

## **SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus**



**A162820E - A162821E - A162823E -  
A162824E**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Infolinia service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versie: 2.0

Datum van opmaak: 2024-05-06

## Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid .....	2
1.1	Symboolverklaring .....	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen .....	3
1.3	Gebruik volgens bestemming .....	7
1.4	Oneigenlijk gebruik .....	7
2	Algemeen .....	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	8
2.2	Auteursrecht .....	8
2.3	Conformiteitsverklaring .....	8
3	Transport, verpakking en opslag .....	9
3.1	Transportinspectie .....	9
3.2	Verpakking .....	9
3.3	Opslag .....	9
4	Technische Gegevens .....	10
4.1	Technische Gegevens .....	10
4.2	Functies van het apparaat .....	12
4.3	Onderdelenoverzicht .....	13
5	Installatie en bediening .....	15
5.1	Installatie .....	15
5.2	Bediening .....	16
6	Reiniging .....	23
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen .....	23
6.2	Reiniging .....	23
7	Mogelijke storingen .....	24
8	Verwijdering .....	26



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

## 1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

### 1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



### **WAARSCHUWING!**

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



### **VOORZICHTIG!**

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

### **ATTENTIE!**

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

### **OPMERKING!**

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

## 1.2 Veiligheidsaanwijzingen

### **Elektrische stroom**

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

### Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

### Veiligheid bij frituren

- Het werkende apparaat niet zonder toezicht laten. Mogelijke fouten kunnen leiden tot oververhitting en het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet.
- Als oververhitting leidt tot het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet, leg dan de deksel erop en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Spatten of uitbarstingen van hete olie / vet kunnen brandwonden aan uw handen, schouders en gezicht veroorzaken. Gebruik keukenhandschoenen.
- Gebruik geen natte of vochtige frituurproducten. Droog ze voor gebruik. Verwijder het overtollige ijs van diepgevroren producten voor het frituren.
- Hang bevroren voedsel niet in de korf boven de bak gevuld met hete blokken frituurolie / vet. Tijdens het frituren veroorzaken zelfs de kleinste druppels water spatten of zelfs uitbarstingen van hete olie.

### Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

### Gezondheidsgevaar door verbrande levensmiddelen

- Acrylamiden die worden aangetroffen in verbrand voedsel zijn gevaarlijk voor de gezondheid en kunnen kanker veroorzaken. Om acrylamiden te voorkomen of te verminderen, moeten gefrituurde producten altijd geel- of goudkleurgi zijn in plaats van donker of bruin.
- Geschroeide resten of kruimels moeten regelmatig uit de frituurolie worden verwijderd.
- Producten met zetmeel, vooral granen en aardappelproducten, moeten worden gefrituurd bij een temperatuur van maximaal 180 °C.

### **Onjuist gebruik**

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

### **Bedienend personeel**

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.



### **1.3 Gebruik volgens bestemming**

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het frituren van geschikte voedingsproducten.

Het apparaat kan worden gebruikt in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen zoals:

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren of soortgelijke werkgebieden;
- landbouwbedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere huisvestingsvoorzieningen;
- in pensions.

### **1.4 Oneigenlijk gebruik**

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Frituren van ongeschikte voedingsmiddelen
- Frituren van vochtige of natte voedselproducten
- Hang bevroren voedsel niet in de frituurmand boven de hete olie / vet.

## 2 Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding. De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

NL

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

### 2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

## 3 Transport, verpakking en opslag

### 3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

### 3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

### 3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

## 4 Technische Gegevens

### 4.1 Technische Gegevens

#### Versie / eigenschappen

- Type: tafelapparaat
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Verwarmingselement: schuin
- Vetaftapkraan
- Koude zone
- Veiligheidsthermostaat
- Besturing: draairegelaar
- Aan/uit-schakelaar
- Controlelampjes: Aan/Uit, verwarming
- Bestemd voor (blokken) frituurolie / vet

NL

<b>Benaming:</b>	<b>Friteuse SNACK I Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162820E</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	4
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	150 x 300 x 150
Aantal korven:	1
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	130 x 220 x 105
Inhoud korf in l:	2,5
Aantal deksels:	1
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	2,0 kW   230 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	200 x 640 x 340
Gewicht in kg:	4,8

## Technische Gegevens

<b>Naam:</b>	<b>Friteuse SNACK II Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162821E</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	4
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	150 x 300 x 150
Aantal korven:	2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	130 x 220 x 105
Inhoud korf in l:	2,5
Aantal deksels:	2
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	2 x 2,0 kW   230 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	400 x 640 x 340
Gewicht in kg:	9,0

