

11/2010

Mod: E17/F2V54T-N

Production code: 373074

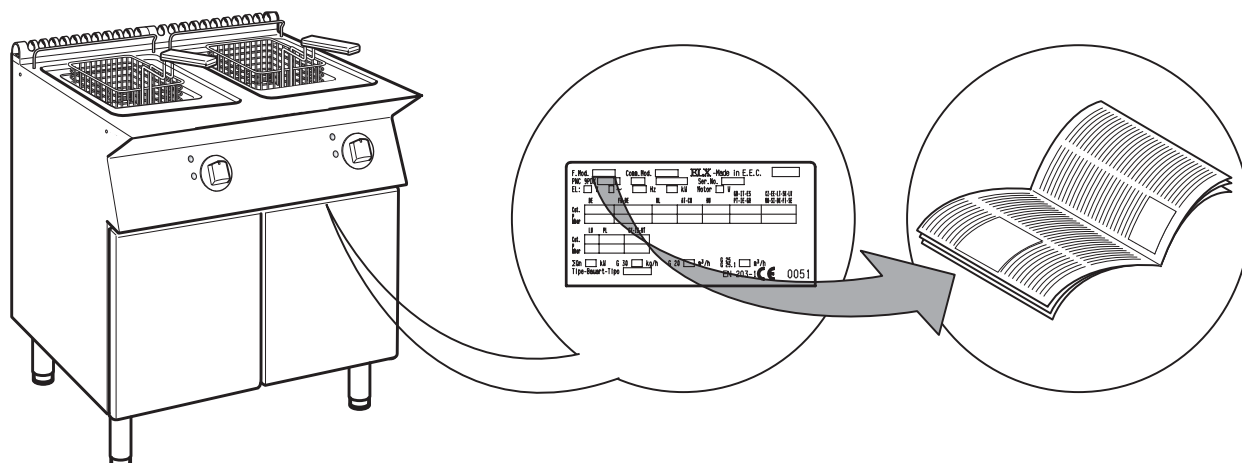


Diamond
catering equipment

INHOUD

I. INSTALLATIESCHEMA / VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	75
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	76
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	77
V. INSTALLATIE	78
1. TOEGEPASTE NORMEN	78
2. UITPAKKEN	78
3. PLAATSING	78
4. ROOKAFVOER EN VENTILATIE	79
5. AANSLUITINGEN	79
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	80
7. VERVANGING ZEKERING	80
8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	80
VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	81
1. GEBRUIK VAN HET FRITUURAPPARAAT	81
VII. REINIGING	84
1. BUITENKANT	84
2. OVERIGE OPPERVLAGEN	85
3. FILTERS	85
4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	85
5. REINIGING FRITUURAPPARATEN MET INTERNE VERWARMINGSELEMENTEN (18 LITER)	86
6. BINNENKANT	86
VIII. ONDERHOUD	86
1. ONDERHOUD	86

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).

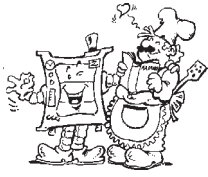
TABEL A - Technische gegevens gas-/elektrische apparaten

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+7FRGD1B00 400 mm	+7FRGH2B00 800 mm	+7FRGD1BF0 400 mm	+7FRGH2BF0 800 mm	+7FRGD1GF0 400 mm	+7FRGH2GF0 800 mm	+7FRGD1LF0 800mm				
Bakinhoud	Liter	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34				
Max. gewicht voedsel per bak (Kg)	AARDAPPELEN VERS	1	1+1	1	1+1	2	2+2	4				
	AARDAPPELEN BEVROREN	1	1+1	1	1+1	1,5	1,5+1,5	3,4				
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"				
Nominaal thermisch vermogen	kW	7	14	7	14	14	28	27,5				
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1				

