

01/2019

Mod: G22/F23CEA4-S

Production code: 393333



Diamond
catering equipment

Elektronische frituurapparaten

GF9 / EF9



NL Installatie- en gebruikshandleiding



Inleiding



De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker informatie die nodig is voor het juiste en veilige gebruik van de machine (hierna aangeduid met "machine" of "apparatuur").

Hetgeen wat hierna beschreven is moet niet beschouwd worden als een lang en zwaarwichtig relaas van waarschuwingen, maar eerder als een serie aanwijzingen die bedoeld zijn om in alle opzichten de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om te voorkomen dat er schade veroorzaakt wordt aan mensen, goederen of dieren, voortkomend uit verkeerde werkwijzen en omstandigheden.

Het is erg belangrijk dat iedereen die belast is met het transport, de installatie, de inbedrijfstelling, het gebruik, het onderhoud en de verwerking tot afval van de machine, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van de machine in gevaar zouden kunnen brengen of die gevaarlijk zouden kunnen zijn voor de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van de apparatuur zelf.

Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen.

Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van het apparaat zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van de machine. Tenslotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van de machine de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat de machine uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.



BELANGRIJK

- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor handelingen die aan het apparaat verricht zijn waarbij de aanwijzingen uit deze handleiding veronachtzaamd zijn.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor, zonder voorafgaande aankondiging, wijzigingen aan te brengen aan de apparaten die in deze publicatie vermeld zijn.
- Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.
- Deze handleiding is in digitaal formaat verkrijgbaar door:
 - contact op te nemen met de dealer of de klantenservice;
 - de nieuwste, actuele handleiding te downloaden van de website;
- De handleiding moet altijd in de buurt van de machine bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van de machine moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

Inhoud

A	WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
A.1	Algemene informatie	5
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	6
A.3	Algemene veiligheid	6
A.4	Algemene veiligheidsvoorschriften	7
A.5	Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden	9
A.6	Transport, verplaatsing en opslag	10
A.7	Installatie en montage	10
A.8	Elektrische aansluitingen	10
A.9	Ruimtelimieten van de machine	11
A.10	Plaatsing	11
A.11	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	12
A.12	Reiniging en onderhoud van de machine	12
A.13	Onderhoud	13
A.14	Verwerking tot afval van de machine	13
B	TECHNISCHE GEGEVENS	14
B.1	Positie typeplaatje	14
B.2	Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant	14
B.3	Technische gegevens	15
C	ALGEMENE INFORMATIE	15
C.1	Inleiding	15
C.2	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	15
C.3	Goedkeuring	15
C.4	Auteursrechten	15
C.5	Het bewaren van de handleiding	16
C.6	Gebruikers van de handleiding	16
C.7	Definities	16
C.8	Aansprakelijkheid	16
D	NORMAAL GEBRUIK	16
D.1	Wettelijke vereisten, alleen voor Australië	16
D.2	Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine	16
D.3	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine	17
D.4	De operator die belast is met het normale gebruik	17
E	INSTALLATIE EN MONTAGE	17
E.1	Inleiding	17
E.2	Verantwoordelijkheden van de klant	17
E.3	Het weggooien van de verpakking	17
E.4	Verbinding van apparaten	17
E.4.1	Vastzetten op de vloer (afhankelijk van het apparaat en/of model)	18
E.4.2	Installatie op onderkasten, vrijdragende constructies of gemetselde plinten (afhankelijk van het apparaat en/of model)	18
E.4.3	Afdichten van voegen tussen apparaten	18
E.5	Installatie in het midden van de ruimte	18
E.6	Gas-, elektriciteits- en wateraansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model)	18
E.7	Gasaansluitingen	18
E.7.1	Inleiding	18
E.7.2	Rookafvoer	18
E.7.3	Voor het uitvoeren van de aansluiting	18
E.7.4	Aansluiting (afhankelijk van het apparaat en/of model)	18
E.7.5	Gasdrukregelaar	19
E.7.6	Aanpassing aan een andere gassoort	19
E.8	Voorschriften gasapparaten	19
E.8.1	Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)	19
E.8.2	Regeling uitgangsdruk gasventiel	19
E.8.3	Controle van de primaire lucht	19
E.8.4	Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander	20
E.8.5	Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander	20
E.9	Voordat de installatiehandelingen worden voltooid	20
E.10	Vervanging van de instelveer van de drukregelaar (alleen voor Australië)	20
E.11	Elektrische aansluitingen	20
E.11.1	Elektrische apparaten	20
E.11.2	Voedingskabel	20
E.11.3	Aardlekschakelaar	21
E.11.4	Aarding en equipotentiaalknoop	21
E.12	Veiligheidsthermostaat	21
F	GEBRUIKSAANWIJZING	21
F.1	Gebruik van de friteuse	21
F.2	Bedieningspanelen	23
F.3	Bereidingsmodus	24
F.4	Elektrische modellen	24
F.5	Handmatige bereidingsstand	24
F.5.1	Verwarming	24

	F.5.2	Instelling van de temperatuur	24
	F.5.3	Instelling van de bereidingstijd	24
F.6		Gasmodellen	24
	F.6.1	Ontsteking	24
	F.6.2	Uitschakeling	25
F.7		Interlock	25
F.8		Smelten.....	25
	F.8.1	Programmering (alle uitvoeringen)	25
	F.8.2	Blokken van het programmeren	25
	F.8.3	Een ingesteld programma gebruiken	25
	F.8.4	Oliefiltering	26
	F.8.5	Automatische recirculatie van de olie (model "Full optional")	26
F.9		HACCP-functies (uitvoering "full optional")	26
	F.9.1	H.A.C.C.P. Ondersteuning	26
	F.9.2	Signalering en registratie van een afwijkende gebeurtenis	26
	F.9.3	HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen.....	26
	F.9.4	Opslaan van een HACCP-programma	27
	F.9.5	De HACCP-controle activeren.....	27
	F.9.6	HACCP-alarm	27
	F.9.7	Weergave van de historische gegevens van afwijkende gebeurtenissen	28
	F.9.8	Printen van historische gegevens van de afwijkende gebeurtenissen	28
	F.9.9	Wissen van gegevens uit het geheugen	28
F.10		Automatische bereiding	28
	F.10.1	Automatisch leren	28
	F.10.2	Bereiding.....	29
G		REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE	29
	G.1	Informatie met betrekking tot het onderhoud	29
	G.2	Reiniging van het apparaat en de accessoires	29
	G.3	Buitenzijden	29
	G.4	Overige oppervlakken.....	29
	G.5	Filters.....	30
	G.6	Inwendige onderdelen (jaarlijks)	30
	G.7	Periodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt.....	30
	G.8	Enkele storingen en hun oplossingen (gasmodellen)	30
	G.9	Codering van de waarschuwingen.....	31
	G.10	Reparaties en buitengewoon onderhoud.....	31
	G.11	Onderhoudsintervallen	31
	G.12	Onderhoud en programma	31
	G.13	Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)	32
H		VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE	32
	H.1	Opslag van het afvalmateriaal	32
	H.2	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat	32
I		BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE	33

A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van de machine en een goed begrip van de handleiding mogelijk te maken, is een goede kennis vereist van de termen en typografische weergaven die gebruikt worden in de documentatie. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



WAARSCHUWING

Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.



PAS OP

Gevaar voor schade aan de machine of het product.



BELANGRIJK

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt



Verduidelijking en uitleg

- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel en collectief gebruik, niet voor de continue massaproductie van voedsel. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
 - Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
 - Houd al het verpakkingsmateriaal en reinigingsmiddelen uit de buurt van kinderen.
 - Kinderen mogen geen reiniging en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat of in de buurt van het apparaat
- Het merkplaatje "CE" van de machine niet verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken.
- Raadpleeg de gegevens op het merkplaatje "CE" van de machine, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer de machine wordt afgedankt, moet het merkplaatje "CE" vernietigd worden.

A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

Fase	Bescher- mende kleding 	Veiligheids- schoenen 	handschoe- nen 	Bril 	Valhelm of helm 
Transport	—	●	○	—	○
Verplaatsing	—	●	○	—	—
Uitpakken	—	●	○	—	—
Installatie	—	●	○	—	—
Normaal gebruik	●	●	● ¹	—	—
Instellingen	○	●	—	—	—
Normale reiniging	○	●	○	○	—
Buitenge- wone reiniging	○	●	○	○	—
Onderhoud	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Sloop	○	●	○	○	—
Verklaring:					
●	VEREISTE PBM				
○	PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN				
—	NIET VEREISTE PBM				

1. Tijdens normaal gebruik moeten handschoenen hittebestendig zijn om de handen te beschermen tegen contact met warm voedsel of hete onderdelen van het apparaat en/of wanneer daar warme producten uit worden gehaald. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).

A.3 Algemene veiligheid

- De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Breng geen wijzigingen aan de onderdelen aan die bij het apparaat zijn geleverd.
- Enkele afbeeldingen in deze handleiding geven de machine weer of delen daarvan, zonder de beschermingen of met verwijderde beschermingen. Dit is uitsluitend gedaan voor de verduidelijking. Het is altijd verboden om de machine te gebruiken zonder de beschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.
- Het is verboden de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid en gevaar, die op de machine moeten zijn aangebracht te verwijderen of onleesbaar te maken.

- 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 afvoeropeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.
- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.
- Het A-gewogen geluidsdrukniveau is niet groter dan 70 dB(A).
- 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.
- Sproei geen water en gebruik geen stoom om het apparaat schoon te maken.
- Benzine en andere ontvlambare dampen, vloeistoffen of voorwerpen mogen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- Controleer nooit met een open vlam op lekken.

A.4 Algemene veiligheidsvoorschriften

Op de machine geïnstalleerde beveiligingen

- De afschermingen op de machine bestaan uit: vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan de machine en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.

Aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud

- In de machine zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig. Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:
 - ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp
 - of indirect door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Tijdens het onderhoud blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen.
- Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld.
- Om de doelmatigheid van de machine en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in deze handleiding.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.

- Reparaties en buitengewoon onderhoud aan de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd geautoriseerd personeel, uitgerust met alle geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen alsmede met geschikte uitrusting, gereedschappen en hulpmiddelen.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Voordat u welke handeling dan ook aan de machine verricht, altijd de handleiding raadplegen, daarin staan de juiste procedures en belangrijke informatie over de veiligheid.

Overige risico's

- De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen. Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken. Om de risico's te verkleinen, dient u tijdens het installeren van de eenheid voor voldoende ruimte te zorgen.

Om die omstandigheden te behouden, moeten de gangen en de directe omgeving van de machine altijd:

- vrij gehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, containers, dozen, enz.)
- schoon en droog;
- goed verlicht zijn

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de restrisico's vermeld met betrekking tot de machine: dergelijke situaties moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt
Brandwonden/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in de machine aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen
Elektrocutie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord
Het plotseling dicht doen van het deksel, de deur of ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van de type apparaat)	De persoon die belast is met het normale gebruik van de machine zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is

Mechanische veiligheidskenmerken, risico's

- Het apparaat heeft geen gevaarlijke scherpe oppervlakken of elementen die uitsteken ten opzichte van het apparaat. De afschermingen van de bewegende of spanningsvoerende onderdelen zijn met bouten aan de ombouw bevestigd, zodat men niet onopzettelijk bij gevaarlijke punten kan komen.



PAS OP

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, de geur van gas, wat kan wijzen op een mogelijk lek, enz.) dan moet de operator de volgende aanwijzingen opvolgen:
de machine onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

A.5 Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden

Verbod	Betekenis
	Het is verboden beveiligingsvoorzieningen te verwijderen
	Het is verboden water te gebruiken voor het blussen van branden (vermeld op de elektrische onderdelen)
	Houd de ruimte rondom het apparaat vrij en zorg dat er geen brandbare materialen aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat
	Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van onverbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd

Gevaar	Betekenis
	let op, heet oppervlak
	gevaar voor elektrocutie (vermeld op de elektrische onderdelen met indicatie van de spanning).

Beëindiging gebruik

- Wanneer u besluit de apparatuur niet langer te gebruiken, adviseren wij u deze onbruikbaar te maken door het verwijderen van de voedingskabels van het elektriciteitsnet.

