

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik.



LET OP! RISICO OP BRANDWONDEN! HETE OPPERVLAKKEN!

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken is tijdens gebruik zeer hoog. Raak alleen het bedieningspaneel, de handgrepen, schakelaars, timerknoppen of temperatuurregelknoppen aan.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Vet en olie worden tijdens bedrijf erg heet. Pas hier op.

- **WAARSCHUWING!** Er bestaat brandgevaar als het oliepeil onder de markering "L" (Min) komt of als er geen olie in het oliereservoir zit. Gebruik altijd veel olie in de olietank.

- **WAARSCHUWING!** Het tegelijkertijd bakken van vochtig voedsel of grote hoeveelheden heeft een negatieve invloed op het kookpunt van de olie. Overmatig schuimen zal optreden en olie zal eruit lekken. De maximale batchlading is ongeveer 1 kg.

- **GEVAAR!** Gebruik nooit oude olie omdat deze een laag vlampunt heeft en sneller kookt. Het verhoogt het risico op brand en gevaarlijke situaties.

- **WAARSCHUWING!** Open de aftapkranen of andere ledigingsapparatuur niet totdat de druk is verlaagd tot ongeveer atmosferische druk.

- Gebruik alleen geschikte olie of vet om te bakken. Vervang de olie of het vet regelmatig. Overkookte of vuile olie of vet kan ontbranden als het oververhit raakt.

- Vul geen olie onder het MIN - peil of boven het MAX - peil in de olietank.

- De brandoventank en het element moeten vóór gebruik in een veilige positie in de keuken worden geplaatst vanwege de hete inhoud.

- Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd en gebruikt dat water niet in contact kan komen met vet of olie.

- Ververs regelmatig de oude olie om het vrijkomen van kankerverwekkende dioxinen te verminderen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Het apparaat is alleen ontworpen voor het bakken van geschikt voedsel, zoals friet, enz. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor enig ander doel wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als **beschermingsklasse I** en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontsnapingsdraad voor de elektrische stroom te leveren.

Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Bedieningspaneel

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Indicatielampje verwarming
2. Temperatuurregeling
3. AAN/UIT-schakelaar

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
- Controleer of het apparaat in goede staat verkeert en alle accessoires heeft. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik in dit geval het apparaat niet.

- Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.

- Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.

- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.

- Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.

OPMERKING! Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Bedieningsinstructies

AANDACHT! Sluit het apparaat aan op een aparte groep van 16 ampère. Voor een dubbele frituurinstallatie heb je 2 aparte groepen nodig.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Vul de container met olie of gehydrogeneerde olie tot de MAX-lijn.

- **Opmerking!** Vaste vetten moeten worden voorverwarmd voordat ze worden gevuld, dit voorkomt verbrand vet en overbelasting (zie "Vast vet").

- Steek de geaarde stekker in een geaard stopcontact.

- Schakel het apparaat in met de groene aan/uit-knop op het bedieningspaneel. Het groene lampje in de schakelaar gaat branden.

- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat branden.

- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het oranje lampje uit.

- Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje uit en aan om aan te geven dat het verwarmingselement de aangegeven temperatuur behoudt.

- U kunt het apparaat nu gebruiken.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit door de schakelaar uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.

- Verplaats het apparaat pas nadat het en de inhoud zijn afgekoeld.

- Plaats het deksel op het apparaat, zodat het vet niet verouderd.

Tips voor het gebruik

- Dit apparaat is ontworpen met een unieke koude zone die het mogelijk maakt dat kruiden en resten rechtstreeks naar de bodem gaan. Hierdoor kan de levensduur van vet/olie ook aanzienlijk worden verlengd.



- Controleer regelmatig of er voldoende olie of vet in de container zit. Het niveau mag nooit onder de MIN-lijn liggen.
- Gebruik bij voorkeur alleen vloeibare frituurolie of vet.
- De aanbevolen temperatuur voor het bakken van chips en snacks is maximaal 175°C.
- Verwijder ijs en bevroren voedselresten.
- Frituur niet te veel in één keer. Hierdoor kan de olie of het vet te veel afkoelen en kan het voedsel meer vet/olie opnemen. Bij intensief gebruik moet de olie worden gefilterd om sporen van kruimels en andere residuen te voorkomen. Zorg ervoor dat de olie klaar is voor gebruik.
- Gebruik regelmatig teststrips of apparatuur om bij te houden wanneer u de olie/het vet moet vervangen.
- Voordat de olie begint te schuimen, roken of te plakkerig wordt, moet u deze vervangen. Vervang ook de olie/het vet als het een sterke geur of smaak heeft.
- Meng geen verse olie met gebruikte olie.

Vast vet

- Als u besluit om vast vet te gebruiken, ook al is het niet raadzaam, verwarm de olie dan langzaam op de laagste stand totdat deze smelt. Wanneer het vet gesmolten is, kunt u de juiste braadtemperatuur instellen.
- Als u vast vet gebruikt, laat de vetblokken dan langzaam smelten op matige hitte in een normale koekenpan. Giet het gesmolten vet voorzichtig in het apparaat.
- Verwijder de frituurmand. Dit voorkomt dat de mand vast komt te zitten in het gestolde vet.

RESET de veiligheidsuitschakeling (Hi-limiter of thermische uitschakeling)

(Afb. 2 op pagina 3)

- Houd er rekening mee dat de RESET-knop is uitgerust met een beschermkap om oververhitting te voorkomen.
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Schroef de beschermdop van de RESET-knop los.
- Druk op de RESET-knop van de Hi-limiter (thermische uitschakeling). U hoort een klikgeluid.
- Schroef de beschermdop terug op de RESET-knop.
- Sluit aan op de voeding en u kunt deze opnieuw gebruiken.

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.

- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurspunten of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat werkt helemaal niet (groene schakelaarindicator brandt niet en oranje verwarmingsindicator brandt niet)	Bedieningspaneel zit niet goed op de beugel	Plaats het bedieningspaneel correct op de beugel
	Geen netspanning	Controleer de elektrische installatie
	Apparaat is uitgeschakeld	Schakel het apparaat in
Apparaat wordt niet warm (groene schakelaarindicator brandt en oranje verwarmingsindicator brandt niet)	Microschakelaar defect	Neem contact op met de leverancier
	Thermostaat ingesteld op een lage temperatuur	Stel de thermostaat in op een hogere temperatuur
	Hi-limiter (thermische uitschakeling) geactiveerd.	Reset de Hi-limiter (thermische uitschakeling) (Zie ==> RESET de veiligheidsuitschakeling (Hi-limiter of thermische uitschakeling)).
	Hi-limiter (thermische uitschakeling) defect.	Neem contact op met de leverancier
	Thermostaat defect	



Apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet (groene schakelaarindicator brandt en oranje verwarmingsindicator brandt, maar overmatige frituurtijd of -temperatuur)	Thermostaat defect	Neem contact op met de leverancier
--	--------------------	------------------------------------

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, vermeld dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe.

In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakkings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu



Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recyclen van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

