



FRITEUSE

SUPER EASY

Gebruikershandleiding

Noteer hier uw productgegevens voor toekomstig gebruik:

Aankoopdatum:

Modelnummer:

Serienummer:

Dealer:

INHOUD

Belangrijke informatie	03
Waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen	03
Technische specificaties	06
Installatie en ingebruikname	08
Bedieningsinstructies	09
Reiniging	10
Service, onderhoud en vervanging van onderdelen	11
Service informatie	12

BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze instructies aandachtig door alvorens ingebruikname van dit product, waarbij in het bijzonder aandacht wordt besteed aan alle delen met waarschuwingsymbolen en mededelingen. Zorg ervoor dat deze te allen tijde zijn begrepen.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wordt gebruikt indien er een risico op lichamelijk letsel bestaat.



VOORZICHTIG!

Dit symbool wordt gebruikt indien er een risico op beschadiging van uw Levens Middleby apparaat bestaat.



OPMERKING:

Dit symbool wordt gebruikt voor het verstrekken van aanvullende informatie, aanwijzingen en tips.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK



WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMATREGELEN

De volgende waarschuwingsymbolen zijn als volgt op het apparaat geplaatst:



Hoogspanning /Elektrische shock

Pas op voor gevaarlijke elektrische spanning

Enkel geautoriseerd en gespecialiseerd personeel mag werk uitvoeren aan de elektrische installaties. Volg de specifieke technische veiligheidsinstructies.

Ontkoppel altijd het apparaat van de hoofdstroomvoorziening alvorens het uitvoeren van werk aan de elektrische installatie, onderhoud of reiniging.



Hete oppervlakken/hete interne onderdelen

Tijdens gebruik kunnen onderdelen heet worden.

Vermijd onbedoeld contact.



Hete frituurolie

Waarschuwing voor hete frituurolie dat kan leiden tot letsel. Laat de hete frituurolie altijd eerst afkoelen alvorens het uitvoeren van reiniging of onderhoud.



Advies

De fabrikant heeft waarschuwingsymbolen (stickers) bevestigd op alle relevante plekken van het apparaat vóór levering. Indien tijdens het gebruik of binnen het kader van de reinigingswerkzaamheden een van deze waarschuwingsymbolen losraakt, is de gebruiker verplicht deze waarschuwingsymbolen direct opnieuw te bevestigen.

BEOOGD GEBUIK VAN HET APPARAAT

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het frituren van verse en bevroren producten. Tijdens gebruik moet het apparaat altijd onder toezicht zijn. Ieder andere vorm van gebruik van het apparaat wordt beschouwd als niet-gespecificeerd. Het in acht nemen van de gebruikershandleiding en het opvolgen van de onderhouds- en reparatievoorschriften van de fabrikant behoren ook tot het beoogd gebruik.

SPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES



Waarschuwing

Probeer het apparaat niet te verplaatsen wanneer er hete olie in de tank zit.
Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger en dompel dit apparaat niet onder.
Gebruik het apparaat niet zonder eerst het reservoir met vet of frituurolie te vullen tot de maximale oliemarkering.
Behoud het olieniveau tijdens gebruik van het apparaat tussen de maximale en minimale oliemarkeringen. Te weinig olie leidt tot veiligheidsuitschakeling of het risico op brand. Overvulling veroorzaakt overstromen van olie of schuim.
Bij gebruikte, vervuilde olie is de kans op ontbranding zeer groot en kan schuimen overstromen. Als de frituurolie ontbrandt, probeer het dan niet te doven met water, maar gebruik in plaats daarvan een brandblusser met een speciale vulling (Halon) of een blusdeken.



Voorzichtig

Indien te veel bevroren of natte frituurproducten in de hete frituurolie worden gedaan, kan het schuim overstromen. Het afvullen van de mand verlaagt ook de kwaliteit van het gefrituurde product. Voor het veilig aftappen of overplaatsen van de olie dient deze te zijn afgekoeld tot een temperatuur onder 50 °C. Reinig de elementen nooit met een staalborstel of door resten weg te branden (droge methode). Onjuiste reiniging van de elementen leidt tot het vervallen van alle garantie.

