

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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: 3.0

Datum van opmaak: 2025-03-07

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	11
4.2	Onderdelenoverzicht	14
4.3	Functies van het apparaat	18
5	Installatie en bediening	18
5.1	Installatie	18
5.2	Bediening	20
6	Reiniging	27
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	27
6.2	Reiniging	27
7	Mogelijke storingen	28
8	Verwijdering	30



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.
- 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.

NL

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 goudkleurig 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.

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.

Onjuist gebruik

NL

- 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 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 relevante gebakken producten.

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. 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.

NL

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 101530 / 101560 / 101535

- Type:
 - 101530, 101560 - tafelapparaat
 - 101535 - staand toestel, bodemconstructie type: open
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Apparaat aansluiting: 3 NAC
- Verwarmingselement:
 - van roestvrijstaal
 - uitneembaar
- Koude zone
- Vetaftapkraan
- Veiligheidsthermostaat
- Besturing: draaiknop
- Temperatuurregeling: handmatig
- Aan/Uit-schakelaar
- Controlelampjes: Aan/Uit, olietemperatuur bereikt
- Eigenschappen:
 - afgeronde hoeken
 - aftapkraan met veiligheidspal
 - bekken met grote koude zone

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Bakkerijfriteuse BF 16E
Artikelnummer:	101530
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in liters:	16
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	515 x 305 x 130
Aantal korven:	1
Korfinhoud in l:	8,9
Afmetingen korf (breedte x diepte x hoogte) in mm:	475 x 235 x 80
Temperatuurbereik van - tot in °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	9 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	560 x 470 x 400
Gewicht in kg:	15,1

In de levering:

- 1 korf
- 1 deksel

Naam:	Bakkerijfriteuse BF 30E
Artikelnummer:	101560
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in liters:	30
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	615 x 490 x 130
Aantal korven:	1
Korfinhoud in l:	19,2
Afmetingen korf (breedte x diepte x hoogte) in mm:	570 x 440 x 80
Temperatuurbereik van - tot in °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	15 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	660 x 650 x 410
Gewicht in kg:	23,4

NL

In de levering:

- 1 korf
- 1 deksel

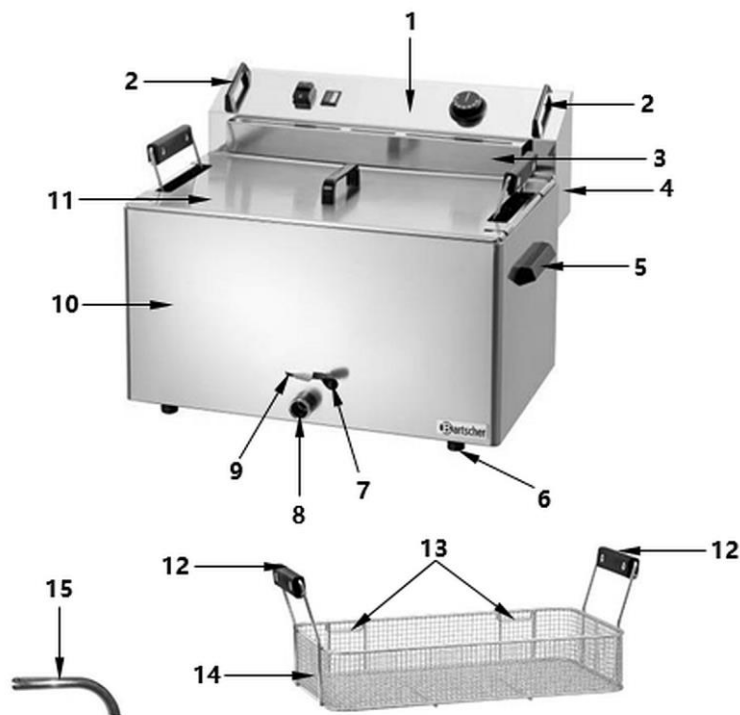
Naam:	Bakkerijfriteuse BF 30E OU
Artikelnummer:	101535
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in liters:	30
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	615 x 490 x 130
Aantal korven:	1
Korfinhoud in l:	19,2
Afmetingen korf (breedte x diepte x hoogte) in mm:	570 x 440 x 80
Temperatuurbereik van - tot in °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	15 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen van de onderste open structuur:	612 x 497 x 377
Afmetingen (b x d x h) in mm:	660 x 650 x 980
Gewicht in kg:	40,0

