

03/2007

Mod: F15G/M

Production code: GF15S



Diamond
catering equipment

<i>Hoofdstuk</i>	<i>Omschrijving</i>
	Algemene richtlijnen
1.	Technische gegevens
1.1	Gasfriteuse , categorie II (Methaangas en L.P.G)
1.2	Technische karakteristieken
2.	Raadgaving bij de installatie
2.1	Identificatieplaatje van de gasfriteuse
2.2	Te respectere wetgeving
2.3	Installatieplaats
2.4	Plaatsing
2.5	Tabel II: gas technische gegevens, druk, sproiers branders, waakvlam en instelschroef: F15G/M met no. 1 15-liter kuip. Type: F15+15G/M met no. 2 15-liter kuipen
2.6	Aansluiten op het gasnet
2.7	Evacuatie van de verbrandingsgassen d.m.v. een dampkap
2.7.1	Toestellen tupe A
2.8.1	Controle van de opwaartse druk (Pe)
2.8.2	Controle van de druk aan de sproeier (Pi)
2.8.3	Controle van de werking met vloeibaar gas
2.9	Controle van de werking
2.10	Informatie voor de gebruiker
3.	Aanpassing voor het gebruik met andere gastype
3.1	Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander
3.2	Vervanging van de injector van de pilootbrander
3.3	Regeling den de primaire lucht van de hoofdbrander
4.	Verandering van de belangrijkste onderdelen
5.	Instructies voor de gebruiker
5.1	Ontsteking van de pilootbrander
5.1.1	Ontsteking van de hoofdbrander en rgeling van de temperatuur
5.2	Uitdoven
5.3	Reiniging en aan te brengen voorzorgsmaatregelen
5.4	Voorbeelden van kooktijden.
5.5	Ledigen van de oliebak
5.6	Begrenzer van de temperatuur.
6.	Onderhoud en reiniging

INSTALLATIE TEKENINGEN

ALGEMENE RICHTLIJNEN

- Lees aandachtig de instructies in deze handleiding, want deze geeft u belangrijke informatie omtrent de installatie, gebruik en onderhoud.
- Bewaar deze handleiding op een geschikte en snel bereikbare plaats.
- Controleer de inhoud meteen na het uitpakken. In geval van twijfel contacteer de fabrikant.
- Voor het aansluiten moet u zeker zijn dat de informatie op het technisch plaatje overeenstemt met het beschikbare gasnetwerk.
- Het toestel dient gebruikt te worden door een hiervoor opgeleid persoon.
- Voor herstellingen contacteer de dienst na verkoop en maak steeds gebruik van originele wisselstukken.
- Bij het niet respecteren van deze richtlijnen kan de veiligheid niet verzekerd worden.
- Blokeer nooit de openingen of verluchttingsgaten of warmte-uitlaatkanalen.

1. TECHNISCHE GEGEVENS

1.1 Gasfriteuse, Cat. II (Methaangas en L.P.G)

MODEL		F15G/M	F15+15G/M
Afmetingen	Type	A	A
Breedte	Mm	375	750
Diepte	Mm	650	650
Hoogte	Mm	845	845
Totale hoogte	mm	1140	1140
Netto gewicht	kg	44	81
Afmetingen kuip		1	2
Breedte	mm	250	250
Diepte	mm	330	330
Hoogte	mm	350	350
Kuip capaciteit	l	15	15+15
Afmetingen mand		1	2
Breedt	mm	235	235
Diepte	mm	275	275
Hoogte	mm	105	105
Voorverwarmingstijd (180K)			
	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Gas aansluiting	"A"	1/2"	1/2"
Nominaal thermisch debiet	(1) kW	13	26(13+13)
Luchtverbranding	m3/h	21	42
Gas consumptie	(15°C)		
L.P.G. G30/G31	g/h	1025/1010	2050/2020
Methaangas G20	m3/h	1,37	2,75
Methaangas G25	m3/h	1,60	3,20

(1) inclusief het thermisch debiet van de waakvlam : +/- 200W; 2x 200W voor de modellen met 2 branders.

1.2 Technische karakteristieken.

De dragende structuur is in R.V.S. AISI 304, gemonteerd op een onderstel in R.V.S. 18/10, regelbaar in de hoogte met ondersteunende pootjes in caoutchouc.

- De kuip is in R.V.S. AISI 304.

- De werking gebeurt d.m.v. omgekeerde gassen in branders met een automatisch stabiliserende vlam in R.V.S. AISI 304. Dit verzekerd een uniforme opwarming.

De temperatuur wordt geregeld door een thermostaat met een veiligheidsventiel en thermokoppel om de gastoevoer te onderbreken bij het toevallig branden van de hoofdvlam. Elektrische Piezzo ontsteking van de hoofdvlam.

- De modellen GF15+155 & GF25+255 beschikken over een aparte bediening per kuip.

