

900 G1-21 - 900 G2-21



2999961 - 2999521

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Klantendienst service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0051BT3598

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2026-01-08

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Restrisico's	7
1.4	Individuele veiligheidsmaatregelen	9
1.5	Gebruik volgens bestemming	10
1.6	Oneigenlijk gebruik	10
2	Algemeen	11
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	11
2.2	Auteursrecht	11
2.3	Conformiteitsverklaring	11
3	Transport, verpakking en opslag	12
3.1	Transportinspectie	12
3.2	Verpakking	12
3.3	Opslag	12
4	Technische Gegevens	13
4.1	Technische Gegevens	14
4.2	Onderdelenoverzicht	20
4.3	Functies van het apparaat	23
5	Installatieinstructie	24
5.1	Installatie	24
5.2	Elektrische aansluiting	27
5.3	Gasaansluiting	28
6	Gebruiksaanwijzing	33
7	Reiniging en onderhoud	41
7.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	41
7.2	Reiniging	41
7.3	Onderhoud	42
8	Verwijdering	44



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.
- Stel de verbindingskabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Veiligheid voor apparaten die door gas worden aangedreven

- Gebruik het gasaangedreven apparaat niet in het geval van een storing of schade, of in het geval van een vermoedelijke storing of schade. Draai in dat geval de gasregelknop / knoppen naar "O" en sluit de hoofdgasklep. Neem direct contact op met de service.
- Controleer regelmatig op lekken met schuim (lekdetectiespray).

Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!

NL

WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar en explosie door ontsnappend gas!

- Volg deze regels als u gas ruikt:
 - sluit onmiddellijk de gasregelknop / -knoppen en de hoofdgasklep
 - zorg voor voldoende ventilatie van de betreffende kamers: open alle deuren en ramen wijd
 - steek geen open vuur aan, doof het vuur
 - rook niet
 - creëer geen vonken, bedien geen elektrische schakelaars, gebruik geen telefoons (of het nu een vaste telefoon of een mobiele telefoon is)
 - gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van het apparaat op gas
 - indien nodig - informeer andere mensen in het gebouw door te bellen en op de deur te kloppen
 - verlaat het gebouw
 - neem buiten het gebouw contact op met de service. Als de gasuitlaatbron niet precies kan worden gelokaliseerd, bel dan de brandweer of waarschuw onmiddellijk de gasleverancier.

Brandbare materialen

- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, vooral niet bij het verwarmen van vetten en oliën, aangezien deze brand kunnen veroorzaken.
- Als er brand uitbreekt, sluit u de gasafsluiter. Blus een vlam nooit met water, smoor de vlam met een deksel of een brandwerende deken. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Veiligheid bij frituren

- Het werkende apparaat niet zonder toezicht laten. Mogelijke fouten kunnen leiden tot oververhitting en het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet.
- Als oververhitting leidt tot het ontbranden van de (blokken) frituurolie / vet, leg dan de deksel erop en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Spatten of uitbarstingen van hete olie / vet kunnen brandwonden aan uw handen, schouders en gezicht veroorzaken. Gebruik keukenhandschoenen.
- Gebruik geen natte of vochtige frituurproducten. Droog ze voor gebruik. Verwijder het overtollige ijs van diepgevroren producten voor het frituren.
- Hang bevroren voedsel niet in de korf boven de bak gevuld met hete blokken frituurolie / vet. Tijdens het frituren veroorzaken zelfs de kleinste druppels water spatten of zelfs uitbarstingen van hete olie.

NL

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Gezondheidsgevaar door verbrande levensmiddelen

- Acrylamiden die worden aangetroffen in verbrand voedsel zijn gevaarlijk voor de gezondheid en kunnen kanker veroorzaken. Om acrylamiden te voorkomen of te verminderen, moeten gefrituurde producten altijd geel- of goudkleurgi zijn in plaats van donker of bruin.
- Geschroeide resten of kruimels moeten regelmatig uit de frituurolie worden verwijderd.
- Producten met zetmeel, vooral granen en aardappelproducten, moeten worden gefrituurd bij een temperatuur van maximaal 180 °C.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

NL

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Restriscio's

Restriscio's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Risico op uitglijden en vallen	De gebruiker kan uitglijden op de vloer door de aanwezigheid van water of vuil.	Draag beschermend schoeisel met antisliplaag wanneer u het apparaat gebruikt.
Brandwonden	De bediener raakt het apparaat opzettelijk aan. De bediener raakt opzettelijk hete stoffen aan (olie, water, stoom, ...).	
Risico op vallen	De bediener verricht werkzaamheden op het bovenste gedeelte van het apparaat met ongeschikte hulpmiddelen (zoals een ladder met sporten, of klimmen op het apparaat).	Voer geen werkzaamheden aan het bovenste gedeelte van de machine uit met ongeschikte hulpmiddelen (zoals ladders met sporten of op het apparaat klimmen).
Gevaar voor kantelen	Het dragen van het apparaat of onderdelen van het apparaat zonder geschikte hulpmiddelen.	Bij het verplaatsen van het apparaat of de verpakking ervan is het noodzakelijk geschikte hulpmiddelen of hefwerktuigen te gebruiken.

Restrisico's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Chemische stoffen	De bediener gaat om met chemicaliën (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).	Neem de nodige voorzorgsmaatregelen. Volg steeds de aanwijzingen op de veiligheidsinformatieblad en etiketten van de gebruikte producten. Gebruik de in de veiligheidsinformatieblad en aanbevolen persoonlijke beschermingsmiddelen.
Risico op letsel	Er bestaat gevaar voor verwonding tijdens onderhoudswerkzaamheden, als inwendige delen van het apparaatframe worden aangeraakt.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, uitgerust met geschikte beschermingsmiddelen (snijbestendige veiligheidshandschoenen, onderarmbeschermers).
Gevaar voor verplettering	Het personeel loopt het risico dat vingers of handen bekneld raken bij het hanteren van bewegende delen.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat voorzien is van persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende handschoenen).
Ergonomie	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.	De bediener moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen wanneer hij aan het apparaat werkt.

