

07/2012

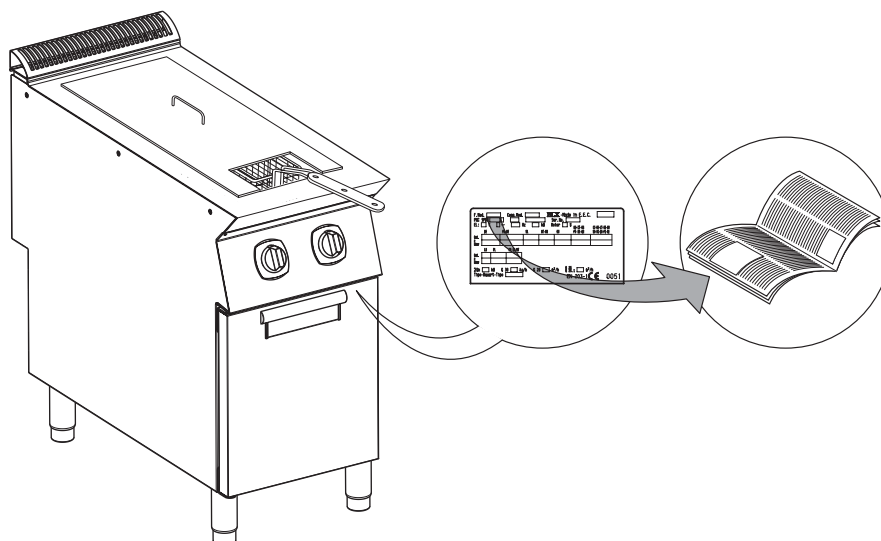
Mod: E22/F15A4-N

Production code: 393087



Diamond
catering equipment

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. boven).

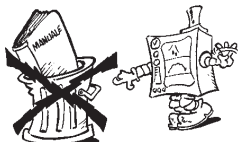
TABEL A - Technische gegevens gasapparaten						
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+9FRGD1GF0 400 m m	+9FRGH2GF0 800 m m	+9FRGD1JF0 400 m m	+9FRGH2JF0 800 m m	+9FRGD1JFT 400 m m
Bakinhoud	L.	15	15+15	23	23+23	23
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominaal thermisch vermogen	kW	14	28	20	40	19
Bouwtype		A 1	A 1	A 1	A 1	A 1

TABEL A - Technische gegevens elektrische apparaten											
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+9FRED1GF0 400 m m	+9FREH2GF0 800 m m	+9FRED1JF0 400 m m	+9FREH2JF0 800 m m	+9FRED1HF0 400 m m	+9FREH2HF0 800 m m	+9FRED1HFN 400 m m	+9FREH2HFN 800 m m	+9FRMD1HF5 400 m m	+9FRMD1HF6 800 m m
Bakinhoud	L.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Voedingsspanning	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Fasen	Aant.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. totaal vermogen	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Doorsnede elektrisch snoer	mm ²	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN



- Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.



- Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.



- **BRANDGEVAAR** - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.

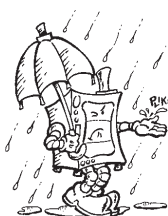


- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m³/h/kW aan gasvermogen, evenals het “welzijn” van de mensen die in de keuken werken.
 - Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af. Dek de ventilatie- en uitlaatopeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.



- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven wordt, wordt als **oneigenlijk** beschouwd.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.



- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door **getraind personeel**. Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm. Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).

- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
- Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.

- Het symbool **L** op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huisvuil, maar dat het op de juiste wijze tot afval moet worden verwerkt, teneinde negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen. Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.

Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

IV. ECOLOGIE EN MILIEU

1. VERPAKKING



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een afvalverbrandingsinstallatie.

De componenten van kunststof die gerecycled kunnen worden, hebben de volgende merktekens:



Polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.



