



BELANGRIJK NASLAGWERK

Vul deze gegevens in en bewaar deze handleiding voor de gehele levensduur van de friteuse:

Modelnr.: _____

Serienr.: _____

Aankoopdatum: _____

NL

Installatie en Bedieningshandleiding Voor Friteuses Uit de 35C Serie



ZORG ERVOOR DAT DEZE HANDLEIDING ALS NASLAGWERK WORDT BEWAARD.

AAN DE KOPER

Hang op een goed zichtbare plaats de te volgen instructies op voor het geval iemand gas ruikt. Vraag aan uw gasbedrijf of ze u deze instructies kunnen geven.

WAARSCHUWING

U mag geen benzine, ontvlambare oplosmiddelen en schoonmaakmiddelen opbergen of gebruiken in de buurt van deze friteuse of andere apparaat.

WAARSCHUWING

Onjuiste installatie, bediening, wijziging of onderhoudswerk kan schade aan eigendommen, letsel of fatale ongevallen tot gevolg hebben. Lees de instructies voor installatie, bediening en onderhoud goed door alvorens u de friteuse installeert, bedient of onderhoudt.

WAARSCHUWING

Installatie, ombouw, onderhoud en reparaties moet worden verricht door een monteur van een door Pitco erkend onderhouds- en reparatiebedrijf of door ander vakbekwaam personeel. De garantie vervalt wanneer de installatie, onderhoud of reparaties zijn verricht door niet-erkend en niet-vakbekwaam personeel.

WAARSCHUWING

De installatie en alle aansluitingen moeten conform de geldende landelijke en gemeentelijke regelgeving en bouwvoorschriften zijn.

WAARSCHUWING

De garantie vervalt wanneer een klant in de garantieperiode ervoor kiest om een niet-origineel onderdeel te gebruiken of veranderingen aan te brengen aan een origineel onderdeel dat bij Pitco en/of zijn erkende onderhouds- en reparatiebedrijven (ASAP-bedrijven) is aangeschaft. Pitco en geaffilieerde bedrijven zijn niet aansprakelijk voor enige claim, schade of onkosten die de klant direct, indirect, geheel of deels heeft moeten maken wegens de installatie en/of de ontvangst van enig veranderd onderdeel van een niet-erkend servicecentrum.

WAARSCHUWING

Er moet in voldoende andere middelen dan de gas slang of het elektriciteits snoer worden voorzien die de beweging van deze friteuse BEPERKEN. Alleenstaande friteuses op poten moeten worden vastgezet met stripankers. Alle friteuses op zwenkwielen moeten worden vastgezet met kettingen.

WAARSCHUWING

In Noord-Amerika moet apparatuur op zwenkwielen en een gas slang worden aangesloten op de gastoevoer met een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan ANSI Z24.21.

WAARSCHUWING

U MAG NIET met een vlammetje controleren of er gaslekken zijn!

WAARSCHUWING

Deze friteuse is niet bestemd voor mensen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of voor mensen die er nooit mee hebben gewerkt of niet weten hoe ze ermee moeten werken, tenzij ze supervisie of instructie hebben gehad over het gebruik van de friteuse van iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk was. Sta kinderen niet toe deze friteuse te bedienen of in de nabijheid ervan te spelen.

WAARSCHUWING

De friteuse is NIET bestendig tegen harde stralen. U MAG de friteuse NIET reinigen met harde waterstralen.

WAARSCHUWING

Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.

WAARSCHUWING

U mag nooit olie bijvullen als de friteuse op temperatuur is. U kunt ernstig letsel oplopen door opspattende olie.

WAARSCHUWING

U mag de friteuse NOOIT onbeheerd laten wanneer hij in werking is. U moet de friteuse volgens de instructies in deze handleiding volledig uitzetten als de friteuse langere tijd onbeheerd of niet in gebruik is.

WAARSCHUWING

Doe nooit water bij hete olie. De olie kan daardoor uiterst heftig gaan koken en dat kan ernstig letsel tot gevolg hebben.

WAARSCHUWING

U MAG NOOIT trachten de friteuse te verplaatsen of heet vet van de ene pan in de andere over te brengen wanneer de friteuse op temperatuur is of als deze gevuld is met heet vet. In aanraking komen met de hete oppervlakken of vloeistoffen, kan ernstig persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

WAARSCHUWING

GA NOOIT op deze friteuse zitten of staan. Het frontpaneel, de vetpan, spatplaat, vetpandeksel, het werkblad en de uitlekplaat van de friteuse zijn geen opstapje. U kunt ernstig letsel oplopen wanneer u slipt of valt of in aanraking komt met heet vet.

WAARSCHUWING

Het olieniveau moet op de vullijn worden gehouden. U MAG de friteuse NIET bedienen, tenzij de vetpan precies tot de vullijn is gevuld. U mag de vetpan voller of minder vol dan het vullijnniveau doen. Doet u dit toch, dan kan er een onveilige situatie ontstaan of u kunt ernstig letsel oplopen.

WAARSCHUWING

Sluit de friteuse volkomen af wanneer u de olie uit de vetpan laat weglopen. Daardoor wordt voorkomen dat de olie oververhit tijdens het laten weglopen en bijvullen van olie. Door de friteuse aan te laten, kan er een onveilige situatie ontstaan en/of u kunt ernstig letsel oplopen.

WAARSCHUWING

U MAG de friteuse NIET bedienen, tenzij alle panelen en inspectieplaten goed zijn bevestigd.

WAARSCHUWING

We raden u aan om deze friteuse eenmaal per jaar door een erkende monteur te laten inspecteren op een goede prestatie en werking.

WAARSCHUWING

Er bevindt zich een open vlam binnenin deze friteuse. De friteuse kan heet genoeg worden om materialen in de nabijheid ervan te laten ontbranden. Houd de ruimte rondom de friteuse vrij van ontvlambare stoffen.

WAARSCHUWING

U mag GEEN type gas naar deze friteuse toevoeren dat niet op de opschriftenplaat is vermeld. Neem contact op met de dealer als de friteuse moet worden omgebouwd voor een ander type brandstof.

WAARSCHUWING

U MAG de bouwonderdelen van de friteuse NIET veranderen of ze ervan verwijderen om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen.

WAARSCHUWING

Als de gastoevoer naar de friteuse wordt onderbroken of als de waakvlam uit gaat, moet u 5 minuten wachten om achtergebleven gas de kans te geven te verdampen voordat u probeert de waakvlam weer aan te steken.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de friteuse voldoende lucht krijgt om de vlam goed te laten branden. Als de vlam onvoldoende lucht krijgt, kan deze het gevaarlijke koolmonoxide afgeven. Koolmonoxide is een onzichtbaar en reukloos gas dat verstikking tot gevolg kan hebben.

