

900 E1-21 - 900 E2-21



299630 - 299003

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2025-12-11

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Restrisico's	7
1.4	Individuele veiligheidsmaatregelen	9
1.5	Gebruik volgens bestemming	10
1.6	Oneigenlijk gebruik	10
2	Algemeen	11
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	11
2.2	Auteursrecht	11
2.3	Conformiteitsverklaring	11
3	Transport, verpakking en opslag	12
3.1	Transportinspectie	12
3.2	Verpakking	12
3.3	Opslag	12
4	Technische Gegevens	13
4.1	Technische Gegevens	14
4.2	Onderdelenoverzicht	16
4.3	Functies van het apparaat	19
5	Installatieinstructie	20
5.1	Installatie	20
6	Gebruiksaanwijzing	24
7	Reiniging	30
7.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	31
7.2	Reiniging	31
8	Mogelijke storingen	32
9	Verwijdering	34



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 verbindingkabel.
- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

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

Brandbare materialen

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

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 goudkleurgi zijn in plaats van donker of bruin.
- Geschroeide resten of kruimels moeten regelmatig uit de frituurolie worden verwijderd.
- Producten met zetmeel, vooral granen en aardappelproducten, moeten worden gefrituurd bij een temperatuur van maximaal 180 °C.

NL

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.

Exploitatie alleen onder toezicht

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

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 Restriscio's

Restriscio's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Risico op uitglijden en vallen	De gebruiker kan uitglijden op de vloer door de aanwezigheid van water of vuil.	Draag beschermend schoeisel met antisliplaag wanneer u het apparaat gebruikt.
Brandwonden	De bediener raakt het apparaat opzettelijk aan.	
	De bediener raakt opzettelijk hete stoffen aan (olie, water, stoom,...).	
Elektrische schok (Elektrische schok)	Het aanraken van elektrisch geleidende delen van de apparatuur tijdens onderhoud zonder eerst de elektrische voeding af te sluiten. De bediener voert bewerkingen uit (met een elektrisch gereedschap of zonder de elektrische voeding van de machine te onderbreken) terwijl hij op de natte vloer ligt.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrische schokken.
	Elektrische schok veroorzaakt door een gebrekkig aardingssysteem of gebrekkige elektrische beschermingsmiddelen.	Beschermende inrichtingen volgens de desbetreffende normen moeten vóór het apparaat geïnstalleerd worden.
Risico op vallen	De bediener verricht werkzaamheden op het bovenste gedeelte van het apparaat met ongeschikte hulpmiddelen (zoals een ladder met sporten, of klimmen op het apparaat).	Voer geen werkzaamheden aan het bovenste gedeelte van de machine uit met ongeschikte hulpmiddelen (zoals ladders met sporten of op het apparaat klimmen).
Gevaar voor kantelen	Het dragen van het toestel of onderdelen van het apparaat zonder geschikte hulpmiddelen.	Bij het verplaatsen van het apparaat of de verpakking ervan is het noodzakelijk geschikte hulpmiddelen of hefwerktuigen te gebruiken.

Restrisico's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Chemische stoffen	De bediener gaat om met chemicaliën (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).	Neem de nodige voorzorgsmaatregelen. Volg steeds de aanwijzingen op de veiligheidsinformatieblad en etiketten van de gebruikte producten. Gebruik de in de veiligheidsinformatieblad en aanbevolen persoonlijke beschermingsmiddelen.
Risico op letsel	Er bestaat gevaar voor verwonding tijdens onderhoudswerkzaamheden, als inwendige delen van het apparaatframe worden aangeraakt.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, uitgerust met geschikte beschermingsmiddelen (snijbestendige veiligheidshandschoenen, onderarmbeschermers).
Gevaar voor verplettering	Het personeel loopt het risico dat vingers of handen bekneld raken bij het hanteren van bewegende delen.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat voorzien is van persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende handschoenen).
Ergonomie	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.	De bediener moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen wanneer hij aan het apparaat werkt.

