



MOD : G65/F16-7T-N

Production code : F65/70FRGV/2V8/T

04/2024



NL

FRITEUSES

Installatie-Gebruik-Onderhoud



MOD.

_60/30 FRG

_60/60 FRG

_60/30 FRE...

_60/30 FRE/P...

_60/60 FRE...

_60/60 FRE/P...

_60/40 FRE10-D

_60/60 FRE10-D

_65/40 FRG

_65/70 FRG

_65/41 FRE...

_65/41 FRE/P...

_65/71 FRE...

_65/71 FRE/P...

_65/40 FRE10-D

_65/70 FRE10-D

_70/40 FRG 13

_70/40 FRGS13 PW

_70/70 FRG 13

_70/70 FRGS13 PW

_70/40 FRE 10...

_70/40 FRE/P 10...

_70/70 FRE 10...

_70/70 FRE/P 10...

Doc.n°

252.444.00

Edition

04

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD	63
I. ALGEMENE MEDEDELINGEN	63
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR	64
2. VEILIGHEIDSIINRICHTINGEN	64
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	64
3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	64
4. REFERENTIE NORMEN EN -WETTEN	65
5. UITPAKKEN	65
6. PLAATSING	65
7. AANSLUITINGEN	66
8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	67
9. INBEDRIJFSTELLING	67
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	68
10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER	68
11. GEBRUIK VAN DE FRITEUSE	68
12. INUTILITEITSPERIODE	71
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	71
13. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING	71
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN	71
14. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL	71
15. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	72
16. INBEDRIJFSTELLING	72
17. STORINGEN OPLOSSEN	72
18. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN	72
19. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN	73
20. HOOFDCOMPONENTEN	73
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	74
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN	85
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN	87
TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS -	89
IX. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	90
X. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	91

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR. DE NIET-NALEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.



VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".



VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.



DEZE APPARATUUR IS BESTEMD VOOR COMMERCIELE TOEPASSINGEN, BIJV. IN DE KEUKENS VAN RESTAURANTS, KANTINES, ZIEKENHUIZEN EN BEDRIJVEN ZOALS BAKKERIJEN, SLAGERS, ENZ.. HET IS NIET BESTEMD VOOR DE CONTINUE MASSAPRODUCTIE VAN VOEDSEL. DEZE APPARATUUR IS ENKEL BESTEMD VOOR HET FRITUREN VAN VOEDSEL EN IS BESTEMD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK. ELK ANDER GEBRUIK IS ONEIGENLIJK.



REINIG DE APPARATUUR NIET MET DIRECTE WATERSTRALEN OF HOGEDRUK-OF STOOMREINIGERS.



VUL HET OLIEBAD ELKE KEER DAT HET PEIL ONDER DE MARKERING VAN HET MINIMUM DAALT BIJ. (BRANDGEVAAR).



VOOR EEN BETER RENDEMENT VAN DE APPARATUUR REGELMATIG DE GEBRUIKTE OLIE VERVANGEN. VAN OVERMATIG GEBRUIKTE OLIE NEEMT DE ONTVLAMMINGSTEMPERATUUR AF. BOVENDIEN HEEFT HET SNELLER DE NEIGING OM PLOTSELING AAN DE KOOK TE RAKEN.



PAS GOED OP HET PLOTSELING OVERKOKEN VAN DE OLIE BIJ GEBRUIK VAN TE VOCHTIG VOEDSEL OF TE VEEL VOEDSEL IN EENS.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende

geventileerde ruimten.

Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

- De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:
- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

APPARATUUR

- Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).
- De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.
- Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.
- Niet in het milieu werpen.



HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCEIDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.

DE GESCEIDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD.

DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCEIDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.

EEN CORRECTE GESCEIDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.

DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.

2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade wegens de niet-naleving van de onderstaande plichten.
- De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

HERSTEL DE FUNCTIONERING VAN DE APPARATUUR DOOR DE DEUR TE OPENEN EN OP DE HERSTELKNOP VAN DE THERMOSTAAT TE DRUKKEN. UITSLUITEND EEN GEKVALIFICEERD EN ERKEND TECHNICUS MAG DEZE HANDELING VERRICHTEN.



