

HAKPRO



Electric Fryer
4090.620 - 635

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi

Content

English	3
Specification	3
Cautions.....	3
Operation procedure.....	4
Cleaning and maintenance	5
Transportation and storage	5
Daily check	5
 Nederlands	 6
Specificatie	6
Voorzorgsmaatregelen	6
Operatie procedure.....	7
Reiniging en onderhoud	8
Transport en opslag	8
Dagelijkse controle	8
 Deutsch	 9
Spezifikation	9
Vorsichtsmaßnahmen.....	9
Vorgehensweise	10
Reinigung und Wartung.....	11
Transport und Lagerung	11
Tägliche Kontrolle	11
 Français	 12
Spécification	12
Précautions.....	12
Procédure d'opération	13
Nettoyage et entretien	14
Transport et entreposage	14
Vérification quotidienne	14

Dear Customer,

Thank you for purchasing this appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety instructions in particular very carefully. Keep this manual in a safe place so that the operators can refer to it if necessary.

Specification

Product description	Model no.	Voltage & power	Size (mm)
Electric Fryer 12ltr 6kW	4090.620	400V 3N ~ 50 Hz, 6 kW	400x700x900
Electric Fryer 12ltr 9kW	4090.625	400V 3N ~ 50 Hz, 9 kW	400x700x900
Electric Fryer 2x12ltr 6kW	4090.630	400V 3N ~ 50 Hz, 2x6 kW	800x700x980
Electric Fryer 2x12ltr 9kW	4090.635	400V 3N ~ 50 Hz, 2x9 kW	800x700x980

Cautions

Please read carefully the following instructions before using the electric Fryer.

- This device should only be operated by a trained chef or an experienced individual.
- Any modifications to the device are strictly prohibited and may lead to serious accidents.
- Do not operate the heating tube without water, as this is dangerous.
- Always disconnect the power supply before cleaning.
- Do not use water jets to clean the device or its electrical components, as this may lead to electrical shock or short-circuiting.
- The device may reach high temperatures and cause burns. Avoid direct contact, especially with high-temperature areas.
- Using a power supply that does not match the specified voltage is prohibited.
- Only use switches that comply with safety regulations.
- In case of thunderstorms, stop using the device and disconnect the power supply to prevent damage.
- Avoid using hard or sharp objects that may damage the surface or the heating tube.
- Installation and maintenance must be carried out by qualified professionals.
- Ensure your hands, as well as the plug and switch, are dry during installation or operation.
- If the power cable is damaged, contact the manufacturer or service agent for replacement, which must be performed by professionals to avoid risk.
- It is prohibited to place flammable or explosive materials near the machine, and it should be kept in an environment with excellent ventilation. Additionally, dry burning of the heating tube is forbidden to prolong the machine's service life.
- When using the fryer, do not close it if there isn't a trained operator present, and ensure that children do not have access to the oil jar and oil outlet valve to prevent accidents. If the machine will not be used for an extended period, it is essential to unplug the power supply cord or turn off the power switch.
- All service and maintenance operations must be performed after the power supply has been disconnected. If there is any trouble with the fryer, do not attempt to disassemble the machine; instead, send it to our company's authorized service department or distributor for repair.
- Using old oil will lower the flash point, making it easier for the oil to overboil. If the oil level falls below the lower limit line, there is an increased risk of fire hazards. Frying overly wet food or overcooking can also lead to potential accidents.

