

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

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: 2.0

Datum van opmaak: 2024-12-17

Originele gebruiksaanwijzing

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



Lees 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.

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 verbindingskabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

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

Brandbare materialen

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

Veiligheid bij frituren

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

Hete oppervlakken

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

Gezondheidsgevaar door verbrande levensmiddelen

- Acrylamiden die worden aangetroffen in verbrand voedsel zijn gevaarlijk voor de gezondheid en kunnen kanker veroorzaken. Om acrylamiden te voorkomen of te verminderen, moeten gefrituurde producten altijd geel- of goudkleurige 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.

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

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

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 ongevoerd. 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 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 en veiligheid

NL

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

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

Naam:	Friteuse SNACK I
Artikelnummer:	A162410E
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in liters:	4
Aantal korven:	1
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	135 x 205 x 123
Inhoud korf in l:	2,4
Aantal deksels:	1
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitvermogen:	2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	245 x 590 x 315
Gewicht in kg:	5,1

NL

Naam:	Friteuse SNACK II
Artikelnummer:	A162412E
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Bakinhoud in liters:	4
Aantal korven:	2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	135 x 205 x 123
Inhoud korf in l:	2,4
Aantal deksels:	2
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitvermogen:	2 x 2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	445 x 590 x 315
Gewicht in kg:	9,6

Technische Gegevens

Naam:	Friteuse SNACK III
Artikelnummer:	A162810E
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in liters:	8
Aantal korven:	1
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	195 x 245 x 140
Inhoud korf in l:	5,5
Aantal deksels:	1
Beschermingsgraad:	IPX3
Temperatuurbereik van - tot in °C:	50 - 190
Aansluitwaarden:	3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	305 x 620 x 340
Gewicht in kg:	6,7

Naam:	Friteuse SNACK IV
Artikelnummer:	A162812E
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Bakinhoud in liters:	8
Aantal korven:	2
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	195 x 245 x 140
Inhoud korf in l:	5,5
Aantal deksels:	2
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitvermogen:	2 x 3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	555 x 620 x 340
Gewicht in kg:	12,5

Versie / eigenschappen

- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Type: tafelapparaat
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Vetaftapkraan: nee
- Koude zone: ja
- Veiligheidsthermostaat: ja
- Besturing: draaiknop
- Temperatuurregeling: handmatig
- Aan-/uitschakelaar: nee
- Controlelampjes: bedrijfsklaar, opwarmen
- Afgeronde hoeken
- Draaghandvatten aan de zijkanten
- Bestemd voor (blokken) frituurolie / vet

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

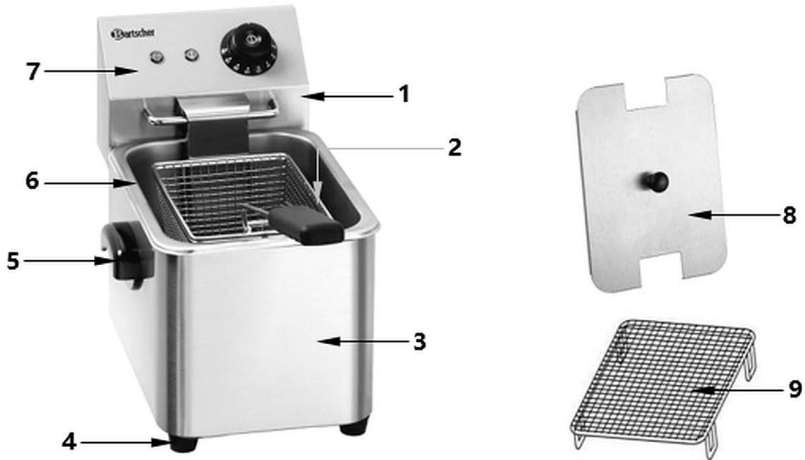
NL

4.2 Functies van het apparaat

In de friteuse kunnen producten snel en veilig in hete olie worden bereid. Of het nu om friet of snacks gaat, deze friteuse zorgt voor een gelijkmatige en snelle bereiding.

