

07/2012

Mod: E22/PLCD4T(230/3)-N

Production code: 393175

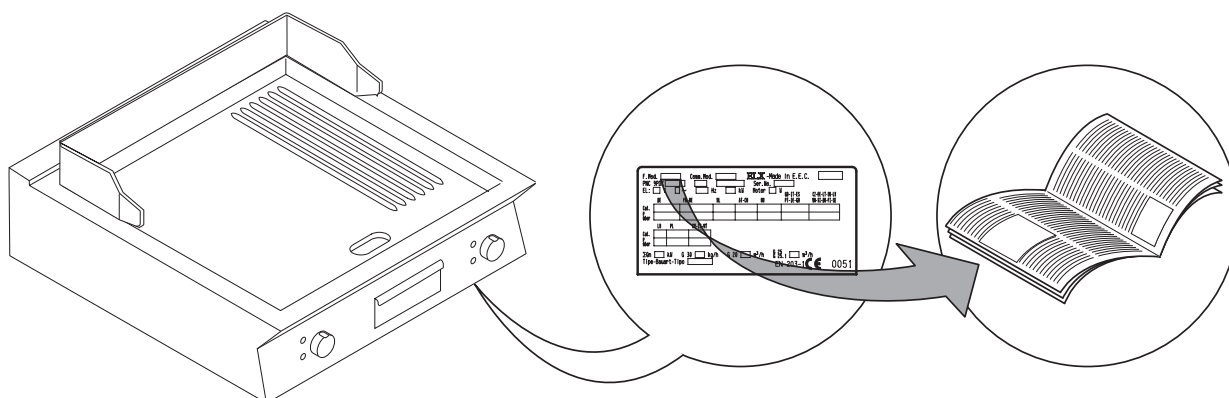


Diamond
catering equipment

INHOUD

I. VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	60
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	61
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	62
1. VERPAKKING	62
2. GEBRUIK	62
3. REINIGING	62
4. VERWERKING TOT AFVAL	62
V. INSTALLATIE	62
1. TOEGEPASTE NORMEN	62
2. UITPAKKEN	62
3. PLAATSING	62
4. ROOKAFVOER	63
5. AANSLUITINGEN	64
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	65
7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID	65
VI. AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	66
1. GEBRUIK VAN DE FRYTOP	66
VII. REINIGING	68
1. BUITENKANT	68
2. ANDERE OPPERVLAGKEN	68
3. PERIODES WAARIN HET APPARAATNIET GEBRUIKT WORDT	68
4. BINNENKANT	68
VIII. ONDERHOUD	69
1. ONDERHOUD	69

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

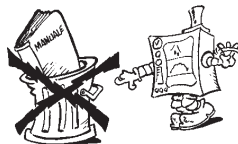
Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. boven).

TABEL A - Technische gegevens gasapp.								
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+9FTGDHS00 +9FTGDSR00 400 mm	+9FTGHHS00 +9FTGHSP00 800 mm	+9FTGHSPG0 800 mm	+9FTGDCS00 400 mm	+9FTGHCS00 +9FTGHCP00 800 mm		
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"		
Nominaal thermisch vermogen (Kw)	Max	10	20	20+8,5 (oven)	10	20		
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1		
TABEL A - Technische gegevens elektrische app.								
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+9FTEDHS00 +9FTEDSR00 400 mm	+9FTEHHS00 +9FTEHSP00 800 mm	+9FTEHSPE0 800 mm	+9FTEDCS00 400 mm	+9FTEHCS00 +9FTEHCP00 800 mm	+9FTEDHS0N +9FTEDSR0N +9FTEDCS0N 400 mm	+9FTEHHS0N +9FTEHSP0N +9FTEHCS0N +9FTEHCP0N 800 mm
Voedingsspanning	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230
Fasen	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3	3
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Nominaal maximumvermogen	kW	7.5	15	15+6 (oven)	7.5	15	7.5	15
Doorsnede elektrisch snoer	mm²	1.5	1.5	-	2.5	2.5	2.5	6

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.