Operation procedure

1. Fill the oil tank with edible oil, ensuring that the oil level is maintained between the marked high and low indicators.
2. Set the thermostat to the "0" position and cut off the power supply to the time switch.
3. Connect the fryer to the power supply; the green power indicator will light up. Turn on the machine and adjust the temperature control clockwise to the desired temperature. The yellow indicator will light up, indicating that the heating elements are activated. When the oil temperature reaches the set point, the temperature control will cut off the power, the yellow indicator will turn off, and the heating elements will stop working. If the oil temperature drops slightly, the temperature control will automatically reconnect the power, the yellow indicator will light up, and the heating elements will begin heating again. This cycle will continue to maintain the oil temperature within the set range.
4. Once the oil temperature reaches the desired setting, you can start frying. You may adjust the thermostat temperature based on your cooking requirements. The fryers are equipped with a timing function. Turn on the time controller and adjust it to set the operating time for your frying process. When the set time is reached, the fryer will signal with a warning and automatically cut off the power; at this point, the yellow indicator will turn off, and the fryer will stop working.
5. A special frying basket is included with the fryer, which has a hook for easy handling. When frying food, place it in the basket and submerge it in the oil. To drain excess oil from the food, hang the basket on the hook of the electric control box during frying.
6. The cover of the oil jar is designed to keep the jar clean and warm. Ensure that there is no water on the cover before placing it on the jar.
7. After frying is complete, tilt the electric control box backward and rotate it 90° to lock it in a vertical position. This will allow for the recycling of oil from the heating elements and the frying net.
8. The fryer is equipped with a safety switch. When you lift the electric control box, the heating elements will automatically lift out of the oil. The safety switch will activate to cut off the power, preventing any accidents due to incorrect operation.
9. You can rotate the valve located at the front of the fryer or remove the oil tank from the frying box to help pour out the oil inside the tank. (Please ensure the oil is cooled to room temperature before pouring it out.)
10. After finishing the frying, rotate the temperature controller counterclockwise to the "0" position. At the same time, turn off the power supply for safety.

Cleaning and maintenance

- For safety, always shut off the power supply before cleaning.
- After each use, the user should clean the device with a damp cloth and non-corrosive detergent. Never use a water jet for cleaning, as this may cause water leakage and damage the circuit.
- When the device is not in use, the user should turn off the thermostat and power switch.
- For long-term storage, the device should be thoroughly cleaned and placed in a well-ventilated area free from corrosive air.

Transportation and storage

During transportation, the device should be handled with care to prevent intense shaking and impacts. Never place the device upside down. For long-term storage, the device must be thoroughly cleaned and stored in a dry, well-ventilated area free from corrosive air. For temporary storage, appropriate rainproof and anti-corrosion measures should be implemented.

Daily check

Check the device before and after each use for the following:

- **Exterior Condition:** Look for any deformation of the housing.
- **Power Cord:** Inspect the power cord for any signs of wear or damage.
- **Control Panel:** Ensure the control panel is not damaged.

During use, monitor for the following:

- **Odor:** Check for any unpleasant smells.
- **Switch Functionality:** Verify that the switch is functioning properly.
- **Temperature Control:** Ensure the temperature is stable and under control.
- **Electrical Leakage:** Look out for any signs of electrical leakage.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door. Bewaar deze handleiding zodat alle gebruikers van het toestel hem in de toekomst kunnen raadplegen.

Specificatie

Productomschrijving	Model nr.	Spanning en vermogen	Afmeting (mm)
Elektrische friteuse 12ltr 6kW	4090.620	400V 3N ~ 50 Hz, 6 kW	400x700x900
Elektrische friteuse 12ltr 9kW	4090.625	400V 3N ~ 50 Hz, 9 kW	400x700x900
Elektrische friteuse 2x12ltr 6kW	4090.630	400V 3N ~ 50 Hz, 2x6 kW	800x700x980
Elektrische friteuse 2x12ltr 9kW	4090.635	400V 3N ~ 50 Hz, 2x9 kW	800x700x980

Voorzorgsmaatregelen

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u de elektrische friteuse gebruikt.

