

MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus



A162828 - A162829

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: 2021-02-23

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid.....	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking.....	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Onderdelenoverzicht.....	11
4.3	Functies van het apparaat	13
5	Installatie en bediening	13
5.1	Installatie.....	13
5.2	Bediening.....	14
6	Reiniging	21
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	21
6.2	Reiniging.....	22
7	Mogelijke storingen.....	23
8	Verwijdering.....	24



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

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. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

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 verbindingskabel.

- 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 temperatuurinstellingen. 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.

Veiligheid

- 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.

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.

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.

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.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- 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

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

NL

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.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering 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

Versie / eigenschappen A162828 / A162829

- Type: tafelapparaat
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Verwarmingselement:
 - van roestvrijstaal
 - kan worden uitgezwenkt
- Temperatuurregulatie:
 - elektronisch
 - in 1 °C-stappen
- Olietemperatuur-controle:
 - Actuele temperatuur op elk moment beschikbaar
 - Controlelampje voor bereikte olietemperatuur
- Vetaftapkraan
- Digitale display
- Koude zone
- Veiligheidsthermostaat
- Besturing: draaiknop
- Schakelaar AAN/UIT
- Controlelampje: opwarmen, aan/uit, klaar voor gebruik/gewenste temperatuur bereikt
- Belangrijke aanwijzing:
 - Bestemd voor frituurolie / vet (in blokken)
 - Voor de A162829 friteuse zijn 2 aparte stopcontacten nodig

Naam	Friteuse MDI SNACK III Plus
Artikelnummer:	A162828
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	9
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	240 x 300 x 200
Aantal frituurkorven:	1
Inhoud frituurkorf in l:	5,5
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	210 x 220 x 120
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	300 x 530 x 385
Gewicht in kg:	6,4

NL

In de levering:

- 1 korf
- 1 deksel

Naam:	Friteuse MDI SNACK IV Plus
Artikelnummer:	A162829
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	2 x 9
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	240 x 300 x 200
Aantal frituurkorven:	2
Inhoud frituurkorf in l:	5,5
Afmetingen van de korf (b x d x h) in mm:	210 x 220 x 120
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 190
Aansluitingswaarde:	2 x 3,3 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	575 x 530 x 385
Gewicht in kg:	11,9

Technische Gegevens

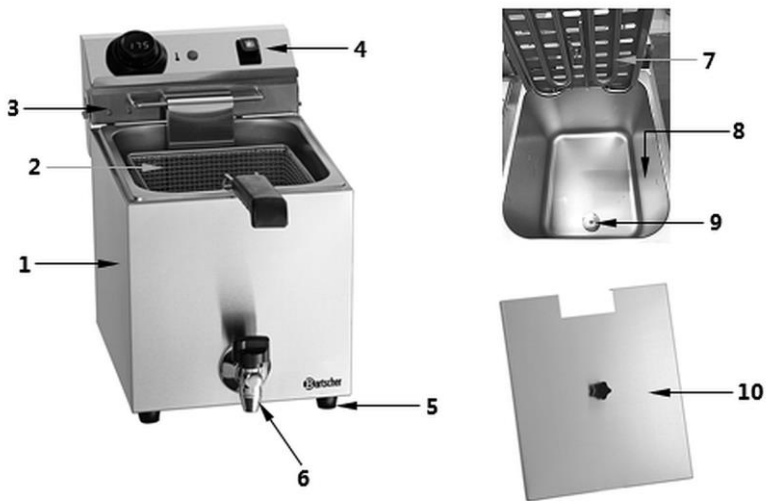
Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 2 korven
- 2 deksels

