

Dubbele Friteuse op gas Electrolux**Afmetingen**

Hoogte	113 cm
Lengte	82 cm
Breedte	86 cm

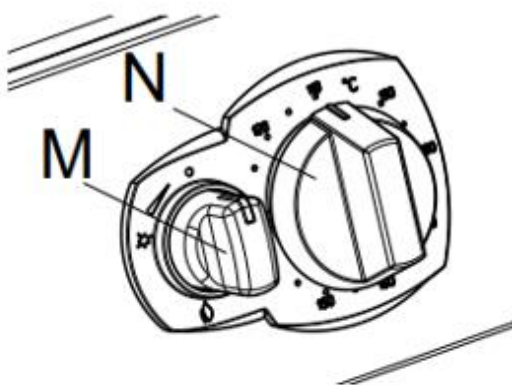
Technische fiche

Gaskracht	28 kW
Inhoud	2 x 15 liter

Gebruik**F.3 Frituurapparaten op gas (modellen van 15 liter)****F.3.1 Inschakeling**

De bedieningsknoppen van de thermostaatklep hebben de volgende gebruiksstanden:

•	Stand "Uit"
★	Stand "Ontsteking waakvlam"
🔥	Stand "Brander"



Druk de knop "M" iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in, om hem te deblokkeren.

Druk hem helemaal in, en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam"; u zult een tikgeluid horen dat aangeeft dat er een vonk springt.

Blijf de knop "M" in die stand ingedrukt houden gedurende ongeveer 15-20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen (ontsteking van de waakvlam) en het thermokoppel te verwarmen.

Nadat de waakvlam ontstoken is moet de knop "M" op de stand "brander" worden gedraaid om deze te ontsteken.

Na deze handelingen draait u de knop "N" op de gewenste temperatuur.

**F.3.2 Uitschakeling**

- Draai de knop "M" op de stand "Ontsteking waakvlam" om de hoofdbrander uit te zetten.
- Om de waakvlambrander uit te zetten, draait u de knop "M" naar de stand "Uit".

F.4 Interlock

Het ventiel heeft een vergrendelinrichting voor thermische herontsteking die geactiveerd is tot het thermokoppel warm is. Een dergelijke inrichting, interlock genaamd, blijft gedurende ongeveer 40 seconden ingeschakeld in het geval de waakvlam per ongeluk dooft, waardoor opgehoopt gas door de afvoer weg kan stromen voordat er weer een vonk wordt ontstoken. Het forceren van de interlock leidt tot schade aan het ventiel die niet wordt gedekt door de oorspronkelijke garantie van de fabrikant.

- Gebruik het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin geen optimaal rendement mogelijk is. Zorg bovendien, zo mogelijk, voor voorverwarming van het apparaat onmiddellijk voor het gebruik.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het frituren van voedsel in olie of hard vet. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Alvorens olie in de bak te doen dient u zich ervan te verzekeren dat hierin geen water zit.
- Giet de olie in de bak tot het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand van de bak zelf.
- Bij gebruik van vast frituurvet, dit eerst apart laten smelten en dan in de bak gieten. Laat geen vet in de bak achter na het bereiden.
- Vul de olie telkens aan wanneer deze daalt onder het minimumniveau dat wordt aangegeven met het desbetreffende referentieteken (**brandgevaar**);
- Grote stukken voedsel en voedsel dat niet is uitgelekt kunnen hete oliespatten veroorzaken.
- Laat de mand met het te frituren voedsel langzaam in de kokende olie zakken, maar let erop dat het schuim dat zich vormt niet over de rand van de bak komt. Als dit gebeurt moet de frituurmand enkele seconden uit de olie worden getild.



PAS OP

- Houd het apparaat tijdens de werking in de gaten en let erop dat u geen oppervlakken in de buurt van de bak aanraakt, want deze worden heel erg heet.
- De olie die gebruikt is om te frituren moet regelmatig vervangen worden, houd er rekening mee dat olie die al meerdere keren gebruikt is, en dus vervuild, op een lagere temperatuur in brand kan vliegen en de neiging heeft onverwacht te gaan koken.

INSTELLING TEMPERATUUR FRITUURAPPARAAT	
Soort gefrituurd voedsel:	De temperatuur instellen op:
Voedsel dat geen vervuilende stoffen afgeeft aan de olie	180°C / 185°C
Gepaneerd voedsel	175°C / 180°C
Met meel bestoven voedsel	170°C



BELANGRIJK

Voor met meel bestoven voedsel de temperatuur instellen op 170°C. Een hogere temperatuur verbetert het resultaat niet maar veroorzaakt een snellere vervuiling van de olie (het paneermeel dat in de olie achterblijft heeft de neiging te verbranden).

WAARSCHUWINGEN:

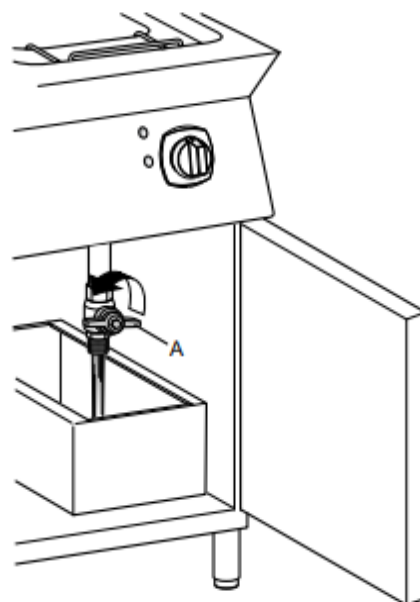
Verwijder handmatig eventuele etensresten die tijdens de bereiding achterblijven in de olie. Als deze resten gedurende langere tijd in de olie blijven veranderen de smaak en de geur van de olie waardoor de gebruiksduur korter wordt.

