

12L-10 - 12L-20



162650 - 162651

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: 1.0

Datum van opmaak: 2023-03-02

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	10
4.2	Onderdelenoverzicht	12
4.3	Functies van het apparaat	14
5	Installatie en bediening	15
5.1	Installatie	15
5.2	Bediening	17
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.

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.

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

Versie / Eigenschappen 162650 - 162651

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

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Friteuse 12L-10
Artikelnummer:	162650
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	12
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	290 x 308 x 210
Aantal korven:	1
Inhoud mand in l:	6,5
Afmetingen van de mand (b x d x h) in mm:	250 x 230 x 110
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Beschermingsgraad:	IPX4
Aansluitingswaarde:	9,0 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	400 x 650 x 485
Gewicht in kg:	15,4

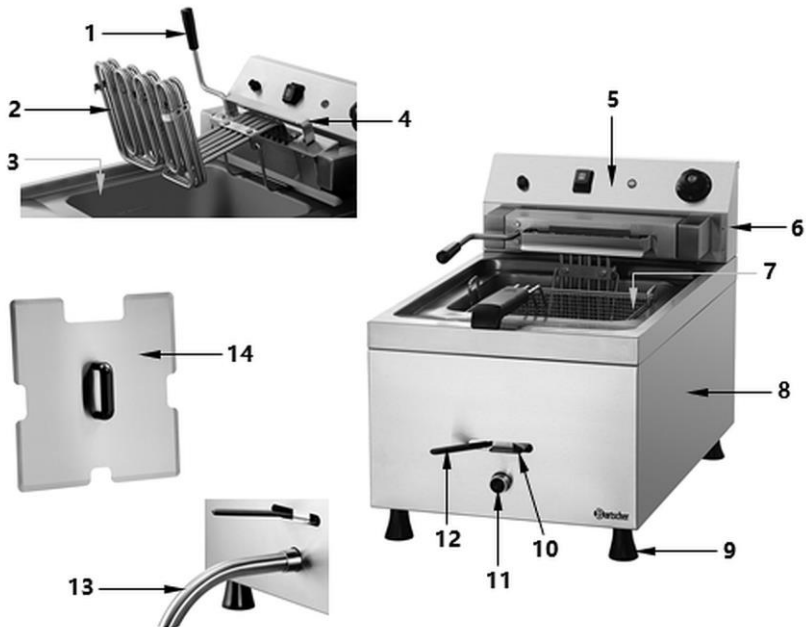
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Naam:	Friteuse 12L-20
Artikelnummer:	162651
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	12
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	290 x 308 x 210
Aantal korven:	2
Inhoud korf in l:	6,5
Afmetingen van de mand (b x d x h) in mm:	250 x 230 x 110
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Beschermingsgraad:	IPX4
Aansluitingswaarde:	18,0 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	800 x 650 x 485
Gewicht in kg:	29,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

