

01/2019

Mod: FCT/G25

Production code: IBERICA/CG-80



Diamond
catering equipment

**GAS FRITEUSE / CHURRERA
MODEL: CG-80**



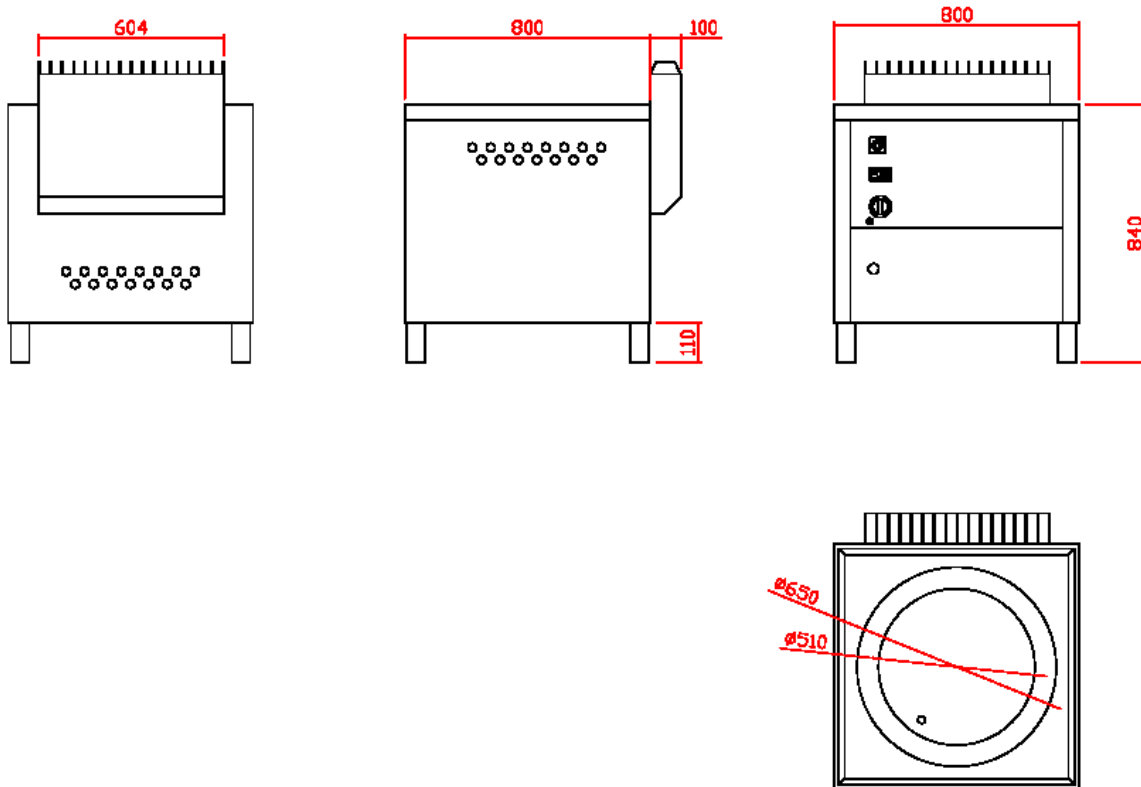
CE 0370

INHOUD

1	TECHNISCHE KENMERKEN	3
1,1	HOOFDAFMETINGEN	3
2	TECHNISCHE GEGEVENS	3
2,1	TECHNISCHE GEGEVENS	3
2,2	INJECTORENTABEL EN GASVERBRUIK.	4
2,3	CATEGORIEËN, GASOORTEN EN WERKDRUKKEN	4
3	INSTALLATIE	5
3,1	INSTALLATIEPLAATS	5
3,2	VERWIJDERING VAN VERBRANDINSRESTEN	5
3,3	GASTOEVOER AANSLUITEN	6
3,4	OPSTARTEN	7
4	TECHNISCH ONDERHOUD	8
5	VERVANGEN VAN ONDERDELEN	8
6	GASWIJZIGING	11
6,1	VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDERINJECTOR	11
6,2	VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDERINJECTOR	12
7	PROBLEMEN OPLOSSEN	13
8	GEBRUIK EN ONDERHOUD	15
8,1	VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INBEDRIJFSTELLING	15
8,2	UITSCHAKELEN	17
8,3	OLIE LATEN WEGVLOEIEN	18
8,4	ONDERHOUD EN REINIGING	18
8,5	TECHNISCH ONDERHOUD	18
8,6	ELECTRISCH SCHEMA	19