Polypropeen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

Onze apparaten leveren zeer goede prestaties en hebben een hoog rendement. Om het verbruik van elektriciteit, water of gas te reduceren, dient het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin optimaal rendement niet mogelijk is (bijv. met open deuren of deksels, enz.) gebruikt te worden; het apparaat moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte, om de vorming van gevaarlijke niet verbrande gassen in de ruimte te voorkomen.

Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

3. REINIGING

Om verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu tegen te gaan, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn (zie voor nadere informatie hoofdstuk V "REINIGING").

4. VERWERKING TOT AFVAL



Niet achterlaten in het milieu. Onze apparaten zijn voor meer dan 90% van het gewicht gemaakt van recyclebare materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, koper enz.).

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

V. INSTALLATIE



• Alvorens het apparaat te installeren eerst aandachtig de aanwijzingen voor installatie en onderhoud in deze handleiding doorlezen.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is.
- Veronachtzaming van de correcte installatieprocedures, aanpassing en wijziging van het apparaat kan schade aan het apparaat veroorzaken, gevaar voor mensen opleveren en de garantie van de fabrikant laten vervallen.

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat volgens de veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke wetten in elke staat.
- **ITALIË:** installeer het apparaat volgens de voorschriften van de veiligheidsnormen UNI-CIG 8723, Wet nr. 46 van 5 maart 1990 en het Ministerieel Besluit 12-4-96.

2. UITPAKKEN

LET OP!

Controleer onmiddellijk of er tijdens het transport eventueel schade is ontstaan.

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat en signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen: de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).



- Verwijder de verpakking, let er op dat u het apparaat niet beschadigt. Doe veiligheidshandschoenen aan.
- Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los en verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSING

- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden.
- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.

- Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.

3.1. VERBINDING VAN APPARATEN

- (Fig. 1A) Demonteer de panelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven weg te halen.
- (Fig. 1B) Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef van de zijkant die het dichtst bij het bedieningspaneel zit.
- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten.
- (Fig. 1C) Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180°.
- (Fig. 1E) Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een schroef TE M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien.

3.2. BEVESTIGING AAN DE VLOER

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. Volg de bij het accessoire geleverde aanwijzingen (F206136) zorgvuldig op.

3.3 INSTALLATIE OP ONDERKASTEN, VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES OF GEMETSELDE PLINTEN

Volg de instructies die bij het betreffende accessoire zitten zorgvuldig op. Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.4 AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

Volg de instructies die bij de optionele verpakking met afdichtingspasta worden geleverd.

4. ROOKAFVOER

4.1 APPARATEN VAN HET TYPE "A1"

Plaats apparaten van het type "A1" onder de afzuigkap, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd.

4.2 APPARATEN VAN HET TYPE "B"

(in overeenstemming met de definitie vermeld in het Technisch Installatiereglement DIN-DVGW G634: 1998) Indien op het typeplaatje van het apparaat alleen type Axx is vermeld dan betekent dit dat deze apparaten niet ontworpen zijn voor rechtstreekse aansluiting op een schoorsteen of afvoerkanaal voor verbrandingsgassen met een afvoer naar buiten. Dit apparaat kan echter wel geïnstalleerd worden onder een afzuigkap of vergelijkbaar systeem voor geforceerde afvoer van verbrandingsproducten.

4.2.1 VERBINDINGSSCHOUW

- Verwijder het rooster van de rookafvoer.
- Installeer de verbindingsschouw volgens de bij het (optionele) accessoire geleverde instructies.

4.2.2 INSTALLATIE ONDER EEN AFZUIGKAP

- Zet het apparaat onder de afzuigkap (fig. hiernaast).
- Breng de rookafvoerpijp omhoog zonder de doorsnede ervan te veranderen.
- Plaats geen valwindafleiders.
- De juiste hoogte van de afvoerpijp en de bijbehorende afstand tot de afzuigkap dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- Het einddeel van de afvoerpijp dient zich minstens 1,8 m boven het oppervlak van het apparaat te bevinden.

Let op! Het systeem moet garanderen dat: a) de rookafvoer niet geblokkeerd is; b) de afvoerpijp niet langer is dan 3 m. Gebruik het aanpasstuk om afvoerpijpen met andere diameters te verbinden.