**NL**

<b>Naam:</b>	<b>Friteuse SNACK III Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162823E</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	9
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	240 x 300 x 200
Aantal korven:	1
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	210 x 220 x 120
Inhoud korf in l:	5,5
Aantal deksels:	1
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitwaarden:	3,3 kW   230 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	285 x 640 x 400
Gewicht in kg:	6,2

<b>Naam:</b>	<b>Friteuse SNACK IV Plus</b>
Artikelnummer:	<b>A162824E</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	9
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	240 x 300 x 200
Aantal korven:	2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	210 x 220 x 120
Inhoud korf in l:	5,5
Aantal deksels:	2
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	2 x 3,3 kW   230 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	565 x 640 x 400
Gewicht in kg:	11,5

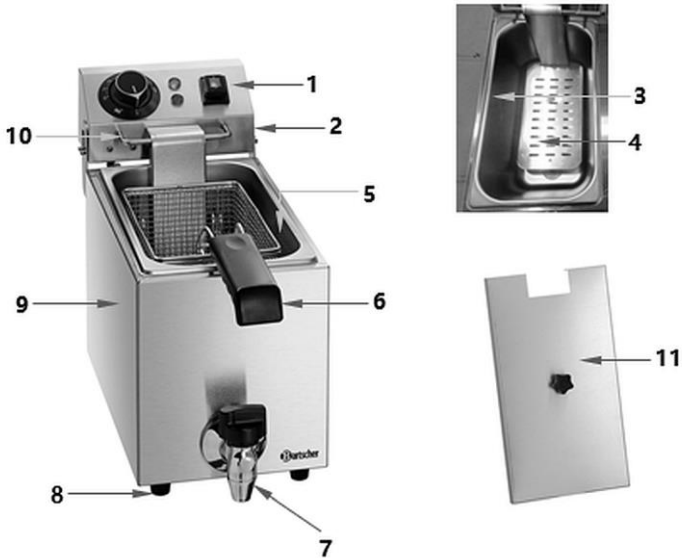
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

## 4.2 Functies van het apparaat

In de friteuse kunnen producten snel en veilig in hete olie worden bereid. Dankzij de praktische vetafvoerkraan en het kantelbare verwarmingselement is schoonmaken ook een kwestie van seconden.

### 4.3 Onderdelenoverzicht

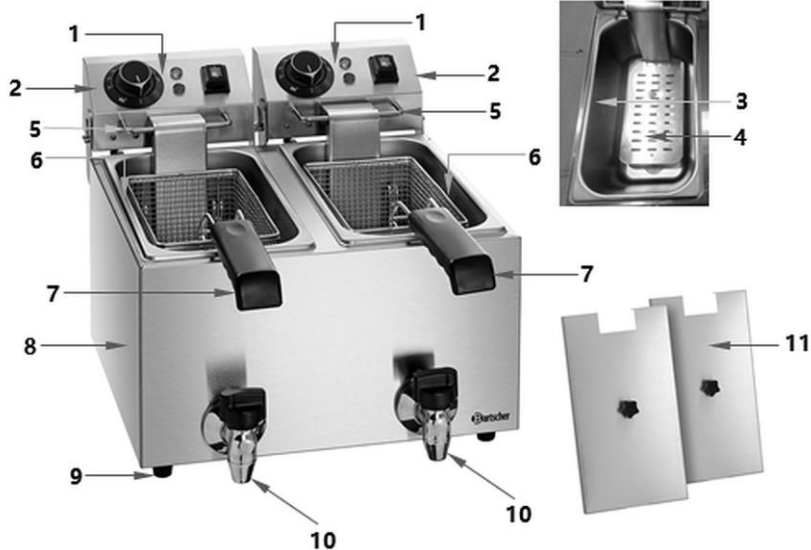
A162820E / A162823E



Afb. 1

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Bedieningspaneel  | 2. Besturingskast                         |
| 3. Markering MIN/MAX | 4. Verwarmingselement met vast deksel     |
| 5. Bak               | 6. Korf met handgreep                     |
| 7. Vetaftapkraan     | 8. Poten (4x)                             |
| 9. Hoofdapparaat     | 10. Element voor het ophangen van de korf |
| 11. Deksel           |   |

A162821E / A162824E



Afb. 2

1. Bedieningspaneel (2x)
2. Besturingskast (2x)
3. Markering MIN/MAX
4. Verwarmingselement met vast deksel (2x)
5. Element voor het ophangen van de korf (2x)
6. Bak (2x)
7. Korf met handgreep (2x)
8. Hoofdapparaat
9. Poten (4x)
10. Vetaftapkraan (2x)
11. Deksel (2x)



### 5 Installatie en bediening

#### 5.1 Installatie

##### Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en transportbeveiliging.