1. TECHNISCHE KENMERKEN

1.1. HOOFDAFMETINGEN Model: CG-80



2. TECHNISCHE GEGEVENS

2.1. Technische gegevens

MODEL		GC-80
Buitenafmetingen	Breedte (mm)	800
	Diepte (mm)	900
	Hoogte (mm)	850
Nominaal calorievermogen (kW)		25,3
Calorieverbruik van brander (kW)		25
Calorieverbruik van waakvlam (kW)		0,3
Gasaansluiting ISO 7-IRK		½ "
Productietype		A1
Nominaal niveau pan (l)		22
Frituurcapaciteit (in Kg)		5

2.2. Injectorentabel en gasverbruik

MODEL	CG-80 Diameter 1/100 mm
Hoofdbrander vloeibaar gas GLP G30/29-30 mbar	250
Hoofdbrander vloeibaar gas GLP G31/37 mbar	265
Hoofdbrander vloeibaar gas GLP G30/50 mbar	220
Hoofdbrander vloeibaar gas GLP G31/50 mbar	230
Waakvlambrander vloeibaar gas GPL G30/G31 (3e generatie)	30
Hoofdbrander methaangas G20/20mbar	415
Hoofdbrander methaangas G25/25mbar	435
Waakvlambrander methaangas G20/G25 (2e generatie)	51
GASVERBRUIK (1)	CG-80
G30 (28-30 mbar)	1.99 Kg/h
G31 (37 mbar)	1.96 Kg/h
G30 (50 mbar)	2.68 Kg/h
G31(50 mbar)	2.64 Kg/h
G20 (20 mbar)	2.53 Nm ³ /h
G25 (25 mbar)	2.96 Nm ³ /h

(1): In alle verbruiksgegevens is de startbrander of waakvlambrander inbegrepen.

2.3. Categorieën, gassoorten en werkdrukken

LAND	CATEGORIE	GAS	TOEVOER DRUK
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK	I2H	G20	20 mbar
DE, LU, PL, RO	I2E		
BE, FR	I2E+	G20	20 (25) mbar
NL	I2L	G25	25 mbar
CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, RO, SE, SI	I3B/P	G30, G31	30 mbar
AT, CH, CY, CZ, DE, FR	I3B/P	G30, G31	50 mbar
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	I3+	G30, G31	28-30, 37 mbar
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	II2H3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 30 mbar
AT, CH, CY, CZ, SK	II2H3B/P	G20/ G30, G31	20 mbar / 50 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II2H3+	G20 / G30, G31	20 mbar / 28-30, 37 mbar
NL, RO	II2L3B/P	G25 / G30, G31	25 mbar / 30 mbar
DE, RO	II2E3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 50 mbar
FR	II2E+3B/P	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 30, 50 mbar
BE, FR	II2E+3+	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 28-30, 37 mbar

(1): Wordt geleverd met mondstuk volgens ISO 228-1.

3. INSTALLATIE

De installatie van de friteuse moet worden uitgevoerd door een bevoegd en ervaren technicus, hetzij door personeel van de fabrikant, hetzij door erkend en gemachtigd installatiepersoneel of door personeel van de gasmaatschappij.

Voor het installeren en opstarten van de friteuse, is het noodzakelijk om deze handleiding grondig door te lezen, en in het bijzonder de richtlijnen inzake veiligheid.

WAARSCHUWING: Alle onderdelen die beschermd en gecodificeerd zijn door de fabrikant, mogen niet gemanipuleerd worden door het installatiepersoneel of gebruiker.

Deze friteuse is ontworpen enkel voor professioneel gebruik en dient te worden bediend door opgeleid personeel. Voordat u het apparaat aansluit, controleer eerst:

- a) dat alle onderdelen in de juiste positie staan. Indien, ten gevolge van het transport, onderdelen losgekomen zijn, moeten deze eerst terug worden bijgesteld.
- b) dat de friteuse waterpas en stabiel staat. Als dit niet het geval is, regel dan de poten bij.

3.1. Installatieplaats

Installeer de friteuse op een plaats met voldoende ventilatie. Hou rekening met de nationale en plaatselijke voorschriften die van kracht zijn hieromtrent. Voor een correcte verbranding, is ongeveer 2 m³ luchttoevoer nodig per geïnstalleerde Kcal./u.

Dit toestel kan apart geïnstalleerd worden of in combinatie met ander NT Gas apparatuur.

Bewaar geen ontvlambaar materiaal of vloeistoffen op minder dan 150 mm van deze friteuse.

WAARSCHUWING: Installeer het toestel in een voldoende geventileerde ruimte om onaanvaardbare concentraties van stoffen, die schadelijk zijn voor de gezondheid en zelfs de dood tot gevolg kunnen hebben, te voorkomen.

3.2. Verwijdering van verbrandingsresten

Type A1: De verwijdering van verbrandingsstoffen uit de friteuse gebeurt rechtstreeks via de rechthoekige uitlaat die zich bovenaan bevindt.

