

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

166.513 (K6EFG05TT, K6COPEFG)

166.516 (K6EFG10TT, 2XK6COPEFG)

166.533 (K6GFG05TT, K6COPGFG)

166.536 (K6GFG10TT, 2XK6COPGFG)

**FRIGGITRICI A GAS
FRIGGITRICI ELETTRICHE
SERIE 600**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

REV.1 del 04/16

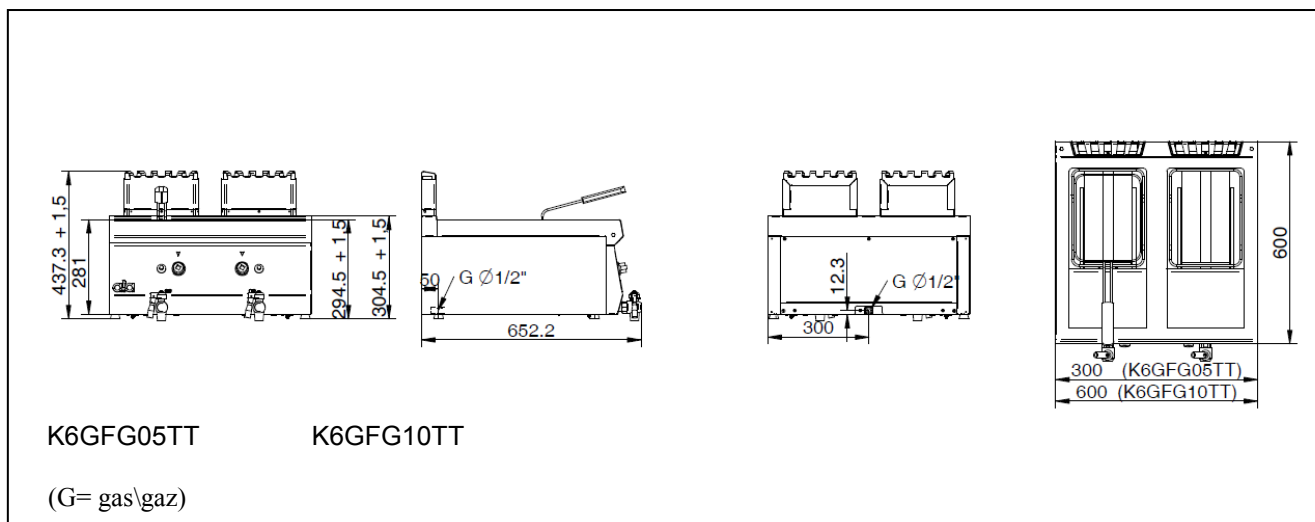


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

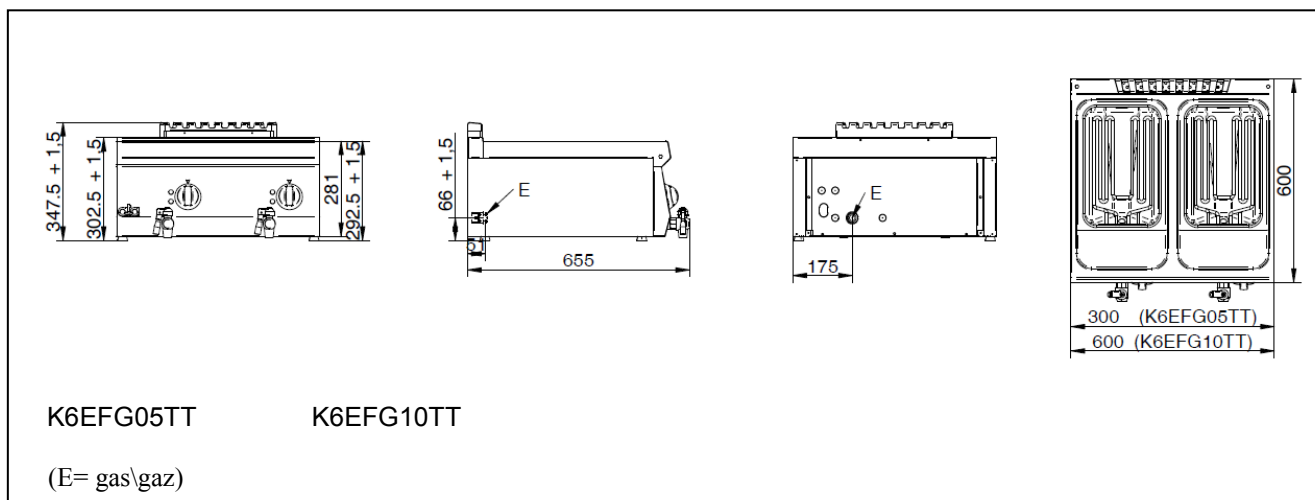


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



 A.T.A. s.r.l. Viale del Progresso,20 – Z.I. 35026 CONSELVE (PD) - ITALY		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in Italy						
		I ₂ H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>				
I ₃ P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>						
I ₃ B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	HU			
II ₂ E+3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>						
II ₂ E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>				
II ₂ H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
II ₂ H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
TIPO/TYPER A	II ₂ E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
SERIE	II ₂ ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
MOD.	II ₂ H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