De olie-afvoertank kan één olietank tegelijk aftappen. Tap de twee tanks niet tegelijkertijd af.



VEILIGHEID PERSONEEL

Waarschuwing

Het personeel dat dit apparaat bedient en onderhoudt dient te zijn geschoold in het correct bedienen van het apparaat en moet de veiligheidsvoorschriften in deze gebruikershandleiding hebben gelezen en begrepen alvorens het uitvoeren van werk aan of voor het werken met het apparaat.

Wijzig of verwijder veiligheidsapparaten niet. Verwijder geen waarschuwingssymbolen die al dan niet op het apparaat zijn geplaatst. Vervang ontbrekende of defecte waarschuwingssymbolen.

Gebruik het apparaat niet in beschadigde toestand. Meld eventuele onregelmatigheden, met name op het gebied van veiligheid, aan uw managers.

Zorg ervoor dat bij onderhoud aan componenten het apparaat is afgesloten van de hoofdstroomvoorziening. Controleer altijd de veiligheidsfuncties na het afronden van onderhoudswerk.

Naast de waarschuwingssymbolen beschikt dit apparaat ook over de volgende veiligheidsuitrusting:
Hoofdschakelaar
Veiligheidsschakelaar
Veiligheidsthermostaat

Bevoegd personeel

Alleen personeel dat geautoriseerd is voor het betreffende werk mag werken aan en met dit apparaat. Personeel is geautoriseerd als zij de minimale training afronden en beschikken over kennisvereisten zoals aangegeven in dit deel en een vast verantwoordelijkheidsgebied zijn toegewezen.

VERANTWOORDELIJKHEID VAN HET PERSONEEL

Eigenaar/gebruiker:

De eigenaar/gebruiker is degene die verantwoordelijk draagt voor het gespecificeerde gebruik van het apparaat en voor de training alsmede de taken van het geautoriseerde personeel, inclusief het verstrekken van richtlijnen voor al het personeel met betrekking tot de bediening van het apparaat.

Gebruiker van het apparaat

Verantwoordelijkheden van de gebruiker zijn o.a.:

Het oliepeil in het apparaat bijhouden.

Het inladen van het product en het monitoren van de frituurkwaliteit.

Reinigen en filteren.

Problemen identificeren en melden.

Onderhoudspersoneel

Voert onderhoud en reparaties uit aan het apparaat in overeenstemming met het werk zoals omschreven in het deel 'Reiniging en onderhoud':

Het demonteren, opslaan en afvoeren van het apparaat.

Minimale training en kwalificaties van het personeel

Het personeel moet relevante ervaring hebben met het beoordelen van gevaarlijke situaties en met personeelsmanagement.

Moet het deel 'Veiligheidsvoorschriften' begrijpen.

Het personeel moet worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de veiligheidsvoorschriften.

De betreffende training moet succesvol afgerond zijn en het personeel moet bekend zijn met het onderhoud van het apparaat. Onderhoudswerk aan de elektronische uitrusting van het apparaat mag alleen worden uitgevoerd door geschikt bevoegd personeel.

Onderhoudsplicht

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt in een onbeschadigde toestand. Gebruik indien nodig originele verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen als vervanging. Controleer altijd de uitrusting op veiligheid na onderhoud en reparatiewerk.

Dit apparaat is ontworpen om gebruikt te worden met vloeibare oliën en vetten.