1.4 Individuele veiligheidsmaatregelen

Fase	Beschermen- de kleding	Bescher- mend schoeisel	Handschoe- nen	Bescherming van de ogen	Gehoorb- scherming	Bescher- ming van de ademha- lingswegen	Hoofdbe- scherming
							
Vervoer		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Standaard gebruik	X	X	X (*)				
Instellingen		X					
Standaard reiniging		X					
Speciale reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Afvalverwijde- ring		X					

X	Voorziene persoonlijke beschermingsmiddelen
	Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig
	Onvoorziene persoonlijke beschermingsmiddelen

* Handschoenen bestemd voor standaardgebruik en voor onderhoudswerkzaamheden moeten hittebestendig zijn om de handen van de bediener te beschermen wanneer hij hete machineonderdelen of hete stoffen (olie, water, stoom,...) aanraakt.

1.5 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Het frituren van geschikte voedingsproducten.

1.6 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Frituren van ongeschikte voedingsmiddelen
- Frituren van vochtige of natte voedselproducten
- Hang bevroren voedsel niet in de frituurmand boven de hete olie / vet.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

Uitvoering / Eigenschappen

- Serie 900
- Type: staand apparaat
- Werkingsmodus: gas
- Gassoort:
 - Aardgas H
 - Vloeibaar gasmondstukken (50 mbar) worden meegeleverd
- Ontstekingssoort: elektronische ontsteking
- Koudezone: ja
- Vetaftapkraan: ja
- Vetopvangbak: ja
- Veiligheidsthermostaat: ja
- Besturing: draaiknop
- Digitaal display: nee
- Controlelampje: aan/uit | opwarmen
- Aan/Uit-schakelaar: nee
- Aansluiting apparaat: 1 NAC
- Voeten in hoogte verstelbaar: ja
- Type onderbouw: vleugel deur

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Friteuse 900 G1-21
Artikelnummer:	2999961
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Bakinhoud van het bassin in L:	21
Afmetingen bassin (B x D x H) in mm:	310 x 445 x 355
Aantal korven:	1
Afmetingen mand (B x D x H) in mm:	290 x 400 x 120
Temperatuurbereik van – tot in °C:	120 - 200
Beschermingssoort:	IPX4
Aansluitwaarde:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Aansluitwaarde gas:	19 kW
Afmetingen onderbouw: (B x D x H) in mm:	340 x 830 x 375
Afmetingen (B x D x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	65,2

Levering inclusief:

- 1 frituurmand 14 l
- 1 deksel
- 1 paneerzeef
- 1 Vetopvangbak

Benaming:	Friteuse 900 G2-21
Artikelnummer:	2999521
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	2
Bakinhoud van het bassin in L:	21
Afmetingen bassin (B x D x H) in mm:	310 x 445 x 355
Aantal korven:	3
Afmetingen mand (B x D x H) in mm:	290 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Temperatuurbereik van – tot in °C:	120 - 200
Beschermingssoort:	IPX4
Aansluitwaarde:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Aansluitwaarde gas:	38 kW
Afmetingen onderbouw: (B x D x H) in mm:	740 x 830 x 375
Afmetingen (B x D x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	115,2

NL

Levering inclusief:

- 1 frituurmand 14 l
- 2 frituurmandjes 6 l
- 2 deksels
- 2 paneerzeven
- 1 Vetopvangbak

Gasdruktabel

Land van bestemming	Apparaat-categorieën	Toevoerdruk
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

Technische Gegevens

LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
SI	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Sproeiers en instellingen

Model/art.nr.	Nominiaal vermogen (kW)	Capaciteit reservoir (l)	Hoofdbranders-sproeier				Pilootbranders-sproeier		Regeling van de primaire lucht Afstand "X"			
			G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm	G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm
			30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar	30/37 50 mbar	20 25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
2999961	19	21	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---
2999521	38	2x2 1	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---

