

03/2007

Mod: F14+14E/M

Production code: EF12+12S



Diamond
catering equipment

Gebruiksaanwijzing

Model F14+14E/M

A. Algemene instructies

- Lees aandachtig deze instructies, deze bevatten nuttige informatie voor een goede werking v.h. toestel.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
- Na het verwijderen v.d. verpakking, zie na of het toestel niet beschadigd is.
- Vooraleer het toestel aan te sluiten op het net, controleer of de netspanning overeenstemt met de gegevens op het toestel.
- Het toestel dient gebruikt te worden waarover het is bestemd.
- Het toestel moet gebruikt worden door eenzelfde persoon, met kennis van zaken.
- Voor naverkoopdienst, enkel beroep doen op gekwalificeerde technici, en met originele onderdelen.
- Het niet naleven van de bovenste richtlijn kan ernstige gevolgen hebben.
- Geen gebruik maken van hogedrukreiniger om toestel te reinigen.
- De luchtafvoer steeds vrij houden.
- Zorg voor een degelijke aarding: Raadpleeg indien nodig een elektricien.
- De constructeur is niet verantwoordelijk voor eventueel schade berokkend aan derden of aan het toestel bij niet naleven van deze richtlijnen.
- Het toestel wordt geleverd met een aansluitkabel van 2m en dient aangesloten te worden op het elektriciteitsnet volgens de geldende richtlijnen.
- Bij het niet naleven van alle hierboven genoemde richtlijnen onttrek de constructeur zich van alle verantwoordelijkheid.

B. Technisch gegeven: Model F14+14E/M

- Afm: 750x655x845/985
- Afm: kuipen: 235x275x105 – inhoud: 12/14+12/14l.
- Aantal kuipen: 2
- Vermogen: 2x9kw
- Nettogewicht: 5.5kg
- Aansluiting: 400v/3 – omschakelbare 230v/3
- Inox type Aisi 304-met afweerbaar kopgedeelte.
- Kraan voor de afvoer van de olie.
- Mand in “bright chrome” met nylon handvatten.
- Met regel-en veiligheidsthermostaat.
- Friteuse met koude zone.

C. Installatie richtlijnen

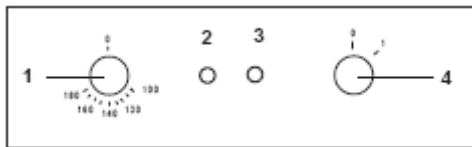
- Dit moet gebeuren door een erkende techniker.
- Verwijderen de bescherm folie alvorens toestel in gebruik te nemen.
- Toestel voorzien met identificatie plaatje.
- Toestel moet gebruik worden conform geldende regels op niveau van aansluiting op het net (CE norm) en eveneens qua hygiëne, als ook veiligheid.
- Het toestel dient geplaatst te worden in een voldoende verluchte ruimte.
- Toestel aansluiten op een net voorzien van zekeringen en tevens met een verliesstroomschakelaar, als ook een goede aardig ()
- De aardingskabel nooit onderbreken.

D. Instructies voor de gebruiker.

- Toestel grondig reinigen.
- Oliepeil steeds tussen minimum en maximum handhaven, indien nodig aanpassen.
- Olie regelmatig ververset zeker wanneer de olie bruin wordt.
- Manden niet gebruiken boven 50% van hun capaciteit, dit om te verhinderen dat de olie zou overlopen.

E. In gebruik nemen.

- Voor gebruik oliekraan toedraaien.
- Kuip vullen met olie, niveau niet hoger dan de maximum indicatie.
- Knop 4 naar stand 1 plaatsen.
- Thermostaat op de gewenste temperatuur instellen (knop 1).



- 1 - Thermostaat
- 2- Witte indicatielamp - t° is bereikt.
- 3- Indicatie toestel in werken.
- 4- Knop aan/uit.

Reinigen v.d. kuip.

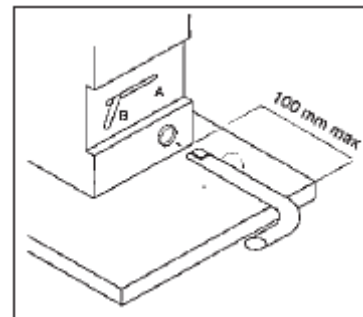
- Handgreep van positie A naar B plaatsen.
- Olie afdalen in een metalen container welke groot genoeg is om de totale capaciteit te bevatten.
- Maak gebruik van de daartoe geleverde afvoerbuis.
- Olie afdalen in koude toestand.
- Als alle olie weg is, kraan terug in positie plaatsen.

F. Temperatuur begrenzer.

Deze thermostaat treedt in werking indien de temperatuur van de olie te hoog oploopt.
Het toestel wordt dan uitgeschakeld.

Om het toestel terug in werking te stellen,
knop induwen van de veiligheidsthermostaat.

Indien nodig techniker raadplegen om de oorzaak te achterhalen.



G. Raadgevingen.

- De olie moet steeds van goede kwaliteit zijn, indien nodig filteren of vervangen.
- Alvorens de olie in de kuip te gieten, kijk na of de kuip is gereinigd.
- Bij niet gebruik van de friteuse, deksel steeds plaatsen.
- De temperatuur van de olie steeds tussen 160 °C en 190°C plaatsen. Deze zal dalen bij het inbrengen van de mand met inhoud.

- Indien de mand gevuld wordt met een te grote hoeveelheid olie (meer dan 50%), zal de temperatuur fors dalen waardoor de baktijd veel langer wordt.
- Bij te hoge t° (boven dan 190°C) wordt als gevolg daarvan een moleculaire wijziging tot stand gebracht met als gevolg spijsverteringsmoeilijkheden.

H. Reiniging en onderhoud

- Toestel uitschakelen waanneer te reinigen.
- Maak geen gebruik van overvloedig water, af hogedrukreiniger of tuinslang.
- Toestel dagelijks onderhouden.
- Inox delen reinigen met een vochtige doek.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen.
- Bij langdurig non-gebruik van het toestel, deze uitschakelen en grondig reinigen.
- Bij technische problemen, raadpleeg een bevoegd installateur.
- Toestel volledig uitschakelen en ledigen van de kuip.
- De veiligheidsthermostaat treedt in werking indien de regelthermostaat (t°) niet goed functioneert.

Indien dit het geval is, raadpleeg de installateur.