A.6 Transport, verplaatsing en opslag

- Gezien de afmetingen van de machines kunnen ze tijdens het transport, de verplaatsing of de opslag op elkaar worden gezet; houdt u zich aan hetgeen is aangegeven op het speciale plaatje op de verpakking.
- Tijdens het laden en lossen is het verboden zich onder geheven lasten te bevinden. Het is verboden voor onbevoegden om de werkzone te betreden.
- Alleen het gewicht van de machine zelf is onvoldoende om stabiliteit te verzekeren.
- Bij het opheffen van de machine is het verboden deze te bevestigen aan bewegende of kwetsbare delen zoals: carter, elektrische bedrading, pneumatische onderdelen, enz.
- tijdens het verplaatsen mag het apparaat niet geduwd of gesleept worden om omkiepen te voorkomen.
- Voor de medewerkers die belast zijn met het transport, de verplaatsing en de opslag van de machine zijn een geschikte opleiding en training voor het gebruik van hefsystemen en de toepassing van persoonlijke beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor het soort werkzaamheden dat moet worden uitgevoerd (bijv.: overall, veiligheidsschoenen, handschoenen en helm) verplicht.
- Verzeker u, op het moment van de verwijdering van de verankeringsystemen, ervan dat de stabiliteit van de onderdelen van de machine niet afhankelijk is van de verankering en dat deze handeling, dus, niet tot het vallen van de lading van het voertuig leidt. Voordat componenten van de machine worden verwijderd dient u zich ervan te verzekeren dat alle verankeringsystemen verwijderd zijn.
- De plaatsing, montage en demontage van de machine mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.

A.7 Installatie en montage

- De beschreven handelingen moeten door gekwalificeerd personeel (zie D.2 *Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine*) in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften verricht worden, dit geldt zowel voor het gereedschap dat gebruikt wordt als de werkwijze die gehanteerd wordt.
- De stekker moet, indien aanwezig, ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.
- Alvorens willekeurig welke installatieprocedure uit te voeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

A.8 Elektrische aansluitingen

Alvorens de aansluiting uit te voeren, dient te worden gecontroleerd of de gegevens op het plaatje van het apparaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet dient op grond van de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften te worden uitgevoerd.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient hij door de Klantenservice of in ieder geval door gespecialiseerd personeel vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.

- Controleer dat er een veiligheidsschakelaar is geïnstalleerd tussen het voedingssnoer van het apparaat en het elektriciteitsnet. De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat u de apparatuur van stroom voorziet met systemen die beveiligd zijn tegen overspanning. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor effecten die het gevolg zijn van anomalieën veroorzaakt door het stroomvoorzieningssysteem af.

A.9 Ruimtelimieten van de machine

- Rond het apparaat moet voldoende ruimte worden vrij gelaten (om ingrepen, onderhoud te kunnen verrichten, enz.)
- Dergelijke afmetingen moeten groter zijn indien andere apparatuur en/of middelen gebruikt worden en/of moeten passeren of indien er een nooduitgang in de werkplek bereikt moeten kunnen worden.

A.10 Plaatsing

- Volg tijdens het installeren van het apparaat alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.
- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- In het installatieschema zijn de totale afmetingen van het apparaat en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water) aangegeven. Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Voorkom dat ruimtes waarin de machine wordt geïnstalleerd vervuild raken met corrosieve stoffen (chloor, etc). Als een dergelijke preventie niet kan worden gegarandeerd, moet het gehele roestvrijstalen oppervlak voorzien worden van een beschermde laag paraffine, aangebracht met behulp van een doekje dat doordrenkt is met paraffine. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor corrosieve effecten als gevolg van externe oorzaken af.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met uitsluitend andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 100 mm ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden en 100 mm van de achterwand, of in elk geval voldoende ruimte 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.
- Laat een afstand van ten minste 100 mm tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- 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.
- Draag veiligheidshandschoenen en verwijder de verpakking van de machine, ga te werk zoals hieronder is beschreven:
 - de spanbanden en de beschermende folie verwijderen maar oppassen dat er door eventueel te gebruiken scharen of mesjes geen krassen veroorzaakt worden op de staalplaat;
 - verwijder de kap (van karton), de hoeken van polystyrol en de verticale beschermingen;

- bij apparaten met een roestvrijstalen meubel, de beschermende folie heel langzaam verwijderen, zonder deze te scheuren om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven;
 - als dit toch gebeurt moet u de lijmresten met een niet bijtend oplosmiddel verwijderen en het oppervlak vervolgens goed afspoelen en afdrogen;
 - smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- In het geval van een permanente elektrische aansluiting: de voorziening moet in geopende stand vergrendeld kunnen worden en moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.

A.11 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van de machine zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, het gespecialiseerde personeel en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van ongeschikte gereedschappen, ladders);
- het plaatsen, in de omgeving van de machine, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van de machine;
- het in de machine stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan de machine of aan het milieu;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

De hiervoor beschreven handelingen zijn verboden!

A.12 Reiniging en onderhoud van de machine

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding door de stekker (indien aanwezig) voorzichtig uit het stopcontact te trekken.
- Tijdens onderhoudswerkzaamheden moeten de kabel en de stekker zodanig neergelegd worden dat ze altijd zichtbaar zijn voor de operator die de werkzaamheden uitvoert.
- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.
- Gebruik een ladder met bescherming om ingrepen te verrichten op apparaten die op grote hoogte toegankelijk zijn (afhankelijk van het type apparaat).

- Gebruik passende beschermingsmiddelen (veiligheidshandschoenen). Zie “A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*” voor geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.

Gewoon onderhoud

- Schakel de stroom uit alvorens het apparaat schoon te maken.
- De machine niet reinigen met waterstralen.

Voorzorgsmaatregelen in geval dat het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt

- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet de machine in veilige omstandigheden verkeren.
- Houd u aan de regels voor de verschillende werkzaamheden voor normaal en buitengewoon onderhoud. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot risico's voor het personeel.

Preventief onderhoud

- Preventief onderhoud vermindert de tijd dat de machine niet gebruikt kan worden en maximaliseert de efficiëntie van de machine. De Klantenservice kan adviseren over welk onderhoudsplan u het best kunt aanschaffen op basis van de intensiteit van gebruik en hoe oud de apparatuur is.

Reparaties en buitengewoon onderhoud

- Reparaties en buitengewoon onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd erkend personeel. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor storing of schade die is ontstaan door ingrepen door een niet-erkend technicus af en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant komt te vervallen.

Onderdelen en accessoires

- Gebruik alleen originele accessoires en/of reserveonderdelen. Wanneer geen originele accessoires en/of reserveonderdelen worden gebruikt komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen en kan het zijn dat de machine niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

A.13 Onderhoud

- Alleen originele vervangingsonderdelen kunnen de veiligheidsnormen van het apparaat garanderen.

A.14 Verwerking tot afval van de machine

- Het apparaat moet in ieder geval door gespecialiseerd personeel gedemonteerd worden.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door gespecialiseerd personeel.
- Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen te verwijderen om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

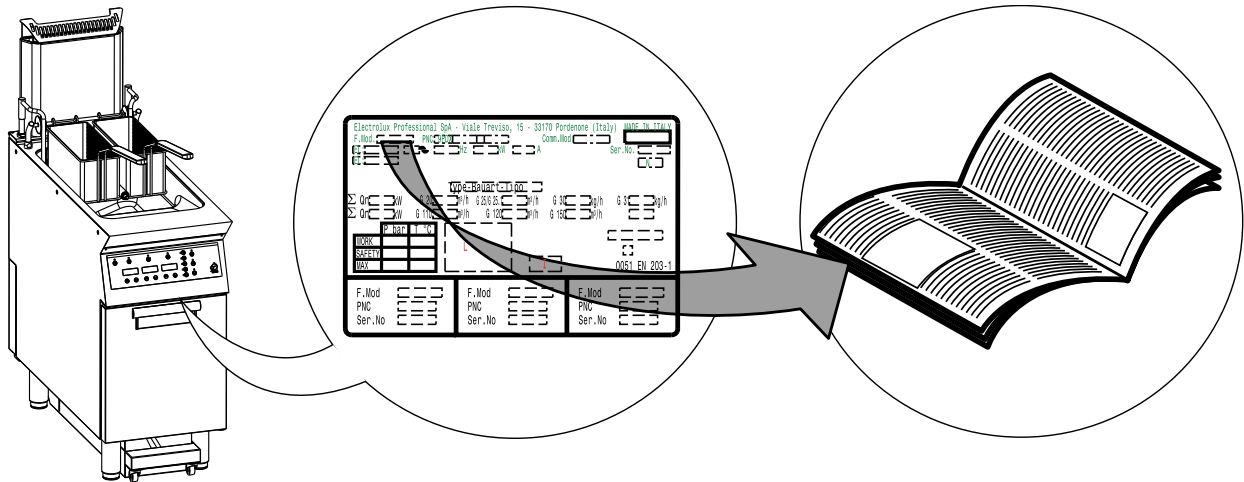
B TECHNISCHE GEGEVENS

B.1 Positie typeplaatje



BELANGRIJK

Deze handleiding bevat informatie over verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. hieronder).



BELANGRIJK

Wanneer de apparatuur geïnstalleerd wordt, controleren of hetgeen is voorbereid voor de elektrische aansluiting overeenkomt met hetgeen op het typeplaatje staat.

B.2 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant

Hieronder volgt een voorbeeld van het merk- of typeplaatje dat op de machine zit:

GASapparaten

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. PNC Comm.Mod. Ser.No.

EL: Hz kW A

type-Bauart-Tipo

Σ Qn: kW G 20: m³/h G 25/6 25: m³/h G 30: kg/h G 3: kg/h

Σ Qn: kW G 110: m³/h G 120: m³/h G 150: m³/h

P bar T °C

WORK SAFETY MAX

L I

0051 EN 203-1

F.Mod. PNC Ser.No.

F.Mod. PNC Ser.No.

F.Mod. PNC Ser.No.

ELEKTRISCHE apparaten

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. PNC Comm.Mod. Ser.No.

EL: Hz kW A

Type

P bar T °C

WORK SAFETY MAX

L I

F.Mod. PNC Ser.No.

F.Mod. PNC Ser.No.

F.Mod. PNC Ser.No.

Het typeplaatje bevat de gegevens m. b. t. identificatie en technische gegevens van het product. Hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

F.Mod.	fabrieksomschrijving van het product
Comm.Model	commerciële omschrijving
PNC	productiecode
Ser.Nr	serienummer
Type	type familie
El	voedingsspanning + fase
Hz	voedingsfrequentie
kW	maximaal opgenomen vermogen
A	opgenomen stroom
Power unit El.	spanning
I	beschermingsgraad tegen stof en water
CE	CE merkteken
AB	nummer veiligheidscertificaat gas
N	certificerende groep
0051	certificerende instelling
EN 203-1	EU-norm

L	logo IMQ/GS
Cat	gascategorie
Pmbar	gasdruk
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Porde- none Italy	fabrikant

B.3 Technische gegevens

Gasmodellen

Gegevens		TYPECODES					
		GF91L23		GF91E23		GF91R23	
Modellen 400 mm		+9KKLBAMCG +9KKJBBAMCG	+9KKLQBAMCG +9KKJQBAMCG	+9KKHBBAMCG	+9KKHQBAMCG	+9KKIBBAMCG	+9KKIQBAMCG
Voedingsspanning	V	220 - 240	220	220 - 240	220	220 - 240	220
Opgenomen elek- trisch vermogen	kW	0,1					
Fasen	Nr	1+N					
Frequentie	Hz	50	60	50	60	50	60
Doorsnede elektrisch snoer¹	mm ²	1					
Aansluiting ISO 7/1 - BS/P-aansluiting	ø	1/2"					
Branders	No.	2					
Nominaal thermisch vermogen	kW	26					
Bouwtype		A1					

1. Aanbevolen minimum.

Elektrische modellen

Gegevens		TYPECODES					
		EFE91L23		EFE91R23		EFE91E23	
Modellen 400 mm		+9KKJDBAMCG +9KKLDBAMCG	+9KKJOBAMCG +9KKLOBAMCG	+9KKIDBAMCG	+9KKIOBAMCG	+9KKHDBAMCG	+9KKHOBAMCG +9KKIOBAMCG
Voedingsspanning	V	380 — 400	415 — 430	380 — 400	415 — 430	380 — 400	415 — 430
Max. totaal vermogen	kW	16,2 — 18	16,1 — 17,2	16,2 — 18	16,1 — 17,2	16,2 — 18	16,1 — 17,2
Fasen	Nr	3+N					
Frequentie	Hz	50/60					
Doorsnede elektrisch snoer¹	mm ²	6					

1. Aanbevolen minimum.

C ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en
veiligheidsinformatie”

C.1 Inleiding

Hierna wordt informatie gegeven met betrekking tot het beoogde gebruik van dit apparaat, de uitgevoerde tests en een omschrijving van de gebruikte symbolen (die het soort waarschuwing aangeven), de definities van de in de handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van het apparaat.