Tab. 2

*De druk aan de uitgang van het gasarmatuur moet worden ingesteld op 9,5 mbar

NL

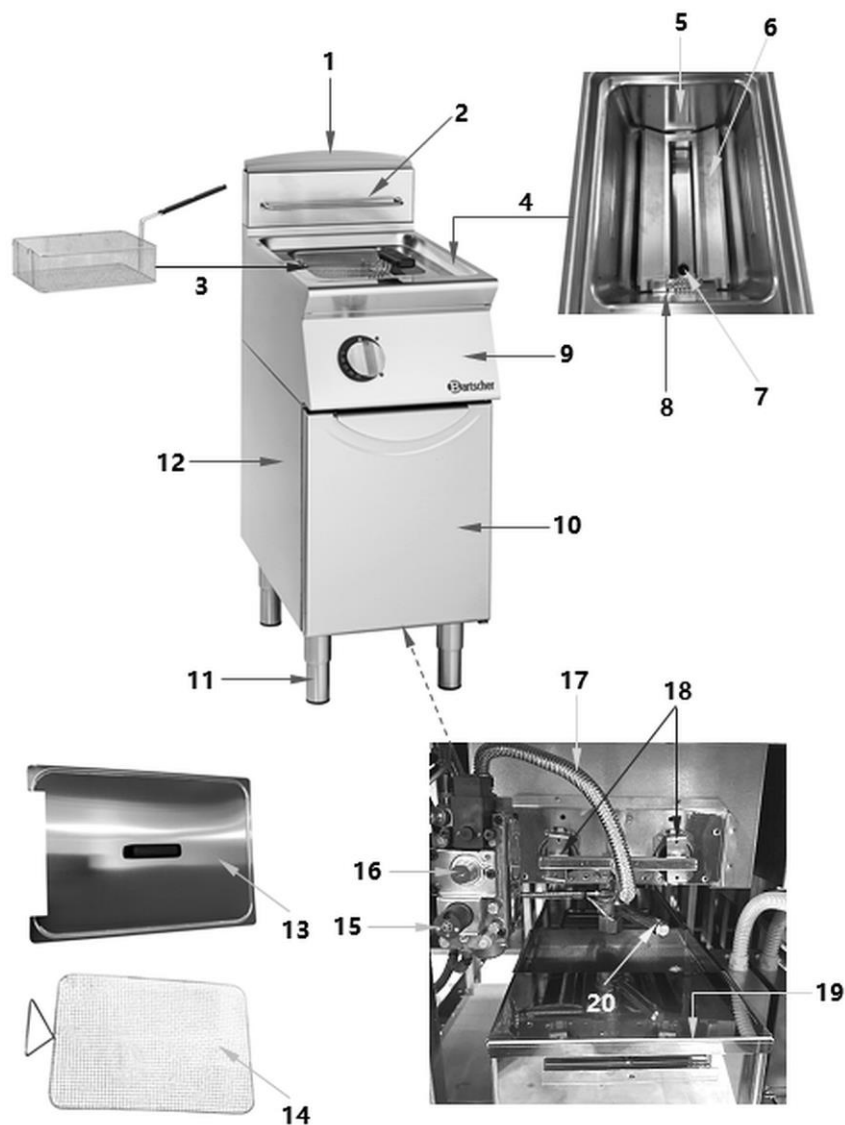
Gasverbruik

Artikelnr.			2999961	2999521
Nominiaal warmtevermogen $\sum Q_n$		kW	19,0	38,0
Gasverbruik	G20	m ³ /h	2,00	4,00
	G25	m ³ /h	2,34	4,68
	G30	kg/h	1,49	2,99

Tab. 3

4.2 Onderdelenoverzicht

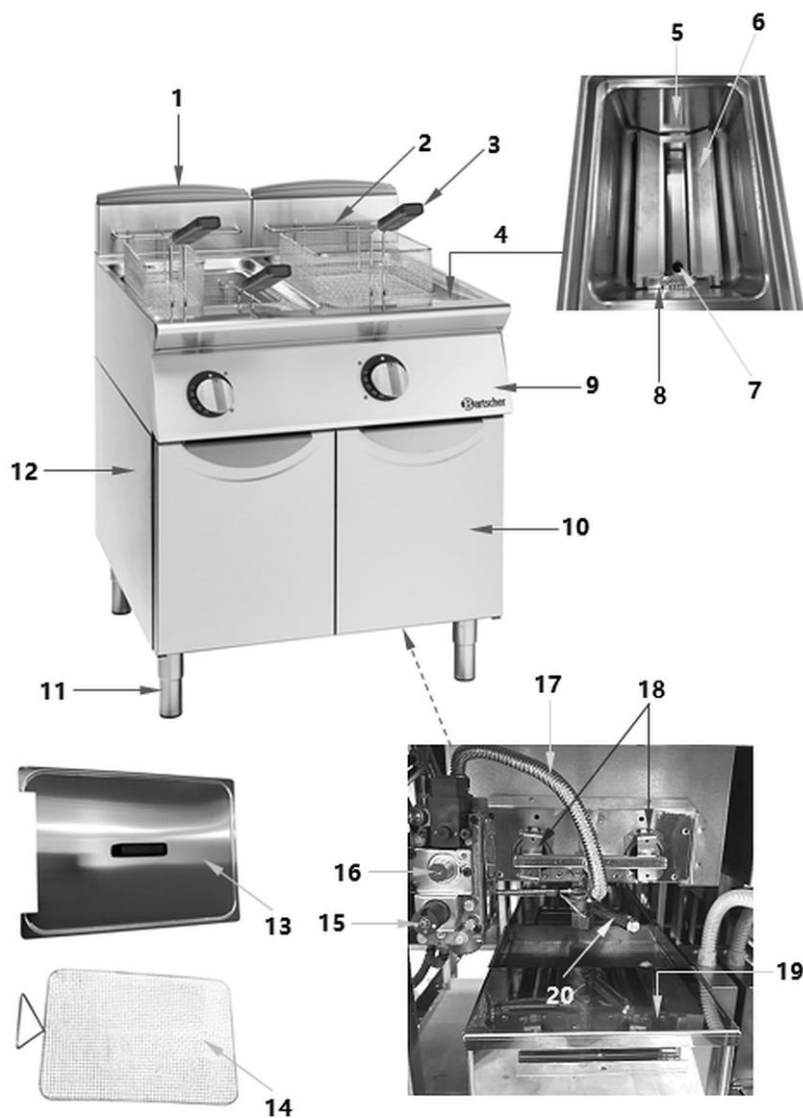
2999961



Beschrijving van de modules

- | | |
|--|--|
| 1. Ventilatieschoorsteen | 2. Hangbeugel voor frituurmand |
| 3. Friteusemand (1x) | 4. Bak |
| 5. MIN-/MAX-markering | 6. Steunplaat voor broodkorfzeef |
| 7. Olieaftapopening | 8. Temperatuursensor /
veiligheidsthermostaat |
| 9. Bedieningspaneel | 10. Vleugeldeur onderbouw |
| 11. Voeten (4x), in hoogte verstelbaar | 12. Onderbouw |
| 13. Deksel | 14. Panadenzeef |
| 15. Regelklep | 16. Stelschroef gasdruk |
| 17. Gasleiding | 18. Brander (2x) |
| 19. Vetopvangbak | 20. Hendel Vetaftapkraan |

2999521



NL

Beschrijving van de onderdelen

- | | |
|---|--|
| 1. Ventilatieschoorsteen (2x) | 2. Hangbeugel voor frituurmand (2x) |
| 3. Friteusemand (3x) | 4. Bak (2x) |
| 5. MIN-/MAX-markering (2x) | 6. Steunplaat voor broodkorf (2x) |
| 7. Olieaftapopening (2x) | 8. Temperatuursensor /
veiligheidsthermostaat |
| 9. Bedieningspaneel | 10. Vleugel deur onderbouw (2x) |
| 11. Voeten (4x), in hoogte
verstelbaar | 12. Onderbouw |
| 13. Deksel (2x) | 14. Panadenzeef (2x) |
| 15. Regelklep (2x) | 16. Stelschroef gasdruk (2x) |
| 17. Gasleiding (2x) | 18. Brander (2x per bak) |
| 19. Vetopvangbak (1x) | 20. Hendel vetaftapkraan (2x) |

4.3 Functies van het apparaat**NL**

De gasfriteuse uit de serie 900 met één of twee bakken van 21 liter is speciaal ontwikkeld voor gebruik in professionele grootkeukens en biedt een grote capaciteit, comfortabel werken en moeiteloos reinigen dankzij de Vetopvangbak.

