

700FX-G180 / 700FX-G280



2839171 - 2839221

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



0085DL0223

Versie: **1.0**

Datum van opmaak: 2023-06-07

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Restrisico's	6
1.4	Individuele veiligheidsmaatregelen	8
1.5	Gebruik volgens bestemming	9
1.6	Oneigenlijk gebruik	9
2	Algemeen	10
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	10
2.2	Auteursrecht	10
2.3	Conformiteitsverklaring	10
3	Transport, verpakking en opslag	11
3.1	Transportinspectie	11
3.2	Verpakking	11
3.3	Opslag	11
4	Technische Gegevens	12
4.1	Technische Gegevens	13
4.2	Onderdelenoverzicht	20
4.3	Functies van het apparaat	21
5	Installatieinstructie	22
5.1	Installatie	22
5.2	Gasaansluiting	25
6	Gebruiksaanwijzing	29
7	Reiniging en onderhoud	34
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	34
7.2	Reiniging	35
7.3	Onderhoud	35
8	Mogelijke storingen	37
9	Verwijdering	38



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

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. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

1 Veiligheid

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

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 draaiknop (-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!

VOORZICHTIG !

Verstikkingsgevaar en explosie door ontsnappend gas!

- Volg deze regels als u gas ruikt:
 - sluit onmiddellijk de draaiknop (-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.

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.

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 Restrisico's

Restrisico'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- bescherming	Bescher- ming van de ademha- lingswegen	Hoofd- bescherming
							
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	Voorziede persoonlijke beschermingsmiddelen
	Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig
	Onvoorziede 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

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- 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

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

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 verveelvoudigd, 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.

NL

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

Versie / eigenschappen

- Type: tafelapparaat
- Bedrijfsmodus: gas
- Soort gas:
 - aardgas E
 - propaanmondstukken zijn bijgevoegd
- Soort ontsteking: piëzo-ontsteking
- Materiaal: Scotch-Brite-gepolijst
- Bak met V-vormige kuip
- Bak met grote koudezone
- Vetaftapkraan
- Veiligheidsthermostaat
- Besturing: draaiknop
- Temperatuurregeling: handmatig
- Kan gebruikt worden als tafelmodel of in combinatie met een standaard als vrijstaand model
- Kan gecombineerd en in serie geïnstalleerd worden met andere apparaten van de 700FX serie

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Friteuse 700FX-G180
Artikelnummer:	2839171
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	1
Inhoud bak in liters:	8
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	255 x 520 x 200
Aantal manden:	1
Afmetingen van de mand (b x d x h) in mm:	190 x 340 x 110
Vulhoeveelheid van de mand in kg:	0,8
Temperatuurbereik van – tot °C:	100 - 185
Aansluitingswaarde:	7 kW
Afmetingen (b x d x h) in mm:	400 x 700 x 295
Gewicht in kg:	32,0

NL

In de levering:

- 1 korf
- 1 deksel
- 1 kruimelzeef

Naam:	Friteuse 700FX-G280
Artikelnummer:	2839221
Materiaal:	CNS 18/10
Aantal bakken:	2
Inhoud bak in liters:	8
Afmetingen van de bakken (b x d x h) in mm:	255 x 520 x 200
Aantal manden:	2
Afmetingen van de mand (b x d x h) in mm:	190 x 340 x 110
Vulhoeveelheid mand in kg:	0,8
Temperatuurbereik van – tot °C:	100 - 185
Aansluitingswaarde:	14 kW
Afmetingen (b x d x h) in mm:	600 x 700 x 295
Gewicht in kg:	37,0

In de levering:

- 2 korven
- 2 deksels
- 2 kruimelzeven

Gasdruktabel

Land	Apparaat-categorieën	Gasdruk (mbar)	Aansluitdruk (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	I12E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I12ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42.5	57.5

Land	Apparaat-categorieën	Gasdruk (mbar)	Aansluitdruk (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
DK-SE	III1a2H3BP	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Sproeiers en instelling

Land	Soort gas	Pa (mbar)	Ref.	Nr art.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
DE	G25	20	UM	160
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
NL	G25.3	25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G20	25	UM	135
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G25.1	25	UM	150
			UP	41
			A(mm)	0 ⁽¹⁾
			Um	-
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	95
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-