ART.	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>	SE	
N°.	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>	DK	
kW B	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
ΣQn m³/h C	II ₂ HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
kg/h D	II ₂ L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
kW E V F	III ₁ ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
Hz G ~	III ₁ a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
 Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Förberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařizení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przystosowane na gas - Numatya dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin - EN 203/1											G20 20mbar (H)						

Fig. – Abb. 3: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

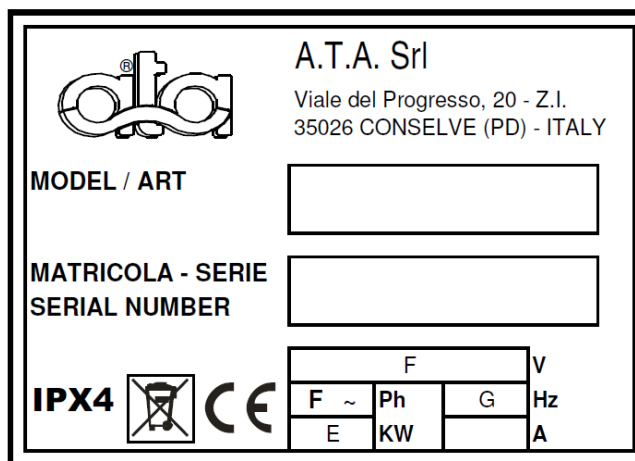


Fig. – Abb. 4: targhetta caratteristiche macchine elettriche \ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas

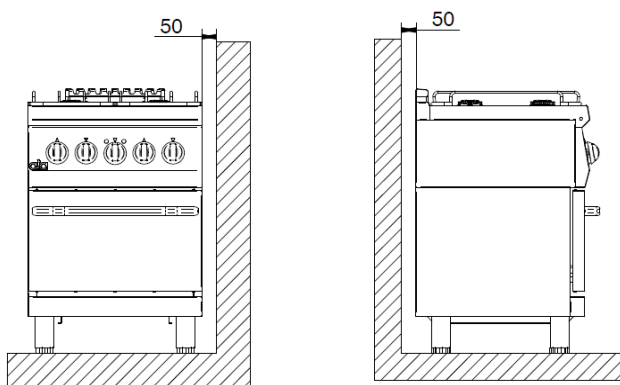


Fig. – Abb. 5: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

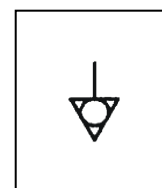


Fig. – Abb. 6: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Áquipotenzial Symbol \ Equipotenzial símbolo

