

## **8L Plus - 2x8L Plus**



**165118 - 165119**

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: 2021-10-27

---

## Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid.....	2
1.1	Symboolverklaring .....	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen .....	3
1.3	Gebruik volgens bestemming .....	6
1.4	Oneigenlijk gebruik .....	6
2	Algemeen .....	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	7
2.2	Auteursrecht .....	7
2.3	Conformiteitsverklaring .....	7
3	Transport, verpakking en opslag .....	8
3.1	Transportinspectie .....	8
3.2	Verpakking.....	8
3.3	Opslag .....	8
4	Technische Gegevens .....	9
4.1	Technische Gegevens .....	9
4.2	Onderdelenoverzicht.....	11
4.3	Functies van het apparaat .....	13
5	Installatie en bediening .....	13
5.1	Installatie.....	13
5.2	Bediening.....	15
6	Reiniging .....	20
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen.....	20
6.2	Reiniging.....	20
7	Mogelijke storingen.....	22
8	Verwijdering.....	24



**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.

NL

## 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.

## Veiligheid

---

- 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.

### Elektromagnetisch veld

- Gemagnetiseerde items zoals creditcards, gegevensdragers en rekenmachines mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid bevinden van het apparaat dat is ingeschakeld. Een magnetisch veld kan ze beschadigen.
- Het onderste scherm mag niet worden geopend!
- Wetenschappelijk onderzoek heeft aangetoond dat inductieapparaten geen gevaar vormen. Niettemin moeten mensen met een pacemaker minstens 60 cm afstand houden van het werkende apparaat.

NL

### 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.

NL

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het frituren van geschikte voedingsproducten.

### 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 vervoelvoudigd, 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.

### 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 165118-165119

- Type: tafelmodel
- Stroomvoorziening: elektrisch (inductie)
- Verwarmingselement: inductiespoel
- Veiligheidsthermostaat
- Vetaftapkraan
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Besturing: draaiknop
- Schakelaar AAN/UIT
- Controlelampjes: verwarmen, warm houden
- Eigenschappen: verwarmingselement van koper

<b>Benaming:</b>	<b>Inductiefriteuse 8L Plus</b>
Artikelnummer:	<b>165118</b>
Materiaal:	rvs
Aantal kamers:	1
Inhoud kamer in liters:	8
Afmetingen kamer (b x d x h) in mm:	238 x 300 x 205
Aantal frituurmanden:	1
Inhoud frituurmand in l:	5,5
Afmetingen frituurmand (b x d x h) in mm:	190 x 230 x 145
Temperatuurbereik van – tot °C:	60 - 190
Aansluitingswaarde:	3,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	290 x 565 x 415
Gewicht in kg:	12,5

#### In de levering:

- 1 frituurmand
- 1 deksel
- 1 geperforeerde plaat

<b>Benaming:</b>	<b>Inductiefriteuse 2x8L Plus</b>
Artikelnummer:	165119
Materiaal:	rvs
Aantal kamers:	2
Inhoud kamer in liters:	8
Afmetingen kamer (b x d x h) in mm:	238 x 300 x 205
Aantal frituurmanden:	2
Inhoud frituurmand in l:	5,5
Afmetingen frituurmand (b x d x h) in mm:	190 x 230 x 145
Temperatuurbereik van – tot °C:	60 - 190
Aansluitingswaarde:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	580 x 575 x 415
Gewicht in kg:	23,0

