

BARTSCHER MDI 12L

Rasvakeitin automaattisella korin nostimella Tuotenumero: 162654

MDI 12L



162654

Valmistajan tiedot

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

Puhelin: +49 5258 971-0 Faksi: +49 5258 971-120 **Tekninen tuki:** +49 5258 971-197

www.bartscher.com

CE EAC

Versio: 1.0 Valmistuspäivä: 2026-02-19

Sisällysluettelo

1. Turvallisuus	2	1.1 Signaalimerkkien selitys	2
1.2 Turvallisuusohjeet	3	1.3 Tarkoituksenmukainen käyttö	7
1.4 Tarkoituksenvastainen käyttö	7		
2. Yleistä tietoa	8	2.1 Vastuu ja takuu	8
2.2 Tekijänoikeussuoja	8	2.3 Vaatimustenmukaisuusvakuutus	8
3. Kuljetus, pakkaus ja säilytys	9		

4. Tekniset tiedot	10	4.1 Tekniset ominaisuudet	10
4.2 Laitteen toiminnot	11	4.3 Laitteen osat	12
5. Asennus ja käyttö	13	5.1 Asennus	13
5.2 Käyttö	15		
6. Puhdistus ja huolto	21		
7. Mahdolliset viat	23		
8. Hävittäminen	24		

1 Turvallisuus

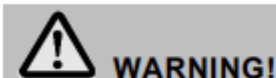
Lue tämä käyttöohje ennen laitteen käyttöä ja pidä se aina saatavilla!

Tämä käyttöohje sisältää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja huollosta. Se on tärkeä tietolähde ja opas. Kaikkien laitteen käyttäjien on tunnettava kaikki käyttö- ja turvallisuusohjeet.

1.1 Signaalimerkkien selitys

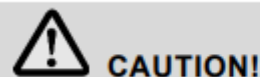


VAARA! Vaarasta, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.



VAROITUS! Vaarasta, joka voi johtaa kohtalaisiin tai vakaviin vammoihin tai kuolemaan.

HUOMIO! Vaarasta, joka voi johtaa lieviin tai kohtalaisiin vammoihin.



TÄRKEÄÄ! Mahdollisista omaisuusvahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta.

HUOM! Lisätietoja ja ohjeita käyttäjälle.

1.2 Turvallisuusohjeet

Sähkövirta

- Liian korkea jännite tai virheellinen asennus voi aiheuttaa sähköiskun.
- Laitteen saa kytkeä vain, jos arvokilvessä olevat tiedot vastaavat verkkojännitettä.
- Pidä laite kuivana oikosulun estämiseksi.
- Irrota laite virrasta heti toimintahäiriön sattuessa.

- Älä koske pistokkeeseen märillä käsillä.
- Jos laite pudotetaan veteen, irrota virta heti äläkä koske laitteeseen.
- Korjaukset ja kotelon avaaminen saa tehdä vain ammattilainen.
- Älä siirrä laitetta virtajohdosta vetämällä.
- Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai teräviä reunoja.
- Tarkista virtajohto säännöllisesti. Vaurioitunut johto on vaihdettava.

Palavat materiaalit

- Älä altista laitetta korkeille lämpölähteille (uuni, avotuli tms.).
- Puhdista laite säännöllisesti tulipaloriskin vähentämiseksi.
- Älä peitä laitetta.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien nesteiden läheisyydessä.

Turvallisuus rasvakeittämisessä

- **Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa.**
- Jos rasva syttyy tuleen, laita kansi päälle ja irrota virta.
- Käytä suojakäsineitä roiskeiden estämiseksi.
- Käytä vain kuivia tuotteita. Poista pakasteiden jäätyminen etukäteen.
- Älä ripusta pakasteita koriin suoraan kuuman rasvan yläpuolelle.

Kuumat pinnat

- Laitteen pinnat kuumenevat käytössä – palovammariski!
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen siirtämistä tai puhdistusta.