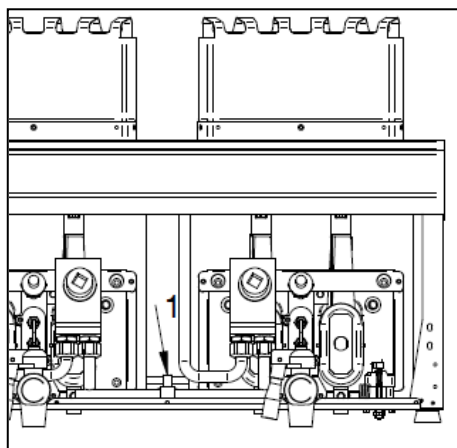
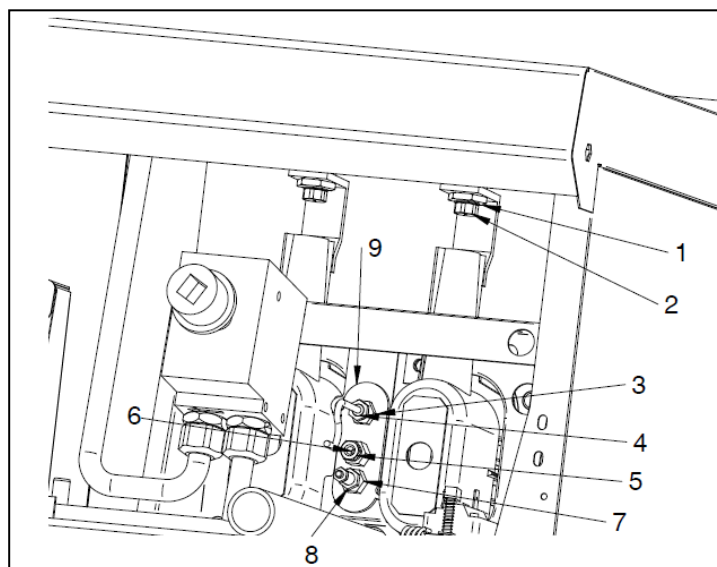


Fig. – Abb. 7: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

Fig. – Abb. 8: Sostituzione ugello bruciatore – pilota \ Changement du gicleur du brûleur - \ Substituting the burner nozzle - \ Austausch der Hauptbrennerdüse - \ Cambio boquilla quemador



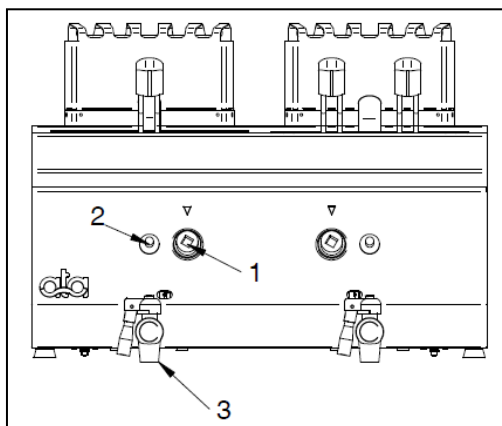


Fig. – Abb. 9: Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen \ Instrucciones de uso

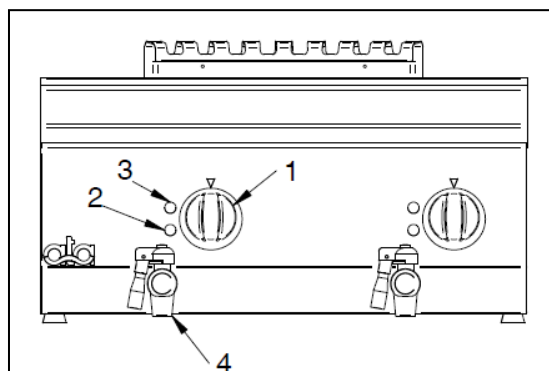


Fig. – Abb. 10: Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen \ Instrucciones de uso

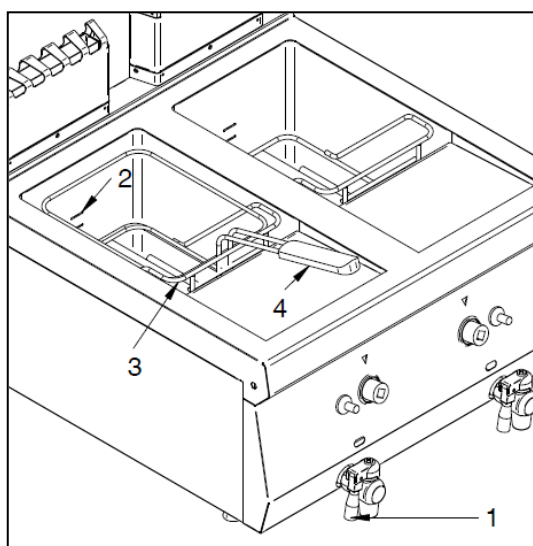


Fig. – Abb. 11 : Preparazione alla cottura \ Préparation pour la cuisson \ Preparation for cooking \ Vorbereitung des Frittiervorgangs \ Preparación para la cocción

