

Professional I - Professional II



162900 - 162910

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



Versie: 5.0

Datum van opmaak: 2023-09-07

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	14
5.1	Installatie	14
5.2	Bediening	16
6	Reiniging en onderhoud	22
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	22
6.2	Reiniging	23
6.3	Onderhoud	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.

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.

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.

NL

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.

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.

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.

NL

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 verveelvoudigd, 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 162900 - 162910

- Type: tafelapparaat
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Apparaataansluitingen: 3 NAC
- Diepe bakkamer
- Verwarmingselement:
 - van roestvrijstaal
 - uitneembaar
- Besturing:
 - elektronisch
 - draaiknop
- Vetaftapkraan
- Veiligheidsthermostaat
- Koude zone
- Aan/uit-schakelaar
- Controlelampjes:
 - opwarmen
 - Aan/uit
- Inclusief:
 - 1 of 2 maanden
 - 1 of 2 deksels

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

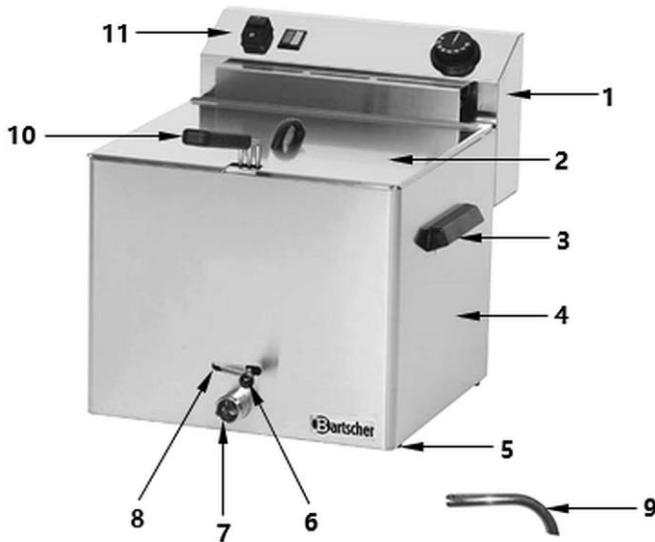
Naam:	Friteuse PROFESSIONAL I
Artikelnummer:	162900
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	10
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	318 x 345 x 200
Aantal korven:	1
Inhoud korf in l:	8,2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	300 x 240 x 120
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	8,1 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	390 x 450 x 375
Gewicht in kg:	11,5

NL

Naam:	Friteuse PROFESSIONAL II
Artikelnummer:	162910
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	10
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	318 x 345 x 200
Aantal korven:	2
Inhoud korf in l:	8,2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	300 x 240 120
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	16,2 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	750 x 450 x 375
Gewicht in kg:	21,8