De friteuse hoeft niet noodzakelijk aan een afzuigbuis gekoppeld te worden naar buiten toe.

Bij het installeren van de friteuse, let er bijzonder op dat de verwijdering van verbrandingsproducten niet belemmerd wordt door een muur of ander obstakel.

Het is aangeraden van de friteuse onder een afzuigkap te plaatsen om een correcte rookafzuiging te garanderen.

Dit toestel heeft een luchtstroom van 395m³/u nodig om een goede verbranding en verwijdering van de verbrandingsproducten te verzekeren.

3.3. Gastoevoer aansluiten

Vooraleer u het toestel aankoppelt en om een juiste werking van de friteuse te garanderen, vraag eerst aan uw gasmaatschappij of het gasnetwerk wel voldoende gasdruk levert.

Dit toestel is voorzien van een gasaansluiting met schroefdraad van $\frac{1}{2}$ ", overeenstemmend met ISO 7-JRK. Op het uiteinde kan een dichting worden geplaatst.

Op het kenmerkenplaatje naast de gasaansluiting staat het gassoort vermeld waarvoor deze friteuse geconfigureerd werd.



Figuur 1

Controleer de gasdruk aan de gasaansluiting. Aangezien drukverlies van het gasnetwerk mogelijk is, kan onverschrijding van de aangegeven druk bij aansluiting voorkomen worden door een drukregelaar of gas stabilisator te plaatsen. (zie Hoofdstuk 2 - Technische gegevens).

Gastoestellen moeten altijd door erkend personeel geïnstalleerd worden. Zowel harde als flexibele leidingen kunnen gebruikt worden. Indien stijve leidingen gebruikt worden, moet de gaskraan zo dicht mogelijk bij de aansluiting van de friteuse geplaatst worden. Indien flexibele slangen worden gebruikt, moeten deze goedgekeurde en genormaliseerde slangen zijn.

Sluit de friteuse op het gasnetwerk aan volgens de geldende voorschriften. Zodra de installatie klaar is, controleer met een zeepoplossing of een manometer dat de leidingen lekvrij zijn.

Controleer lekkages nooit met een vlam.

3.4. Opstarten

❖ Controle van het nominale thermische vermogen

Bij nieuwe installatie of aanpassingen van het toestel aan een ander gassoort dan diegene waarvoor het toestel werd geconfigureerd en na elke onderhoudsbeurt, moet het thermische vermogen gecontroleerd worden door een erkende technicus of door de gasmaatschappij volgens de aanwijzingen beschreven in deze handleiding.

Het nominale thermische vermogen van elk model is aangegeven in de tabel van Hoofdstuk 2 - Technische gegevens.

❖ Controle van de aansluitingsdruk

Controleer dat het toestel geconfigureerd is voor het gewenste gastype. Kijk hiervoor de gegevens na van het kenmerkenplaatje op het toestel en ook de tabellen van hoofdstuk 2 van deze handleiding. Indien dit niet het geval is, schakel het toestel dan om op een ander type gas en volg hiervoor de richtlijnen van hoofdstuk 7.

Meet de gasdruk van het toestel aan de gastoevoer door middel van een U-vormige manometer met minimumresolutie van 0,1 mbar. Als de gasdruk niet tussen de aangegeven waarden van tabel 2.3 ligt, stel het toestel dan niet in werking en licht het gasbedrijf hierover in.

❖ Regeling van de primaire lucht.

Aangezien deze brander een turbobrander is, is de luchttoevoer van de turbinemotor reeds vooraf geregeld en kan deze bijgevolg niet gewijzigd worden.



Fig 2

❖ Controle van de werking

Start de friteuse volgens deze gebruiksaanwijzing:

- Controleer de dichtheid van het gascircuit.
- Controleer de werking van de afvoerkraan.
- Controleer de ontsteking en de kwaliteit van de vlam.

4. TECHNISCH ONDERHOUD

Het onderhoud moet worden uitgevoerd ofwel door bevoegd installatiepersoneel of door de fabrikant of door personeel van de gasmaatschappij.

Het is aangeraden om ten minste halfjaarlijkse algemene controles van de friteuse uit te voeren (en een onderhoudscontract op te stellen). Controleer:

- a. de gasdichtheid van het gascircuit en vervang indien nodig de dichtingen,
- b. de werking van het ontstekingsmechanisme, de waakvlam en thermokoppel van de vlam,
- c. de werking van de thermostaatregelaar en de zekerheidsthermostaat,
- d. de vervaldatum van de flexibele slang en indien nodig, vervang deze.

5. VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Enkel een erkend technicus of personeel van de gasmaatschappij mag onderdelen vervangen.

Het is aangeraden om een halfjaarlijkse algemene controle uit te voeren.