WAARSCHUWING

Deze instructies zijn uitsluitend geldig als de landcode op de friteuse staat. Als de landcode niet op de friteuse staat, raadpleegt u de technische instructies voor aanpassing van de friteuse voor gebruik in dat land.

WAARSCHUWING

Deze friteuse is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die de bediening van de friteuse overneemt en hem uitschakelt als de olie in de vetpan een gevaarlijk hoge temperatuur bereikt. Knoei NIET met deze beveiliging. We raden u aan om, wanneer deze temperatuurbeveiliging in werking komt, contact op te nemen met een erkende monteur om de friteuse een onderhoudsbeurt te laten geven.

WAARSCHUWING

Door de friteuse te vol te laden of te laden met te natte eetwaren kan de olie plotseling heftig gaan koken. U mag nooit meer dan 1.5 kg tegelijkertijd frituren.

De Friteuse Controleren

Uw nieuwe Pitco-friteuse is met grote zorg in één krat verpakt. We hebben alle mogelijke moeite gedaan om ervoor te zorgen dat hij in perfecte staat bij u wordt afgeleverd. Inspecteer alle onderdelen op schade bij het uitpakken van het nieuwe apparaat. Als u ontdekt dat er iets is beschadigd, **TEKEN** de vrachtbrief dan **NIET**Neem onmiddellijk contact op met de verzender; de verzender is slechts tot 15 dagen na aflevering verantwoordelijk. Kijk de bijgesloten paklijst van de friteuse na om te controleren of u alle onderdelen hebt ontvangen. Als er onderdelen ontbreken, neemt u contact op met de dealer bij wie u de friteuse hebt gekocht. Zorg ervoor dat u bij het uitpakken van de friteuse en de accessoires het gewicht van de friteuse gelijkmatig verdeeld houdt. In de onderstaande tabel kunt u vinden welke accessoires met de friteuse meegeleverd behoren te zijn.

Zoek het model- en serienummer op aan de binnenzijde van de friteusedeur, en zoek de aankoopdatum op. Noteer deze gegevens voor later op de omslag van deze handleiding.

Nadat u al deze vermelde stappen hebt doorlopen voor de friteuse, kan hij worden geïnstalleerd. Hoewel u in staat kunt zijn om de friteuse te installeren en in te stellen, raden we u **DRINGEND** aan om dit door een erkende installateur te laten doen. Een erkende installateur waarborgt dat de installatie veilig is en voldoet aan de gemeentelijke bouw- en

MONTAGE VAN DE POTEN/ZWENKWIELEN EN WATERPAS ZETTEN

U ontvangt de friteuse volledig gemonteerd, mogelijk met uitzondering van de poten (of zwenkwielen). Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met poten of zwenkwielen; het mag niet op de kast zelf worden gezet. Door de kast op de grond te installeren, wordt de mogelijkheid van het apparaat om onderdelen goed te ventileren, in ernstige mate belemmerd. U moet de poten of zwenkwielen aan de kast bevestigen voordat u het apparaat aansluit op de gasleiding. De poten geven de friteuse de hoogte die vereist is om te voldoen aan hygiënevoorschriften en het zorgt voor voldoende luchttoevoer naar het verbrandingssysteem. Ga volgens de volgende procedure te werk:

WAARSCHUWING

Op dit apparaat moet de poten of zwenkwielen worden gemonteerd die door de fabrikant zijn geleverd.

WAARSCHUWING

Bevestig NOOIT de poten of zwenkwielen en zet NOOIT de friteuse waterpas wanneer de friteuse in werking is of is gevuld met hete vloeistoffen. Hierdoor kunt u ernstig letsel oplopen.

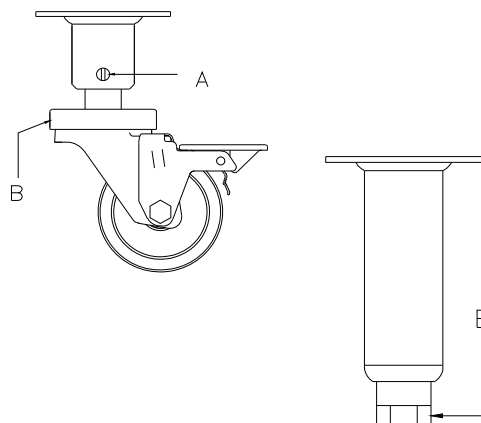
Benodigd gereedschap: een 12 mm inbussleutel en een grote waterpomptang.

1. Verwijder alle losse accessoires en leg de friteuse voorzichtig op zijn achterkant om te voorkomen dat de kast en de spatplaat beschadigen. Bescherm de buitenkant van de friteuse met karton of doek als u hem op zijn achterkant legt. Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet tussen de kast en de vloer bekneld raakt.

2. Bevestig de poten of zwenkwielen met de meegeleverde zeskantschroeven en moeren. U hebt voor elke poot of zwenkwiel vier 1/4-20 x 5/8 inch zeskantschroeven en moeren nodig. Controleer of alle schroeven goed vastzitten.

3. Steek de schroeven van binnen naar buiten de friteuse met de moer aan de buitenkant (bodem, zie onderstaand diagram) van het apparaat. Er zitten al borgringen aan de moeren vast. U hoeft dus geen aparte borgringen te gebruiken.

4. Wanneer alle vier de poten of zwenkwielen goed vastzitten, zet u de friteuse rechtop, waarbij u er goed op moet letten dat u niet te veel gewicht laat komen op één poot of zwenkwiel. Stel de hoogte af en zet de friteuse waterpas door de afstelringen (B) met een waterpomptang af te stellen. U zet een friteusepoot lager door de afstelring naar rechts te draaien, en hoger als u de afstelring naar links draait. Van de zwenkwielen schroeft u de 2 stelschroeven (A) los vóór, het waterpas



LET OPIN

Om schade aan de friteuse en/of persoonlijk letsel te voorkomen, mag u het apparaat niet op maar twee van de zwenkwielen of poten zetten of het apparaat aan de spatplaat optillen.

INSTALLATIE

CE GASTABEL

Raadpleeg de volgende tabel voor gasspecificaties voor het land waarin de friteuse gebruikt zal worden. In het geval dat het land waarin de friteuse gebruikt zal worden NIET vermeld is, raadpleegt u de informatie die op de opschriftenplaat is gestanst.