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

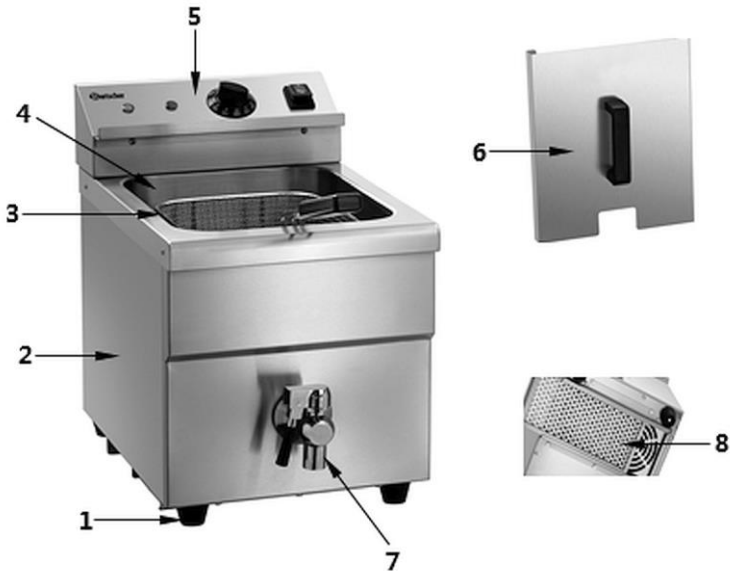
NL

### In de levering:

- 2 frituurmanden
- 2 deksels
- 2 geperforeerde platen

### 4.2 Onderdelenoverzicht

165118

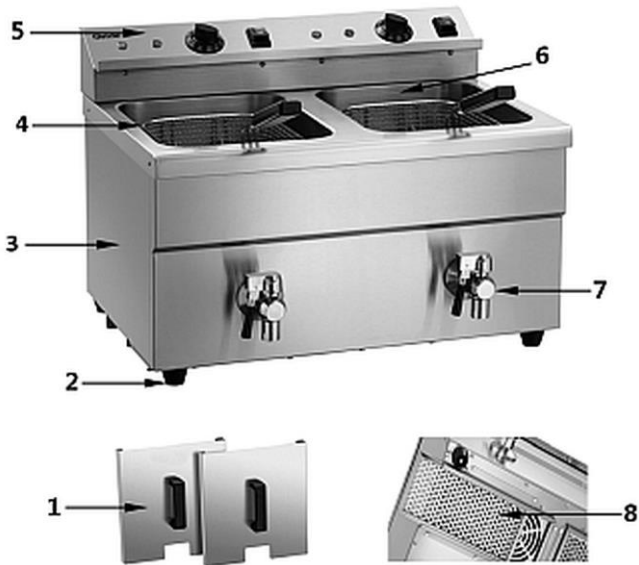


NL

Afb. 1

1. Poten (4x)
2. Behuizing
3. Frituurmand met handgreep
4. Kamer
5. Bedieningspaneel
6. Deksel met handgreep
7. Vetaftapkraan
8. Vet- en vuilfilter voor het ventileren van het apparaat

165119

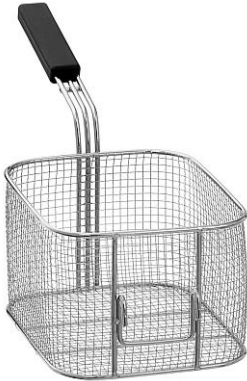


NL

Afb. 2

1. Deksel met handgreep (2x)
2. Poten (4x)
3. Behuizing
4. Frituurmand met handgreep (2x)
5. Bedieningspaneel (2x)
6. Kamer (2x)
7. Vetaftapkraan (2x)
8. Vet- en vuilfilter voor het ventileren van het apparaat (2x)

Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen!)



### Frituurmand

Materiaal: rvs

Afmetingen frituurmand:

br. 190 x d. 230 x h. 145 mm

Inhoud: 5,5 liter

Afmetingen: br. 194 x d. 475 x h. 215 mm

Gewicht: 0,81 kg

Art. nr.: 165122

## 4.3 Functies van het apparaat

Met de geavanceerde technologie van de inductiefriteuse kunt u een nauwkeurige temperatuur instellen en constant houden bij het frituren van voedselproducten in hete olie, en dit zorgt voor optimale resultaten.

NL

## 5 Installatie en bediening

### 5.1 Installatie

#### Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkelementen 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 waarschuwingeninstructies 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 verbindingenkabel 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

#### Waarschuwingstips



#### **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" bevinden die op de zijwand van de kamer staan.

**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.

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

Het deksel mag alleen aangebracht worden om te beschermen tegen stof.

##### **Heet oppervlak!**

**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" bevinden die op de zijwand van de kamer staan.

**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 (0,6 kg).

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

Gebruik alleen droge frituurproducten.

**Bij het aftappen van hete (blokken) frituurolie / vet, kunnen er brandwonden ontstaan.**

Voor het aftappen moet de (blokken) frituurolie / vet worden gekoeld.