#### **VOORZICHTIG!**

##### **Gevaar voor verstikking!**

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
  - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
  - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
  - goed bereikbaar
  - goede ventilatie.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een afstand van minstens 20 cm tot brandbare wanden en objecten.

### Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Voor het aansluiten van de dubbele friteuse zijn twee afzonderlijke stopcontacten nodig.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

## 5.2 Bediening



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor brand!

**Het gebruik van het apparaat met een oliepeil onder de MIN-markering kan leiden tot oververhitting van de frituurolie en een oliebrand veroorzaken.**

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" de kamer bevinden.

**Bij oververhitting tijdens bedrijf kan de (blokken) frituurolie of het vet ontbranden.**

Het apparaat mag niet te lang werken! Tijdens pauzes tussen frituurprocessen, moet de temperatuurregelaar naar een lagere stand worden gedraaid.



### WAARSCHUWING!

#### Verbrandingsgevaar!

**Vanwege het lagere ontstekingspunt heeft oude olie na het frituren een grotere neiging tot zelfontbranding en bevordert het schuimen.**

Gebruik geen oude olie om te frituren. Vervang regelmatig de frituurolie.

**Wanneer de machine op een oliepeil boven het MAX-teken wordt gebruikt, kan hete olie overstromen.**

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" de kamer bevinden.

**Als de mand overvol is met frituurproducten, kan de (blokken) frituurolie of het vet overkoken.**

Let op het maximale vulniveau van de mand met frituurproducten.

**Wanneer er water in de hete olie komt, kan dit spatten en brandwonden veroorzaken.**

Gebruik alleen droge frituurproducten.

**Tijdens het frituren veroorzaken waterdruppels onder het deksel vetspatten of zelfs kleine explosies.**

Breng het deksel nooit aan tijdens of onmiddellijk na het frituurproces.

Het deksel dient als bescherming tegen stof en voor het warmhouden van de olietemperatuur tijdens eventuele pauzes in het gebruik.

Voor het erop leggen van het deksel, zich verzekeren dat hij droog is zodat er geen water in de kamer kan komen.

**Bij het gieten van hete frituurolie / vet in blokjes (blokken) kunnen brandwonden ontstaan.**

Koel de frituurolie / blokjes (blokjes) voor het uitgieten.

### Vorbereiden van het apparaat

1. Verwijder de apparatuur (deksel, korf (ven)) van het apparaat.
2. Plaats de korfhouder in de juiste positie, klap hem naar boven, trek aan de montagebeugel en klik deze vast.
3. Verwijder de besturingskast met het verwarmingselement en het permanent gemonteerde scherm van het apparaat, verwijder deze van het bevestigingselement door deze omhoog te trekken.



Afb. 3

4. Reinig voor het eerste gebruik het apparaat en de apparatuur grondig volgens de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging".

#### **OPMERKING!**

**Om veiligheidsredenen werkt het apparaat alleen als de besturingskast correct op de behuizing is geplaatst, waardoor de microschemelaar onder de besturingskast gereed is voor exploitatie.**

5. Na het reinigen moet de besturingskast samen met het verwarmingselement opnieuw worden bevestigd aan het bevestigingselement van het apparaat.

De vetaftapkraan is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die per ongeluk openen voorkomt. De knop moet eerst worden ingedrukt voordat deze kan worden gedraaid.



Afb. 4

6. Voordat u de bak vult met (blokken) frituurolie / vet, de vetaftapkraan sluiten.

### Tips voor het gebruik van frituurolie / vet (blokken)

- Gebruik voor het frituren altijd de juiste olie (bijv. plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie, enz.) of vet in blokken.

#### **OPGELET!**

**Het vet in blokken mag nooit bij hoge temperaturen worden gesmolten, dit kan de temperatuursensor beschadigen.**

Het vet in blokken moet worden gesmolten in de friteuse op de smeltpuntpositie.

Neem de instructies in hoofdstuk "**Instructies voor het smelten van vet in blokken**" in acht.

- Gebruik alleen oliën en vetten die geschikt zijn om te frituren bij hoge temperaturen.
- Meng geen verschillende soorten olie of vet, omdat deze verschillende kookpunten kunnen hebben.