4.2 Onderdelenoverzicht

A162828

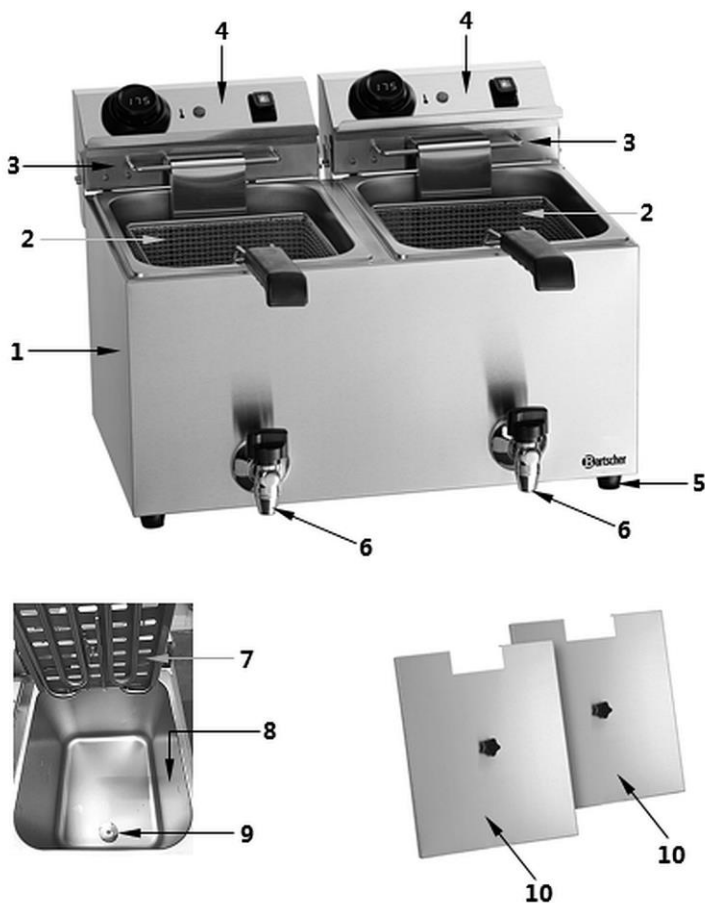


NL

Afb. 1

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Hoofdapparaat | 2. Korf met handgreep |
| 3. Besturingskast | 4. Bedieningspaneel |
| 5. Poten (4x) | 6. Vetaftapkraan |
| 7. Verwarmingselement met het deksel | 8. Bak |
| 9. Olieaftapopening | 10. Deksel met handgreep |

A162829



NL

1. Hoofdapparaat
2. Korf met handgreep (2x)
3. Besturingskast (2x)
4. Bedieningspaneel (2x)
5. Poten (4x)
6. Vetaftapkraan (2x)
7. Verwarmingselement met het deksel (2x)
8. Bak (2x)
9. Olieaftapopening (2x)
10. Deksel met handgreep (2x)

Afb. 2

4.3 Functies van het apparaat

Goed frituren wordt gemakkelijk gemaakt: Met de digitale Bartscher MDI besturingsknop kan de temperatuur op de graad nauwkeurig worden ingesteld. Bovendien is op elk moment controle van de actuele olietemperatuur mogelijk.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert 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.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
 - goede ventilatie.
- 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.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Voor het aansluiten van de dubbele friteuse zijn twee afzonderlijke stopcontacten nodig.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

5.2 Bediening

Waarschuwingstips



WAARSCHUWING!

NL

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 in de bak moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" bevinden.

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

Het apparaat mag niet te lang werken! Stel bij pauzes tussen bakprocessen een lagere temperatuur in.

Leg het deksel er nooit op tijdens of onmiddellijk na het frituurproces.

Het deksel dient alleen als stofdeksel en om de olie warm te houden.



VOORZICHTIG!

Risico op brandwonden!

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 in de bak moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" bevinden.

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

Let op het maximale vulniveau van de korf met frituurproducten (3 kg).

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

Gebruik alleen droge frituurproducten.

Brandwonden kunnen optreden door opspattend vet bij het aftappen van hete frituurolie / vet in blokken.

De frituurolie / het vet in blokken moet een beetje worden afgekoeld en zeer voorzichtig worden afgegoten.

NL

Vorbereiden van het apparaat

1. Verwijder de apparatuur (deksel, korf (ven)) van het apparaat.
2. Plaats de korfhouder in de juiste positie, klap hem naar boven, trek aan de montagebeugel en klik deze vast.

3. Verwijder de besturingskast met het verwarmingselement en het permanent gemonteerde scherm van het apparaat, verwijder deze van het bevestigingselement door deze omhoog te trekken.



Afb. 2

4. Reinig voor het eerste gebruik het apparaat en de apparatuur grondig volgens de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging".

AANWIJZING!

Om veiligheidsredenen werkt het apparaat alleen als de besturingskast correct op de behuizing is geplaatst, waardoor de microschakelaar onder de besturingskast gereed is voor exploitatie.

5. Na het reinigen moet de besturingskast samen met het verwarmingselement opnieuw worden bevestigd aan het bevestigingselement van het apparaat.