2. RAADGEVING BIJ DE INSTALLATIE

De installatie en transformatie voor een eventueel gebruik met een ander type gas dient uigevoerd te worden door een hiervoor opgeleid en gecertificeerd persoon.

AANDACHT: Wanneer een toestel tegen een muur staat moet deze muur bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Deze moet dus opgebouwd zijn in brandvrij materiaal.

Indien dit niet het geval is moet er een afstand van minstens 10cm afstand tussen muur en toestel gelaten worden.

Ontdoe het toestel van de beschermfolie en verwijder de eventuele resten met specifiek reinigingsmiddel voor R.V.S. materiaal.

Installeer het toestel waterpas, regelbaar met de poten.

Wanneer het toestel alleen staat is het aan te raden het te verankeren in de vloer.

Het is verboden het toestel "zonder poten op een betonnen sokkel te plaatsen.

2.1 Identificatieplaatjes van de gasfriteuse.

Deze handleiding betreft de friteuse met gastype II (natuurlijk gas en vloeibaar L.P.G.)

Hou rekening met de tabel met technische gegevens 1.1 en 2.5-2.6

Conform met de norm EN203 1ste deel, het identificatieplaatje bevindt zich :

a) op deur aan de binnenkant.

voorbeeld van en plaatje.

Cat II 2H3+

Pe = tegendruk.

Pi = druk aan de sproeier.

Mod.		Matr.N°	
V	Hz	kW	Type tipo
IT-GR-GB-ES-IE PT FR-BE NL			
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+ II2L3P
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37 25,30,50
LU IS-DK-FI-SE AT-CH DE NO			
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P II2ELL3B/P I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50 20,20,50 30
ΣQn (Hi)	kW	G20 m³/h	G30 Kg/h
		G25 m³/h	G31 Kg/h

2.2 Te respecteren wetgeving.

De volgende wetgeving is te respecteren:

- Wet op de preventie ten opzichte van arbeidsongevallen en risico's op brand.
- reglementen van de gasleverancier, die een goedkeuring moet geven op de installatie.
- Normen op de "gasinstallaties"
- Normen omtrent hygiëne

2.3 Installatieplaats

- Het toestel moet geïnstalleerd worden in een goed verlucht lokaal, omdat deze een afzuiging vraagt van minimum 2m³/h. kW thermisch debiet.
- Het toestel moet geïnstalleerd worden rekening houdend met de wetgeving omtrent de veiligheidsmaatregelen die in het land van de installatie van toepassing zijn.

2.4 Plaatsing

- Dit toestel kan alleen geplaatst worden of samen met andere toestellen van dit gamma.
- Dit toestel is niet voorzien om ingebouwd te worden.
- U moet minimum 10 cm afstand houden van een wand. Wanneer deze afstand minder is of wanneer de wand bestaat uit ontvlambaar materiaal is het essentieel om thermische isolatie aan te brengen.

2.5 TABEL II: Technische gegevens gas, druk, sproeiers branders, waakvlam en instel schroef, model van toestel: F15G/M met N° 1 kuip van 15Liter. F15+15G/M met N° 2 kuipen van 15 Liter.

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY	GAS TYPE	INCOMING GAS PRESSURE mbar			No. 1 BURNERS FOR EACH TANK		BY-PASS	PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE 710 Eurosit		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C) FOR EACH TANK	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type STAMPED	R.o.A. Xmm.			Max.	Min.	100%	P.T.Min. ca. 50%	l/h	gh
ENG., ICEL., DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G 20	20	17	25	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
NETHERLANDS	2L	G 25	25	20	30	200 L	18,5	-	51	21,4	-	13	-	1600	-
ICEL., DENMARK, FINLAND, SWEDEN	3B/P	G 30* G 31	29	25	35	125 K	13	-	30	28,3	-	13	-	404 466	1025 885
GREECE ENGLAND	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	- -	30	28,3 36,7	- -	13	-	406 532	1025 1010
NORWAY	3P	G 31*	30	25	35	135 K	11	-	30	28,9	-	13	-	532	1010
IRELAND PORTUGAL	3P	G 31*	37	25	45	125K	13	-	30	36,1	-	13	-	532	1010
NETHERLANDS	3P	G 31*	50	42,5	57,5	115K	10	-	30	49,1	-	13	-	532	1010

R.d.A = Regeling van primaire lucht (1) Het thermisch debiet van de waakvlam : F15G/M: 1x 200W; F15+15G/M 2x200W Aanduiding sproeier diam. 1/100mm *drukregelaar exclusief
F= vast R= regelbaar K= korte sproeier l= 15mm L = lange sproeier.