F.8 Olie aftappen

- Het legen van de bakken dient te gebeuren als de olie koud is;
- Schakel de friteuse uit;
- Let erg goed op dat u niet in aanraking komt met de hete olie;

F.8.1 Inbouwversies 7L / 15L / 40L

Open de aftapkraan door langzaam de knop ("A") tegen de klok in te draaien;



Fiche Technique

RENT EVENT

Friteuse double au gaz 2 x 15 L Electrolux

n° art 3011

Dimensions

Hauteur	113 cm
Longueur	82 cm
Largeur	86 cm

Fiche Technique

Puissance gaz	28 kW
Contenu	2 x 15 litres

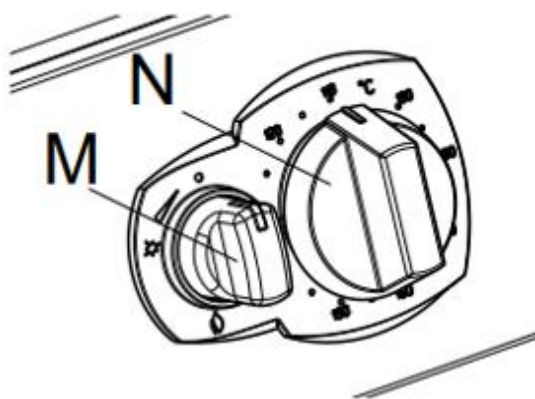
Utilisation

F.3 Friteuses au gaz (modèles 15L)

F.3.1 Mise sous tension

Les manettes de commande de la soupape thermostatique peuvent prendre les positions suivantes :

●	Position "arrêt"
★	Position "allumage veilleuse"
🔥	Position "brûleur"



- Pour débloquer la manette, appuyer légèrement sur la manette "M" et la tourner simultanément de quelques degrés dans le sens anti-horaire.
- Appuyer à fond dessus et la tourner jusqu'à la position "allumage veilleuse" ; un déclic indiquant que l'étincelle a jailli se produit.
- Garder le doigt sur la manette "M" environ 15-20 secondes pour permettre au gaz d'arriver à la veilleuse (allumage de la veilleuse) puis au thermocouple de chauffer.
- Une fois la flamme veilleuse gaz allumée, tourner la manette "M" sur la position "brûleur" pour allumer ce dernier.
- Une fois ces opérations terminées, tourner la manette "N" pour choisir la température.



F.3.2 Arrêt

- Tourner la manette "M" sur la position "allumage veilleuse" pour éteindre le brûleur principal.
- Pour éteindre la veilleuse, tourner la manette "M" en position "arrêt".

F.4 Verrouillage

La vanne comporte un dispositif thermique qui empêche la flamme pilote de se rallumer tant que le thermocouple n'est pas chaud.

Ce dispositif, appelé interlock, reste engagé pendant environ 40 secondes en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote, afin de permettre au gaz qui s'est accumulé de s'évacuer par la cheminée, avant de pouvoir rallumer une flamme.

Le fait de forcer l'interlock peut endommager la vanne, un dégât qui n'est pas couvert par la garantie originale du fabricant.

Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- En cas d'utilisation de graisse solide, celle-ci devra être préalablement fondue séparément et versée ensuite dans la cuve. Ne pas laisser de graisse dans la cuve après la cuisson.
- Faire l'appoint en huile chaque fois qu'elle descend au-dessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence spéciale (**risque d'incendie**) ;
- Les aliments particulièrement volumineux et non égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.
- Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l'huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, retirer le panier pendant quelques secondes.



ATTENTION

- Pendant le fonctionnement, surveiller l'équipement et faire attention à ne pas toucher les surfaces proches de la cuve car elles sont très chaudes.
- L'huile utilisée pour frire doit être remplacée assez fréquemment, en tenant compte du fait que l'huile utilisée plusieurs fois, et donc sale, a une température d'inflammabilité réduite et tend à bouillir plus souvent à l'improviste.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE	
Type de friture :	Régler la température à :
Aliments ne polluant pas l'huile	180°C / 185°C
Aliments panés	175°C / 180°C
Aliments farinés	170°C



IMPORTANT

Pour la cuisson d'aliments farinés, régler la température sur 170 °C. Une température supérieure n'améliore pas le résultat de la cuisson et provoque, en revanche, une détérioration plus rapide de l'huile (les résidus de farine dans l'huile tendent à brûler).

INSTRUCTIONS :

Éliminer manuellement pendant la cuisson les éventuels résidus d'aliments présents dans l'huile. La présence prolongée de ces résidus modifie la saveur et l'odeur de l'huile et réduit sa durée de vie.

Pour une mesure rapide et fiable du niveau de détérioration de l'huile, utiliser des bandes tournesol (strips) vendues dans le commerce.

F.8 Vidange d'huile

- Pour vider les cuves, attendre que l'huile soit froide ;
- Éteindre la friteuse ;
- Faire extrêmement attention à éviter tout contact avec l'huile chaude ;

F.8.1 Versions encastrées 7L/ 15L/ 40L

Ouvrir le robinet de vidange en tournant lentement la manette (A) ("A") dans le sens anti-horaire ;