- Dit apparaat mag alleen worden bediend door een getrainde chef-kok of een ervaren persoon.
- Elke wijziging aan het apparaat is ten strengste verboden en kan tot ernstige ongevallen leiden.
- Gebruik de verwarmingsbuis niet zonder water, dit is gevaarlijk.
- Koppel altijd de stroomtoevoer los voordat u gaat schoonmaken.
- Gebruik geen waterstralen om het apparaat of de elektrische componenten schoon te maken, aangezien dit kan leiden tot elektrische schokken of kortsluiting.
- Het apparaat kan hoge temperaturen bereiken en brandwonden veroorzaken. Vermijd direct contact, vooral met gebieden met hoge temperaturen.
- Het is verboden een voeding te gebruiken die niet overeenkomt met de opgegeven voltage.
- Gebruik alleen schakelaars die voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
- Stop bij onweer met het gebruik van het apparaat en koppel de stroomtoevoer los om schade te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van harde of scherpe voorwerpen die het oppervlak of de verwarmingsbuis kunnen beschadigen.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde professionals.
- Zorg ervoor dat uw handen, evenals de stekker en schakelaar, droog zijn tijdens de installatie of bediening.
- Als de stroomkabel beschadigd is, neem dan contact op met de fabrikant of serviceagent voor vervanging, die moet worden uitgevoerd door professionals om risico's te voorkomen.
- Het is verboden om ontvlambare of explosieve materialen in de buurt van de machine te plaatsen en moet in een omgeving met uitstekende ventilatie worden bewaard. Bovendien is het droog branden van de verwarmingsbuis verboden om de levensduur van de machine te verlengen.
- Sluit de friteuse bij gebruik niet als er geen getrainde bediener aanwezig is en zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot de oliekruij en de olieafvoerleap om ongelukken te voorkomen. Als de machine voor een langere periode niet wordt gebruikt, is het essentieel om de stekker uit het stopcontact te halen of de aan/uit-schakelaar uit te schakelen.
- Alle service- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer is losgekoppeld. Als er problemen zijn met de friteuse, probeer dan niet de machine uit elkaar te halen; Stuur het in plaats daarvan naar de geautoriseerde serviceafdeling of distributeur van ons bedrijf voor reparatie.
- Het gebruik van oude olie verlaagt het vlampunt, waardoor de olie gemakkelijker overkookt. Als het oliepeil onder de ondergrens daalt, is er een verhoogd risico op brandgevaar. Het frituren van te nat voedsel of te gaar koken kan ook leiden tot mogelijke ongelukken.

Operatie procedure

1. Vul de olietank met spijsolie en zorg ervoor dat het oliepeil tussen de gemarkeerde hoge en lage indicatoren wordt gehouden.
2. Zet de thermostaat in de stand "0" en onderbreek de stroomtoevoer naar de tijdschakelaar.
3. Sluit de friteuse aan op het net; De groene stroomindicator gaat branden. Zet de machine aan en stel de temperatuurregelaar met de klok mee in op de gewenste temperatuur. De gele indicator licht op om aan te geven dat de verwarmingselementen zijn geactiveerd. Wanneer de olietemperatuur het instelpunt bereikt, schakelt de temperatuurregeling de stroom uit, gaat de gele indicator uit en stoppen de verwarmingselementen met werken. Als de olietemperatuur iets daalt, schakelt de temperatuurregeling automatisch de stroom weer in, gaat de gele indicator branden en beginnen de verwarmingselementen weer te verwarmen. Deze cyclus blijft de olietemperatuur binnen het ingestelde bereik houden.
4. Zodra de olietemperatuur de gewenste stand heeft bereikt, kunt u beginnen met frituren. U kunt de temperatuur van de thermostaat aanpassen op basis van uw kookbehoeften. De friteuses zijn voorzien van een timingfunctie. Zet de tijdregelaar aan en stel deze in om de bedrijfstijd voor uw frituurproces in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, geeft de friteuse een signaal met een waarschuwing en schakelt hij automatisch de stroom uit; Op dit punt gaat de gele indicator uit en stopt de friteuse met werken.
5. Bij de friteuse wordt een speciale frituurmand meegeleverd, die is voorzien van een haak voor eenvoudig gebruik. Als u voedsel frituurt, plaatst u het in de mand en dompelt u het onder in de olie. Om overtollige olie uit het voedsel te laten lopen, hangt u de mand tijdens het frituren aan de haak van de elektrische schakelkast.
6. Het deksel van de oliepot is ontworpen om de pot schoon en warm te houden. Zorg ervoor dat er geen water op het deksel staat voordat u het op de kan plaatst.
7. Nadat het frituren is voltooid, kantelt u de elektrische schakelkast naar achteren en draait u deze 90° om deze in een verticale positie te vergrendelen. Dit maakt het mogelijk om olie van de verwarmingselementen en het frituurnet te recyclen.
8. De friteuse is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Wanneer u de elektrische schakelkast optilt, worden de verwarmingselementen automatisch uit de olie getild. De veiligheidsschakelaar wordt geactiveerd om de stroom uit te schakelen, waardoor ongelukken als gevolg van onjuiste bediening worden voorkomen.
9. U kunt aan het ventiel aan de voorkant van de friteuse draaien of het oliereservoir uit de frituurbox halen om de olie in het reservoir te laten wegvloeien. (Zorg ervoor dat de olie is afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u deze uitgiet.)
10. Draai na het frituren de temperatuurregelaar tegen de klok in naar de "0"-positie. Schakel tegelijkertijd de stroomtoevoer uit voor de veiligheid.

