



MOD: F12E/D2

Production code : MF120DR

07/2025

INSTRUCTIES VOOR HET INSTALLEREN EN GEBRUIKEN VAN FRITEUSES

MF 80 R / MF 80 DR / MF 120 R / MF 120 DR



F8E/D1



F8E/D2



F12E/D1



F12E/D2

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Houd u strikt aan deze instructies om het risico op brand, elektrische schokken, brandwonden of ander letsel en schade te voorkomen. Bij het gebruik van dit apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, zoals:

- Laat het apparaat nooit onbeheerd draaien.
- Houd rekening met de gebruiksaanwijzing die altijd bij het apparaat moet worden bewaard.
- Installeer het apparaat altijd volgens de instructies. Een afstand van minimaal 10 cm tot de scheidingswand of muur is vereist.
- Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht, vorst en vocht.
- Laat het apparaat tijdens gebruik en daarna niet onbeheerd achter in het bereik van kinderen of zieke mensen, waarna de olie lange tijd heet blijft.
- Zorg ervoor dat het apparaat alleen door een insider wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het in werking is.
- Controleer of het apparaat in de uit-stand staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- Raak geen hete oppervlakken aan: Gebruik altijd handgrepen en knoppen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare materialen worden gebruikt.
- Laat reparaties alleen uitvoeren door een gekwalificeerd persoon (zie garantieclausules).
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen (zie garantieclausules).
- Gebruik geen vast vet bij deze friteuse om beschadiging van de spoel te voorkomen.
- Sluit uw friteuse nooit aan voordat u de tank met olie hebt gevuld om elk risico op vlam te voorkomen.
- De metalen onderdelen van de friteuse worden tijdens gebruik erg heet.
- Overschrijd het maximale draagvermogen van het apparaat niet om het risico van overlopen te voorkomen.
- Leg de besturingseenheid nooit in water. Verwijder het voordat je de rest van je friteuse wast.
- Zorg er na het schoonmaken voor dat alle items volledig droog zijn voordat u het apparaat weer gebruikt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceafdeling of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats tijdens gebruik nooit het deksel op de heteluchtfriteuse.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de elektrische module, zowel de temperatuursondes als de spoel kunnen erg heet zijn.
- Gebruik alleen de besturingseenheid die bij het apparaat is geleverd.
- Pas op voor stoom tijdens het gebruik.
- Plaats uw friteuse nooit in de buurt van of boven uw kookplaat.
- Houd het oliepeil altijd boven het minimumniveau om brandgevaar te voorkomen.

- Het gebruik van gebruikte olie kan leiden tot een aanzienlijk risico op ernstig koken, spatten of brand. Het is raadzaam om het te veranderen zodra de kleur bruin wordt (na 8 tot 10 frituren).
- Doe nooit water op brandende olie, maar dek af met het deksel.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact van je heteluchtfriteuse.

2. INHOUD VAN DE VERPAKKINGSDOOS

Apparaat: Een friteuse

Toebehoren :

- Een roestvrijstalen oliecarter met een veilige aftapkraan.
- Een mand met een vast handvat.
- Een deksel.
- Eén besturingseenheid met verwarmingselement.
- Deze kennisgeving.

Zie gedetailleerde exploded view van de friteuses aan het einde van het document.

3. CONFORMITEIT VAN HET GEBRUIK

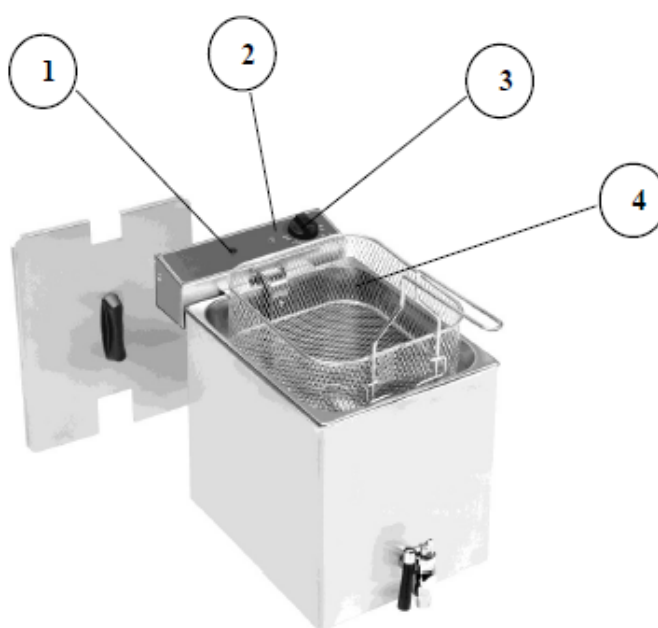
Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel.