5. AANSLUITINGEN

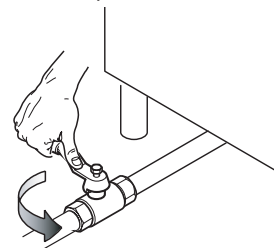
- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.
- Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
- Controleer op het installatieschema het type en de plaats van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat.

5.1. GASAPPARATEN

WAARSCHUWING! Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20mbar; om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies uit de paragraaf 5.1.6. in dit hoofdstuk worden opgevolgd.

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- Verzekert u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit hoofdstuk: "Aanpassing / afstelling gasapparaten".
- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstopen uit de aansluitleidingen.
- De gastoevoerlijn moet de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren. Een toevoerlijn die onvoldoende gas levert brengt de goede werking van de apparaten die hierop zijn aangesloten in gevaar.
- **Let op!** Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

5.1.2. AANSLUITING

- Het apparaat dient vanaf de onderkant rechts te worden aangesloten.
- Alvorens de gasleiding aan te sluiten moet de kunststof bescherming van de gasaansluiting van het apparaat worden verwijderd.
- Het apparaat dient vanaf de onderkant rechts te worden aangesloten; voor de top-apparaten kan de gasaansluiting aan de achterkant worden gerealiseerd, nadat de metalen afsluitdop is losgehaald en deze stevig is vastgedraaid op de aansluiting aan de voorkant.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK

Controleer of het apparaat geschikt is voor het aanwezige type gas, aan de hand van de gegevens op de typeplaat (als het niet overeenstemt, volg dan de instructie op uit de par. "Aanpassing aan een andere gassoort"). De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A en 2B).
- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel B (zie Bijlage handleiding)
- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tab.A ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

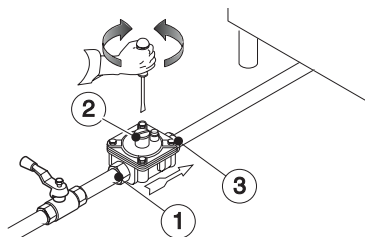
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

Als de gasdruk niet de voorgeschreven waarde heeft of moeilijk te regelen is, dient de gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats te worden gemonteerd.

Monteer de drukregelaar bij voorkeur horizontaal, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren:

- "1" zijde gasaansluiting van het net.
- "2" drukregelaar;
- "3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;

De pijl op de regelaar (→) geeft aan in welke richting het gas stroomt.



OPMERKING! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spruitstuk ingesteld op 8" Wk (20mbar).

5.1.5 REGELING UITGANGSDRUK GASVENTIEL

- Verwijder de afdichtingsschroef "B" van de drukaansluiting en verbind de slang van manometer.
- Voed het apparaat met de juiste nominale gasdruk die vermeld wordt in paragraaf 5.1.3.
- Start het frituurapparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruiksaanwijzingen".
- Draai de stelschroef van de uitgangsdruk van het gasventiel "D" met de klok mee om de druk te verhogen en tegen de klok in om hem te verlagen, totdat de druk verkregen is die wordt vermeld in de sproeiertabel (tab.B).

5.1.6. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" die wordt aangegeven in tab.B, draai de schroef "A" weer vast en sluit hem hermetisch af met de lak (afb. 3A).

5.1.7. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

In de tabel B "technische gegevens/sproeiers" wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gestanst). Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

Check	Ok
• vervanging brandersproeier(s)	
• juiste regeling van primaire lucht naar de brander(s)	
• vervanging waakvlamsproeier(s)	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• juiste regeling waakvlam(men) indien nodig	
• juiste regeling van de voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje aan met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort	

5.1.7.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (fig.3A / 3C)

- Draai de schroef "A" los en schroef de inspuiter "C" los.
- Verwijder de inspuiter en de beluchter (fig.3A).
- Vervang de inspuiter "C" door een inspuiter die geschikt is voor het type gas (zie tabel B) .
- De diameter van de inspuiter is in honderdsten van een millimeter aangegeven op het inspuiterhuis.
- Breng de inspuiter "C" in de beluchter "E", zet de twee geassembleerde onderdelen terug op hun plaats en schroef de inspuiter geheel vast.