C.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Het is bestemd voor commercieel gebruik.

Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minder-jarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.



PAS OP

het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht enz.) blootgesteld zijn.

C.3 Goedkeuring

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om hoge prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren.

Het positieve resultaat van de tests (visuele controle - gas/elektrische controle - functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

C.4 Auteursrechten

Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor raadpleging door de operator en kan uitsluitend afgegeven worden aan derden met toestemming van Electrolux Professional SpA.

C.5 Het bewaren van de handleiding

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van de machine in zijn geheel bewaard worden, totdat de machine wordt afgedankt. Wanneer er afstand gedaan wordt van de machine, bij verkoop, verhuur, in gebruik geven of onderverhuur, moet deze handleiding bij de machine gevoegd zijn.

C.6 Gebruikers van de handleiding

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van de machine en de teamleider op de werkplek;
- operators belast met het normale gebruik van de machine;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

C.7 Definities

Hierna worden de belangrijkste termen weergegeven die in de Handleiding worden gebruikt. Wij adviseren u deze zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Operator	persoon die belast is met het installeren, afstellen, gebruiken, onderhouden, reinigen, repareren en transporteren van de machine.
Fabrikant	Electrolux Professional SpA of een door Electrolux Professional SpA erkend servicecentrum.
Persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken	operator die is geïnformeerd, opgeleid en getraind voor wat betreft de te verrichten taken en de risico's die verbonden zijn aan het normale gebruik van de machine.
Technische dienst of gespecialiseerd personeel	operator die door de fabrikant is opgeleid/getraind en die, op grond van zijn professionele vorming, ervaring, specifieke training, kennis van voorschriften ter voorkoming van ongevallen, in staat is om in te schatten welke ingrepen er nodig zijn voor de machine en die eventuele risico's herkent en kan voorkomen. Hij is deskundig op het gebied van de mechanica, elektrotechniek en elektronica, etc.
GEVAAR	bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid.
Gevaarlijke situatie	elke situatie waarin een Operator wordt blootgesteld aan een of meer Gevaren.
Risico	combinatie van waarschijnlijkheid en ernst met mogelijk letsel of schade aan de gezondheid in een gevaarlijke Situatie.
Beschermingen	veiligheidsmaatregelen die bestaan uit de toepassing van specifieke technische middelen (Beschermingen en Veiligheidsvoorzieningen) om de Operators te beschermen tegen Gevaren.

Bescherming	onderdeel van een machine dat op een specifieke manier wordt gebruikt om bescherming te geven door middel van een fysieke barrière.
Veiligheidssysteem	voorziening (anders dan een Afscherming) die het risico elimineert of beperkt; deze kan alleen gebruikt worden of gecombineerd zijn met een Afscherming.
Klant	degene die het apparaat heeft aangeschaft en/of beheert en gebruikt (bijv.: bedrijf, ondernemer, onderneming).
Elektrocutie	onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

C.8 Aansprakelijkheid

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant doen vervallen);
- werkzaamheden die zijn verricht door niet-gespecialiseerd personeel;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan of onvoldoende onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en getraind is;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant.

De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.

Electrolux Professional SpA kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor mogelijke onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.

Eventuele aanvullingen op de handleiding die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

D NORMAAL GEBRUIK



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

D.1 Wettelijke vereisten, alleen voor Australië

Dit apparaat mag alleen door geautoriseerde personen geïnstalleerd worden in overeenstemming met de installatie-instructies van de fabrikant, plaatselijke regelgeving m. b. t. gasaansluiting, gemeentelijke bouwnormen, regelgeving m.b.t. elektrische bedrading, plaatselijke regelgeving m. b. t.

watervoorziening, AS5601-gasinstallatie, gezondheidsautoriteiten en andere wettelijke voorschriften.

D.2 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine

De klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van de machine adequaat getraind is en aangetoond heeft zijn taak naar behoren te kunnen vervullen, door zorg te dragen voor zowel de eigen veiligheid als die van anderen.

De klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van de machine.

D.3 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine

Het is de verantwoordelijkheid van de Klant om te controleren of de medewerkers die belast zijn met de verschillende taken voorzien zijn van de volgende vereisten:

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij krijgen scholing en training die past bij hun taken, om deze veilig te kunnen uitoefenen;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van de machine.

D.4 De operator die belast is met het normale gebruik

Moet minstens beschikken over:

- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;

- algemene basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen;
- voldoende kennis om op een veilige manier de ingrepen waartoe hij bevoegd is en die in de handleiding gespecificeerd zijn, uit te voeren;
- kennis van de voorschriften met betrekking tot hygiëne en veiligheid op het werk.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de machine onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

E INSTALLATIE EN MONTAGE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

E.1 Inleiding

Om de goede werking van het apparaat te garanderen en om de veilige omstandigheden tijdens het gebruik te handhaven dient u de aanwijzingen die hieronder in deze paragraaf opgenomen zijn nauwkeurig op te volgen.



PAS OP

Alvorens het apparaat te verplaatsen moet gecontroleerd worden of de hefcapaciteit van het hefwerktuig dat gebruikt wordt geschikt is voor het gewicht van het apparaat.

E.2 Verantwoordelijkheden van de klant

De taken, vereisten en werkzaamheden die de Klant moet uitvoeren zijn de volgende:

- Zorg voor een hooggevoelige, handmatig terug te stellen magnetothermische stroomonderbreker;
- voorziening die vergrendeling in open stand mogelijk maakt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- controleer of de vloer, waarop de machine geplaatst wordt, waterpas is.
- breng vóór elk apparaat een gasafsluitventiel met snelkoppeling aan (afhankelijk van het model). Plaats het ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting paragraaf E.11.1 *Elektrische apparaten*;

E.3 Het weggooien van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal moet worden weggegooid in overeenstemming met de voorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt. Alle materialen die gebruikt zijn voor de verpakking zijn milieuvriendelijk.

Ze kunnen zonder gevaar bewaard worden, ze kunnen worden gerecycled of verbrand worden in een afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:



Polyethyleen

- Buitenste verpakkingsmateriaal
- Zakje met instructies



Polypropreen

- Spanbanden



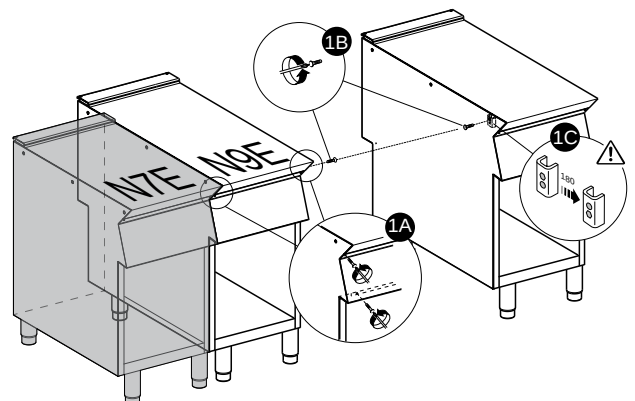
Piepschuim

- Beschermende delen rondom de hoeken

De onderdelen van hout en karton kunnen tot afval verwerkt worden met inachtneming van de in het land van gebruik van de machine geldende voorschriften.

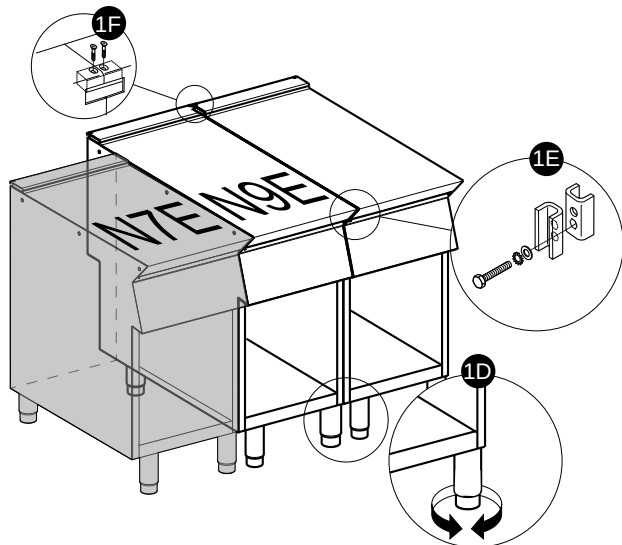
E.4 Verbinding van apparaten

1. Demonteer de bedieningspanelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven los te draaien (Fig. 1A);
2. Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit (Fig. 1B);
3. Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten (Fig. 1D);
4. Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180° (Fig. 1C);



5. Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een zeskantbout M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien (Fig. 1E);

6. Breng aan de achterkant van de apparaten het bijgeleverde verbindingsplaatje aan in de sleuven in de zijkant van de achterwanden;
7. Zet het plaatje vast met twee bijgeleverde schroeven M5 met verzonken kop (Fig. 1F).



E.4.1 Vastzetten op de vloer (afhankelijk van het apparaat en/of model)

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 (F206136) gevoegde aanwijzingen zorgvuldig op.

E.4.2 Installatie op onderkasten, vrijdragende constructies of gemetselde plinten (afhankelijk van het apparaat en/of model)

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

E.4.3 Afdichten van voegen tussen apparaten

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

E.5 Installatie in het midden van de ruimte

Als het apparaat in het midden van de ruimte is geplaatst, wordt aangeraden om het "Achterpaneel"-accessoire te monteren om oververhitting van het apparaat te voorkomen (volg voor de installatie de instructies in de handleiding van het accessoire)

E.6 Gas-, elektriciteits- en wateraansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model)

- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit en/of water, indien aanwezig) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een nutsbedrijf of een erkende 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.

E.7 Gasaansluitingen

E.7.1 Inleiding



PAS OP

Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20 mbar;

Om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies in paragraaf E.7.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk worden gevolgd.

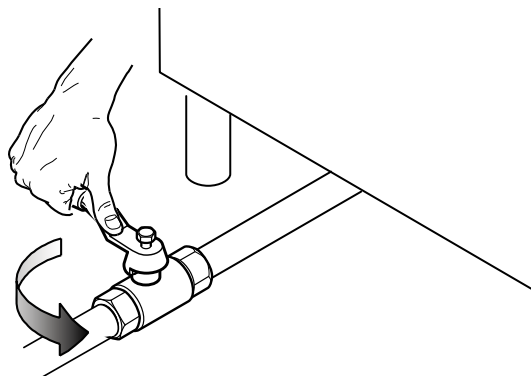
E.7.2 Rookafvoer

- Apparaten van het type "A1" moeten onder een afzuigkap worden geplaatst, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd; (niet van toepassing voor Australische norm).

Voor **AUSTRALIË** moet de ventilatie voldoen aan de Australische bouwvoorschriften en moeten de afzuigkappen in de keuken voldoen aan AS/NZS1688.1 en AS 1668.2.

E.7.3 Voor het uitvoeren van de aansluiting

1. Verzekert u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed.
Volg anders zorgvuldig de aanwijzingen in paragraaf E.7.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk.
2. Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan.
3. Plaats de kraan/het ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



4. 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.



BELANGRIJK

Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

E.7.4 Aansluiting (afhankelijk van het apparaat en/of model)

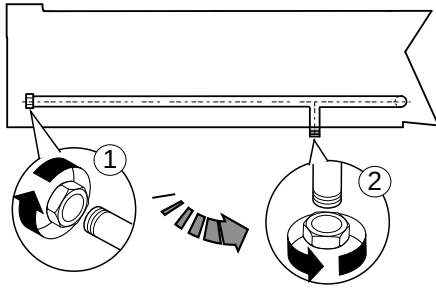
Monoblock modellen

1. Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
2. Verwijder, indien aanwezig, de kunststof beschermingsdop van de gasafvoer voordat u de aansluiting maakt.