Land	Soort gas	Pa (mbar)	Ref.	Nr art.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
PL	G30/ G31	37	UM	90
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	83
			UP	20
			A(mm)	0
			Um	-
UM : Sproeier MAX				
Um : Sproeier MIN				
UP : Ontsteker brander				
A : Open de luchtring				
Pa : Aansluitdruk				
(1) Ventilatiooroster met 8 openingen Ø 4,2 mm				

Tab. 2

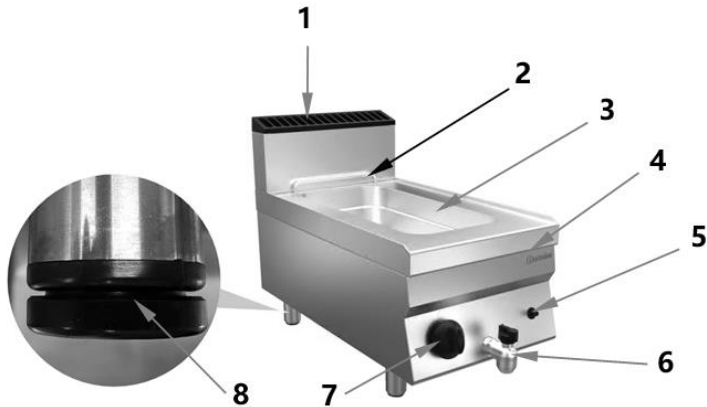
Gas-verbruik

Nr art. / model			2839171 / 74GFRT	2839221 / 76GFRT
Nominale warmtebelasting Q _n		kW	7,0	14,0
Nominale warmtebelasting Q _n G25.3 (25)		kW	6,65	13,3
Totale gasverbruik	G20 (20)	m ³ /h	0,74	1,48
	G25.3 (25)	m ³ /h	0,80	1,60
	G25 (20)	m ³ /h	0,86	1,72
	G20 (25)	m ³ /h	0,74	1,48
	G25.1 (25)	m ³ /h	0,86	1,72
	G30 (29)	kg/h	0,55	1,10
	G30 (37)	kg/h	0,55	1,10
	G30 (50)	kg/h	0,55	1,10

Tab. 3

4.2 Onderdelenoverzicht

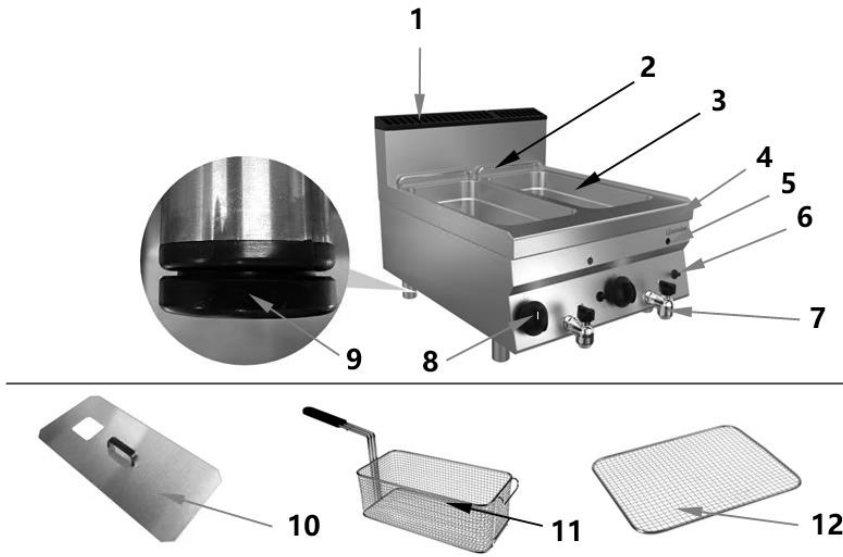
2839171



Afb. 1

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Ventilatieschoorsteen | 2. Beugel voor het ophangen van de frituurmand |
| 3. Kamer | 4. Behuizing |
| 5. Piëzo-elektrische ontsteker | 6. Vetaftapkraan |
| 7. Draaiknop | 8. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 9. Deksel | 10. Frituurmand |
| 11. Kruiemelzeef | |

2839221



Afb. 2

NL

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Ventilatieschoorsteen | 2. Beugel voor het ophangen van de frituurmand (2x) |
| 3. Bak (2x) | 4. Behuizing |
| 5. Kijkglas voor de branders (2x) | 6. Piëzo-elektrische ontsteker (2x) |
| 7. Vetaftapkraan (2x) | 8. Draaiknop (2x) |
| 9. In hoogte verstelbare poten (4x) | 10. Deksel (2x) |
| 11. Frituurmand (2x) | 12. Kruimelzeef (2x) |

4.3 Functies van het apparaat

In de friteuse worden geschikte levensmiddelen in hete olie gebakken bij de juiste temperatuurinstelling. Als robuust tafelapparaat is de friteuse vooral geschikt voor gebruik in professionele keukens, dankzij de kamer van 8 liter. De vetaftapkraan en de uitneembare kruimelzeef vergemakkelijken het schoonmaken.