1.4 Individuele veiligheidsmaatregelen

Fase	Beschermen- de kleding	Bescher- mend schoeisel	Handschoe- nen	Bescherming van de ogen	Gehoorb- scherming	Bescher- ming van de ademha- lingswegen	Hoofdbe- scherming
							
Vervoer		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Standaard gebruik	X	X	X (*)				
Instellingen		X					
Standaard reiniging		X					
Speciale reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Afvalverwijde- ring		X					

X	Voorziene persoonlijke beschermingsmiddelen
	Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig
	Onvoorziene persoonlijke beschermingsmiddelen

* Handschoenen bestemd voor standaardgebruik en voor onderhoudswerkzaamheden moeten hittebestendig zijn om de handen van de bediener te beschermen wanneer hij hete machineonderdelen of hete stoffen (olie, water, stoom,...) aanraakt.

1.5 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.

1.6 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.

NL

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

Uitvoering / Eigenschappen

- Serie 900
- Type: staand apparaat
- Werkingsmodus: elektrisch
- Aansluiting apparaat: 3 NAC
- Verwarmingselement:
 - van roestvrij staal
 - uitschuifbaar
- Koudezone: ja
- Vetaftapkraan: ja
- Veiligheidsthermostaat: ja
- Besturing: draaiknop
- Temperatuurregeling: traploos
- Digitaal display: nee
- Controlelampje: aan/uit | opwarmen
- Aan/Uit-schakelaar: Ja
- Vetopvangbak: Ja
- Type onderbouw: vleugel deur
- Voeten in hoogte verstelbaar: ja
- Kan in een rij worden geplaatst/gecombineerd met andere apparaten uit de serie 900

NL

Technische wijzigingen voorbehouden!

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Friteuse 900 E1-21
Artikelnummer:	299630
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Bakinhoud van het bassin in L:	21
Afmetingen bassin (B x D x H) in mm:	310 x 445 x 255
Aantal korven:	1
Korfinhoud in L:	14
Afmetingen mand (B x D x H) in mm:	300 x 400 x 120
Temperatuurbereik van – tot in °C:	100 - 195
Beschermingssoort:	IPX4
Aansluitwaarde:	19,5 kW 400 V 50-60 Hz
Afmetingen binnenwerk (B x D x H) in mm:	340 x 830 x 375
Afmetingen (B x D x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	48,1

Levering inclusief:

- 1 frituurmand 14 l
- 1 deksel
- 1 paneerzeef
- 1 Vetopvangbak

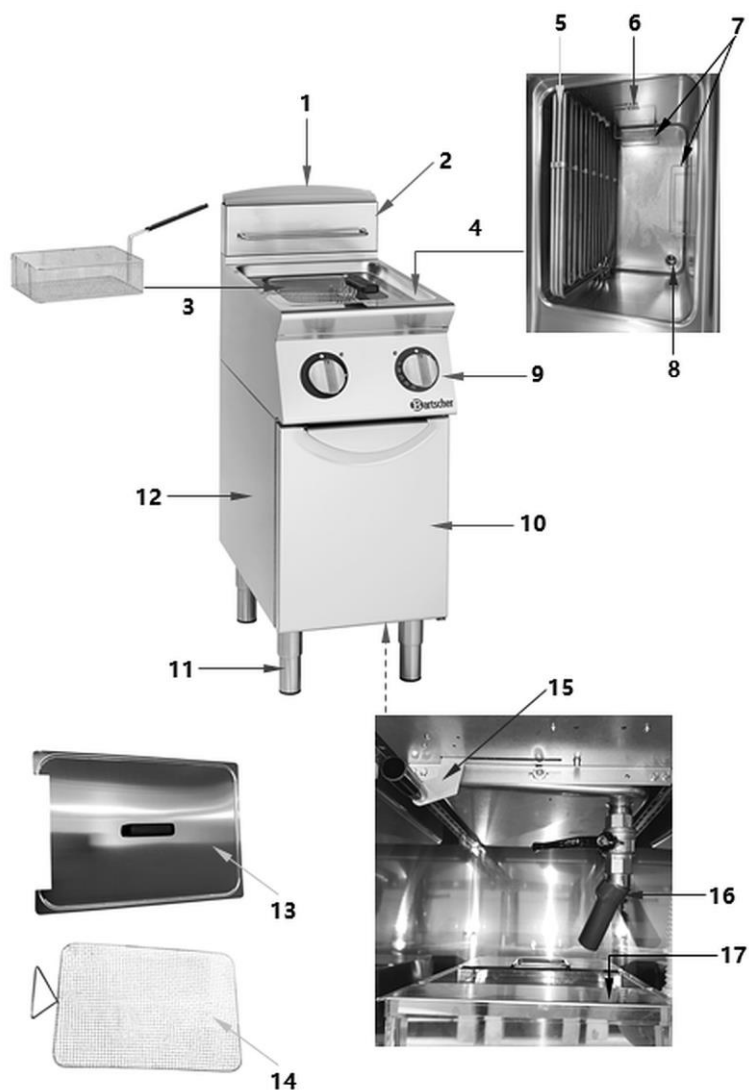
Benaming:	Friteuse 900 E2-21
Artikelnummer:	299003
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	2
Bakinhoud in L:	21
Afmetingen bassin (B x D x H) in mm:	310 x 445 x 255
Aantal korven:	3
Korfinhoud in L:	14 6
Afmetingen mand (B x D x H) in mm:	300 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Temperatuurbereik van – tot in °C:	100 - 195
Beschermingssoort:	IPX4
Aansluitwaarde:	39 kW 400 V 50-60 Hz
Afmetingen binnenwerk (B x D x H) in mm:	740 x 830 x 375
Afmetingen (B x D x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	87,0

Levering inclusief:

- 1 frituurmand 14 l
- 2 frituurmandjes 6 l
- 2 deksels
- 2 paneerzeven
- 1 Vetopvangbak

4.2 Onderdelenoverzicht

299630



NL

Beschrijving onderdelen

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Ventilatieschoorsteen | 2. Hangbeugel voor frituurmand |
| 3. Friteusemand | 4. Bak |
| 5. Verwarmingselement Behuizing | 6. MIN-/MAX-markering |
| 7. Steunbeugel voor
verwarmingselement | 8. Olieaftapopening |
| 9. Bedieningspaneel | 10. Vleugel deur onderbouw |
| 11. Voeten (4x), in hoogte verstelbaar | 12. Onderbouw |
| 13. Deksel | 14. Panadenzeef |
| 15. Hefinrichting voor
verwarmingselement | 16. Vetaftapkraan |
| 17. Vetopvangbak | |

299003



NL

Beschrijving onderdelen

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Ventilatieschoorsteen (2x) | 2. Hangbeugel voor frituurmand |
| 3. Friteusemand (3x) | 4. Bak (2x) |
| 5. Verwarmingselement (2x) | 6. MIN-/MAX-markering |
| 7. Steunbeugel voor verwarmingselement | 8. Olieaftapopening (2x) |
| 9. Bedieningspaneel | 10. Vleugeldeur onderbouw (2x) |
| 11. Voeten (4x), in hoogte verstelbaar | 12. Onderbouw |
| 13. Deksel (2x) | 14. Panadenzeef (2x) |
| 15. Hefinrichting voor Verwarmingselement (2x) | 16. Vetaftapkraan (2x) |
| 17. Vetopvangbak (1x) | |

4.3 Functies van het apparaat

De friteuse uit de 900-serie met één of twee bakken van 21 liter is speciaal ontwikkeld voor gebruik in professionele grootkeukens en biedt een grote capaciteit, comfortabel werken en moeiteloos reinigen dankzij de vetopvangbak en zwenkbare verwarmingselementen.

In de friteuse worden geschikte voedingsmiddelen bij de juiste temperatuurinstellingen in hete olie gefrituurd.