2.6 Aansluiten op het gasnet.

- Het toestel moet gevoed worden met het juiste gas en druk weergegeven in tabel II.
- de druk wordt gemeten bij de eerste afnamen met een werkende brander.
- Het toestel is getest en vervaardigd voor het functioneren met het gas dat vermeld staat op het plaatje aan de buitenzijde.

N.B. Indien de druk van het netwerk varieert met meer dan +10% van de nominale druk, is het aangeraden een drukregelaar te installeren voor het toestel om de nominale druk te garanderen.

- De aansluiting op het gasnet moet gebeuren met metalen buizen met een voldoende grote diameter en er moet een afsluitkraan gemonteerd worden.
- Na de aansluiting moet de installatie gecontroleerd worden op mogelijke lekken.

2.7 Evacuatie van de verbrandingsgassen d.m.v. een dampkap

Het toestel moet geïnstalleerd worden in een ruimte die is aangepast aan de evacuatie van verbrandingsgassen. dit moet aangebracht zijn volgens de geldende normen. Onze toestellen zijn opgedeeld in 2 categorieën. (zie tabel 1.1 technische gegevens)

2.7.1 Toestellen type A

Deze zijn niet voorzien om aangesloten te worden op een systeem met natuurlijke evacuatie van de verbrande gassen. Het gastoestel moet geïnstalleerd worden onder een dampkap die voldoet aan de geldende normen , want het vraagt een afzuiging van minstens 2m³/h. kW thermisch debiet. Het lokaal waarin het toestel is geplaatst dient voldoende verlucht te zijn.

2.8.1 Controle van de opwaartse druk.

De druk wordt gemeten met een manometer van 0 tot 80mbar (precisie 0,1 mbar). De drukplaat Fig. 1 bevindt zich op de gashelling G1/2" achter het bedieningspaneel. Schroef de vijs (A) los uit de drukmeting aansluiting (B). Monteer het buisje uit gesiliconiseerde caoutchouc in de manometer. Zet de brander aan en verhoog de opwaartse "dynamische" druk. Monteer opnieuw de schroef (A) met een gas afsluit rondel(C) en controleer op lekken met water met zeepoplossing.

2.8.2. Controle van de druk aan de sproeier.

De aansluiting voor de druk bevindt zich boven de houder van de sproeier. het gesiliconeerde caoutchouc buisje moet aangepast zijn aan hoge temperaturen en moet beschermd zijn met aluminiumfolie om te vermijden dat deze begint te branden.

2.8.3 Controle van de werking met vloeibaar gas.

- Controleer of de gebruikte sproeiers overeenstemmen met de indicaties op tabel II.
- Kijk na of de binnenkomende druk overeenkomt met de indicaties op tabel II
- Controleer of de gasinstallatie L.P.G. 2 drukregelaars heeft met voldoende capaciteit en of de verdampingscapaciteit voldoende is.
- Raadpleeg ook de publicaties " Installatienormen en karakteristieken van de Gasinstallaties L.P.G."

2.9 Controle van de werking

- Zet het toestel in werking volgens de gebruikshandleiding hoofdstuk 5.
- Kijk na of er geen gaslekken zijn.
- Controleer de ontsteking van de waakvlam en de hoofdbrander.
- Kijk na of de verbrandingsgassen op een normale manier weggeleid worden.
- Noteer op een etikette met welk gas en op welke druk het toestel is ingesteld. kleef dit naast het identificatieplaatje.

2.10 Informatie voor de gebruiker.

Leg de gebruiker de werking van het toestel uit aan de hand van deze handleiding. en toon deze de eventuele aangebrachte wijzigingen. Geef deze handleiding aan de gebruiker.

3. AANPASSING VOOR HET GEBRUIK MET EEN ANDERE GASTYPE

Sluit de gastoevoer naar het toestel.

3.1 Verandering van de sproeier van de hoofdbrander.

- Open de deur van het meubel en neem de container met olie er uit.
- Schroef de vijs los (D) en duw de drukregelaar (C) in de venturibuis.
- Met behulp van sleutel van 12mm, schroef de sproeier (B) los en verander deze door een sproeier dat geschikt is voor het gekozen gas. dit is weergegeven in tabel II.

3.2 Verandering van de injector van de pilootbrander.

- met behulp van een sleutel van 10mm (Fig.6 rep. 2), schroef de bevestigingsmoer van de gasleiding voorzichtig los zodat de ontsteker niet breekt.
- Verwijder de pilootinjector (Fig. 6rep. 7) en verander deze door een nieuwe aangepast aan het type gas.
- Schroef de bevestigingsmoer opnieuw vast.
- Kijk na op eventuele gaslekken.

BELANGRIJK: Na de aanpassing van het gastype, is het verplicht dit te vermelden op het identificatieplaatje. Kleef hierop het juiste symbool dat overeenstemt met het type gas.