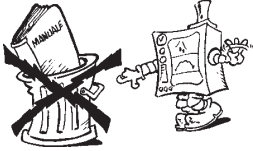
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+7FRED1200 400 mm	+7FRB12200 800 mm	+7FRED12F0 400 mm	+7FRB122F0 800 mm	+7FRED2A0N 400 mm	+7FRED120N 400 mm	+7FRB122FN 800 mm	+7FRED1EDN 400 mm	+7FRB1220N 800 mm	+7FRB122FN 800 mm	
Bakinhoud	Liter	7	7+7	7	7+7	5+5	7	7+7	12	12+12	14+14	
Max. gewicht voedsel per bak	Kg	1,5	1,5+1,5	1,5	1,5+1,5	0,9+0,9	1,5	1,5+1,5	2+2	2	2+2	
Fasen	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Voedingsspanning	V	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230	230	230	230	230	
Maximaal vermogen	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	8-9	4,9-5,4	9,8-10,8	7,9-8,7	15,7-17,4	15,7-17,4	
Doorsnede elektrisch snoer	mm²	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+7FRED1GF0 400 mm	+7FRB12GF0 800 mm	+7FRED2A00 400 mm	+7FRED1E00 400 mm	+7FRB12200 800 mm	+7FRED1FF0 400 mm	+7FRB12FF0 800 mm	+7FRED1GFP 400 mm	+7FRMD1FF5 400 mm	+7FRMD1FF6 800 mm	+7FRMD1FF5 400 mm
Bakinhoud	Liter	15	15+15	5+5	12	12+12	14	14+14	15	14	14+14	14
Max. gewicht voedsel per bak	Kg	2	2+2	0,9+0,9	2+2	2	2+2	2+2	2	2+2	2+2	2+2
Fasen	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Voedingsspanning	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	400	440	400
Maximaal vermogen	kW	9-10	18-20	8-9	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7	15,7-17,4	9-10	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7
Doorsnede elektrisch snoer	mm²	2,5	4	2,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	1,5

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.



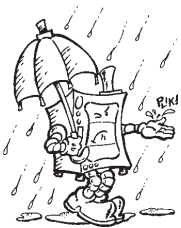
- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding 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 in een goed zichtbare positie.

- 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, is **oneigenlijk**.
- 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 verbrand 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.



Polypropreen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce. Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

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 hfdst 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.

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 veiligheids handschoenen 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. PLAATSIING

- 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. Geen brandbare materialen of vloeistoffen bewaren 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 zorgvuldig op (F206136).

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.

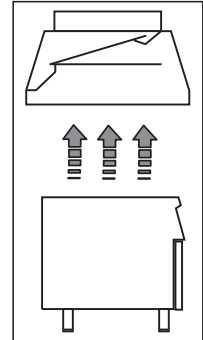
4.2.1 VERBINDINGSSCHOUW

- 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



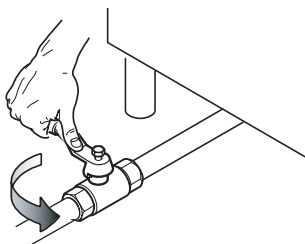
- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.
- Stel aan de hand van de gegevens op de plaat vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
- Controleer op het installatieschema 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 5.1.8. 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

- Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
- Verwijder, indien aanwezig, de kunststof bescherming van de gasaansluiting voordat u de aansluiting maakt.
- 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 het typeplaatje (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 "A" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A-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.B ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

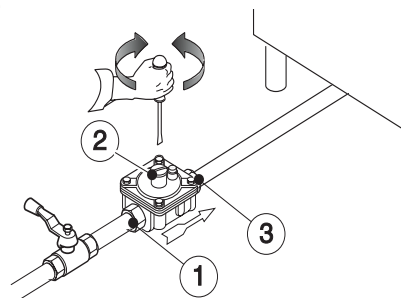
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

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.

De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, 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 propaan-gas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spuitstuk ingesteld op 8" Wk. (20mbar).

5.1.5 REGELING UITGANGSDRUK GASVENTIEL

- Verwijder de afdichtingsschroef "B" van de drukaansluiting en verbind de slang van de 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.

- Dévisser la vis "A" et placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau B, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3A).

5.1.7. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

(uitvoering met leidingen - fig. 3C)

Ga voor de regeling als volgt te werk:

- Haal de bevestigingsschroef "C" los en stel de bus "D" op de afstand "H" in volgens tabel "B" (fig. 3C).
- Haal de bevestigingsschroef "C" weer helemaal aan.