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.

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor verstikking!

Houdt verpakkingsmateriaal zoals plasticfolie en piepschuim uit handen van kinderen.

- 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.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken

- goed bereikbaar
- goede ventilatie.
- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, wanden, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal. Houd een minimale afstand van **200 mm** aan tussen de zij- en achterwanden en deze objecten of wanden. Er moet een afstand van minimaal 600 mm zijn tussen het oppervlak van het apparaat en de horizontale oppervlakken boven het apparaat.
- Indien deze minimale afstand niet mogelijk is, moeten de wanden worden geïsoleerd met onbrandbare thermische isolatiematerialen (bv folie van hittebestendig materiaal dat een temperatuur van minimaal 65 ° C kan weerstaan). Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Zorg voor voldoende afstand aan de zijkant in geval van onderhoud of reparatie.

- Schroef de 4 pootjes erin.
 - Met behulp van de in de hoogte verstelbare pootjes kan het apparaat waterpas gezet worden.

ATTENTIE!

Gebruik het apparaat nooit zonder pootjes.

5.2 Gasaansluiting

Aansluiting op de gasaansluiting

- Zorg er voor aansluiting op de gasinstallatie voor dat het toestel is afgesteld op gas en de beschikbare druk op de plaats van installatie (zie typeplaatje op het toestel en de verpakking). Als de standaardinstellingen niet overeenkomen, moet het apparaat worden omgebouwd naar het aanwezige gassoort (paragraaf "**Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen**").
- Een typegekeurde gasafsluiter moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats tussen de gastoevoer en het apparaat worden geïnstalleerd, zodat de gastoevoer indien nodig op elk moment kan worden onderbroken.
- Controleer of de gasfles (indien aanwezig) correct is geïnstalleerd, beschermd en op een droge plaats staat.
- Sluit het toestel aan op het gasnet met behulp van niet buigzame aansluitleidingen of flexibele stalen leidingen waarvan de doorsnede passend is voor het betreffende vermogen en lengte.
- Gebruik alleen aansluitleidingen met een diameter die minimaal zo groot is als die van de gasaansluiting van het toestel. Het gasaansluitstuk bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.
- ervoor dat de leidingen niet op of nabij hete oppervlakken lopen, niet onder druk of trekkracht staan en niet in aanraking komen met scherpe randen of andere voorwerpen die deze leiding zouden kunnen beschadigen.
- Nadat u het apparaat hebt aangesloten op alle verbindingpunten tussen de installatie en het apparaat, moet op lekken worden getest. Gebruik lekzoekspray, of anders schuimvormende middelen die geen corrosie veroorzaken. De aansluitpunten moeten bedekt zijn met een medium, er mogen geen luchtbellen ontstaan. Deze controle moet ook gasafsluiters omvatten.

WAARSCHUWING!

Gebruik geen open vuur om te controleren op lekken!

Controleer de gasdruk en de nominale warmtebelasting

- Bij de eerste installatie moet de gasinstallateur de nominale warmtebelasting van het toestel controleren, onderhoud plegen en, indien nodig, ombouwen naar een andere gassoort.
- Probeer NIET om het door de fabrikant opgegeven vermogen of nominale warmteafgifte te verhogen.
- Controleer de nominale warmtebelasting met een gasmeter en stopwatch. Meet nauwkeurig de hoeveelheid stromend gas per tijdseenheid die het apparaat gebruikt op maximaal vermogen.
- Vergelijk de gemeten waarde met de verbruiksgegevens in hoofdstuk "**Technische gegevens**", tabel 3. Een afwijking van $\pm 5\%$ is toegestaan.

- Controleer de druk van de gastoevoer zoals aangegeven in hoofdstuk 7.3 "**Onderhoud / Gastoevoerdruk**".

Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen

De apparaten zijn ingesteld op de volgende gassoort:

Aardgas E

Controleer het soort gas dat in het land van installatie wordt geleverd en schakel eventueel over op een ander type gas.

Tabellen 1 en 2 in het hoofdstuk "**Technische gegevens**" geven afhankelijk van het land van bestemming:

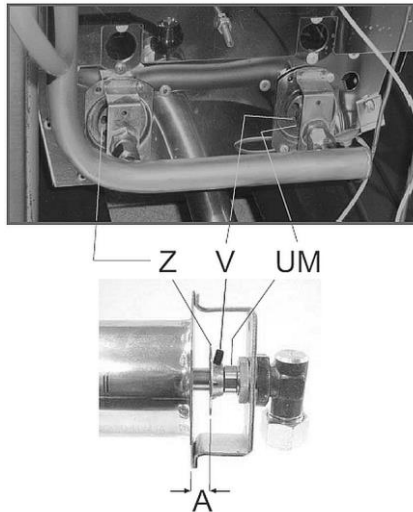
- welke soorten gas kunnen worden gebruikt om het apparaat in te kunnen schakelen
- sproeiers en instellingen voor elk type gas dat wordt gebruikt.

Het nummer dat in Tabel 2 wordt vermeld voor de overeenkomstige sproeiers, is in de ombouw van de sproeier gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het effectief kan worden bediend, neemt u de gegevens uit tabel 2 en voert u de volgende stappen uit:

- vervang de sproeier van de hoofdbrander (UM)
- monteer de luchtregelaar van de hoofdbrander op afstand (A)
- vervang de sproeier van de ontstekingsbrander (UP)
- stel de lucht van de ontstekingsbrander af (indien nodig).
- Plaats de juiste sticker op het apparaat om het nieuwe type gastoevoer aan te geven. Sproeiers en stickers zijn in de levering inbegrepen.

Vervangen van de hoofdbrandermondstuk



Afb. 3

1. De draaiknop / draaiknoppen verwijderen.
2. Schroef de voorste afdekking (bedieningspaneel) los en verwijder deze van het apparaat.
3. Verwijder het hellend gedeelte van de sproeierhouder.
4. Draai de schroef V los (afb. 3).
5. Verwijder het UM hoofdbrandermondstuk (fig. 3) en vervang het door een mondstuk dat geschikt is voor de nieuwe gassoort (inbegrepen in de leveringsomvang). Let op de informatie in tabel 2.
6. Schroef de sproeier van de hoofdbrander UM weer vast.
7. Stel de luchtregelaar Z (fig. 3) in op afstand A, aangegeven in tabel 2.
8. Draai de schroef V weer vast.

Vervanging van de sproeiers van de ontstekingsbrander



Afb. 4

1. Verwijder de voorste afdekking / het bedieningspaneel.
2. Schroef de R connector los (fig. 4).
3. Verwijder de UP-sproeier en vervang deze door de in tabel 2 vermelde sproeier (bij de levering inbegrepen).
4. Draai de R connector weer stevig vast (fig. 4).
5. Plaats de verwijderde onderdelen in omgekeerde volgorde terug.

- Na het vervangen van de sproeier is het noodzakelijk om de functies van het apparaat te controleren zoals beschreven in het hoofdstuk "**Controle van de functies**".
- Vervang tot slot het oude typeplaatje door een nieuw, bij de levering inbegrepen, met de gewijzigde gegevens en de indicatie van het nieuwe gassoort.

Controle van de functie

- Plaats het apparaat voor het proefdraaien in een goed geventileerde ruimte en verwijder alle brandbare materialen uit de omgeving.
- Voer vóór de inbedrijfstelling een lektest uit met zeepsop. Smeer de koppelingen en buisverbindingen in met zeepsop. Lekken worden zichtbaar gemaakt door de vorming van bellen bij de verbindingen en aansluitingen van de leidingen. Een andere mogelijkheid is om naar de gasmeter te kijken. Geen beweging op de gasmeter geeft aan dat er geen gas lekt.

VOORZICHTIG !

Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!

- Start het apparaat opnieuw op volgens de instructies in het hoofdstuk "**Het apparaat starten**".
- Controleer het apparaat op gasdichtheid (zie DVGW TRGI/TRF-fiches).
- Controleer de ontsteking van de brander.
- Controleer het vlammenbeeld.

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" bevinden die op de zijwand van de kamer staan.

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 die op de zijwand van de kamer staan.