Modellen voor op het werkblad (alleen voor de N9E-serie)

1. Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
2. Verwijder, indien aanwezig, de kunststof beschermingsdop van de gasafvoer voordat u de aansluiting maakt.
3. Voor de modellen voor op een werkblad kan de gasaansluiting ook aan de achterkant worden gerealiseerd:
 - a. bedienen aan de achterkant van het apparaat;
 - b. schroef de metalen afsluitplug van de verbinding aan de achterkant los;

- c. schroef hem stevig vast op de onderste aansluiting.



Controleer na de installatie met zeepsop of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.



LET OP:

Alleen voor Australië: De gasaansluiting is manueel 1/2 BSP.

E.7.5 Gasdrukregelaar

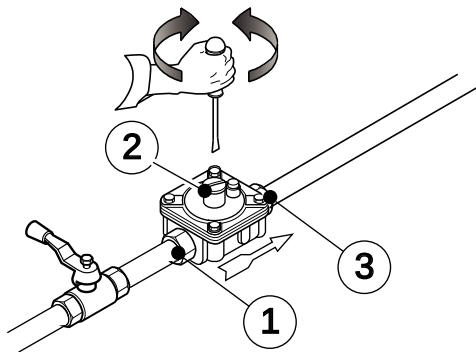
De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.

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



Voor Australië: Stel als volgt de testdrukaansluiting in, waarbij de branders op de maximale stand werken (zie Tabel "B", Bijlage van handboek 59589FP00 / 59589FD00)

E.7.6 Aanpassing aan een andere gassoort

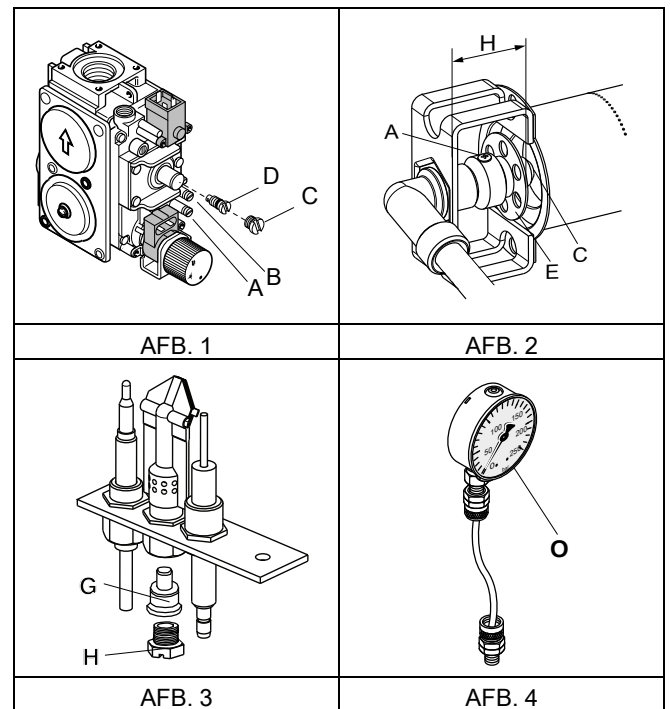
In de tabel "B" "Sproeiers" (zie Bijlage van handboek 59589FP00 / 59589FD00) wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gegraveerd).

Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

1. vervanging brandersproeier(s)
2. correcte afstelling van de primaire luchttoevoer naar de brander(s)
3. vervanging waakvlamsproeier(s)
4. vervanging schroef/schroeven van het minimum
5. correcte afstelling waakvlambrander(s) indien nodig

6. correcte afstelling voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)
7. breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort aan

E.8 Voorschriften gasapparaten



E.8.1 Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)

1. 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 instructies op in paragraaf E.7.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk).

De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

2. Verwijder het bedieningspaneel;
3. Verwijder afdichtingsschroef "A" vanaf het drukpunt (zie AFB. 1);
4. Sluit de manometer "O" aan (zie AFB. 4);
5. Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel "B" (zie Bijlage);

Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tabel "B" (zie Bijlage) ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld;

Neem contact op met het gasbedrijf.

E.8.2 Regeling uitgangsdruk gasventiel

1. Verwijder de afdichtingsschroef "B" van de drukaansluiting (zie AFB. 1);
2. Sluit de manometerslang aan;
3. Voed het apparaat met de juiste nominale gasdruk die vermeld wordt in paragraaf E.8.1 *Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)*.
4. Schakel het frituurapparaat in;
5. 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 de druk te verlagen (Zie bijlage).

E.8.3 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.

1. Draai schroef "A" los (zie AFB. 2);
2. Plaats beluchter "E" op de afstand "H" die wordt aangegeven in tabel "B" (zie Bijlage);
3. Draai de schroef "A" weer helemaal vast;
4. Sluit hem hermetisch af met lak.

E.8.4 Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander

1. Draai bout "A" los (zie AFB. 2);
2. Schroef de sproeier "C" en de beluchter "E" los;
3. Vervang de sproeier "C" door een andere die overeenkomt met de gassoort volgens hetgeen vermeld is in tabel "B" (zie Bijlage);
De diameter van de sproeier wordt in honderdsten van millimeters vermeld op de sproeier zelf.
4. Steek de sproeier "C" in de beluchter "E".
5. Monteer de resulterende combinatie op zijn plaats.
6. Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

E.8.5 Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander

1. Draai de schroefverbinding "H" los (zie AFB. 3);
2. Vervang de sproeier "G" door een andere die overeenkomt met de gassoort (zie tabel "B", Bijlage);
Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
3. Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

E.9 Voordat de installatiehandelingen worden voltooid

- Controleer alle gasverbindingen met zeepsop om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekkages zijn.
- Gebruik GEEN open vlam om gaslekkages op te sporen.
- Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gasventielen, de gaspitten en de ontsteking te controleren.
- Zet voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste stand, zowel afzonderlijk als tegelijk.
- Na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze.

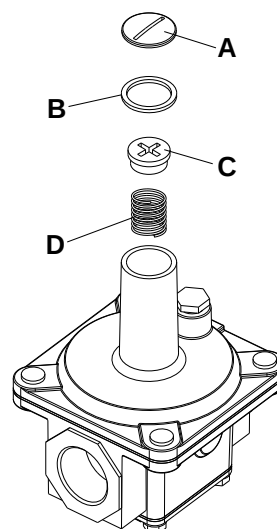
Indien het apparaat niet goed werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, neem dan contact op met de plaatselijke klantenservice.

E.10 Vervanging van de instelveer van de drukregelaar (alleen voor Australië)

Vervang de veer "D" van de drukregelaar als volgt door een veer die geschikt is voor het type gasdruk dat wordt aangegeven in tabel "B" (zie Bijlage):

1. Verwijder de afsluitdop "A", de ring van de afsluitdop "B", de stelschroef "C" en de veer "D" (zie afbeelding);
2. Breng de nieuwe veer in (blauwe kleur = propaangas; zilveren kleur = aardgas) en plaats de stelschroef terug;
3. Sluit een manometer aan op de testdrukaansluiting van het apparaat – (zie paragraaf E.8.1 *Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)*);
4. Ontsteek de branders van het apparaat zodat het gasverbruik maximaal is;
5. Regel de stelschroef tot de manometer de waarde van de werkdruk laat zien (zie paragraaf E.7.5 *Gasdrukregelaar*);
6. Plaats de afsluitdop en ring terug en schroef ze goed vast;
7. Verwijder de manometer en sluit de testdrukaansluiting af;

8. Test de gasdrukregelaar voor gebruik op lekken.



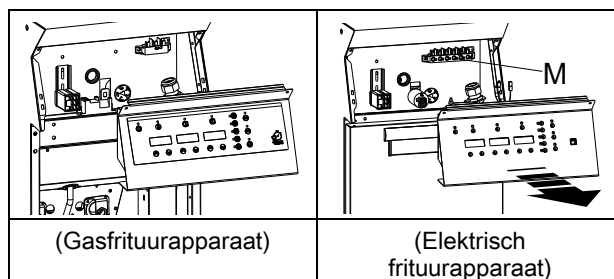
E.11 Elektrische aansluitingen

E.11.1 Elektrische apparaten

Alvorens de aansluiting uit te voeren, dient te worden gecontroleerd of de gegevens op het plaatje van het apparaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

Om toegang te krijgen tot het klemmenblok:

1. Haal de bevestigingsschroeven los;
2. Verwijder het voorpaneel van het apparaat;
3. Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenblok, zoals aangegeven wordt in de afbeelding hieronder en op het bij het apparaat geleverde schakelschema;



4. Zet het elektrische snoer vast door middel van de kabelklem;



BELANGRIJK

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

E.11.2 Voedingskabel

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een voedingskabel.

De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H07RN-F.

Bescherm het gedeelte van de kabel buiten het apparaat met een niet buigzame metalen of kunststof buis



WAARSCHUWING

Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient hij door de Klantenservice of in ieder geval door gespecialiseerd personeel vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.



WAARSCHUWING

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen die voortvloeien uit het feit dat de in deze paragraaf vermelde voorschriften of de elektrische veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt, niet in acht genomen zijn.

E.11.3 Aardlekschakelaar

Installeer een veiligheidsschakelaar tussen het voedings snoer van het apparaat en het elektriciteitsnet.

De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

E.11.4 Aarding en equipotentiaalknoop

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 achterkant rechts.

De schroef is gemarkeerd met het symbool

E.12 Veiligheidsthermostaat

Apparaten die een veiligheidsthermostaat (veiligheidsthermostaat voor oververhitting) hebben 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.



BELANGRIJK

Het resetten van de veiligheidsthermostaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd. Neem hiervoor contact op met de Technische Dienst.



BELANGRIJK

Veiligheidsthermostaten met "Positieve veiligheid"-effect (gebruikt op sommige typen apparatuur volgens de voorschriften) onderbreekt de werking van de eenheid (verwarmen) zelfs als het capillaire kapot is.

Er kan een vergelijkbaar effect, echter zonder schade aan de veiligheidsthermostaat, optreden als de temperatuur van de machine lager wordt dan -10°C: in dergelijke gevallen is het nodig om tijdens het installeren van de machine de veiligheidsthermostaat terug te stellen, dus voordat hij op het elektriciteitsnet wordt aangesloten.



BELANGRIJK

Op elektrisch verwarmde machines mag de veiligheidsthermostaat alleen worden teruggesteld na loskoppeling van het elektriciteitsnet. Het niet loskoppelen van het elektriciteitsnet zorgt voor blokkeren van de veiligheidsthermostaat en een niet-deskundig persoon loopt het risico van elektrocutie.

Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen.

F GEBRUIKSAANWIJZING

F.1 Gebruik van de frituse



GEVAAR

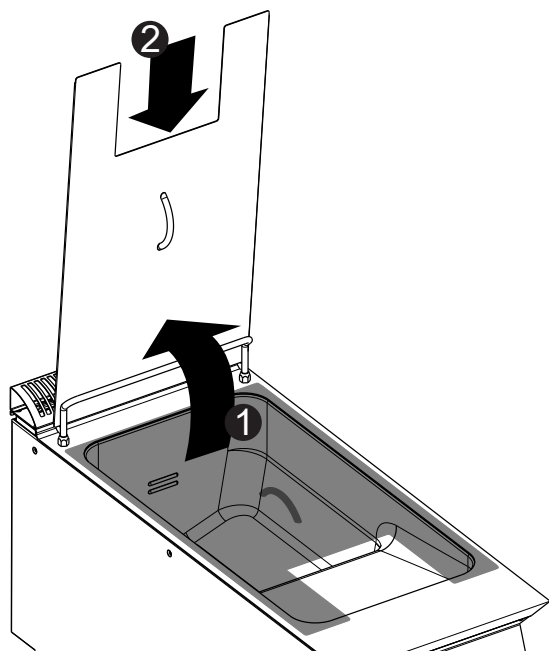
Gebruik olie of vet niet te lang vanwege een laag vlampunt en een kookpunt dat gemakkelijk bereikt wordt.