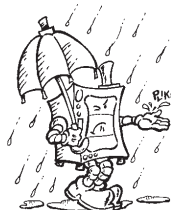


- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding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



Polypropreen: 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)

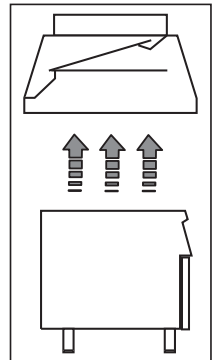
Indien op het typeplaatje van het apparaat alleen type Axx is vermeld dan betekent dit dat deze apparaten niet ontworpen zijn voor rechtstreekse aansluiting op een schoorsteen of afvoerkanaal voor verbrandingsgassen met een afvoer naar buiten. Dit apparaat kan echter wel geïnstalleerd worden onder een 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



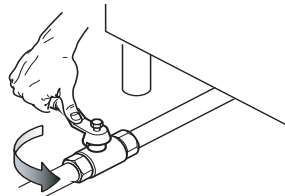
- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.
- Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
- Controleer op het installatieschema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

- 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.
- 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 deze niet overeenkomen, volg dan de instructie op uit 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

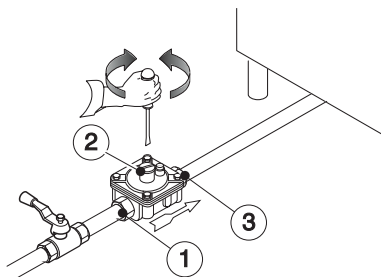
- De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.

Als de gasdruk hoger is dan de voorgeschreven waarde of moeilijk te regelen is (onstabiel), moet er een gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats 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.



LET OP! 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. (20 mbar).

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

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

- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" aangegeven in tabel B; draai de schroef "A" weer vast en sluit hem hermetisch af met de lak (fig. 3B-3C).

5.1.6. 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	

5.1.6.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (frytop)

- Schroef de sproeier "C" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort (Tab. B, fig. 3B) en houdt u aan de gegevens van de volgende tabel.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

5.1.6.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER (frytop)

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

5.1.6.3 SCHROEF VAN HET MINIMUM (frytop)

- De schroef van het minimum "M" van het ventiel (fig. 2A) moet tweeënhalf slag worden losgedraaid om de ON-OFF werking van de frytop te verkrijgen.

5.1.6.4 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (oven)

- Demonteer het onderste paneel van het apparaat en verwijder de bodem van de oven.
- schroef de sproeier "F" los (Tab. B (fig. 3C).
- Verwijder de sproeier en de beluchter.
- Vervang de sproeier "F" door de sproeier die correspondeert met de gewenste gassoort, volgens de in de tabel vermelde gegevens.

- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Steek de sproeier "F" in de beluchter "E", breng de twee samen gemonteerde componenten weer in hun positie aan en schroef de sproeier helemaal vast.

5.1.6.5 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER (oven)

- Draai de schroefverbinding "L" los en vervang de sproeier "I" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, fig. 3D).
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "L" weer vast.

5.2. ELEKTRISCHE APPARATEN

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

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 .

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 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 (bijv: bedieningspaneel) dan moet dit gedaan worden door een gespecialiseerde technicus. Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen.

7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID

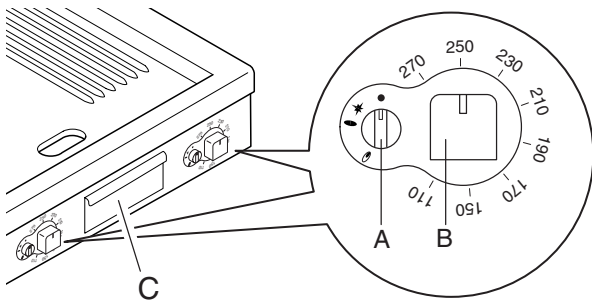
Controleer alle verbindingen met zeepsop om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekages zijn. Gebruik geen open vlam om gaslekages op te sporen. Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gaskleppen, de gaspitten en de ontsteking te controleren. Zet voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste afstelling, 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 DE FRY TOP

