



ELEKTRISCHE VISBAKFRITEUSE

Modelnr.: *688.015



GEBRUIKSAANWIJZING

Om volledig gebruik te maken van de mogelijkheden en stringen tot het minimum te beperken raden wij u aan om de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en deze te bewaren.

WAARSCHUWING!

Het demonteren, verkeerde installatie of het verkeert, schoonmaken kan leiden tot beschadiging. Mocht het nodig zijn om de friteuse te laten repareren neem dan contact op met uw leverancier. Laat geen ondeskundig personeel uw friteuse repareren.

Voor uw eigen veiligheid, plaats geen brandbare producten in de buurt van uw friteuse.

Zorg ervoor dat de friteuse op een stabiele ondergrond staat.

Het olieniveau moet dagelijks gecontroleerd worden en mag niet lager staan dan het minimum niveau zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de frituurpan.

ALGEMENE KENMERKEN

- A** Let op, dit apparaat gaat in werken door middel van de thermostaat en niet door middel van een schakelaar.
- B** De temperatuur wordt geregeld d.m.v. een thermostaat.
- C** De beiden controlelampjes laten het functioneren van de friteuse zien.
- D** Wanneer de maximale frituurtemperatuur wordt overschreden dan treedt automatisch de maximaal beveiliging in. (voor uw eigen veiligheid) deze voorkomt oververhitting. Na afkoeling kan de maximaal beveiliging handmatig worden gereset. (zit onder de frituurunit)
- E BELANGRIJK.** Voordat de elementunit wordt geopend, controleer altijd dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- F** De deksel van de friteuse kan aan beide zijde worden gestationeerd als mandhouder en lekbak.

B. SPECIFICATIES

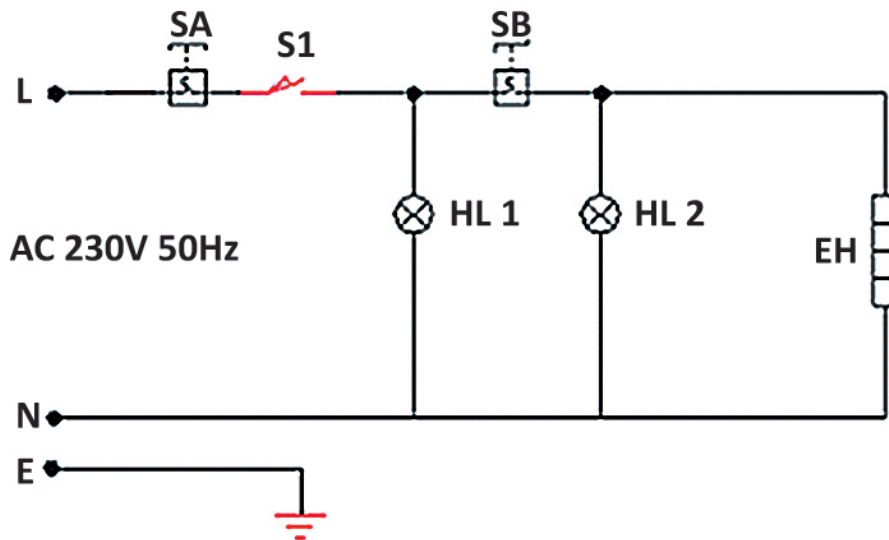
Naam	*688.015
Voeding	~230V, 50Hz
Vermogen	3000W
Afmeting	710x345x375(H) mm
Afmeting frituurmand	400x360x25(H) mm
Capaciteit	15 liter
Frituurmand	1
Temperatuurbereik	60°C ~ 200°C