5.1.8. 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)	
• correcte afstelling van de primaire luchttoevoer naar de brander(s)	
• vervanging sproeier(s) waakvlambrander	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• correcte afstelling waakvlambrander(s) indien nodig	
• correcte afstelling voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje aan met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort	

5.1.8.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER VAN DE KOOKPLAAT (fig.3A)

- Draai de schroef "A" en de sproeier "C" los.
- Verwijder de sproeier en de beluchter (Fig.3A).
- Vervang de sproeier "C" door de sproeier die correspondeert met de gewenste gassoort, volgens de in tabel B vermelde gegevens.
- De diameter van de sproeier wordt in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Steek de sproeier "C" in de beluchter "E", breng de twee samen gemonteerde componenten weer op hun plaats aan en schroef de sproeier helemaal vast.

5.1.8.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER (uitvoering met leidingen - fig. 3C)

- Schroef de sproeier "A" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort en houdt u aan de gegevens uit tabel "B", fig. 3C.
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

5.1.8.3 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (voor alle uitvoeringen - fig. 3B)

- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort.
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Monteer het verbindingstuk "H" en de bijbehorende borgring weer.

5.2. ELEKTRISCHE APPARATEN

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

WAARSCHUWING! Alvorens de aansluiting uit te voeren, dient te worden gecontroleerd of de gegevens op het plaatje 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 de 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 niet buigzame metalen of kunststof buis.

5.2.3. VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

Installeer een veiligheidsschakelaar 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 is gemarkeerd met het symbool .

De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.

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 tevoren bepaalde waarde, zodat de gas-toevoer (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 (bv.: bedieningspaneel) dan moet dit gedaan worden door een gespecialiseerde technicus. Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen.

7. VERVANGING ZEKERING

De veiligheidszekering van de elektrische installatie bevindt zich in het bedieningspaneel. Om hem te vervangen moet de dop van de zekeringhouder worden losgeschroefd, en moet de zekering naar buiten worden getrokken.

8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN HET FRITUURAPPARAAT

Algemene voorzorgsmaatregelen

- Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken moeten de industriële vetten grondig uit de bak en van de manden verwijderd worden, door als volgt te werk te gaan:
 - vul de bak met water en een gewoon reinigingsmiddel, en breng het gedurende enkele minuten aan de kook.
 - Laat het water via de daarvoor bedoelde kraan weglopen, nadat u de betreffende beveiliging verwijderd heeft, en spoel de bak grondig na met schoon water.
- 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 ontworpen is; d.w.z. voor het frituren van levensmiddelen in olie of frituurvet. 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.
- Bij gebruik van frituurvet, dit eerst apart laten smelten en dan in de bak gieten. 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 betreffende 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.

Let op

- Houdt het apparaat tijdens de werking in de gaten en let erop dat u geen oppervlakken in de buurt van de bak aanraakt, want deze worden heel erg heet.
- De olie die gebruikt is om te frituren moet tijdig vervangen worden, houd er rekening mee dat olie die al meerdere keren gebruikt is, en dus vervuild, op een lagere temperatuur in brand kan vliegen en de neiging heeft onverwacht te gaan koken.

INSTELLING TEMPERATUUR FRITUURAPPARAAT

SOORT GEFRITUURD VOEDSEL:	DE TEMPERATUUR INSTELLEN OP:
Voedsel dat geen vervuulende stoffen achterlaat in de olie	180/185°C
Gepaneerd voedsel	175/180°C
Met meel bestoven voedsel	170°C

OPMERKING! Voor gepaneerde levensmiddelen de temperatuur instellen op 170°C. Een hogere temperatuur verbetert het resultaat niet maar veroorzaakt een snellere vervuiling van de olie (het paneermeel dat in de olie achterblijft heeft de neiging te verbranden).

WAARSCHUWINGEN! Verwijder handmatig eventuele etensresten die tijdens de bereiding achterblijven in de olie. Als deze resten gedurende langere tijd in de olie blijven verandert de smaak van de olie waardoor de gebruiksduur korter wordt.

Gebruik, voor een snelle en goede controle van de kwaliteit van de olie, lakmoespapiertjes (strips) die in de handel verkrijgbaar zijn.