3.3 Regeling van de primaire lucht van de hoofdbrander.

- Zet het toestel in werking volgens de instructies voor de gebruiker.
- Controleer op eventuele lekken d.m.v. een zeepoplossing. Steek de pilootvlam aan volgens de instructies en controleer deze. De vlam moet in de thermokoppel gaan. Is dit niet het geval, controleer dan de pilootinjector (Fig. 6 rep. 7).
- voor de controle van de regeling van primaire lucht in de belangrijkste branders moet de afstand "x" exact geregeld zijn. (Tabel van injectoren II paragraaf 2.5-2.6 en fig.5 poste C). De primaire lucht is goed geregeld wanneer de vlam niet los komt wanneer de brander koud is en niet terugkeert omdat deze warm is.
- Controleer de branding en regeling van de maximale vlam.

Na verandering van de buizen, duid dit aan op het bestaand etiket. Dit is bijgeleverd bij het toestel. Vermeld hierop ook het type gas.

4. VERANDERING VAN DE BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

Het toestel moet iedere 6 maanden nagekeken worden. In eerste instantie moeten de branders, ontsteking, regeling van minimum en maximum alsook de luchttoevoer gecontroleerd worden.

Aandacht! Ga voor herstellingen steeds na een dienst na verkoop die hiervoor is gecertificeerd en maak enkel gebruik van originele onderdelen.

Alvorens te beginnen aan eender welke reparatie sluit de gastoevoer van het toestel.

Open de deur en demonteer het frontpaneel.

U kan als volgende werken bij de herstelling van de belangrijkste onderdelen:

A)Elektrische "Piezzo" ontsteking.

- Ontkoppel de spanningskabel.
- Schroef de vijs los onder de ontstekingsknop met een kruisvormige schroevendraaier.
- Plaats een nieuwe ontsteker.
- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.

B) Ontstekingsbuis van de pilootvlam (Fig. 6 post 5)

- Ontkoppel de spanningskabel.
- Schroef de 2 vijzen los (Fig. 6 post 8) met een sleutel van 8mm.
- Plaats een nieuwe ontstekingsbuis.
- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.

C) thermokoppel (Fig. 6 post 4)

- Schroef de bevestigingsschroef los (Fig. 6 post 9) met behulp van een sleutel van 10mm en demonteer de thermokoppel.
- Schroef de thermokoppel van het veiligheidsventiel (Fig. 9) los met behulp van een sleutel van 9mm.
- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.

D) Brander pilootvlam (Fig. 6 post 3)

- Schroef de gasverbinding los met een sleutel van 10mm (Fig.6 post 6)
- Ontkoppel de spanningskabel.
- Schroef de 2 vijzen los (Fig. 6 post 1.) met een kruisschroevendraaier.
- Demonteer de ontsteker (Fig. 6 post 1) en de thermokoppel (Fig. 6 post 4).
- Vervang de pilootbrander (Fig. 6 post 6) door een nieuwe.
- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.

AANDACHT! Controleer op lekken met water en een zeepoplossing.

E) Thermosstatisch ventiel. (Fig. 9)

- Verwijder het olie reservoir. (Fig. 8 post 1)
- Ontkoppel de gasbuis van de uitgang van het ventiel.
- Schroef de 4 vijzen los van de bovenflens van de gastoevoer.

AANDACHT: controleer of er geen lekken zijn aan de afdichtingsring.

- Demonteer de thermokoppel, met behulp van een sleutel van 9mm.
- Demonteer de buis van de gasaansluiting aan de brander van de pilootvlam met behulp van een sleutel van 10mm.
- Vervang het thermosstatisch ventiel door een nieuwe.

AANDACHT! De knoppen moeten zijn zoals geïllustreerd op Fig. 9, vergeet niet om het thermokoppel te onderbreken.

- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.
- Regel de kleinste by-pass schroef (100% open)
- Hermonteer het reservoir van het ventiel en het reservoir van de veiligheidsthermostaat.

AANDACHT! Controleer of er geen lekken zijn met behulp van een zeepoplossing. Kijk na of de Olietemperatuur stijgt naar 195°C wanneer de thermostaat op positie 8 staat.

F) Brander (Fig. 5)

- Schroef de bevestigingsschroef los.(Fig. 5 post E.)
- Schroef de vijs boven de plaat los met behulp van een sleutel van 13mm.
- Schroef de vijs op de plaat los met behulp van een sleutel van 10mm.
- Vervang de brander door een nieuwe.
- Monteer alles opnieuw in de omgekeerde zin dan de demontage.

AANDACHT! Controleer of er geen lekken zijn met behulp van een zeepoplossing

G) Veiligheidsthermostaat.

- Controleer de werking en zoek de oorzaak van het in werking treden van de veiligheidsthermostaat. De vervanging hiervan is heel eenvoudig.

AANDACHT! De thermostaat onderbreekt het circuit van de thermokoppel.