In de friteuse worden geschikte voedingsmiddelen bij de juiste temperatuurinstellingen in hete olie gefrituurd.

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

Houd u tijdens de installatie aan alle toepasselijke wetten, richtlijnen en voorschriften:

- Regionale of lokale veiligheids- en bouwvoorschriften
- Toepasselijke ongevallenpreventiewetten
- Brandvoorschriften
- Relevante IEC-regelgeving
- DVGW G600 (TRGI) "Technische voorschriften voor gasinstallaties".
- TRF "Technische voorschriften betreffende vloeibaar gas"
- Richtlijnen en voorschriften van het gasleveringsbedrijf (EUV)
- DVGW G 631 "Installatie van gasverbruiksinrichtingen voor de professionele keuken".
- Relevante wettelijke voorschriften.

Plaats van installatie

- Deze apparaten zijn apparaten van het type A1, wat betekent dat ze niet op een rookkanaal aangesloten hoeven te worden. Voor ventilatie op de plaats van opstelling de instructies in het DVGW-blad G631 in acht nemen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte, indien mogelijk onder een afzuigkap om de dampen of geuren die vrijkomen tijdens de voedselbereiding te verwijderen (zie DVGW-blad G631).

- De ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, moet zoveel lucht bevatten als nodig is voor het verbranden van gas volgens de geldende voorschriften. Voor een goede verbranding mag de vereiste luchttoevoer niet lager zijn dan 2 m³/h per kW nominaal vermogen van het apparaat (zie typeplaatje op het apparaat). Bovendien moeten de voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht worden genomen.
- Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen rond of onder het apparaat bevinden die de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding kunnen beperken.
- Controleer voor het opstellen van het apparaat de afmetingen en de exacte positie van de gasaansluitingen.
- Vervoer het apparaat in de verpakking op de meegeleverde houten pallet naar de installatielocatie met behulp van een hefinrichting.
- Het transport moet plaatsvinden met inachtneming van alle voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat het apparaat omvalt.

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



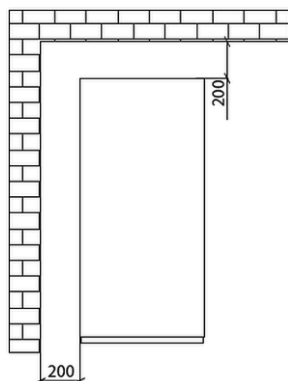
VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

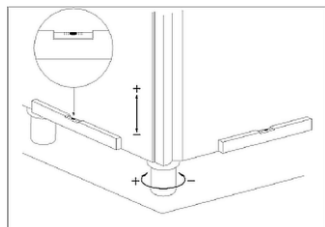
Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.

- Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
- Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Het apparaat is ontworpen voor installering in gesloten ruimtes en mag niet buiten worden gebruikt of worden blootgesteld aan weersinvloeden.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een ruimte waar het niet onbedoeld in contact kan komen met water.
- Plaats het apparaat nooit direct tegen muren, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbare materialen.
- Houd een minimale afstand van 200 mm aan tot de omringende muren en andere voorwerpen.
- Als het niet mogelijk is om deze minimumafstanden aan te houden, bekleed de muren dan met onbrandbaar, warmte-isolerend materiaal (bijv. folie van hittebestendig materiaal, waardoor een wandtemperatuur binnen de voorgeschreven veiligheidsgrenzen (tot 60 °C) wordt gegarandeerd). Volg de geldende brandveiligheidsvoorschriften.



Afb. 1



Afb. 2

- Het apparaat moet waterpas worden geplaatst.
- Compenseer kleine oneffenheden in de vloer op de plaats van opstelling door de in hoogte verstelbare voetjes in of uit te schroeven.
- Gebruik hiervoor een waterpas, zoals weergegeven in afb. 2

5.2 Elektrische aansluiting

- De elektrische installatie moet, zoals voorgeschreven en gespecificeerd in de geldende Normen, zijn voorzien van een goed functionerende aarding. De elektrische veiligheid van de installatie kan alleen worden gegarandeerd als er een elektrische installatie is die aan de normen voldoet.
- Voor de directe aansluiting op het elektriciteitsnet moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een voorziening worden geïnstalleerd die is afgestemd op de belasting en die de scheiding garandeert.
- De contacten van dit apparaat moeten beschikken over een onderbrekingsafstand die volledige scheiding mogelijk maakt onder omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. Ook dit apparaat moet op een plaats en op een wijze worden geïnstalleerd die te allen tijde een eenvoudige activering door de gebruiker mogelijk maakt.
- Zet de hoofdschakelaar, waarop de stekker van de voedingskabel moet worden aangesloten, in de stand 0 (nul). Laat door gekwalificeerd personeel controleren of de kabeldoorsnede van de aansluiting geschikt is voor het opgenomen vermogen van het apparaat.
- De voedingskabel moet minimaal van het type H05 RN F zijn en een doorsnede hebben die geschikt is voor het apparaat.
- Het klemmenbord voor de aansluitingen bevindt zich rechts in de binnenruimte achter de onderbouwdeur.
- Voer de kabel door de kabeldoorvoer en de kabelwartel, sluit de stekkers aan op de juiste klem op het klemmenbord en zet ze vast.

LET OP!

De aardingsgeleider moet langer zijn dan de andere, zodat de aardingskabel bij een defect van de kabelklem na de spanningskabels wordt losgemaakt.

De voedingsspanning van het apparaat in bedrijf mag niet meer dan $\pm 10\%$ afwijken van de nominale spanning.