Terveysriski palaneista tuotteista

- Palaneet tuotteet sisältävät akryyliamideja, jotka ovat terveydelle haitallisia ja voivat aiheuttaa syöpää.
- Paista tuotteet kultaisen keltaisiksi, älä tummanruskeiksi.
- Poista palaneet jäämät rasvasta säännöllisesti.
- Tärkkelyspitoisia tuotteita (peruna, viljat) saa paistaa enintään 180 °C:ssa.



1.3 Tarkoituksenmukainen käyttö

Laitetta saa käyttää **vain** elintarvikkeiden rasvakeittämiseen.

1.4 Tarkoituksenvastainen käyttö

- Sopimattomien elintarvikkeiden paistaminen
 - Märät tai kosteat tuotteet
 - Pakasteiden ripustaminen suoraan kuuman rasvan yläpuolelle
-

4 Tekniset tiedot

Nimitys: MDI 12L rasvakeitin automaattisella korin nostimella **Tuotenumero:** 162654

Materiaali: Ruostumaton teräs **Altaan tilavuus:** 12 litraa **Lämpötila-alue:** 30–190 °C **Teho:** 9 kW / 400 V / 50-60 Hz **Mitat (L×S×K):** 400 × 650 × 370 mm **Paino:** 20,7 kg

Ominaisuudet:

- Automaattinen korin nostin
- Digitaalinen lämpötila- ja ajanäyttö
- Kylmä vyöhyke
- Rasvan tyhjennyshana
- Turvatermostaatti
- Muistitoiminto
- Äänimerkki ajan päättyessä
- Sisältyy: 1 kori, 1 kansi, 1 leivänmuru suodatin

4 Technical Data

4.1 Technical Specifications

Designation:	Deep fat fryer MDI 12L basket lifter
Item number:	162654
Material:	stainless steel
Heating element material:	stainless steel
Number of tanks:	1
Beaker capacity in litres:	12
Basin dimensions (W x D x H) in mm:	290 x 305 x 200
Number of baskets:	1
Basket content in litres:	6
Basket dimensions (W x D x H) in mm:	240 x 220 x 115
Number of lids:	1
Temperature range from – to in °C:	30 - 190
Protection class:	IPX4
Device connection:	3 NAC
Power:	9 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (W x D x H) in mm:	400 x 650 x 370
Weight in kg:	20,7

Subject to technical changes!

Model / Features

- Type: Tabletop device
- Operating mode: Electric
- Heating element:
 - Stainless steel
 - can be swung out
- Temperature control: electronic | In 1 °C increments
- Oil temperature check:
 - Current temperature can be checked at any time