II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de

- apparatuur is het model aangegeven.
- Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
- De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
- De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
- Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
- Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

- Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

5. UITPAKKEN

- Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

6. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

- De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.
- De apparatuur kan niet worden ingebouwd.
- Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.
- De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.

Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

Volg de aanwijzingen die met her gebruikte type steun worden geleverd.

ROOKAFVOERSYSTEEM

Leg de rookafvoer aan volgens het "type" apparatuur. Op het typeplaatje is het type apparatuur aangegeven.

APPARATUUR TYPE "A1"

Plaats de apparatuur type "A1" onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type "B11". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.

Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan

op de schoorsteen.

Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

De installatieruimten van de gastoestellen dienen goed geventileerd te worden om een verbranding van het gas en een correcte ventilatie te waarborgen.

De luchtstroom die voor de verbranding nodig is, dient minstens 2 m³/h te bedragen voor elke nominale kW vermogen die is geïnstalleerd.

7. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

AANSLUITING OP GASLEIDING

- Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.
- Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".
- Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluis.
- Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

- Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

- Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.
- Zet de voedingskabel vast met de wartel.
- Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.
- Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.

OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.



AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan

op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.

Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

- Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.
- Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.
- De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer.

Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.



8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Tabel TAB1 geeft:

- de gastypen die ze voor de functionering van de apparatuur kunnen gebruiken.
- de verstuivers en de regelingen voor de verschillende bruikbare gastypen.
- Het nummer van de verstuivers gegeven in tabel Tab1 is op de verstuiver aangebracht.
- Volg de aanwijzingen van de tabel TAB1 en verricht de onderstaande aanwijzingen om de apparatuur aan het gewenste gastype aan te passen:
- Vervang de verstuiver van de hoofdbrander (UM).
- Plaats de beluchter van de hoofdbrander op afstand A.
- Vervang de verstuiver van de waakvlam (UP).
- Regel de lucht van de waakvlam (wanneer nodig).
- Vervang de minimum verstuiver van de gaskraan (Um).
- Breng de sticker met het nieuwe gastype aan op de apparatuur.
- De verstuivers en de stickers worden samen met de apparatuur geleverd.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de verstuiver UM (en de beluchter Z) en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
- Draai de verstuiver UM (geassembleerd met de beluchter Z) helemaal aan.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.
- Draai de schroef V helemaal aan.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het voorpaneel.
- Open de deur.

- Draai de verbinding R los.
- Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
- Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.
- Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

9. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

GASAPPARATUUR

- Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer:
- de gastoevoerdruk (zie de volgende paragraaf).
- de normale ontsteking van de branders en de doeltreffendheid van de rookafvoerinstallatie.

VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

- Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.
- Verricht de meting bij werkende apparatuur.

OPGELET! ALS DE GAS TOEVOERDRUK NIET BINNEN DE LIMITWAARDEN (MIN. - MAX.) BESCHREVEN IN DE TABEL TAB2 LIGT, ONDERBREEK DE FUNCTIONERING VAN DE APPARATUUR EN NEEM CONTACT OP MET HET GASBEDRIJF.



Koppel de drukmeter af en draai de schroef op de drukaansluiting helemaal aan.

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer: de stroomwaarden van elke fase. de normale ontsteking van de verwarmingsweerstand.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

11. GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Deze apparatuur is uitsluitend bestemd voor het gebruik waarvoor ze is ontworpen, d.w.z. het frituren van voedsel in olie of gestold vet. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Door buitengewoon groot en niet-uitgelekt voedsel kan de warme olie gaan spetteren.

Vul het oliebad elke keer dat het peil onder de markering van het minimum daalt bij.

Verzekert u ervan dat het reservoir geen olie bevat alvorens de olie erin te gieten.

Vul het reservoir tot de markering van het maximum peil op de achterwand van het reservoir is bereikt. Gebruik geen apparatuur met een waterpeil dat hoger is dan de markering van het maximum peil.

Laat het vet eerst smelten en giet het vet vervolgens in het reservoir als gestold vet wordt gebruikt. Verwijder na de bereiding het vet uit het reservoir.