### Instructies voor het smelten van vet in blokjes (blokken)

#### in de friteuse

1. De korf uit de bak halen.
  2. Plaats het vet in het blokjes (blok) direct op het scherm van het verwarmingselement, zodat het bedekt is.
- Volg de instructies in het hoofdstuk “**Inbedrijfstelling**” om in te schakelen.
3. Draai de temperatuurregulator op de gemarkeerde positie voor het smelten.
  4. Laat het blok vet smelten.
  5. Wanneer het verwarmingselement is bedekt met vloeibaar vet, kan de temperatuurregelaar op maximum worden ingesteld.
  6. Plaats in de bak de volgende vetblokken om te smelten totdat het juiste niveau van vetvulling is bereikt.

#### in een aparte container

1. Om de vetblokjes (blokken) sneller vloeibaar te maken, is het mogelijk om ze in een aparte container (bijv. een pot) op het verwarmingsveld te smelten.
2. Doe de benodigde hoeveelheid vetblokjes (blokken) in een kookpot en smelt op middelhoog vuur.
3. Giet vervolgens het gesmolten vet voorzichtig in de frituurbak.

### De bak vullen met frituurolie of vloeibaar vet in blokjes (blokken)

#### TIP!

Voor het vullen met frituurolie / vet (blokken), moet de bak schoon en droog zijn.

1. Vóór de ingebruikname moet de bak worden gevuld met de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet in blokjes.
2. Giet de olie voorzichtig in de bak totdat het juiste niveau is bereikt (tussen de markeringen "MIN" en "MAX"). De markering staat in de bak.
3. Houd tijdens het werk het oliepeil in de bak in de gaten en vul zo nodig bij met frituurolie of vet (blokken).

### Bedieningselementen



Afb. 5

1. Temperatuurregelaar
2. Instelmarkering
3. Smeltpuntpositie
4. Positie UIT
5. Werkcontrolelampje (groen)
6. Opwarmingscontrolelampje (oranje)
7. Aan/uit-schakelaar met geïntegreerd lichtnet controlelampje (groen)

### Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op een geschikt enkelvoudig stopcontact.
2. De schakelaar in positie "I" zetten.

Het groene controlelampje gaat branden.

3. Draai de temperatuurregulator met de wijzers van de klok mee naar de gewenste temperatuur tussen 50 °C en 190 °C.

Tijdens het opwarmen brandt het oranje opwarmcontrolelampje. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het verwarmingscontrolelampje uit. Als de temperatuur in de bak daalt, verwarmt het apparaat opnieuw, en het oranje opwarmcontrolelampje begint opnieuw te branden.

4. Voor betere resultaten wacht u tot de gewenste temperatuur is bereikt en plaatst u het betreffende voedsel pas daarna in de friteuse.

#### **TIP!**

**Gebruik de frituurolie / vet (blokken) niet te lang op te hoge temperatuur, omdat het dan zijn geschiktheid voor gebruik verliest.**

### Frituren van gerechten

NL

1. Plaats de voorbereide producten voor het frituren in het mandje.

#### **TIP!**

**Vul het mandje niet te vol, want dan daalt de temperatuur van de frituurolie/vet en wordt het gefrituurde product te vet.**

#### **OPMERKING!**

**De volgende hoeveelheden bevroren friet mogen tijdens het frituren niet worden overschreden:**

<b>Model enkele/dubbele friteuse van 4 liter</b>	<b>0,3 kg per bak</b>
<b>Model enkele/dubbele friteuse van 9 liter</b>	<b>0,5 kg per bak</b>

2. Gebruik de hendel om langzaam de korf in de bak met frituurolie of vet (blokken) te laten zakken.
3. Plaats de korf op het scherm van het verwarmingselement.

4. Frituur de gerechten.
5. Verwijder na het frituren de korf voorzichtig met behulp van de hendel en hang de korf met de haak aan het ophangelement op de besturingskast.
6. Wacht tot het overtollige vet van de gebakken producten in het mandje druipt.
7. Serveer kant-en-klare producten.



Afb. 6

8. Wanneer het frituurproces voltooid is en het apparaat in gebruik is, zet u de temperatuurregelaar in de stand "0" (UIT) en zet u de aan/uit-schakelaar in de stand "0".