4.3 List of Components of the Appliance

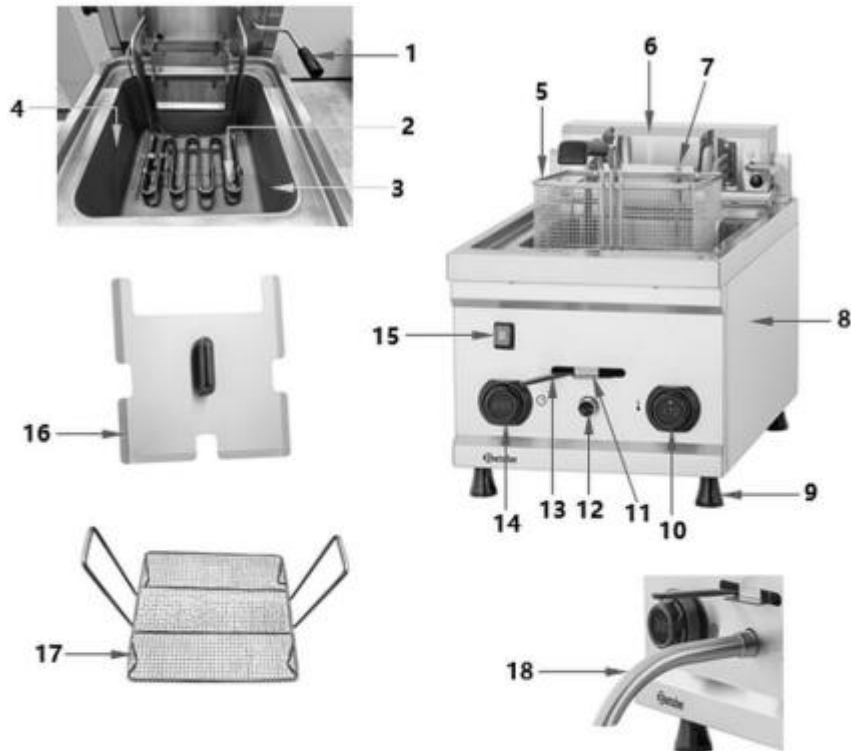


Fig.1

- | | |
|---|---|
| 1. Lever for swivelling heating element | 2. Heating element |
| 3. Basin | 4. MIN/MAX markings |
| 5. Deep fryer basket | 6. Control box |
| 7. Hanging device for deep fryer basket | 8. Housing |
| 9. Feet (4x) | 10. Temperature rotary/pressure regulator |
| 11. Locking grease drain device | 12. Grease drain pipe connection |
| 13. Lever Grease drain device | 14. Time-rotary/pressure regulator |
| 15. ON/OFF switch | 16. Lid with handle |
| 17. Breadcrumb sieve | 18. Grease drain pipe |

5.1 Asennus

- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle ja kuivalle pinnalle.
 - Jätä riittävästi tilaa ympärille (vähintään 20 cm palavista materiaaleista).
 - Sähköliitäntä: 400 V, 3-vaiheinen. Asennuksen saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja.
-

5.2 Käyttö

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Öljyn tason on aina oltava MIN- ja MAX-merkkien välillä.
- Älä käytä vanhaa öljyä.
- Käytä vain kuivia tuotteita.
- Älä laita kantta päälle paistamisen aikana tai heti sen jälkeen.

Valmistelut

1. Puhdista laite ja tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttöä.
2. Asenna leivänmuru suodatin altaaseen.
3. Sulje tyhjennyshana.
4. Kaada 12 litraa sopivaa paistoöljyä tai sulatettua palarasvaa.

Käyttöönotto

1. Kytke virta päälle (ON/OFF-kytkin). Vihreä merkkivalo syttyy.
2. Aseta lämpötila oikealla nupilla (30–190 °C).
3. Aseta paista-aika vasemmalla nupilla (max 9:30 min).
4. Kun aika on asetettu ja nuppia painettu, kori laskeutuu automaattisesti.

Paistaminen

1. Laita ruoka koriin (älä täytä liian täyteen).
2. Ripusta kori nostimeen.
3. Odota, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
4. Ajan päättyessä kori nousee automaattisesti ylös ja kuuluu äänimerkki.



Öljyn vaihto

- Anna öljyn jäähtyä.
- Kiinnitä tyhjennysputki.
- Avaa tyhjennyshana ja valuta öljy sopivaan astiaan.
- Hävitä käytetty öljy ympäristöystävällisesti.



6 Puhdistus ja huolto

1. Irrota virta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2. Nosta lämmityselementti ylös vipua käyttämällä.
3. Tyhjennä öljy.
4. Pese altaan, kori, kansi ja suodatin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
5. Pyyhi ohjauspaneeli kostealla liinalla.
6. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kokoamista.

Älä käytä painepesuria, liuotainaineita tai hankaavia pesuaineita.

7 Mahdolliset viat

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei käynnisty	Virta katkennut	Tarkista johto ja sulakkeet
Lämpö ei nouse	Lämmityselementti ei ole alhaalla	Laske elementti alas
Ylikuumenemissuoja lauennut	Liian vähän öljyä	Anna jäähtyä ja resetoi
Nostin ei toimi	Ohjelma jumissa	Käytä nuppeja manuaalisesti tai käynnistä uudelleen

8 Hävittäminen

- Sähkölaite on toimitettava sähköromun keräyspisteeseen.
- Käytetty paistoöljy on hävitettävä paikallisten ympäristömääräysten mukaisesti.