Laat de mand met voedsel langzaam in de kokende olie zakken. Let er daarbij op dat het schuim niet over de rand loopt. Haal de mand onmiddellijk een enkele seconde uit het vet als dit het geval is.

Activeer de verwarming niet als in het reservoir geen olie aanwezig is.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren en voorkom situaties die het optimale rendement kunnen benadelen.

Vul het oliebad elke keer dat het peil onder de markering van het minimum daalt bij. (brandgevaar).

Voor een beter rendement van de apparatuur regelmatig de gebruikte olie vervangen. Van overmatig gebruikte olie neemt de ontvlammings temperatuur af. Bovendien heeft het sneller de neiging om plotseling aan de kook te raken.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

Houd u aan de maximale hoeveelheid voedsel die in de tabel met technische gegevens is gegeven.

VULLEN EN LEGEN VAN HET RESERVOIR APPARATUUR TOP

VULLEN

de apparatuur top is voorzien van een afvoer aan de voorkant op het bedieningspaneel.

verzekert u ervan dat de afvoer is gesloten, hendel naar rechts gedraaid.

Vul het reservoir tot de markering van het maximum peil op de achterwand van het reservoir is bereikt. Gebruik geen apparatuur met een waterpeil dat hoger is dan de markering van het maximum peil.

LEGEN

Schakel de branders uit.

Leeg het reservoir als de olie is afgekoeld.

De houder waar de inhoud van het reservoir in wordt opgevangen moet geschikt zijn voor heet voedsel.

De apparatuur van de series 600 en 650 hebben een afvoer aan de voorkant en zijn daarom voorzien van een afvoerleiding met bajonetkoppeling.

draai de hendel rechtop. De afvoer is volledig geopend als het handvat helemaal naar links is gedraaid. Leeg de houder in meerdere keren als dit nodig is.

VULLEN EN LEGEN VAN HET RESERVOIR STAANDE APPARATUUR

VULLEN

- Draai het handvat van de afvoerkraan linksom. De afvoer is volledig gesloten als het handvat in de horizontale stand is geplaatst.
- Vul het reservoir tot de markering van het maximum peil op de achterwand van het reservoir is bereikt. Gebruik geen apparatuur met een waterpeil dat hoger is dan de markering van het maximum peil.

LEGEN

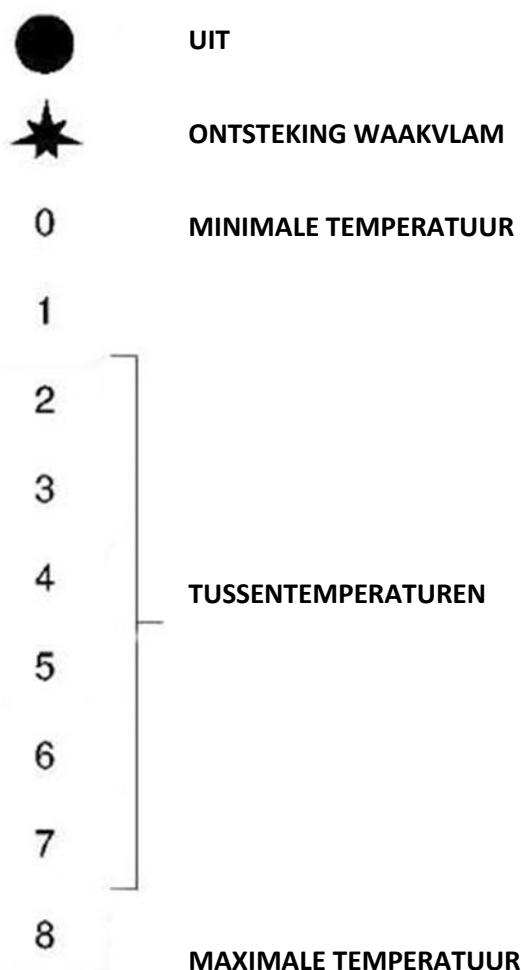
- Schakel de branders uit.
- Leeg het reservoir als de olie is afgekoeld.
- De houder waar de inhoud van het reservoir in wordt opgevangen moet geschikt zijn voor heet voedsel.