Algemene voorzorgsmaatregelen

- Het apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële toepassingen zoals keukens, restaurants, ziekenhuizen of commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het frituren van voedsel in olie of hard vet.
Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- 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.
- Grote stukken voedsel of vochtig voedsel 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 frituurmand enkele seconden uit de olie worden getild.

- Als het deksel niet gebruikt hoeft te worden, plaats hem dan in de juiste houder.



PAS OP

Vul de olie telkens aan wanneer deze onder het minimumniveau daalt dat wordt aangegeven met het desbetreffende referentieteken (brandgevaar).



PAS OP

De bak moet worden leeggemaakt als de olie is afgekoeld tot $< 70^{\circ}\text{C}$.



PAS OP

Gebruik het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin geen optimaal rendement mogelijk is.

Instelling van de frituurtemperatuur

SOORT GEFRITUURD VOEDSEL	DE TEMPERATUUR INSTELLEN OP
Voedsel dat geen vervuilen- lende stoffen afgeeft aan de olie	180/185°C
Gepaneerd voedsel	175/180°C
Met bloem bestoven voedsel	170°C



LET OP:

Stel voor het bereiden 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).



BELANGRIJK

Verwijder tijdens de bereiding 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.

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



PAS OP

De bak moet worden leeggemaakt als de olie is afgekoeld.



LET OP:

De maximale lading bedraagt 4,5 kg met verse aardappelen en 3 kg met diepgevroren aardappelen.

F.2 Bedieningspanelen

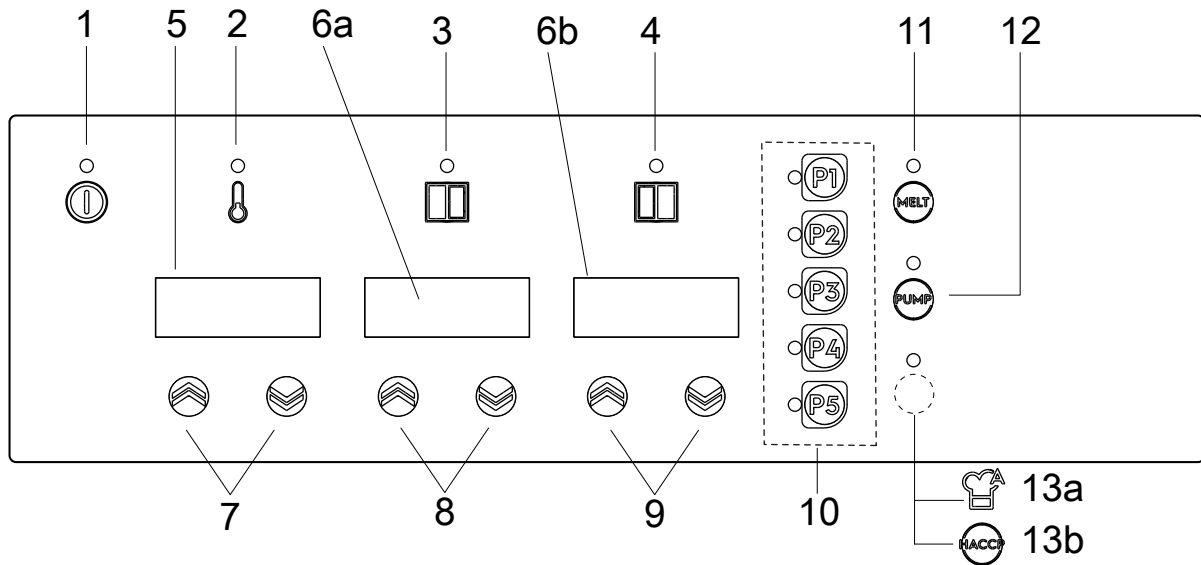


Fig. 1 Versies met hefsysteem

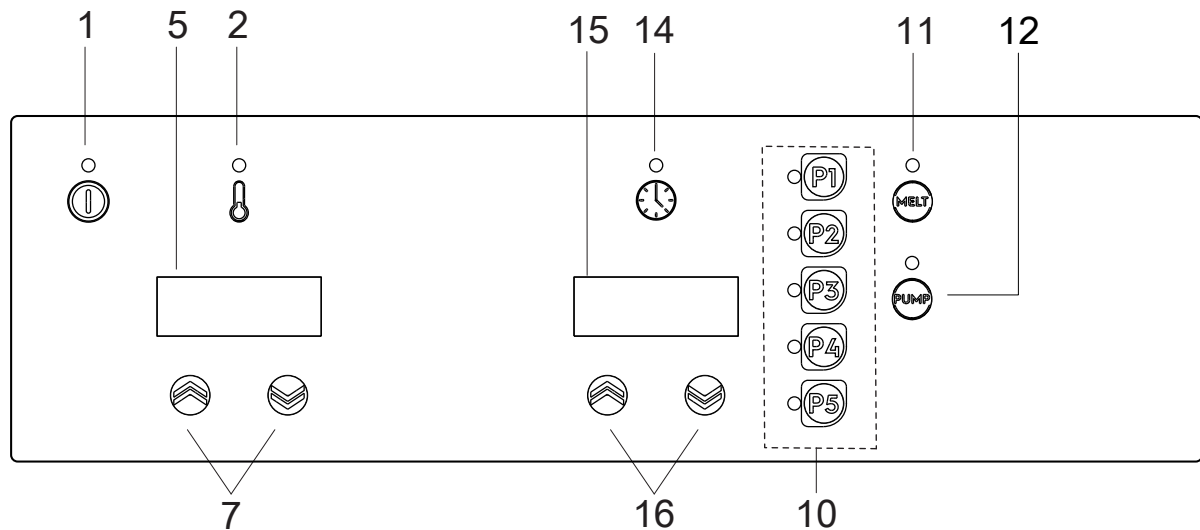


Fig. 2 Versies zonder hefsysteem

1. Toets ON/OFF
2. toets temperatuurinstelling
3. toets start programma linkermant
4. toets start programma rechtermant
5. temperatuurddisplay (bedrijfs- en ingestelde temperatuur)
6. display programmatijd (6a = links en 6b = rechts)
7. temperatuurinstelling (omhoog / omlaag)
8. tijdstelling programma linkermant (omhoog / omlaag)
9. tijdstelling programma rechtermant (omhoog / omlaag)
10. toetsen opgeslagen programma's (of programma's die nog opgeslagen kunnen worden)
11. toets voor "smelt"cyclus
(off/on: de smeltcyclus start bij inschakeling als de geregistreerde temperatuur op de bedrijfstermostaat lager is dan 70°C)
12. toets voor on/off olierecirculatiepomp (indien aanwezig)
13. toets voor Automatische Bereiding (13a) / HACCP-monitoringtijd/temperatuurverloop (13b)
14. toets tijdstelling
15. tijddisplay
16. tijdstelling (omhoog / omlaag)

F.3 Bereidingsmodus

Het frituurapparaat heeft twee verschillende bereidingsmogelijkheden:

1. Handmatige stand (raadpleeg F.5 *Handmatige bereidingsstand*).
2. Automatische stand (raadpleeg F.10 *Automatische bereiding* - alleen voor het model "Full optional")

F.4 Elektrische modellen

In- en uitschakelen apparaat:

- Druk op toets "1" op het bedieningspaneel.

F.5 Handmatige bereidingsstand

Zie F.2 *Bedieningspanelen*.

F.5.1 Verwarming

1. Druk gedurende enkele seconden op toets "1" om het apparaat in te schakelen.
Tijdens het verhogen van de temperatuur knippert de tekst "HEAT" (VERWARMEN) op het display "5", afgewisseld met de actuele temperatuur.

Als de actuele temperatuur in de buurt komt van de ingestelde temperatuur ($-15^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$) verdwijnt de tekst "HEAT". Het led-lampje van toets "2" blijft rood branden.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verandert het led-lampje van toets "2" van rood in groen; het apparaat is nu gereed voor gebruik.

F.5.2 Instelling van de temperatuur

Uitvoering "full optional"

1. Op het display "5" verschijnt de temperatuur die ingesteld is voor de bereiding.
2. Druk gedurende enkele seconden op toets "2" om de actuele temperatuur van de olie in de bak weer te geven.
3. Druk op de toetsen "7" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen.
Het display heeft een gevoeligheid van ± 1 ;
Wanneer de toets "7" ingedrukt wordt gehouden, verandert de ingestelde temperatuur sneller.
4. Na de instelling knippert het display "5" 3 seconden, de aangegeven temperatuur wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.

Is het led-lampje van toets "2":

- ROOD: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde waarde nog niet bereikt.
- GROEN: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde temperatuur bereikt.
De bereiding kan beginnen.

Basisuitvoering

1. Op het display "3" verschijnt de temperatuur die ingesteld is voor de bereiding.
2. Druk gedurende enkele seconden op toets "2" om de actuele temperatuur van de olie in de bak weer te geven.
3. Druk op de toetsen "4" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen.
Het display heeft een gevoeligheid van ± 1 ;
Wanneer de toets "4" ingedrukt wordt gehouden, verandert de ingestelde temperatuur sneller.
4. Na de instelling knippert het display "3" 3 seconden, de aangegeven temperatuur wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.

Is het led-lampje van toets "2":

- ROOD: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde waarde nog niet bereikt.
- GROEN: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde temperatuur bereikt.
De bereiding kan beginnen.

F.5.3 Instelling van de bereidingstijd

Uitvoering "full optional"

Zie F.2 *Bedieningspanelen*

1. Op het display "6a/6b" verschijnt de ingestelde bereidingstijd.
2. Druk op de toetsen "8" of "9" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen:
Het display heeft een gevoeligheid van ± 5 sec. en de minimale tijd die mogelijk is, is 00:15 sec.
Wanneer de toetsen "8" en "9" ingedrukt worden gehouden, verandert de ingestelde tijd sneller.
3. Na de instelling knippert het display "6" enkele seconden, de aangegeven waarde wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.
4. Door op de toetsen "3" of "4" te drukken wordt het neerlaten van de linker/rechter hefinrichting gestart.
Op het corresponderende display "6" zal het aftellen van de ingestelde tijd beginnen.
Wanneer de waarde 00:00 bereikt wordt, eindigt de cyclus doordat de hefinrichting uit het oliebad komt.
Het display geeft de waarde weer die initieel is ingesteld.



BELANGRIJK

Het wordt aanbevolen om de frituurcyclus te starten door op de toetsen "3" of "4" te drukken, aangezien het apparaat onmiddellijk de verwarmingselementen inschakelt terwijl de manden worden neergelaten.

Op deze manier is de olie warmer op het moment dat de korf wordt ondergedompeld in de bak met olie.

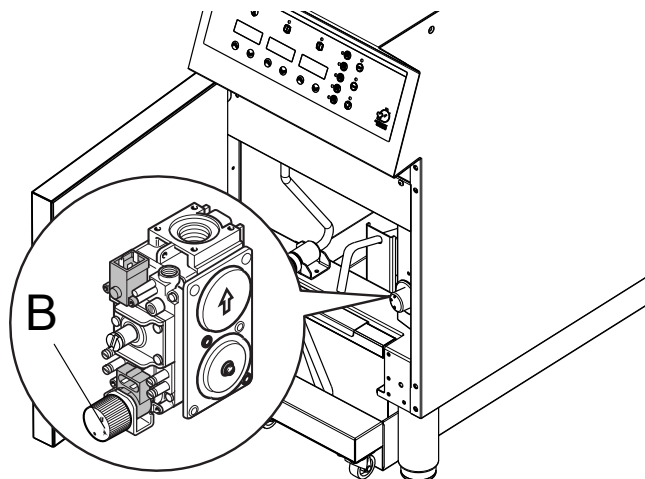
Basisuitvoering en uitvoering met oliefiltering

- Er is één display "15" voor de instelling van de bereidingstijd voor beide korven.
- De instellingsvolgorde van de bereidingstijd is dezelfde als die bij de uitvoering "full optional", terwijl het einde van de bereidingscyclus (het display toont 00:00) wordt gemeld door een geluidssignaal.