4. HOE HET WERKT

De friteuse voor koude zones is niet alleen ontworpen voor het maken van frietjes, maar kan ook worden gebruikt om fruit- of groentebeignets, vis, champignons... zonder overdracht van smaak of geur.

Hij is uitgerust met een regelthermostaat met een zeer nauwkeurige roestvrijstalen lamp, een veiligheidsthermostaat in geval van oververhitting of onvoldoende olie en een microschakelaar om de juiste positionering van de besturingseenheid te controleren. De friteuse is voorzien van een ingebouwde aftapkraan. Het legen gebeurt veilig: de diepgetrokken en schuine tank uit één stuk zorgt ervoor dat de olie direct kan stromen zonder de friteuse aan te raken.

Om uw friteuse aan te zetten, draait u eenvoudig de thermostaatknop (nr. 3 op de foto) naar de gewenste stand, het oranje lampje (nr. 2 op de foto) gaat branden totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Vul het mandje (n°4 op de foto) en dompel het langzaam in de olie.



1 Voyant de mise sous tension
3 Thermostat

2 Voyant thermostatique
4 Panier

5. BEDIENING / BEDIENING

a. Installatie / Montage:

- Pak de friteuse voorzichtig uit de doos.
- Verwijder de beschermfolie.
- Plaats de friteuse op een stabiele, stevige, hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van een muur of scheidingswand van brandbare materialen, zelfs niet als deze zeer goed geïsoleerd is.
- Een afstand van minimaal 10 cm tot de scheidingswand of muur is vereist. Plaats het apparaat zo dat het gemakkelijk toegankelijk is voor toegang tot het stopcontact. Plaats accessoires.
- Houd het deksel goed gesloten, zodat u uw friteuse na gebruik of in geval van brand kunt afdekken.

b. Eerste inbedrijfstelling:

Voor het eerste gebruik moet u het dienblad, de mand en het deksel wassen in heet water met een beetje afwasmiddel en vervolgens afvegen met een doek.

Het apparaat aansluiten:

- Controleer of de spanning en frequentie van het elektrische systeem overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje staan aangegeven.
- Controleer de kabel of stekker altijd op beschadigingen. Zorg ervoor dat de bedieningsknop in de juiste stand staat aan de uit.
- Wikkel de voedingskabel volledig af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het apparaat is klaar voor gebruik.

NB: Als het apparaat is aangesloten op een niet-geaard stopcontact of rechtstreeks op het elektriciteitsnet, vertrouw dan de aansluiting van het apparaat toe aan een gekwalificeerd persoon.

c. Het apparaat gebruiken

Bedieningselementen en display	Functie
Thermostaat (n°3 op de foto)	Temperatuur aanpassing
Veiligheidsthermostaat (onder de doos)	Automatische uitschakeling in geval van oververhitting
Micro-schakelaar	Automatische uitschakeling in geval van een storing in de positionering van de bedieningskast
Oranje temperatuurlampje (n°2 op de foto)	Olie warmt op (lampje aan) Hete olie (lampje uit)
Groen aan/uit-lampje (nr. 1 op de foto)	Apparaat aan (licht aan) Apparaat uit (licht uit)

Slag

- Zorg ervoor dat de kraan van de kom gesloten is.
- Plaats de besturingseenheid in de uitsparing en zorg ervoor dat deze zo ver mogelijk naar binnen wordt geschoven. De friteuse werkt niet als de bedieningseenheid verkeerd is geplaatst, de microschakelaar voorkomt dat deze wordt ingeschakeld.
- Giet de olie in de tank, het niveau moet tussen de twee MIN- en MAX-markeringen liggen. Het gebruik van vaste vetten is verboden.
- Draai de thermostaatknop naar de gewenste stand, het oranje temperatuurlampje gaat uit als de olie heet is, je heteluchtfriteuse is klaar om te koken.
- Vul het mandje en dompel het langzaam in de olie.
- Als het koken klaar is, tilt u de mand op en hangt u deze op met de steun.

Veiligheidsthermostaat

Als hij oververhit raakt, wordt je heteluchtfriteuse automatisch uitgeschakeld. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de olie afkoelen. Controleer vervolgens het oliepeil:

- 1) Oliepeil te laag, maak het supplement aan.
- 2) Gebruikte olie, ververs de olie.
- 3) Een ander geval is om een beroep te doen op uw dienst na verkoop.