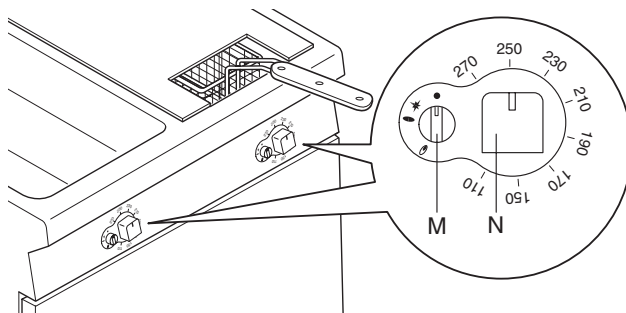
1.1. GASMODELLEN

Inschakeling (14 Lt)

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 naar de stand • naar de stand ★.
- Druk de knop "M" helemaal in en draai hem op de stand 🔥 om de waakvlam aan te steken. Gebeurt dit niet, herhaal de handeling dan totdat de brander ontsteekt. Laat de knop "M", nadat hij ongeveer 20 seconden lang ingedrukt gehouden is, los en controleer of de waakvlam blijft branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlam ook met de hand worden ontstoken door de deur open te maken en een vlam bij de brander te houden terwijl u de knop "A" zolang als nodig is ingedrukt houdt op de stand "ontsteking waakvlam".
- **Let op! Wanneer de waakvlambrander onbedoeld uitgaat, verhindert de veiligheidsvoorziening van de klep dat de brander weer onmiddellijk aangestoken kan worden. Wacht 60 seconden tot de knop "M" gedeblokkeerd raakt.**
- Om de hoofdbrander aan te steken, de knop "M" tegen de klok indraaien van de stand 🔥 naar de stand •.
- De temperatuur wordt geregeld door de knop "N" op de gewenste stand te draaien.

Uitschakeling

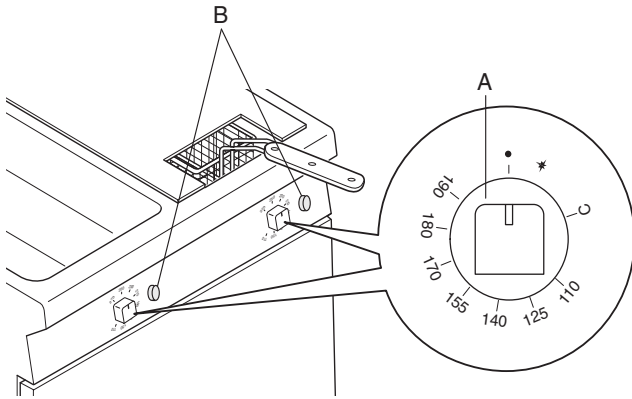
- Draai de knop "M" met de klok mee van de stand 🔥 naar de stand ★.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem tot de stand ★; loslaten en op stand • zetten.

Inschakeling (7 Lt)

De bedieningsknop "A" heeft de volgende gebruiksstanden:

Knop A:

- Stand "uit"
- ★ Stand "ontsteking waakvlam"
- Temperatuurwaarden



- Druk de knop "A" in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam", druk tegelijkertijd een paar keer op de knop "B", piëzo-elektrische ontsteker.
- Bij het loslaten van de knop "A", na ongeveer 20", moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlam ook met de hand worden ontstoken door het kijkgaatje "C" en een vlam bij de brander te houden terwijl u de knop "A" zolang als nodig is ingedrukt houdt op de stand "ontsteking waakvlam".
- Draai tenslotte de knop "A" op de stand van de gewenste temperatuur. De branders gaan branden en de verwarming begint.
- Wanneer de olie in de bak de ingestelde temperatuur bereikt, gaan de hoofdbranders uit en deze gaan weer aan als de temperatuur onder die waarde zakt.
- 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.

Uitschakeling

- De branders kunnen worden uitgezet door de knop "A" op de stand "ontsteking waakvlam" te zetten.
- Om de waakvlam uit te zetten, de knop "A" op de stand "uit" zetten.

Aan het einde van de dienst

- Zet de knop "A" op de stand "uit".
- Draai de gasafsluitkraan dicht.