4.3 Onderdelenoverzicht

A162410E / A162810E



Afb. 1

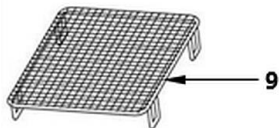
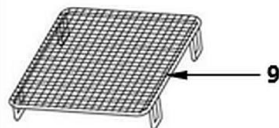
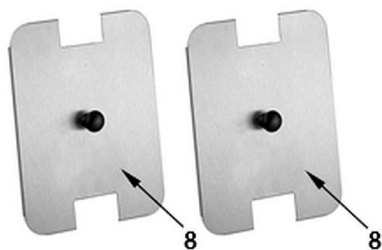
1. Bedieningskast met verwarmingselement
2. Frituurmand met handvat
3. Hoofdapparaat
4. Voet (4x)
5. Draaghandvat (2x)
6. Bak
7. Controlepaneel
8. Deksel
9. Afdekking verwarmingselement

A162412E / A162812E



NL

Afb. 2



1. Bedieningskast met verwarmingselement (2x)
2. Frituurmand met handvat (2x)
3. Bak (2x)
4. Hoofdapparaat
5. Voet (4x)
6. Draaghandvat (2x)
7. Bedieningspaneel (2x)
8. Deksel (2x)
9. Afdekking verwarmingselement (2x)

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 verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Voor het aansluiten van de dubbele friteuse zijn twee afzonderlijke stopcontacten nodig.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

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

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

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

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



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

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

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

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

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

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

Let op het maximale vulniveau van de mand met frituurproducten.

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

Gebruik alleen droge frituurproducten.

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

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

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

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

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

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

Het apparaat klaarmaken

1. Verwijder accessoires van het apparaat (deksel, korf (korven), afdekking verwarmingselement(en)).
2. Verwijder het bedieningskastje van het apparaat door het voorzichtig omhoog te trekken (tot u een "klik" hoort).
3. Trek de bak eruit.
4. Schroef de meegeleverde handvatten aan beide zijden van de behuizing vast met het gat naar beneden. Steek hiervoor de bevestigingsschroeven aan de binnenkant door de behuizing en schroef ze in de handvatten.
5. Vóór het eerste gebruik van het apparaat, dient dit te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt **6 "Reiniging"**. Zorg ervoor dat er geen water in het elektrische systeem of het bedieningskastje komt.
6. Droog het apparaat en de componenten grondig.
7. Plaats de bak in het apparaat.

8. Monteer het bedieningskastje door het voorzichtig op de geleiderail aan de achterkant van de behuizing te plaatsen (er moet een hoorbare "klik" zijn).

OPMERKING!

Beide pennen aan de onderkant van het bedieningskastje moeten in de gaten zitten, dan is het kastje correct geplaatst.

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

9. Plaats het deksel op het verwarmingselement.
10. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld (zet de temperatuurregelaar op de "0"-stand).

Tips voor het gebruik van frituurolie / vet (blokken)

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

OPGELET!

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

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

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

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

Instructies voor het smelten van vet in blokjes (blokken)

in de friteuse

1. De korf uit de bak halen.
 2. Plaats het vet in het blokjes (blok) direct op het scherm van het verwarmingselement, zodat het bedekt is.
- Volg de instructies in het hoofdstuk "**Inbedrijfstelling**" om in te schakelen.
3. Draai de temperatuurregulator op de gemarkeerde positie voor het smelten.
 4. Laat het blok vet smelten.

Installatie en bediening

5. Wanneer het verwarmingselement is bedekt met vloeibaar vet, kan de temperatuurregelaar op maximum worden ingesteld.
6. Plaats in de bak de volgende vetblokken om te smelten totdat het juiste niveau van vetvulling is bereikt.

in een aparte container

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

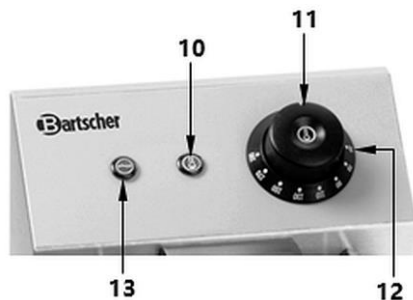
De bak vullen met frituurolie of vloeibaar vet in blokjes (blokken)

VOORZICHTIG

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

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

Bedieningselementen



Afb. 3

- 10. Verwarmingscontrolelampje (oranje)
- 11. Temperatuurregelaar
- 12. Smeltpuntpositie
- 13. Werkcontrolelampje (groen)

NL

Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op een geschikt enkelvoudig stopcontact. Het groene controlelampje gaat branden.