Land	Type brandstof	Gas	Apparaat-categorie	Toevoer (bruto) kW	Toevoer (netto) kW	Druk toevoer (mbar)	Druk brander (mbar)	Uitstroom-opening branders	Uitstroom-opening waakvlam (voorschrijf)	Regelaar	Nominaal verbruik (m ³ /u)
AT	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10,8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
BE*	Aardgas	G20/G25	I _{2E+}	26	23.4	20/25	10,8	2,44 mm	N22	NEE	2.55
	Propaan	G31	I _{3P}		24.0	50/37	37	1,4 mm	LP16	NEE	1.0
BG	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1,4 mm	LP16	NEE	1.0
CH	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
CY	Aardgas	ER IS GEEN AARDGAS VERKRIJGBAAR IN DIT LAND									
	Propaan	G31	I _{3P}	26	23.9	50	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
CZ	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
DK	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
EE	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
ES	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
FI	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
FR	Aardgas	G20/G25	I _{2E+}	26	23.4	20/25	10.8	2,44 mm	N22	NEE	2.55
	Propaan	G31	I _{3P}		24.0	50/37	37	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
DE	Aardgas	G20/G25	I _{2E}	26	23.4	20/25	10.8	2,44 mm	N22	NEE	2.55
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
GB	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
GR	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2,44 mm	N22	NEE	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
HU	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10.8	2,44 mm	N22	YES	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23,9	37	37	1.4 mm	LP16	NO	1.0
IE	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10.8	2,44 mm	N22	YES	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23,9	37	37	1.4 mm	LP16	NO	1.0
IT	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10.8	2,44 mm	N22	YES	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
LT	Nat	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10.8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
LU	Nat	G20	I _{2E}	26	23,4	20	10,8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23,9	50/37	25,4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
LV	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23,4	20	10,8	2,44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
MT	Aardgas	ER IS GEEN AARDGAS VERKRIJGBAAR IN DIT LAND									
	Propaan	G31	I _{3P}	26	23,9	50	25,4	1,4 mm	LP16	NEE	1.0

*Voor een goede werking van aardgasmodellen in België hebt u een gasnippel van 4,65 mm nodig.

CE GASTABEL (Vervolg)

Raadpleeg de volgende tabel voor gasspecificaties voor het land waarin de friteuse gebruikt zal worden. In het geval dat het land waarin de friteuse gebruikt zal worden NIET vermeld is, raadpleegt u de informatie die op de opschriftenplaat is gestanst.

Country	Type brandstof	Gas	Apparatuur - categorie	Toevoer (bruto) kW	Toevoer (netto) kW	Druk toevoer (mbar)	Druk branders (mbar)	Uitstroom- opening branders	Uitstroom- opening waakvlam (voorschrift)	Regelaar	Nominaal verbruik (m ³ /u)
NL	Aardgas	G20	I _{2L}	26	23.4	25	10.8	2.6	N22	JA	2.9
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
NO	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
PL	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
PT	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
RO	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
SK	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
SI	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0
SE	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	MODEL NIET GOEDGEKEURD VOOR GEBRUIK MET PROPAANGAS IN DIT LAND									
TR	Aardgas	G20	I _{2H}	26	23.4	20	10.8	2.44 mm	N22	JA	2.5
	Propaan	G31	I _{3P}		23.9	50/37	25.4	1.4 mm	LP16	NEE	1.0

NIET-CE GASTABEL		
Type brandstof	Aardgas	Propaan
Druk toevoer	7,0 iWk	11,0 iWk
Druk brander	4,0 iWk	10,0 iWk.
Gasnippelmaat	nr. 39	,0625"

Vrije Ruimte Rondom Installatie

De vermelde vrije ruimteafstanden in de onderstaande tabel zijn bestemd voor inrichtingen met en zonder ontbranding. Deze afstanden waarborgen een veilige en juiste werking van de friteuse. Naast de vermelde vrije ruimte in de bovenstaande tabel moet er tevens een vrije loopruimte zijn vóór de friteuse van ten minste 40,64 cm (16 inch).

VRIJE RUIMTE RONDOM INSTALLATIE		
	Inrichting met ontbranding	Inrichting zonder ontbranding
Oppervlak		
Zijkant	15,24 cm	0 cm
Achterkant	15,24 cm	0 cm

WAARSCHUWING

Belemmer NIET de ventilatiestroming of luchtopeningen rondom het apparaat. Het apparaat moet rondom voldoende ruimte hebben voor onderhoudswerkzaamheden en een goede ventilatie van onderdelen. Zorg dat u zich houdt aan de minimale eisen voor vrije ruimten die in deze handleiding zijn gespecificeerd.

INSTALLATIE

GASAANSLUITING

De friteuse werkt op zijn best wanneer hij is aangesloten op een maat gasleiding waardoor de juiste stroom gas kan vloeien. De gasleiding moet conform de gemeentelijke bouwvoorschriften worden aangelegd. In Noord-Amerika zijn dit de laatst gepubliceerde National Fuel Gas Code ANS Z223.1 en NFPA 54. In Canada dient u de friteuse te installeren conform de bouwvoorschriften CSA B149.1 of .2 en gemeentelijke bouwvoorschriften. De verplichte maat gasleiding kan worden vastgesteld door een erkende gasinstallateur, het gasbedrijf in uw gemeente of door de National Gas Fuel Code, Appendix C, Table C-4 (voor aardgas) en Table C-16 (voor propaan) te raadplegen. De gasleiding moet groot genoeg zijn om de vereiste hoeveelheid brandstof door te laten naar alle apparaten zonder drukverlies bij een van de apparaten. De juiste maat en een goed aangelegde gasleiding levert een druk tussen 7,0 iWk (17,4 mbars, 1,74 kPa) en 10,0 iWk (24,9 mbars, 2,49 kPa) aardgas of tussen 11,0 iWk (27,4 mbars, 2,74 kPa) en 13,0 iWk (32,4 mbars, 3,25 kPa) propaan naar alle apparaten die zijn aangesloten op de toevoerleiding en tegelijkertijd op volle capaciteit in werking zijn. De druk op de gaskraan mag niet meer zijn dan 1/2 PSI.

Elk apparaat is erop gebouwd om met één bepaald type brandstof te werken. Het type brandstof waarop het apparaat werkt is op de opschriftenplaat gestanst. De opschriftenplaat zit aan de binnenzijde van de deur.

WAARSCHUWING

U mag NOOIT ander gas toevoeren naar het apparaat dan het gas dat is aangegeven op de opschriftenplaat. Het apparaat kan niet goed werken op het verkeerde type gas, en het kan ernstig letsel of fatale ongevallen tot gevolg hebben. Neem contact op met de dealer als de friteuse moet worden omgebouwd voor een ander type brandstof.

KENNISGEVING

U mag NOOIT een verloopnippel gebruiken om een kleinere maat gasleiding te laten passen op de gasleidingaansluiting van de friteuse. Dit kan ertoe leiden dat er onvoldoende gas stroomt om de branders optimaal te kunnen laten werken met als gevolg een slechte prestatie en werking.

AANSLUITING APARTE GASAFSLUITKRAAN

De gasleiding naar dit apparaat moet voldoen aan landelijke regelgeving en gemeentelijke voorschriften en moet regelmatig worden geïnspecteerd en zo nodig vervangen. In Noord-Amerika moeten gasapparaten met zwenkwielen worden geïnstalleerd met aansluitingen die voldoen aan de laatste publicatie van de Standard for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16. Deze aansluiting moet zijn voorzien van een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan de laatste gepubliceerde Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 CSA 6.9.

