

MDI 12L



162654

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2026-02-19

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	7
1.4	Oneigenlijk gebruik	7
2	Algemeen	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	8
2.2	Auteursrecht	8
2.3	Conformiteitsverklaring	8
3	Transport, verpakking en opslag	9
3.1	Transportinspectie	9
3.2	Verpakking	9
3.3	Opslag	9
4	Technische Gegevens	10
4.1	Technische Gegevens	10
4.2	Functies van het apparaat	11
4.3	Onderdelenoverzicht	12
5	Installatie en bediening	13
5.1	Installatie	13
5.2	Bediening	15
6	Reiniging en onderhoud	21
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	21
6.2	Reiniging	22
6.3	Onderhoud	23
7	Mogelijke storingen	23
8	Verwijdering	24



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingkabel.
- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Veiligheid bij frituren

- Het werkende apparaat niet zonder toezicht laten. Mogelijke fouten kunnen leiden tot oververhitting en het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet.
- Als oververhitting leidt tot het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet, leg dan de deksel erop en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Spatten of uitbarstingen van hete olie / vet kunnen brandwonden aan uw handen, schouders en gezicht veroorzaken. Gebruik keukenhandschoenen.
- Gebruik geen natte of vochtige frituurproducten. Droog ze voor gebruik. Verwijder het overtollige ijs van diepgevroren producten voor het frituren.
- Hang bevroren voedsel niet in de korf boven de bak gevuld met hete blokken frituurolie / vet. Tijdens het frituren veroorzaken zelfs de kleinste druppels water spatten of zelfs uitbarstingen van hete olie.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

NL

Gezondheidsgevaar door verbrande levensmiddelen

- Acrylamiden die worden aangetroffen in verbrand voedsel zijn gevaarlijk voor de gezondheid en kunnen kanker veroorzaken. Om acrylamiden te voorkomen of te verminderen, moeten gefrituurde producten altijd geel- of goudkleurgi zijn in plaats van donker of bruin.
- Geschroeide resten of kruimels moeten regelmatig uit de frituurolie worden verwijderd.
- Producten met zetmeel, vooral granen en aardappelproducten, moeten worden gefrituurd bij een temperatuur van maximaal 180 °C.

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

NL

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Het frituren van geschikte voedingsproducten.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Frituren van ongeschikte voedingsmiddelen
- Frituren van vochtige of natte voedselproducten
- Hang bevroren voedsel niet in de frituurmand boven de hete olie / vet.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingsmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Friteuse MDI 12L mandlift
Artikelnummer:	162654
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal verwarmingselement:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Bakinhoud in L:	12
Afmetingen bak (B x D x H) in mm:	290 x 305 x 200
Aantal korven:	1
Korfinhoud in L:	6
Afmetingen mand (B x D x H) in mm:	240 x 220 x 115
Aantal deksels:	1
Temperatuurbereik van – tot in °C:	30 - 190
Beschermingssoort:	IPX4
Aansluiting apparaat:	3 NAC
Aansluitwaarde:	9 kW 400 V 50-60 Hz
Afmetingen (B x D x H) in mm:	400 x 650 x 370
Gewicht in kg:	20,7

Technische wijzigingen voorbehouden!

Uitvoering / eigenschappen

- Type: tafelformaat
- Werkingsmodus: elektrisch
- Verwarmingselement:
 - van roestvrij staal
 - uitschuifbaar
- Temperatuurregeling: elektronisch | In stappen van 1 °C
- Olietemperatuur-controle:
 - actuele temperatuur op elk moment opvraagbaar

Technische Gegevens

- Controlelampje voor bereikte olietemperatuur
- Besturing: MDI-draai-/drukregelaar
- Koudezone: ja
- Vetaftapkraan: ja
- Veiligheidsthermostaat: ja
- Vetopvangbak: nee
- Digitaal display: ja
- Controlelampje: aan/uit | opwarmen | timer
- Aan/Uit-schakelaar: ja
- Eigenschappen:
 - met automatische mandliffunctie
 - Knevel met digitaal display voor temperatuur en tijd
 - Geheugenfunctie
 - Signaaltoon wanneer de tijd is verstreken (0:10 - 9:30 minuten)
- Inclusief:
 - 1 mand
 - 1 deksel
 - 1 paneerzeef