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

- Vervoer het apparaat in de verpakking op de meegeleverde houten pallet naar de installatielocatie met behulp van een heftruch.
- Het transport moet plaatsvinden met inachtneming van alle voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat het apparaat omvalt.

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

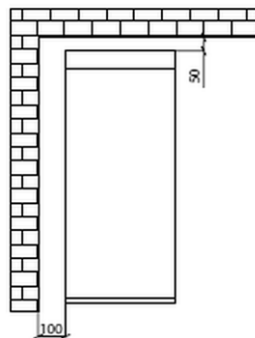
Gevaar op verstikking!

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

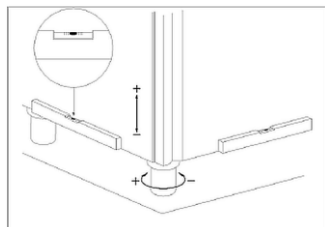
- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.

Installatieinstructie

- 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.
- Het apparaat is ontworpen voor installering in gesloten ruimtes en mag niet buiten worden gebruikt of worden blootgesteld aan weersinvloeden.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een ruimte waar het niet onbedoeld in contact kan komen met water.
- Plaats het apparaat nooit direct tegen muren, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbare materialen.
- Houd een minimale afstand van 100 mm tot de zijwand en 50 mm tot de achterwand aan.
- Als het niet mogelijk is om deze minimumafstanden aan te houden, bekleed dan de wanden met onbrandbaar, warmte-isolerend materiaal (bijv. folie van hittebestendig materiaal, waardoor een wandtemperatuur binnen de voorgeschreven veiligheidsgrenzen (tot 60 °C) wordt gegarandeerd). Volg de geldende brandveiligheidsvoorschriften.



Afb. 1



Afb. 2

- Het apparaat moet waterpas worden geplaatst.
- Compenseer kleine oneffenheden in de vloer op de plaats van opstelling door de in hoogte verstelbare voetjes in of uit te schroeven.
- Gebruik hiervoor een waterpas, zoals weergegeven in afb. 2

Aansluiting - stroom

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- De elektrische installatie moet, zoals voorgeschreven en gespecificeerd in de geldende Normen, zijn voorzien van een goed functionerende aarding. De elektrische veiligheid van de installatie kan alleen worden gegarandeerd als er een elektrische installatie is die aan de normen voldoet.
- Voor de directe aansluiting op het elektriciteitsnet moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een voorziening worden geïnstalleerd die is afgestemd op de belasting en die de scheiding garandeert.
- De contacten van dit apparaat moeten beschikken over een onderbrekingsafstand die volledige scheiding mogelijk maakt onder omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. Ook dit apparaat moet op een plaats en op een wijze worden geïnstalleerd die te allen tijde een eenvoudige activering door de gebruiker mogelijk maakt.
- Zet de hoofdschakelaar, waarop de stekker van de voedingskabel moet worden aangesloten, in de stand 0 (nul). Laat door gekwalificeerd personeel controleren of de kabeldoorsnede van de aansluiting geschikt is voor het opgenomen vermogen van het apparaat.
- De voedingskabel moet minimaal van het type H05 RN F zijn en een doorsnede hebben die geschikt is voor het apparaat.
- Het klemmenbord voor de aansluitingen bevindt zich rechts in de binnenruimte achter de onderbouwdeur.
- Voer de kabel door de kabeldoorvoer en de kabelwartel, sluit de stekkers aan op de juiste klem op het klemmenbord en zet ze vast.

LET OP!

De aardingsgeleider moet langer zijn dan de andere, zodat de aardingskabel bij een defect van de kabelklem na de spanningskabels wordt losgemaakt.

De voedingsspanning van het apparaat in bedrijf mag niet meer dan $\pm 10\%$ afwijken van de nominale spanning.