5 . INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Voorwoord

Alvorens het toestel in gebruik te nemen, reinig zorgvuldig de bakken en de manden op volgende manier:

- Vul de bak met water en reinigingsmiddel. zet het toestel aan en breng naar het kookpunt. Laat dit gedurende enkele minuten koken. Ledig de bak d.m.v. de aflaatkraan en spoel de bak zorgvuldig met proper water.
- Het frituurvet kan enkel gebruikt worden wanneer dit vloeibaar is.
- Tijdens het gebruik,sluit de bak niet af met een deksel en voeg geen zout of andere aroma's toe.
- Zet de friteuse nooit in werking vooraleer da kuip is gevuld met olie. Dit kan blijvende beschadiging veroorzaken aan de kuip.

Vullen van de kuip.

Verzekeer er u van dat de aflaatkraan gesloten is. Vul de kuip steeds tot boven het minimum niveau, maar gaat nooit voorbij het maximum niveau. Kijk de capaciteit van de kuip na op de tabel met technische gegevens. (paragraaf 1.1)

Vullen van de mand.

De hoeveelheid aan voedsel dat u in de mand kan leggen hangt af van hun kookwijze. Het is belangrijk om een grote temperatuursdaling te vermijden op het moment dat u het voedsel in de mand legt. De temperatuur van de olie mag nooit dalen onder de 16°C.

5.1 Ontsteking van de piloot brander.

- Open de gaskraan waarop de friteuse is aangesloten.
- Draai de bedieningsknop voor de temperatuur naar de positie () en open de deur van de friteuse.
- Houd de ontstekingsknop van de pilootbrander en de algemene ontstekingsknop samen ingedrukt gedurende minstens 20 seconden zodat al de lucht uit de buizen is verdwenen en de pilootvlam gaat branden. (na te kijken als de deur open staat)

5.1.1 Ontsteking van de hoofdblander en regeling van de temperatuur.

Na het ontsteken van de pilootvlam, de brander gaat aan door de bedieningsknop op positie 8 te zetten. De temperatuursregeling van de olie gebeurt d.m.v. de bedieningsknop te draaien van positie 1 tot 8, in functie van wat nodig is.

KNOB POSITION	OIL TEMPERATURE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 Uitdoven

Het uitdoven van de hoofdblander gebeurt d.m.v. de bedieningsknop op positie (✱) te zetten. Om de pilootbrander uit te zetten, druk op de knop (●)
ps. Deze knop blijft automatisch gedurende ongeveer 90 seconden in deze positie. Tijdens deze tijd blijft het toestel uitgeschakelt.

5.3 Reiniging en aan te brengen voorzorgsmaatregelen.

Voor een goed gebruik van de friteuse , neem deze voorzorgsmaatregelen :

- Gebruik geen objecten met metaal of geen agressieve producten bij het reinigen.
- Olie of het vet moet steeds van goede kwaliteit zijn en zonder onzuiverheden, filter dit wanneer nodig.

Alvorens u nieuwe of de gefilterde olie in de kuip doet, kijk na of de onderkant van de kuip proper is.

- Plaats steeds een deksel op de kuip wanneer deze niet in gebruik is.

5.4 Exemples de cuisson

FOOD	TIME IN MINUTES	THERMOSTAT °C
Crostini	1	180
Prawns and cuttle-fish	2 - 5	180
Crumbed fish fillets	2 - 4	190
Mixed fried fish	3 - 5	190
Sausages	2 - 4	170 - 180
Chickens	10 - 15	170 - 180
Spring chickens	5 - 8	180
Miscellaneous roasts (from 1 to 2kg.)	20 - 25	170
Potato chips	3 - 5	190
Browning potato chips	1 - 2	190
Artichoke ends, egg plant, cauliflower, zucchini	2 - 4	190
Fritters	2 - 4	180
Rice croquettes	3 - 5	160 - 180

5.5 Ledigen van de oliebak.

Om de oliebak te ledigen, open de afloatkraan en de olie loopt automatisch langs de filter in de opvangbak. Maak regelmatig de opvangbak leeg en controleer de properheid van de filter. een handvat gemonteerd op de buitenkant van de boord van de opvangbak vergemakkelijkt het gebruik ervan.

