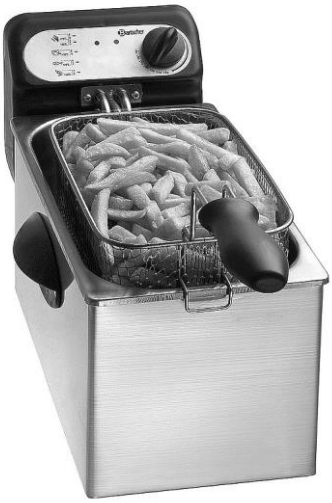
PETIT



165103

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: 7.0
Datum van opmaak: 2026-05-04

Originele gebruiksaanwijzing

1 Veiligheid 2
1.1 Symboolverklaring 2
1.2 Veiligheidsaanwijzingen 3
1.3 Gebruik volgens bestemming 7
1.4 Oneigenlijk gebruik 7
2 Algemeen 8
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring 8
2.2 Auteursrecht 8
2.3 Conformiteitsverklaring 8
3 Transport, verpakking en opslag 9
3.1 Transportinspectie 9
3.2 Verpakking 9
3.3 Opslag 9
4 Technische Gegevens 10
4.1 Technische Gegevens 10
4.2 Onderdelenoverzicht 11
4.3 Functies van het apparaat 11
5 Installatie en bediening 12
5.1 Installatie 12
5.2 Bediening 13
6 Reiniging 19
6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging 19
6.2 Reiniging 20
7 Mogelijke storingen 21
8 Verwijdering 22

	**Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!**

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.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

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.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen op de stekkerverbinding of de netstekker terechtkomen. Vocht kan leiden tot elektrische gevaren of schade aan het apparaat.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u montage- of demontagewerkzaamheden, reinigingswerkzaamheden of onderhoud uitvoert, of wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt. Trek hiervoor de stekker volledig uit het stopcontact.
- 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 verbindingskabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingskabel niet.
- Altijd de verbindingskabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingskabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

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

Veiligheid bij frituren

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

Hete oppervlakken

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

Gezondheidsgevaar door verbrande levensmiddelen

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

Onjuist gebruik

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

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- 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

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Het frituren van geschikte voedingsproducten.

Het apparaat is niet bestemd voor continu industrieel gebruik!

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

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

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

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

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

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. Verborgen 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

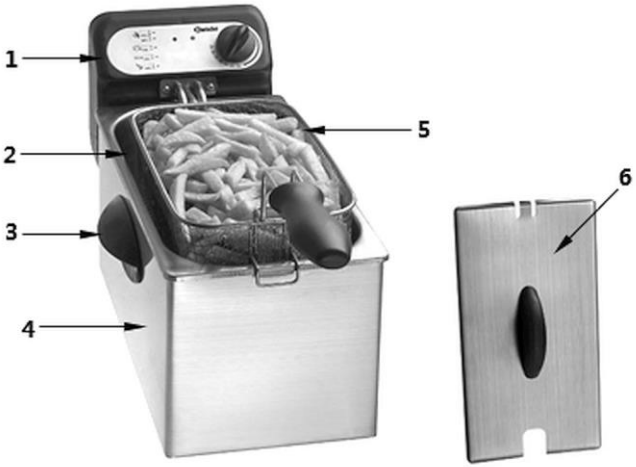
Benaming:	**Friteuse PETIT**
Artikelnummer:	**165103**
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Aantal kamers:	1
Inhoud kamer in liters:	3
Afmetingen kamer (b x d x h) in mm:	170 x 320 x 148
Aantal frituurmanden:	1
Inhoud frituurmand in l:	2,5
Afmetingen frituurmand (b x d x h) in mm:	145 x 240 x 80
Temperatuurbereik van – tot °C:	130 - 190
Aansluitingswaarde:	2,0 kW | 230 V | 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	210 x 530 x 240
Gewicht in kg:	2,5

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Type: tafelmodel
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Besturing: elektronisch | draaiknop
- Verwarmingselement: edelstaal, uitneembaar
- Veiligheidsthermostaat: ja
- Koudezone: ja
- Vetaftapkraan: nee
- Vetopvangbak: nee
- Aan/UIT-schakelaar: nee
- Controlelampje: in bedrijb | opwarmen
- Inclusief: 1 korf, 1 deksel

4.2 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

NL

1. Verdeelkast met verwarming
2. Kamer
3. Draaggreep
4. Behuizing
5. Frituurmand
6. Deksel

4.3 Functies van het apparaat

De friteuse is bestemd voor het frituren van geschikte levensmiddelen in hete olie.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

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

VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- 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.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
  - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
  - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
  - Zorg voor een stabiele positie.
  - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
  - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
  - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- 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 verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

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

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

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

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

WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

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

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

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

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

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

Let op het maximale vulniveau van de mand met frituurproducten.