Inschakeling (40 Lt Leidingen)

De bedieningsknop "A" heeft de volgende gebruiksstanden:

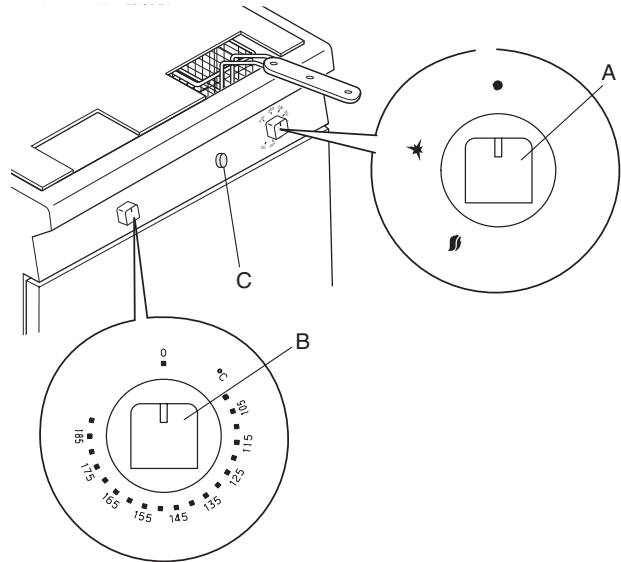
Knop A:

De bedieningsknop "A" heeft de volgende gebruiksstanden:

- uit
- ★ ontsteking waakvlambrander
- 🔥 max

Knop B:

De bedieningsknop "B" geeft de temperatuurwaarden aan



- Druk de knop "A" in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam", houdt de knop ingedrukt en druk tegelijkertijd een paar keer op de knop "C", piëzo-elektrische ontsteker.
 - Bij het loslaten van de knop "A", na ongeveer 20", moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlam ook met de hand worden ontstoken door de deur open te maken en een vlam bij de brander te houden terwijl u de knop "A" zolang als nodig is ingedrukt houdt op de stand "ontsteking waakvlam".
- Let op! Als de knop wordt teruggedraaid op de stand "uit" waardoor de waakvlambrander uitgaat, moet u 60 seconden wachten (deblokkering knop) alvorens hem weer opnieuw te ontsteken.**

- Draai de knop "A" op de stand "max".
- Draai de knop "B" op de stand van de gewenste temperatuur.

De branders gaan branden en de verwarming begint.

Opmerking: de eerste ontsteking van de koude waakvlambrander veroorzaakt een vertraging van de ontsteking van de hoofdbranders van ongeveer een minuut, dit komt omdat de thermozuil niet verwarmd wordt door de waakvlambrander.

- Wanneer de olie in de bak de ingestelde temperatuur bereikt, gaan de hoofdbranders uit en deze gaan weer aan als de temperatuur onder die waarde zakt.
- 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.

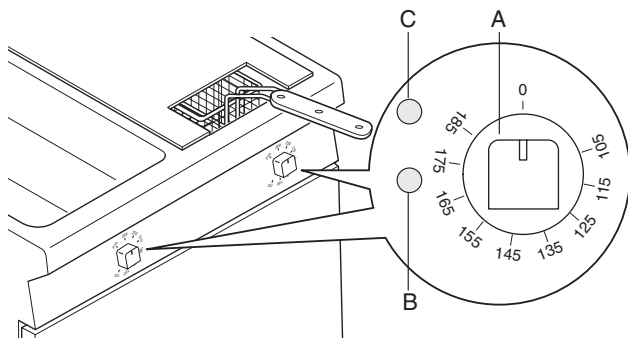
Uitschakeling

- De branders kunnen worden uitgezet door de knop "B" op de stand "0" te zetten.
- Om de waakvlam uit te zetten, de knop "A" op de stand "uit" zetten.

Aan het einde van de dienst

- Zet de knop "A" op de stand "uit".
- Draai de gasafsluitkraan dicht.

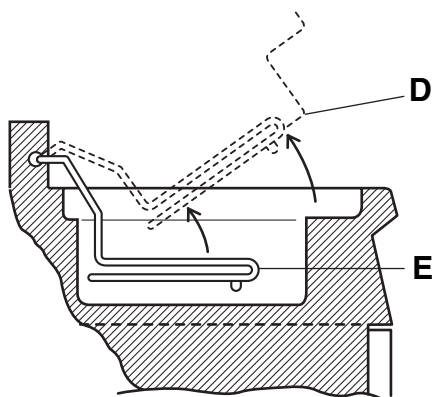
1.2. ELEKTRISCHE MODELLEN



Inschakeling

- Giet de olie in de bak tot het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand van de bak zelf.
- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Draai de thermostaatknop "A" op de stand die correspondeert met de gewenste bereidingstemperatuur.
- Als het groene controlelampje "B" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat. Als het gele controlelampje "C" gaat branden, signaleert het dat de verwarmingselementen werken; als het lampje uitgaat, wil dat zeggen dat de ingestelde temperatuur bereikt is.