BELANGRIJK

*** WEES VOORZICHTIG MET DE HOELVEELHEID IN EEN KEER TE FRITUREN PRODUCTEN
OOK HIERDOOR KAN HET VET OVERLOPEN.**

*** VOEDSEL MET EEN HOGE CONCENTRATIE VOCHT KAN HET DOEN OVERLOPEN.**

C. DIAGRAM ELEMENT UNIT



S1 - MICRO-SCHAKELAAR
SA - MAXIMAAL BEVEILIGING
EH - ELEMENT
HL1 - INDICATIELAMPJE – NETSPANNING

HL2 - INDICATIELAMPJE - VERHITTING
B - AARDE DRAAD
SB - THERMOSTAAT

E. GEBRUIKSAANWIJZING

01. - De elektrische aansluiting dient te gebeuren conform de geldende normen. Controleer alvorens de aansluiting tot stand wordt gebracht of de bedrading van het aansluitpunt, de elektrische belasting van de friteuze kan dragen en in overeenstemming is met de geldende voorschriften. De aardleiding mag nooit worden onderbroken door een schakelaar. De kabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nooit warmer wordt dan 50 graden boven kamertemperatuur.
02. - Vul de frituurbak met olie. Vul de frituurpan niet hoger dan het maximaal niveau zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de frituurpan.
03. -
 - 1) Stop de stekker in het stopcontact, het groene lampje zal gaan branden.
 - 2) Draai de thermostaat rechtsom en zet deze op de door u gewenste temperatuur. Het gele indicatielampje zal gaan branden.
De elementen zullen heet worden en de olie zal op temperatuur gaan komen.
04. -
 - 1) Wanneer de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt, zal de thermostaat zich automatisch uitschakelen.
 - 2) Wanneer de olie weer onder de gewenste temperatuur daalt, zal de thermostaat automatisch aanslaan totdat de gewenste temperatuur weer is bereikt.
Het gele indicatie lampje zal weer aangaan.
 - 3) De friteuze zal dit herhaaldelijk blijven doen teneinde de juiste temperatuur te behouden.
05. - De deksel is ontworpen om de frituurpan hygiënisch af te sluiten. Wanneer de hete frituurpan wordt afgesloten let er dan op dat er geen condensvorming plaats vindt onder de deksel zodat er geen vocht in de hete olie valt.
06. - Na gebruik zet de thermostaat op nul en haal de stekker uit het stopcontact.
07. - Ververs of verschoon de olie alleen wanneer deze is afgekoeld. Doe het volgende:
 - 1) Als eerste, haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2) Verwijder frituurmand en kruimelrooster
 - 3) Haal daarna de elementunit uit de behuizing
 - 4) Nu kan de frituurpan goed worden schoongemaakt.
08. - Om de levensduur te verlengen is het noodzakelijk regelmatig alle onderdelen goed schoon te maken. t.w. de buitenzijde van de elementunit, de buitenmantel, frituurmand en de frituurpan.
09. - De friteuze beschikt over een maximaalbeveiliging. Deze komt in werking wanneer de olie temperatuur over de toegestane waarden gaat van 200 graden Celsius. Als deze wordt ingeschakeld laat de friteuze afkoelen en druk de maximaalbeveiliging na de afkoelingsperiode weer in om de friteuze weer in gebruik te stellen.
10. - Voor extra veiligheid is er een micro switch gemonteerd aan de onderzijde van de elementunit. Deze zorgt ervoor dat de elementunit alleen ingeschakeld kan worden wanneer deze op de juiste wijze wordt geplaatst. Wordt het elementunit verwijderd dan zal de element unit niet functioneren.
11. - Verschoon de frituurolie regelmatig zie punt 7.

OPMERKINGEN:

- ♦ Friteuse alleen laten gebruiken door getraind personeel
- ♦ Haal de elementunit niet uit elkaar.
Het uit elkaar halen van de friteuse kan verwondingen veroorzaken.
- ♦ De element unit mag niet worden ondergedompeld in het water of worden afgespoeld onder een kraan.
- ♦ Raak de elementen niet aan kort na het gebruik.
Er kunnen zware brandwonden ontstaan bij het aanraken van de nog hete elementen.
- ♦ Gebruik geen andere Voltage dan die staat voorgeschreven op de friteuse.
- ♦ Wanneer er onweer wordt voorspeld dan doet men er verstandig aan om de friteuse uit te schakelen dit om schade aan het Elektrisch-circuit te voorkomen.
- ♦ Gebruik geen harde voorwerpen die de friteuse kunnen beschadigen.
- ♦ Zet na het gebruik de schakelaar op nul en haal de stekker uit het stopcontact.
- ♦ De installatie en het onderhoud aan de elementunit moet worden gedaan door vakkundig personeel.
- ♦ Wanneer de kabel is beschadigd laat het vervangen door vakkundig personeel.

WAARSCHUWING!

- ♦ Zorg er voor bij ingebruikname dat handen, stekker en schakelaars droog zijn.
- ♦ De frituurolie mag niet onder het minimum niveau komen zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de frituurpan.
- ♦ Spoel de elementunit nooit af onder de kraan.
- ♦ Gebruik nooit oude olie, dit voorkomt zgn. "overkoken" en is ook zeer slecht voor de gezondheid.
- ♦ Zorg ervoor dat de te frituren producten niet nat zijn, of dat er geen omringende ijskristallen aan het product hangen. Wanneer dit wel is kunnen er ernstige ongelukken gebeuren.

G. PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem:	Oorzaak:	Oplossing:
1. De stekker zit in het stopcontact maar de friteuse werkt niet en de lampjes branden ook niet	1. Stekker zit niet goed in het stopcontact. 2. De micro switch onder het element unit is niet juist geplaatst.	1. Haal de stekker uit het stopcontact en plaats deze opnieuw. Contoleer de stoppen. 2. Kijk of de microswitch contact maakt.
2. Verhittingslampje is aan maar de temperatuur gaat niet omhoog.	1. Thermostaat is kapot of element is kapot	1. Laat de thermostaat vervangen door deskundig personeel.
3. Thermostaat functioneert maar het lampje brandt niet.	1. Lampje is kapot.	1. Laat het lampje vervangen door deskundig personeel.
4. Na het frituren slaat de friteuse niet meer aan.	1. De maximaal beveiliging is gaan functioneren.	1. Reset de maximaal beveiliging handmatig
5. De friteuse blijft als maar de olie verhitten en slaat niet meer uit.	1. Maximaal beveiliging en thermostaat is kapot	1. Laat de maximaal beveiliging vervangen door deskundig personeel

Het bovenstaande is ter indicatie. Mochten er nog problemen voordoen ga nooit zelf zoeken naar het probleem, maar laat deskundig personeel zoeken naar de oorzaak.

H. BUITEN GEBRUIKNAME EN OPSLAAN.

Wanneer de friteuse buitengebruik wordt gesteld doe dit dan alleen wanneer het apparaat is afgekoeld en zet de friteuse dan zodanig weg dat deze niet kan vallen of dat er tegen aan gestoten kan worden. Wanneer de friteuse is uitgepakt mag het niet buiten worden opgeslagen maar in een geventileerde ruimte. Wordt de friteuse eventueel toch buiten opgeslagen zorg er dan voor dat deze goed wordt afgedekt voor regen en vuiligheid.

I. ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN.

- 1** Vergeet nooit de stekker uit het stopcontact te nemen alvorens iets aan het apparaat te ondernemen.
- 2** Gebruik geen natte schoonmaakdoeken welke zijn voorzien van agressieve schoonmaakmiddelen. Reinig de RVS. delen met een weinig water en zeep. Gebruik nooit schurende schoonmaak producten.
- 3** Wanneer het apparaat niet in gebruik is zet de thermostaat altijd op nul.
- 4** Ruim het apparaat op bij niet gebruik in een geventileerde ruimte.

WAARSCHUWING!

- * CONTROLEER DE FRITEUSE REGELMATIG OM PROBLEMEN TE VOORKOMEN.**
- * PLAATS NIKS BINNEN DE 30 CM ROND DE FRITEUSE WAT BRANDBAAR IS**
 - * STOP ONMIDDELIJK MET FRITUREN WANNEER U DENKT DAT DEZE NIET GOED WERKT.**
 - * LAAT EEN DESKUNDIG PERSOON NAAR DE FRITEUSE KIJKEN VOOR ONDERHOUD EN INSPECTIE.**



ELECTRIC FRYER

Modelnr.: *688.015



USER'S MANUAL

In order to making full use of functions of this product and minimize unnecessary loss and damage, please read the manual carefully and keep it for future reference.

WARNING!

Any refitting and wrong installation, adjustment and maintenance can lead to property loss and injuries.

Please contact the supplier if you need to adjust or maintain it and all these should be done by authorized professionals.

Do not put flammable liquid, gas or other objects around the product because of the safety reasons.

The sheel of this machine must be grounded for safety sake. If the oil level is below the minimum indicated level there is a danger of fire.

The design of this product is new and the function is stable. It has features of beautiful appearance, reasonable structure, easy operation, constant temperature control, fast heating and saving oil and energy. It can cook, fry and warm food. It is an ideal assistant and first choice for cooking.