5.6 Begrenzer van de temperatuur.

De friteuse is uitgerust met een veiligheidsthermostaat. (Fig.10) die in dienst treedt bij oververhitting van de olie door de werking van het toestel te stoppen. om deze opnieuw in werking te stellen moet u deze thermostaat opnieuw opspannen (Fig.10). Dit moet gebeuren door een hiervoor opgeleid persoon die meteen ook de oorzaak probeert te achterhalen.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

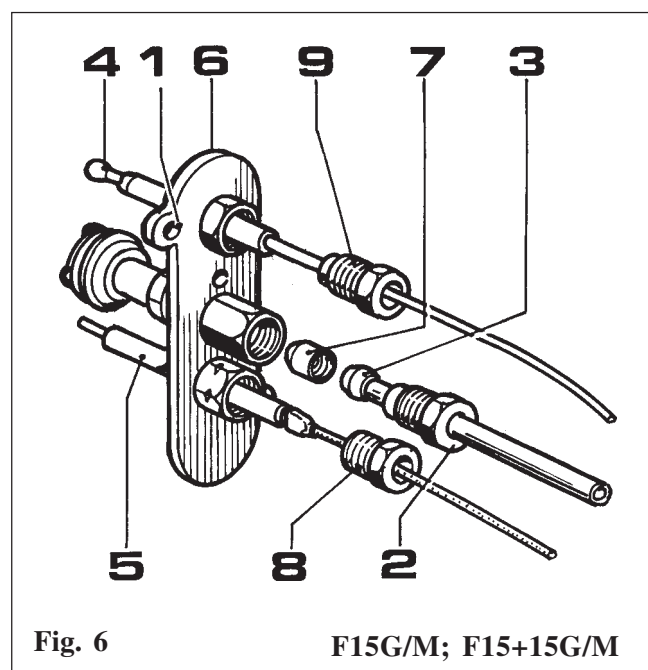
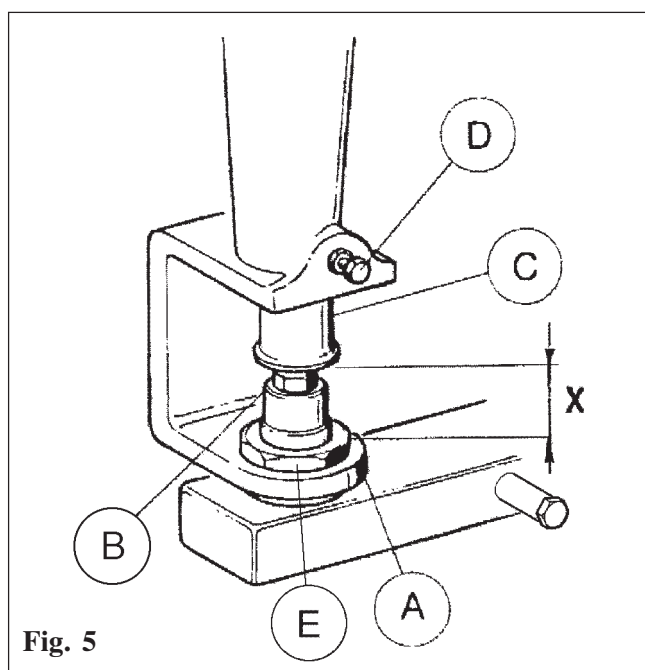