- 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.
- De fry top is een apparaat dat bestemd is voor directe bereiding van voedsel op een plaat (hamburgers, karbonades, eieren, worstjes, vis, groenten, etc.). Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Maak de olieopvangbak elke dag voor het gebruik leeg, terwijl het apparaat koud is.
- Gebruik de fry top niet voor het verwarmen van pannen of koekenpannen.
- **Fry top van 400mm:** bestaat uit een enkele kookzone die geregeld wordt door een thermostatisch gasventiel (gasuitvoering) of door een thermostaat (elektrische uitvoering). De bol voor de temperatuurmeting zit in het midden van de plaat;
- **Fry top van 800mm:** bestaat uit twee kookzones (linker- en rechterzijde) die geregeld worden door twee thermostatische gasventielen (gasuitvoering) of twee thermostaten (elektrische uitvoering), voor elke zone een. De bollen voor de temperatuurmeting zitten in het midden van de plaat (respectievelijk aan de linker- en rechterkant).

1.1. GASMODELLEN



Inschakeling

De bedieningsknoppen van de thermostaatklep hebben de volgende gebruiksstanden:

Knop A:

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

Knop B:

regeling van de gewenste temperatuur.

- Druk de knop "A" iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in om hem te deblokkeren.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem in de stand ★; u zult een klik horen die aangeeft dat er een vonk overspringt.
- Blijf de knop "A" ingedrukt houden en draai hem in de stand • en houd hem in deze stand gedurende ongeveer 15/20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen en het thermokoppel te verwarmen. Door het kijkgat achter de vetopvangbak "C" kunt u zien of de waakvlambrander ook werkelijk ontstoken is.
- Hierna kan de knop "A" op de stand worden gedraaid, om de brander te ontsteken.
- Na deze handelingen draait u de knop "B" op de gewenste temperatuur.
- In noodgevallen kan de waakvlambrander met de hand worden ontstoken door er een vlam bij te houden nadat de vetopvangbak verwijderd is en terwijl u de knop "A" in de stand "ontsteking waakvlam" houdt.

Uitschakeling

- Draai de knop "A" op de stand ★, om de hoofdbrander uit te zetten.
- Om de waakvlambrander uit te zetten draait u de knop "A" op de stand •.

Aan het einde van de dienst:

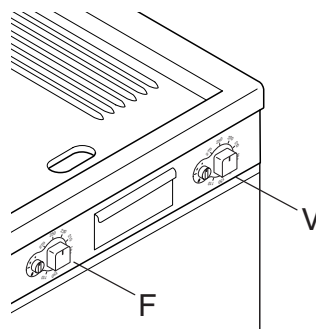
- zet de knop "A" op de stand •.
- draai de gasafsluitkraan dicht.

1.1.1 INTERLOCK

Het ventiel heeft een thermische voorziening ("interlock" genoemd), die gedurende ongeveer 40 seconden (de tijd die nodig is om het veiligheidsthermokoppel te laten afkoelen) verhindert dat de brander opnieuw kan worden ontstoken indien de waakvlambrander uitgaat.

1.1.2. WERKING FRYTOP OP GASOVEN

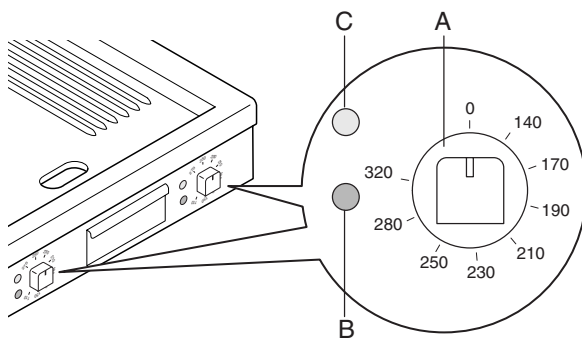
Bij de modellen met gasoven wordt de werking van de frytop geregeld door een enkele thermostaatklep "V" (rechterkant van het bedieningspaneel). De bol voor de temperatuurmeting zit aan de rechterkant, in het midden van de plaat.



De thermostaatklep "F" die aan de linkerkant zit, regelt de werking van de gasoven.

Opmerking: De oven is een statische oven. Bij alle bereidingen moet de ovendeur gesloten zijn.