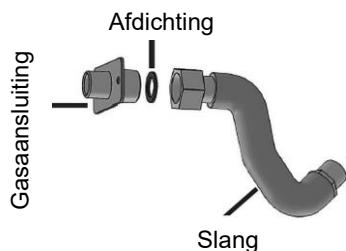
Potentiaalvereffening

- Het apparaat moet worden geïntegreerd in een equipotentiaalverbindingssysteem waarvan de efficiëntie moet worden gecontroleerd volgens de eisen in de geldende voorschriften.
- Voor de aansluiting is een klem beschikbaar die zich aan de onderkant van het frame bevindt en is gemarkeerd met het symbool "⚡" (aan de zijkant aangebracht). Op deze klem moet een kabel met een minimale doorsnede van 10 mm² worden aangesloten.

5.3 Gasaansluiting

Aansluiting op de gasvoorziening

- Controleer vóór de aansluiting aan de hand van het typeplaatje of het apparaat is getest en goedgekeurd voor het type gas dat de gebruiker ter beschikking heeft.
- Zorg ervoor dat de op het apparaat aangebrachte sproeiers geschikt zijn voor het beschikbare type gas.
- Controleer aan de hand van de gegevens op het typeplaatje of het vermogen van de drukregelaar voldoende is voor de voeding van het apparaat.
- Als de standaardinstellingen niet overeenkomen, moet het apparaat worden aangepast aan het beschikbare type gas (paragraaf '**Omschakelen naar een ander type gas / vereiste aanpassingen**').
- Vermijd het plaatsen van een dwarsdoorsnede-verkleiner tussen de drukregelaar en het apparaat.
- Om een optimale werking van het apparaat te kunnen garanderen, raden wij aan om vóór de drukregelaar een gasfilter te monteren.



Afb. 3

- Sluit het apparaat aan op een speciale gasleiding met een binnendiameter van minimaal 16 mm voor aansluitingen met G 1/2" en met een binnendiameter van minimaal 20 mm voor aansluitingen met G 3/4".
- Het verbindingstuk moet van metaal zijn. De leiding kan een buis of een slang zijn.

- Zorg ervoor dat de flexibele buizen/slangen niet langs of in de buurt van hete oppervlakken lopen, niet onder druk of trekspanning staan en niet in contact komen met scherpe randen of andere voorwerpen die de leiding kunnen beschadigen.
- Gebruik bevestigingsklemmen en afdichtingen die geschikt zijn voor de installering.
- Breng afsluitkranen of schuifafsluiters aan waarvan de binnendiameter niet kleiner is dan die van de hierboven aangegeven toevoerleiding.
- Er moet een typegekeurde Gas-afsluitkraan op een gemakkelijk toegankelijke plaats tussen de gastoevoer en het apparaat worden geïnstalleerd, zodat de gastoevoer indien nodig op elk moment kan worden onderbroken.
- Voer na de aansluiting van het apparaat een lektest uit op alle verbindingpunten tussen de installatie en het apparaat. Gebruik hiervoor een lekdetectiespray of schuimvormende middelen die geen corrosie veroorzaken. Bestrijk de verbindingpunten met een kwastje; er mogen zich geen luchtbellen vormen. Neem ook de gasafsluitkraan mee in de test.

WAARSCHUWING!

Gebruik nooit een open vlam voor de lektest!

Controle van het nominale warmtevermogen

- Tijdens de nieuwe installatie, bij elk onderhoudsproces of bij elke omschakeling naar een ander type gas moet het nominale verwarmingsvermogen worden gemeten.
- Deze meting kan worden uitgevoerd met behulp van een litermeter of een stopwatch volgens de volumemethode.

Gassoort	Druk in mbar	
	NOM	MIN
G20 Aardgas	20	18
G30/31 Vloeibaar gas	29/37	25/25

Tab. 4

Het apparaat moet worden gevoed met een van de gassoorten waarvan de Eigenschappen en druk overeenkomen met de gegevens in tabel 1.

Overstappen op een ander type gas / noodzakelijke aanpassingen

De apparaten zijn ingesteld op het volgende type gas:

Aardgas H | G20 (20 mbar)

Controleer de gasvoorziening in uw land en stel het apparaat indien nodig in op een ander type gas.

De tabellen 1 en 2 in het hoofdstuk "**Technische gegevens**" geven, afhankelijk van het land van bestemming, het volgende aan:

- welke gassoorten geschikt zijn voor het gebruik van het apparaat
- sproeiers en de instellingen voor elk bruikbaar type gas.

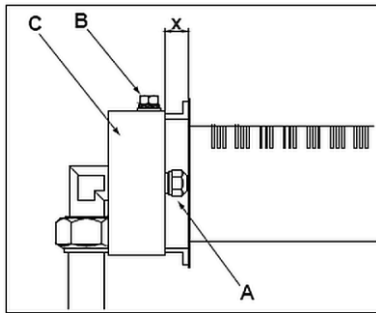
NL

Het nummer dat in tabel 2 voor de geschikte sproeiers wordt vermeld, is op het sproeierlichaam gegraveerd.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het daadwerkelijk wordt gebruikt, raadpleegt u de gegevens in tabel 2 en voert u de volgende handelingen uit:

- vervang de hoofdbrander sproeier,
- primaire luchtregeling,
- vervang de brandermondstuk,
- na het vervangen van de sproeier het apparaat voorzien van de sticker die aangeeft dat het apparaat op gas werkt. Sproeiers en stickers worden bij het apparaat meegeleverd.