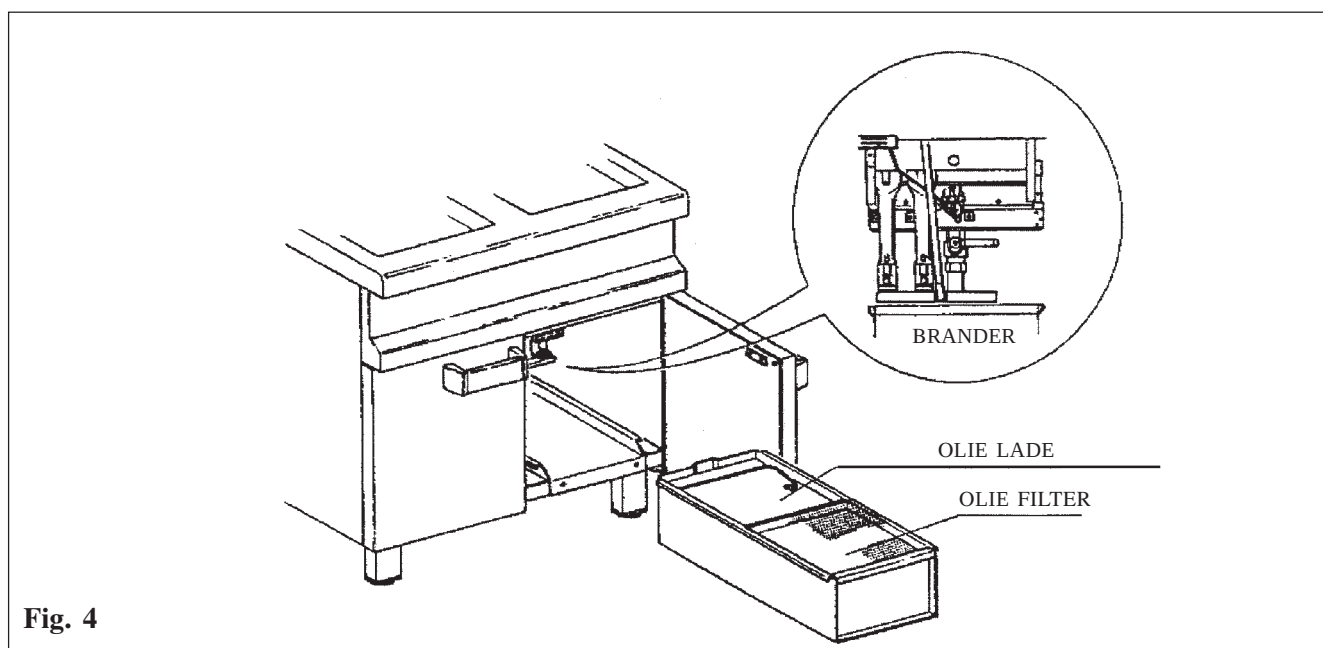
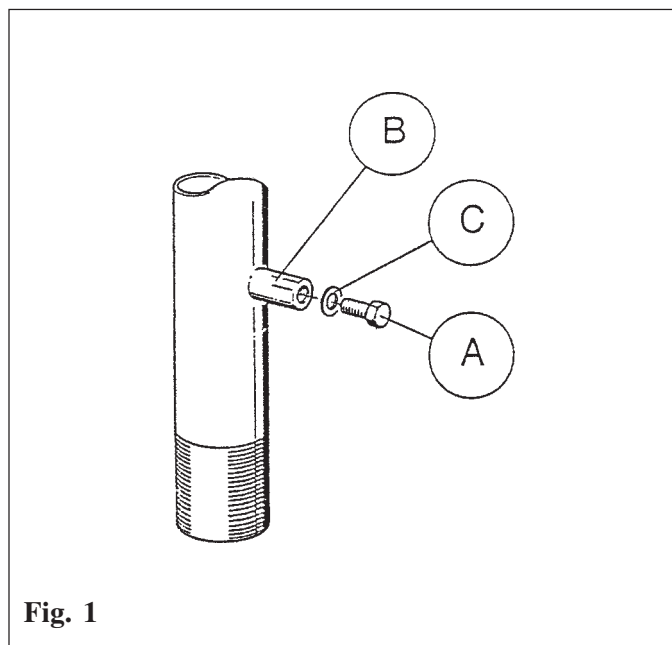
- Reinig iedere dag de R.V.S. onderdelen met lauw water en zeep. spoel veelvuldig en droog deze nauwkeurig.
- Reinig deze onderdelen nooit met ruwe sponzen of met metalen schrapers omdat deze de plaat beschadigen en roest kunnen veroorzaken.
- Na een langdurig niet gebruik van de friteuse, neem een doorweekte doek met vaseline olie en ga hiermee over alle onderdelen in R.V.S., en dit om een beschermingsfilm aan te brengen. Verlucht regelmatig het lokaal.