Fig. – Abb. 12 : Sostituzione della valvola del gas \ Remplacement de vanne \ Gas valve replacement \ Sicherheitsventil \ Sustitución Válvula de seguridad

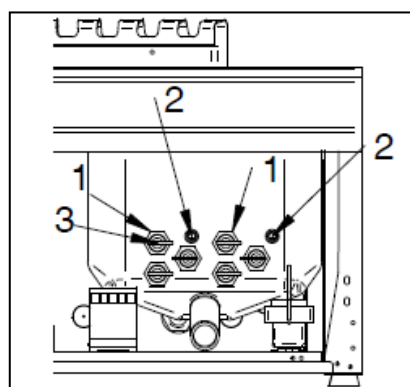
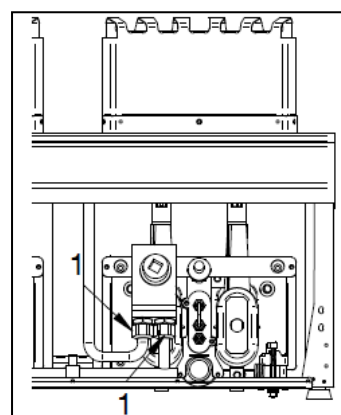


Fig. – Abb. 13 : Sostituzione delle resistenze \ Remplacement des résistances \ Heating element replacement \ Heizungensatz \ Sustitución resistencias

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I-PT-CH)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Carico olio vasca [l]	Carico massimo vasca [kg]	Produzione oraria max [kg/h]
K6FG05TT	Friggitrice gas ½ modulo	300x600x437	7,6 (G30) 7,2 (G20)	A1	1,2	1,5	15,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8	1,8	16,5
K6FG10TT	Friggitrice gas 1 modulo	600x600x437	15,2 (G30) 14,4 (G20)	A1	2,4	3	30,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8 + 8	1,8 + 1,8	33
K6EFG05TT	Friggitrice elettrica ½ modulo	300x600x347	-	-	-	-	-	-	8.5	400 – 3+N	50	5 x 2,5	10	1,75	17
K6EFG10TT	Friggitrice elettrica ½ modulo	600x600x347	-	-	-	-	-	-	17	400 – 3+N	50	5 x 4	10	1,75 + 1,75	34

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I-PT-CH - CAT. II_{2H3+}, II_{2H3B/P} 29 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRIGGITRICE ½ modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.60	-	95 x 2	-	30	-
Gas naturali Metano (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
BRUCIATORE FRIGGITRICE 1 modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Gas naturali Metano (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (CH – CAT. II_{2H3B/P} 50 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRIGGITRICE ½ modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.60	-	90 x 2	-	30	-
Gas naturali Metano (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
BRUCIATORE FRIGGITRICE 1 modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.60 x 2	-	90 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Gas naturali Metano (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *La friggitrice è un'apparecchiatura adatta per friggere alimenti mediante immersione in olio.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina, possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*
- **ATTENZIONE:** *la vasca non va raffreddata velocemente(per esempio con ghiaccio o acqua fredda); in questo caso si rischia la sua rottura.*
- **ATTENZIONE:** *prestare sempre attenzione allo stato ed alla qualità dell'olio e ricordarsi che ciclicamente l'olio va filtrato e sostituito prima che possa diventare dannoso per la salute*
- **ATTENZIONE:** *prestare molta attenzione al tipo di olio usato nel processo di frittura si consiglia di utilizzare un olio con un punto di fumo alto (preferibilmente superiore a 180°)*
- **ATTENZIONE:** *qualora nel processo di cottura si utilizzassero oli che a temperatura ambiente sono solidi, o grassi animali, si consiglia sempre di effettuare un idoneo preriscaldamento riscaldando lentamente l'olio a livelli di temperatura costante ed inferiore ai 100°C onde preservare l'apparecchio ed il grasso.*
- **ATTENZIONE:** *pericolo di incendio nel caso in cui il livello dell'olio sia sotto il minimo livello indicato.*
- **ATTENZIONE:** *l'utilizzo di olio vecchio possiede una ridotta temperatura di infiammabilità ed aumenta la sua tendenza a bollire improvvisamente.*
- **ATTENZIONE:** *l'introduzione di cibo troppo umido od un carico troppo elevato nella vasca di frittura può provocare una improvvisa e violenta ebollizione.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura. In particolare, ogni variazione (aggiunta di potenza) delle apparecchiature nella stanza, potrebbe modificare il consumo di gas. Questo implica che le apparecchiature potrebbero essere alimentate a pressione inferiore di quella prevista e quindi avere peggiori performance*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi elettrici ed a quelli a gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+}, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37mbar e per il Metano (G20) di 20mbar. La targhetta caratteristiche (fig. 3, 4 - pag. 2, 3) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2009/42/CE	- Apparecchi a gas
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Friggitrice a gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di una valvola gas termostatica in sicurezza, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 100°C e 190°C. La sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota e da un termostato di sicurezza contro le sovratemperature. La vasca è interamente costruita in acciaio inox.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di due scambiatori di calore in acciaio inossidabile immersi nella vasca, e riscaldati da speciali bruciatori in acciaio adatti a funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti.