Hoofdbrandermondstuk vervangen



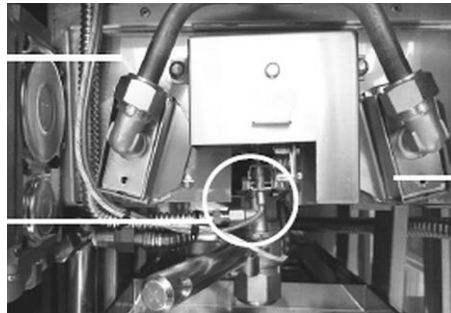
Afb. 4

- A - Hoofdbrandermondstuk
- B - Bevestigingsschroef van de beugel voor luchtregeling
- C - Beugel voor de regeling van de primaire lucht

1. Open de vleugel deur(en).
2. Haal de vetopvangbak uit de onderkast.
3. Schroef de hoofdbrandermondstuk (A, afb. 4) los.
4. Vervang deze door een sproeier die geschikt is voor het nieuwe type gas (meegeleverd). Neem de gegevens in tabel 2 in acht.

Warmte-isolatie
van de
branders

Pilootbrander



Beugel voor
regeling
primaire lucht

Afb. 5

Regeling van de primaire lucht van de hoofdbrander

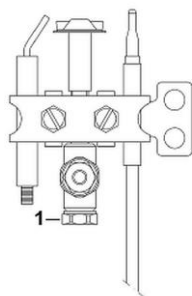
1. Draai de bevestigingsschroef (B, afb. 4) van de instelbus van de primaire lucht (C) los.
2. Plaats de instelbus (C) op de afstand "X", afhankelijk van het type gas (zie paragraaf "Technische gegevens" / tabel 2, onder "Regeling van de primaire lucht").
3. Draai de bevestigingsschroef (B) weer vast.

- Verzegel de afgestelde componenten met lak om eventuele manipulaties te voorkomen.

OPMERKING!

De primaire lucht is correct geregeld als de vlamstabiliteit gewaarborgd is, d.w.z. als er bij een koude brander geen vlamuitval optreedt en bij een hete brander geen terugontsteking plaatsvindt.

Ontstekingsbrandermondstuk vervangen



Stelring voor luchtregeling

Ontstekingsbrandermondstuk (2)

Schroefdop (1)

NL

Afb. 6

- Open de vleugel deur(en).
- Verwijder de vetopvangbak.

Naast de verbrandingskamer vindt u de ontstekingsbrander .

- Schroef de schroefdop (1, afb. 6) los.
- Verwijder de ontstekingsbrander (2).
- Vervang deze door een ontstekingsbrandermondstuk dat geschikt is voor het nieuwe type gas (meegeleverd). Neem de gegevens in tabel 2 in acht.
- Plaats de schroefdop (1) terug.

Functioniecontrole

- Plaats het apparaat vóór de test in een goed geventileerde ruimte en verwijder alle brandbare materialen uit de omgeving.
- Voer vóór ingebruikname een dichtheidstest uit met behulp van zeepwater. Verdeel het zeepwater over schroefverbindingen en buisaansluitingen. Lekken zijn te herkennen aan het ontstaan van belletjes bij schroefverbindingen en buisaansluitingen. Een andere mogelijkheid is om de gasmeter te observeren. Als de gasmeter niet beweegt, wijst dit erop dat er geen gas lekt.

LET OP!

Gebruik geen open vuur om gasleidingen op lekken te controleren!

- Neem het apparaat in gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk "**Apparaat in gebruik nemen**".
- Controleer het apparaat op gasdichtheid (zie DVGW-werkbladen TRGI/TRF).
- Controleer of de vlam ontsteekt.
- Controleer het vlambeeld.

6 Gebruiksaanwijzing



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand!

Het gebruik van het apparaat met een oliepeil onder de MIN-markering kan leiden tot oververhitting van de frituurolie en een oliebrand veroorzaken.

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" de kamer bevinden.

Bij oververhitting tijdens bedrijf kan de (blokken) frituurolie of het vet ontbranden.

Het apparaat mag niet te lang werken! Tijdens pauzes tussen frituurprocessen, moet de temperatuurregelaar naar een lagere stand worden gedraaid.



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

Vanwege het lagere ontstekingspunt heeft oude olie na het frituren een grotere neiging tot zelfontbranding en bevordert het schuimen.

Gebruik geen oude olie om te frituren. Vervang regelmatig de frituurolie.

Wanneer de machine op een oliepeil boven het MAX-teken wordt gebruikt, kan hete olie overstromen.

Het oliepeil moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" bevinden.

Als de mand overvol is met frituurproducten, kan de (blokken) frituurolie of het vet overkoken.

Let op het maximale vulniveau van de mand met frituurproducten.

Wanneer er water in de hete olie komt, kan dit spatten en brandwonden veroorzaken.

Gebruik alleen droge frituurproducten.

Tijdens het frituren veroorzaken waterdruppels onder het deksel vetspatten of zelfs kleine explosies.

Breng het deksel nooit aan tijdens of onmiddellijk na het frituurproces.

Het deksel dient als bescherming tegen stof en voor het warmhouden van de olietemperatuur tijdens eventuele pauzes in het gebruik.

Voor het erop leggen van het deksel, zich verzekeren dat hij droog is zodat er geen water in de kamer kan komen.

Bij het gieten van hete frituurolie / vet in blokjes (blokken) kunnen brandwonden ontstaan.

Koel de frituurolie / blokjes (blokjes) voor het uitgieten.



VOORZICHTIG!

De friteuse mag alleen worden bediend door personeel dat is geïnstrueerd over de bediening van het apparaat en de specifieke gevaren die optreden tijdens het frituren.

Apparaat voorbereiden

1. Haal de accessoires (deksel, frituurmand, paneerzeef, steunplaat voor paneerzeef) uit het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de bak, het paneerzeefje, de steunplaat en de frituurmand grondig voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, om de industriële beschermende vetten te verwijderen. Ga als volgt te werk:
 - plaats de steunplaat voor het paneerzeefje in de bak;
 - leg het paneerzeefje op de steunplaat;
 - plaats de frituurmand op de paneerzeef;
 - vul de bak met water en voeg een beetje schoonmaakmiddel toe;
 - neem het apparaat in gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk "Inbedrijfstelling";
 - breng het water aan de kook en laat het nog enkele minuten koken.
 - open de vetaftapkraan met behulp van de hendel en het meegeleverde verlengstuk;
 - laat het water vervolgens voorzichtig via de vetafvoerpijp in een geschikte bak lopen;
 - Verwijder de frituurmand, het paneerzeefje en de steunplaat.
 - spoel de bak met schoon water en laat het water ook via de vetafvoerpijp weglopen;
 - spoel de frituurmand, het paneerzeefje en de bakplaat grondig af met schoon water.
3. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Veeg het apparaat af met een schone doek.
5. Droog het apparaat en de accessoires grondig af.