Reiniging en onderhoud

- Schakel voor de veiligheid altijd de stroomtoevoer uit voordat u gaat schoonmaken.
- Na elk gebruik moet de gebruiker het apparaat reinigen met adamp doek en niet-bijtend schoonmaakmiddel. Gebruik nooit een waterstraal voor het schoonmaken, omdat dit waterlekage kan veroorzaken en het circuit kan beschadigen.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, moet de gebruiker de thermostaat en de aan/uitschakelaar uitschakelen.
- Voor langdurige opslag moet het apparaat grondig worden gereinigd en in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst die vrij is van bijtende lucht.

Transport en opslag

Tijdens het transport moet het apparaat met zorg worden behandeld om intens schudden en stoten te voorkomen. Plaats het apparaat nooit ondersteboven. Voor langdurige opslag moet het apparaat grondig worden gereinigd en worden opgeslagen in een droge, goed geventileerde ruimte die vrij is van bijtende lucht. Voor tijdelijke opslag moeten passende regenbestendige en corrosiewerende maatregelen worden genomen.

Dagelijkse controle

Controleer het apparaat voor en na elk gebruik op het volgende:

- **Staat van de buitenkant:** Let op eventuele vervorming van de behuizing.
- **Netsnoer:** Inspecteer het netsnoer op tekenen van slijtage of schade.
- **Bedieningspaneel:** Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet beschadigd is.

Controleer tijdens gebruik op het volgende:

- **Geur:** Controleer op onaangename geuren.
- **Functionaliteit schakelaar:** Controleer of de schakelaar goed werkt.
- **Temperatuurregeling:** Zorg ervoor dat de temperatuur stabiel en onder controle is.
- **Elektrische lekkage:** Let op tekenen van elektrische lekkage.

Sehr geehrte(r) Kunde,

Herzlichen Dank für den Kauf dieses Geräts. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen. Das Heft ist für ein späteres Nachschlagen seitens anderer Anwender aufzubewahren

Spezifikation

Produktbeschreibung	Modell-Nr.	Spannung & Leistung	Größe (mm)
Elektrische Fritteuse 12ltr 6kW	4090.620	400V 3N ~ 50 Hz, 6 kW	400x700x900
Elektrische Fritteuse 12ltr 9kW	4090.625	400V 3N ~ 50 Hz, 9 kW	400x700x900
Elektrische Fritteuse 2x12ltr 6kW	4090.630	400V 3N ~ 50 Hz, 2x6 kW	800x700x980
Elektrische Fritteuse 2x12ltr 9kW	4090.635	400V 3N ~ 50 Hz, 2x9 kW	800x700x980

Vorsichtsmaßnahmen

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die elektrische Fritteuse verwenden.