Potentiaalvereffening

- Het apparaat moet worden geïntegreerd in een equipotentiaalverbindingssysteem waarvan de efficiëntie moet worden gecontroleerd volgens de eisen in de geldende voorschriften.
- Voor de aansluiting is een klem beschikbaar die zich aan de onderkant van het frame bevindt en is gemarkeerd met het symbool " " (aan de zijkant aangebracht). Op deze klem moet een kabel met een minimale doorsnede van 10 mm² worden aangesloten.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

6 Gebruiksaanwijzing



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.

NL



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.

Apparaat voorbereiden

1. Haal de accessoires (deksel, bakzeef, frituurmand) uit het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de bak, het paneerzeefje en de frituurmand grondig voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, om de industriële beschermende vetten te verwijderen. Ga als volgt te werk:
 - plaats de paneerzeef op het verwarmingselement;
 - plaats het frituurmandje op de paneerzeef;
 - vul de bak met water en voeg een beetje schoonmaakmiddel toe;
 - neem het apparaat in gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk "Inbedrijfstelling";
 - Breng het water aan de kook en laat het nog enkele minuten koken.
 - open de Vetaftapkraan en laat het water vervolgens voorzichtig via de vetafvoerpijp in een geschikte bak lopen;
 - verwijder het frituurmandje en het paneerzeefje;
 - Spoel de bak met schoon water en laat het water ook via de vetafvoerslang weglopen.
 - spoel de frituurmand en het paneerzeefje grondig af met schoon water.
3. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Veeg het apparaat af met een schone doek.
5. Droog het apparaat en de accessoires grondig af.

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.

Vul het bakvat met frituurolie of blokvet.

LET OP!

Voordat u frituurolie of vloeibaar blokvet (blokvet) toevoegt, moet de bak schoon en droog zijn.

NL

1. Zorg ervoor dat de Vetaftapkraan van het apparaat gesloten is.
2. Vul voor gebruik voorzichtig de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar blokvet in de bak.

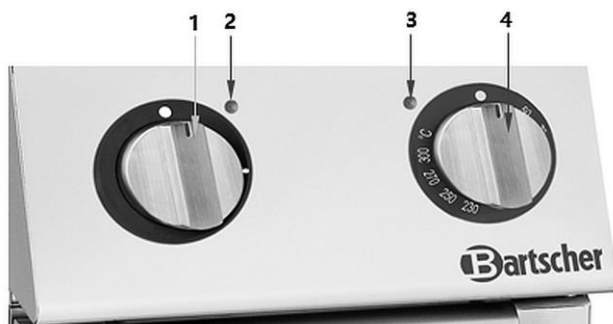
Het oliepeil moet tussen de markeringen "MIN" en "MAX" in de bak liggen. De markering bevindt zich op de zijwand van de bak.

3. Houd tijdens het gebruik het oliepeil in de bak in de gaten en vul indien nodig frituurolie of staafvet (blokvet) bij.

LET OP!

Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of blokvet in de bak zit.

Bedieningselementen



Afb. 3

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. Aan/uit-draaiknop | 2. Bedrijfs Controlelampje (groen) |
| 3. Temperatuurregelaar | 4. Controlelampje verwarming (rood) |

Instellingen

Met de linker draaiknop wordt de friteuse in- (stand "1") of uitgeschakeld (stand "0").

De olietemperatuur kan traploos worden ingesteld met de rechter draaiknop (temperatuurregelaar) in het bereik van 100 °C tot 195 °C.

Inbedrijfstelling

LET OP!

De friteuse mag pas in gebruik worden genomen als de bak(ken) ten minste tot de MIN-markering, maar niet boven de MAX-markering, die op de zijwand van de bak is aangebracht, met olie is (zijn) gevuld.

Anders kan dit leiden tot ernstige schade aan de verwarming van de bakken en de verwarmingselementen.

1. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
2. Schakel het apparaat in door de aan/uit-draaiknop op de stand "1" te zetten. Het groene Controlelampje gaat branden en geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik.
3. Stel de temperatuurregelaar () in op de gewenste temperatuur door deze met de klok mee te draaien ().