Ogni vasca è dotata di un supporto cesto e di un cesto in acciaio rivestito da uno strato protettivo ed è dotata da una valvola di scarico speciale ed in sicurezza contro manovre accidentali.

Friggitrice elettrica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 100°C e 190°C, la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate con guaina in acciaio inossidabile immerse nell'olio.

Ogni vasca è dotata di un supporto cesto e di un cesto in acciaio rivestito da uno strato protettivo ed è dotata da una valvola di scarico speciale ed in sicurezza contro manovre accidentali.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 5 –pag. 3)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare un distanza minima di 50 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Queste apparecchiature a gas sono di tipo A1 e per queste apparecchiature non é necessario il collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata)

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura, dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo *"Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione"*. L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il cruscotto del top e si rende accessibile allentando le due viti che fissano il cruscotto, si ricorda che il cavo, prima di allacciarlo alla morsettiera, va fatto passare prima per il pressa cavo (fig.2 pag.2). ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 6 (pag. 3).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 7 – pag. 3)

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0,1mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butano)(3+)	28-30	20	35
G30 (Butano) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propano) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propano) (3+)	37	25	45
G31 (Propano) (3B/P)	50	42,5	57,5

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min.), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

all'ente di erogazione locale del gas.

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2,3 (pag. 5). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Sostituzione ugello bruciatore (fig. 8 – pag. 3)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve rimuovere il cruscotto, fatto questo, svitare l'ugello (2) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2, 3. Rimontare l'ugello serrando bene.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 8 – pag. 3)

Per sostituire il l'ugello del bruciatore pilota si deve togliere il cruscotto. Si svita il raccordo (7) che fissa la candela d accensione (8), si estrae la candeletta, quindi si procede a svitare il raccordo (5) che fissa la condotta di alimentazione gas del pilota e si estrae l'ugello (6). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2, 3. Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la condotta e a serrare a fondo il raccordo.

ISTRUZIONI D'USO

Friggitrice a gas (fig. 9 – pag. 4)

Per accendere i bruciatori della friggitrice si procede nel modo seguente:

- Prestare attenzione al fatto che la valvola di scarico (3) sia in posizione di chiusura
- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso. Il tutto si può verificare dal foro ricavato sulla camera di combustione;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle sette posizioni a disposizione, scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato, considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Posizione [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura [°C]	100	115	130	145	160	175	190

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★, per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione fino alla posizione di chiuso ●.

Friggitrice elettrica (fig. 10 pag. 4)

Per accendere la friggitrice procedere nel modo seguente:

- Prestare attenzione al fatto che la valvola di scarico (3) sia in posizione di chiusura
- ruotare la manopola del termostato (1) nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata, le due lampade spia si accendono; quella verde (3) rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione (2) si spegne non appena l'olio arriva in temperatura.

Per spegnere la friggitrice riportare la manopola nella posizione 0.

Preparazione alla cottura (fig. 11 – pag. 4)

Per prima cosa pulire accuratamente la vasca nelle zone dove entrerà in contatto con l'olio seguendo le indicazioni del paragrafo pulizia, fatto questo controllare che il rubinetto di scarico (1) sia ben chiuso, e riempire con l'olio di cottura ad un livello compreso tra la tacca del minimo e quella del massimo (2), questo livello dovrà essere mantenuto sempre durante la cottura. A questo punto si può accendere impostando la temperatura desiderata per l'utilizzo della friggitrice.

