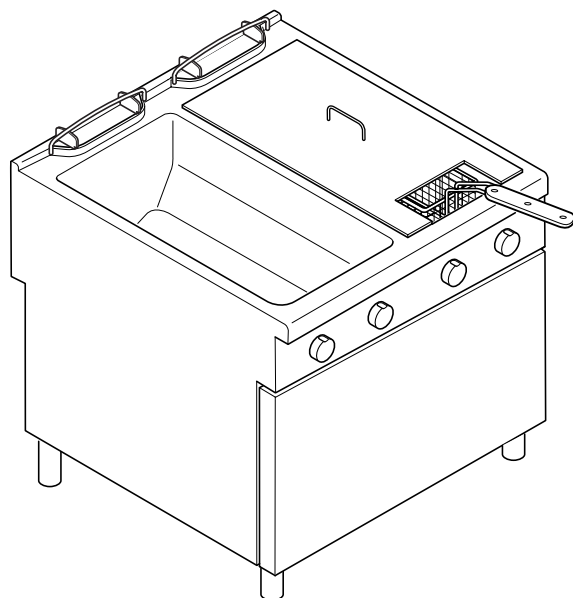


07/2008

Mod: E22/F30A8(230/3)-N

Production code: 393088-SPECIALE(230V/3)



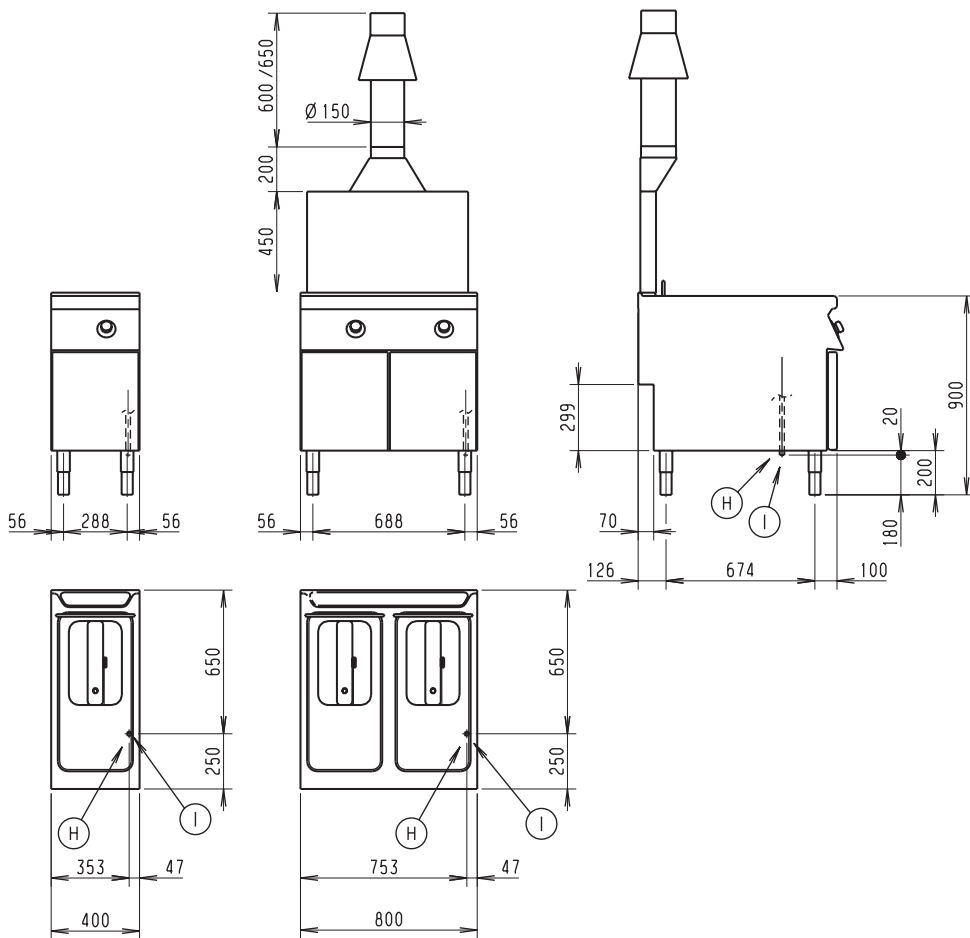


N900

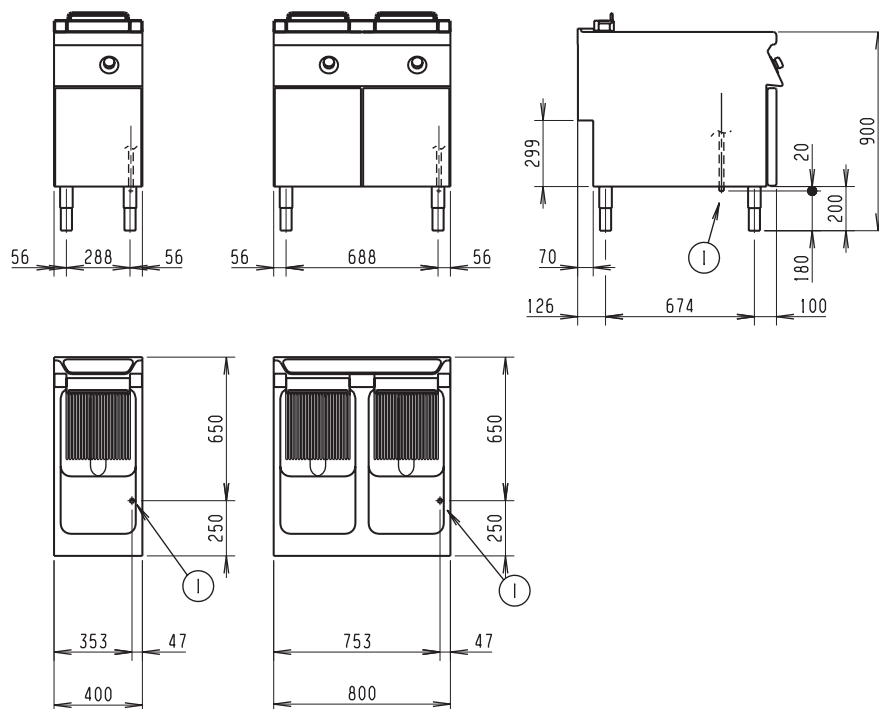
- FRIGGITRICI ELETTRICHE E GAS INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag. 6
- ELECTRICAND GAS FRYERS INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page 16
- ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE FRITTEUSEN INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite 26
- FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page 36
- FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág. 46