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

Gebruik alleen droge frituurproducten.

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

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

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

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

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

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

Voorbereiden van het apparaat

NL

1. Verwijder het deksel en verwijder de frituurmand uit het apparaat.
2. Verwijder de verdeelkast met het verwarmingselement door voorzichtig naar boven te trekken (totdat u een "klik" hoort).
3. Trek de kamer met beide handen voorzichtig naar buiten.
4. Reinig het apparaat en en accessoires voor het eerste gebruik grondig volgens van de instructies in hoofdstuk **6.2 "Reiniging"**.

VOORZICHTIG!

Zorg ervoor dat er geen water in het elektrische systeem en de verdeelkast komt. Het apparaat zorgvuldig drogen.

5. Plaats de kamer.
6. Installeer de verdeelkast met het verwarmingselement door deze voorzichtig op de geleiders aan de achterkant van de behuizing te plaatsen.

Er moet een "klik" hoorbaar zijn, dan is de verdeelkast correct geplaatst.

OPMERKING!

Uit veiligheidsoverwegingen werkt het apparaat alleen als de verdeelkast op de juiste manier in de behuizing is geplaatst. Door middel van de microschakelaar is het apparaat nu klaar voor gebruik.

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

VOORZICHTIG!

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

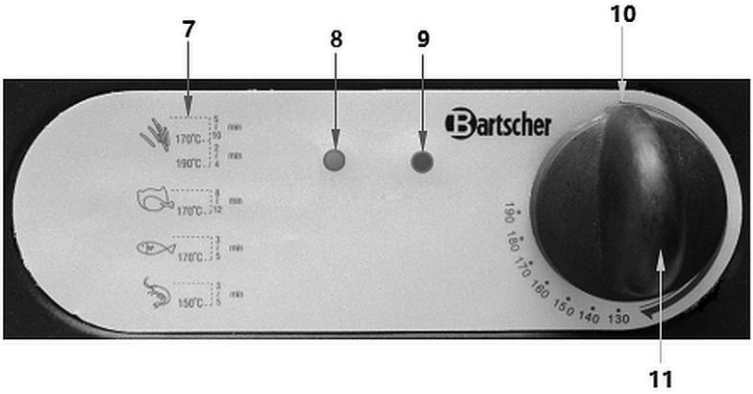
1. Giet voorzichtig frituurolie of vloeibaar vet in blokjes (blokken) in de kamer totdat het vereiste niveau is bereikt (tussen de markering "MIN" en "MAX" op de zijwand van de kamer).

   VOORZICHTIG!

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

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

Bedieningselementen



Afb. 2

7. Suggestie temperatuurinstellingen
8. Werkcontrolelampje (groen)
9. Verwarmingscontrolelampje (rood)
10. Waarde-indicator instellen
11. Temperatuurregelaar

Ingebruikname

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.

ATTENTIE!

Controleer voordat u begint of het apparaat niet is aangesloten op elektriciteit.

1. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.

Het groene werkcontrolelampje brandt tijdens het hele werkproces.

2. Stel de temperatuurregelaar in door deze met de klok mee te draaien naar de gewenste temperatuur.

De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 130 °C a 190 °C.

OPMERKING!

Houd bij het instellen van de temperatuur voor voedselbereiding rekening met de suggesties voor temperatuurinstellingen op het bedieningspaneel.

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

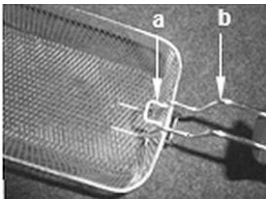
Dit lampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur van het olie in de kamer verlaagt, brandt het rode verwarmingscontrolelampje en verwarmt het apparaat opnieuw.

Frituren van gerechten

1. Voor het beste resultaat moet u wachten tot de ingestelde 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. De mand wordt gebruikt voor het frituren van kleine producten. Het is uitgerust met een inklapbare handgreep met een haak.
5. Om de handgreep van de mand te bevestigen, vouwt u deze uit en laat u het handvatframe (b) op de mandbevestigingsbeugel klikken (a).

   VOORZICHTIG!

   Om veiligheidsredenen is een stevige grip van het handvat vereist!



Afb. 3

OPMERKING!

Doe de mand niet te vol met frituurproducten, want dan daalt de olie / vet temperatuur en wordt het product te vet.