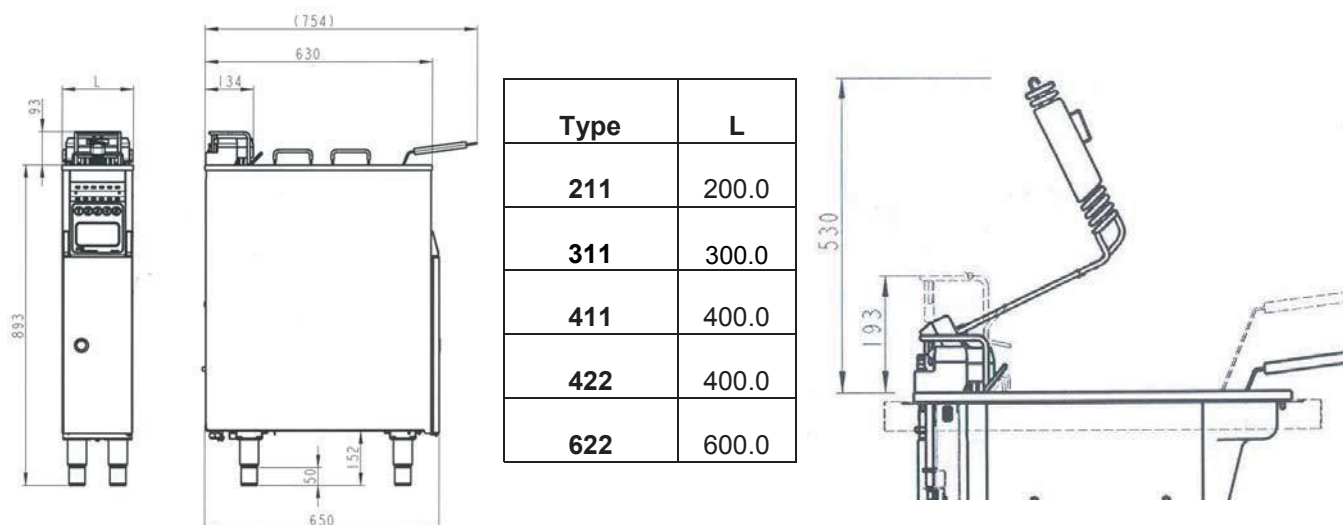
Oliën en vetten die op lagere temperatuur vast zijn geworden moeten vloeibaar worden gemaakt voordat ze in de frituurpan gaan. Deze instructie geldt voor zowel het volledig vullen als het bijvullen tijdens gebruik.

Bij apparaten met een filterfunctie moet de olie of het vet ook vloeibaar zijn vóór het in gebruik nemen van de pomp.

Een kopie van deze gebruikershandleiding moet te allen tijde beschikbaar zijn voor personeel op de locatie van installatie.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MODELLEN EN AFMETINGEN



Type	L
211	200.0
311	300.0
411	400.0
422	400.0
622	600.0

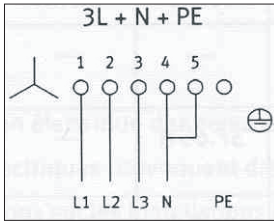
GEWICHT EN VERMOGEN

Type	211	311	411	422	622
Netto gewicht zonder opties (kg)	47	56	69	79	100
Aantal manden	1	1	2	2	2
Vulhoeveelheid per mand (kg)	0,9	1,5	2X 0,9	2X 0,9	2X 1,5
Hoeveelheid frituurolie minimaal (l)	7,5	12,5	17	2X 7,5	2X 12,5
Hoeveelheid frituurolie maximaal (l)	9	14,5	20,5	2X 9	2X 14,5
Productie van bevroren friet per uur (kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64
Productie van gekoelde friet per uur (kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70

Opmerking: elk apparaat is voorzien van een technische identificatieplaat. Zorg ervoor dat deze identificatieplaat altijd bij de hand is bij het stellen van vragen aan onze service-afdeling.

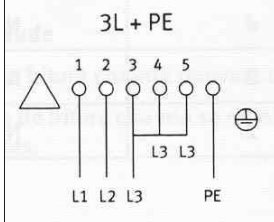
Omgevingsomstandigheden	Type 211-311-411-422-622
Minimale temperatuur	+5°C
Maximale temperatuur	+60°C
Maximaal vochtgehalte	60%

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES



Standaardversie 3 fasen met nul en aarde

**Spanning driefasig 3N~400 V
50/60Hz - 3L + N + PE**



Speciale versie drie fasen zonder nul

**Spanning driefasig 3 ~ 230 V
50/60Hz : 3L + PE**

HOOFDZEKERINGEN

Type	211/422 (422 met 2 stroomkabels)		311		211/422 (422 met 1 stroomkabels)		622 (met 2 stroomkabels)	
Vermogen	7,5 kW	11 kW	11,4 kW	15 kW	15 kW	22 kW	2x 11,4 kW	2x 15 kW
AC 230 V	32,6 A	-	-	-	-	-	-	-
3AC 230 V	18,8 A	27,6 A	27,6 A	37,65 A	37,65 A	-	-	-
3NAC 400 V	10,8 A	15,8 A	15,8 A	21,7 A	21,7 A	31,6 A	2x 16,5 A	2x 21,7 A