Het voorpaneel geeft toegang tot de bediening van het toestel.

❖ Gaskraan

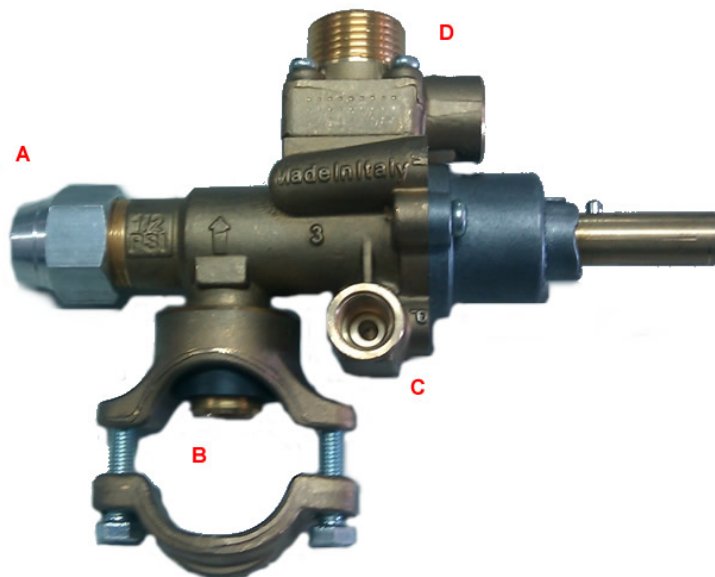


Fig.3

Alvorens de gaskraan te vervangen, maak eerst alle koppelingen, die vastgeschroefd zijn aan de kraan (thermokoppel) (A), hoofdverbinding (B), waakvlam (C) en gasafvoer (D), los.

Plaats de juiste dichting op de hoofdverbinding (B) en draai alle andere koppelingen goed aan, zodat er geen lekkages ontstaan. Koppel pas hierna de nieuwe gaskraan aan.

ZEER BELANGRIJK: GASKRAAN NIET MANIPULEREN OF INSMEREN MET VET. IN GEVAL VAN PANNE OF VASTLOPEN VAN DE AS, MOET DE KRAAN GEHEEL

VERVANGEN WORDEN DOOR EEN ERKEND TECHNICUS VAN DE TECHNISCHE DIENST.

Ga als het volgt te werk:

- a. Draai de schroeven van het roestvrij voorpaneel los en maak ook de bedieningsknoppen los. Verwijder het voorpaneel.
- b. Draai de moer van het thermokoppel los van de kraan.
- c. Draai de moer van de waakvlam los van de kraan.
- d. Schroef de moer van de gasslang los en vervolgens de elleboog, die de gasslang verbindt met de kraan.
- e. Draai nu de schroeven los van de flensen, zodat de kraan volledig loskomt van de hoofdverbinding.
- f. Monteer de nieuwe kraan op de hoofdverbinding en draai de schroeven vast, maar niet meer dan 2,5kp/m.
- g. Installeer het thermokoppel, de waakvlam en elleboog, die in verbinding staan met de gasleiding, op de kraan.
- h. Zorg ervoor dat het toestel perfect afgedicht is voordat u het weer in gebruik neemt.

❖ Thermokoppel.

Ga te werk als het volgt:

- a. Draai de schroeven van het roestvrije voorpaneel los en maak ook de bedieningsknoppen los. Verwijder het voorpaneel.
- b. Draai de moer van het thermokoppel en waakvlameenheid los.
- c. Draai de moer van het thermokoppel en de thermoelectrisch beveiligde kraan los.
- d. Installeer het nieuwe thermokoppel en draai deze vast op de kraan, maar niet meer dan 0,4kp/m.

❖ Motor.

Verwijder het voorpaneel van de friteuse:

- a. Verwijder de elektrische aansluiting.
- b. Draai de schroeven van de waakvlambrandereenheid los en verwijder deze elementen.
- c. Vervang de motor en installeer opnieuw alle onderdelen.

❖ Drukschakelaar

Verwijder het voorpaneel van de friteuse:

- a. Verwijder de elektrische aansluiting.
- b. Draai de moeren van de drukschakelaar los en de siliconen toevoerslang.
- c. Vervang de drukschakelaar en installeer opnieuw alle onderdelen.

❖ Hoofdbrander

Verwijder het voorpaneel van de friteuse:

- a. Schroef gasaansluiting "G" los van de injectorhouder.
- b. Draai de schroeven van de waakvlambrandereenheid los en verwijder. Vervang de brander en installeer opnieuw alle onderdelen.

❖ Veiligheidsthermostaat

Schroef het voorpaneel van de fritouse los en verwijder.

- Verwijder de voelers uit de behuizing en koppel de elektrische aansluiting los.
- Installeer de nieuwe thermostaat en sluit de elektrische aansluiting terug aan de thermostaat.