- FRITUURAPPARATEN, ELEKTRISCHE EN GASMODELLEN INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag. 56
- ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA FRITÖSER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan 66
- EL- OG GASFRITUREGRYDER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOELSE	Side 76
- FRITADEIRAS ELÉCTRICAS E A GÁS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pag. 86
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ. 96

DOC.NO. **595887700**
EDITION 3 04 06

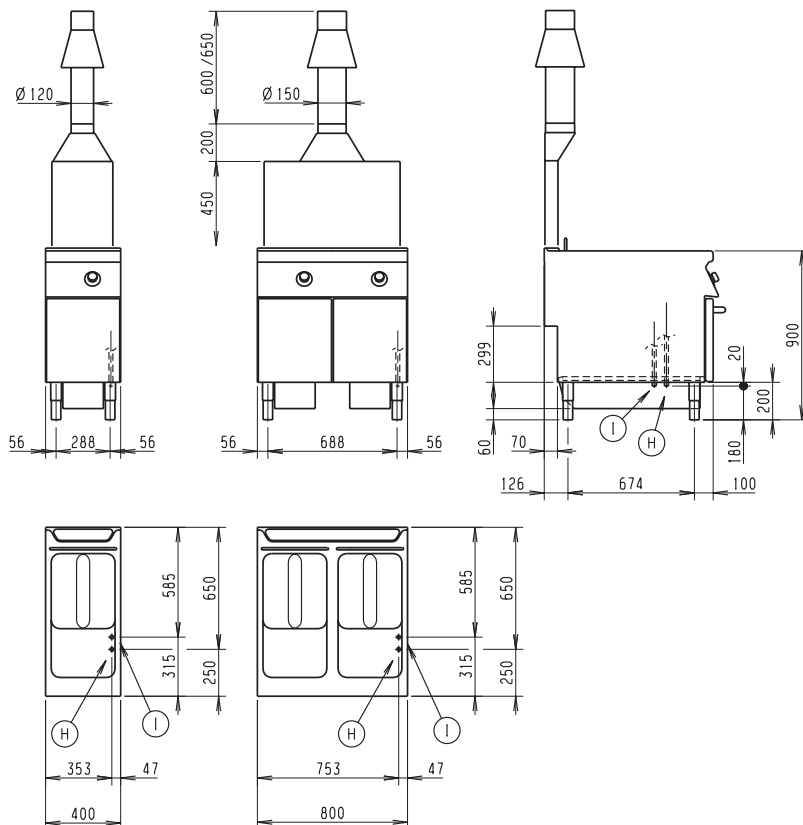
MODEL (15Lt) : +FR/G1A - +FR/G2B - +FR/E1A - +FR/E2B