Bij installatie van het apparaat moet u tevens voldoende bevestigingsmiddelen aanbrengen die de beweging van het apparaat beperken. Er mag niet op worden vertrouwd dat de aparte gasafsluitkraan of gas slang of -leiding de beweging van het apparaat wel beperken. Het beweging belemmerende middel moet aan het achterpaneel van het apparaat worden bevestigd.

TESTEN OP LEKKAGE EN DRUK VAN DE BRANDSTOFLEIDING

Het brandstoftoevoersysteem naar het apparaat moet worden getest alvorens het apparaat in werking te stellen. Wanneer de brandstofleiding getest zal worden met een grotere druk dan 1/2 PISG (3,45 kPa), dan moet de friteuse van de brandstofleiding worden losgekoppeld. Als de brandstofleiding getest zal worden met een druk die groter dan of gelijk aan 1/2 PSIG (3,45 kPa) is, dan mag het apparaat aangesloten blijven tijdens de test, mits de gaskraan ervan is afgesloten. Test alle gasleidingaansluitingen op lekkage met een daartoe uitgerust middel of een sopje wanneer er druk op de leiding staat.

VENTILATIE EN SYSTEMEN VOOR BRANDVEILIGHEID

De friteuse moet goede ventilatie hebben om veilig en naar behoren te kunnen werken. De temperatuur van dampen kunnen tot wel 398 °C (750 °F) oplopen. Het is daarom van groot belang om een systeem voor brandveiligheid te installeren. Het ventilatiesysteem moet zo zijn ontworpen dat het eenvoudig te reinigen is. Vaak schoonmaken en goed onderhouden van het ventilatiesysteem en de friteuse verlaagt de kans op brand. De systemen voor ventilatie en brandveiligheid moeten voldoen aan de landelijke en gemeentelijke normen en voorschriften. Voor een lijst met normen en voorschriften in Noord-Amerika kunt u de ANSI Z83.11-CSA 1.8 of documentatie naslaan waarin u een leidraad kunt vinden over ventilatie en systemen voor brandveiligheid. Voor installatie in de VS en Canada kunt u meer informatie opvragen bij CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH, 44131, of u kunt naar hun website gaan op www.csa-international.org.

Het is van het grootste belang dat het apparaat alleen in werking wordt gezet wanneer er voor voldoende ventilatie is gezorgd. De afzuigkap moet goed worden onderhouden. Laat een erkende installateur ervoor zorgen dat de afzuigkap in combinatie met de friteuse goed werkt. Onvoldoende ventilatie kan ertoe leiden dat niet alle dampen goed worden afgevoerd. Overmatige of onregelmatige ventilatie kan zuiging veroorzaken die de goede werking van de waakvlam en branders verstoort. Laat ten minste 45,75 cm (18 inch) ruimte open tussen het ventilatiekanaal van het apparaat en de inlaat voor de afzuigkap.

WAARSCHUWING

Sluit de blaasinrichting van de ventilatie of de afzuigkap NOOIT rechtstreeks aan op het ventilatiekanaal van dit apparaat. De hogere luchtstroming die daardoor in het ontbrandingssysteem ontstaat, heeft tot gevolg dat het apparaat slechter werkt, slechter op temperatuur komt, lastig aan te steken is en het kan de waakvlam doven.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem geen neerwaartse luchtstroom veroorzaakt bij het ventilatiekanaal van het apparaat. Door de neerwaartse luchtstroom kan het apparaat niet goed de dampen kwijt waardoor oververhitting kan ontstaan die op zijn beurt permanente schade kan opleveren. Schade ten gevolge van neerwaartse luchtstromen valt niet onder de garantie. Zorg ervoor dat NIETS OOIIT de stroming belemmerd van ontbrandingslucht of ventilatielucht door het apparaat. Plaats NOOIT iets bovenop het gedeelte waar de lucht wordt afgezogen en blokkeer het ventilatiekanaal op geen enkele manier. Plaats NOOIT de opvangbak voor gecondenseerd vet van de afzuigkap bovenop de opening van het ventilatiekanaal.

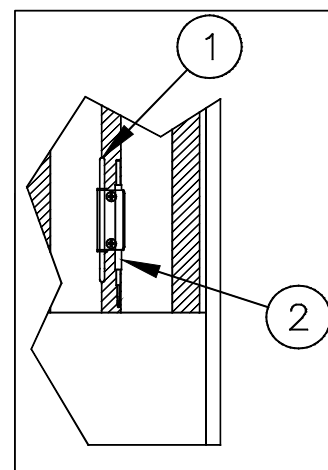
De Eerste Afstellingen

Nadat de friteuse op de juiste wijze is geïnstalleerd conform de beschrijving in deze handleiding, moet u de friteuse afstellen om ervoor te zorgen dat hij werkt zoals hij is ontworpen. Dit afstellen moet door een vakman worden verricht. U hebt het volgende gereedschap nodig om het apparaat af te stellen:

- Manometer
- Digitale thermometer (temperatuurtest)
- Gelijkstroom millivoltmeter

Alvorens het apparaat te vullen en afstellen, kijkt u naar het volgende:

- A. Nadat het apparaat op zijn definitieve plaats is gezet, controleert u of hij waterpas staat. Verder waterpas zetten kan worden uitgevoerd volgens de beschrijving eerder in deze handleiding.
- B. Controleer of de schroeven van de temperatuursonde (1) en oververhittingsindicator (2) (in de vetpangoed zijn vastgedraaid).
- C. Neem de paragraaf over installatie in deze handleiding door om te controleren of alle stappen zijn gevolgd en goed zijn uitgevoerd..



De Ontstekingsystemen van de Branders

LET OP!

Vul voordat u verder gaat de vetpan met WATER. Bij het afstellen na installatie wordt water gebruikt, omdat de temperatuur van het water nooit boven de 100 °C uitkomt waardoor u ruim de tijd hebt voor het afstellen. Laat het waterniveau nooit dalen tot onder het teken OIL LEVEL dat op de vetpan is gestanst.

WAARSCHUWING

Er bevindt zich een open vlam binnenin deze friteuse wanneer deze in werking is. De friteuse kan heet genoeg worden om materialen in de nabijheid ervan te laten ontbranden. Houd de ruimte rondom de friteuse vrij van ontvlambare stoffen.

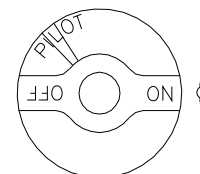
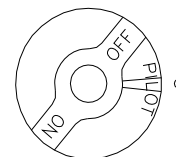
Instructies voor Aansteken

WAARSCHUWING

Als de waakvlam uit gaat, wacht u 5 minuten om achtergebleven gas de kans te geven te verdampen voordat u probeert de waakvlam weer aan te steken.