❖ Elektronische thermostaat

ZEER BELANGRIJK: MANIPULEER DE ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT NOOIT. DEZE IS VAN FABRIEK UIT GECONFIGUREERD EN BESCHERMD MET EEN BEVEILIGINGSCODE.

- Verwijder de klemmen van de thermostaat aan de voorkant.
- Verwijder de kabels van de thermostaat.
- Installeer de nieuwe thermostaat op dezelfde plaats.

❖ Elektronische thermostaatvoeler

Vooraleer met deze operatie te beginnen, laat de frituurolie bij kamertemperatuur wegvloeien uit de pan, en vervolgens voer volgende stappen uit:

- Schroef de moer los en verwijder de voeler uit de pan.
- Verwijder de koppeling van de kabels van de thermostaatvoeler en installeer de nieuwe voeler op zijn plaats. Hou rekening met de polariteit van de voeler.

❖ Waakvlam, thermokoppel en ontstekingsbougie geheel (Fig. 5)



Fig. 5

Wanneer een onderdeel van het waakvlambrander geheel veranderd moet worden, voer dan volgende stappen uit:

- a. Vervanging van het thermokoppel: schroef de moer achterin het frame los en verwijder. Vervolgens draai de moer, die het thermokoppel aan de kraan vasthoudt, los.
- b. Vervanging van de ontstekingsbougie: draai de moer, die zich achter het frame bevindt, los en verwijder. Schroef de moer, die de kabel met de bougie verbindt, los om de ontstekingsbougie te kunnen vervangen.
- c. Vervanging van de waakvlambrander: draai de moeren die het frame van het geheel en de moer van de leiding aan de achterkant van de waakvlambrander bevestigt, los. Let op: voordien moeten eerst alle moeren van het thermokoppel en bougie losgeschroefd worden.
- d. Om het mondstuk van de waakvlam te vervangen, moet het frame van de brander in zijn geheel veranderd worden.

6. GASWIJZIGING

De omschakeling op een ander gastype, mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatiepersoneel, hetzij door personeel van de fabrikant of van de gasmaatschappij.

Zowel voor de omschakeling op een ander gastype als voor reparaties, moeten altijd originele onderdelen van de fabrikant gebruikt worden.

6.1. VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDERINJECTOR (Fig. 6)

Volg volgende stappen om de injector te vervangen:

- a. Vergewis u ervan dat het toestel correct is uitgeschakeld.
- b. Draai de moer van de gastoevoer, die vastzit aan de elleboog en ingebracht is in de brander (A), los.
- c. Haal de elleboog (B) met de koppeling, waar de injector zich bevindt, uit het toestel.
- d. Schroef de injector (C) los en vervang deze volgens de injectorentabel 2.2. Op deze tabel worden de maten van de injectoren in honderdste millimeter aangegeven.
- e. Schroef de elleboog terug vast en sluit de gastoevoer aan.

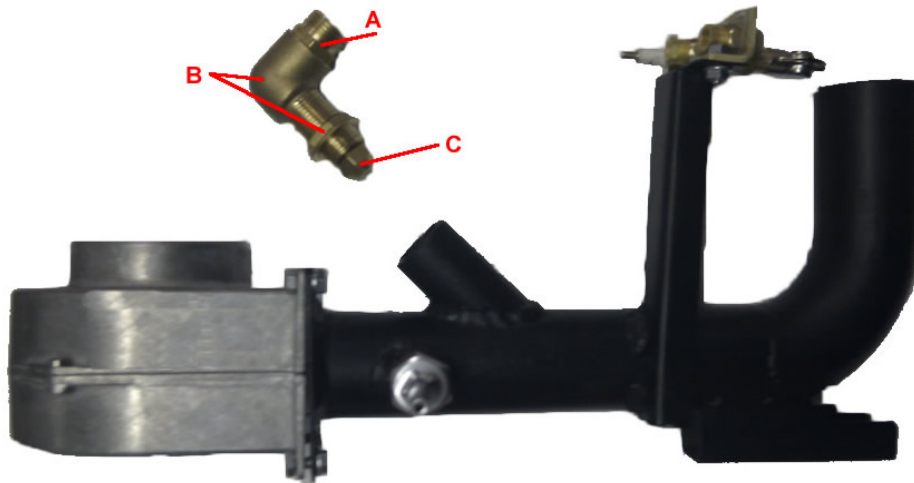


Fig 6

6.2. VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDERINJECTOR. (Fig. 7)

Volg volgende stappen om de injector van de waakvlambrander te vervangen:

- Zorg ervoor dat de gastoevoer afgesloten is.
- Schroef de koperen buis los van de waakvlam.
- Verwijder de injector.
- Vergewis u ervan dat de nieuwe injector geschikt is voor het te gebruiken gastype. Het identificatienummer van de injector staat vermeld op de injector en wordt aangegeven voor elke generatie in tabel 2.2.
- Installeer de nieuwe injector.
- Schroef de koperen buis van de waakvlambrander aan het frame van het geheel.
- Vergewis u ervan, met behulp van een zeepoplossing, dat er geen lekkages zijn.