Het instelbare temperatuurbereik ligt tussen 100 °C en 195 °C.

Tijdens het opwarmen brandt het oranje controlelampje voor opwarmen, dat uitgaat zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

Als de olietemperatuur onder de ingestelde waarde daalt, worden de verwarmingselementen automatisch opnieuw geactiveerd en gaat het oranje controlelampje voor het opwarmen weer branden.

- Om bruikbare resultaten te verkrijgen, wacht u tot de gewenste temperatuur is bereikt en doet u pas dan het voedsel in de frituurmand in het bakvat.

LET OP!

Gebruik de frituurolie/staafvet (blokvet) niet bij te hoge temperaturen gedurende een langere periode, omdat het dan zijn bruikbaarheid verliest. Draai bij vertragingen tussen de frituurprocessen de temperatuurregelaar naar een lagere stand.

Frituren van levensmiddelen

- Doe de voorbereide voedingsmiddelen in het meegeleverde frituurmandje.

OPMERKING!

Bij overvulling daalt de temperatuur van de frituurolie/staafvet (blokvet) in de bak en worden de bakproducten erg vetig.

Vul de frituurmand nooit te vol met frituurproducten.

ATTENTIE!

De volgende hoeveelheden diepvriesfrietjes mogen niet worden overschreden bij het frituren:

Model 21 liter / enkele friteuse 2,5 kg per bak

Model 2x21 liter /dubbele friteuse 2,5 kg per bak

- Laat de frituurmand langzaam in het bakvet zakken.
- Plaats de frituurmand op het paneerzeefje.
- Bereid het voedsel in de friteuse.
- Til na het frituren de frituurmand voorzichtig op met behulp van het handvat.
- Hang de frituurmand met de haken aan de ophangbeugel aan de ventilatiepijp van het apparaat.
- Laat het bereide voedsel goed uitlekken.
- Serveer de bereide gerechten.
- Zet de temperatuurregelaar op de stand "0" zodra het frituren klaar is en het apparaat niet meer wordt gebruikt.

Veiligheidsthermostaat

De frituse is uitgerust met een veiligheidsthermostaat.

Als u de frituse per ongeluk hebt ingeschakeld zonder frituurolie/blokvet of met minder dan de vereiste minimumhoeveelheid in de bak, schakelt de veiligheidsthermostaat het apparaat automatisch uit.

Deze functie beschermt het apparaat tegen oververhitting van de olie en voorkomt het daarmee gepaard gaande brandgevaar.

Voer in dat geval de volgende stappen uit:

- koppel het apparaat los van de stroomvoorziening,
- laat het apparaat en de olie in het bassin afkoelen,
- open de vleugel deur: in het bovenste gedeelte van de onderbouw bevinden zich drie schroeven,
- schroef de zeskantschroef (in het midden) volledig los,
- druk vervolgens met een stompe, kleine pin op de veiligheidsthermostaat om deze te resetten,
- neem contact op met de klantenservice om de veiligheidsthermostaat door gekwalificeerd personeel te laten resetten.

Het activeren van de veiligheidsthermostaat moet altijd worden gemeld aan de technische klantenservice.

NL

Apparaat uitschakelen

1. Schakel het apparaat aan het einde van de werkcyclus uit door de aan/uit-draaiknop op de stand "0" te zetten.
2. Schakel de allpolige schakelaar uit wanneer het apparaat niet meer wordt gebruikt.
3. Dek de bak(ken) af met het (de) deksel(s) nadat het apparaat is afgekoeld.