- Dieses Gerät sollte nur von einem ausgebildeten Koch oder einer erfahrenen Person bedient werden.
- Jegliche Modifikationen am Gerät sind strengstens untersagt und können zu schweren Unfällen führen.
- Betreiben Sie das Heizrohr nicht ohne Wasser, da dies gefährlich ist.
- Trennen Sie die Stromversorgung vor der Reinigung immer.
- Verwenden Sie keine Wasserstrahlen, um das Gerät oder seine elektrischen Komponenten zu reinigen, da dies zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen kann.
- Das Gerät kann hohe Temperaturen erreichen und Verbrennungen verursachen. Vermeiden Sie direkten Kontakt, insbesondere mit Bereichen mit hohen Temperaturen.
- Die Verwendung eines Netzteils, das nicht der angegebenen Spannung entspricht, ist verboten.
- Verwenden Sie nur Schalter, die den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Bei Gewitter verwenden Sie das Gerät nicht mehr und trennen Sie die Stromversorgung, um Schäden zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Verwendung harter oder scharfer Gegenstände, die die Oberfläche oder das Heizrohr beschädigen könnten.
- Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände sowie der Stecker und der Schalter während der Installation oder des Betriebs trocken sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst, um einen Austausch zu erhalten, der von Fachleuten durchgeführt werden muss, um Risiken zu vermeiden.
- Es ist verboten, brennbare oder explosive Materialien in der Nähe der Maschine zu platzieren, und sie sollte in einer Umgebung mit hervorragender Belüftung aufbewahrt werden. Darüber hinaus ist das trockene Verbrennen des Heizrohrs verboten, um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.
- Wenn Sie die Fritteuse benutzen, schließen Sie sie nicht, wenn kein geschultes Personal anwesend ist, und stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugang zum Ölbehälter und zum Ölauslassventil haben, um Unfälle zu vermeiden. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, müssen Sie unbedingt das Netzkabel abziehen oder den Netzschalter ausschalten.
- Alle Service- und Wartungsarbeiten müssen nach dem Trennen der Stromversorgung durchgeführt werden. Wenn es Probleme mit der Fritteuse gibt, versuchen Sie nicht, die Maschine zu zerlegen. Senden Sie es stattdessen zur Reparatur an die autorisierte

- Serviceabteilung oder den Händler unseres Unternehmens.
- Die Verwendung von altem Öl senkt den Flammpunkt, wodurch das Öl leichter überkochen kann. Sinkt der Ölstand unter die untere Grenzlinie, besteht ein erhöhtes Risiko für Brandgefahren. Auch das zu lange Braten von nassen Lebensmitteln oder das Überkochen kann zu möglichen Unfällen führen.