- Draai het handvat van de afvoerkraan rechtop. De afvoer is volledig geopend als het handvat in de verticale stand is geplaatst. Leeg de houder in meerdere keren als dit nodig is.

FRITEUSES GAS

ONTSTEKING EN UITDOVEN BRANDERS

De knop van het gasventiel heeft de volgende standen:



ONTSTEKING WAAKVLAM

- Draai de knop op de stand "ontsteking waakvlam"
- Druk de knop "ontsteking waakvlam" in en druk tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker. De waakvlam gaat automatisch aan.
- Verifieer de ontsteking door de sleuf in het instrumentenpaneel van de apparatuur.
- Houd de knop van het ventiel 10-15 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen.

Laat de knop vervolgens los.

- Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

- Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

UITSCHAKELING

- Schakel de hoofdbrander uit door de knop "ontsteking waakvlam" te draaien.
- Schakel de waakvlam uit door de knop "uit" helemaal in te drukken en daarna los te laten.

FRITEUSES GAS POWER

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van het gasventiel heeft de volgende standen:



ONTSTEKING WAAKVLAM

- Draai de knop op de stand "ontsteking waakvlam"

- Druk de knop "ontsteking waakvlam" in en druk tegelijkertijd op de knop van de piezo-elektrische ontsteker. De waakvlam gaat automatisch aan.
- de waakvlam kan worden geobserveerd door de deur te openen.
- Houd de knop van het ventiel 10-15 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Laat de knop vervolgens los.
- Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

- Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

UITSCHAKELING

- Schakel de hoofdbrander uit door de knop "ontsteking waakvlam" te draaien.
- Schakel de waakvlam uit door de knop "uit" helemaal in te drukken en daarna los te laten.

FRITEUSES ELEKTRISCH

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

Het groene lampje gaat branden.

Het groene lampje geeft aan dat het apparaat onder spanning is geplaatst.

Het gele lampje gaat branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

UITSCHAKELING

Draai de knop op stand "0".

12. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

13. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN. HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.



- Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.
- Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.
- Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.
- Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAGKEN

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinerings. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

BEREIDINGSRESERVOIRS

- Maak de reservoirs schoon door water met eventueel ontvettingsmiddelen aan de kook te brengen.
- Verwijder eventuele kalkresten met behulp van geschikte producten.

V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

14. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven. Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten. Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af. Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar. De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

15. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

16. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

17. STORINGEN OPLOSSEN

FRITEUSES GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.
- Veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen of is defect.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.
- Veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen of is defect.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen

verstopt).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

Mogelijke oorzaken:

- het gasventiel is kapot.
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

FRITEUSES ELEKTRISCH

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

18. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



SLUIT DE GASKRAAN EN/OF DEACTIVEER DE HOOFDSCHAKELAAR VAN DE ELEKTRISCHE VOEDING VOOR HET APPARAAT AF.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.



VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.

FRITEUSES GAS

VERVANGING VAN HET GASVENTIEL EN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

- Leeg het reservoir helemaal.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan het reservoir.
- Demonteer en vervang het component.
- Vervang de o-ring van de sonde/bol in het reservoir.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de verstuiver UM (en de beluchter Z) en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
- Draai de verstuiver UM (geassembleerd met de beluchter Z) helemaal aan.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.
- Draai de schroef V helemaal aan.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDER EN HET THERMOKOPPEL.

- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

FRITEUSES ELEKTRISCH

VERVANGING VAN DE WEERSTAND

- Breng de weerstanden in verticale stand omhoog.
- Verwijder de afscherming onder.
- Koppel de weerstanden af.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE LAMP

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan het reservoir.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

19. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

- Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.
- Verwijder eventueel vuil.
- Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

20. HOOFDCOMPONENTEN

FRITEUSES GAS

- Gasventiel
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Veiligheidsthermostaat

FRITEUSES ELEKTRISCH

- Weerstand
- Bedrijfsthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Lampje