5.1.7.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab.B, fig.3B).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

5.2. ELEKTRISCHE APPARATEN

5.2.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Fig. 4A-Tab. C).

WAARSCHUWING! Alvorens de aansluiting te maken dient te worden gecontroleerd of de gegevens van de plaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Om toegang te krijgen tot het klemmenbord moet het bedieningspaneel van het apparaat worden gedemonteerd door de bevestigingsschroeven los te halen (fig. 4A 1-2).
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Blokkeer het elektrische snoer door middel van een kabelklem.

WAARSCHUWING! De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

5.2.2. ELEKTRISCH SNOER

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H05RN-F. Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een stijve metalen of kunststof buis.

5.2.3. BESCHERMINGSSCHAKELAAR

Installeer een beschermingsschakelaar vóór het apparaat. De eigenschappen van de opening tussen de contacten en de maximum lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.

5.3. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaalknoop door middel van de schroef onder het frame aan de voorkant rechts. De schroef wordt gemarkeerd met het symbool .

6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Sommige modellen van onze apparaten hebben een veiligheidsthermostaat die automatisch ingeschakeld wordt wanneer er temperaturen worden geconstateerd die hoger zijn dan de van te voren bepaalde waarde, zodat de gastoevoer (gasapparaten) of de elektrische voeding (elektrische apparaten) wordt afgesloten.

6.1. TERUGSTELLING

- Wacht tot het apparaat is afgekoeld: 90°C is bij benadering een geschikte temperatuur voor de terugstelling.
- Druk op de rode knop op het lichaam van de veiligheidsthermostaat.

WAARSCHUWING! Als er voor de terugstelling een bescherming moet worden gedemonteerd (b.v. Bedieningspaneel), moet dit worden gedaan door een gespecialiseerd technicus. Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen.

7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID

Alle verbindingen met water en zeep controleren om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekkages zijn. Geen open vlam gebruiken om gaslekkages op te sporen. Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gaskleppen, de gaspitten en de ontsteking te controleren. Voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste afstelling zetten, zowel afzonderlijk als tegelijk; na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze. Indien het apparaat niet goed werkt, nadat alle controles zijn uitgevoerd, contact opnemen met de plaatselijke assistentiedienst.

VI GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN HET FRITUURAPPARAAT

Algemene voorzorgsmaatregelen

- Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Gebruik het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin geen optimaal rendement mogelijk is. Zorg bovendien, zo mogelijk, voor voorverwarming van het apparaat onmiddellijk voor het gebruik.
- Dit apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het frituren van voedsel in olie of hard vet. Elk ander gebruik wordt oneigenlijk geacht.
- Alvorens olie in de bak te doen dient u zich ervan te verzekeren dat hierin geen water zit.
- Giet de olie in de bak tot het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand van de bak zelf.
- Als er hard vet wordt gebruikt, moet dit eerst apart worden gesmolten en vervolgens in de bak worden gegoten. Laat geen vet in de bak achter na het bereiden.
- Vul de olie telkens aan wanneer deze daalt onder het minimumniveau dat wordt aangegeven met het desbetreffende referentieteken. (brandgevaar);
- Grote stukken voedsel of voedsel dat niet is uitgelekt kunnen hete oliespatten veroorzaken.
- Laat de mand met het te frituren voedsel langzaam in de kokende olie zakken, maar let erop dat het schuim dat zich vormt niet over de rand van de bak komt. Als dit gebeurt moet de mand enkele seconden uit de olie worden getild.