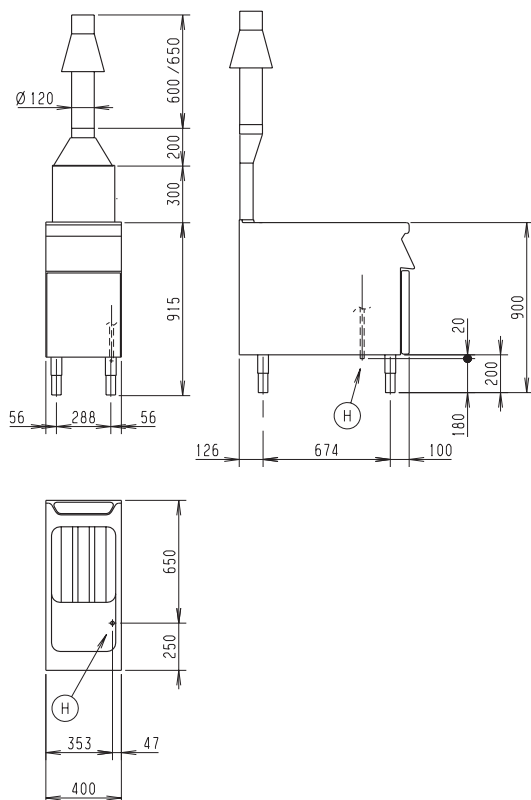
MODEL (18Lt): +FR/E1C - +FR/E2D - +FR/E1CE5 - +FR/E2DE5



MODEL (23Lt) : +FR/G1E - +FR/G2F - +FR/E1E - +FR/E2F



MODEL: +FR/G1T



IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
H - Attacco gas
• Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
H - Gas connection inlet
• If the appliance is not installed under an extraction hood, the draught diverter may be requested from the manufacturer

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
H - Gasanschluss
• Falls das Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt wird, ist die Installation der Abzugssicherung erforderlich (beim Hersteller anzufragen).

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
H - Entrée gaz
• Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration il est nécessaire d'appliquer d'appliquer un interrupteur de tirage, à demander au producteur.

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
H - Conexión de gas
• Cuando el aparato no sea instalado debajo de una campana extractora, el cortatiro puede ser requerido al fabricante.

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
H - Gas aansluiting
• Als het apparaat niet onder een afzuigkap geïnstalleerd wordt, dient u een treksysteem aan te brengen. Dit kunt u bij de fabrikant aanvragen.

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
H - Gasanslutning
• Om utrustningen icke är installerad under en utsugningskåpa är det nödvändigt att montera en strömbrytare för utsug som kan fås från leverantören.

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
H - Gastilslutning
• Hvis apparaturet ikke installeres under en udsugningshætte, er det nødvendigt at montere et aftræk, som fås ved henvendelse til fabrikanten.