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd, gebruikt en onderhouden door een bevoegd persoon in overeenstemming met de nationale en lokale regelgeving die van kracht zijn in het land van installatie. Zorg ervoor dat de stekker en het stopcontact te allen tijde toegankelijk zijn. Dit apparaat dient te worden geaard.

Controleer of de specificaties van het elektriciteitsnet overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje. Dit plaatje bevindt zich op het bedieningspaneel aan de binnenkant van de deur.

In de vaste bedrading van dit apparaat moeten isolatiemiddelen met een contactafstand van ten minste 3 mm in alle polen worden opgenomen. De vaste bedradingsisolatie moet worden beschermd door een geïsoleerde kous met een temperatuursvermogen van 60 gr. C. De toevoerleidingen moeten oliebestendig zijn en de omhulde flexibele kabel niet lichter dan gewoon polychloropreen of gelijkwaardig elastomeer omhuld koord (code 6024 IEC 57).



Een equipotentiaalklem is meegeleverd om kruisverbindingen met andere apparatuur mogelijk te maken.

Indien de voedingskabel beschadigd is moet deze worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmedewerker of een vergelijkbaar bevoegd persoon.

INSTALLATIE EN INGEBRUIKNAME

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Neem tijdens het installeren van het apparaat de volgende punten in acht:

Installeer het apparaat op een vlakke ondergrond en zorg dat de luchtopeningen niet geblokkeerd worden. De hoogte kan worden ingesteld tussen min. 850 mm en max. 900 mm door het verstellen van de poten.

De minimale afstand tussen de achterkant van de friteuse en een muur of ander apparaat: 30 mm.

De friteuse mag niet staan op een brandbaar oppervlak. Gelieve de lokale veiligheids- en bouwvoorschriften te volgen.

Bij apparatuur die is voorzien van wielen (2 zwenk- en 2 bokwielen) moeten de remmen op de twee voorste bokwielen staan. Het voordeel van de wielen is het vergemakkelijken van onderhoud en reiniging van de friteuse.

Het is mogelijk om een friteuse met standaard poten te modificeren en wielen te monteren. Vergeet in dat geval niet om ringen te gebruiken in combinatie met de bevestigingsschroeven.

Bedien dit apparaat onder een afzuigkap.



Het is belangrijk dat de meegeleverde stabiliteitsset wordt gebruikt bij model 211

BEDIENING

Verwijder eventuele resten van de verpakking, verwijder de plastic beschermlaag en reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Verwijder de deksel van de tank.

Haal de mand uit de tank.

Reinig de tank en alle accessoires met een niet-bijtend reinigingsmiddel dat geschikt is voor gebruik in een ruimte waar gewerkt wordt met eten.

Sluit de afvoerklap.

Vul de tank met olie tot de max. markering of plaats het frituurvet op de verwarmingselementen.

De min/max markering zit aan de binnenkant van de tank.