F.6 Gasmodellen

De gasbedieningsknop "B" (in de ruimte) heeft de volgende gebruiksstanden:

- Uit
- ★ Ontsteking waakvlam
- 🔥 Ontsteking brander



F.6.1 Ontsteking

1. Druk de knop "B" in en draai hem naar de stand ★;

2. Houd de knop "B" ongeveer 20 seconden ingedrukt, zodat de waakvlambrander ontstoken wordt.
3. Als knop "B" wordt losgelaten, zorg er dan voor dat de vlam blijft branden;
Gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw.
4. Nadat de brander ontstoken is, schakelt u het apparaat in door op de knop "1" te drukken.



LET OP:

In het geval dat de vorming van vonken niet wil lukken, kunt u de waakvlambrander als volgt ontsteken:

1. open de deur
2. houd er een vlammetje bij
3. houd knop "B" zo lang als nodig ingedrukt in de * -stand.



WAARSCHUWING

SLUIT DE DEUR NIET MET GEWELD; als de deur hard wordt dichtgeslagen kan de waakvlambrander uit gaan.

Voor het geval hij uit gaat, is het ventiel voorzien van een inrichting - "Interlock" genaamd (zie paragraaf F.7 *Interlock*).

F.6.2 Uitschakeling

1. Druk de knop "B" gedeeltelijk in en draai hem van de stand  naar de stand  als u de waakvlam aan wilt houden voor daaropvolgende bereidingen;
2. Druk de knop "B" gedeeltelijk in en draai hem naar de stand  om het apparaat uit te zetten.



BELANGRIJK

Schakel het apparaat uit met olie in de bak om ingrijpen door de veiligheidsthermostaat te voorkomen.

F.7 Interlock

Het ventiel heeft een vergrendelinrichting voor thermische herontsteking die geactiveerd is tot het thermokoppel warm is. Een dergelijke inrichting, interlock genaamd, blijft gedurende ongeveer 40 seconden ingeschakeld in het geval de waakvlam per ongeluk dooft, waardoor opgehoopt gas door de afvoer weg kan stromen voordat er weer een vonk wordt ontstoken.

Het forceren van de interlock leidt tot schade aan het ventiel die niet wordt gedekt door de oorspronkelijke garantie van de fabrikant.

F.8 Smelten

SMELTEN is een speciale cyclus die automatisch loopt wanneer de machine wordt ingeschakeld.

Met deze cyclus wordt het vet (dat doorgaans vast is bij kamertemperatuur) gesmolten en wordt het vloeibaar. De cyclus duurt tussen de 20 en 30 minuten, afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid vet die gesmolten moet worden. Hij stopt bij 70°C

°C.

Zie F.2 *Bedieningspanelen*

1. Om het apparaat in te schakelen toets "1" indrukken;
2. Als de temperatuur die wordt gemeten door de werkhetermometer lager is dan 70 °C, begint de machine automatisch met de SMELT-cyclus;
Het led-lampje op toets "2" (TEMPERATUUR) gaat ROOD branden;

Het led-lampje op toets "11" (SMELTEN) gaat branden;
Op het display "5" wordt afwisselend de temperatuur in °C en de tekst HEATING (VERWARMEN) getoond;

In het geval dat vloeibare olie wordt gebruikt in plaats van vet, is het mogelijk om het smelten over te slaan door op toets "11" te drukken;

Bij overslaan of beëindigen van het smelten zal de machine automatisch de olietemperatuur en tijd van de bereidingscyclus instellen op de ingestelde waarden.

F.8.1 Programmering (alle uitvoeringen)

Met de toetsen P1 - P5 kunnen vijf verschillende bereidingsprogramma's worden opgeslagen.

In elk programma kunnen de gewenste bereidingstemperatuur en, afhankelijk van de uitvoering, 1 of 2 bereidingstijden worden opgeslagen (in de uitvoering "full optional" zijn dit de tijden van de twee manden l./r.).

Het opslaan van een programma doet u als volgt:

1. voer de gewenste waardes in;
2. druk op een van de toetsen P1 - P5 tot met een geluidssignaal wordt aangegeven dat het is opgeslagen.

Dezelfde procedure wordt gevolgd voor het opslaan van andere bereidingsprogramma's.



LET OP:

Op het moment van installatie zijn geen programma's opgeslagen; bij het opslaan van een programma wordt wat eerder op die locatie was opgeslagen vervangen door wat op dat moment wordt opgeslagen.

F.8.2 Blokkeren van het programmeren

Het toetsenbord kan worden geblokkeerd zodat alleen de eerder in het geheugen opgeslagen programma's kunnen worden gebruikt.

Om deze optie al dan niet vrij te geven:

Model "Full optional"

- Druk de toets "1" in en vervolgens, terwijl u hem ingedrukt houdt, toets "4";
op het display wordt de tekst FAST (Fast Food) getoond;
- Laat toets "1" los, en daarna toets "4"
- Druk op toets "2":
 - Als Y (Yes) op het display verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" geblokkeerd;
 - Als n (no) op het display verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" geactiveerd;
- Druk op de toetsen "7" om de parameter (Y/n) te veranderen
- Sla de gegevens in het geheugen op door op de toets "2" te drukken;
- Om het menu Fast Food te verlaten drukt u op de toets "1" of wacht u 20 seconden.

Basisuitvoering en uitvoering met oliefiltering

- Dezelfde volgorde als bij de uitvoering "full optional".
- Om het menu FAST (Fast Food) op te roepen drukt u op de toetsen "x" en "y".

F.8.3 Een ingesteld programma gebruiken

Model "Full optional"

- Druk op een van de toetsen P1 - P5 voor het programma: de displays "5", "6a" en "6b" tonen de opgeslagen instellingen.
- Druk op de toets "3" of "4" om de bereiding te starten.

Basisuitvoering

- Druk op een van de toetsen P1 - P5 voor het programma: de displays "5" en "15" tonen de opgeslagen instellingen.
- Druk op de toets "14" om de bereiding te starten.

F.8.4 Oliefiltering

Het apparaat heeft de volgende voorzieningen:

- olieopvangemmer (25 liter);
- intrekbaar wagentje voor olieopvangemmer;
- metalen filter;

Het gebruik van deze apparaten maakt daarnaast het frituren met gefilterde en dus schonere olie mogelijk, voor betere bereidingsresultaten en een langere levensduur van de olie.

Oliefiltering (model "Full optional")

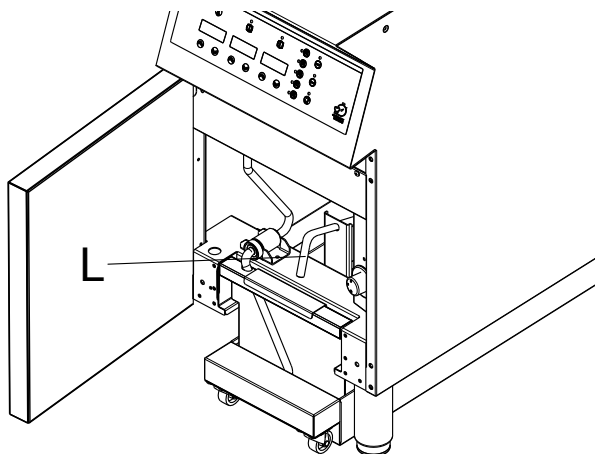
1. Druk toets "1" in om het frituurapparaat uit te schakelen.
Als het apparaat uit staat, verschijnt op het display "5" de temperatuur van de olie in de bak als deze hoger is dan of gelijk aan 70°C;
2. Verzeker u ervan dat de wagen, de emmer en het filter goed onder de afvoer geplaatst zijn;



WAARSCHUWING

Voor uw veiligheid dient deze handeling te worden verricht wanneer de olie een temperatuur heeft van minder dan 90°C.

3. Draai de hendel "L" langzaam met de klok mee om de afvoerkraan te openen;



4. Let erg goed op dat u niet in aanraking komt met de hete olie;
De olie wordt snel afgetapt door de afvoer.
Het polyester netfilter zorgt voor een grondige mechanische zuivering van de olie;
5. Draai de hendel "L" tegen de klok in om de afvoerkraan te sluiten.

F.8.5 Automatische recirculatie van de olie (model "Full optional")

Er is een tandwielpompe voor het automatisch filteren en recirculeren van de olie.

1. Druk toets "1" in om het frituurapparaat uit te schakelen.
2. Draai de hendel "L" langzaam met de klok mee om de afvoerkraan te openen (zie afbeelding hieronder);
3. Als de olie uit de bak is getapt, draait u de hendel "L" tegen de klok in om de afvoerkraan te sluiten.
4. Druk toets "12" (PUMP) (POMPEN) in om de olie vanuit de opvangemmer naar de bak te pompen;
Op het display "6a" wordt de melding "Hot" (Heet) getoond en op het display "6b" wordt de melding "Oil" (Olie) getoond om de aandacht te vestigen op de temperatuur van de olie.
5. Wacht ongeveer 4 minuten totdat de emmer volledig is geleegd.
De tijd is afhankelijk van de olietemperatuur, hoe lager de temperatuur, hoe langer het pompen daarvan duurt;
6. Druk opnieuw op de toets "12" om het pompen van de olie te stoppen;

7. Druk kort op de toets "12" (PUMP) (POMPEN) terwijl het frituurapparaat aan staat.

Het display "5" laat gedurende enkele seconden de tijd zien die verstreken is sinds de laatste inschakeling van de pomp.



LET OP:

Nadat u op toets "1" hebt gedrukt om het apparaat uit te schakelen, of na activeren van de hoofdschakelaar, wordt de pomp gedurende 5 minuten geremd, gedurende welke tijd na drukken op toets "12" gedurende slechts 10 seconden de resterende tijd wordt getoond.

F.9 HACCP-functies (uitvoering "full optional")

F.9.1 H.A.C.C.P. Ondersteuning

Dit frituurapparaat kan de bediener helpen bij de HACCP- (Hazard Analysis and Critical Control Point) monitoring van een bereidingsproces, op basis van een van te voren ingestelde "cyclus" die veilig geacht wordt door de kok en waarbij eventuele gebeurtenissen/afwijkingen ten opzichte van de normale cyclus worden gesignaleerd.

Zie F.2 Bedieningspanelen

- Behalve de 5 gewone programma's kunnen er maximaal 5 HACCP-programma's worden opgeslagen in het geheugen van het apparaat.
- Wanneer het frituurapparaat onder HACCP-controle is, gaat het led-indicatielampje op de toets "13" branden en wordt wijziging van de actuele instellingen van het gebruikte programma onmogelijk gemaakt.

De HACCP-ondersteuning gaat tijdens een HACCP-programma na of de olietemperatuur altijd hoger is dan een bepaald minimumniveau, dat van te voren is vastgelegd door degene die verantwoordelijk is voor HACCP.

F.9.2 Signalering en registratie van een afwijkende gebeurtenis

Als de cyclus wordt gecontroleerd door de HACCP, en de temperatuur van het oliebad onder de ingestelde minimumwaarde komt,

- zal het display "5" knipperen om aan te geven dat de kritieke temperatuur is bereikt;
- er klinkt een geluidssignaal.

Als de frituurcyclus eindigt zonder enige ingreep van buitenaf, wordt de afwijkende gebeurtenis in het geheugen geregistreerd.

F.9.3 HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen

Het bedieningspaneel van de machine kan gebruikt worden voor het zoeken naar en weergeven van opgeslagen afwijkende gebeurtenissen.

Het frituurapparaat heeft een aansluiting voor een bus (achter het bedieningspaneel) voor aansluiting van de optionele printer F881532.



LET OP:

Door dit menu op te roepen worden de verwarmingsfuncties van het frituurapparaat buiten werking gesteld.

Roep het menu als volgt op:

1. Schakel het apparaat in;
2. Druk toets "13" binnen 3 seconden na inschakeling in, en houd hem ingedrukt tot een geluidssignaal aangeeft dat het HACCP-menu is opgeroepen;
De tekst "HACCP" verschijnt op display "5";



BELANGRIJK

Als u het apparaat niet binnen 20 seconden bedient, verlaat het de HACCP-modus.

