

Gebruiksaanwijzing FRICOM

**Spanning FRICOM inschakelen; Wacht tot dat STBY zichtbaar is op display
Toetsenbord is van glas; elke dag ontvetten voor optimale bediening.**

Aanzetten FRICOM



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!

Overbruggen Vetsmeltcyclus



Advies: Gebruik het overbruggen van de Vetsmeltcyclus 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 temperatuurbesturing is dan iets feller en niet zo optimaal. Wanneer de Turbo uit is, dan is de Fuzzy Logic regeling actief. De temperatuur kan bovendien veel schommelen en hoog oplopen.

Temperatuur toets Hoog (meestal 180°C)



H toets bedienen
Temperatuurinstelling: 180°C
Lampje Hoog aan: Hoog temperatuur ingesteld
Dit is de standaard afbaktemperatuur.

Temperatuur toets Laag (meestal 150°C)



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.**

Aflesen 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 producten in de frituurpan
2. Druk op de juiste snacktoets (lampje gaat aan)
Melding dat producten gereed zijn:
3. Pieptoon hoorbaar en betreffende lampje knippert
4. Druk op snacktoets; het knippen 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 product



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 producten.

Mogelijkheid 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 krokot toets. Hierna kan er nog één bakopdracht worden gegeven; dus maximaal 3 keer.
Als de Fricom gaat piepen, dan moeten wel de juiste producten worden uit het vet of de olie worden gehaald. Controleer dan goed de kleur of hanteer een speciale volgorde: bijv. de eerste producten voorin, enz.
Deze mogelijkheid geldt voor alle (6) snacktoetsen.





Omhoog en omlaag toets hebben 2 snelheden









Stapgewijs oplopen: druk stapsgewijs op de toetsen

Snel op- of aflopen: Houd de toets ca. 4 sec vast.

Veranderen van HIGH of LOW temperatuertoets	
	PMR toets bedienen
	H of L Temperatuertoets selecteren
	Omhoog of Omlaag toets bedienen tot de gewenste waarde bereikt is
	PMR toets wederom bedienen om waarde op te slaan
	H of L Temperatuertoets bedienen; nieuwe temperatuur waarde wordt nu aangenomen


In- en uitschakelen vet/olie bewaking	
STBY	STBY zichtbaar op display
	PMR toets bedienen
	Snacktoets 3 bedienen
	Met Omhoog of Omlaag kan men resp. 1 of 0 zichtbaar maken op display 1 = vet/olie bewaking ingeschakeld 2 = vet/olie bewaking uitgeschakeld
	Na keuze 0 of 1 bevestigen met PMR toets

Ingeven dat het vet/olie ververs is	
	PMR toets bedienen
	Oil toets bedienen
	PMR toets wederom bedienen; nieuwe standtijd enkele seconden zichtbaar op display; veturen lopen af.

Uitkoken friteuse	
	L temperatuertoets bedienen
	Met omlaag toets naar 95°C Temperatuur water zal 95 °C zijn.
	Na uitkoken H of L Temperatuur toets indrukken Op deze wijze kan men ook tijdelijk een andere temperatuurwaarde instellen

Mogelijkheid om frituurtijd te 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

Probleem	Oplossing
Vet/olie temp. loopt niet op	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Computer geeft een ERR nummer op display	<ul style="list-style-type: none"> - Haal spanning af van de computer en start opnieuw op. - Blijft Err nummer, neem contact op met leverancier en geef het ERR nummer door
Bellen voor storing	Sitex: 020-6912738 Baktijden zijn met een 4 cijferige Code te beveiligen. Neem contact op met Sitex voor meer info.

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