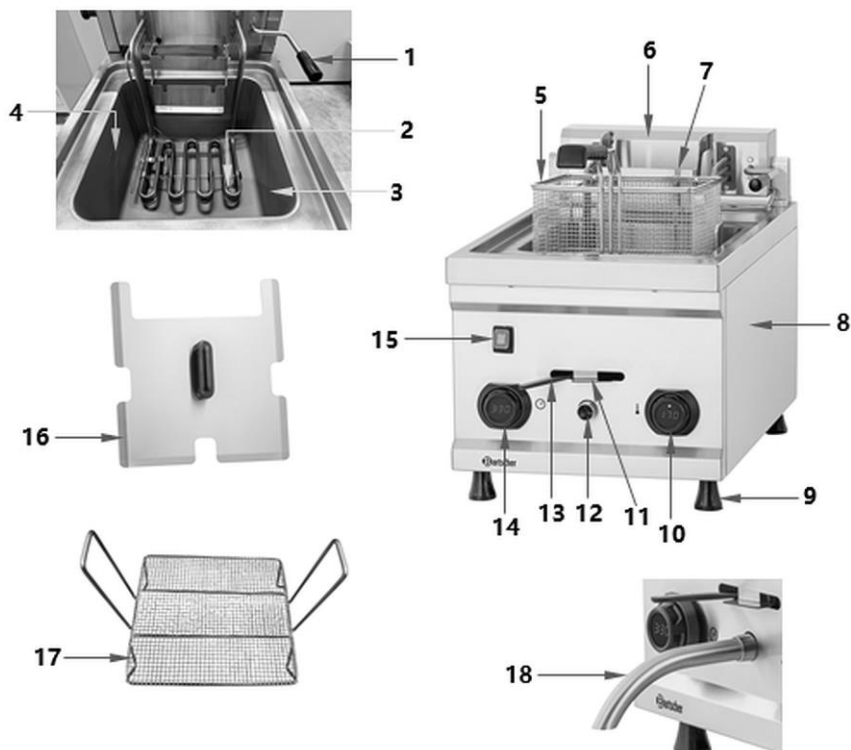
NL

4.2 Functies van het apparaat

De friteuse met een royale bak van 12 liter en de automatische mandliffunctie levert altijd consistente, nauwkeurige frituurresultaten, zelfs tijdens drukke momenten. De intuïtieve Bartscher-MDI-besturing zorgt voor een eenvoudige bediening en een constant hoge kwaliteit.

De vetaftapkraan, het uitneembare paneelzeefje en het uitzwenkbare verwarmingselement maken eenvoudige reiniging mogelijk.

4.3 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

1. Hendel voor het zwenken van het verwarmingselement
2. Verwarmingselement
3. Bak
4. MIN-/MAX-markering
5. Friteusemand
6. Schakelkast
7. Bevestigingsinrichting voor frituurmand
8. Behuizing
9. Voeten (4x)
10. Temperatuur-draai-/drukregelaar
11. Vergrendeling vetafvoerinrichting
12. Vetafvoertule
13. Hendel vetafvoerinrichting
14. Tijd-draai-/drukregelaar
15. Aan/Uit-schakelaar
16. Deksel met handvat
17. Paneerzeef
18. Vetafvoerleiding

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

Uitpakken / plaatsing

NL

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdt u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.

- Zorg voor een stabiele positie.
- Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
- Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
- Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een afstand van minstens 20 cm tot brandbare wanden en objecten.

Elektrische aansluiting

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.
Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Zorg voor een geschikte aansluiting met beschermingsgeleider, volgens de geldende voorschriften. Gebruik bij het aansluiten op de elektrische installatie een kabel met voldoende doorsnede.
- Tussen het apparaat en de elektrische installatie moet een meerpolige stroomonderbreker zitten die geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Deze stroomonderbreker moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats zitten. De contacten van de stroomonderbreker moeten een minimale opening van 3 mm hebben.
- Aansluiting op het lichtnet moet voldoen aan de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

Het gebruik van het apparaat met een oliepeil onder de MIN-markering kan leiden tot oververhitting van de frituurolie en een oliebrand veroorzaken.

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" de kamer bevinden.

Bij oververhitting tijdens bedrijf kan de (blokken) frituurolie of het vet ontbranden.