Lees de volgende instructies voor waakvlammen die handmatig moeten worden aangestoken..

- A. Zet de gaskranen voor de friteuse open.
- B. Draai de temperatuurknop naar links op de OFF-stand.
- C. Draai de gasknop naar de PILOT-stand en druk de gasknop in. Houd de knop één minuut ingedrukt om de lucht uit de leiding te laten weglopen. Houd een vlam bij de waakvlam tot hij gaat branden; dit kan even duren als u de waakvlam voor het eerst aansteekt vanwege de lucht in de leidingen. Als de waakvlam aan is, houdt u de knop ongeveer één minuut ingedrukt voordat u hem loslaat.
- D. Als de waakvlam uit gaat, wacht u 5 minuten en herhaalt u stap C. Als de waakvlam na drie pogingen niet blijft branden, gaat u naar de paragraaf over problemen oplossen voor bedienend personeel in deze handleiding.
- E. Nadat de waakvlam is aangestoken, draait u de gasknop naar links op de ON-stand
- F. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. De hoofdbranders gaan daardoor branden en kunnen worden geregeld met de thermostaat.



INSTALLATIE

De Waakvlam Afstellen

Lees de volgende instructies voor waakvlammen die handmatig moeten worden aangestoken. Doorloop de volgende procedure zodra de waakvlam is aangestoken.

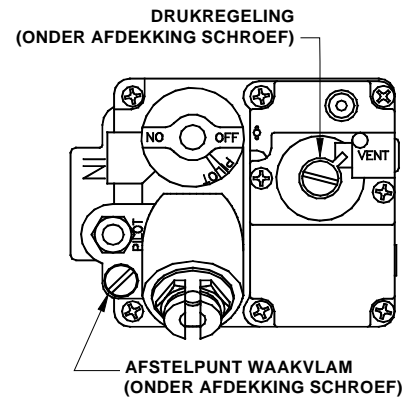
NB: Voor deze procedure hebt u een gelijkstroom millimeter nodig die is ingesteld op de schaal 0-1000 mV. Door meetkabels met scherpe sondes te gebruiken, kunt u de vereiste metingen verrichten. Door meetkabels met scherpe sondes te gebruiken, kunt u de vereiste metingen verrichten.

A. Zoek de thermozuilbedrading op die van de waakvlam naar de gaskraan lopen.

B. Met de positieve (+) testsonde sluit u de sonde aan de bovenkant van het PP-uiteinde aan met de rode draad.

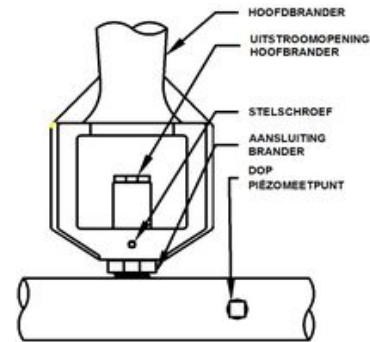
C. Sluit de negatieve (-) testsonde aan op de onderkant van het PP-uiteinde met de witte draad.

D. De uitgangsspanning moet $550\text{mV} \pm 50\text{mV}$ zijn voor modellen met een thermozuil, $25\text{--}35\text{ mV}$ voor modellen met een thermokoppel. Als het niveau niet correct is, u de schroefkap en draait u de schroef naar binnen en buiten om het juiste millivoltniveau te verkrijgen. Zet de schroefkap weer op zijn plaats.



Afstellen van Het Hoofdbrandersysteem

Om de hoofdbranders te laten werken, moet de gaskraan zijn opengedraaid en de thermostaat ingeschakeld. Voor modellen met elektrische ontsteking moet de elektrische schakelaar aangezet worden. De hoofdbranders worden van gas voorzien door de hoofdgastoevoer via de thermostaatbediende klep. Wanneer de thermostaat hoger wordt gezet, opent dit de gasafsluitklep. De hoofdbranders moeten worden afgesteld om de optimale vlam te kunnen geven. Stel de



LET OP!

Vul voordat u verder gaat de vetpan met WATER. Bij het afstellen na installatie wordt water gebruikt, omdat de temperatuur van het water nooit boven de $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ uitkomt waardoor u ruim de tijd hebt voor het afstellen. Laat het waterniveau nooit dalen tot onder het teken MIN LEVEL dat op de vetpan

- Controleer of de gaskraan afgesloten is, verwijder de afsluiting van het piëzomeetpunt en sluit daarop een nauwkeurige drukmeter (bereik van 0-16 iWk met een onderverdeling van 0,1 inch) of manometer aan.
- Zet dit en alle andere apparaten aan die op de gasleiding zijn aangesloten en steek de hoofdbranders aan. De drukstand van de geplaatste drukmeter mag niet lager worden dan de vereiste druk van de installatie. Elk drukverlies geeft aan dat de aangelegde toevoerleiding niet voldoet, waardoor alle apparaten tijdens maximaal gebruik slechter werken.
- De geplaatste drukmeter moet hetzelfde zijn, $\pm 0,1\text{ iWk}$, als is aangegeven op de opschriftenplaat aan de binnenzijde van de deur van de friteuse. Als de druk goed is, gaat u verder met stap e, zo niet, dan stelt u de druk bij volgens de procedure in stap d.
- Voor het afstellen van de druk verwijdert u de afdekking van de stelschroef en stelt u met een platte schroevendraaier de afstelschroef bij tot u de juiste branderdruk hebt. Door de schroef naar rechts te draaien, verhoogt u de druk. Door de schroef naar links te draaien, verlaagt u de branderdruk.
- Zet de afdekking van de stelschroef weer op zijn plaats als u de juiste druk hebt.
- Zet ALLE apparaten uit, sluit de gaskraan naar de friteuse af en verwijder de drukmeter. Soldeer de dop weer op het piëzomeetpunt of gebruik hiervoor een knelfitting. Als de apparatuur is uitgerust met luchtringen, kunt u ze afstellen. Maak de luchtringen los door de stelschroef van elke ring los te draaien. Open de hoofdgaskraan, (ontsteek de waakvlam als de friteuse een handmatig te ontsteken waakvlam heeft) en draai aan de thermostaat om de hoofdbranders aan te steken.

Stel de vorm en grootte van de brandervlammen bij door de luchtringen hoger of lager te zetten tot u een zachtblauwe vlam hebt waarin binnenin de gele vlamvorm goed te zien is.

Eerste Reiniging

Bij verzending van de friteuse zijn veel onderdelen ter bescherming ingevet. Dit betekent wel dat u de friteuse moet reinigen alvorens hem te kunnen gebruiken. Door hem te reinigen, verwijdert u het vetlaagje en alle stoffen die zich tijdens de opslag en verzending op de vetlaag hebben afgezet. Reinig de friteuse volgens de volgende procedure.