Koude zone

Tijdens het frituren vallen kruimels of voedseldeeltjes in het koude gebied onder de spoel. Dit gebied blijft tijdens gebruik op een lagere temperatuur, zodat voedseldeeltjes niet verbranden, wat de levensduur van de olie verlengt en de overdracht van smaak naar verschillende voedingsmiddelen voorkomt.

Schep de deeltjes regelmatig af.

Trucs

Het wordt aanbevolen om een olie van goede kwaliteit te gebruiken om te frituren, zoals maïsolie of arachideolie. Andere soorten olie kunnen worden gebruikt als ze specifiek door de fabrikant worden aanbevolen om te frituren. Meng nooit verschillende soorten oliën en gebruik geen olijfolie, boter of margarine.

Voorgekookt voedsel heeft een hogere temperatuur nodig dan rauw voedsel. Kook je eten volledig. De buitenkant kan er gaar uitzien, terwijl de binnenkant niet gaar is.

Bewaar je olie (gekoeld en gefilterd) klaar voor gebruik in de friteuse. Voordat u uw gepaneerde voedsel frituurt, schudt u het overtollige paneermeel in een schaal af.

Snijdt bij het maken van friet de aardappelen in gelijke stukken, zodat ze gelijkmatig garen. Spoel ze af en droog ze af voordat je ze kookt.

Om de levensduur van uw friteuse te verlengen, zeef u de olie na elk gebruik en ververs u deze na 8 tot 10 keer gebruik. Verwijder overtollig ijs voordat u diepvriesproducten frituurt. Om overlopen te voorkomen, dompelt u het voedsel voorzichtig onder in de olie.

Het apparaat afsluiten

Zet de thermostaat op nul. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Om de levensduur van de olie te verlengen, opent u de kraan van de kom en giet u de olie door een filter om kookresten te verwijderen. Reinig het apparaat (zie 6. Schoonmaak).

d. Pech / reparatie:

Neem in geval van pech of beschadigde onderdelen contact op met uw serviceafdeling en vertrouw alle technische werkzaamheden toe aan een gekwalificeerd persoon. Wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling van uw distributeur of winkel, geef hen dan de volledige referentie van uw apparaat (handelsnaam, type en serienummer). Deze informatie is te vinden op het typeplaatje dat zichtbaar is achter het apparaat.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat en de olie volledig afkoelen voordat u technische of reinigingsingrepen uitvoert.
- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de besturingseenheid voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik alleen niet-schurende schoonmaakmiddelen, zeepsop of afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Dompel de besturingseenheid nooit onder in water.
- Zorg ervoor dat u de thermostatische sondes van de verwarmingsbox niet beschadigt tijdens het schoonmaken.
- Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
- De verwarmingsbox mag niet in water worden ondergedompeld.
- Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt, raden we u ten eerste aan om het apparaat uit de buurt van vocht te houden.

7. TECHNISCHE KENMERKEN

Modellen	MF 80 R	MF 80 DR	MF 120 R	MF 120 R	MF 120 DR
Macht	3000 W	2 x 3000 W	3600 W	6400 W	2 x 6400 W
Grootte externe mm	265x450x330	545x450x330	350x470x350	350x470x350	720x470x350
Volume	8 L	2 x 8 L	12 L	12 L	2 x 12 L
Aantal items	1	2	1	3	6
Spanning	220-240 V ~	2 x 220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	2x 380-415 V 3 N~
Actueel	13 Een	2 x 13 A	15.2 Een	9 A/Fase	2 x 9 A/fase
Gewicht	7 kg	14 kg	9 kg	9 kg	21 kg
Maximale belasting in Kg	1	2 x 1	1.5	1.5	2 x 1,5 uur

Draad kleur afstemming:

(MF 80 R / MF 80 DR)

Fase	Bruin of zwart of grijs
Neutraal	Blauw
Aarde	Geel – Groen

(MF 120 R / MF 120 DR)

Fase 1	Kastanje
Fase 2	Zwart
Fase 3	Grijs
Neutraal	Blauw
Aarde	Geel – Groen

8. NORMEN EN WETTELIJKE BEPALINGEN

Het apparaat voldoet aan de volgende normen:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. VERWIJDERING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Het apparaat voldoet aan de richtlijnen:

2002/96/EG (AEEA) nr. 34270064800021

2002/95CE (ROHS)

2006/95 EG

2004/108 EG

Reach-verordening

Gooi het apparaat niet weg bij het huisvuil. Het apparaat moet worden ingeleverd bij een recyclingcentrum voor elektrische apparatuur. De materialen van het apparaat zijn inderdaad herbruikbaar. Door elektrisch en elektronisch afval op de juiste manier af te voeren, te recyclen en elke andere vorm van hergebruik van gebruikte apparatuur, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Voor informatie over de inzameling van elektrisch en elektronisch afval kunt u contact opnemen met uw distributeur.