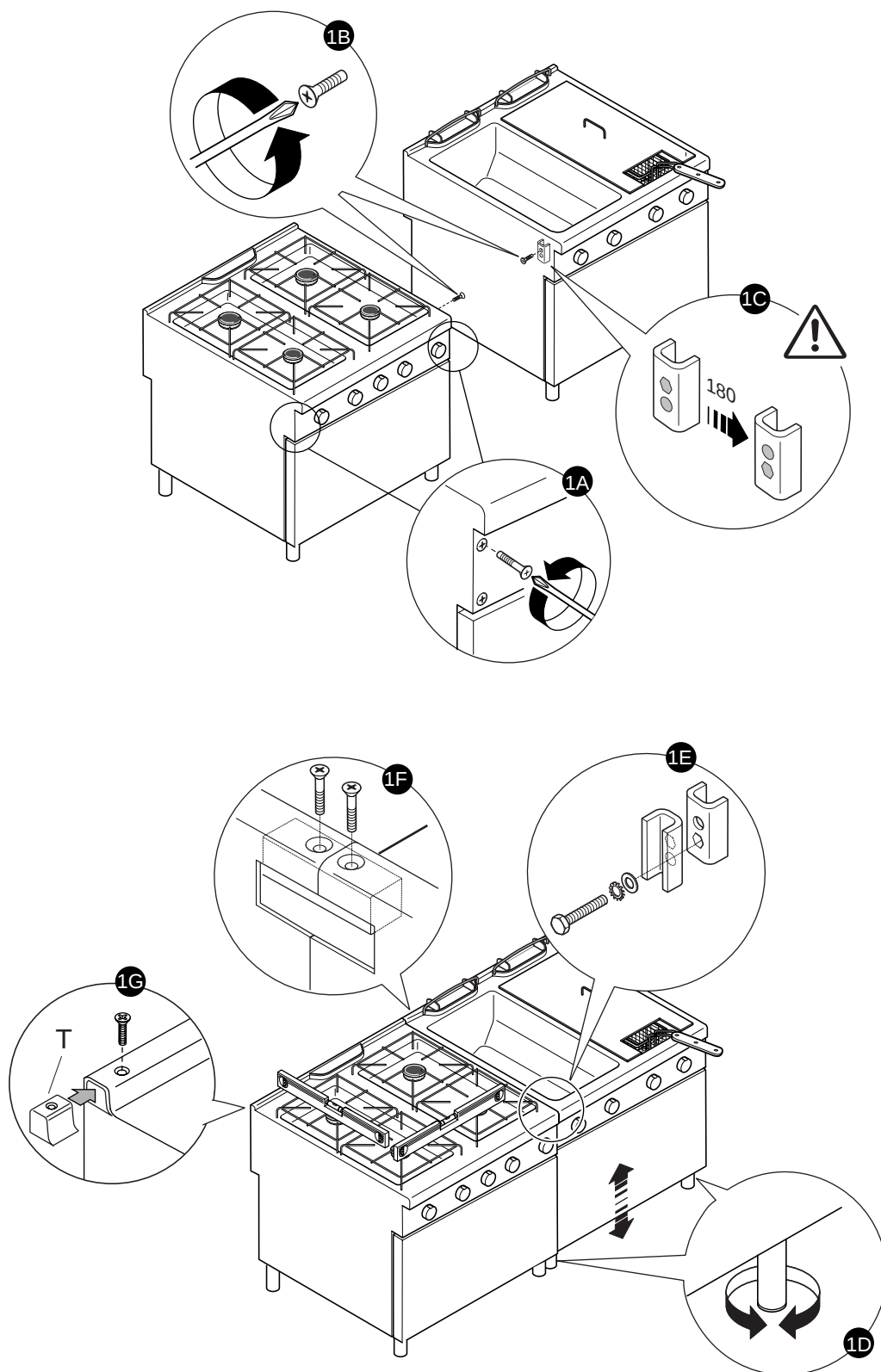
PT

I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
H - Ligaçã o gás
• Se o aparato não está instalado debaixo dum exaustor volve-se necessário montar um interruptor de tiragem, a encomendar-se ao construtor.

GR

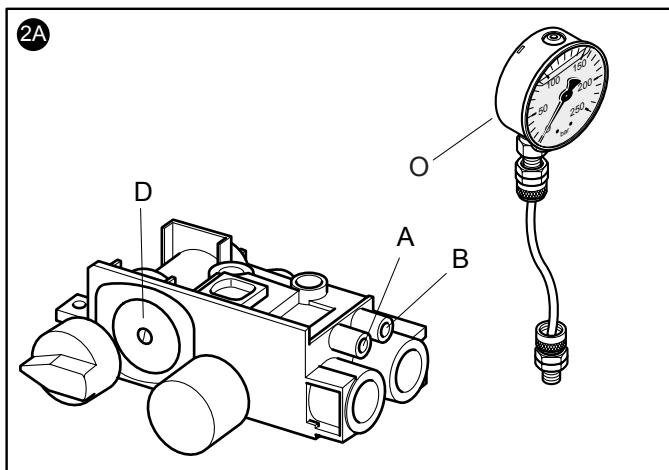
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου
• Στην περίπτωση που το μηχάνημα δεν θα εγκατασταθεί κάτω από μια κορωνίδα καπνοδόχου, είναι απαραίτητη η συναρμολόγηση του διακόπτη απορρόφησης. Ο διακόπτης απορρόφησης θα πρέπει να ζητηθεί από τον κατασκευαστή

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



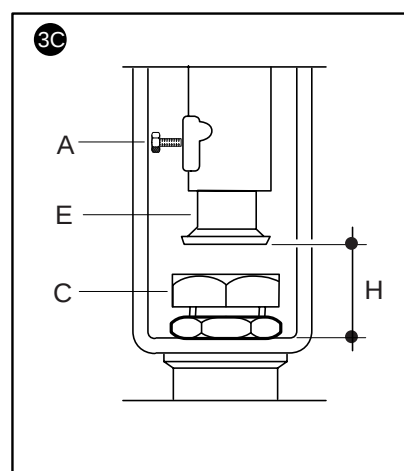
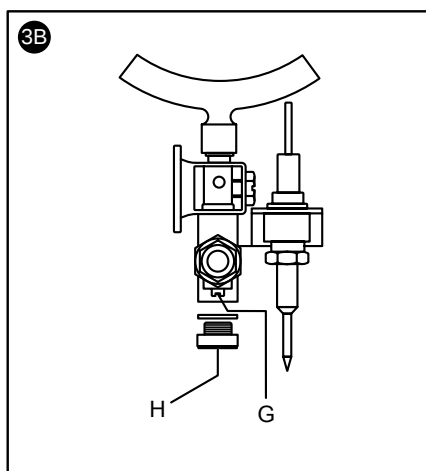
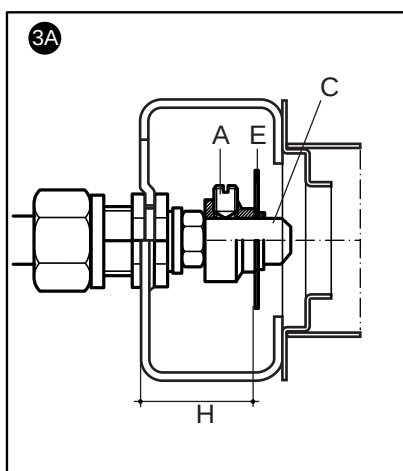
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ - FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - OVERSIGHT OVER GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυοτηρεζιοδηγοί αεριο



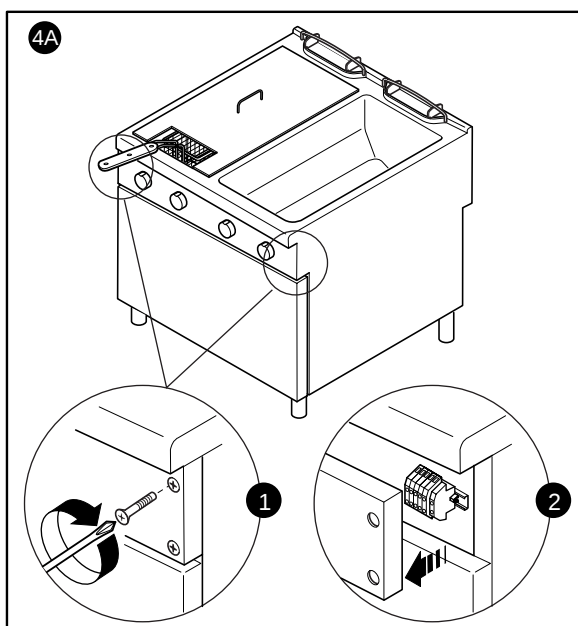
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER FIGURE /PILOT - PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ - FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβίδες βάνες αερίο



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Samenvatting

II. ALGEMENE INFORMATIE	58
1. WAARSCHUWINGEN	58
2. ECOLOGIE EN MILIEU	58
2.1. Verpakking	58
2.2. Gebruik	58
2.3. Reiniging	58
2.4. Weggoien als afval	58
2.5. Radiostoringen	58
III. INSTALLATIE	59
1. TOEGEPASTE NORMEN	59
2. UITPAKKEN	59
3. PLAATSING	59
3.1. Algemene informatie	59
3.2. Bevestiging aan de vloer	59
3.3. Verbinding van apparaten	59
3.4. Montage en verbinding van top-apparaten op onderkasten, ovens, brug- en vrijdragende constructies	59
3.5. Afdichten van voegen tussen apparaten	59
4. ROOKAFVOER	59
4.1 Rookafvoer voor apparaten van het type "B"	59
4.1.1 Verbindingsschouw	59
4.1.2 Installatie onder wasemkap	59
4.1.3 Installatie met rookafvoer naar buiten of in een schouw	59
4.4.2 Rookafvoer voor apparaten type "A1"	60
5. AANSLUITINGEN	60
5.1. Gasapparaten	60
5.1.1. Voor de aansluiting	60
5.1.2. Aansluiting	60
5.1.3. Controle van de aansluitdruk	60
5.1.4. Gasdrukregelaar	60
5.1.5. Regeling uitgangsdruk gasventiel	60
5.1.6. Controle van de primaire lucht	61
5.1.7. Aanpassing aan een andere gassoort	61
5.1.7.1 Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander	61
5.1.7.2 Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander	61
5.2. Elektrische apparaten	61
5.2.1 Elektrische aansluiting	61
5.2.2. Elektrisch snoer	61
5.2.3. Beschermingsschakelaar	61
5.3. Aarding en equipotentiaalknoop	61
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	61
6.1. Terugstelling	61
7. ZEKERING	61
IV GEBRUIKSAANWIJZINGEN	62
1. GEBRUIK VAN HET FRITUURAPPARAAT	62
1.1 Gasmodellen	62
1.2 Elektrische modellen	63
1.3 Olie aftappen	63
V. REINIGING	70
1. BUITENZIJDEN	64
2. OVERIGE OPPERVLAKKEN	64
3. FILTERS	64
4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	64
5. REINIGING FRITUURAPPARATEN MET INTERNE VERWARMINGSELEMENTEN (18 LITER)	64
6. BINNENZIJDEN	64
VI. ONDERHOUD	65
1. ONDERHOUD	65
1.1 Enkele storingen en hun oplossingen	65
1.2 Aanwijzingen voor de vervanging van de componenten	65
2. LIJST VAN COMPONENTEN	65