Vorgehensweise

1. Füllen Sie den Öltank mit Speiseöl und stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen den markierten hohen und niedrigen Indikatoren gehalten wird.
2. Stellen Sie das Thermostat auf die Position "0" und unterbrechen Sie die Stromversorgung der Zeitschaltuhr.
3. Schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an. Die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf. Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur ein. Die gelbe Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizelemente aktiviert sind. Wenn die Öltemperatur den Sollwert erreicht, schaltet die Temperaturregelung die Stromversorgung ab, die gelbe Anzeige erlischt und die Heizelemente funktionieren nicht mehr. Wenn die Öltemperatur leicht abfällt, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch wieder ein, die gelbe Anzeige leuchtet auf und die Heizelemente beginnen wieder zu heizen. Durch diesen Zyklus wird die Öltemperatur weiterhin im eingestellten Bereich gehalten.
4. Sobald die Öltemperatur die gewünschte Einstellung erreicht hat, können Sie mit dem Braten beginnen. Sie können die Temperatur des Thermostats je nach Ihren Kochanforderungen anpassen. Die Fritteusen sind mit einer Timing-Funktion ausgestattet. Schalten Sie den Zeitregler ein und stellen Sie ihn so ein, dass er die Betriebszeit für Ihren Frittiervorgang einstellt. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, signalisiert die Fritteuse mit einer Warnung und schaltet die Stromversorgung automatisch ab. Zu diesem Zeitpunkt erlischt die gelbe Anzeige und die Fritteuse funktioniert nicht mehr.
5. Im Lieferumfang der Fritteuse ist ein spezieller Frittierkorb enthalten, der über einen Haken für eine einfache Handhabung verfügt. Legen Sie beim Braten Lebensmittel in den Korb und tauchen Sie sie in das Öl. Um überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln abzulassen, hängen Sie den Korb während des Bratens an den Haken des elektrischen Schaltkastens.
6. Der Deckel des Ölglasses ist so konzipiert, dass es sauber und warm bleibt. Stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser auf dem Deckel befindet, bevor Sie ihn auf das Glas stellen.
7. Kippen Sie nach dem Braten den elektrischen Schaltkasten nach hinten und drehen Sie ihn um 90°, um ihn in einer vertikalen Position zu verriegeln. Dies ermöglicht das Recycling von Öl aus den Heizelementen und dem Frittiernetz.
8. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie den elektrischen Schaltkasten anheben, heben sich die Heizelemente automatisch aus dem Öl. Der Sicherheitsschalter wird aktiviert, um die Stromversorgung zu unterbrechen und Unfälle durch Fehlbedienung zu vermeiden.
9. Sie können das Ventil an der Vorderseite der Fritteuse drehen oder den Öltank aus der Frittierbox entfernen, um das Öl in den Tank zu gießen. (Bitte stellen Sie sicher, dass das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es ausgießen.)
10. Drehen Sie nach Beendigung des Bratens den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Position "0". Schalten Sie gleichzeitig aus Sicherheitsgründen die Stromversorgung aus.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie aus Sicherheitsgründen vor der Reinigung immer die Stromversorgung aus.
- Nach jedem Gebrauch sollte der Benutzer das Gerät mit einem feuchten Tuch und einem nicht korrosiven Reinigungsmittel reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung niemals einen Wasserstrahl, da dies zu Wasserlecks führen und den Kreislauf beschädigen kann.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte der Benutzer den Thermostat und den Netzschalter ausschalten.
- Für eine langfristige Lagerung sollte das Gerät gründlich gereinigt und an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, der frei von korrosiver Luft ist.

Transport und Lagerung

Während des Transports sollte das Gerät vorsichtig behandelt werden, um starke Erschütterungen und Stöße zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät niemals auf den Kopf. Für eine langfristige Lagerung muss das Gerät gründlich gereinigt und an einem trockenen, gut belüfteten Ort ohne korrosive Luft gelagert werden. Für die vorübergehende Lagerung sollten geeignete Regen- und Korrosionsschutzmaßnahmen ergriffen werden.

Tägliche Kontrolle

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch auf Folgendes:

- **Äußerer Zustand:** Achten Sie auf Verformungen des Gehäuses.
- **Netzkabel:** Überprüfen Sie das Netzkabel auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigungen.
- **Bedienfeld:** Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld nicht beschädigt ist.

Überwachen Sie während des Gebrauchs Folgendes:

- **Geruch:** Auf unangenehme Gerüche prüfen.
- **Switch-Funktionalität:** Stellen Sie sicher, dass der Switch ordnungsgemäß funktioniert.
- **Temperaturregelung:** Stellen Sie sicher, dass die Temperatur stabil und unter Kontrolle ist.
- **Elektrische Leckage:** Achten Sie auf Anzeichen von elektrischen Lecks.

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention. Conserver le manuel pour que les futurs utilisateurs puissent le consulter aisément.