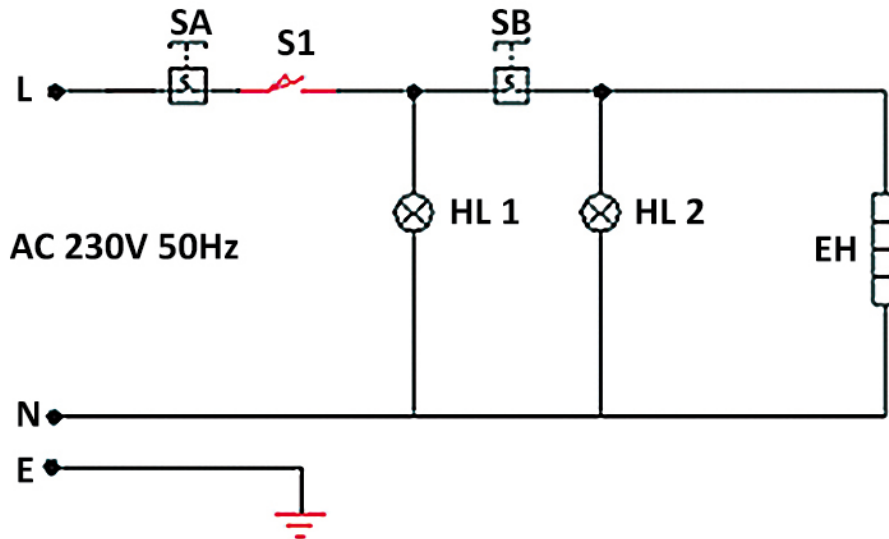
FUNCTIONS AND FEATURES

- A** Please note, this device starts working with the thermostat and not by a power switch.
- B** The requested frying temperature can be set up by using temperature controller. Current frying status is shown by power and heating indicators.
- C** When the oil temperature exceeds limited temperature, the power will be cut off automatically (you can reset the device manually).
- D** Micro-switch starts work as soon as the electric box is lifted up. It cuts off the power to ensure operating personnel safety in case of risk of electric shock.
- E** In order to clean the electric heat tube and oil pot, the protecting grid needs to be removed first.
- F** The lid of the fryer can be stationed on both sides as a basket holder and drip tray.

2. SPECIFICATIES

Name	*688.015
Voltage	~230V, 50Hz
Power	3000W
Dimension	710x345x375(H) mm
Dimension basket	400x360x25(H) mm
Capacity	15 liter
Basket	1
Temp. range	60°C ~ 200°C

3. DIAGRAM ELEMENT UNIT



- S1 - MICRO-SWITCH
- SA - HEAT BREAKER
- EH - ELECTRIC HEATING TUBE
- HL1 - POWER INDICATOR
- HL2 - HEATING INDICATOR
- E - EARTH OF CASE
- SB - TEMPERATURE CONTROLLER

4. INSTRUCTION

- 4.1 Check if the installation of power supply is normal, and make sure the supplied voltage is the same as the using voltage.
- 4.2 The amount of oil should be kept at the level indicated by marks in the internal oil pot – “MAX” shows the maximum allowed amount of oil, “MIN” shows the minimum requires amount.
 - 4.3.1 Plug in the machine into power supply, the green power indicator is on.
 - 4.3.2 To set the needed temperature, rotate the temperature controller clockwise. The red point at the controller shows chosen temperature level. After moving the controller, the yellow light indicator turns on and green turns off. It means that electric tube is working and the temperature of oil in pot is rising.
 - 4.4.1 As soon as the oil temperature reaches the requested level, temperature controller will cut off the power. The yellow indicator turns off and green turns on.
 - 4.4.2 When the temperature of oil is lower that chosen level, temperature controller will automatically restart the heating process. The yellow indicator turns on and the green one off.
 - 4.4.3 To keep oil temperature constant at the requested level, temperature controller will repeat this process.
- 4.5 Before putting the cover on the pot, make sure that there is no water on it in case of potential water drops into pot and oil splashes.
 - 4.6.1 The enclosed frying basket is able to fry small food.
 - 4.6.2 Soak the basket into oil when operating. When the frying is finished, lift the basket and put it on the dripping tray.
 - 4.6.3 After working, please rotate the temperature controller counter-clockwise to the limit position and cut off power for safety sake.
 - 4.6.4 Pour the old oil out of the pot when the oil temperature drops to normal.
 - 4.6.5 Cut off the power, then put an oil tray under the oil drain and open the drain valve to pour oil into the oil tray.

- 4.6.6 To make sure that the stove is safe and durable, user should clean dreg of oil pot and filth of electric heating tube in order to keep the oil pot and electric heating tube clean.
- 4.6.7 The partition board of oil pot is designed for protecting electric heating tube. Put the partition board into the oil pot when frying food.
- 4.6.8 The moving temperature is 200°C; reset temperature is 170°C or less.
- 4.6.9 Out of the fryer shell there is a "reset button for overheating". The safety mechanism starts to work when the temperature is too high. Press the button to restart. If heat cut-off mechanism works will cut off the heat again and again, ask professionals to check and repair the fryer.