### Vorbereiden van het apparaat

1. Verwijder het deksel en verwijder de frituurmand en de geperforeerde plaat uit het apparaat.
2. Vóór het gebruik van het apparaat de componenten dient deze te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt „Reiniging“.
3. Vervolgens droog het apparaat en de componenten grondig.
4. Leg de geperforeerde plaat op de bodem van de kamer.
5. Plaats het vet- en vuilfilter aan de onderkant van het apparaat.

#### **OPGELET!**

#### **Mogelijke schade en onjuiste werking van het apparaat door vet en vuil!**

Gebruik het apparaat niet zonder een correct geïnstalleerd vet- en vuilfilter.

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

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

#### **OPMERKING!**

#### **Het vet in blokjes (blokken) moet eerst worden gesmolten in een aparte bak!**

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

### De kamer vullen met (blokken) frituurolie of vet

#### WAARSCHUWING!

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

1. Zorg ervoor dat de vetaftapkraan gesloten en vergrendeld is (handvat naar beneden).
2. Giet voorzichtig ongeveer 8 liter frituurolie in de kamer totdat het vereiste niveau is bereikt (tussen de markering "MIN" en "MAX" op de zijwand van de kamer ).

#### VOORZICHTIG!

Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of vet in blokjes (blokken) in zit.

3. Houd ook tijdens het werk het oliepeil in de kamer in de gaten en vul zo nodig bij met (blokken) frituurolie of vet.

### Bedieningselementen



Afb. 3

1. Controlelampje warm houden (groen)
2. Verwarmingscontrolelampje (rood)
3. Temperatuurregelaar
4. Schakelaar met geïntegreerd lichtnet controlelampje (groen)

### Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.
2. Het apparaat aanzetten met de schakelaar.

Het groene lichtnet controlelampje op de schakelaar licht op.

#### **AANWIJZING!**

**Om zich er van te verzekeren of er olie in de kamer zit, dient de temperatuurregelaar altijd eerst in de positie „OFF” te worden gedraaid, en vervolgens op de gewenste temperatuur – anders verwarmt het apparaat niet.**

3. De temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur instellen door met de klok mee te draaien. Deze kan worden geselecteerd binnen het bereik van 60 °C - 190 °C.

Tijdens het opwarmen brandt het rode verwarmingscontrolelampje en dooft na het behalen van de ingestelde temperatuur.

Het groene warmhoudcontrolelampje gaat branden. Als de temperatuur in de kamer verlaagt, brandt het rode verwarmingscontrolelampje en verwarmt het apparaat opnieuw.

NL

### Frituren van gerechten

1. Voor het beste resultaat moet u wachten tot de gewenste temperatuur is bereikt, om daarna pas de gerechten in de binnenpan van de friteuse te plaatsen.
2. Gebruik de (blokken) frituurolie / vet niet te lang op te hoge temperatuur, omdat het dan zijn geschiktheid voor gebruik verliest.
3. In het geval van eventuele langere pauzes tussen de frituurprocessen, de temperatuurregelaar in de laagste stand zetten.
4. Plaats de voorbereide levensmiddelen in de frituurmand.

#### **AANWIJZING!**

**Het is verboden de mand te vol te doen omdat dan de temperatuur van het olie / vet te snel verlaagd en het product te vet wordt.**

#### **VOORZICHTIG!**

**Verboden om de volgende hoeveelheden van producten voor het diep frituren te overschrijden:**

- Model 8-liter enkele friteuse: 0,6 kg
- Model 2 x 8 liter dubbele friteuse: 0,6 kg per kamer

## Installatie en bediening

5. Laat de mand met behulp van de vaste handgreep langzaam in de frituurolie zakken en plaats deze op de geperforeerde bakplaat onderin de kamer.
6. Frituur het gewenste voedsel.

7. Na het beëindigen van het frituurproces, de frituurmand voorzichtig omhoog halen.
8. Ophangen met de haken (a) aan de rail op de schakelkast (b).
9. Wacht tot overtollig vet uit de gefrituurde producten is gelekt.



