNING!

Vid överfyllning sjunker temperaturen på frityroljan / fettet i stavar (block) i karet och bakverken blir väldigt feta.

Överfyll aldrig frityrkorgen med bakverk.

SV

2. Håll i frityrkorgen i båda sidohandtagen.
3. Sänk långsamt ned frityrkorgen i karet med oljan.
4. Fritera bakverken i fritösen.
5. Efter friteringsprocessen, lyft försiktigt upp frityrkorgen med handtagen.
6. Häng upp frityrkorgen med krokarna i skåran på detaljen för upphängning på styrboxen.
7. Låt de färdiga bakverken rinna av väl.
8. Vrid temperaturregulatorn till läge "0" så snart friteringsprocessen är klar och apparaten inte längre används.

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 stekoljan / 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.

Munkfritöser 101530 / 101560

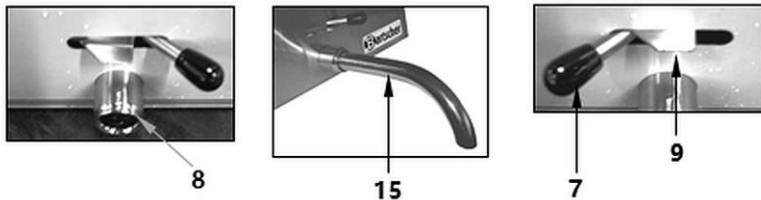


Fig. 7

SV

1. Placera en lämplig uppsamlingsbehållare under avloppsröret för fett.
2. Innan du tömmer ut frituren med bajonettlåset, montera avloppsröret för fett (15) på rörstosen (8).
3. Öppna dräneringsenheten genom att trycka låset (9) uppåt och ställa in spaken (7) åt vänster.
4. Töm försiktigt ut frituren i uppsamlingsbehållaren.
5. Kontrollera att behållaren är stabil.

Munkfritös 101535

1. Placera den medföljande olje-/fettuppsamlingskantinen på botten av den nedre konstruktionen under fettavtappningskranen.
2. Placera silen på kanten av olje-/fettuppsamlingskantinens.
3. Öppna fettavtappningskranen genom att ställa in spaken (14) framtill.
4. Töm försiktigt ut fritureolja i olje-/fettuppsamlingskantinens.
5. Kontrollera att kanten är stabil.



Fig. 8

Överhettningsskyddsmekanism

Om fritösen startas utan fritureolja 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

Operatören ska se till att apparaten och dess säkerhetsanordningar hålls i funktionsdugligt skick. Kontroll- och säkerhetssystem måste kontrolleras med avseende på deras effektivitet.

Underhålls-, rengörings- och reparationsarbeten får endast utföras av lämpligt utbildad och specialiserad personal.

Om det är nödvändigt att demontera säkerhetsanordningar vid underhåll, rengöring och reparationer, montera dem tillbaka omedelbart efter avslutat arbete och kontrollera deras funktion.

Utför allt underhålls- och rengöringsarbete i enlighet med bruksanvisningen med angivna tidsintervaller.

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. Rengör apparaten noggrant i slutet av arbetsdagen.
2. Ta bort frityrkorgen från karet.
3. Töm karet på den kylda frityroljan.

ANVISNING!

Följ anvisningarna i avsnittet "Byta ut och omhänderta frityroljan / det flytande fettet i stavar (block)".

4. Ta bort styrboxen med värmeelementet från apparaten. På så sätt kan du enkelt rengöra värmeelementet och karet.
5. Rengör styrboxen och värmeelementet med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Torka av med en ren trasa.

6. Rengör karet med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd en mjuk trasa eller svamp. Töm ut vattnet efter rengöring i en lämplig behållare med hjälp av fettavtappningskranen (röret). Skölj sedan karet med rent vatten och töm det igen med hjälp av fettavtappningskranen (röret).
7. Torka endast av kontrollpanelen med en lätt fuktad trasa.
8. Torka endast av apparatens yta och anslutningskabeln med en lätt fuktad trasa.
9. Rengör frityrkorgen och locket med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Skölj med rent vatten.
10. Torka sedan alla apparatens delar ordentligt.
11. Montera tillbaka de borttagna delarna i apparaten.

7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker och åtgärder för att eliminera felfunktioner eller fel vid drift av apparaten. Arbetet får endast utföras av lämpligt utbildad fackpersonal.

Om felfunktion inte kan åtgärdas, kontakta vår kundservice. Se till att ange artikelnummer, modellbeteckning och serienummer. Du hittar dessa uppgifter på apparatens märkskylt.

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till elnätet och påslagen, men strömindikatorlampan tänds inte.	Avbruten strömförsörjning	Kontrollera strömförsörjningen och anslutningskabeln med avseende på skador
	Säkringen i strömförsörjningen har löst ut	Kontrollera säkringen, testa apparaten i ett annat uttag
	Ingen ström	Återställ strömförsörjningen
	Kopplingsboxen är inte ordentligt installerad	Kontrollera att kopplingsboxen är ordentligt installerad
Värmeindikatorlampan lyser, men temperaturen stiger inte	Avbruten kontakt med värmeelementet	Kontakta vår kundservice
	Skadat värmeelement	Kontakta vår kundservice
Strömindikatorlampan lyser, men värmeindikatorlampan tänds inte trots inställd temperatur	Den inställda temperaturen har uppnåtts	Kontrollera apparatens funktion efter att du har ändrat inställningarna
	Trasig temperaturregulator	Kontakta vår kundservice
	Skadad indikatorlampa	Kontakta vår kundservice
Apparaten slutar att värmas upp efter ett tag	Överhettningsskyddet har aktiverats: För hög oljetemperatur i karet (ca 230 °C)	Låt apparaten svalna Starta om apparaten enligt anvisningarna i avsnittet "Överhettningsskyddsmekanism"

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.