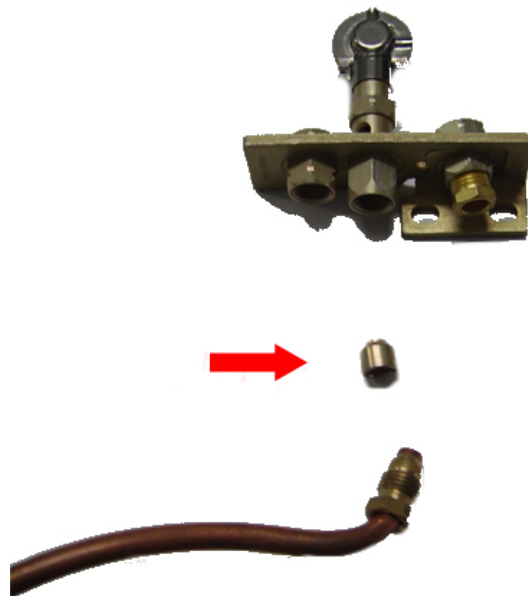


Fig. 7

Van zodra de vervanging klaar is, **MOET het nieuwe kenmerkenplaatje aangepast aan het nieuwe gastype**, aangebracht worden. De vervangingsinjectoren worden met de overeenkomstige kenmerkenplaatjes geleverd.

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Tijdens het normaal gebruik van de friteuse, kunnen problemen ontstaan. Deze problemen, zowel als de mogelijke oorzaken en oplossingen ervoor, worden hieronder vermeld.

❖ Activering van de veiligheidsthermostaat. (Fig. 8)

Indien gedurende het normaal gebruik de temperatuur toeneemt en hierdoor de veiligheidsthermostaat in werking komt, wordt de gastoevoer naar de waakvlam stopgezet. Om de thermostaat te resetten, volg volgende stappen:

- a. Verwijder de beschermplaat van de veiligheidsthermostaat.
- b. Start de thermostaatknop manueel. Druk hiervoor op de knop, die zich onder de plaat bevindt.

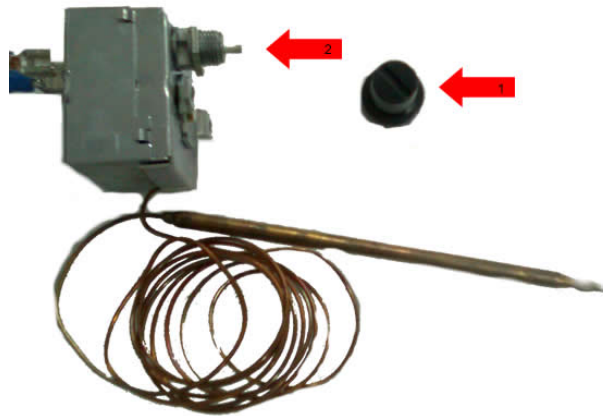


Fig. 8

Als dit probleem opnieuw voorkomt, neem dan contact op met de fabrikant of een bevoegd technicus. Laat de gaskraan nazien en indien nodig, vervang de temperatuurvoelers, kraan, thermostaat of centrale temperatuurregeling.

❖ De waakvlam gaat niet aan.

Dit kan te wijten zijn aan:

1. de bougie is niet goed ingesteld of niet goed aangesloten,
2. de ontsteker of de kabel is niet goed aangesloten,
3. de gasdruk is te laag,
4. de injector is verstopt,
5. de gaskraan is niet goed aangesloten of geregeld.

Vervang de nodige onderdelen, wijzig de regelaar van de gasdruk of maak de injector schoon.

❖ Schoonmaken van de injectoren

Maak de injectoren schoon met hoge luchtdruk. Gebruik nooit staaldraad of scherpe voorwerpen, die de diameter van de injectoren kunnen doen variëren.

❖ De waakvlam gaat uit na het loslaten van de startknop

Mogelijke oorzaken zijn:

1. De waakvlam verwarmt het thermokoppel niet voldoende.
2. De knop van de gaskraan is niet lang genoeg ingedrukt (tenminste 15 seconden).
3. Er is niet genoeg gasdruk.
4. Het thermokoppel of het magneetspoel van de kraan is stuk.

Vervang de nodige onderdelen, wijzig de instelling van de gasdruk.

❖ De waakvlam blijft aan, maar de hoofdbrander ontbrandt niet.