In de levering:

- 1 korf
- 1 deksel
- 1 zeef met handvat
- 2 vetcontainers met handvat

4.2 Onderdelenoverzicht

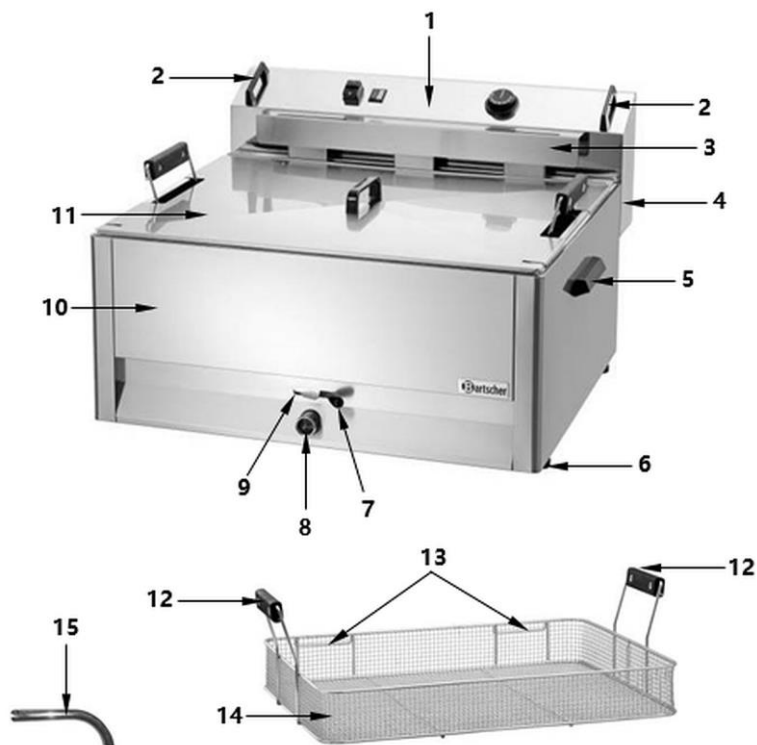
101530



Afb. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Bedieningspaneel | 2. Handgreep voor bedieningskastje (2x) |
| 3. Element voor het ophangen van de frituurmand | 4. Besturingskast |
| 5. Basiseenheidhouder (2x) | 6. Voeten (4x) |
| 7. Hendel bakolie-schenkmechanisme | 8. Aftapkraan |
| 9. Blokkade | 10. Basisapparaat met kamer |
| 11. Deksel met handgreep | 12. Handvat frituurmand (2x) |
| 13. Haak op de frituurmand (2x) | 14. Frituurmand |
| 15. Olie aftapkraan | |