Spécification

Description du produit	Modèle n°	Tension et puissance	Taille (mm)
Friteuse électrique 12ltr 6kW	4090.620	400V 3N ~ 50 Hz, 6 kW	400x700x900
Friteuse électrique 12ltr 9kW	4090.625	400V 3N ~ 50 Hz, 9 kW	400x700x900
Friteuse électrique 2x12ltr 6kW	4090.630	400V 3N ~ 50 Hz, 2x6 kW	800x700x980
Friteuse électrique 2x12ltr 9kW	4090.635	400V 3N ~ 50 Hz, 2x9 kW	800x700x980

Précautions

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la friteuse électrique.

- Cet appareil ne doit être utilisé que par un chef qualifié ou une personne expérimentée.
- Toute modification de l'appareil est strictement interdite et peut entraîner des accidents graves.
- N'utilisez pas le tube chauffant sans eau, car cela est dangereux.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de jets d'eau pour nettoyer l'appareil ou ses composants électriques, car cela pourrait entraîner un choc électrique ou un court-circuit.
- L'appareil peut atteindre des températures élevées et provoquer des brûlures. Évitez tout contact direct, en particulier dans les zones à haute température.
- L'utilisation d'une alimentation qui ne correspond pas à la tension spécifiée est interdite.
- N'utilisez que des interrupteurs conformes aux règles de sécurité.
- En cas d'orage, arrêtez d'utiliser l'appareil et débranchez l'alimentation électrique pour éviter tout dommage.
- Évitez d'utiliser des objets durs ou pointus qui pourraient endommager la surface ou le tube chauffant.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par des professionnels qualifiés.
- Assurez-vous que vos mains, ainsi que la fiche et l'interrupteur, sont secs pendant l'installation ou le fonctionnement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant ou l'agent de service pour le remplacement, qui doit être effectué par des professionnels pour éviter tout risque.
- Il est interdit de placer des matériaux inflammables ou explosifs à proximité de la machine, et elle doit être conservée dans un environnement avec une excellente ventilation. De plus, la combustion à sec du tube chauffant est interdite pour prolonger la durée de vie de la machine.
- Lorsque vous utilisez la friteuse, ne la fermez pas s'il n'y a pas d'opérateur formé présent et assurez-vous que les enfants n'ont pas accès au pot d'huile et à la soupape de sortie d'huile pour éviter les accidents. Si la machine n'est pas utilisée pendant une période prolongée, il est essentiel de débrancher le cordon d'alimentation ou d'éteindre l'interrupteur d'alimentation.
- Toutes les opérations d'entretien et de maintenance doivent être effectuées après la déconnexion de l'alimentation électrique. S'il y a un problème avec la friteuse, n'essayez pas de démonter la machine ; Au lieu de cela, envoyez-le au service après-vente agréé ou au distributeur de notre entreprise pour réparation.
- L'utilisation d'huile usagée abaissera le point d'éclair, ce qui facilitera l'ébullition de l'huile. Si le niveau d'huile tombe en dessous de la ligne limite inférieure, il y a un risque accru d'incendie. La friture d'aliments trop humides ou une cuisson excessive peut également entraîner des accidents potentiels.