INSTELLEN TEMPERATUUR FRITEUZE

SOORT GEFRITUURD VOEDSEL:	STEL DE TEMPERATUUR IN OP:
Voedsel die geen onzuivere resten in de olie achterlaten	180/185°C
Gepaneerd voedsel	175/180°C
Met meel bestreken voedsel	170°C

OPMERKING! Stel voor het koken van gepaneerde levensmiddelen de temperatuur in op 170°C. Bij een hogere temperatuur wordt het resultaat er niet beter op, maar verliest de olie snel aan kwaliteit (het in de olie achtergebleven meel verbrandt nogal snel).

WAARSCHUWING! Verwijder tijdens het koken de eventueel in de olie achtergebleven voedseldeeltjes. Tengevolge van achtergebleven voedselresten worden smaak en geur van de olie aangetast, waardoor hij minder lang bruikbaar is. Maak om de versheidsgraad van de olie snel en doeltreffend te controleren gebruik van de in de handel zijnde papierstrips.

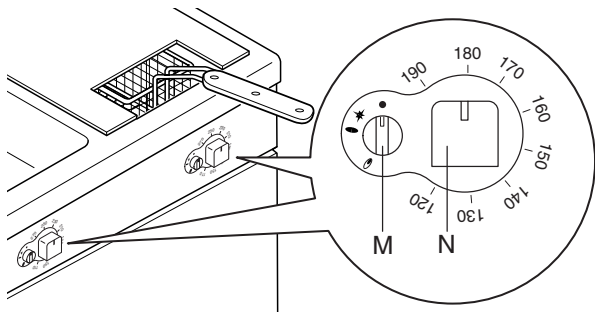
1.1. GASMODELLEN

Ontsteking

De bedieningsknoppen van de thermostaatklep hebben de volgende gebruiksstanden:

Knop M:

- Stand "uit"
- ★ Stand "ontsteking waakvlam"
- Stand "waakvlam ontstoken"
- Stand "aan"

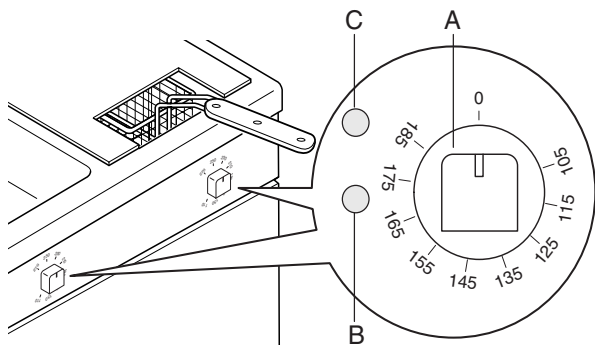


- Draai de knop "M" tegen de klok in uit de stand ● in de stand ★.
- Druk de knop "M" helemaal in en draai hem op de stand ○ om de waakvlam te ontsteken. Gebeurt dit niet, herhaal de handeling dan totdat de brander ontsteekt. Laat de knop "M" vervolgens los nadat hij ongeveer 20 seconden lang ingedrukt gehouden is, en controleer of de waakvlam blijft branden; is dat niet het geval, herhaal dan de hele handeling.
- **Let op! Als de waakvlambrander ongewild uitgaat, heeft het ventiel een beveiliging die verhindert dat hij meteen opnieuw kan worden aangestoken. Wacht 60 seconden tot de knop "M" gedeblokkeerd raakt.**
- De hoofdbrander wordt ontstoken door de knop "M" tegen de klok in te draaien uit de stand ○ in de stand ★.
- De temperatuur wordt geregeld door de knop "N" op de gewenste stand te draaien.

Uitschakeling

- Draai de knop "M" met de klok mee uit de stand ○ in de stand ★.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem in de stand ★; laat hem weer los en draai hem in de stand ●.