1.2. ELEKTRISCHE MODELLEN



Inschakeling

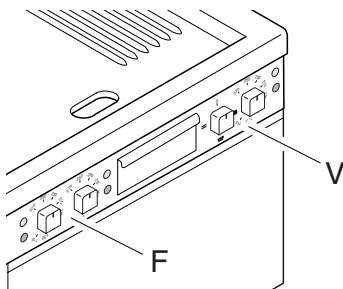
- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Draai de thermostaatknop "A" naar de gewenste temperatuur.
- Als het groene controlelampje "C" gaat branden, wil dat zeggen dat het apparaat onder spanning staat.
- Als het controlelampje "B" gaat branden signaleert het dat de verwarmingselementen werken. Als het lampje uitgaat, wil dat zeggen dat de vooringestelde temperatuur bereikt is.

Uitschakeling

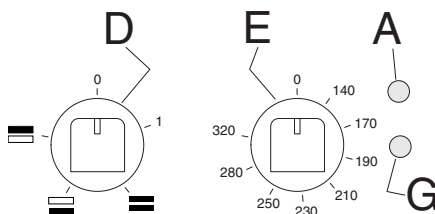
- Zet de bedieningsknop op de stand "0".

1.2.1. Werking frytop op elektrische oven

Bij de modellen met elektrische oven zitten de thermostaten "F" van de twee zones van de frytop aan de linkerkant van het bedieningspaneel.



De bedieningsknoppen van de elektrische oven "V" zitten op de rechterkant: het systeem dat de verwarmingselementen laat werken wordt bediend door een keuzeschakelaar met vier standen "D", terwijl de temperatuur in de ruimte wordt gecontroleerd door een thermostaat "E".



Met de keuzeschakelaar kan het meest geschikte type verwarming worden gekozen door de verwarmingselementen op de juiste manier in te schakelen:

- 0 uit
- 1 stand "apparatuur onder spanning"
- bovenste en onderste verwarmingselement
- bovenverwarming
- onderverwarming

Inschakeling

Draai de knop "D" van de bedieningskeuzeschakelaar van de verwarmingselementen op één van de gebruiksstanden.

Als het groene controlelampje "A" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat.

Draai de thermostaatknop "E" op de stand die overeenkomt met de gewenste bereidingstemperatuur. Als het gele controle lampje "G" gaat branden, signaleert het dat de verwarmingselementen worden verwarmd; als het lampje uitgaat, wil dat zeggen dat de ingestelde temperatuur bereikt is.

Uitschakeling

Draai de bedieningsknoppen op de stopstand "0". Schakel de elektrische schakelaar die vóór het apparaat geïnstalleerd is, uit.

Opmerking: De oven is een statische oven. Bij alle bereidingen moet de ovendeur gesloten zijn.

VII. REINIGING

PAS OP!

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

Gebruik geen ijs of water om de plaat abrupt af te laten koelen: het gebruik van ijs of water om de plaat warm te reinigen is verboden, aangezien dit leidt tot permanente vervorming van de plaat hetgeen de werking van het apparaat in gevaar brengt. De garantie komt automatisch te vervallen als de plaat verkeerd gereinigd is.

1. BUITENKANT

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAGEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, bereidingsresten 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.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf deze dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerings 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 satinerings 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 satinerings, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAGEN (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.

2. OVERIGE OPPERVLAGEN

OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER OF GIETIJZER (dagelijks)
Verwijder het vuil met een vochtige doek of, als het vuil hard geworden is, met de accessoires (optioneel of bijgeleverd) die in de prijslijst worden vermeld. Zet het apparaat na de reiniging weer in werking om het oppervlak snel droog te laten worden, en smeet het oppervlak vervolgens in met een dun laagje consumptie-olie.

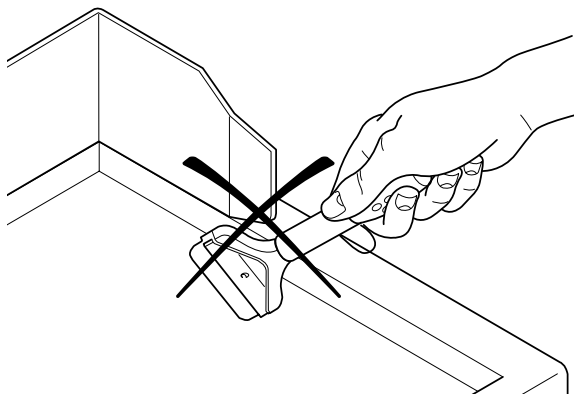
VERCHROOMDE OPPERVLAGEN (dagelijks)