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.

Het apparaat klaarmaken

1. Haal de uitrusting uit het apparaat (deksel, kruimelzeef, frituurmand).
2. Reinig vóór het eerste gebruik het apparaat en de uitrusting volgens van de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging".
3. Droog vervolgens het apparaat en de accessoires grondig af.
4. Plaats de kruimelzeef in de bakken.

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.

De bak vullen met frituurolie of vet (blokken)

VOORZICHTIG !

De frituurkamer moet schoon en droog zijn voordat je hem vult met frituurolie of vloeibaar vet in blokken.

1. Zorg ervoor dat de vetaftapkraandicht is.
2. Vul de kamer vóór het opstarten zorgvuldig met de vereiste hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet in blokken.

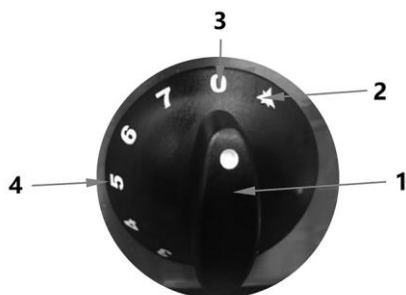
Het oliepeil in de bak moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" bevinden. De markering staat op de zijwand van de kamer.

3. Houd tijdens het werk het oliepeil in de bak in de gaten en vul zo nodig bij met frituurolie of vet (blokken).

OPGELET!

Gebruik het apparaat nooit als er geen frituurolie of vet in blokken in zit.

Bedieningspaneel



1. Draaiknop
2. Ontsteking ontstekingsbrander
3. Positie UIT (0)
4. Afstellingsbereik 1- 7

Afb. 5

Instellingen

De instelling van de eenheid (temperatuur) gebeurt traploos met behulp van een draaiknop.

De draaiknop heeft de volgende bedieningsstanden:

- Uitschakelen (0)
- Inschakelen van de ontstekingsbrander (pos. 2)
- Stand 1 = 100 °C (min. baktemperatuur)
- Stand 7 = 185 °C (max. baktemperatuur)

Inbedrijfstelling van het toestel

Ontsteking ontstekingsbrander

1. Duw de draaiknop (1) in en draai hem in stand (2).
2. Duw de draaiknop (1) helemaal in en zet de ontstekingsbrander aan met de piëzo-ontstekingsknop.
3. Houd de draaiknop (1) ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Herhaal het proces als de ontstekingsvlam is uitgegaan.

De ontstekingsvlam is te zien door het kijkglas.

Inschakelen van de hoofdbrander

1. Draai de draaiknop (1) uit de stand Off (3) naar de positie (2).
2. Draai de knop (1) volgens de gewenste temperatuur van de warmtebehandeling in de gewenste stand (4).

Gebruiksaanwijzing

3. Voor betere resultaten moet u wachten tot de gewenste temperatuur bereikt is en pas dan het voedsel in het frituurmandje in de kamer plaatsen.

VOORZICHTIG !

Gebruik de (blokken) frituurolie / vet niet te lang op te hoge temperatuur, omdat het dan zijn geschiktheid voor gebruik verliest.

Voor langere tussenpozen tussen het bakken zet je de draaiknop op een lagere waarde.

Uitschakelen

1. Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop naar stand (2).
2. Om de ontstekingsbrander uit te zetten, houdt u de knop ingedrukt en draait u hem in de stand UIT. (3).

Frituren van voedsel

1. Leg het bereide voedsel in de bijgeleverde frituurmand.

TIP!

Bij overvulling daalt de temperatuur van de frituurolie / blokvet (blok) in de kamer en worden de bakwaren erg vetzig.

Vul de frituurmand nooit te vol met producten.

2. Laat de frituurmand langzaam in de kamer met de olie zakken.
3. Plaats de frituurmand op de kruimelzeef.
4. De levensmiddelen voorbereiden in de friteuse.
5. Na het frituren tilt u de frituurmand voorzichtig op met het handvat.
6. Hang de frituurmand op met de haken aan de ophangbeugel aan de schakelkast van het apparaat.
7. Laat de afgewerkte producten goed uitlekken.
8. Zet de knop op de stand "0" zodra het frituren voorbij is en het toestel niet meer in gebruik is.