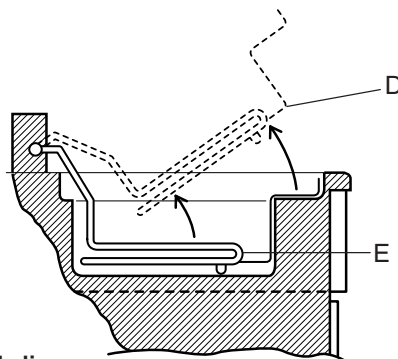
1.2. ELEKTRISCHE MODELLEN



Inschakeling

- Draai de thermostaatknop "A" op de stand die correspondeert met de gewenste bereidingstemperatuur.
- Als het groene controlelampje "B" gaat branden, wil dat zeggen dat het apparaat onder spanning staat. Als het gele controlelampje "C" gaat branden, signaleert het dat de verwarmingselementen werken; wanneer het uitgaat is de ingestelde temperatuur bereikt.

OPMERKING! Als er een frituurapparaat wordt gebruikt waarbij de verwarmingselementen in de bak zitten, moet u goed opletten en voorzichtig wanneer u hen verplaatst met behulp van de desbetreffende draagbeugel "D". Voor een grotere veiligheid wordt de elektrische voeding afgesloten door een microschakelaar wanneer de verwarmingselementen "E" worden opgetild.



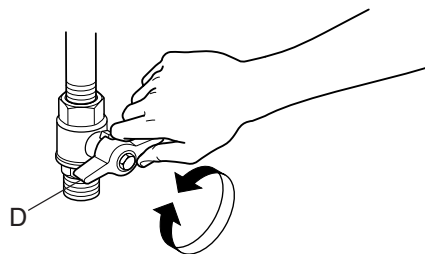
Uitschakeling

- Draai de thermostaatknop "A" tegen de klok in in de stand "0".

1.3. OLIE AFTAPPEN

- Schakel het frituurapparaat uit;
- open de aftapkraan door **langzaam** de handgreep D tegen de klok in te draaien en er **erg goed op te letten dat u niet in aanraking komt met de hete olie**;
- sluit de aftapkraan weer door de handgreep D met de klok mee te draaien.

Vervang de gebruikte olie voldoende vaak, voor een beter rendement van het apparaat. Olie die te veel gebruikt is heeft bovendien een lagere ontvlammingstemperatuur en heeft sterker de neiging opeens te gaan koken.



VII REINIGING

WAARSCHUWING!

Alvorens reinigingswerkzaamheden te gaan uitvoeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

1. BUITENZIJDEN

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet en kookresten van de stalen oppervlakken bij een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken aan het einde goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerings- en spoel de doek vaak uit: wrijven met cirkelende bewegingen en de vuildeeltjes op de doek/spons zouden de satinerings- van het staal kunnen aantasten.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: vernielde oppervlakken worden gemakkelijker vuil en zijn meer onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinerings-, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Dit zijn geen beschadigingen en zij kunnen worden geëlimineerd door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

2. OVERIGE OPPERVLAKKEN

BAKKEN/VERWARMDE HOUDERS (dagelijks)

Maak de bakken of de houders van de apparaten schoon met kokend water, waaraan eventueel soda (ontvettingsmiddel) is toegevoegd. Gebruik de (optionele of bijgeleverde) accessoires die in de lijst worden vermeld, om opgehoopt vuil of voedselafzettingen te verwijderen.

OPVANGBAKKEN EN -LADEN (eventueel meerdere malen per dag)

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. uit bakjes, laden of houders in het algemeen die bedoeld zijn voor opvang. Maak de houders altijd schoon aan het einde van de dag. Maak de houders tijdens het gebruik van het apparaat leeg wanneer ze bijna vol zijn.

WAARSCHUWING! Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water naar binnen filtert op de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

3. FILTERS

Door het gebruik van filters gaat de olie langer mee, en wordt bij hergebruik een betere bereiding van het voedsel gewaarborgd. Voor de reiniging, haal het filter uit zijn behuizing: als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met een ontvettende zeep, afgespoeld en afgedroogd worden; breng het filter vervolgens weer op zijn plaats aan.

Vervang het filter als het van kwaliteit verslechterd is.