10. BRAADTIJDEN EN TEMPERATUURGRAFIEK

De hieronder getoonde frituurtijden zijn alleen ter informatie. U zult ze gebruiken volgens de verschillende hoeveelheden of diktes van het voedsel en volgens uw smaak.

Voedsel	Kooktemperatuur	Kooktijd
Verse friet 1 Kg (aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat)	170° C Dan MAX	9-11 minuten dan 1-2 minuten Tot goudbruin
Bevroren frietjes	MAX	9-11 minuten
VISSEN		
Scampi's – ingevroren in paneermeel (net genoeg om losjes op de bodem van de mand te bedekken)	170° C	3-5 minuten
Bakken van deuvels (net genoeg om de bodem van de mand te bedekken)	MAX	1-2 minuten
Verse kabeljauw of schelvis omhuld met beslag	MAX	5-10 minuten (afhankelijk van de dikte van de vis)
Porties bevroren kabeljauw of schelvis omhuld met paneermeel of beslag	170° C	10 tot 15 minuten (afhankelijk van de dikte van de vis)
Bevroren schol	MAX	5-6 minuten

VLEES		
Bevroren hamburgers (50g)	150° C	3-5 minuten
Kip porties in paneermeel	170°C	15-20 minuten (small/medium) porties
Kip porties in paneermeel	170° C	20-30 minuten (grote porties)
Bevroren kalfskoteletten	170° C	3-8 minuten (afhankelijk van dikte)
Verse kippenboutjes in dekvloer-		
Lokken	170° C	15 minuten

11. GIDS VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet, geen lampjes aan	De friteuse is niet aangesloten op de stekker	Controleer of de friteuse correct is aangesloten
	De besturingseenheid zit niet goed op zijn plaats	Installeer de besturingseenheid stevig op zijn plaats en zorg ervoor dat deze zo ver mogelijk naar binnen wordt geschoven.
	Er zit weinig of geen olie in de friteuse, waardoor de veiligheidsthermostaat uitschakelt	Haal de stekker uit het stopcontact en laat afkoelen. Druk na het instellen van het oliepeil op de resetknop aan de onderkant van de besturingseenheid.
Olie loopt over	Het maximale oliepeil is overschreden	Controleer het oliepeil

Olie loopt over	Korf overbelast/maximale capaciteit friet is overschreden	Raadpleeg de aanbevolen hoeveelheden in de kooktabel.
	Natvoer werd in de olie gedaan	Giet het voedsel af en droog het goed af.
	De olie is oud en is verslechterd	Vervang het door nieuwe olie.
	Je hebt niet de juiste olie gebruikt/er zijn meerdere oliën gemengd	Gebruik een olie van goede kwaliteit die geschikt is om te frituren.
	U heeft het maximale niveau overschreden	Pas het oliepeil aan
Onaangename geur/rokerige olie	De olie is verslechterd	Vervang het door nieuwe olie
	Olie is niet geschikt om in te frituren	Gebruik een olie van goede kwaliteit.
	Olietemperatuur te hoog	Controleer de juiste positionering van de sondes
Onvoldoende frituren	De gebruikte temperatuur is onjuist	Selecteer de juiste temperatuur.
	De kar is overladen	Verminder de hoeveelheid om te bakken.
	Verse friet is te nat	Giet het voedsel af en droog het goed af.
De frietjes zijn aan de buitenkant verbrand maar aan de binnenkant niet gaar	Kook methode	Raadpleeg de kookinstructies.