Procédure d'opération

1. Remplissez le réservoir d'huile d'huile comestible, en veillant à ce que le niveau d'huile soit maintenu entre les indicateurs haut et bas marqués.
2. Réglez le thermostat sur la position « 0 » et coupez l'alimentation électrique de la minuterie.
3. Connectez la friteuse à l'alimentation électrique ; Le voyant d'alimentation vert s'allumera. Allumez la machine et ajustez la commande de température dans le sens des aiguilles d'une montre à la température souhaitée. Le voyant jaune s'allumera, indiquant que les éléments chauffants sont activés. Lorsque la température de l'huile atteint le point de consigne, le contrôle de la température coupe l'alimentation, l'indicateur jaune s'éteint et les éléments chauffants cessent de fonctionner. Si la température de l'huile baisse légèrement, le contrôle de la température reconnectera automatiquement l'alimentation, le voyant jaune s'allumera et les éléments chauffants recommenceront à chauffer. Ce cycle continuera à maintenir la température de l'huile dans la plage définie.
4. Une fois que la température de l'huile atteint le réglage souhaité, vous pouvez commencer à frire. Vous pouvez ajuster la température du thermostat en fonction de vos besoins de cuisson. Les friteuses sont équipées d'une fonction de chronométrage. Allumez le contrôleur de temps et ajustez-le pour régler le temps de fonctionnement de votre processus de friture. Lorsque l'heure réglée est atteinte, la friteuse signale un avertissement et coupe automatiquement l'alimentation ; À ce stade, l'indicateur jaune s'éteindra et la friteuse cessera de fonctionner.
5. Un panier à friture spécial est inclus avec la friteuse, qui dispose d'un crochet pour une manipulation facile. Lorsque vous faites frire des aliments, placez-les dans le panier et plongez-les dans l'huile. Pour évacuer l'excès d'huile des aliments, accrochez le panier au crochet du boîtier de commande électrique pendant la friture.
6. Le couvercle du pot d'huile est conçu pour garder le pot propre et chaud. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur le couvercle avant de le placer sur le bocal.
7. Une fois la friture terminée, inclinez le boîtier de commande électrique vers l'arrière et faites-le pivoter à 90° pour le verrouiller en position verticale. Cela permettra de recycler l'huile des éléments chauffants et du filet à friture.
8. La friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité. Lorsque vous soulevez le boîtier de commande électrique, les éléments chauffants se soulèvent automatiquement de l'huile. L'interrupteur de sécurité s'activera pour couper l'alimentation, évitant ainsi tout accident dû à un mauvais fonctionnement.
9. Vous pouvez faire pivoter la vanne située à l'avant de la friteuse ou retirer le réservoir d'huile de la boîte à friture pour aider à verser l'huile à l'intérieur du réservoir. (Veuillez vous assurer que l'huile est refroidie à température ambiante avant de la verser.)
10. Une fois la friture terminée, tournez le régulateur de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ». Dans le même temps, coupez l'alimentation électrique pour plus de sécurité.

Nettoyage et entretien

- Pour plus de sécurité, coupez toujours l'alimentation électrique avant le nettoyage.
- Après chaque utilisation, l'utilisateur doit nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et un détergent non corrosif. N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage, car cela pourrait provoquer des fuites d'eau et endommager le circuit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, l'utilisateur doit éteindre le thermostat et l'interrupteur d'alimentation.
- Pour un stockage à long terme, l'appareil doit être soigneusement nettoyé et placé dans un endroit bien ventilé et exempt d'air corrosif.

Transport et entreposage

Pendant le transport, l'appareil doit être manipulé avec soin pour éviter les secousses et les chocs intenses. Ne placez jamais l'appareil à l'envers. Pour un stockage à long terme, l'appareil doit être soigneusement nettoyé et stocké dans un endroit sec et bien ventilé, exempt d'air corrosif. Pour le stockage temporaire, des mesures appropriées de protection contre la pluie et la corrosion doivent être mises en œuvre.

Vérification quotidienne

Vérifiez l'appareil avant et après chaque utilisation pour les éléments suivants :

- **État extérieur** : Recherchez toute déformation du boîtier.
- **Cordon d'alimentation** : Inspectez le cordon d'alimentation pour tout signe d'usure ou de dommage.
- **Panneau de commande** : Assurez-vous que le panneau de commande n'est pas endommagé.

Pendant l'utilisation, surveillez les éléments suivants :

- **Odeur** : Vérifiez s'il y a des odeurs désagréables.
- **Fonctionnalité du commutateur** : Vérifiez que le commutateur fonctionne correctement.
- **Contrôle de la température** : Assurez-vous que la température est stable et sous contrôle.
- **Fuite électrique** : Recherchez tout signe de fuite électrique.

EMMELOORD

Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM

De Flinesstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 64 28
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN

Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 16 00
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM

Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 27 50
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO

Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 42 42
venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN

Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
vlissingen@hakpro.nl



HAKVOORT
PROFESSIONAL

www.hakpro.nl