### Frituurolie / vet (blokken) toevoegen en verwijderen

#### OPGELET!

**De gebruikte frituurolie / vet (blokken) moet worden weggegooid in overeenstemming met milieubeschermingsvoorschriften en toepasselijke plaatselijke voorschriften.**

1. Frituurolie / vet (blokken) moet worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.

#### AANWIJZING!

**Als het vet in blokken in de friteuse is uitgehard, kan het alleen worden gesmolten met de frituursmeltfunctie en vervolgens worden afgevoerd via de vetaftapkraan.**

2. Na afkoeling moet de frituurolie of het vet (blokken) uit de bak worden afgevoerd via de aftapkraan in de opvangbak. Zorg ervoor dat de bak stabiel staat.

### Beveiligingsmechanisme tegen oververhitting

Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder (blokken) frituurolie of vet of als er minder vet in de bak zit dan het vereiste minimum, schakelt het oververhittingsbeveiligingsmechanisme automatisch het apparaat uit. Deze functie beschermt het apparaat tegen oververhitting en mogelijke schade.

1. Het apparaat van de stroomtoevoer halen.



## Reiniging

2. Voor de volgende stappen uit:
  - het apparaat geheel laten afkoelen
  - het plastic scherm boven de knop RESET op de achterkant van de besturingskast tegen de wijzers van de klok in opendraaien.
  - de knop indrukken
  - opnieuw het plastic scherm met de wijzers van de klok mee vastdraaien.
  - het apparaat zoals altijd inschakelen.



Afb. 7

## 6 Reiniging

### 6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

NL

### 6.2 Reiniging

1. Na elke werk dag het apparaat zorgvuldig reinigen.
2. De korf uit de bak halen.
3. Het verwarmingselement optillen en op die positie laten staan, zodat het kan uitlekken.
4. Uit de bak de afgekoelde frituurolie gieten.

#### **OPMERKING!**

**Zich houden aan de aanwijzingen in het hoofdstuk „Afgieten en verwijderen van (blokken)vloeibaar frituurolie / vet”.**



### WAARSCHUWING!

**Gevaar voor elektrische schokken!**

**Vocht kan het elektrische systeem of de schakelkast binnendringen en een elektrische schok veroorzaken tijdens het opstarten.**

Reinig het apparaat en het verbindingssnoer niet onder water of stromend water en dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen.

6. Verwijder van de besturingskast van het apparaat het verwarmingselement en het scherm. Op deze manier kunt u het verwarmingselement en de bak eenvoudig reinigen.
6. Reinig de besturingskast en het verwarmingselement met het deksel met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
7. Veeg het bedieningspaneel alleen schoon met een licht vochtige doek.
8. Reinig de korf (korven) en deksel (deksels) in heet water met een mild reinigingsmiddel. U kunt sterk vervuilde onderdelen een tijdje weken.
9. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons.
10. Giet het water na het wassen in een geschikte bak met behulp van de vetaftapkraan. Spoel vervolgens de bak met schoon water en giet het opnieuw af met de vetaftapkraan.
11. Veeg het oppervlak van het apparaat en het verbindingssnoer alleen af met een licht vochtige doek.
12. Droog alle elementen na het reinigen grondig af en de verwijderde elementen op het apparaat bevestigen

## 7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

## Mogelijke storingen

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, maar het groene werkingslampje brandt niet en het apparaat verwarmt niet.	De stekker is niet juist in het stopcontact gestoken	De stekker eruit trekken en opnieuw juist in het contact steken
	De zekering is in werking getreden	Controleer de zekering, controleer het apparaat nadat u het in een ander stopcontact gestoken heeft.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd	Druk de knop RESET in op de besturingskast
Het oranje opwarmcontrolelampje brandt, maar de temperatuur gaat niet omhoog	Onderbroken contact met verwarmingselement	Neem contact op met de verkoper
	Het verwarmingselement is defect	Neem contact op met de verkoper
Het groene werkingslampje brandt, maar het oranje verwarmingselement brandt niet ondanks de ingestelde temperatuur	De ingestelde temperatuur is bereikt	Controleer de werking na het wijzigen van de instellingen
	Defecte temperatuurregelaar	Neem contact op met de verkoper
	Het controlelampje is beschadigd	Neem contact op met de verkoper
Na enige tijd stopt het apparaat met verwarmen	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd	Druk de knop RESET op de besturingskast in. Als na enige tijd de oververhittingsbeveiliging opnieuw activeert, contact opnemen met de verkoper
Het apparaat verwarmt niet	De contactschakelaar onder de besturingskast is niet geactiveerd	Controleer of de besturingskast juist is geïnstalleerd

## 8 Verwijdering

### Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.

### Gebruikte frituurolie

Gebruikte frituurolie dient te worden geutiliseerd volgens de geldende voorschriften wat betreft de milieubescherming.