4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

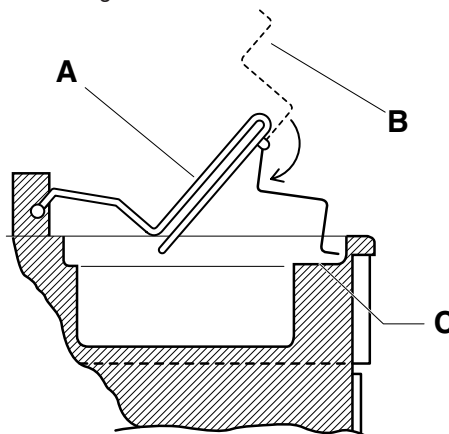
Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt:

- sluit de kranen en hoofdschakelaars vóór het apparaat.
- Neem alle roestvrij stalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is in wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Laat elektrisch gevoede apparaten gedurende 45 min. op het minimum werken om te voorkomen dat vocht dat zich opgehoopt heeft te snel verdampt, want daardoor zou het element kapot kunnen gaan.

5. REINIGING FRITUURAPPARATEN MET INTERNE VERWARMINGSELEMENTEN (18 LITER)

Maak de bak als volgt schoon:

- wacht tot de olie afgekoeld is.
- Tap de olie af uit de bak via de daarvoor bestemde kraan.
- Til de groep verwarmingselementen "A" op (zie afbeelding) met behulp van de draagbeugel "B".
- Kantel de draagbeugel en leg hem in het expansiegebied "C" van de bak. In deze positie wordt de elektrische voeding naar de groep verwarmingselementen afgebroken door tussenkomst van een microschakelaar.
- Maak de bak en de verwarmingselementen zorgvuldig schoon, met bijzondere aandacht voor deze elementen om het apparaat niet te beschadigen.



6. BINNENZIJDEN (om de 6 maanden)

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- Controleren van de staat van de interne onderdelen.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen aan de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (b.v.: intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving, enz.) wordt geadviseerd de bovenstaande reiniging vaker uit te voeren.

VIII ONDERHOUD

1. ONDERHOUD

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf de voorzijde van het apparaat, nadat het bedieningspaneel en het frontpaneel verwijderd zijn. Koppel de elektrische voeding af voordat u het apparaat open maakt

1.1 ENKELE STORINGEN EN HUN OPLOSSINGEN (gasuitvoering)

Ook bij het reguliere gebruik van het apparaat kunnen er zich storingen voordoen.

- *De waakvlambrander ontsteekt niet.*

Mogelijke oorzaken:

- De bougie zit niet goed vast of is slecht aangesloten.
- De elektrische ontsteking of de ontstekingskabel zijn beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- De sproeier zit verstopt.
- Het gasventiel is defect.

- *De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt.*

Mogelijke oorzaken:

- Het thermokoppel is slecht aangesloten of de kabels van de veiligheidsthermostaat zijn losgeraakt.
- Het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld of kapot.

- *De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- Het gasventiel is defect.
- Thermostaat van de werking is defect.

- *Het is niet mogelijk de temperatuur te regelen.*

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaatbol is beschadigd.
- De thermostaat is defect.

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN DE COMPONENTEN (mag uitsluitend worden gedaan door een gespecialiseerd installateur)

- *Gasventiel*

- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te halen.
- Schroef de leiding van de waakvlambrander en het thermokoppel los.
- Haal de schroeven los waarmee de flens aan de klep vastzit.
- Verwijder de blokkering van de gastoevoerleiding van het ventiel.

- *Thermokoppel, veiligheidsthermostaat, ontstekingsmechanisme*

- Verwijder het bedieningspaneel en vervang de elementen.
- Om de thermostaat te vervangen moet de pakking tussen de bak en de blokkering van de bol worden verwijderd (vervanging vanaf de ruimte met de deur en het bedieningspaneel).

- *Hoofdbrander, waakvlambrander, waakvlamsproeier en hoofdsproeier*

- Vanuit de ruimte met de deur.

- *Regeling van de hoofdvlucht*

- Vanuit de ruimte met de deur.

1.2 ONDERHOUDSPROGRAMMA

- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Hiervoor wordt het sluiten van een onderhoudscontract aanbevolen.