4.2 Onderdelenoverzicht

162900

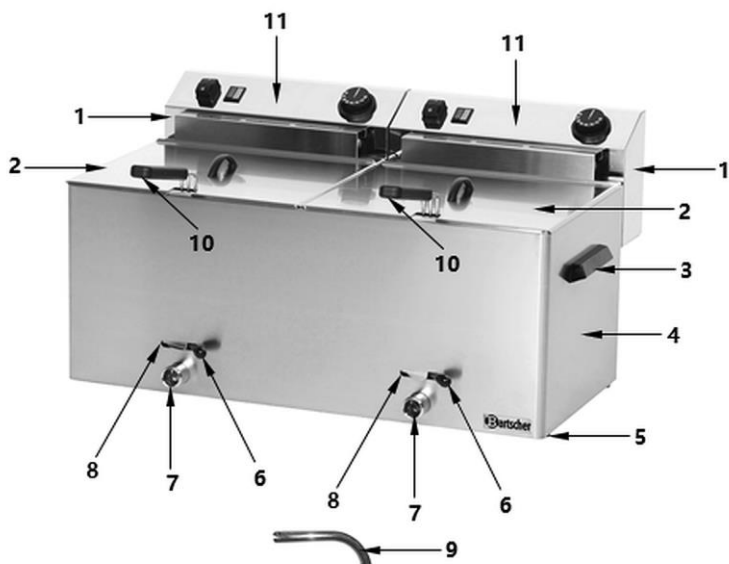


NL

Afb. 1

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Schakelkast met verwarmingselement | 2. Deksel met handgreep |
| 3. Handgreep (2x) | 4. Basiseenheid met frituurolietank |
| 5. Instelbare poten (4x) | 6. Hendel van het vetopvangmechanisme |
| 7. Vetafscheideraansluiting | 8. Vergrendeling van het vetopvangmechanisme |
| 9. Vetafvoerslang | 10. Frituurmand met handgreep |
| 11. Bedieningspaneel | |

162910



Afb. 2

1. Schakelkast met verwarmingselement (2x)
2. Deksel met handgreep (2x)
3. Handgreep (2x)
4. Basiseenheid met frituurolietank
5. Instelbare poten (4x)
6. Hendel van het vetopvangmechanisme (2x)
7. Stomp van het vetopvangmechanisme (2x)
8. Vergrendeling van het vetopvangmechanisme (2x)
9. Vetaftapkraan (2x)
10. Frituurmand met handgreep (2x)
11. Bedieningspaneel (2x)

Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen!)



Frituurmand PROFESSIONAL 10L-L

Materiaal: edelstaal

Afmetingen frituurmand:

b. 300 x d. 240 x h. 120 mm

Inhoud: 8,2 liter

Afmetingen: br. 235 x d. 425 x h. 215 mm

Gewicht: 0,95 kg

Art. nr.: 162906



Frituurmand PROFESSIONAL 10L-S

Materiaal: edelstaal

Afmetingen frituurmand:

b. 120 x d. 233 x h. 100 mm

Inhoud: 2,7 liter

Belangrijke opmerking: in 1 bak zijn 2 frituurmanden nodig

Afmetingen: br. 130 x d. 415 x h. 220 mm

Gewicht: 0,59 kg

Art. nr.: 162912

4.3 Functies van het apparaat

In de friteuse worden geschikte levensmiddelen in hete olie gebakken bij de juiste temperatuurinstelling. De friteuse - als robuust apparaat voor op het aanrecht met een bak van 10 liter of 2 x 10 liter - is dankzij de kamer van 10 liter perfect geschikt voor gebruik in met name professionele cateringkeukens.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

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

Installatie en bediening

- 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.

Elektrische aansluiting

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje. Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Zorg voor een geschikte aansluiting met beschermingsgeleider, volgens de geldende voorschriften. Gebruik bij het aansluiten op de elektrische installatie een kabel met voldoende doorsnede.
- Tussen het apparaat en de elektrische installatie moet een meerpolige stroomonderbreker zitten die geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Deze stroomonderbreker moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats zitten. De contacten van de stroomonderbreker moeten een minimale opening van 3 mm hebben.
- Aansluiting op het lichtnet moet voldoen aan de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- 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" 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.



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" 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.

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.



VOORZICHTIG!

De friteuse mag alleen worden bediend door personeel dat is geïnstrueerd over de bediening van het apparaat en de specifieke gevaren die optreden tijdens het frituren.

Het apparaat klaarmaken

1. Verwijder de uitrusting (deksel, frituurmand) uit het apparaat.
2. Verwijder de regelkast van het apparaat door het voorzichtig omhoog te trekken (tot u een "klik" hoort).
3. Reinig vóór het eerste gebruik het apparaat en de uitrusting volgens van de instructies in hoofdstuk **6 "Reiniging"**.
4. Droog vervolgens het apparaat en de accessoires grondig af.
5. Plaats de regelkast voorzichtig op de achterste rand van de kamer.

OPMERKING!

De pen aan de onderkant van de regelkast moet in de opening van de behuizing komen. Op deze manier wordt de regelkast correct geplaatst.

OPMERKING!

Om veiligheidsredenen werkt het apparaat alleen als de regelkast correct op de kamer is geplaatst, zodat de bedrijfsgereedheid wordt vastgesteld door middel van een microschakelaar.

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!