Het apparaat mag niet te lang werken! Tijdens pauzes tussen frituurprocessen, moet de temperatuurregelaar naar een lagere stand worden gedraaid.



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

Vanwege het lagere ontstekingspunt heeft oude olie na het frituren een grotere neiging tot zelfontbranding en bevordert het schuimen.

Gebruik geen oude olie om te frituren. Vervang regelmatig de frituurolie.

Wanneer de machine op een oliepeil boven het MAX-teken wordt gebruikt, kan hete olie overstromen.

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" de kamer bevinden.

Als de mand overvol is met frituurproducten, kan de (blokken) frituurolie of het vet overkoken.

Let op het maximale vulniveau van de mand met frituurproducten.

Wanneer er water in de hete olie komt, kan dit spatten en brandwonden veroorzaken.

Gebruik alleen droge frituurproducten.

Tijdens het frituren veroorzaken waterdruppels onder het deksel vetspatten of zelfs kleine explosies.

Breng het deksel nooit aan tijdens of onmiddellijk na het frituurproces.

Het deksel dient als bescherming tegen stof en voor het warmhouden van de olietemperatuur tijdens eventuele pauzes in het gebruik.

Voor het erop leggen van het deksel, zich verzekeren dat hij droog is zodat er geen water in de kamer kan komen.

Bij het gieten van hete frituurolie / vet in blokjes (blokken) kunnen brandwonden ontstaan.

Koel de frituurolie / blokjes (blokken) voor het uitgieten.



VOORZICHTIG!

De friteuse mag alleen worden bediend door personeel dat is geïnstrueerd over de bediening van het apparaat en de specifieke gevaren die optreden tijdens het frituren.

Apparaat voorbereiden

1. Haal de accessoires (deksel, frituurmand, paneerzeef) uit het apparaat.
2. Reinig het apparaat en de accessoires grondig voor gebruik volgens de instructies in paragraaf **6 'Reiniging'**. Droog het apparaat en de accessoires grondig af.
3. Breng het verwarmingselement terug naar de uitgangspositie met behulp van de hendel voor het zwenken aan de rechterkant van de schakelkast.
4. Plaats het paneerzeef in de bak van het apparaat.

NL

Tips voor het gebruik van (blokken) frituurolie / vet.

- Gebruik voor het frituren altijd de juiste olie (bijv. plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie, enz.) of vet in blokjes / blokken.

OPMERKING!

Het vet in blokjes (blokken) moet eerst worden gesmolten in een aparte bak!

- Gebruik alleen oliën en vetten die geschikt zijn om te bakken bij hoge temperaturen.
- Meng geen verschillende soorten olie of vet, omdat deze verschillende kookpunten kunnen hebben.

Vul de bak met frituurolie of blokvet

LET OP!

Voordat u frituurolie of vloeibaar blokvet (blokvet) toevoegt, moet de bak schoon en droog zijn.

De vetafvoer van het apparaat moet gesloten (vergrendeld) zijn.



Afb. 2

1. Druk de vergrendeling omhoog en zet de hendel naar links.

2. Vul voor het in gebruik nemen voorzichtig de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar blokvet (blokvet) in de bak.



Afb. 3

3. Houd tijdens het gebruik het oliepeil in de bak in de gaten en vul indien nodig frituurvet of blokvet bij.

LET OP!

Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of blokvet in het reservoir zit.

NL

Inbedrijfstelling

1. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
2. Schakel het apparaat in met de Aan/Uit-schakelaar. Het groene controlelampje in de Aan/Uit-schakelaar gaat branden.
3. Stel voor het frituren de gewenste temperatuur en tijd in volgens de volgende beschrijvingen.

Instellingen Temperatuur



Afb. 4

Met de rechter temperatuur-draai-/drukregelaar wordt de temperatuur ingesteld.

Er kunnen temperaturen tussen 30 °C en 190 °C worden ingesteld. Op het digitaal display brandt een rood controlelampje zolang de friteuse aan het opwarmen is.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het verwarmingselement uit en gaat het controlelampje uit.

Zodra het verwarmingselement weer actief wordt, gaat het controlelampje weer branden.

Bovendien kan met deze draai-/drukregelaar voor de temperatuur de autolift handmatig naar beneden worden gebracht door deze ingedrukt te houden.

Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt om bruikbare resultaten te verkrijgen en doe dan pas het voedsel in het frituurvat.