4.2 Onderdelenoverzicht

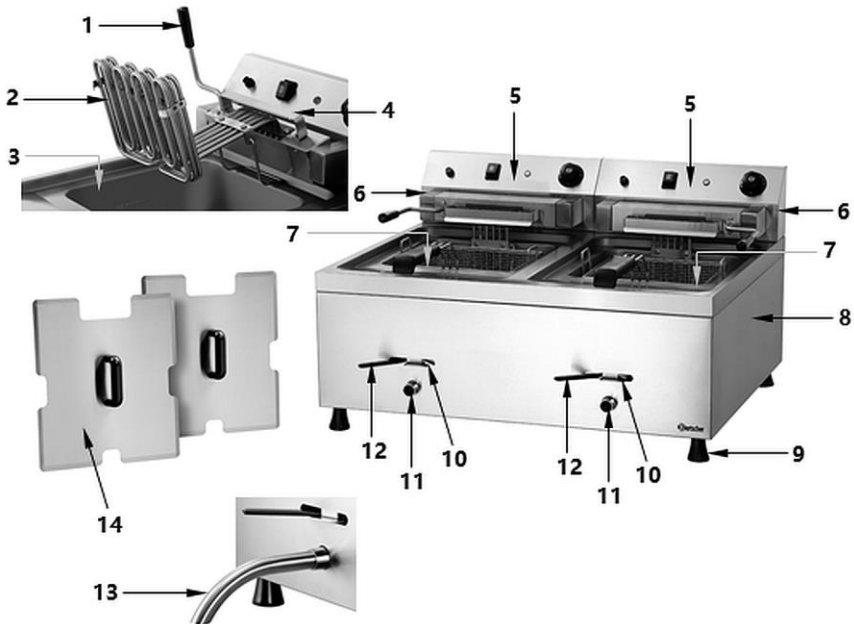
162650



Afb. 1

1. Hendel om de druppelstand van het verwarmingselement in te stellen
2. Verwarmingselement
3. Kamer
4. Beugel voor het ophangen van de mand
5. Bedieningspaneel
6. Besturingskast
7. Mand
8. Hoofdapparaat
9. Poten (4x)
10. Vergrendeling van het vetopvangmechanisme
11. Stomp van de vetaftapkraan
12. Hendel van het vetopvangmechanisme
13. Vetaftapkraan
14. Deksel met handgreep

162651



Afb. 2

1. Hendel om de druppelstand van het verwarmingselement in te stellen (2x)
2. Verwarmingselement (2x)
3. Bak (2x)
4. Beugel voor het ophangen van de mand (2x)
5. Bedieningspaneel (2x)
6. Besturingskast (2x)
7. Mand (2x)
8. Hoofdapparaat
9. Poten (4x)
10. Vergrendeling van het vetopvangmechanisme (2x)
11. Stomp van het vetopvangmechanisme (2x)
12. Hendel van het vetopvangmechanisme (2x)
13. Vetaftapkraan (2x)
14. Deksel met handgreep (2x)

Extra uitrusting (niet in de levering inbegrepen)



Friteuse 12L-10

Materiaal: rvs

Afmetingen frituurmand: br. 250 x d. 230 x h. 110 mm

Inhoud: 6,5 liter

Afmetingen: br. 253 x d. 510 x h. 215 mm

Gewicht: 0,95 kg

Art. nr.: 162653

4.3 Functies van het apparaat

In de friteuse worden geschikte levensmiddelen in hete olie gebakken bij de juiste temperatuurstelling. Als robuust tafelapparaat is de friteuse vooral geschikt voor gebruik in professionele keukens, dankzij de kamer van 12 liter. De vetaftapkraan, de uitneembare kruimelzeef en het draaibare verwarmingselement vergemakkelijken het schoonmaken.

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.

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.
- Bevestig de bijgeleverde voetjes aan het apparaat door ze in de daarvoor bestemde gaten te schroeven.
 - Verminder kleinere oneffenheden op de installatieplaats door de poten vast of los te schroeven.
 - 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 meerpolege 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. Neem de uitrusting (deksel, frituurmand, bekledingszeef) uit het apparaat.
2. Reinig vóór het eerste gebruik het apparaat en de uitrusting volgens van de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging". Droog vervolgens het apparaat en de accessoires grondig af.
3. Na het reinigen laat je het verwarmingselement met de hendel voor het instellen van de uitdruipstand zakken door hem naar beneden te trekken.

OPGELET!

Om veiligheidsredenen werkt het apparaat alleen als het verwarmingselement correct in de kamer is neergelaten, zodat de microscharrelaar de bedrijfs gereedheid van het apparaat vaststelt.

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)

VOORZICHTIG !

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

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

1. Duw de vergrendeling omhoog en beweeg de hendel naar links.



Afb. 3

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.