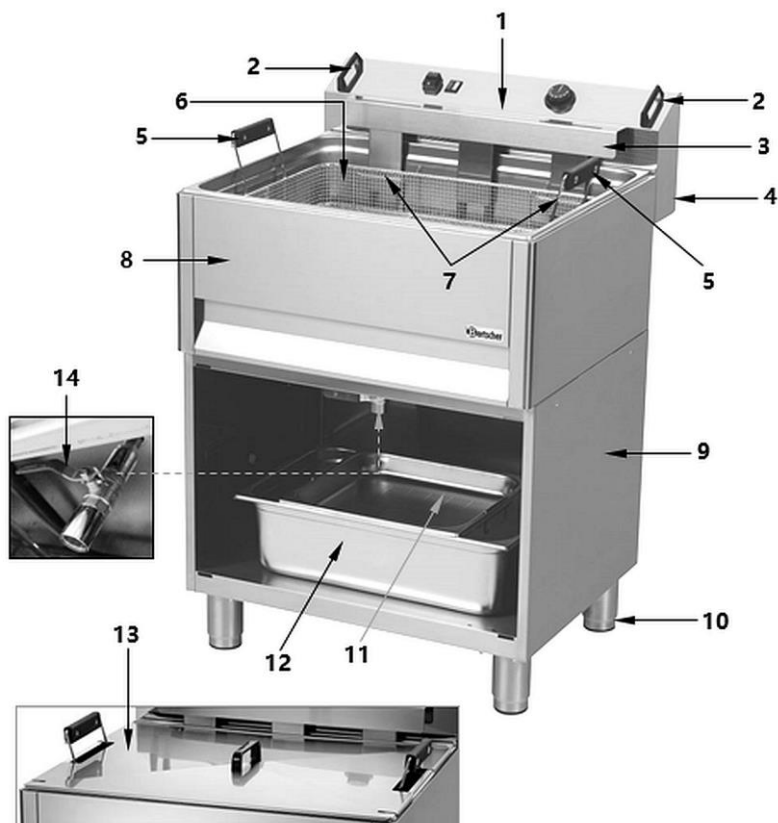
101560



Afb. 2

- | | |
|---|---|
| 1. Bedieningspaneel | 2. Handgreep voor bedieningskastje (2x) |
| 3. Element voor het ophangen van de frituurmand | 4. Besturingskast |
| 5. Basiseenheidhouder (2x) | 6. Voeten (4x) |
| 7. Hendel bakolie-schenkmechanisme | 8. Aftapkraan |
| 9. Blokkade | 10. Basisapparaat met kamer |
| 11. Deksel met handgreep | 12. Handvat frituurmand (2x) |
| 13. Haak op de frituurmand (2x) | 14. Frituurmand |
| 15. Olie aftapkraan | |

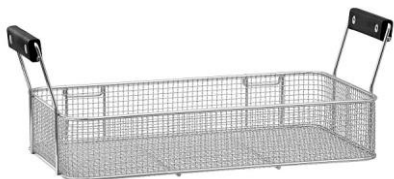
101535



Afb. 3

- | | |
|---|---|
| 1. Bedieningspaneel | 2. Handgreep voor bedieningskastje (2x) |
| 3. Element voor het ophangen van de frituurmand | 4. Besturingskast |
| 5. Handvat frituurmand (2x) | 6. Frituurmand |
| 7. Haak op de frituurmand (2x) | 8. Basisapparaat met kamer |
| 9. Open onderste constructie | 10. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 11. 2/3 GN zeef, met handvat | 12. Vetopvangbak 1/1 GN, met handvat (2x) |
| 13. Deksel met handgreep | 14. Olie aftapkraan |

Extra uitrusting (hoort niet bij de levering!)



Friteusekorf BF 16E

Materiaal: staal, verchroomd

Afmetingen korf:

b 475 x d 235 x h 80 mm

Inhoud: 8,9 liter

Afmetingen: b 560 x d 245 x h 190 mm

Gewicht: 1,3 kg

Art.-Nr: 101533



Afdruipschap BF 16E

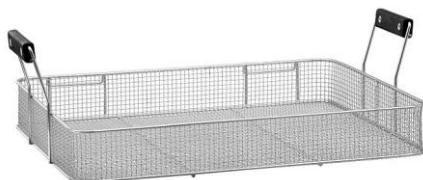
Materiaal: CNS 18/10

Montagezijde: beide zijdes

Afmetingen: b 445 x d 235 x h 85 mm

Gewicht: 2,9 kg

Art.-Nr: 101566



Friteusekorf BF 30E

Materiaal: staal, verchroomd

Afmetingen korf:

b 570 x d 440 x h 80 mm

Inhoud: 19,2 liter

Afmetingen: b 650 x d 465 x h 190 mm

Gewicht: 1,9 kg

Art.-Nr: 101563



Afdruipschap BF 30E

Materiaal: CNS 18/10

Montagezijde: beide zijdes

Afmetingen: b 644 x d 465 x h 255 mm

Gewicht: 4,0 kg

Art.-Nr: 101565

4.3 Functies van het apparaat

In een donutfriteuse worden geschikte bakwaren gebakken in hete olie op de juiste temperatuurinstelling.