IB. TECHNISCHE GEGEVENS EN SPROEIERTABELLEN

TABEL A - Technische gegevens gasapparaten en aansluitdruk

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+FR/G1A 400mm	+FR/G2B 800mm	+FR/G1E 400mm	+FR/G2F 800mm	+FR/G1T 400mm
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
Categorie	(NL) (BE)	II 2L3B/P II2E(R)B;13+	II 2L3B/P II2E(R)B;13+	II 2L3B/P II2E(R)B;13+	II 2L3B/P II2E(R)B;13+	II 2L3B/P II2E(R)B;13+
Bouw type		A1	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21
Aansluitdruk methaangas G20	mbar (BE)	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Aansluitdruk methaangas G25	mbar (NL) mbar (BE)	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25
Aansluitdruk GPL G30/G31	mbar (NL) mbar (BE)	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37
Totaal gasverbruik (berekend met een verw armingsw aarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar):						
- Methaangas G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	1,48	2,96	2,12	4,24	2,01
- Methaangas G25 (Hi = 29,25 MJ/m³)	m³/h	1,72	3,44	2,46	4,92	2,34
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,1	2,2	1,58	3,16	1,50

TABEL B - Sproeier brander, waakvlambrander en opening bus

	Type GAS	Druk (mbar)	Sproeier MAX		Ventieldruk mbar	Opening beluchter (mm)	Waakvlam (aant.)
			mm	Markering			
Brander 15 l.	G20	20 / 25	2,40	240	10,2	33	40
	G25	25 (NL) 20 / 25 (BE)	2,65	265	10,2	34 35	40
	G30/G31	30 28-30/37	1,35	135	(*)	35	30
Brander 23 l.	G20	20 / 25	2,90	290	10	24	40
	G25	25 (NL) 20 / 25 (BE)	3,20	320	10	26	40
	G30/G31	30 28-30/37	1,60	160	(*)	32	30
Brander +FR/G1T	G20	20 / 25	2,00	200	(*)	26	35
	G25	25 (NL) 20 / 25 (BE)	2,10	210	(*)	25	35
	G30/G31	30 28-30/37	1,30	130	(*)	29	25

(*) = Volledig aangehaalde schroeven

TABEL C - Technische gegevens elektrische apparaten

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+FR/E1A 400mm	+FR/E2B 800mm	+FR/E1E 400mm	+FR/E2F 800mm	+FR/E1C 400mm	+FR/E2D 800mm	+FR/E1CE5 400mm	+FR/E2DE5 800mm
Bakinhoud	L.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18
Voedingsspanning	V	400	400	400	400	400	400	230	230
Fasen	Aant.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3
Frequentie	Hz	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
Doorsnede elektrisch snoer	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25

II. ALGEMENE INFORMATIE

1. WAARSCHUWINGEN

- Lees deze handleiding door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
 - Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.
 - Deze handleiding geeft aanwijzingen over verschillende apparaten.
De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje van het apparaat, dat onder het controlepaneel zit.
 - **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 alleen in geventileerde ruimten.**
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 centrum. 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**.
 - Het personeel dat het apparaat gebruikt moet worden **getraind**.
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.
- Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen**
De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

2. ECOLOGIE EN MILIEU

2.1. 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 :

PE polyethyleen:

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

PP polypropyleen:

bovenpanelen verpakking, spanbanden.

PS piepschuim:

beschermende delen rondom het apparaat.

2.2. 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 een optimaal rendement niet mogelijk is (b.v. met open deuren of deksels), te worden gebruikt. Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

2.3. REINIGING

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

2.4. WEGGOOIEN ALS 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.

2.5. RADIOSTORINGEN

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 89/336/EEG inzake de onderdrukking van radiostoringen.

III. INSTALLATIE

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd vakman en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften.

2. UITPAKKEN

Verwijder de verpakking.

Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los.

Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

LET OP! Controleer onmiddellijk op eventuele schade die veroorzaakt zou kunnen zijn tijdens het transport.

- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat. 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).
- 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

3.1. ALGEMENE INFORMATIE

- In de installatieschema's worden het ruimtebeslag van de apparaten en de posities van de aansluitingen (waterinlaat - gasinlaat - ingang elektrisch snoer) vermeld.
- De apparaten kunnen afzonderlijk of samen met andere apparaten uit hetzelfde gamma worden geïnstalleerd (zie par. 3.3).
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw.
- Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden.
- Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.

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. De instructies zijn bij de desbetreffende accessoire gevoegd.

3.3. 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. 1F) Breng aan de achterkant van de apparaten het bijgeleverde verbindingsschroefje aan in de behuizingen in de zijkant van de achterwanden. Zet het plaatje vast met twee bijgeleverde schroeven M5 met verzonken kop.
- (Fig. C) Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180°.
- (Fig. E) 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.

OPMERKING: Voor de afzonderlijk geïnstalleerde apparaten of voor de apparaten bovenop een installatie (waar geen koppelingsplaatje is gebruikt), de bijgeleverde dop "T" (Fig1G) in de zijhouders aan de achterkant plaatsen. De dop vastdraaien met de bijgeleverde zelftappende schroeven.