De volgende hoeveelheid producten mogen bij het vullen van de mand niet worden overschreden: **0,4 kg.**

6. Doe de frituurproducten in de mand.
7. Dompel de mand langzaam onder in frituurolie.
8. Frituur het gewenste voedsel.
9. Til de mand na het frituren voorzichtig op.
10. Hang de mand met de haak (c) aan de voorkant aan de rand van de kamer en wacht tot de frituurolie ervan af druppelt.



Afb. 4

NL

11. Wanneer het frituurproces is beëindigd en het apparaat niet meer wordt gebruikt, moet de temperatuurregelaar linksom worden gedraaid op de indicator van de ingestelde waarde (markering op het bedieningspaneel)).
12. Het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact 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 frituurolie / blokvet uit de kamer in de opvangbak worden gegoten.
3. Zorg ervoor dat de bak stabiel is.

   OPMERKING!

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

Oververhittingsbeveiliging

Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder olie / blokvet in de kamer, of als er te weinig olie / blokvet in de kamer is, dan zal, om tegen oververhitting te beschermen, na het bereiken van een temperatuur van ca. 230 °C, het oververhittingsbeveiligingsmechanisme het apparaat automatisch uitschakelen om het te beschermen tegen schade door oververhitting.

1. Koppel in dat geval het apparaat los van het stopcontact (de stekker eruit trekken!).
2. Het apparaat laten afkoelen.

   OPMERKING!

   Na automatische uitschakeling kan het apparaat alleen opnieuw worden opgestart door op de RESET-knop te drukken. Deze bevindt zich op de verdeelkast aan de achterkant van het apparaat.

3. Gebruik een lang dun voorwerp (stok) om op **RESET** te drukken.
4. De stekker in het stopcontact opnieuw doen.
5. Start het apparaat zoals gewoonlijk.

6 Reiniging

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- 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. Deze 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. Verwijder van de besturingskast van het apparaat het verwarmingselement. Op deze manier kunt u het verwarmingselement en de bak eenvoudig reinigen.

   WAARSCHUWING!

   Als vocht het elektrische systeem of de verdeelkast binnendringt, kan dit gevaarlijke kruipstromen en interferentie met het apparaat veroorzaken.

   De verdeelkast met verwarmingselement, hoofdunit en aansluitkabel mag nooit nat worden gereinigd of onder stromend water worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

4. Reinig de besturingskast en het verwarmingselement met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
5. Haal de mand uit het apparaat wanneer deze volledig is afgekoeld.
6. Leeg de kamer volgens de instructies in het hoofdstuk **"Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet (blok)"**.
7. Was de mand, het deksel en de kamer met warm water en een mild schoonmaakmiddel. U kunt eventueel sterk verontreinigde elementen kort laten inweken.
8. Spoel onderdelen grondig met schoon water.
9. Veeg het bedieningspaneel, hoofdapparaat en het verbindingssnoer alleen af met een licht vochtige doek.
10. Droog de gereinigde delen grondig met een zachte doek.
11. Zet de verwijderde onderdelen weer in elkaar op het apparaat.

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. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op de elektrische voeiding, maar het groene werkcontrolelampje brandt niet en het apparaat verwarmt niet	De stekker niet correct erin gestoken.	De stekker eruit trekken en opnieuw juist in het contact steken
	De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen.	Controleer de zekering, probeer of het apparaat werkt in een ander stopcontact
	De verdeelkast is niet correct geïnstalleerd	Controleer of de besturingskast juist is geïnstalleerd
	Geen contact in de microschakelaar	Neem contact op met de service
	De oververhittings-beveiliging is geactiveerd	Druk de **RESET** in op de verdeelkast
	Beschadigde temperatuurbegrenzer	Neem contact op met de service
Het rode verwarmings-controlelampje brandt, maar de temperatuur gaat niet omhoog	Onderbroken contact met verwarmingselement	Neem contact op met de service
	Het verwarmingselement is beschadigd	
Het groene werkcontrole-lampje brandt, maar ondanks de ingestelde temperatuur brandt het rode opwarmcontrole-lampje niet	De ingestelde temperatuur is bereikt	Controleer de werking met verschillende instellingen
	Defecte temperatuurregelaar	Neem contact op met de service
	Het controlelampje is beschadigd	

NL

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Na enige tijd stopt het verwarmingselement met opwarmen	De oververhittings-beveiliging is geactiveerd	Druk de **RESET** in op de verdeelkast Neem contact op met het servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging na korte tijd weer wordt geactiveerd

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 verbindingskabel van het apparaat.

NL

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.

Gebruikte frituurolie

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