

## AANZETTEN FRICOM (STBY zichtbaar op display)



Druk ca. 1 sec. op de On/Off toets.

Vet/olie wordt langzaam verwarmd tot 90°C en daarna snel tot de ingestelde temperatuur. Afhankelijk van de oven kan het ongeveer tussen de 15 tot 30 minuten duren voor de ingestelde temperatuur is bereikt.

## UITZETTEN FRICOM



Houd de On/Off toets ca. 3 sec. ingedrukt.

Stop en STBY worden achtereenvolgens zichtbaar op de display. Hierna pas de 230V afschakelen veranderen in: Na uitzetten van de friteuse schakelaar gaat de FRICOM uit.

## OVERBRUGGEN VETSMELTCYCLUS



Advies:

Gebruik het overbruggen van de Vetsmeltyclus zo weinig mogelijk. Te snel opwarmen is schadelijk voor vet of olie.

Procedure:

Achtereenvolgens de PMR en de Turbo toets bedienen.

Controle:

het Turbo lampje blijft knipperen tot 90°C.



## TURBO TEMPERATUUR TOETS



Advies:

Laat de Turbo standaard altijd uit.

Turbo (lampje) aan: de temperatuurbeheersing is dan iets feller en niet zo optimaal. Wanneer de Turbo uit is, dan is de optimale Fuzzy Logic regeling actief.

## TEMPERATUUR TOETS HOOG



H toets bedienen

Temperatuurinstelling: 175°C

Lampje Hoog aan: Hoog temperatuur ingesteld  
Dit is de standaard afbaktemperatuur.

## TEMPERATUUR TOETS LAAG



L toets bedienen

Temperatuurinstelling: 150°C ( wijzigen, zie achterzijde)

Low led aan: L temperatuur ingesteld

Gebruik deze toets bij opstarten oven, rustige uren of bij voorbakken. Energie en vetbesparende toets.

## MELDING VET/OLIE TOETS (1 uur uitzetten)



Er is een pieptoon hoorbaar en het oil-lampje knippert. Dit geeft aan dat de vet of olie moet worden ververs. **Na het bedienen van de oil toets zal de pieper voor 1 uur stoppen. Zo kan de melding steeds dus 1 uur worden uitgezet tot u de tijd krijgt om te verversen.**

## AFLEZEN RESTERENDE GEBRUIKSTIJD VET/OLIE



Bedien één keer de oil toets: resterende standtijd verschijnt nu op de display. De in uren en minuten weergegeven tijd verdwijnt automatisch na 4 sec. **Vet of olie is ververs? Lees dan de procedure aan de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.**

## BAKOPDRACHTEN (meerdere bakopdrachten mogelijk)



Beschikbare snacktoetsen: 6 X

1. Breng de produkten in de frituurpan
2. Druk op de juiste snacktoets ( lampje gaat aan)  
Melding dat produkten gereed zijn:
3. Pieptoon hoorbaar en betreffende lampje knippert
4. Druk op snacktoets; het knipperen en de toon stopt.

## VERANDEREN BAKTIJD



PMR toets bedienen



De desbetreffende (1 van de 6) snacktoetsen bedienen



Omhoog of omlaag toets bedienen om de gewenste baktijd in te stellen, die zichtbaar is op de display. Omhoog en omlaag toetsen hebben 2 snelheden. (zie ook onderaan deze pagina)



PMR toets wederom bedienen om baktijd op te slaan in het geheugen van de computer

## INGESTELDE BAKTIJD CONTROLEREN



PMR toets bedienen



De te controleren snacktoets indrukken; ingestelde baktijd verschijnt op display ( minuten en seconden) en verdwijnt automatisch na ca. 4 seconden.

## OPTIMALE VASTSTELLING BAKTIJD PER PRODUKT



Doel: het éénmalig inregelen van de baktijden. Voer een bakopdracht uit; direct na gereedmelding moet de kerntemperatuur van het produkt met een nauwkeurige temperatuurmeter worden gecontroleerd. De gemeten kerntemperatuur moet tussen de 70°C en 85°C liggen. **Lees de kerntemperatuur pas af als de meter niet meer oploopt.** Pas de baktijd goed aan, zodat vanaf dat moment altijd de juiste kern-temperatuur wordt bereikt. Dit werkt ook uitstekend bij bevroren produkten.