3. Druk op toetsen "7":
de meldingen "Prg", "HIST", "Prn", "dAtE" en "ErS" verschijnen achtereenvolgens.
4. Druk op de toets "2" om elk van de menu's die worden weergegeven door het display "5", te openen.
De volgende functies en meldingen verschijnen op display "5":

Prg	programmering HACCP-recept
HIST	toegang tot het historisch overzicht van afwijkende gebeurtenissen
Prn	beheer van de optionele printer
ErS	wissen van het historisch overzicht
dAtE	instelling datum/tijd interne klok

- Het "PRG" (PROGRAM)-menu activeert de programmeermodus van het HACCP-programma.
Het is mogelijk om maximaal vijf verschillende programma's op te slaan; wanneer deze limiet wordt bereikt, wordt bij elke volgende opslag het eerder opgeslagen programma overschreven.
- Het "HIST" (HISTORY)-menu activeert de modus voor het zoeken naar en weergeven van opgeslagen afwijkende gebeurtenissen.
Er kunnen meer dan 1000 afwijkende gebeurtenissen worden opgeslagen, als het geheugen echter gevuld is voor het wordt gedownload, wordt de oudere informatie vervangen door de nieuwe afwijkende gebeurtenissen.
- Het menu "Prn" (PRINTER) activeert de beheersmodus van de optionele printer.
- Vanuit het menu "ErS" (ERASE) worden de functies voor eliminatie van het historisch overzicht toegankelijk.
- Met het menu "dAtE" (DATE) kunnen de datum en de tijd van de interne klok worden ingesteld.



BELANGRIJK

Om de datum en de tijd te kunnen wijzigen moet het geschiedenisbestand leeg zijn.

Verricht de volgende procedure om het geheugen te wissen:

- Ga naar het ERASE-menu;
- Druk eenmaal op de toets "MELT" (op display "5" verschijnt "all?");
- Druk op toets "2" (op display "5" verschijnt "wait").



BELANGRIJK

Om een nieuwe datum in te voeren blijft u in het HACCP-menu, anders moet de gehele procedure herhaald worden (zie paragraaf *Roep het menu als volgt op:*)

F.9.4 Opslaan van een HACCP-programma

Om een HACCP-programma in het geheugen op te slaan moeten de datum en de tijd in het apparaat zijn ingesteld.

1. Oproepen van het HACCP-menu (zie paragraaf HACCP-menu: het zoeken naar, weergeven van en verwijderen van opgeslagen afwijkende gebeurtenissen);
2. Druk opnieuw op de toets "2" wanneer "dAtE" verschijnt;
Op de displays verschijnen achtereenvolgens: het jaar, de maand, de dag, de uren en de minuten (het uur wordt uitgedrukt in waarden van 00 tot en met 23, de minuten in waarden van 00 tot en met 59);
3. Druk op de toetsen "7", "8" en "9" om de actuele datum/tijd in te stellen;
Elk van de displays knippert vijf seconden alvorens het ingevoerde gegeven op te slaan.

Nadat de datum is ingesteld, kan er een HACCP-programma in het geheugen worden opgeslagen:

1. Roep het HACCP-menu op (zie par.F.9.3 HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen);
2. Druk wanneer "Prg" verschijnt wederom op toets "2";
Op het display "5" verschijnt de melding "tSEt" (oliettemperatuur);
Op het display "6" verschijnt links de melding "tmin" (minimumtemperatuur) en rechts de melding "timE" (tijd van de cyclus, één gegeven voor beide hefmechanismen aangezien er slechts één frituurprogramma is);
3. Stel de temperatuur "tSEt" in door op de toetsen "7" te drukken;



LET OP:

De temperatuur mag niet lager zijn dan 130°C;

4. Stel de temperatuur "tmin" in door op de toetsen "8" te drukken;



LET OP:

De temperatuur mag niet lager zijn dan 120°C;

5. Stel de tijd "timE" in door op de toetsen "9" te drukken;



LET OP:

De tijd mag niet korter zijn dan 15 seconden;

6. Druk op een van de toetsen "10" om het recept op te slaan, tot u een geluidssignaal hoort.
Aangeraden wordt om de programma-instelling voor elke toets "p1"... "p5" samen met de datum van opslag vast te leggen in een register.
7. Druk op toets "13" om het menu te verlaten.

F.9.5 De HACCP-controle activeren

Om een HACCP-gecontroleerde frituurcyclus te starten:

1. Druk eenmaal op de toets "13":
Het led-lampje gaat ROOD branden;
Druk op toets "10" om een eerder opgeslagen HACCP-programma ("p1"... "p5") op te roepen;
op de displays verschijnen de corresponderende instellingen;
2. Vanaf nu zijn alleen de volgende handelingen toegestaan:
 - activering van de cycli (toetsen "3" en "4");
 - buitenwerkingstelling van de HACCP-controle (toets "13");
 - uitschakeling van het frituurapparaat (toets "1");

Alle andere functies worden alleen geblokkeerd in het geval er een HACCP-alarm geactiveerd wordt of als de HACCP wordt uitgeschakeld.

F.9.6 HACCP-alarm

Als de omstandigheden zodanig zijn dat er een HACCP-alarm geactiveerd wordt, kunt u op twee manieren ingrijpen:

- door de tijd van de bereidingscyclus die wordt uitgevoerd te verlengen;
- door de HACCP-controle uit te schakelen.

Als geen van deze beide handelingen wordt uitgevoerd, wordt de gebeurtenis in het geheugen opgeslagen, waarbij worden geregistreerd:

- Jaar, maand en dag;
- Uren en minuten van de registratie van de gebeurtenis;
- Ingesteld frituurprogramma (van 1 tot en met 5);
- Ingestelde temperatuur;
- Minimumtemperatuur bereikt;



LET OP:

Deze laatste is de representatieve waarde voor de afwijkende gebeurtenis die zich heeft voorgedaan.

F.9.7 Weergave van de historische gegevens van afwijkende gebeurtenissen

1. Roep het HACCP-menu op (zie par.F.9.3 HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen);
2. Selecteer "HIST" door opnieuw op de toets "2" te drukken: op de displays "5" en "6" verschijnen het actuele jaar, de maand en de dag;
3. Druk op toetsen "7" en "8" om het jaar, de maand en de dag te selecteren die weergegeven moeten worden;
4. Druk op toets "2" om de selectie te bevestigen.
Display "5" toont de uren-minuten waarop de monitoring werd gestart,
De led-lampjes onder de programmatoetsen "P1"...."P5" behorende bij de opgeslagen gebeurtenis gaan branden.
5. Blader met toetsen "7" om de uren/minuten van de afwijkende gebeurtenissen weer te geven op display "5" en de ingestelde temperatuur op linkerdisplay "6";
Het rechterdisplay "6" toont afwisselend de ingestelde minimumtemperatuur, de temperatuur die daadwerkelijk bereikt is en/of de ingestelde bereidingstijd en de resterende bereidingstijd.
Ten slotte wordt het tijdstip van het einde van de monitoring weergegeven.
6. Druk op de toets "13" (HACCP) om het menu te verlaten.

F.9.8 Printen van historische gegevens van de afwijkende gebeurtenissen

Door de optionele printer (F881532) aan te sluiten wordt het menu "Prn" vrijgegeven:

1. roep het HACCP-menu op (zie par.F.9.3 HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen);
2. druk opnieuw op de toets "2" om "Prn" te selecteren;
3. Selecteer jaar/maand-dag voor weergave van het historische bestand, bevestig daarna nogmaals met toets "2":
Het printen van de gegevens van de geselecteerde dag/maand/jaar wordt geactiveerd.

Op de afdruk wordt als volgt het overzicht gegeven van de geregistreerde afwijkende gebeurtenissen die in het geheugen aanwezig zijn:

- Jaar/Maand/Dag (jjjj mm dd)
- Tijdstip begin/einde monitoring HACCP (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- Programmanr. (PRG No...)
- Ingestelde temperatuur (TSET = X°C)
- Ingestelde minimumtemperatuur (TMI = X°C)
- Effectief geregistreerde minimumtemperatuur (TME = X°C)



LET OP:

1. Druk op de toets "11" (MELT) om het gehele bestand af te drukken;
De tekst ALL wordt weergegeven;
2. Druk vervolgens op toets "2";
3. Druk op toets "13" om het menu te verlaten.

F.9.9 Wissen van gegevens uit het geheugen



LET OP:

Wanneer het geheugen vol is, worden bij elke volgende registratie gaandeweg de oudere registraties overschreven.

Als u opgeslagen gegevens met de hand wilt wissen:

1. Roep het HACCP-menu op (zie par.F.9.3 HACCP-menu: zoeken, weergave en elimineren van in het geheugen opgeslagen afwijkende gebeurtenissen);
2. Druk opnieuw op de toets "2" om "ErS" te selecteren;
3. Selecteer de datum zoals beschreven in de paragraaf

Printen van historische gegevens van de afwijkende gebeurtenissen

- ;
4. Druk op de toets "2" om de gegevens van de geselecteerde dag te wissen;



LET OP:

Door op de toets "11" (MELT) te drukken wordt het wissen van het totale archief vrijgegeven.

Alarmmeldingen

E1_:	temperatuurmeter buiten dienst (kortsluiting);
E2_:	1. temperatuurmeter buiten dienst (afgekoppeld) 2. verwarmingselement functioneert niet
Eh_:	hoge olietemperatuur.

F.10 Automatische bereiding

Met de functie Automatische bereiding kan het apparaat maximaal 5 verschillende soorten voedsel automatisch frituren. Het apparaat zorgt voor en onthoudt het benodigde vermogen om een vooraf ingestelde hoeveelheid en soort voedsel (bijv. friet) te bereiden.

Op deze manier is het de volgende keer genoeg om het opgeslagen programma op te roepen zodat het apparaat automatisch kan frituren zonder dat de cyclustijd weer ingesteld hoeft te worden.

F.10.1 Automatisch leren



LET OP:

Om de functie "Automatische bereiding" op te roepen moet eerst de functie "Melt" uitgeschakeld worden (deze wordt automatisch geactiveerd als het apparaat wordt ingeschakeld); als de "Melt"-functie actief is, werken de toetsen "8" en "9" niet en knipperen de bijbehorende led-lampjes niet.



LET OP:

Volgens de standaardinstelling bevat het apparaat geen opgeslagen programma's. Elk programma dat vervolgens wordt opgeslagen, overschrijft het eerder opgeslagen programma. De standaardwaarde voor de temperatuur is 180°C

Om een nieuwe bereidingscyclus in het geheugen op te slaan met de "Automatische leer"-functie, gaat u als volgt te werk:

Zie F.2 Bedieningspanelen

1. Druk gedurende enkele seconden op toets "1" om het apparaat in te schakelen;
2. Druk op toets "11" om de "Melt"-functie uit te schakelen;
3. Druk op toets "13" om de "Automatische leer"-modus op te roepen;
4. Druk opnieuw gedurende 5 seconden op toets "13" om de "Automatische leer"-functie op te roepen;
5. Vul de linkerkorf met het type voedsel waarvoor u de bereiding in wilt stellen;
6. Stel de gewenste temperatuur in door op de toetsen "7" te drukken;
7. Wacht tot de actuele temperatuur de ingestelde waarde bereikt. Het led-lampje van toets "2" verandert van rood in groen;
Het gele led-lampje van toets "3" knippert om aan te geven dat het apparaat klaar is om met een nieuwe automatische-leercyclus te beginnen;
8. Druk op toets "3" om de automatische-leercyclus te starten; de korf gaat naar beneden en de verwarmingselementen worden ingeschakeld;
De knipperende tekst "AUTO" verschijnt op het rechterdisplay "6b";
9. Als het ideale bereidingspunt is bereikt, drukt u nogmaals op toets "3" om de cyclus te beëindigen; de korf gaat omhoog;

10. Druk gedurende enkele seconden op een van de vijf toetsen "10" om de zojuist afgeronde automatische-leer-cyclus in het geheugen op te slaan;



LET OP:

Het led-lampje van vijf toetsen "10" knippert, totdat een programma is opgeslagen in het geheugen.

Als de handeling voltooid is, verlaat het apparaat automatisch de "Automatische leer"-functie.

Het opgeslagen programma is nu beschikbaar voor bereidingen.



LET OP:

Om lange wachttijden te vermijden wordt aanbevolen om de programma's op te slaan op volgorde van toenemende temperatuur.

F.10.2 Bereiding

1. Druk op toets "1" om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op toets "11" om de "Melt"-functie uit te schakelen;
3. Druk op toets "13" om de "Automatische bereiding"-functie op te roepen;
4. Vul een of beide korven met het type voedsel dat u wilt frituren;
5. Druk op een van de vijf toetsen "10" om het eerder opgeslagen programma te kiezen voor het type voedsel in de korf;
6. Druk op toetsen "3" en "4" om de bereidingscyclus te starten; de bijbehorende knipperende gele led-lampjes gaan continu branden.