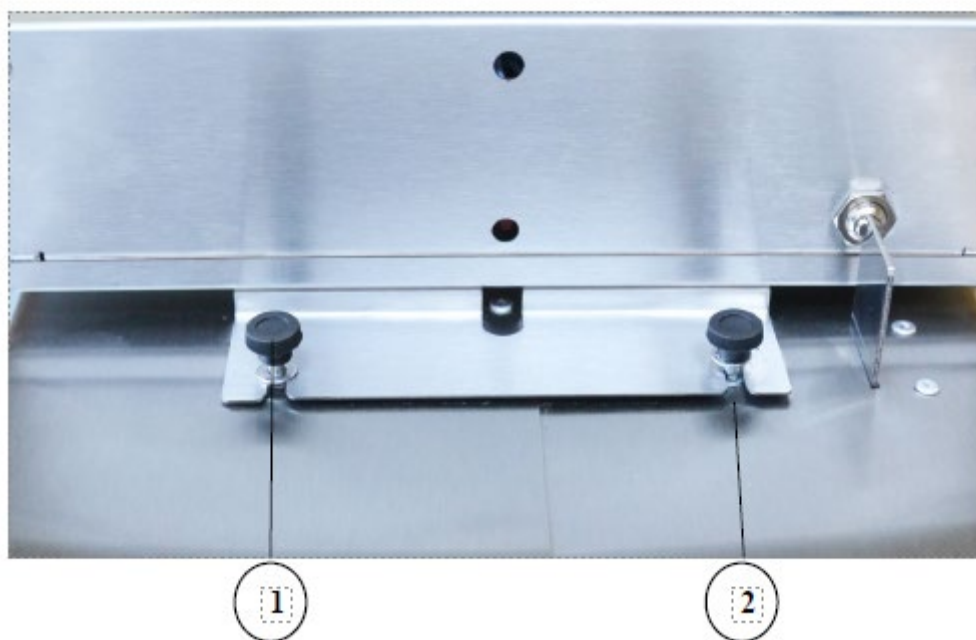
12. BEHANDELING VAN DE ZAAK

Alle manipulaties van de schakelkast moeten koud of met behulp van pannenlappen worden uitgevoerd.

Om de koffer uit de behuizing te halen, schroeft u de twee knoppen (nr. 1 op de foto) aan de achterkant van de riem los en tilt u de koffer op.

Om de behuizing opnieuw te installeren, gaat u op de tegenovergestelde manier te werk. Laat de behuizing zakken in de twee inkepingen (nr. 2 op de foto) aan de achterkant van de riem en schroef de knoppen vast (wees voorzichtig, de ringen moeten zich achter de knoppen bevinden voordat u ze vastschroeft).

LET OP: Uw friteuse is uitgerust met een veiligheidsvoorziening. Als uw spoel niet warm wordt, controleer dan de juiste plaatsing van uw behuizing.



Disclaimers

Onjuiste installatie en onderhoud, vooral als ze niet voldoen aan de huidige regelgeving of de instructies in deze gebruikershandleiding. De garantie dekt geen reparaties die nodig zijn als gevolg van verkeerd gebruik, oneigenlijk gebruik, verwaarlozing of overbelasting van het apparaat, evenals reparaties als gevolg van variaties in de stroomvoorziening, stroompieken of defecte installaties. Schade door stoten of weersinvloeden valt niet onder de garantie. De apparatuur reist op risico van de gebruiker; In het geval van levering door de vervoerder moet de ontvanger bij ontvangst van het apparaat een voorbehoud maken bij de vervoerder. De garantie eindigt in geval van interventie, reparatie, wijziging door ongekwalificeerde personen of gebruik voor oneigenlijke doeleinden.

13. WAARBORG

Garantievoorwaarden

De garantie die van toepassing is op elk apparaat is de commerciële garantie van de distributeur of wederverkoper. Neem contact op met de winkel waar je je apparaat hebt gekocht voor de exacte voorwaarden.

De garantie geeft geen recht op schadevergoeding.

De volgende bepalingen sluiten het voordeel van de wettelijke garantie voorzien in de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek met betrekking tot gebreken en verborgen gebreken niet uit.

Clausules tot uitsluiting van garantie

Onjuiste installatie en onderhoud, vooral als ze niet voldoen aan de toepasselijke voorschriften of de instructies in deze gebruikershandleiding.

Reparaties die nodig zijn als gevolg van onjuiste bediening, oneigenlijk gebruik, nalatigheid of overbelasting van het apparaat, evenals reparaties die het gevolg zijn van variaties in de stroomvoorziening, stroompieken of defecte installaties komen niet in aanmerking voor de garantie.

Schade door schokken of slecht weer valt niet onder de garantie. De apparatuur reist op risico van de gebruiker; In het geval van levering door de vervoerder moet de ontvanger een voorbehoud maken bij de vervoerder voordat het apparaat wordt afgeleverd. De garantie eindigt in geval van interventie, reparatie, wijziging door niet-gekwalificeerde personen of gebruik voor oneigenlijke doeleinden.