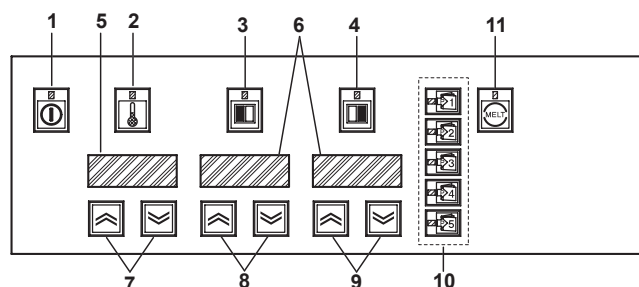
OPMERKING! Als er een frituurapparaat wordt gebruikt waarbij de verwarmingselementen in de bak zitten, moet u goed opletten en voorzichtig zijn wanneer u deze verplaatst met behulp van de daarvoor bestemde draagbeugel "D". Voor een grotere veiligheid wordt de elektrische voeding afgesloten door een microschakelaar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



Uitschakeling

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

1.3. ELEKTRISCH MODEL MET ELEKTRONISCHE BESTURING



- 1 - toets ON/OFF voor inschakeling
- 2 - toets temperatuurinstelling
- 3 - toets start programma linker korf
- 4 - toets start programma rechter korf
- 5 - temperatuuroldisplay (bedrijfs- en ingestelde temperatuur)
- 6 - display programmatijd (links en rechts)
- 7 - temperatuurinstelling (omhoog / omlaag)
- 8 - tijdsinstelling programma linker korf (omhoog / omlaag)
- 9 - tijdsinstelling programma rechter korf (omhoog / omlaag)
- 10 - toetsen opgeslagen programma's (of programma's die nog opgeslagen kunnen worden)
- 11 - toets voor "melting"-cyclus (Off / On: de melting cyclus start als de geregistreerde temperatuur op de bedrijfsthermostaat lager is dan 70°C)

Inschakeling: druk op de knop "1".

Uitschakeling: druk op de knop "1".

1.4. INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR

- Op het display "5" verschijnt de temperatuur die ingesteld is voor de bereiding. Om de effectieve temperatuur van de olie in de bak enkele seconden te laten weergeven, drukt u kort op de toets "2".
- Druk op de toetsen "7" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen. Het display heeft een gevoeligheid van $\pm 1^\circ\text{C}$ (als de toets "7" ingedrukt gehouden wordt, verandert de temperatuurinstelling sneller). Na de instelling knippert het display "5" 3 seconden, de aangegeven temperatuur wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.
- Het led-indicatielampje van de toets "2" kan de volgende kleuren hebben:
 - ROOD: de olietemperatuur heeft de ingestelde temperatuur nog niet bereikt
 - GROEN: de olietemperatuur heeft de ingestelde temperatuur bereikt. De bereiding kan beginnen.

1.5. INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTIJD

- Op het display "6" verschijnt de ingestelde bereidingstijd.
- Druk op de toetsen 8/9 om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen: het display heeft een gevoeligheid van ± 5 sec. en er kan een tijd van minstens 00:30 sec. worden ingesteld (als de toetsen "8-9" ingedrukt gehouden worden, verandert de tijdsinstelling sneller).
- Na de instelling knippert het display "6" enkele seconden, de aangegeven waarde wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.
- Door op de toetsen "3"/"4" te drukken wordt de daling van de linker/rechter hefinrichting gestart. Op het corresponderende display "6" zal het aftellen van de ingestelde tijd beginnen. Wanneer de waarde 00:00 bereikt wordt, eindigt de cyclus doordat de hefinrichting uit het oliebad komt, en verschijnt de aanvankelijk ingestelde waarde weer op het display.