## TOT 3 BAKOPDRACHTEN PER SNACKTOETS

Voorbeeld: Er worden al twee kroketten gefrituurd: Na een bijv. 1 minuut moeten er weer 4 kroketten worden afgebakken. Breng de kroketten in de pan en druk nog een keer op de krocket toets. Hierna kan er nog één bakopdracht worden gegeven; dus maximaal 3 keer. Als de Fricom gaat piepen, dan moeten wel de juiste produkten worden uit het vet of de olie worden gehaald. Controleer dan goed de kleur of hanteer een speciale volgorde: bijv. de eerste produkten voorin, enz. **Deze mogelijkheid geldt voor alle (6) snacktoetsen.**

## OMHOOG EN OMLAAG TOETS (2 snelheden)



Stapgewijs oplopen: druk stapsgewijs op de toetsen  
Snel op- of aflopen: Houd de toets ca. 4 sec vast.

## HIGH OF LOW TEMPERATUURTOETS VERANDEREN



PMR toets bedienen



H of L Temperatuurtoets selecteren



Omhoog of Omlaag toets bedienen tot de gewenste waarde bereikt is



PMR toets bedienen



H of L Temperatuurtoets bedienen; nieuwe temperatuur waarde wordt nu aangenomen

## INGEVEN DAT HET VET/OLIE VERVERST IS



PMR toets bedienen



Oil toets bedienen



PMR toets wederom bedienen; nieuwe standtijd enkele seconden zichtbaar op display. De veturenteller loopt afhankelijk van de temperatuur weer af naar 0.

## FRITUURTIJD ZIEN AFLOPEN OP DISPLAY

**STBY** STBY moet eerst zichtbaar zijn op display



PMR toets bedienen



Snacktoets 2 bedienen



Met Omhoog of Omlaag kan men resp. 1 of 0 zichtbaar maken op display,

1= tijd zichtbaar op display bij bakopdracht

Hierbij kan men geen 3 opdrachten per toets ingeven

0= tijd niet zichtbaar op display

Hier kan men wel 3 bakopdrachten per toets ingeven



Na keuze 1 of 0 bevestigen met PMR bedienen

## STANDTIJD VET/OLIE OPVragen IN STBY MODE

**STBY** STBY zichtbaar op display



Oil toets bedienen; resterende standtijd enkele seconden zichtbaar en daarna STBY weer zichtbaar op display

## IN- OF UITSCHAKELEN: VET-/OLIETIJD EN ENERGIEBESPARING

**STBY** STBY moet eerst zichtbaar zijn op display



PMR toets bedienen



Snacktoets 3 bedienen voor vet-/olie bewaking  
Snacktoets 4 bedienen voor energiebesparing\*



Met Omhoog of Omlaag kan men resp. 0 of 1 zichtbaar maken op display

0 = vet/olie bewaking of energiebesparing uitgeschakeld

1 = vet/olie bewaking of energiebesparing ingeschakeld



Na keuze 0 of 1 bevestigen met PMR toets

\*Als de energiebesparing is ingeschakeld zal de Fricom in rustige uren automatisch stoppen met verwarmen. De temperatuur van het vet of de olie daalt tot de temperatuur die bij L(aag) is ingesteld.

## UITKOKEN FRITEUSE



L temperatuurtoets bedienen



Met omlaag toets naar 95°C

Temperatuur water zal 95 °C zijn.



Na uitkoken H of L Temperatuur toets indrukken

Temperatuur water zal 95°C zijn.

## PROBLEEM

Vet/olie temp. loopt niet op

Computer geeft een ERR nummer op display

BELLEN VOOR STORING

## OPLOSSING

- Hoofdschakelaar staat uit
- Mechanische maximaal beveiliging ligt eruit; druk rode knop op de friteuse om beveiliging weer vrij te krijgen
- Zekering ligt eruit.
- Computer staat nog in STBY

- Haal spanning af van de computer en start opnieuw op.
- Blijft Err nummer, neem contact op met leverancier en geef het ERR nummer door

SITEX STORINGSDIENST  
020-6912738

Baktijden zijn met een 4 cijferige code te beveiligen. Neem contact op met Sitex voor meer info.