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.

NL

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 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.

Installatie en bediening

- 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.

Elektrische aansluiting

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

5.2 Bediening



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

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

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" 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 (blokken) voor het uitgieten.



VOORZICHTIG!

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

Het apparaat klaarmaken

1. Verwijder de uitrusting (deksel, frituurmand) uit het apparaat.
2. Verwijder de verdeelkast van het toestel door voorzichtig aan de handgrepen omhoog te trekken (tot je een "klik" hoort).
3. Reinig vóór het eerste gebruik het apparaat en de uitrusting volgens van de instructies in hoofdstuk 6 “Reiniging”.
4. Droog vervolgens het apparaat en de accessoires grondig af.
5. Plaats het bedieningskastje voorzichtig op de achterrand van het apparaat.

De pen aan de onderkant van het bedieningskastje moet in de kameropening komen. Op deze manier wordt de regelkast correct geplaatst.

OPMERKING!

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.

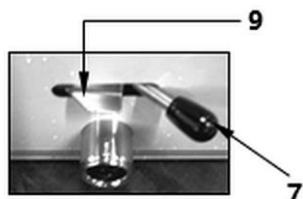
De bak vullen met frituurolie of vet (blokken)

WAARSCHUWING!

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

Het schenkmecanisme voor frituurolie van de **101530** en **101560** apparaten moet gesloten en vergrendeld zijn.

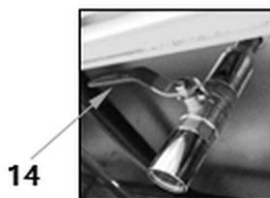
1. Duw het slot omhoog en beweeg de hendel naar rechts.



Afb. 4

De vetafvoerkraan op de **101535** moet gesloten zijn.

2. Beweeg de hendel naar links of rechts.



Afb. 5

3. 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.

4. 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.

Tips voor het gebruik van (blokken) frituurolie / vet.

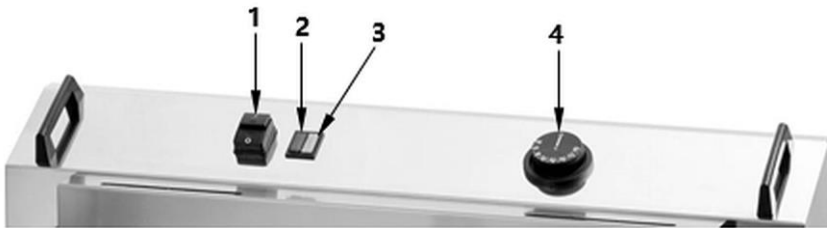
- Gebruik voor het frituren altijd de juiste olie (bijv. plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie, enz.) of vet in blokjes / blokken.

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.

Bedieningselementen



NL

Afb. 6

1. Schakelaar AAN/UIT
2. Controlelampje voeding (groen)
3. Controlelampje verhitting (oranje)
4. Temperatuurregelaar

Ingebruikname

1. Sluit het apparaat aan op de voeding.
2. Het toestel aanzetten met de aan/uit-schakelaar.
Het groene aan-uitlampje gaat branden.
3. De temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur instellen door met de klok mee te draaien.

Het temperatuurbereik dat ingesteld kan worden ligt tussen 60 °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 verlaagt, brandt het groene controlelampje en verwarmt het apparaat opnieuw.

4. Voor een beter resultaat wacht u tot de gewenste temperatuur is bereikt en plaatst u de bakproducten pas daarna in de friteuse.

WAARSCHUWING!

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

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

Bakwaren bakken

1. Plaats de voorbereide bakwaren in het bijgeleverde frituurmandje.

TIP!

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

Vul de frituurmand nooit te vol met bakwaren.

NL

2. Houd het frituurmandje vast aan beide zijgrepen.
3. Laat de frituurmand langzaam in de kamer met de olie zakken.
4. Bereid de bakwaren in een friteuse.
5. Til het frituurmandje na het frituren voorzichtig op aan de handgrepen.
6. Hang de frituurmand met de haken in de gleuf van het ophangelement op het bedieningskastje.
7. Laat de afgewerkte bakwaren goed uitlekken.
8. Zet de temperatuurregelaar op de stand "0" zodra het frituren voorbij is en het apparaat niet meer gebruikt wordt.