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

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

- 3. Maak ondertussen de producten klaar om te frituren.
- 4. Voor betere resultaten wacht u tot de gewenste temperatuur is bereikt en plaatst u het betreffende voedsel pas daarna in de friteuse.

TIP!

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

In het geval van eventuele langere pauzes tussen de frituurprocessen, de temperatuurregelaar in de laagste stand zetten.

Frituren van gerechten

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

Het frituurmandje (mandje) is ontworpen voor het frituren van geschikt voedsel. Het is uitgerust met een inklapbaar handvat en twee haken.

TIP!

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

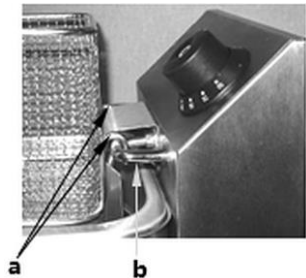
OPMERKING!

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

Model enkele /dubbele friteuse van 4 liter, 0,6 kg per bak

Model enkele /dubbele friteuse van 8 liter, 0,9 kg per bak

2. Gebruik het handvat om langzaam de korf in de bak met frituurolie of vet (blokken) te laten zakken.
3. Plaats de korf op het scherm van het verwarmingselement.
4. Frituur de gerechten.
5. Verwijder na het frituren de korf voorzichtig met behulp van het handvat en hang de korf met de haak **(a)** aan het ophangelement **(b)** van het bedieningskastje.
6. Wacht tot het overtollige vet van de gebakken producten in het mandje druipt.



Afb. 4

7. Wanneer het frituurproces is voltooid en het apparaat niet langer wordt gebruikt, zet u de temperatuurregelaar op "0".
8. Haal het apparaat van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!).

Verversen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet in een blok

1. (Blokken) frituurolie / vet moet regelmatig worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.
2. Laat het apparaat afkoelen en verwijder dan voorzichtig de bak met het oude frituurvet / vloeibaar vet in blokjes (blok) uit het apparaat.
3. Vul met frituurolie / vloeibaar vet (blok) in de opvangbak.

TIP!

Als het vet van de blokken hard wordt in de friteuse, kan het alleen worden gesmolten met de smeltfunctie in de friteuse en vervolgens worden overgebracht naar de opvangbak.

4. Zorg ervoor dat de bak stabiel staat.

TIP!

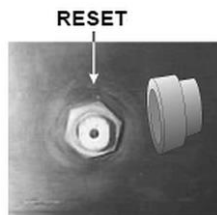
Verbruikte frituurolie/-vet dient te worden geutiliseerd met zorg voor het milieu en volgens de heersende lokale voorschriften.

Beveiligingsmechanisme tegen oververhitting

NL

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

1. Haal het apparaat van het lichtnet.
2. Voer de volgende stappen uit:
 - het apparaat volledig laten afkoelen;
 - het plastic scherm boven de knop RESET op de achterkant van het bedieningskastje tegen de wijzers van de klok in opendraaien.
 - druk op de RESET-knop;
 - schroef het plastic deksel er weer op, met de wijzers van de klok mee;
 - het apparaat zoals gewoonlijk inschakelen.



Afb. 5

6 Reiniging

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd.

Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

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 korf uit de bak halen.
3. Verwijder het verwarmingselement en het deksel uit de bak door het bedieningskastje uit de bak te tillen.
4. Leeg de bak door de afgekoelde frituurolie in een opvangbak te gieten.

TIP!

Zich houden aan de aanwijzingen in het hoofdstuk “Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet in blokken”.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken!

Vocht kan het elektrische systeem of het bedieningskastje binnendringen en een elektrische schok veroorzaken tijdens het opstarten.

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

5. Reinig het bedieningskastje en het verwarmingselement met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
6. Reinig de mand(en), deksel(s) en deksel(s) van het verwarmingselement in heet water met een mild schoonmaakmiddel. U kunt sterk vervuilde onderdelen een tijdje weken.
7. Spoel gereinigde elementen in schoon water.
8. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons.
9. Spoel de bak met schoon water.
10. Veeg het oppervlak van het apparaat, het bedieningspaneel en de aansluitkabel alleen af met een licht vochtige doek.
11. De gereinigde onderdelen en oppervlakken met een zachte doek grondig afdrogen.
12. Zet de verwijderde onderdelen weer in elkaar op het apparaat.

NL

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.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Mogelijke storingen

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

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.

Gebruikte frituurolie

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