1.6. PROGRAMMERING

Er kunnen 5 verschillende bereidingsprogramma's worden opgeslagen in het geheugen (toetsen "10"): in elk programma kunnen de gewenste bereidingstemperatuur en, afhankelijk van de uitvoeringen, 1 of 2 bereidingstijden worden opgeslagen (in de uitvoering "full optional" zijn dit de tijden van de twee korven l./r.). Om een programma op te slaan in het geheugen moeten de gewenste waarden worden opgeslagen en drukt u op een van de toetsen p1...p5 totdat een geluidssignaal waarschuwt dat de gegevens zijn opgeslagen. Dezelfde procedure wordt gevolgd voor het opslaan van andere bereidingsprogramma's.

OPMERKINGEN: op het moment van installatie zijn er geen programma's opgeslagen en elke volgende opslag wist het eerder aanwezige programma.

1.6.1. BLOKKERING PROGRAMMERING

Het toetsenbord kan worden geblokkeerd zodat alleen de eerder in het geheugen opgeslagen programma's kunnen worden gebruikt. Om deze optie al of niet vrij te geven:

- Bij inschakeling van het apparaat drukt u tegelijkertijd op de toetsen "3" en "4". Op het display verschijnt FAST (Fast Food);
- Druk op de toets "2": als op het display Y (ja) verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" geblokkeerd; als n (nee) verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" actief;
- Druk op de toetsen "7" om de parameter (Y/n) te veranderen. Sla de gegevens in het geheugen op door op de toets "2" te drukken;
- Om het menu Fast Food te verlaten drukt u tegelijkertijd op de toetsen "3" en "4".

1.6.2 GEBRUIK VAN EEN INGESTELD PROGRAMMA

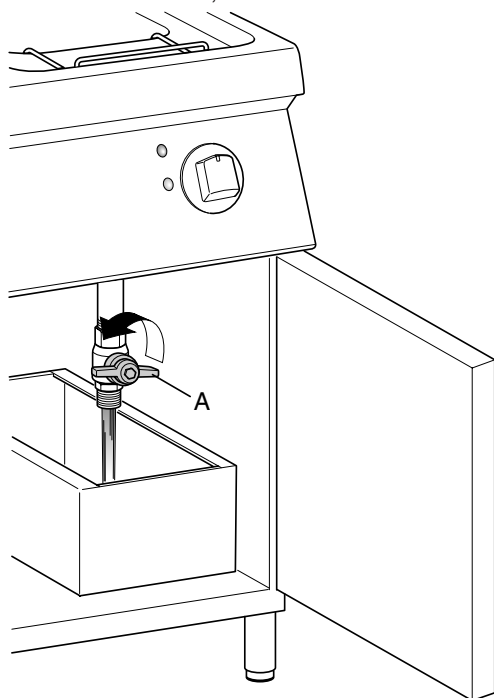
- Druk op een van de toetsen "10" om het programma op te roepen, op de displays "5" en "6" verschijnen de in het geheugen opgeslagen instellingen;
- Druk op de toets "3" of "4" om de bereiding te starten.

1.3. OLIE AFTAPPEN

- Het legen van de tanks moet gebeuren bij koude olie
- Schakel het frituurapparaat uit;
- ergoed **opletten dat u niet in aanraking komt met de hete olie;**

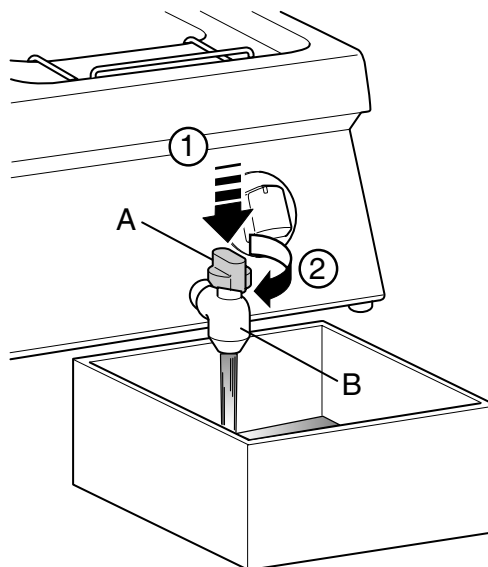
(voor de uitvoeringen 7, 14 en 40 Lt Monobloc)

- open de aftapkraan door **langzaam** deknop (A) (fig.1) tegen de klok in te draaien;



(voor de uitvoeringen 7 en 14Lt Top)

- plaats een olieopvangbak onder de aftapklep (B) (fig.2); boven de klep zit een knopje (A) dat ingedrukt moet worden (1) en (2) langzaam tegen de klok ingedraaid moet worden om de olie weg te laten lopen.