Mogelijke oorzaken zijn:

1. Drukverlies in de gasleiding.
2. De injector is verstopt.
3. De gaskraan is stuk.

Vervang de nodige onderdelen, wijzig de instelling van de gasdruk.

8. GEBRUIK EN ONDERHOUD

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel.

Deze friteuse moet uitsluitend als friteuse gebruikt worden.

De friteuse mag niet worden gebruikt als kookketel of voor ander toepassingen dan diegene waarvoor het ontworpen werd.

Vul de pan met bakolie. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, laat het bakvet altijd eerst smelten voor u de vetpan ermee vult.

Haal het baksel uit de friteuse met een schuimspaan.

De plaatsing van het apparaat en de eventuele conversie naar een ander gassoort mag alleen worden uitgevoerd door een erkend installateur.

Voor de ingebruikname van de friteuse, reinig de pan en verwijder alle industriële beschermingsvetten zoals aangegeven in hoofdstuk 4 van deze handleiding.

Eenmaal de reiniging voltooid is, vergewis u ervan dat de houder van het mandje in de juiste positie staat.

8.1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN EN INBEDRIJFSTELLING.

Wees voorzichtig bij het gebruiken van deze friteuse. Bij misbruik, kan de CG80 friteuse ernstige letsels veroorzaken of zelfs tot de dood leiden. Deze friteuse CG80 mag alleen bediend en onderhoud worden door bevoegd personeel. Het bevoegd personeel moet de veiligheidsinstructies van deze handleiding eerst lezen vooraleer de friteuse in gebruik te nemen of te onderhouden.

❖ ZEER BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE GEBRUIKER:

1 ° Dit toestel warmt olie op tot 200 ° C en is voorzien van een veiligheidssysteem dat het toestel doet blokkeren. Indien de olie toch oververhit wordt, schakel dan het toestel onmiddellijk uit en bel de technische dienst op.

2 ° Deze friteuse mag alleen worden gebruikt voor eetbare oliën of vetten. Gebruik nooit ander producten.

3 ° Let op dat bij het vullen van de friteuse spatten van hete olie vermeden worden.

4 ° Het is ten strengste verboden brandbare oplosmiddelen of reinigingsmiddelen met brandbare oplosmiddelen te gebruiken.

5 ° Bij het vullen van de friteuse, overschrijd het minimum en maximum niveau, die vermeld staan op de tank, niet. Respecteer deze niveaus.

6 ° Doe geen natte voedingsmiddelen of giet geen water in hete olie of vet. Dit kan hete oliespatten veroorzaken en kan de olie of het vet aan de kook brengen.

7 ° Voordat u de pan met olie vult, vergewis u ervan dat alle lucht uit de afvoer verwijderd is. Neem voor deze controle eerst het beschermingsrooster weg.

8 ° Wijzig of verwijder de veiligheidssystemen niet.

9 ° Snijd de veiligheidssystemen niet door en wijzig de friteuse niet

10 ° Verwijder de waarschuwingssymbolen van de friteuse niet. Vervang de waarschuwingssymbolen onmiddellijk als ze ontbreken of beschadigd zijn.

❖ OPSTARTEN:

Vul de vetpan met frituurolie. Let op dat het oliepeil tussen de minimum en maximum markeringen aangegeven aan de binnenzijde van de vetpan (zie Fig. 9) blijft. Overschrijd nooit de maximum oliepeilmarkering. Voeg olie toe als het olieniveau onder de minimum markering komt te staan. Start het toestel nooit zonder olie.

Nominale capaciteit van de vetpan = 22 liter.



Fig. 9

❖ Waakvlamontsteking.

Zet de knop in waakvlamstand en hou deze ongeveer 15 seconden ingedrukt ofwel totdat de leiding ontlucht is. Druk gelijktijdig 2 of 3 keer op de ontstekingsknop om de waakvlam te onsteken.

Als u knop "V" loslaat, moet de waakvlam blijven branden. Indien er geen ontsteking ontstaat, herhaal deze procedure.

❖ Hoofdbranderontsteking.

Volg volgende stappen voor een correcte ontsteking van de friteuse:

1. Controleer dat alle gas- en electriciteitsaansluitingen op de juiste wijze zijn geïnstalleerd.
2. Zet de schakelaar in stand 1 om het elektrische systeem en veiligheidssysteem op te starten, Als de elektronische thermostaat is opgestart, druk dan de gewenste temperatuur in.
3. Na het uitvoeren van bovenstaande stappen en eenmaal de vetpan vol is met olie, ten minste tot de minimum markering (en nooit hieronder) en ten hoogste tot de maximum markering, onsteek dan de brander.