3.4 MONTAGE EN VERBINDING VAN TOP-APPARATEN OP ONDERKASTEN, OVENS, BRUG-, EN VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES

Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.5 AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

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

4. ROOKAFVOER

4.1 ROOKAFVOER VOOR APPARATEN VAN HET TYPE "B"

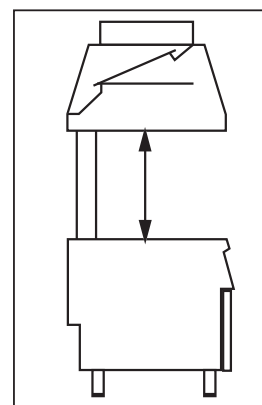
Zorg bij apparaten van het type "B" voor een rookafvoerinstallatie die voldoet aan de geldende voorschriften.

4.1.1 VERBINDINGSSCHOUW

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

4.1.2 INSTALLATIE ONDER EEN WASEMKAP

- Zet het apparaat onder de wasemkap (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 wasemkap 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.



4.1.3 INSTALLATIE MET ROOKAFVOER NAAR BUITEN OF IN EEN SCHOUW

- Monteer de (optionele) rookafvoer als er geen wasemkap aanwezig is.
- Breng op de afvoer van de verbindingsschouw de (optionele) valwindafleider aan.

- Steek het neergaande gedeelte van de valwindafleider in de mof van de verbindingsschouw.
- Ga verder naar buiten of in een schouw met een leiding met voldoende grote afmetingen, die bestand is tegen temperaturen van 300°C.

Opmerking! Het systeem dient te waarborgen: a) dat de rookafvoer niet verstopt raakt; b) dat de lengte van de afvoerpijp niet groter is dan 3 m. Gebruik het aanpasstuk om afvoerpijpen met andere diameters te verbinden.

WAARSCHUWING ! Verwijder het niet-gerealiseerde "Type" installatie van de typeplaat van het apparaat, zodat alleen het "Type" overblijft dat ook werkelijk geïnstalleerd is.

4.2 ROOKAFVOER VOOR APPARATEN VAN HET TYPE "A1"

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

5. AANSLUITINGEN

Stel aan de hand van de gegevens op de plaat vast welk apparaat u heeft aangeschaft.

Controleer op de installatieschema's de plaats van de ingang van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ELEKTRICITEIT

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 5.1.7. in dit hoofdstuk worden opgevolgd.

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- 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 verstoppen uit de aansluitleidingen.
- Gebruik geen verbindingsleidingen met een kleinere diameter dan die waarvoor het apparaat is bedoeld.
- Bovenstrooms van elk afzonderlijk apparaat moet een afsluitkraan met snelsluiting worden aangebracht op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Verzekert u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit de paragraaf: "Aanpassing aan een andere gassoort" op.
- Afgezien van de installatie zelf mogen alle onderhoudswerkzaamheden (gas, elektriciteit) uitsluitend worden verricht door het gasbedrijf of door een erkend installateur.

5.1.2. AANSLUITING

- Alvorens de gasleiding aan te sluiten moet de kunststof bescherming van de gasaansluiting van het apparaat worden verwijderd.
- Het apparaat dient aan 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.

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 "A" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A).
- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tab.

		Nom.	Min.	Max.
Aardgas G20/G25	mbar	20/25	17/20	25/30
Aardgas G25	mbar	25	20	30
Gas G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45
Gas G30/G31	mbar	30	25	35

- 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.

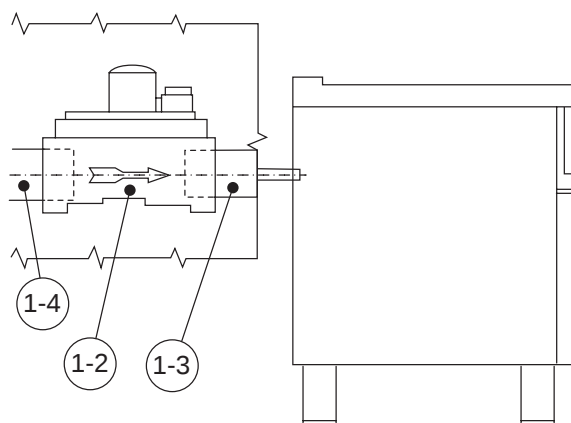
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

- De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.
- Als de gasdruk niet de voorgeschreven waarde heeft of moeilijk te regelen is, dient de gasdrukregelaar vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats te worden gemonteerd (artikelnr. 927225).

Op de afbeelding wordt geïllustreerd hoe de regelaar moet worden gemonteerd:

- "1-3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;
- "1-2" drukregelaar;
- "1-4" zijde gasaansluiting van het net.