- Vul de vetpan met water. Steek de waakvlam aan, zet de friteuse aan en stel de thermostaat in op 93 °C (200 °F).
- Laat de friteuse 15 minuten op temperatuur komen. Voeg schoonmaakmiddel toe aan het water, en roer met een schoonmaakborstel het schoonmaakmiddel goed door het water.

LET OP!
LAAT NOOIT de friteuse onbeheerd achter als u hem aan het reinigen bent. Laat het waterniveau nooit dalen tot onder het teken MIN LEVEL dat op de vetpan is gestanst.

- Schrob met een borstel de binnenkant van de vetpan om het vetlaagje ervan te verwijderen.
- Als u klaar bent, zet u de friteuse uit en laat u het water in een vat lopen dat geschikt is voor heet water. Gooi daarna het hete water weg.

WAARSCHUWING
Draag werkhandschoenen en beschermende kleding bij het reinigen van de friteuse, bij het laten wegglopen van het water en bij het weggooien van het water. Het water is buitengewoon heet en kan ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Nadat de vetpan is afgekoeld, spoelt u hem na met koud water. Blijven de vetpan met water spoelen tot alle schoonmaakmiddel helemaal is weggespoeld uit de vetpan.
- Droog de vetpan af met een droge doek. Zorg er goed voor dat u alle water afdroogt. Achterblijvend water laat het hete vet of olie flink opspatten uit de friteuse.

KENNISGEVING
Zachtstaal vetpannen moeten goed worden ingesmeerd met vet of olie om te voorkomen dat de vetpan gaat roesten.

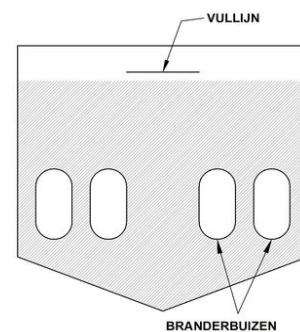
De Vetpan Vullen

U kunt zowel vloeibaar als vast vet of olie gebruiken in deze friteuse, vloeibaar vet of olie verdient echter de voorkeur. U kunt vet of olie in vaste vorm het beste eerst laten smelten voordat u het in de friteuse doet. U kunt wel vet of olie in vaste vorm in de friteuse laten smelten, maar u moet ervoor oppassen dat het vet of de olie niet verschroeit.

De Vetpan Vullen met Vloeibaar Vet of Vloeibare Olie

Vul de vetpan volgens de volgende procedure met vloeibaar vet of vloeibare olie.

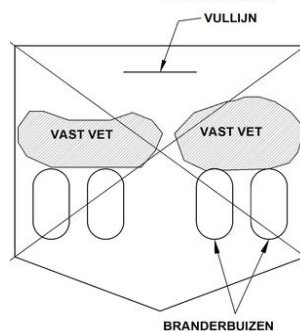
- Controleer of de afvoer helemaal dicht is en of er geen vocht in de vetpan is achtergebleven.
- Vul de vetpan met vet of olie. U mag de vetpan vullen tot aan de lijn MIN LEVEL of iets onder het teken voor het nominale niveau: het vet of de olie zet iets uit wanneer het heter wordt waardoor het niveau iets stijgt.



De Vetpan Vullen met Vast Vet of Olie

Vul de vetpan volgens de volgende procedure met vast vet of olie.

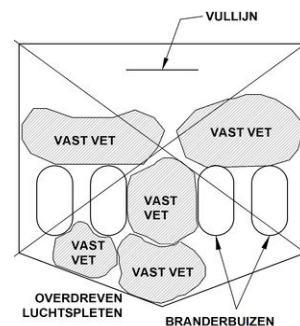
- Verwijder het scherm dat over de buizen ligt (buisenscherm).
- Snijd het vet of de olie in vaste vorm in dobbelstenen van niet meer dan 1,5 cm. Leg de blokjes vet olie **ALTIJD** onder, tussenin en bovenop de branderbuisen. **ER MOGEN GEEN grote gaten tussen zitten. Wees voorzichtig wanneer u het vet of de olie in vaste vorm in de vetpan legt. Zorg ervoor dat u de temperatuur- of oververhittingsonde NIET verbuigt of breekt. Als deze sensoren beschadigen, werkt de friteuse niet goed meer.**



OPERATIE

De Vetpan Vullen met Vast Vet of Olie (vervolg)

- C. Wanneer de vetpan van de friteuse vol zit met vet of olie in vaste vorm, moet het vet of de olie worden gesmolten. U smelt het vet of de olie door meermaals afwisselend de hoofdbranders 4 seconden aan en 30 seconden uit te zetten door aan de thermostaatknop te draaien. Als de friteuse is uitgerust met een smeltcyclus, gebruikt u deze om het vet of de olie automatisch te laten smelten.



WAARSCHUWING

Smelt NOOIT blokjes vast vet of vaste olie die alleen maar bovenop de branderbuizen liggen. Hierdoor kan brand ontstaan en het kan persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

Bedieningsinstructies

Bereid de etenswaren volgens de instructies van de voedingsmiddelenfabrikant om etenswaren van hoge kwaliteit in deze friteuse te frituren. Door vet of olie van de beste kwaliteit te gebruiken, krijgt u de beste gefrituurde etenswaren. Vet of olie van de beste kwaliteit gaat langer mee dan vet of olie van minder goede kwaliteit, en scheelt uiteindelijk in de portemonnee. Wanneer de friteuse niet wordt gebruikt, moet het vet of de olie afgekoeld en vervolgens afgedekt worden om verontreiniging te voorkomen.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is geïnstalleerd met verankeringsmechanieken die ervoor zorgen dat het apparaat niet per ongeluk omvalt of beweegt. Probeer NOOIT het apparaat te verplaatsen wanneer hij in gebruik of gevuld is met hete vloeistoffen. U kunt ernstige brandwonden oplopen door opspattende olie.

WAARSCHUWING

Water en vet/olie mogen NOOIT worden gemengd. Houd vloeistoffen weg bij heet vet of hete olie. Als u bevroren vloeistoffen in het hete vet of de hete olie laat vallen, gaat de olie uitermate heftig koken.

Opstarten van de Friteuse

WAARSCHUWING

U mag de friteuse niet aanzetten zonder eerst de vetpan te hebben gevuld met vet of olie!

Doorloop de volgende procedure om de friteuse op te starten.

- Steek de waakvlam aan volgens de beschrijving in deze handleiding
- Draai de temperatuurknop (thermostaat) op de gewenste temperatuur. Deze knop zit achter de deuren of op het regelpaneel aan de voorkant van de friteuse.
- De hoofdbranders gaan aan en verhitten het vet of de olie tot de gewenste temperatuur.