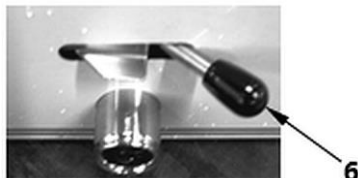
Het vet in blokjes (blokken) moet eerst worden gesmolten in een aparte bak!

- 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 bak vullen met frituurolie of vet (blokken)

WAARSCHUWING!

De frituurkamer moet schoon en droog zijn voordat je hem vult met frituurolie of vloeibare vet in blokken.



Afb. 3

Het vetafvoermecanisme in het apparaat moet gesloten (vergrendeld) zijn.

1. Duw het slot omhoog en beweeg de hendel naar rechts.

2. Vul de kamer vóór het opstarten zorgvuldig met de vereiste hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet in blokken.

Het oliepeil in de bak moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" bevinden. De markering staat op de zijwand van de kamer.

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

OPGELET!

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

Bedieningselementen



Afb. 4

1. Aan/uit-schakelaar
2. Controlelampje lichtnet (groen)
3. Verwarmingscontrolelampje (oranje)
4. Temperatuurregelaar

Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op de voeding.
2. Het toestel aanzetten met de aan/uit-schakelaar.
Het groene aan-uitlampje gaat branden.
3. De temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur instellen door met de klok mee te draaien.
Het temperatuurbereik dat ingesteld kan worden ligt tussen 50 °C en 190 °C.
Tijdens het verwarmingsproces gaat het oranje verwarmingsindicatielampje branden en gaat het uit als de ingestelde temperatuur is bereikt.
Als de temperatuur in de kamer daalt, hervat het apparaat de verwarming om de olietemperatuur op het ingestelde peil te houden.
Het oranje verwarmingsindicatielampje gaat weer branden.
4. Voor gunstiger resultaten moet u wachten tot de gewenste temperatuur bereikt is en leg dan pas de voedselwaren in het frituurcompartiment.

WAARSCHUWING!

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

Voor langere pauzes tussen de frituurprocessen moet u de temperatuurregelaar op een lagere waarde zetten.

Frituren van voedsel

1. Leg het bereide voedsel in de bijgeleverde frituurmand.

De frituurmand wordt gebruikt om geschikt voedsel te bakken. Ze is voorzien van een vaste handgreep en een haak.

TIP!

Bij overvulling daalt de temperatuur van de frituurolie / blokvet (blok) in de kamer en worden de bakwaren erg vettig.

Vul de frituurmand nooit te vol met producten.

VOORZICHTIG!

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

Model 10 liter enkele friteuse / 2 x 10 liter dubbele friteuses

1,250 kg per frituurmand

2. Laat de frituurmand langzaam in de kamer met de olie zakken.
3. De levensmiddelen voorbereiden in de friteuse.
4. Na het frituren tilt u de frituurmand voorzichtig op met het handvat.
5. Hang het frituurmandje met de verhoger in de elementgleuf op de regelkast.
6. Laat de afgewerkte producten goed uitlekken.
7. Zet de temperatuurregelaar op de stand "0" zodra het frituren voorbij is en het apparaat niet meer gebruikt wordt.

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. Eenmaal afgekoeld moet de frituurolie / vloeibaar vet in blokjes (blok) uit de kamer worden afgetapt via de vetafvoerslang in de opvangbak.
3. Zorg ervoor dat de bak stabiel staat.

TIP!

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



Afb. 5

NL

4. Voordat de frituurolie / het vloeibare vet in het blokje (blokje) wordt afgetapt met een bajonetsluiting, moet de vetafvoerslang (9) op de slangaansluiting (7) worden geplaatst.
5. Open het smeerbakmechanisme door de vergrendeling (8) omhoog te drukken en de hendel (6) met de andere hand naar links te plaatsen.
6. Laat de frituurolie / het vloeibare vet voorzichtig in een blokje (blokje) in de opvangbak lopen.

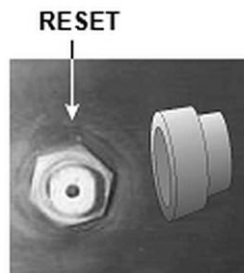
Beveiligingsmechanisme tegen oververhitting

Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder frituurolie / vet (blokken) 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.