LET OP!

Gebruik de frituurolie/staafvet (blokvet) niet bij te hoge temperaturen gedurende een langere periode, omdat het dan zijn bruikbaarheid verliest. Stel bij vertragingen tussen de frituurprocessen een lagere temperatuur in met de draai-/drukregelaar.

NL

Ga als volgt te werk om een lagere temperatuur in te stellen:

- houd de temperatuur-draai-/drukregelaar 3 seconden ingedrukt om naar de temperatuurinstellingsmodus te gaan;
- stel de gewenste temperatuur in door te draaien;
- druk kort op de draai-/drukregelaar voor de temperatuur om naar de verwarmingsmodus te gaan.

Instellingen tijd



Afb. 5

Met de tijd-draai-/drukregelaar wordt de tijd ingesteld.

De tijd kan worden ingesteld tot 9:30 minuten. Zodra de tijd is ingesteld en de tijd-draai-/drukregelaar is ingedrukt, daalt de autolift automatisch met de mand naar het bassin met olie.

Installatie en bediening

Nadat de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert het rode controlelampje op het digitale display. Druk nogmaals op de tijd-draai-/drukregelaar om het geluidssignaal uit te schakelen. Tegelijkertijd gaat de autolift met de mand weer omhoog, zodat de mand met het afgewerkte product boven het bassin komt te staan.

Als tijdens het frituren wordt opgemerkt dat de ingestelde tijd te kort is, kan deze als volgt worden aangepast (verhoogd):

- houd de draai-/drukregelaar voor de tijd 3 seconden ingedrukt om naar de tijdaanpassingsmodus te gaan;
- stel de gewenste tijd in door te draaien;
- druk kort op de tijdknop om naar de tijd-aftelmodus te gaan.

Bovendien kan de autolift met de tijdknop/drukknop indien nodig handmatig omhoog worden gebracht door deze ingedrukt te houden.

Frituren van voedingsmiddelen

1. Doe het voorbereide voedsel in de meegeleverde frituurmand.

OPMERKING!

Als u de mand te vol doet, daalt de temperatuur van de frituurolie/blokvet in de bak en worden de gefrituurde producten erg vettig.

Vul de frituurmand nooit te vol met frituurproducten.

NL

2. Hang de frituurmand aan de ophangbeugel voor de frituurmand.
3. Stel de temperatuur en tijd in volgens de instructies in het hoofdstuk **"Inbedrijfstelling"**.
4. Bereid het voedsel in de friteuse.

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de frituurmand door de autolift omhoog gebracht.

5. Laat het bereide voedsel goed uitlekken.
6. Draai de draai-/drukknop voor de temperatuurinstelling naar de stand **"0"** zodra het frituren is voltooid en het apparaat niet meer wordt gebruikt.
7. Til het verwarmingselement op naar de afdruiptand door de hendel omhoog te trekken.

Vervanging en verwijderen van (blokken) frituurolie / vet

1. (Blokken) frituurolie / vet moet regelmatig worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.
2. Na afkoeling moet de (blokken) frituurolie / het vet uit de kamer worden afgevoerd via de aftapkraan in de opvangbak.

3. Zorg ervoor dat de bak stabiel is.

AANWIJZING!

Verbruikte frituurolie/-vet dient te worden geutiliseerd met zorg voor het milieu en volgens de heersende lokale voorschriften.



Afb. 6

4. Bevestig de vetafvoerslang (18) met behulp van de bajonetsluiting aan de buisverbinding (12) voordat u de frituurolie afvoert.
5. Open de vetafvoer door met één hand de vergrendeling (11) omhoog te drukken en met de andere hand de hendel (13) naar rechts te bewegen.
6. Laat de frituurolie voorzichtig in de opvangbak lopen.

NL

OPMERKING!

Voer gebruikte frituurolie/-vet op milieuvriendelijke wijze af volgens de plaatselijk geldende voorschriften.

Oververhittingsbeveiliging

Als u de frituse per ongeluk hebt ingeschakeld zonder frituurolie/blokvet of met minder dan de vereiste minimumhoeveelheid in het reservoir, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit. Deze functie beschermt het apparaat tegen oververhitting en mogelijke schade.