De Friteuse Uitzetten

De friteuse kan op twee manieren worden uitgezet: in STAND-BY en VOLLEDIG. In de stand-bymodus wordt de mogelijkheid geblokkeerd dat de hoofdbranders kunnen branden. Volledig sluit de gastoevoer af naar de friteuse.

- STAND-BY** Zet de thermostaat op OFF. Draai de gasknop naar rechts en zet hem op PILOT. De friteuse staat nu in stand-by en kan korte tijd in deze stand blijven. Laat de friteuse NOOIT langere tijd of de hele nacht in de stand-bystand staan.
- VOLLEDIG** Zet de thermostaat op OFF. Om de gasknop weer in de OFF-stand te kunnen zetten, moet u hem iets indrukken om de knop vrij te geven, daarna draait u de knop naar rechts. De friteuse is nu helemaal uit, en kan desgewenst worden gereinigd of gefilterd.

WAARSCHUWING

U mag de friteuse niet aanzetten zonder eerst de vetpan te hebben gevuld met vet of olie!

Stroomuitval

Nadat de stroomuitval is opgeheven, wacht u vijf minuten voordat u probeert de friteuse weer aan te zetten. In die tijd kan opgehoopt gas in de brander of buizen verdampen. Doorloop de opstartprocedure voor de friteuse in deze handleiding om hem weer aan te zetten.

Dagelijkse reinigingsbeurt

De friteuse moet elke dag worden gereinigd om hem in topconditie, hygiënisch en de uiterlijke verschijning goed te houden. Voer de volgende procedure elke dag uit.

- A. Veeg alle vet/olie die gemorst is op de wanden van de friteuse ervanaf. Dit moet met een schone zachte doek gebeuren als het vet of de olie nog warm is.
- B. Maak met een sopje de oppervlakken schoon. Zorg ervoor dat er geen water in het vet of de olie terecht komt, en zorg ervoor dat u alle sopresten verwijderd uit de vetpan. Gebruik voor de verwijdering van aangekoekte etensresten zo nodig een niet-krassend schuurpoeder of een schuursponsje.

KENNISGEVING

Onderhoudswerkzaamheden en reparaties moeten door een erkende installateur worden verricht. Als u niet goed weet wie u daarvoor moet benaderen, neemt u contact op met de fabriek. De fabrieksmedewerker kan het dichtstbijzijnde erkende onderhouds- en reparatiebedrijf voor u opzoeken.

Kalibratiecontrole van de thermostaat

KENNISGEVING

Voor kalibratie van de thermostaat moet de temperatuur van de friteuse boven het kookpunt liggen. Als u water in de vetpan hebt, moet u dit laten weglopen, de vetpan droogmaken en vullen met vet of olie. Volg daarvoor de instructies in deze handleiding.

Ga als volgt te werk om de kalibratie te controleren van de friteuse.

- A. Verwijder het buizenrek uit de vetpan.
- B. Plaats de punt van een digitale thermometersonde circa 1,5 cm boven de temperatuursonde in het vet of de olie.
- C. Steek de waakvlam aan volgens de werkwijze in deze handleiding, zet de thermostaat op 163 °C (325 °F) en geef de friteuse de tijd om het vet of de olie op temperatuur te laten komen. Houd de thermometer goed in de gaten terwijl de temperatuur stijgt.
- D. Als het vet of de olie 167 °C (350 °F) is en de branders niet uit gaan, draait u de thermostaat op een lagere stand. Blijf de thermostaat lager zetten tot de branders uit gaan.

LET OP!

Als de branders niet uit gaan op de LAAGSTE thermostaatstand, dan kan de thermostaat defect zijn. Neem in dat geval contact op met het onderhouds- en reparatiebedrijf.

- E. Laat de friteuse 4 tot 6 maal door zijn cyclus gaan alvorens de temperatuur te controleren. Vergelijk de thermometertemperatuur met de thermometerstand. Als de temperatuur meer dan 3 °C (5 °F) verschilt, moet u de

Thermostaatkalibratie

Raadpleeg de volgende instructies voor thermostaatkalibratie.

- A. Verwijder het buizenrek uit de vetpan en plaats de punt van een digitale thermometer ongeveer 1,5 cm boven de temperatuursensor in het vet of de olie.

Steek de waakvlam aan volgens de werkwijze in deze handleiding, zet de thermostaat op 163 °C (325 °F) en geef de friteuse de tijd om op temperatuur te komen. Laat de friteuse 4-6 maal door zijn cyclus gaan om ervoor te zorgen dat het vet of de olie een stabiele temperatuur heeft. Vergelijk de 163 °C (350 °F) van de thermostaatstand met de temperatuur op de digitale thermometer.

- B. Haal de knop van de thermostaat door hem recht naar u toe te trekken. Zorg ervoor dat u de knop NIET draait.
- C. Houd de buitenkant van de schacht zo vast dat hij niet kan bewegen, schraap met een platte schroevendraaier het afdichtmiddel in het midden van schacht eraf.
- D. Draai de afstelschroef naar rechts om de temperatuur van de thermostaat lager te zetten of naar links om hem hoger te zetten.

NB: De stelschroef één kwartslag draaien, verandert de temperatuur met ongeveer 13 °C (24 °F)

- E. Draai de stelschroef tot de branders op 163 °C (350 °F) aan slaan.
- F. Plaats de knop weer op de schacht en laat de friteuse 4 tot 6 keer zijn cyclus doorlopen. Vergelijk de temperatuur op de digitale thermometer met die op de thermostaatstand. Als er een groter verschil is dan 3 °C (5 °F), herhaalt u de kalibratieprocedure.

ONDERHOUD

Wekelijkse reinigingsbeurt

Algemene reinigingswerkzaamheden

De friteuse moet TEN MINSTE eenmaal per week grondig worden gereinigd. Onderdeel van deze reinigingsbeurt is het schoonvegen van de gehele friteuse met een doek en een sopje.

Waarschuwing

U moet de stroom- en gastoevoer loskoppelen voordat u dit apparaat een reinigings- of onderhoudsbeurt mag geven.

Waarschuwing

U mag NOOIT een schoonmaakmiddel in de hoofdbranders of de waakvlam spuiten. Dit kan als een magneet fungeren voor stof en andere rommel, waardoor deze zich ophopen en de juiste werking van de friteuse belemmeren.

De procedure voor uitkoken

De friteuse moet TEN MINSTE eenmaal per week worden uitgekookt om voedselresten en vet- en olieaanslag te verwijderen. U hebt een bak nodig die groot genoeg is om anderhalf maal de hoeveelheid vet of olie te bevatten die in de vetpan zit. Ga als volgt te werk om de friteuse wekelijks uit te koken.