(voor alle uitvoeringen)

- sluit de afvoerkraan door de knop 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 ontvlammings temperatuur en heeft sterker de neiging opeens te gaan koken.

VII. REINIGING

PAS OP!

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

1. BUITENKANT

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- 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.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstaal absoluut nooit schurende reinigingsmiddelen en evenmin schuursponsjes, borstels of schrapers van gewoon staal.
- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, kookresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.
- Alsvuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satineren en spoel de doek vaak uit: door tijdens het wrijven ronde bewegingen te maken loopt u de kans dat vuilresten op doekje of spons de satineren van het staal beschadigen.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: beschadigde oppervlakken worden sneller vuil en zijn eerder onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satineren, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Hier is geen sprake van beschadiging; dit kan verholpen worden door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

Let op:

- Was het apparaat niet af met waterstralen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de staal geen chloorhoudende producten (bleekmiddel, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen bijtende stoffen (bijvoorbeeld zoutzuur) om de vloer onder het apparaat schoon te maken.
- Voorkom dat het apparaat, na afloop van de levensduur, terecht komt in het milieu.
- Onze apparaten zijn voor meer dan 90% gemaakt van materialen van metaal (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, enz.), deze kunnen via de traditionele afvalverwerkingsinstanties gerecycled worden, met inachtneming van de geldende plaatselijke voorschriften.
- 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.

Adviezen

Het wordt aanbevolen het apparaat regelmatig (minstens eenmaal per jaar) in zijn geheel te laten controleren. Wij adviseren u daarvoor een onderhoudscontract af te sluiten.

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 in de elektrische componenten binnendringt: infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken, waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

3. FILTERS

Door gebruik te maken van filters gaat de olie langer mee, en wordt bij hergebruik een betere bereiding van het voedsel gewaarborgd.

Voor de reiniging, het filter uit zijn behuizing trekken: Als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met ontvettende zeep. Spoel het vervolgens af en maak het droog; Plaats het filter tenslotte terug in zijn behuizing.

Vervang het filter als het van kwaliteit verslechterd is.

4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

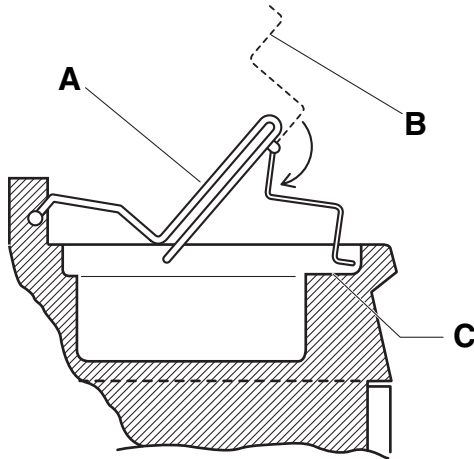
Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt:

- 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.
- Zet de elektrisch gevoede apparatuur gedurende minstens 45 minuten in de minimumstand, om te voorkomen dat het opgehoopte vocht te snel verdampt en het element dientengevolge uitvalt.

5. REINIGING FRITUURAPPARATEN MET INTERNE VERWARMINGSELEMENTEN

Maak de bak als volgt schoon:

- wacht tot de olie is afgekoeld;
- 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 binnenzijden.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen van de binnenzijde van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (bv.: intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving e.d.) wordt geadviseerd bovenstaande reinigingswerkzaamheden 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 piëzo-elektrische ontsteking of de ontstekingskabel is beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- De sproeier zit verstopt.
- De thermozuil wordt niet voldoende verwarmd.
- 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 defect.

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

Mogelijke oorzaken:

- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- Het gasventiel is defect.
- De bedrijfstermostaat is defect.

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

Mogelijke oorzaken:

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

1.2. 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, thermozuil, 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 verwijderd worden (vervanging van de deurruimte en bedieningspaneel).

- Hoofdbrander, waakvlambrander, waakvlamsproeier en hoofd sproeier

- Vanuit de deurruimte.

- Regeling van de primaire luchttoevoer

- Vanuit de deurruimte.

1.3 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.