Vervanging en verwijderen van (blokken) frituurolie / vet

1. (Blokken) frituurolie / vet moet regelmatig worden vervangen zodra het niet meer voldoet aan de wettelijke vereisten.
2. Na afkoeling moet de (blokken) frituurolie / het vet uit de kamer worden afgevoerd via de aftapkraan in de opvangbak.
3. Zorg ervoor dat de bak stabiel is.

AANWIJZING!

Verbruikte frituurolie/-vet dient te worden geutiliseerd met zorg voor het milieu en volgens de heersende lokale voorschriften.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- 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.

7.2 Reiniging

1. Aan het einde van de werkdag moet het apparaat grondig worden gereinigd.
2. De mand uit de frituurbak halen.
3. Uit de bak de afgekoelde frituurolie gieten.

TIP!

Zich houden aan de aanwijzingen in hoofdstuk “Vervangen en verwijderen van frituurolie / vloeibaar vet (blok)”.

4. De kruimelzeef uit de kamer halen.
5. De bak met heet water en een mild reinigingsmiddel reinigen. Gebruik een zachte doek of spons. Giet het water na het wassen in een geschikte bak met behulp van de vetaftapkraan. Spoel daarna de kamer met schoon water en laat hem weer leeglopen met een aftapkraan (buis) voor vet.
6. Veeg het oppervlak van het toestel en het bedieningspaneel alleen af met een licht vochtige doek.
7. Was de frituurmand, het deksel en de bekledingszeef in heet water met een mild afwasmiddel. Spoel met schoon water.
8. Tenslotte moeten alle onderdelen van het toestel goed gedroogd worden.
9. Monteer de verwijderde onderdelen weer op het toestel.

7.3 Onderhoud

OPGELET!

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

We raden aan om het apparaat minstens twee keer per jaar te laten onderhouden door een gekwalificeerde en geautoriseerde onderhoudstechnicus. De volgende onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- Controle van de werking van beschikbare regelgevings- en veiligheidselementen
- Vlamcontrole;
- Ontstekingscontrole;
- Vlamveiligheidscontrole;
- Controle van de functies.

Start en controleer het apparaat volgens de instructies en indicaties in het hoofdstuk "**Gebruiksaanwijzing**":

- gastoevoerdruk (zie volgend hoofdstuk).
- correcte activering van de branders en werking van de rookafzuiging (schoorsteen).

Controle gastoevoerdruk

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

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de bevestigingsbout van de drukaansluiting.
- Sluit de manometer aan.
- De meting moet worden uitgevoerd op een lopend apparaat.
- Maak de manometer los en draai de bevestigingsschroef weer op de drukaansluiting.

OPGELET!

Als de gastoevoerdruk buiten de limiet (min - max) in Tabel 2 valt, stop dan met werken en neem contact op met uw plaatselijke gasleverancier.

Reiniging door een onderhoudstechnicus

Laat een geautoriseerde onderhoudsmonteur de binnenkant van het apparaat minimaal twee keer per jaar reinigen.

8 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De ontstekingsbrander ontsteekt niet	Onvoldoende gastoevoerdruk	Controleer de gastoevoer
	Verstopte leiding of sproeiers	Neem contact op met de service
	De bougie is verkeerd aangesloten of beschadigd	Installeer of vervang de bougie
	De ontstekings- of bougiekabel is beschadigd	Neem contact op met de service
Ontstekingsbrander gaat niet aan of gaat uit wanneer de knop of piëzo-ontsteker wordt losgelaten	Beschadigde draaiknop	Neem contact op met de service
	Het thermo-element is niet correct op de draaiknop aangesloten	Neem contact op met de service
	Thermokoppel is defect of wordt niet voldoende verwarmd door de ontstekingsbrander	Herhaal het ontstekingsproces
	Beschadigde draaiknop	Neem contact op met de service
	De draaiknop was niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop gedurende ongeveer 20 seconden ingedrukt
Beschadigde gasklep	Neem contact op met de service	

Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De hoofdbrander ontsteekt niet als de ontstekingsbrander aan staat	Drukverlies in de gastoevoerleiding	Controleer de gastoevoer
	Verstopte leiding of sproeiers	Neem contact op met de service
	Beschadigde draaiknop	Neem contact op met de service
	De hoofdbrander is beschadigd of de gasuitlatopeningen zijn verstopt	Neem contact op met de service
De verwarmingsstand kan niet worden aangepast	Beschadigde draaiknop	Neem contact op met de service

9 Verwijdering

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.

Gebruikte frituurolie

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