De vetaftapkraan is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die per ongeluk openen voorkomt. De knop moet eerst worden ingedrukt voordat deze kan worden gedraaid.



Afb. 3

6. Voordat u de bak vult met frituurolie / vet (blokken), de vetaftapkraan sluiten.

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

NL

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

OPGELET!

Het vet in blokken mag nooit bij hoge temperaturen worden gesmolten, dit kan de temperatuursensor beschadigen.

Het vet in blokken moet worden gesmolten in de friteuse op de smeltpuntpositie.

Neem de instructies in hoofdstuk "**Instructies voor het smelten van vet in blokken**" in acht.

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

Aanwijzingen voor het smelten van vet in blokken in de friteuse

1. De korf uit de bak halen.
2. Plaats het vet in blokken direct op het scherm van het verwarmingselement, zodat het bedekt is.
3. Het apparaat aansluiten op een enkel geaard contact.

Het groene lichtnet controlelampje op de schakelaar licht op.

Het digitale display van de drukknop toont "**OIL**" om het oliepeil in de bak te controleren.

4. Draai aan de drukknop totdat "**ooo**" op de digitale display verschijnt.

Dit is de **smeltpositie**.

5. Druk kort op de drukknop om te beginnen met smelten.
6. Laat het blok vet smelten.
7. Wanneer het verwarmingselement bedekt is met vloeibaar vet, kan de druk-/draaiknop door draaien naar maximaal worden gedraaid.
8. Plaats in de bak de volgende vetblokken om te smelten totdat het juiste niveau van vetvulling is bereikt..
9. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in door aan de regelaar te draaien.

OPGELET!

Het vet in blokken die in de friteuse zijn gestold, kan alleen worden verwarmd en gesmolten met de smeltfunctie op het apparaat.

in een aparte container

1. Om het vet in blokkensnel vloeibaar te maken, is het mogelijk om het in een aparte bak (bijv. een pan) op de verwarmingszone te smelten.
2. Giet vervolgens het gesmolten vet in het frituurcompartiment.

De bak vullen met frituurolie of vet (blokken)

VOORZICHTIG!

Voor het vullen met frituurolie / vet (blokken), moet de bak schoon en droog zijn.

1. Zorg ervoor dat de vetaftapkraan gesloten en vergrendeld is.
2. Vóór de ingebruikname moet de bak worden gevuld met de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet in blokken.
3. Houd tijdens het werk het oliepeil in de bak in de gaten en vul zo nodig bij met frituurolie of vet (blokken).

VOORZICHTIG!

Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of vet in blokken in zit.

Bedieningselementen / getoonde berichten



NL

Afb. 4

1. Druk-/draaiknop
2. Digitale display
3. Informatielampje
4. Indicatielampje (groen) klaar voor gebruik / temperatuur bereikt
5. Schakelaar met geïntegreerd lichtnet controlelampje (groen)

Ingebruikname

1. Het apparaat aansluiten op een enkel geaard contact.

Het groene lichtnet controlelampje op de schakelaar licht op.

"OIL" verschijnt op het digitale display van de draaiknop om het oliepeil in de bak te controleren.

2. Activeer de druk-/draaiknop door deze kort in te drukken.

3. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in door aan de regelaar te draaien.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 °C en 190 °C.

De temperatuur wordt geregeld in stappen van 1 °C.

Tijdens de opwarmfase brandt het rode controlelampje in de druk-/draaiknop.

Druk op de druk-/draaiknop om de huidige temperatuur te controleren. De huidige temperatuur verschijnt op het digitale display. Het rode informatielampje knippert.

AANWIJZING!

De temperatuurinstelling kan niet worden gewijzigd terwijl de huidige temperatuur wordt gecontroleerd.

4. Druk nogmaals op de druk-/draaiknop om terug te keren naar het vorige bericht.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje bedrijfsklaar / gewenste temperatuur bereikt branden.

Als de temperatuur in de bak daalt, verwarmt het apparaat opnieuw, en het rode informatielampje begint opnieuw te branden.

5. Wacht voor het beste resultaat tot de gewenste temperatuur is bereikt en het betreffende indicatielampje gaat branden, en plaats het voedsel vervolgens in de friteuse.

AANWIJZING!

Gebruik de frituurolie / vet (blokken) niet te lang op te hoge temperatuur, omdat het dan zijn geschiktheid voor gebruik verliest.