5. NOTES FOR INSTALLATION

- ◆ The using voltage for this equipment must be the same as the supplied voltage.
- ◆ User should install a suitable power switch and breaker switch near the fryer.
- ◆ At the back of the equipment is the ground bolt. Please connect the ground wire in compliance with the safety regulations reliably with copper cable of no less that 1.5 mm².
- ◆ Before start using, check whether every connection is formed, voltage is normal and ground connection is safe.
- ◆ The temperature around the fryer should not exceed 300°C in order to prevent hot oil from splashing and cause fire.
- ◆ The installation of this stove must be done by professional technicians.

NOTICE

- ◆ This equipment must be operated by trained cook or professionals.
- ◆ Replacement of this product during its operation will cause serious danger.
- ◆ Do not clean the product with a water jet or soak electric box into water to clean.
- ◆ Water can conduct electricity so the product may cause electric-shock accident by electricity leakage.
- ◆ High temperature will cause scald. When fryer is in use and before or after being used, do not touch directly body of trunk and chamber of top truck because of high temperature.
- ◆ Do not use another power supply with different voltage.
- ◆ Do not use main switch that is not coordinated with safety regulation.
- ◆ When thunder and lighting is closing, user should shut off main switch to avoid appliance being damaged by lightning strike.
- ◆ Do not use hard and sharp object to manipulate with the surface of fryer body and the surface of oil pot.
- ◆ Hands should be dried before installation of the fryer and the plug and switch should be dried before connection.
- ◆ The installation and maintenance of electric circuit should be carried out by professional technicians.
- ◆ If power cord is damaged, user should ask professional technicians to repair the malfunction. Careless handling may cause property loss, serious injury or death.

6. TROUBLESHOOTING

Troubles	Possible Causes	Recommended Solution
1. The machine is plugged in to the power supply, power indicator is not on and the machine is not working.	1. Plug is not inserted well. 2. Micro-switch contacts not well.	1. Remove the plug. 2. Adjust the limit distance of micro-switch
2. Heating indicator is not on and temperature is not rising.	1. Connection of electric heating tube is loose. 2. Heating tube is burned	1. Firm two sides of electric heating tube and screw. 2. Change the electric heating tube.
3. Power indicator is on but the temperature is not rising.	1. Temperature controller is burned.	1. Replace temperature controller.
4. Temperature control is normal but indicator is not on.	1. Indicator is burned.	1. Replace indicator.
5. After circuit heating, electric heating tube is not heated.	1. Temperature limiter safety mechanism works.	1. Reset "over heating protecting button" manually.
6. Temperature control can not be controlled.	1. Temperature limiter malfunctions.	1. Replace temperature limiter.

Problems mentioned above are just for reference. If any other errors occur, please stop using immediately and seek for professional help.

7. TRANSPORTATION AND STORAGE

During transportation, the machine should be carefully handled and prevent from shaking. The packaged machine should not be stored in the open air. It should be put in a ventilated warehouse without corrosive gas. It should not be put upside down. If it is necessary to store it in an open air temporary, protection against raining is needed.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- A** Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
- B** Do not use wet towel with non-corrosive cleanser to clean the fryer. Direct washing by water is not allowed in case of any damage to the machine functions.
- C** If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
- D** During longer periods between using the machine it should be carefully cleaned and stored in a ventilated warehouse without corrosive gas.

9. DAILY CHECK

Everyday check of machine functions is essential for its proper work.

- Before use** Whether the machine is tilted?
Whether the power cord is old, broken or damaged?
Whether the control panel is damaged?
- After use** Whether there is strange or unusual smell?
Whether the upper and lower module plate cannot be heated at the same time?
Is there any strange voice or is the machine fails to work while it's lifting?

WARNING!

- * THE MACHINE HAS TO BE CHECKED EVERY DAY.**
- * EVERYDAY CHECK OF THE PRODUCT CAN AVOID SERIOUS ACCIDENT.**
- * THE TEMPERATURE AROUND THE MACHINE SHOULD NOT EXCEED 300°C.**
- * IMMEDIATELY STOP TO WORK WITH THE MACHINE IF YOU FEEL THAT THERE ARE SOME PROBLEMS IN THE CIRCUIT OR MACHINE. ASK THE SPECIAL TECHNICIANS TO CHECK AND MAINTAIN THE MACHINE AS SOON AS POSSIBLE.**