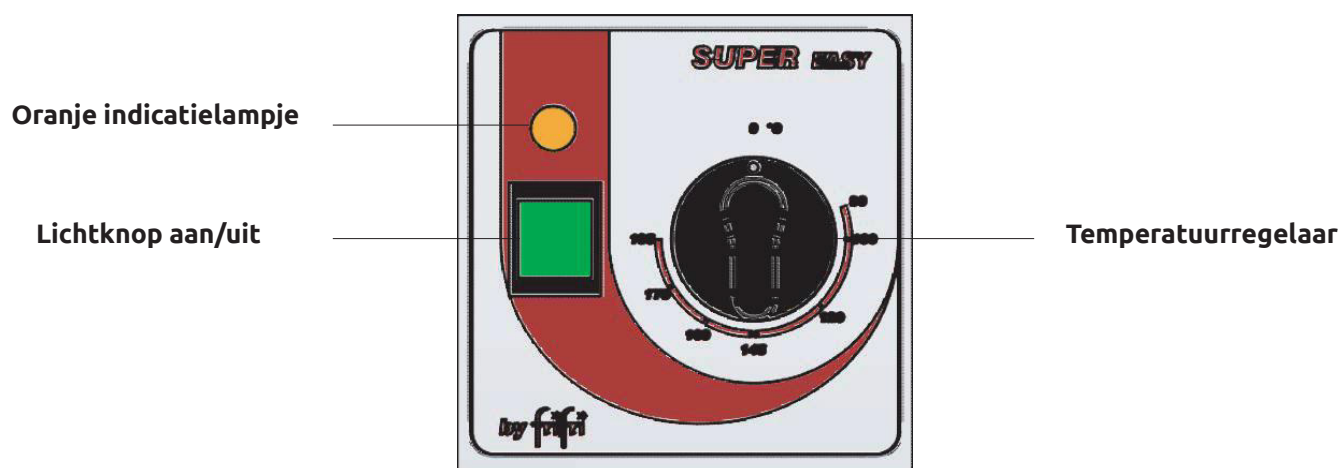
Het apparaat is niet voorzien van een functie om vet te smelten. Indien er voor het eerst vet wordt gebruikt, moet dit eerst worden gesmolten in een aparte steelpan.

Ga bij de volgende keer dat u de friteuse gebruikt als volgt te werk:

Maak een aantal gaten in het gestolde vet tot op het niveau van de verwarmingselementen.

Draai de thermostaatknop naar maximaal 100°C, verwarm voor 1 minuut, en draai de knop vervolgens terug naar 0. Herhaal deze stap tot het vet vloeibaar is.

BEDIENINGSINSTRUCTIES



Steek de stekker in het stopcontact en druk op de groene schakelaar om het apparaat in te schakelen.

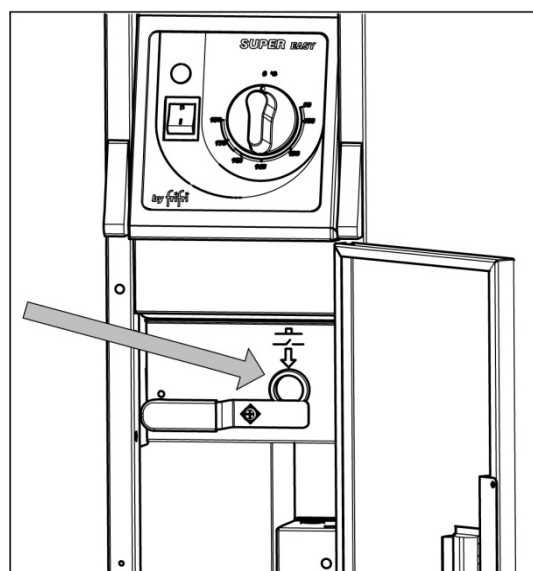
Draai de knop met de klok mee om de gewenste frituurtemperatuur te selecteren. Het amberkleurige ledlampje geeft aan dat de verwarmingselementen werken. Zodra de temperatuur is bereikt, gaat het amberkleurige ledlampje uit.

De friteuse uitschakelen:

Draai de temperatuurregelaar naar de stand '0'.

Druk op de groene schakelaar om de friteuse uit te schakelen.

Schakel uit en ontkoppel van het elektriciteitsnet.



Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsthermostaat om de stroom uit te schakelen tijdens een storing. Indien de elementen niet verwarmen, kan het zijn dat u de veiligheidsthermostaat moet resetten. Open de deur.

Naast de afvoerlep zit een rond gat. Boven dit gat zit een rode knop. Druk deze in om de veiligheidsthermostaat te resetten.

De friteuse moet afgekoeld zijn voordat de veiligheidsthermostaat kan worden gereset.