Frituurolie / vloeibaar bakvet (blokvet) vervangen en weggooien

1. Vervang de frituurolie / vloeibaar staafvet (blokvet) regelmatig zodra deze niet meer voldoet aan de wettelijke voorschriften.
2. Schakel de friteuse uit met de aan/uit-draaiknop (draai deze naar de stand "0").
3. Laat de frituurolie / vloeibaar staafvet (blokvet) afkoelen.
4. Zorg ervoor dat de Vetopvangbak zich onder de bak in de onderbouw bevindt.
5. Open de vetafvoerkraan en laat de frituurolie/vloeibaar reuzel (blokvet) uit de bak via de vetafvoerpijp in de vetopvangbak met filter lopen.
6. Als u de gefilterde frituurolie/vloeibare staafvet (blokvet) wilt blijven gebruiken, raden wij u aan deze op een koele plaats te bewaren voor een betere conservering van de olie.

OPMERKING!

Voer gebruikte frituurolie/-vet op milieuvriendelijke wijze af volgens de plaatselijk geldende voorschriften.

7 Reiniging

NL

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.

7.1 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.

7.2 Reiniging

1. Reinig het apparaat grondig aan het einde van een werkdag.
2. Haal de frituurmand(en) en de paneerzeef(en) uit de bak(ken).
3. Laat de afgekoelde frituurolie uit de bak(ken) lopen.

OPMERKING!

Volg de instructies in het hoofdstuk "Frituurolie / vloeibaar bakvet (blokvet) vervangen en afvoeren".

Om de bak(ken) gemakkelijk te kunnen reinigen, kan (kunnen) het (de) verwarmingselement(en) met de bijbehorende hendel(s) verticaal in de bak worden geplaatst. Deze hendels bevinden zich in de onderkast in de linkerbovenhoek onder de betreffende bak.

4. Draai aan de daarvoor bestemde hendel(s) en breng het (de) Verwarmingselement(en) in verticale positie.

Zo kan de spoelbak volledig en grondig worden gereinigd.

5. Reinig de bak(ken) met heet water, een voor levensmiddelen geschikt reinigingsmiddel en een zachte doek of spons.
6. Open de Vetaftapkraan(kranen).
7. Laat het spoelwater via de vetafvoer -buis(-buizen) in een geschikte reservoir weglopen.
8. Spoel de spoelbak(ken) na met schoon water en laat het water opnieuw door de Vetaftapkraan (afvoerbuis) weglopen om deze te spoelen.

9. Veeg het bedieningspaneel en de aansluitkabel alleen af met een licht vochtige doek.
10. Reinig het oppervlak van het apparaat en de onderbouw aan de buiten- en binnenkant met een zachte, vochtige doek.
11. Reinig de frituurmand(en) en het deksel in heet water met een mild reinigingsmiddel. Spoel af met schoon water.
12. Droog vervolgens alle onderdelen van het apparaat grondig af met een zachte, pluisvrije doek.
13. Plaats de verwijderde onderdelen weer in het apparaat.

8 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.

NL

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening, ingeschakeld, maar het Controlelampje brandt niet.	Onderbroken stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening en de aansluitkabel op beschadigingen of defecten
	De zekering van de stroomvoorziening is geactiveerd	Controleer de Zekering, test het apparaat op een ander stopcontact
	Stroomstoring	Stroomvoorziening herstellen

Mogelijke storingen

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het Controlelampje voor het opwarmen brandt, maar de temperatuur stijgt niet	Contact met het verwarmingselement onderbroken	Neem contact op met de klantenservice
	Verwarmingselement defect	Neem contact op met de klantenservice
Het bedrijfscontrolemondje brandt en ondanks de ingestelde temperatuur brandt het verwarmingscontrolelampje niet	Ingestelde temperatuur is bereikt	Controleer de werking van het apparaat met gewijzigde instelling
	Temperatuurregelaar defect	Neem contact op met de klantenservice
	Controlelampje defect	Neem contact op met de klantenservice
Na enige tijd warmt het apparaat niet meer op	Veiligheidsthermostaat is geactiveerd: olietemperatuur in het bassin te hoog, apparaat schakelt uit	Laat het apparaat afkoelen Apparaat weer in gebruik nemen volgens de instructies in het hoofdstuk "Veiligheidsthermostaat"

9 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.