- **Het is niet toegestaan producten op chloorbasis te gebruiken, want die zouden de plaat kunnen beschadigen**
- Met het oog op een goede staat van bewaring van de kookplaat wordt het afgeraden tijdens het koken citroen of veel zout (want dat bevat chloor) te gebruiken.
- Om voedsel op de plaat te leggen en er vanaf te halen mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van roestvrijstalen spatels zonder scherpe rand.
- Tijdens de bereiding mag voor het schoonmaken alleen de speciale schraper met afgeronde randen voor de gladde plaat, en de speciale getande spatel voor de geribbelde plaat worden gebruikt. Gebruik geen instrumenten die de chroomlaag kunnen beschadigen.
- Maak na afloop van de werkdag de afgekoelde plaat schoon

met een sponsje en droog ze zorgvuldig af. Als er kringen achterblijven, kunnen deze worden verwijderd met azijn. Zorg er echter voor dat de plaat vervolgens goed afgenomen wordt.

- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of agressieve chemische (chloorhoudende) producten om de plaat schoon te maken.

Let op: gebruik geen scherpe schraper (zie afbeelding)



want deze veroorzaakt krassen op de plaat, brengt de werking in gevaar en maakt het reinigen moeilijker. Vervang het blad als het niet perfect scherp is.

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.

3. 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.

4. INTERNE ONDERDELEN (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 op de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (bijv: intensief gebruik van het apparaat, zilte 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

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 ontsteking of de bougiekabel zijn beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- Het gasventiel is defect.

De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt

Mogelijke oorzaken:

- het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- Het thermokoppel is defect.
- De ontstekingsknop van het gas wordt niet voldoende ingedrukt.
- Geen gasdruk bij het ventiel.
- Het gasventiel is defect.

De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdblander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- drukval in de gasleiding.
- Sproeier verstopt of gasventiel defect.
- De gasuitgangsoeningen van de brander zijn verstopt.

Het is niet mogelijk de temperatuur van de fry top te regelen.

Mogelijke oorzaken:

- de thermostaatbol is defect.
- Het gasventiel is defect.

Het is niet mogelijk de temperatuur van de oven te regelen.

Mogelijke oorzaken:

- de thermostaatbol is defect.
- Het gasventiel is defect.
- De elektrische thermostaat is defect.
- De elektrische veiligheidsthermostaat is ingeschakeld.

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

(mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur)

GASVENTIEL

- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel.
- Schroef de leiding van de waakvlambrander en het thermokoppel los.
- Schroef de gasingangs- en uitgangsverbindingen los.
- Til de bereidingsplaat aan de voorkant op en verwijder de thermostaatbol.
- Voer dezelfde procedure omgekeerd uit voor de installatie.

GROEP WAAKVLAMBRANDER, THERMOKOPPEL, ONTSTEKINGSBOUGIE, ONTSTEKER FRYTOP

- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel.
- Vervang het onderdeel.

HOOFDBRANDER FRYTOP

- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel.
- Verwijder de bereidingsplaat, door eerst de thermostaatbollen weg te schuiven.
- Verwijder de bevestiging van de brander aan de gasleiding naar de sproeierhouder.
- Neem de brander weg en vervang hem.

Voer dezelfde procedure omgekeerd uit voor de installatie.

GROEP WAAKVLAMBRANDER, THERMOKOPPEL, ONTSTEKINGSBOUGIE, ONTSTEKER OVEN

- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel
- Verwijder de gietijzeren plaat van de oven en de bescherming van de waakvlambrander.
- Vervang het onderdeel.

Voer dezelfde procedure omgekeerd uit voor de installatie.

HOOFDBRANDER OVEN

- Verwijder de gietijzeren plaat van de oven.
- Verwijder de beschermplaat van de brander.
- Neem de brander weg en vervang hem.

Voer dezelfde procedure omgekeerd uit voor de installatie.

1.2 ONDERHOUDSPROGRAMMA

- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Wij adviseren u daarvoor een onderhoudscontract af te sluiten.