Tijdens de bereiding wordt op de displays "6a" en "6b" het opgeroepen programma getoond. Een knipperende punt naast het programma geeft aan dat het wordt uitgevoerd. 30 seconden voordat de tijd is verstreken, begint de tijds waarde op het display te knipperen; Aan het einde van de cyclus verschijnt de tekst "END" op het display en klinkt de zoemer. Beide korven gaan automatisch omhoog.

7. Druk op toets "13" om de "Automatische bereiding"-functie te verlaten.



LET OP:

Tijdens de bereidingscyclus met één korf is het mogelijk om op elk moment een andere cyclus te starten met de andere korf (altijd met hetzelfde type voedsel). De cycli zijn op verschillende tijdstippen klaar.



LET OP:

Als een programma wordt uitgevoerd, is het niet mogelijk de "Automatische bereiding"-functie te verlaten.



LET OP:

Het is mogelijk om een automatische bereiding op elk moment te onderbreken door kort op toetsen "3" en "4" te drukken; de korven gaan automatisch omhoog.



LET OP:

Als het apparaat wordt uitgeschakeld gaan de korven naar beneden.

G REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE



WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie".

G.1 Informatie met betrekking tot het onderhoud

Het kleine onderhoud kan door personeel dat niet vakkundig hoeft te zijn uitgevoerd worden, waarbij de hieronder vermelde aanwijzingen nauwgezet opgevolgd moeten worden.



LET OP:

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor werkzaamheden die aan het apparaat verricht zijn, zonder dat deze aanwijzingen zijn opgevolgd.

G.2 Reiniging van het apparaat en de accessoires

Alvorens het apparaat te gebruiken alle interne onderdelen en accessoires schoonmaken met warm water en neutrale zeep, of met producten met een biologische afbreekbaarheid van meer dan 90% (om de uitstoot van vervuilende stoffen in het milieu te beperken), daarna afspoelen en grondig drogen.



BELANGRIJK

Er mogen geen reinigingsproducten op basis van oplosmiddelen (bijv. trichloorethyleen) of schuurpoeder gebruikt worden.

G.3 Buitenzijden

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 en andere kookresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons.

Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.

- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf deze dan weg met een doek/spons in de richting van de satineringsring 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 satineringsring van het staal beschadigen.

- Het gebruik van ijzeren voorwerpen kan schade aan het staal tot gevolg hebben: beschadigde oppervlakken zijn sneller vuil en vormen eerder roestplekken.
- Herstel de satineringsring, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAGEN (wanneer nodig)

- Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere plekken ontstaan.

Hier is geen sprake van beschadiging; dit kan verholpen worden door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

G.4 Overige oppervlakken

Opvangbakken en -laden (eventueel meerdere malen per dag)

- Controleer de installatie en de sondes door daar waar nodig eventuele afzetting te reinigen met zuivere azijn of met een oplossing van een chemisch reinigingsmiddel (1/3) en water (2/3). Deze handeling moet door gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden.

Verwarmde bakken/houders (dagelijks)

- Verwijder vet, olie, voedselresten enz. uit bakjes, laden of houders in het algemeen die bedoeld zijn voor opvang. Maak deze 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

G.5 Filters

Het gebruik van filters voor de olie verlengt de levensduur en zorgt bij hergebruik voor betere resultaten bij de bereiding van voedsel.

Voor reiniging (niet geschikt voor wegwerpfilters)

1. trek het filter uit zijn behuizing;
2. als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met ontvettende zeep;
3. spoel hem vervolgens af en maak hem droog;
4. plaats het filter vervolgens terug in zijn behuizing.

Vervang het filter als de kwaliteit verslechterd is.

G.6 Inwendige onderdelen (jaarlijks)



BELANGRIJK

Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerd personeel.

- Controleer de staat van de interne onderdelen.

- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.
- Na afloop van de eerste maand van gebruik adviseren wij u het hefsysteem (schroef en schroefmoer) schoon te maken en opnieuw in te vetten, om eventuele bewerkingsrestanten te verwijderen.
Smeer daarna, minstens een keer per jaar, of wanneer dat nodig is, het hefsysteem.



BELANGRIJK

In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving e.d.) wordt geadviseerd bovenstaande reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

G.7 Periodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt

Tijdens de periodes waarin het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:

- Sluit de ventielen of hoofdschakelaars vóór het apparaat;
- Smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
- Lucht de ruimte regelmatig;
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken;
- Voor elektrisch verwarmde modellen: schakel de machine in op de minimale verwarmingssnelheid gedurende ten minste 45 minuten; hierdoor kan vocht dat zich in de verwarmingselementen heeft opgehoopt verdampen zonde ze te beschadigen.

G.8 Enkele storingen en hun oplossingen (gasmodellen)

Storing.	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
De waakvlambrander ontsteekt niet	• De ontsteking zit niet goed vast of is slecht aangesloten. • De elektrische ontsteking of de ontstekingskabel is beschadigd. • Onvoldoende druk in de gasleidingen. • Sproeier verstopt. • Het gasventiel is defect.	• Bel de Technische dienst. • Schakel de waakvlambrander in met een externe vlam / Neem contact op met de Technische dienst • Controleer de gasaansluiting en controleer de gastoevoer • Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst.
De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt	• 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.	• Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst.
De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet	• Bedrijfsthmostaat niet gevoed. • De kabels van de bedrijfsthmostaat zitten los. • Onvoldoende druk in de gasleidingen. • Sproeier verstopt. • Het gasventiel is defect. • De bedrijfsthmostaat is defect.	• Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst. • Volg de ontstekingsprocedure en vergeet niet om de ontstekingsknop in te drukken • Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst.
Probleem met temperatuurinstelling	• Achteruitgang oliekwaliteit • Bak is slecht schoongemaakt • De thermostaatbol is beschadigd. • De thermostaat is defect.	• Als de kwaliteit van de olie slecht is, vervang deze dan • Als de bak vuil is, maak hem dan schoon, in het bijzonder het gebied rond de bol. • Bel de Technische dienst. • Bel de Technische dienst.

G.9 Codering van de waarschuwingen

Nr. lamp groene led	Waarschuwing	Ingerepen
E1	Kortsluiting temperatuursonde	Neem contact op met de Technische dienst.
E2	Open circuit temperatuursonde: dit alarm kan optreden als de temperatuur van de olie niet toeneemt gedurende een vertragingstijd met de "t_Lt" parameter	
E_UI (Piepend geluid)	24 V toevoerprobleem naar gebruikersinterface / platte kabel tussen elektronische borden is beschadigd of de communicatie wordt onderbroken / Moederbord en gebruikersbord communiceren niet met elkaar (in geval van vervanging van een bord kan het nodig zijn om het andere bord ook te vervangen: gebruiker/ moeder)	
Eh	Temperatuur is gestegen tot boven de drempelwaarde die wordt gegeven door de parameter "A_ol" (max. olietemperatuur)	Schakel uit en vervolgens weer aan / neem contact op met de Technische dienst als het probleem aanhoudt
E_HI	Hoge temperatuur bord Als de temperatuur van het elektronische bord hoger is dan 70°C	Schakel uit en vervolgens weer aan / neem contact op met de Technische dienst als het probleem aanhoudt
E_E	Alarm ingetrokken	Schakel uit en vervolgens weer aan / neem contact op met de Technische dienst als het probleem aanhoudt



LET OP:

Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, vergeet dan niet de volgende gegevens door te geven:

- de aard van de storing;
- de PNC (productiecode) van het apparaat;
- Het Serie Nr. (serienummer van het apparaat).

G.10 Reparaties en buitengewoon onderhoud



LET OP:

Reparaties en groot onderhoud dienen door geautoriseerde vakmensen uitgevoerd te worden, die bij de fabrikant een servicehandleiding kunnen aanvragen.

machine en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte gegevens voor intervallen gegeven worden.

Wij adviseren u in ieder geval, om de bedrijfsonderbrekingen tot een minimum te beperken, nauwgezet en periodiek onderhoud aan de machine te verrichten.

Wij adviseren u bovendien om een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud met de Klantenservice.

G.11 Onderhoudsintervallen

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud is afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de

G.12 Onderhoud en programma

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf het voorpaneel of het achterpaneel van het apparaat.

Frequentie van de onderhoudswerkzaamheden

- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice.
- Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel frequentie uit te voeren:

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Normale reiniging • algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.	Dagelijks	Operator
Mechanische beveiligingen • controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	Jaarlijks	Onderhoud
• Schakelbord controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of vervormingen zijn, aanhalen van de bouten: verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, deze eventueel herstellen.	Jaarlijks	Onderhoud

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Structuur van de machine • aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssysteem, enz.) van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
• Veiligheidsborden controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden.	Jaarlijks	Onderhoud
• Elektrisch bedieningspaneel controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. controle van de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
• Elektrische verbindingenkabel en de stekker controle van de verbindingenkabel (eventueel vervangen) en de stekker.	Jaarlijks	Onderhoud
• Buitengewoon onderhoud van de machine verificatie van alle gascomponenten (indien aanwezig).	Jaarlijks	Onderhoud
Algemene revisie van de machine • controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...	Elke tien jaar ¹	Onderhoud

1. de machine is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (vanaf de ingebruikneming van de machine) moet de machine een algemene revisie ondergaan. Enkele voorbeelden van controles die uitgevoerd moeten worden, worden hieronder aangegeven.

- Controleer elektrische onderdelen of componenten op mogelijke oxidatie; vervang deze eventueel en herstel de oorspronkelijke toestand;
- Controleer de structuur en met name de gelaste koppelingen;
- Controleer en vervang de bouten en/of schroeven, controleer ook op eventueel loszittende onderdelen;
- Controleer het elektrische en elektronische systeem;
- Controleer de werking van de veiligheidsvoorzieningen;
- Controleer van de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en beveiligingen.



LET OP:

Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.

Demontage

- Alle sloopwerkzaamheden moeten plaatsvinden als de machine stilstaat en koud is en met de elektrische voeding van de machine afgekoppeld.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door een gekwalificeerd elektricien.
- Voor het uitvoeren van deze werkzaamheden is het gebruik van: overall, veiligheidsschoenen en handschoenen vereist.
- Tijdens de demontagewerkzaamheden en de verplaatsing van de verschillende onderdelen, de machine zo dicht mogelijk bij de grond houden.

G.13 Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)

Voor onderhoud en reserveonderdelen kunt u contact opnemen met:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — bel 1-300-307-289

- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd - 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 - bel 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — bel 03 9796 4583

H VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

H.1 Opslag van het afvalmateriaal

Zorg er wanneer het apparaat wordt afgedankt voor dat het niet in het milieu wordt achtergelaten. De deuren dienen verwijderd te worden voordat u het apparaat afdankt.

SPECIAAL afval kan tijdelijk worden opgeslagen in afwachting van verwerking en/of permanente verwijdering. De wettelijke bepalingen die in het land van de gebruiker van toepassing zijn ten aanzien van de bescherming van het milieu moeten in ieder geval in acht genomen worden.

H.2 Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat

Voordat u begint aan de sloop van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.

De verwerking tot afval van de onderdelen van de machine moet gescheiden plaatsvinden, rekening houdend met de verschillende aard van de materialen zelf (bijvoorbeeld: metalen, oliën, vetten, kunststof, rubber, enz.).

In de diverse landen zijn verschillende wetgevingen van toepassing. U moet dan ook de voorschriften die bepaald worden door de wetten en de instanties in het land waar het apparaat gesloopt wordt, in acht nemen.

Over het algemeen gesproken moet de apparatuur ingeleverd worden bij bedrijven die gespecialiseerd zijn in het inzamelen/vernietigen.

Demonteer de apparatuur en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeeroil en koelvloeistof bevat, die gerecycled kan worden en dat koelkastcomponenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.



Dit symbool op het product geeft aan dat het niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dat het correct dient te worden verwijderd, ten einde alle mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid 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.



LET OP:

Bij het afdanken van de machine moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

I BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Verzameling keurings- en testrapporten.
- Schakelschema.
- Installatieschema.