Kookbakken

- Ledig de oliebakken door de olie via de afloatkraan in de olie opvangbak te laten lopen. Reinig vervolgens de kuip met een aangepast reinigingsmiddel en vermijd te schuren in de kuip. Spoel de bak dan veelvuldig om resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

Onderdelen in R.V.S.

- De onderdelen in R.V.S. moeten gereinigd worden met zeepwater en gedroogd met een zachte doek. De glans wordt gegarandeerd bij een regelmatig gebruik van een vloeibaar boenmiddel. Een product dat overal in de handelszaken is terug te vinden.



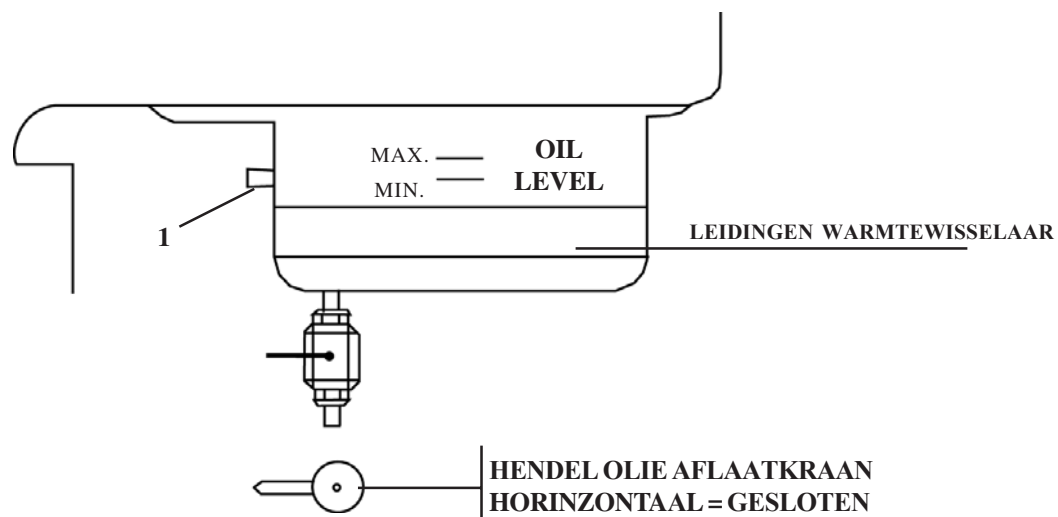


Fig. 8

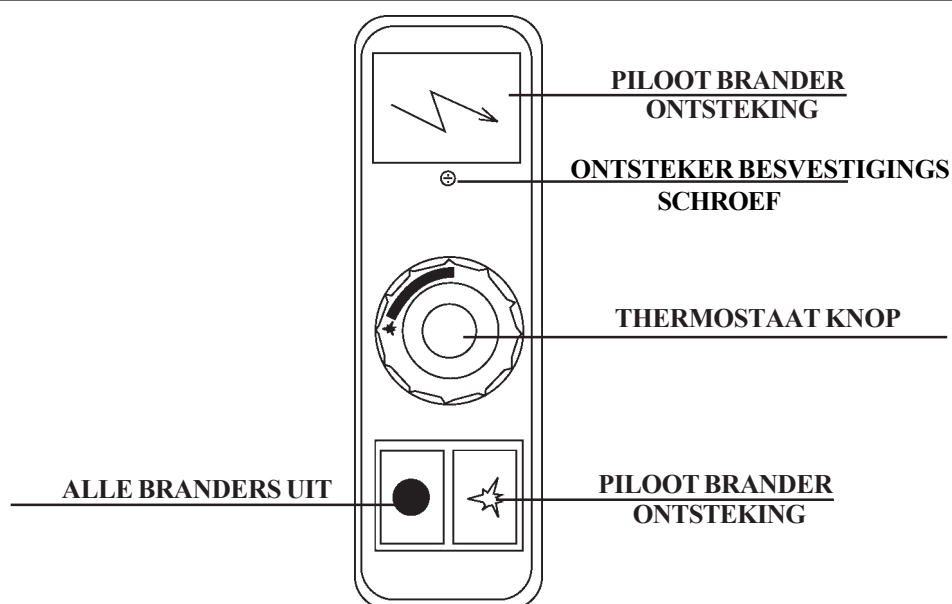


Fig. 9

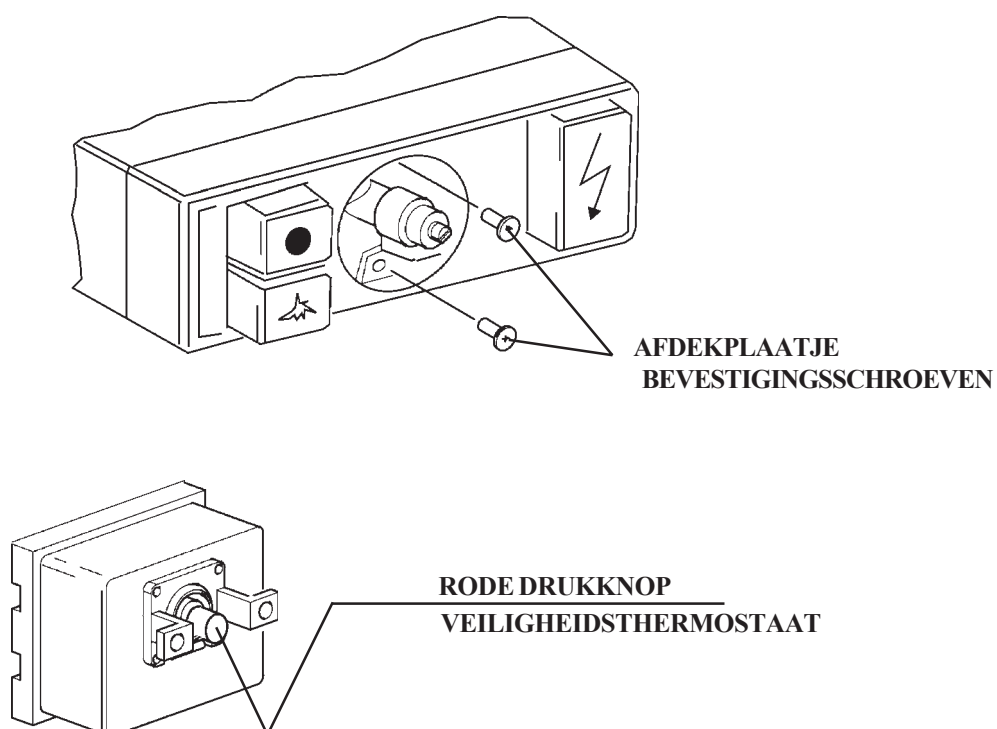


Fig. 10