Tips voor het gebruik van (blokken) frituurolie / vet.

- Gebruik voor het frituren altijd de juiste olie (bijv. plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie, enz.) of vet in blokjes / blokken.

OPMERKING!

Het vet in blokjes (blokken) moet eerst worden gesmolten in een aparte bak!

- Gebruik alleen oliën en vetten die geschikt zijn om te bakken bij hoge temperaturen.
- Meng geen verschillende soorten olie of vet, omdat deze verschillende kookpunten kunnen hebben.

Vul het bakvat met frituurolie of blokvet

LET OP!

Voordat u frituurolie of vloeibaar blokvet (blokvet) toevoegt, moet de bak schoon en droog zijn.

NL

1. Zorg ervoor dat de vetaftapkraan van het apparaat gesloten is.
2. Vul voor gebruik voorzichtig de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar blokvet in de bak.

Het oliepeil moet tussen de markeringen "MIN" en "MAX" in de bak liggen. De markering bevindt zich op de zijwand van de bak.

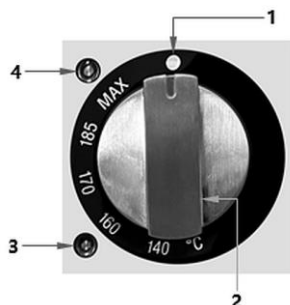
3. Houd tijdens het gebruik het oliepeil in de bak in de gaten en vul indien nodig frituurolie of staafvet (blokvet) bij.

LET OP!

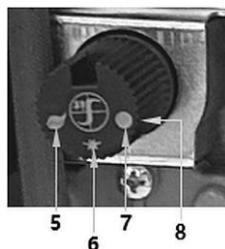
Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of blokvet in de bak zit.

Bedieningselementen

Temperatuurregelaar



Draaiknop van het ontstekingsmechanisme



Afb. 7

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|
| 1 | UIT-stand | 5 | Stand hoofdbranderontsteking |
| 2 | Temperatuurregelaar | 6 | Positie waakvlamontsteking |
| 3 | Controlelampje verwarming (rood) | 7 | UIT-stand |
| 4 | Bedrijfscontrole Controlelampje (groen) | 8 | Draaiknop ontstekingsmechanisme |

NL

Apparaat in gebruik nemen

LET OP!

De friteuse mag pas in gebruik worden genomen als de bak(ken) ten minste tot de MIN-markering, maar niet boven de MAX-markering op de zijwand van de bak met olie is (zijn) gevuld.

Het vullen moet worden uitgevoerd bij een KOUD bak.

Het niet naleven van deze instructie kan ernstige schade veroorzaken door oververhitting van de bak.

Apparaat inschakelen

1. Om het apparaat in te schakelen, draait u de temperatuurregelaar (2, afb. 7) met de klok mee om een markering.

Het groene controlelampje (4) gaat branden en geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik.

De waakvlam ontsteken

1. Open de gas-afsluitkraan.

2. Open de vleugel deur van de onderbouw.
3. Druk op de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) en draai deze naar de stand voor het ontsteken van de waakvlam  (6).
4. Houd de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) ingedrukt totdat de vlam van de waakvlam ontsteekt en blijft branden.
5. Laat vervolgens de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) los.
6. Als de waakvlam dooft, herhaal dan de procedure.

Hoofdbranders ontsteken

1. Draai de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) naar de stand hoofdbranders ontsteken  (5).
2. Stel de temperatuurregelaar (2, afb. 7) in op de gewenste temperatuur tussen 140 °C - 185 °C - MAX.

Het rode controlelampje voor het opwarmen (3) gaat branden en de hoofdbranders worden geactiveerd.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het rode controlelampje voor het opwarmen (3) uit en worden de hoofdbranders gedeactiveerd.

3. Plaats nu de frituurmand met de gewenste voedingsmiddelen in het bakvat. Neem de hoeveelheden en bereidingsinstructies in acht die worden vermeld in het hoofdstuk "**Voedingsmiddelen frituren**".

Als de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, wordt de brander automatisch geactiveerd en gaat het rode controlelampje voor het opwarmen (3) branden.

Als de vlam van de waakvlam dooft, blokkeert de klep automatisch de gasstroom, waardoor ook de hoofdbranders worden uitgeschakeld. De friteuse moet opnieuw worden gestart door alle handelingen opnieuw uit te voeren.

LET OP!

Gebruik de frituurolie/staafvet (blokvet) niet bij te hoge temperaturen gedurende een langere periode, omdat het dan zijn bruikbaarheid verliest.

Draai bij vertragingen tussen de frituurprocessen de temperatuurregelaar naar een lagere stand.

Frituren van voedingsmiddelen

1. Doe de voorbereide voedingsmiddelen in de meegeleverde frituurmand.

OPMERKING!

Als u de mand te vol doet, daalt de temperatuur van de frituurolie/blokvet in de bak en worden de gefrituurde producten erg vetig.

Vul de frituurmand nooit te vol met frituurproducten.

LET OP!

De volgende hoeveelheden diepvriesfrietjes mogen bij het frituren niet worden overschreden:

Model 21 liter / enkele friteuse 2,5 kg per bak

Model 2x21 liter / dubbele friteuse 2,5 kg per bak

2. Laat de frituurmand langzaam in de bak met frituurolie zakken.
3. Plaats de frituurmand op het paneerzeefje.
4. Bereid het voedsel in de friteuse.
5. Til na het frituren de frituurmand voorzichtig op met behulp van het handvat.
6. Hang de frituurmand met de haken aan de ophangbeugel van het apparaat.
7. Laat het bereide voedsel goed uitlekken.
8. Serveer de gerechten.
9. Draai de draaiknop tussen de frituurbeurten naar een lagere temperatuurstelling.