Frituren van gerechten

1. Doe de frituurproducten in de korf.

2. Gebruik de hendel om langzaam de korf in de bak met frituurolie of vet (blokken) te laten zakken.

3. Plaats de korf op het scherm van het verwarmingselement.

4. Frituur de gerechten.
5. Verwijder na het frituren de korf voorzichtig met behulp van de hendel en hang de korf met de haak aan het ophangelement op de besturingskast.
6. Wacht tot overtollig vet uit de gefrituurde producten is gelekt.



Afb. 5

7. Nadat het frituurproces is voltooid en het apparaat niet meer wordt gebruikt, zet u de drukknop op "0" en zet u de aan / uit-schakelaar op "O".

Frituurolie / vet (blokken) toevoegen en verwijderen

OPGELET!

De gebruikte frituurolie / vet (blokken) moet worden weggegooid in overeenstemming met milieubeschermingsvoorschriften en toepasselijke plaatselijke voorschriften.

NL

1. Frituurolie / vet (blokken) moet worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.

AANWIJZING!

Als het vet in blokken in de friteuse is uitgehard, kan het alleen worden gesmolten met de frituursmeltfunctie en vervolgens worden afgevoerd via de vetaftapkraan.

2. Na afkoeling moet de frituurolie of het vet (blokken) uit de bak worden afgevoerd via de aftapkraan in de opvangbak. Zorg ervoor dat de bak stabiel staat.

Beveiligingsmechanisme tegen oververhitting

Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder frituurolie / vet (blokken) of als er minder vet in de bak zit dan het vereiste minimum, schakelt het oververhittingsbeveiligingsmechanisme automatisch het apparaat uit. Deze functie beschermt het apparaat tegen oververhitting en mogelijke schade.

1. Het apparaat van het lichtnet halen.
2. Voor de volgende stappen uit:
 - het apparaat geheel laten afkoelen
 - het plastic scherm boven de knop RESET op de achterkant van de besturingskast tegen de wijzers van de klok in opendraaien.
 - de knop indrukken
 - opnieuw de plastic afdekking rechtersom vastdraaien
 - het apparaat zoals altijd inschakelen.



Afb. 6

6 Reiniging

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- 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. Scherpe 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. Aan het einde van de werkdag moet het apparaat grondig worden gereinigd.
2. De korf uit de bak halen.
3. Het verwarmingselement optillen en op die positie laten staan, zodat het kan uitlekken.
4. Uit de bak de afgekoelde frituurolie gieten.

AANWIJZING!

Zich houden aan de aanwijzingen in hoofdstuk „Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet (blok)”.

OPGELET!

Vocht kan het elektrische systeem of de schakelkast binnendringen en een elektrische schok veroorzaken tijdens het opstarten.

Reinig het hoofdapparaat en het verbindingssnoer niet onder water of stromend water en dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen.

NL

5. Verwijder van de besturingskast van het apparaat het verwarmingselement en het scherm. Op deze manier kunt u het verwarmingselement en de bak eenvoudig reinigen.
6. Reinig de besturingskast en het verwarmingselement met het deksel met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg het af met een schoon doekje.
7. Veeg het bedieningspaneel alleen schoon met een licht vochtige doek.
8. Reinig de korf (korven) en deksel (deksels) in heet water met een mild reinigingsmiddel. U kunt sterk vervuilde onderdelen een tijdje weken.
9. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons.
10. Giet het water na het wassen in een geschikte bak met behulp van de vetafapkraan. Spoel vervolgens de bak met schoon water en giet het opnieuw af met de vetafapkraan.
11. Veeg het oppervlak van het apparaat en het verbindingssnoer alleen af met een licht vochtige doek.

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. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, ingeschakeld, maar de digitale displays op de druk-/draaiknoppen geven geen waarden weer	De stroomtoevoer is onderbroken	Controleer de elektrische aansluiting en de kabel op defecten
	De zekering is in werking getreden	Controleer de zekering, probeer of het apparaat werkt in een ander stopcontact
	Geen stroom	Controleer de stroomtoevoer
Het apparaat is aangesloten op de voeding, het is ingeschakeld, de temperatuur is ingesteld, maar het apparaat warmt niet op	Tenminste één verwarmingselement is defect	Neem contact op met de service
Na enige tijd stopt het apparaat met verwarmen	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd: Olie in de bak heeft een te hoge temperatuur (ongeveer 230 °C)	Laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw volgens de instructies in het hoofdstuk "Oververhittingsbeveiliging"

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 verbindingkabel 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.