4. Druk op de bedieningsknop en draai deze 10°. Terwijl u druk uitoefent op de bedieningsknop, druk tegelijkertijd de onsteker in zodat de vonk de waavlam onsteekt. (NB: bij de eerste uitvoering, duurt dit proces wat langer omdat eerst al de lucht uit de gasleiding van de waakvlam verwijderd moet worden).
5. Open de kraan tot de maximum stand en zet de keuzeschakelaar in stand 2 om de olie op te warmen. Terwijl u de knop indrukt, draai deze tot het vuurteken.

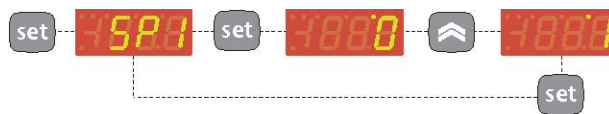
❖ Temperatuurinstelling.

Stel de elektronische thermostaat in op 190°C maximum om de gewenste baktemperatuur in te stemmen,. Hou rekening ermee dat na het bereiken van de geprogrammeerde temperatuur, de friteuse een inertie heeft van ongeveer 10°C.



Om de gewenste temperatuur af te stemmen, stel de thermostaat in als het volgt:

- a. U krijgt toegang tot de keuzemenu en de staat van het toestel door op de knop "set" te drukken en los te laten. De menu bevat de gegevens van de twee interventiepunten. Na de verschijning van de gegevens 'SP1', druk de toets "set" in om de waarde van het interventiepunt te visualiseren.



- b. De waarde van het interventiepunt verschijnt op het display. Om de waarde van het interventiepunt te wijzigen, moet u tegelijkertijd op de knoppen "UP" en "DOWN" drukken binnen de 15 seconden. Als u opnieuw op de knop "set" of de knop "FNC" drukt, of langer dan 15 seconden wacht, blijft de laatste gevisualiseerde waarde opgeslagen en verschijnt op het display "SP1". Na het bereiken van de temperatuur, zal de brander automatisch de sturing bedienen, waardoor een constante temperatuur behouden wordt.

8.2. UITSCHAKELEN

Schakel de vetpan correct uit als het volgt:

- a. Zet de keuzeschakelaar in stand 1 om de brander uit te doen
- b. Draai de knop tot stand "C" om de gastoevoer af te sluiten.
- c. Als de gastoevoer is afgesloten, zet de keuzeschakelaar in stand 0, om de stroomtoevoer uit te schakelen.
- d. Sluit op het einde van de dag de hoofdkraan (die voor de friteuse werd geïnstalleerd) af.

8.3. OLIE LATEN WEGVLOEIEN

De friteuse is binnenin voorzien van een kraan om de olie of andere vloeistoffen uit de vetpan te laten wegvloeden. Deze kraan is toegankelijk via de voordeur. Teneinde morsen te voorkomen, plaats een geschikt recipiënt onder de kraan om de olie of vloeistoffen op te vangen (niet inbegrepen bij aankoop van de friteuse).

Alvorens u de olie laat wegvloeden, zet de stroomschakelaar van de friteuse in OFF en laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur.

8.4. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig roestvast stalen onderdelen dagelijks met lauw water en zeep. Spoel grondig met water.

De friteuse kan eventueel gereinigd worden met roestvast staalwol in de richting van het profiel van het roestvast staal. Reinig de roestvaste oppervlakte nooit met een stalen pannespons, borstel of dergelijke. De ferritische deeltjes, die hiervan achterblijven zouden kunnen leiden tot oxidatiepunten.

Gebruik geen agressieve chemicaliën, schuurmiddelen of brandbare producten om de friteuse te reinigen.

In geval de friteuse gedurende een langere tijd niet in gebruik geweest is, smeer de stalen oppervlakte in met een vod bevochtigd met vaseline olie. Hiermee bekomt de stalen oppervlakte een bescherm laag. Reinig van tijd tot tijd de vetpan van de friteuse. Vul hiervoor de vetpan met een zeepoplossing en laat enkele minuten koken. Spoel de tank met voldoende koud water.

BELANGRIJK: Maak de buitenkant van de friteuse alleen schoon met een vochtig doek. Richt geen hoge druk waterstraal op het toestel om eventuele lekkages van de onderdelen en/of beschadigingen aan de beveiligingssystemen te vermijden.

8.5. TECHNISCH ONDERHOUD

Om een optimaal gebruik en veiligheid van de friteuse te garanderen, is het noodzakelijk periodieke controles uit te voeren, ten minste eenmaal per jaar.

De controles moeten worden uitgevoerd door een bevoegd technicus of maatschappij, goedgekeurd door de fabrikant.

De onderhoudsvoorschriften staan vermeld in hoofdstuk 4. Technisch Onderhoud.

8.6. ELECTRISCH SCHEMA