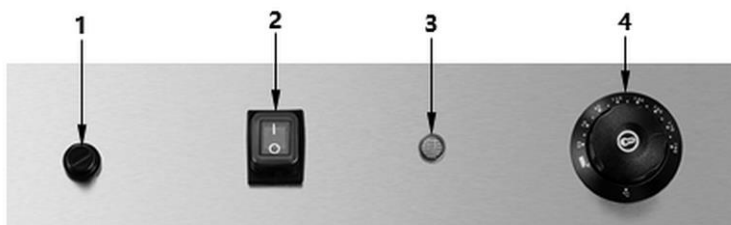
Afb. 4

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.

Bedieningspaneel



Afb. 5

1. RESET-knop
2. Schakelaar met geïntegreerd lichtnet controlelampje (groen)
3. Verwarmingscontrolelampje (oranje)
4. Temperatuurregelaar

Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op de voeding.
2. Het apparaat aanzetten met de aan/uit-schakelaar. Het groene lichtnet controlelampje op de schakelaar licht op.

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 verwarmen gaat het oranje verwarmingsindicatielampje aan en gaat uit als de ingestelde temperatuur bereikt is.

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.

VOORZICHTIG !

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.

TIP!

Als het te vol is, daalt de temperatuur van de frituurolie/vet in blokjes in de kamer en worden de producten erg vet.

Vul de frituurmand nooit te vol met producten.

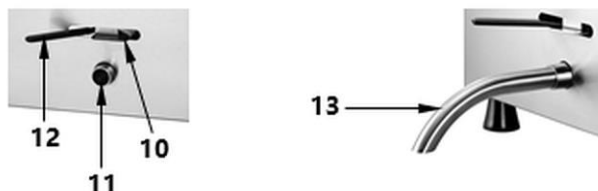
2. Laat de frituurmand langzaam in de kamer met de olie zakken.
3. Plaats de frituurmand op de kruimelzeef.
4. De levensmiddelen voorbereiden in de friteuse.
5. Na het frituren tilt u de frituurmand voorzichtig op met het handvat.
6. Hang de frituurmand op met de haken aan de ophangbeugel aan de schakelkast van het apparaat.
7. Laat de afgewerkte producten goed uitlekken.
8. Zet de temperatuurregelaar op de stand "0" zodra het frituren voorbij is en het apparaat niet meer gebruikt wordt.
9. Zet het verwarmingselement in de uitdruipstand door de hendel naar boven te trekken

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.



Afb. 6

4. Voordat u de frituurolie aftapt met een bajonetsluiting, moet u de vetafvoerslang (13) op de stomp (11) monteren.
5. Open het vetafvoermechanisme door de vergrendeling (10) naar boven te duwen en met de andere hand de hendel (12) naar rechts te plaatsen.
6. Giet de frituurolie voorzichtig af in de opvangbak.

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.

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 het bedieningskastje 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.

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. De mand uit de frituurbak halen.
3. De kruimelzeef uit de kamer halen.
4. Til het verwarmingselement op met de hendel voor het instellen van de uitdruipstand door hem naar boven te trekken. Op die manier kunnen het verwarmingselement en de kamer gemakkelijk schoongemaakt worden.
5. Uit de bak de afgekoelde frituurolie gieten.

TIP!

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

6. Maak het verwarmingselement schoon met een zachte, vochtige doek en een mild afwasmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
7. 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.
8. Veeg het bedieningspaneel, de buitenkant van het apparaat en het aansluitnoer alleen af met een licht vochtige doek.

9. Was de frituurmand, de kruimelzeef en het deksel in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel met schoon water.
10. Droog ten slotte alle gewassen onderdelen goed af met een zachte pluisvrije doek.

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	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 microschakelaar	Laat het verwarmings-element in de kamer zakken door de hendel van de uitdruijstand omlaag te duwen
Het verwarmingslampje brandt, maar de temperatuur stijgt niet	Contact met het verwarmingselement is verbroken	Neem contact op met de service
	Het verwarmings-element is beschadigd	Neem contact op met de service

Mogelijke storingen

Fout	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 toestel opnieuw op volgens de aanwijzingen in hoofdstuk " Bescherming tegen oververhitting "

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.