REINIGING



Gebruik alleen niet-bijtend, niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik alleen niet-schurende reinigingsdoeken. Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor een ruimte waar met eten wordt gewerkt. Voer reinigingswerk uitsluitend uit nadat de olie en het apparaat zijn afgekoeld tot een temperatuur waarop geen brandwonden kunnen ontstaan.

Reinigingsgebied	Reinigingswerk
Externe oppervlakken en afdekkingen	Reinig met vochtige doek
Bedieningspaneel	Reinig met vochtige doek
Vaste koppeling (optionele pomp)	Reinigingsmiddel/ heet water
Verwarmingselement	Reinigingsmiddel/ heet water
Frituurtank	Heet water
Frituurmand	Vaatwasmachine/ heet water
Houder frituurmand	Vaatwasmachine/ heet water
Afdekking frituurolietank	Vaatwasmachine/ heet water
Interne oppervlakken en afdekkingen	Reinig met vochtige doek
Verbindingskabels	Reinig met vochtige doek
Oliecontainer	Vaatwasmachine/ heet water
Omgeving apparaat	Reinig met harde en zachte borstels en vochtige doeken. Volg indien nodig speciale instructies.

Frituurolie wisselen:

Filtering: dagelijks of afhankelijk van de gebruiksintensiteit.

Wisselen: afhankelijk van de verzadiging.

Periodieke controles:

Onderdeel	Controle
Olie-opvangcontainer	Reinheid, vulniveau
Kwaliteit frituurolie	Volgens hygiëne voorschriften
Frituurtank	Reinheid, vaste frituurtesten
Uitlekpijp en vast koppeling	Reinheid, functie, afdichting na installatie
Verwarmingselement	Oppervlak

SERVICE, ONDERHOUD EN VERVANGING VAN ONDERDELEN

Neem in geval van een storing contact op met onze service-afdeling op de laatste pagina van deze handleiding.

Controleer daarentegen eerst:

- of de zekeringen niet zijn doorgebrand;
- of de elektrische stekker goed is aangesloten;
- of het apparaat naar behoren is opgestart;
- of het olieniveau goed is.

Opmerking: als u de service-afdeling belt, geef dan het type en nummer van uw apparaat door. Deze zijn te vinden op het kleine plaatje op het paneel achter de deur.



Onderhoud:

Wij adviseren een reguliere onderhoudsbeurt door onze servicemonteurs, afhankelijk van de gebruiksfrequentie van de apparatuur.

Intensiteit	Frequentie	Onderhoudsbeurt
Incidenteel gebruik	< 8 uur per dag	1 keer per jaar
Middelmatig gebruik	8-12 uur per dag	1 á 2 keer per jaar
Intensief gebruik	> 12 uur per dag	2 keer per jaar

SERVICE INFORMATIE

Leon is de onderhoudsafdeling van Levens Middleby die zorgt voor de technische dienstverlening van kwaliteitsapparatuur in de foodservice en foodretail binnen de Benelux. Voor ondersteuning bij installatie, onderhoud en gebruik van uw Levens Middleby apparatuur kunt u contact opnemen met onze service-afdeling:

 NL: +31 (0)161 45 91 00
 BELUX: +32 (0)14 40 33 00

Alle onderhoudswerkzaamheden, behalve routine reiniging, dient te worden uitgevoerd door één van onze Leon service- en onderhoudsmonteurs. Wij dragen geen verantwoordelijkheid voor werk dat is uitgevoerd door anderen.

Om ervoor te zorgen dat uw onderhoudsaanvraag zo goed mogelijk wordt behandeld, vragen we u om de volgende gegevens door te geven bij een servicemelding:

- Korte omschrijving van het probleem
 - Productcode
 - Typenummer
 - Serienummer
- Allemaal af te lezen op het typeplaatje (achterzijde)

GARANTIE

Betreffende garantie verwijzen we naar onze algemene service-, leverings- en verkoopvoorwaarden. Deze zijn te raadplegen via www.levensmiddleby.com.



FRIFRI - IS495

NL Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | Tel.: +31 (0)161 45 91 00
BE Alphenseweg 30 | 2387 Baarle-Hertog | Tel.: +32 (0)14 40 33 00

E-mail info@levensmiddleby.com
Web www.levensmiddleby.com