De pijl op de regelaar geeft aan in welke richting het gas stroomt. De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren.



OPMERKING! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. 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 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 (fig. 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.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.

IV 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.

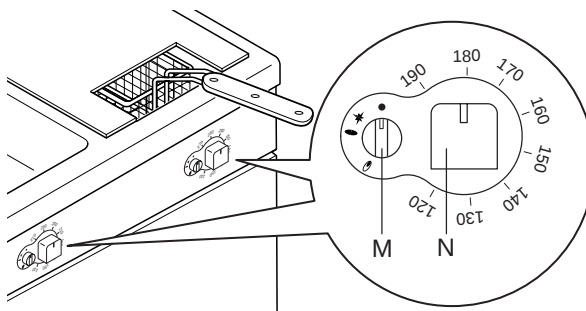
1.1. GASMODELLEN

Ontsteking

De bedieningsknoppen van de thermostaatklep hebben de volgende gebruiksstanden:

Knop M:

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

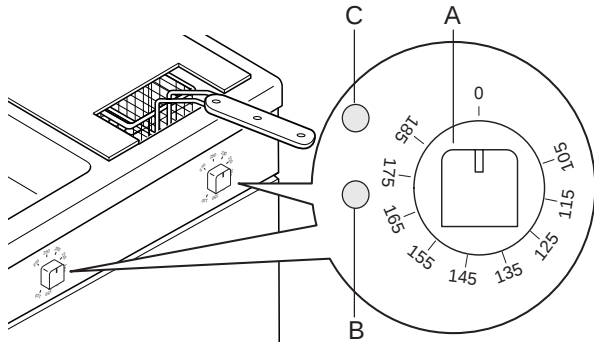


- Draai de knop "M" tegen de klok in uit de stand ● in de stand ★.
- Druk de knop "M" helemaal in en draai hem op de stand ○ om de waakvlam te ontsteken. Gebeurt dit niet, herhaal de handeling dan totdat de brander ontsteekt. Laat de knop "M" vervolgens los nadat hij ongeveer 20 seconden lang ingedrukt 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 ●.

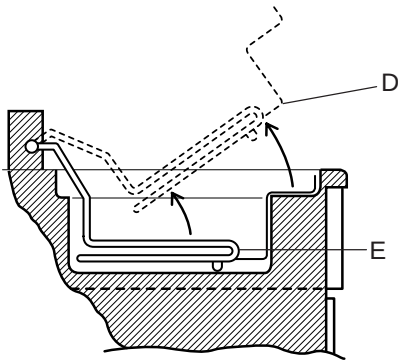
1.2. ELEKTRISCHE MODELLEN



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.



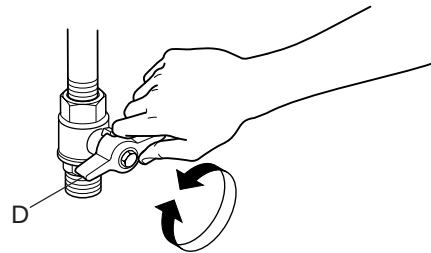
Uitschakeling

- 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 ontvlammingsstemperatuur en heeft sterker de neiging opeens te gaan koken.



V REINIGING

WAARSCHUWING!

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

1. BUITENZIJDEN

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAGKEN (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 OPPERVLAGKEN (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 OPPERVLAGKEN

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

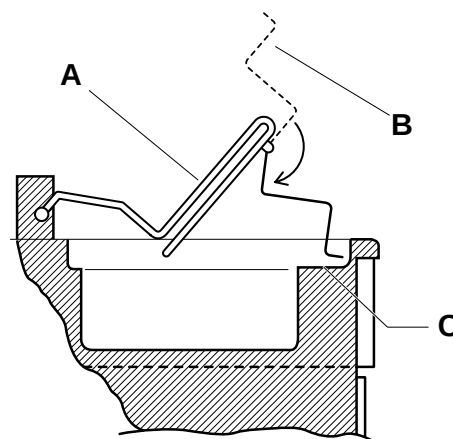
Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt:

- 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.

VI 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.

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.

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, 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 hoofdlucht*

- Vanuit de ruimte met de deur.

2. LIJST VAN COMPONENTEN

- Veiligheidsklep

Type "MERTIK", Mod. GV 31, compleet met gasfilter aan de ingang;

- Hoofdbrander

Type "Polidoro";

Type "CELX";

- Waakvlambrander

Type "SIT", Mod. 0.100/0.190;

- Thermokoppel

Type "SIT", Mod. 0.270 schroefdraad M9x1;

- Veiligheidsthermostaat

Type "EGO" Mod. 55.325;

- Afdichtmiddel

Tape type PARALIQ PM 35 VLIES.

LOCTITE 511