Waarschuwing

Sluit de friteuse volkomen af wanneer u de olie uit de vetpan laat weglopen en dit vervangt met water. Daardoor wordt voorkomen dat de hoofdbranders aanslaan tijdens het laten weglopen en bijvullen van vet of olie.

Waarschuwing

Als de olie op temperatuur is in de vetpan, is het BUITENGEWOON HEET. U kunt bij aanraking ermee ernstige brandwonden oplopen. Zorg er goed voor dat het hete vet of de hete olie niet in aanraking komt met uw huid of kleding. Draag ALTIJD geïsoleerde, oliebestendige handschoenen, beschermende kleding en een veiligheidsbril wanneer u met een heet apparaat werkt.

- A. Laat het vet of de olie uit de vetpan weglopen en gooi het weg of bewaar het voor hergebruik. Verwijder het buizenrek. Sluit de afvoer en vul de vetpan met warm water en een niet-bijtend schoonmaakmiddel.
- B. Start de friteuse weer volgens de beschrijving in deze handleiding en draai de thermostaat op 93 C (200 F). Breng het water licht aan de kook. U mag het water NIET hard laten koken, daardoor ontstaat veel schuim en de vloeistof kan gaan overkoken.
- C. Laat het sopje in de friteuse 20 minuten weken om de vet- en olieresten zacht te maken. Schrob met een borstel alle resten uit de vetpan, de buizen en de zijwanden.
- D. Als u klaar bent, laat u het water weglopen en droogt u de vetpan met een zachte, schone doek.
- E. Zorg dat u de afvoer goed sluit, en leg het buizenrek weer op zijn plaats.
- F. Nu kunt u de vetpan weer vullen met vet of olie in overeenstemming met de instructies daarvoor in deze

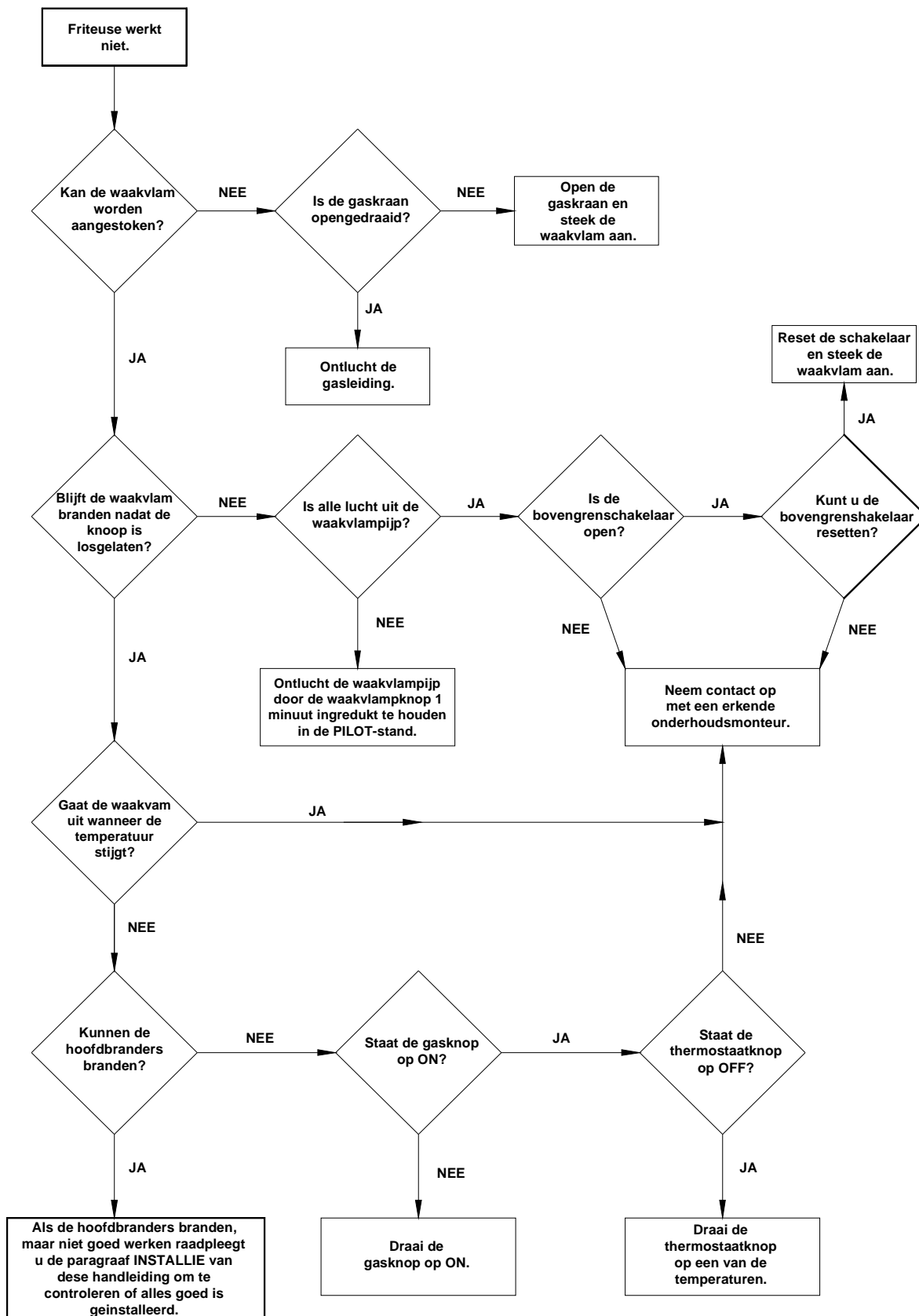
Onderhoud van de afzuigkap

Een goed werkende afzuigkap is van groot belang voor de goede werking van dit apparaat en voor de veiligheid van het personeel. De afzuigkap moet tijdens de installatie van dit apparaat worden gecontroleerd om te waarborgen dat de afzuigkap in combinatie met dit apparaat goed werkt. Er moeten regelmatig inspecties worden uitgevoerd conform de laatst gepubliceerde ANSI/NFPA 96 en/of de geldende landelijke en/of gemeentelijke voorschriften.

Problemen Oplossen

Stroomschema voor Het Oplossen van Gewone Problemen

Raadpleeg deze paragraaf voor het oplossen van veelvoorkomende problemen die zich tijdens de normale werking kunnen voordoen. Indien van toepassing, kunt u een schema aan de binnenzijde van de deur vinden.





Met problemen of vragen over uw bestelling kunt u terecht bij de fabriek van Pitco Frialator op telefoonnummer:
+1 (603) 225-6684 wereldwijd
Websiteadres: www.pitco.com

Met eventuele problemen of vragen over de friteuse kunt u terecht bij de ASAP-vertegenwoordiger van Pitco die uw regio onder zijn hoede heeft, of u kunt Pitco bellen op een van de nummers die hier links zijn vermeld.

POSTADRES – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501 United States of America
VERZENDADRES – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 United States of America