Voer de volgende stappen uit:

- koppel het apparaat los van de stroomvoorziening,
- laat het apparaat volledig afkoelen,
- haal het frituurmandje en het paneerzeefje uit de bak,
- draai het verwarmingselement met behulp van de hendel voor de afdruiptand uit het bakvat door deze omhoog te trekken,
- aan de onderkant van de schakelkast bevindt zich de RESET-knop,
- schroef de plastic afdekking boven de RESET-knop op de schakelkast van het apparaat tegen de klok in los,
- druk op de RESET-knop,

- schroef de plastic afdekking weer vast met de klok mee,
- zet het verwarmingselement terug in de uitgangspositie met behulp van de hendel voor het zwenken aan de rechterkant van de schakelkast,
- plaats het paneerzeef in de bak van het apparaat,
- gebruik het apparaat zoals gewoonlijk.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat is uitgerust met een **veiligheidsschakelaar**. Wanneer de elektrische schakelkast wordt opgetild, wordt het verwarmingselement uit het bassin gedraaid en schakelt de veiligheidsschakelaar de stroomtoevoer uit, waardoor ongelukken door verkeerde bediening worden voorkomen.

6 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

NL

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Deze voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

1. Reinig het apparaat grondig aan het einde van een werkdag, nadat het is afgekoeld.
2. Haal de frituurmand uit de bak.
3. Haal het paneerzeefje uit de bak.
4. Draai het Verwarmingselement met behulp van de hendel voor de afdruiptand uit de bak door deze omhoog te trekken. Zo kunnen het verwarmingselement en de bak eenvoudig worden gereinigd.
5. Laat de afgekoelde frituurolie uit de bak lopen.

OPMERKING!

Volg de instructies in het hoofdstuk "Frituurolie / vloeibaar staafvet (blokvet) vervangen en afvoeren".

6. Reinig het verwarmingselement met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schone doek.
7. Reinig de bak met heet water en een mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte doek of spons.
8. Laat het spoelwater via de vetafvoerpijp in een reservoir wegvloeden.
9. Spoel de spoelbak na met schoon water en laat het water opnieuw door de vetafvoerpijp wegvloeien om deze te spoelen.
10. Veeg het bedieningspaneel, de buitenkant van het apparaat en de aansluitkabel alleen af met een licht vochtige doek.
11. Reinig de frituurmand, het paneerzeefje en het deksel in heet water met een mild reinigingsmiddel. Spoel af met schoon water.
12. Droog vervolgens alle gereinigde onderdelen van het apparaat grondig af met een zachte, pluisvrije doek.

6.3 Onderhoud

Wij raden aan om het apparaat minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt te geven bij een servicepunt, en als het nodig is een servicecontract te sluiten.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening, ingeschakeld, maar het controlelampje brandt niet.	Onderbroken stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening en de aansluitkabel op beschadigingen of defecten
	De zekering van de stroomvoorziening is geactiveerd	Controleer de zekering, test het apparaat op een ander stopcontact
	Stroomstoring	Herstel de stroomvoorziening
Het rode controlelampje op het display van de temperatuuraanwijzer/drukregelaar brandt, maar de temperatuur stijgt niet	Geen contact met microschakelaar	Verlaag het verwarmingselement in het bassin met de hendel voor de afdruiptand
	Contact met het verwarmingselement onderbroken	Neem contact op met de klantenservice
	Verwarmingselement defect	Neem contact op met de klantenservice

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Na enige tijd warmt het apparaat niet meer op, maar het hefsysteem werkt nog wel.	Oververhittingsbeveiliging is geactiveerd: olietemperatuur in het reservoir te hoog (ca. 230 °C)	Laat het apparaat afkoelen Apparaat na afkoeling weer in gebruik nemen (paragraaf " Oververhittingsbeveiliging ")
Hefsysteem werkt niet	Programma is vastgelopen	Bedien het hefsysteem handmatig met de tijd- en temperatuurknop Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en neem het weer in gebruik Neem anders contact op met de klantenservice
	Microschakelaar is niet gesloten	Draai het verwarmingselement volledig naar beneden
	Motor van het hefsysteem defect	Neem contact op met de klantenservice

NL

8 Verwijdering

Elektrische apparaten

	Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.
--	--

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.

Gebruikte frituurolie

Gebruikte frituurolie dient te worden geutiliseerd volgens de geldende voorschriften wat betreft de milieubescherming.