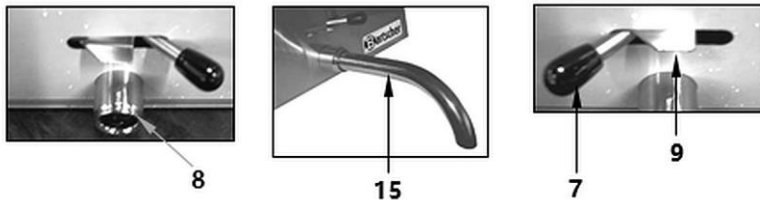
Vervanging en verwijderen van (blokken) frituurolie / vet

1. (Blokken) frituurolie / vet moet regelmatig worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.
2. 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.

Friteuses voor donuts 101530 / 101560



Afb. 7

NL

1. Plaats een geschikte opvangbak onder de vetafvoerbuiss.
2. Voordat u de frituurolie aftapt met een bajonetsluiting, moet u de vetafvoerslang (15) op de stomp (8) monteren.
3. Open het aftapmechanisme door de vergrendeling (9) omhoog te drukken en de hendel (7) naar links te plaatsen.
4. Giet de frituurolie voorzichtig af in de opvangbak.
5. Controleer of de container stabiel is.

Friteuse voor donuts 101535

1. Plaats de bijgeleverde olie/vetopvangbak aan de onderkant van de basisstructuur onder de vetafvoerkraan.
2. Plaats de zeef op de rand van de olie/vetopvangbak.
3. Open de vetafvoerkraan door de hendel (14) aan de voorkant te plaatsen.
4. Giet de frituurolie voorzichtig af in de olie/vetopvangbak.
5. Controleer of de container stabiel is.



Afb. 8

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

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 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. 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.

NL

6.2 Reiniging

1. Aan het einde van de werkdag moet het apparaat grondig worden gereinigd.
2. De mand uit de frituurbak halen.
3. Uit de bak de afgekoelde frituurolie gieten.

TIP!

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

4. Verwijder het bedieningskastje van het apparaat met het verwarmingselement. Op deze manier kunt u het verwarmingselement en de bak eenvoudig reinigen.
5. Reinig het bedieningskastje en het verwarmingselement met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.

6. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons. Giet het waswater af in een geschikte bak met behulp van een vetafvoerkraan (slang). Spoel daarna de kamer met schoon water en laat hem weer leeglopen met een aftapkraan (buis) voor vet.
7. Veeg het bedieningspaneel alleen schoon met een licht vochtige doek.
8. Veeg het oppervlak van het apparaat en het verbindingssnoer alleen af met een licht vochtige doek.
9. Was de frituurmand en deksel in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel af in schoon water.
10. Tenslotte moeten alle onderdelen van het toestel goed gedroogd worden.
11. Monteer de verwijderde onderdelen weer op het toestel.

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.

NL

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

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
	Het bedieningskastje is niet correct geïnstalleerd	Controleer of het bedieningskastje juist is geïnstalleerd
Het verwarmingslampje brandt, maar de temperatuur stijgt niet	Onderbroken contact met verwarmingselement	Neem contact op met de service
	Het verwarmingselement is defect	Neem contact op met de service
Het aan/uit-lampje brandt, maar het voorverwarmingslampje gaat niet branden, ondanks de ingestelde temperatuur	De ingestelde temperatuur is bereikt	Controleer de werking van het apparaat na het wijzigen van de instellingen
	Defecte temperatuurregelaar	Neem contact op met de service
	Het controlelampje is beschadigd	Neem contact op met de service
Na enige tijd stopt het apparaat met verwarmen	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd: Olie in de bak heeft een te hoge temperatuur (ongeveer 230 ° C)	Het apparaat laten afkoelen Start het apparaat opnieuw op volgens de aanwijzingen in hoofdstuk “Mechanisme voor bescherming tegen oververhitting”

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 verbindingenkabel 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.