Als het apparaat is uitgeschakeld door het oververhittingsbeveiligingsmechanisme, kan het weer worden ingeschakeld als eerst de **RESET**-knop op de bedieningskast van het apparaat wordt ingedrukt.

Voer de volgende stappen uit:

- haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact,
- het apparaat volledig laten afkoelen,
- schroef het plastic kapje over de **RESET**-knop op de regelkast van het apparaat tegen de wijzers van de klok in los,
- druk op de knop **RESET**,
- schroef het plastic deksel er weer op, met de wijzers van de klok mee,
- het apparaat zoals gewoonlijk inschakelen.



Afb. 6

Als het oververhittingsbeveiligingsmechanisme opnieuw afgaat, moet het apparaat worden losgekoppeld van de voeding en moet contact worden opgenomen met de serviceafdeling.

6 Reiniging en onderhoud

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. De mand uit de frituurbak halen.
3. Trek het verwarmingselement eenvoudig uit de kamer door de regelkast van het apparaat te tillen. Op deze manier kunnen het verwarmingselement en de kamer gemakkelijk worden gereinigd.
4. Laat de afgekoelde frituurolie / het vloeibare vet in het blokje (blokje) uitlekken .

TIP!

Zich houden aan de aanwijzingen in hoofdstuk “Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet (blok)”.

5. Maak het verwarmingselement schoon met een zachte, vochtige doek en een mild afwasmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
6. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons. Laat het waswater via de vetafvoerslang in een geschikte bak weglopen. Spoel daarna de kamer met schoon water en giet het weer af via de vetafvoerslang.

VOORZICHTIG!

Als er vocht in de regelkast komt, kan dit gevaarlijke lekstromen en storingen veroorzaken.

NL

7. Veeg de regelkast, het bedieningspaneel, de buitenkant van het apparaat en het aansluitsnoer alleen af met een licht vochtige doek.
8. Was de frituurmand en deksel in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Sterk vervuilde onderdelen kunt u eventueel een tijdje laten weken.
9. Spoel met schoon water.
10. Droog ten slotte alle gewassen onderdelen goed af met een zachte pluisvrije doek.

6.3 Onderhoud

Laat het apparaat tenminste eenmaal per jaar of indien nodig controleren door een gespecialiseerde technicus.

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.

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening, ingeschakeld, maar het aan/uit-lampje gaat niet branden.	De stroomtoevoer is onderbroken	Controleer de elektrische aansluiting en de kabel op defecten
	De beveiliging op de stroomvoorziening is geactiveerd	Controleer de zekering, controleer het apparaat nadat u het in een ander stopcontact gestoken heeft.
	Geen stroom	Herstel van de elektrische stroom
	Geen contact met de microschemelaar	Laat het verwarmingselement in de kamer zakken door de hendel van de uitdruijstand omlaag te duwen
Het verwarminglampje brandt, maar de temperatuur stijgt niet	Onderbroken contact met verwarmingselement	Neem contact op met de service
	Het verwarmingselement is defect	Neem contact op met de service

Mogelijke storingen

Storing	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Het aan/uit-lampje brandt, maar het voorverwarmingslampje gaat niet branden, ondanks de ingestelde temperatuur	De ingestelde temperatuur is bereikt	Controleer de werking van het apparaat na het wijzigen van de instellingen
	Defecte temperatuurregelaar	Neem contact op met de service
	Het controlelampje is beschadigd	Neem contact op met de service
Na enige tijd stopt het apparaat met verwarmen	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd: Olie in de bak heeft een te hoge temperatuur (ongeveer 230 ° C)	Het apparaat laten afkoelen Start het apparaat opnieuw op volgens de aanwijzingen in hoofdstuk “ Mechanisme voor bescherming tegen oververhitting ”
Het apparaat warmt op wanneer het uitgeschakeld is		Het apparaat van het lichtnet halen. Neem contact op met de serviceafdeling

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.