10. Wanneer het frituurproces is voltooid en het apparaat niet langer wordt gebruikt, zet u de temperatuurregelaar op "OFF".
11. Het apparaat uitzetten met de schakelaar.

### AANWIJZING!

**Let op – het apparaat schakelt de inductievelden uit na 2 uur werk en gaat over in de standby modus.**

### WAARSCHUWING!

#### Verbrandingsgevaar!

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

Verboden de friteuse te gebruiken met deksel!

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.

### Vervanging en verwijderen van (blokken) frituurolie / vet

1. (Blokken) frituurolie / vet moet regelmatig worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.
2. Na afkoeling moet de (blokken) frituurolie / het vet uit de kamer worden afgevoerd via de aftapkraan in de opvangbak.
3. Zorg ervoor dat de bak stabiel is.

#### **AANWIJZING!**

**Verbruikte frituurolie/-vet dient te worden geutiliseerd met zorg voor het milieu en volgens de heersende lokale voorschriften.**

## 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.

### 6.2 Reiniging

1. Aan het einde van de werkdag moet het apparaat grondig worden gereinigd.
2. Verwijder het deksel van de kamer, verwijder indien nodig de frituurmand uit de kamer.
3. Leeg na het afkoelen de kamer volgens de instructies in het hoofdstuk "**Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet (blok)**".
4. Verwijder de geperforeerde plaat uit de kamer.
5. Was de frituurmand en deksel in warm water met een mild schoonmaakmiddel. U kunt eventueel sterk verontreinigde elementen kort laten inweken.

## Reiniging

---

6. De kamer met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Het water laten wegstromen in een geschikte container door de aftapkraan. Spoelen met schoon water en weg laten stromen door de aftapkraan, om deze te spoelen.

### **WAARSCHUWING!**

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

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

7. Veeg het bedieningspaneel, oppervlak van het apparaat en het verbindingssnoer alleen af met een licht vochtige doek.
8. Regelmatig het vet- vuilfilter onder het apparaat vandaan halen en reinigen met een mild reinigingsmiddel of wassen in de afwasmachine.
9. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet verstopt zijn met vuil of stof. Regelmatig reinigen met een penseel of een blazer.
10. Alle elementen en accessoires zorgvuldig drogen en in het apparaat plaatsen:

### 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.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op de elektrische voeding, maar het groene lichtnetcontrolelampje brandt niet en het apparaat verwarmt niet	Slecht aangesloten stekker	Controleer de stekker en steek deze correct in het stopcontact
	De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen.	Controleer de zekering, probeer of het apparaat werkt in een ander stopcontact
De rode verwarmingsindicator knippert eenmaal per 4 seconden	Ventilator werkt niet	Neem contact op met de service
	Ventilatiegaten verstopt met vuil en vet	Controleer het filter, reinig indien nodig
	Niet genoeg vrije ruimte rond het apparaat	Houd voldoende afstand
De rode verwarmingsindicator knippert tweemaal elke 4 seconden	Oververhitting van het apparaat zonder olie voor frituren in de kamer	Vul met frituurolie / vloeibaar blokvet
De rode verwarmingsindicator knippert driemaal elke 4 seconden	Onjuiste voeding: boven 265 V of onder 135 V	Zorg ervoor dat de voedingsspanning tussen 135 V en 265 V ligt. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich opnieuw voordoet
De rode verwarmingsindicator knippert vier maal elke 4 seconden	Kortsluiting of kapotte olietemperatuursensor	Neem contact op met de service



## Mogelijke storingen

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het rode verwarmingscontrolelampje en het groene warmhoudcontrolelampje knipperen een maal gelijktijdig elk 4 seconden	Kortsluiting van de verwarmingsspiraal-sensor	Neem contact op met de service
Het rode verwarmingscontrole-lampje en het groene warmhoudcontrole-lampje knipperen twee maal gelijktijdig elk 4 seconden	De verbinding met de sensor op de verwarmingsspiraal is verbroken	Neem contact op met de service
Het rode verwarmingscontrolelampje en het groene warmhoudcontrole-lampje knipperen drie maal gelijktijdig elk 4 seconden	Oververhittingsbeveiliging is geactiveerd: olie in de kamer te hoog (ongeveer $250\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ )	Neem contact op met de service

### 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.