Hoofdbranders uitschakelen

1. Draai de temperatuurregelaar (2, afb. 7) naar de UIT-stand "O" (1).
2. Draai de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) naar de stand  (6) voor het ontsteken van de waakvlam.

De hoofdbranders schakelt uit, alleen de waakvlam blijft branden.

Apparaat volledig uitschakelen

1. Draai de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) naar de UIT-stand "O" (7).

De waakvlam dooft.

2. Sluit de gas-afsluitkraan.
3. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.
4. Plaats het deksel/de deksels op de bak(ken).

Vervang en voer de frituurolie / vloeibare bakvet (blokvet) af

NL

1. Vervang de frituurolie / vloeibaar staafvet (blokvet) regelmatig zodra deze niet meer voldoet aan de wettelijke voorschriften.
2. Schakel de frituur volledig uit door de temperatuurregelaar (2, afb. 7) in de UIT-stand "O" (1) te draaien en de draaiknop van het ontstekingsmechanisme (8) in de UIT-stand "O" (7) te draaien.
3. Laat de frituurolie / vloeibaar blokvet afkoelen.
4. Zorg ervoor dat de vetopvangbak zich onder de bak in de onderbouw bevindt.
5. Open de vetaftapkraan en laat de frituurolie/vloeibaar reuzel (blokvet) uit de bak via de vetafvoerpijp in de vetopvangbak met filter lopen.
6. Als u de gefilterde frituurolie/vloeibare staafvet (blokvet) wilt blijven gebruiken, raden wij u aan deze op een koele plaats te bewaren voor een betere conservering van de olie.

OPMERKING!

Voer gebruikte frituurolie/-vet op milieuvriendelijke wijze af volgens de plaatselijk geldende voorschriften.

7 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

7.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Sluit de gasklep op de gastoevoer voor het reinigen.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Zij kunnen het oppervlak beschadigen.

NL

7.2 Reiniging

1. Reinig het apparaat grondig aan het einde van een werkdag.
2. Haal de frituurmand(en) uit de bak(ken).
3. Laat de afgekoelde frituurolie uit de bak lopen.

OPMERKING!

Volg de instructies in het hoofdstuk 'Frituurolie / vloeibaar staafvet (blokvet) vervangen en afvoeren'.

4. Haal de paneerzeef(ven) en de opzetplaat(en) voor paneerzeven uit de bak(ken).
5. Reinig de bak(ken) met heet water, een voor levensmiddelen geschikt reinigingsmiddel en een zachte doek of spons.
6. Open de vetaftapkraan(kranen).
7. Laat het spoelwater via de vetafvoerleiding(en) in een reservoir wegglopen.
8. Spoel de spoelbak(ken) na met schoon water en laat het water opnieuw door de vetaftapkraan (-pijp) wegstromen om deze te spoelen.

9. Veeg het bedieningspaneel en de aansluitkabel alleen af met een licht vochtige doek.
10. Reinig het oppervlak van het apparaat en de onderbouw aan de buiten- en binnenkant met een zachte, vochtige doek.
11. Reinig de frituurmand(en), het deksel, de paneerzeef(en) en de bakplaat(en) in heet water met een mild reinigingsmiddel. Spoel ze af met schoon water.
12. Droog vervolgens alle onderdelen van het apparaat grondig af met een zachte, pluisvrije doek.
13. Plaats de verwijderde onderdelen weer in het apparaat.

7.3 Onderhoud

LET OP!

Alle ingrepen aan het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

NL

Wij raden aan om het apparaat minstens twee keer per jaar te laten onderhouden door een gekwalificeerde en erkende onderhoudstechnicus.

De volgende onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- Controle van de functies van aanwezige regel- en veiligheidsvoorzieningen;
- Controle van het verbrandingsgedrag;
- Controle van het ontstekingsgedrag;
- Controle van de brandveiligheid;
- Controle van de werking.

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en aanwijzingen in het hoofdstuk "**Gebruiksaanwijzing**" en controleer:

- de gasdruk (zie onderstaand hoofdstuk).
- of de branders volgens de voorschriften worden ingeschakeld en of de Dampafzuiging (schoorsteen) goed functioneert.

Controle van de gasdruk

Gebruik geschikte manometers met een minimale resolutie van 0,1 mbar.

- Verwijder het Bedieningspaneel.
- Verwijder de bevestigingsschroef van de drukaansluiting.
- Sluit de manometer aan.

Reiniging en onderhoud

- Voer de meting uit terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Koppel de drukmeter los en draai de bevestigingsschroef weer stevig vast op de drukaansluiting.

LET OP!

Als de gasvoorzieningsdruk buiten het bereik van de grenswaarden (min. - max.) van tabel 2 ligt, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet contact worden opgenomen met het plaatselijke gasbedrijf.

Reiniging door onderhoudstechnicus

Laat het apparaat minstens twee keer per jaar door een erkende onderhoudstechnicus reinigen.

8 Verwijdering

Gastoestellen

Aan het einde van zijn levensduur moet het gebruikte apparaat worden afgevoerd in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften. Neem contact op met een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf of neem contact op met de afvalverwerkers in uw gemeente.

Om mogelijk misbruik en de daarmee samenhangende risico's uit te sluiten, moet u ervoor zorgen dat het apparaat niet opnieuw kan worden opgestart voordat u het weggooit en vervolgens afgeven bij het juiste lokale inzamelpunt.

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparaten moeten op een vakkundige en milieuvriendelijke manier worden gerecycled en afgevoerd. Elektrische apparaten mogen niet bij het huisvuil worden weggegooid.

Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder de aansluitkabel van het apparaat.

NL

Lever elektrische apparaten in bij de daarvoor bestemde inzamelpunten.

Gebruikte frituurolie

Gebruikte frituurolie dient te worden geutiliseerd volgens de geldende voorschriften wat betreft de milieubescherming.