Se si utilizza del grasso solido si deve procedere allo scioglimento in modo graduale altrimenti si surriscalda nelle zone in contatto con l'elemento riscaldante creando delle situazioni pericolose. Prima di tutto si devono togliere i cestelli e la retina di fondo (3), poi si introduce il grasso solido a questo punto si fa funzionare la friggitrice per un minuto intervallando pause di circa tre fino alla liquefazione. Solo quando tutto il grasso sarà diventato liquido e presente nella giusta quantità si potrà impostare la temperatura desiderata per l'utilizzo della friggitrice.

Modo di utilizzo

L'olio va cambiato frequentemente per evitare che diventi pericoloso, non prolungare il suo utilizzo quando il suo colore diventa bruno ed la viscosità aumenta.

Non caricare mai il cestello oltre il 50% della capacità effettiva, per avere una cottura rapida ed un basso assorbimento di olio da parte del cibo.

Se viene introdotto nella vasca un cestello con all'interno del cibo non perfettamente sgocciolato, può provocare l'ebollizione improvvisa dell'olio con la conseguente formazione di un'abbondante schiuma dovuta all'emulsione dell'olio con l'acqua presente nei cibi, sollevare il cestello e reintrodurlo per permettere alla schiuma di condensare.

Filtrazione periodica dell'olio

Durante la cottura dei cibi si staccano delle particelle di varie dimensioni, le più grosse si fermano nella retina di fondo, mentre gli altri scendono nella zona fredda in fondo alla vasca. Per evitare che questi residui bruciando inquinino l'olio e di conseguenza il cibo, periodicamente devono essere eliminati. Dopo aver lasciato raffreddare l'olio si dovrà togliere la retina di fondo alzandola lentamente in modo tale da non disperdere nell'olio i residui più corposi in essa depositati. Fatto questo si procede all'apertura del rubinetto di scarico ponendo attenzione a posizionarci sotto un contenitore idoneo, e si fa defluire tutto l'olio, se al termine dell'operazione

l'olio non risulta depurato a sufficienza va filtrato di nuovo. A questo punto si pulisce la vasca, si chiude il rubinetto di scarico e si procede al riempimento con l'olio.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare la friggitrice a vuoto. Assicurarsi di avere spento i bruciatori prima di scaricare l'olio (si consiglia di attendere qualche minuto prima di effettuare questa operazione).

Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.

Qualora venisse usato il coperchio, fare attenzione durante la rimozione del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore pilota non si accende	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.10 - Verificare che l'ugello pilota non sia ostruito - Verificare che la candeletta di accensione sia ben fissata e collegata - Verificare l'integrità della candeletta di accensione - Verificare l'integrità del cavetto di accensione - Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico - Verificare la valvola del gas - Controllare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza
Il bruciatore pilota si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.10 - Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore pilota, in caso contrario regolare il bruciatore pilota mediante la vite di regolazione posta sulla valvola - Premere con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas - Sostituzione della termocoppia - Controllare che il gruppo magnetico della valvola non sia ossidato - Verificare valvola del gas
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.10 - Verificare che gli ugelli siano liberi - Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi - Verificare che la condotta del gas non sia ostruita - Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella 2 - Verificare la valvola del gas

Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.10 - Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2,3 - Verificare la valvola del gas
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il termostato - Verificare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'impostazione del termostato - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda. Si ricorda e raccomanda di non raffreddare mai la vasca in maniera violenta (sottoponendola a forti sbalzi termici, per esempio utilizzando ghiaccio o acqua fredda) pena la rottura della vasca.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Per pulire la vasca, è necessario svuotare la vasca come descritto nel paragrafo « filtrazione periodica dell'olio », poi si può procedere alle operazioni di pulizia seguendo le indicazioni riportate sopra.

Si raccomanda di effettuare frequentemente le operazioni di pulizia, qualora si utilizzi la friggitrice con prodotti freschi e soprattutto con prodotti che prevedono una pastella e/o panatura.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati. Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idoneo o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Valvola in sicurezza (fig. 12 – pag. 4)

Per sostituire la valvola si deve togliere il cruscotto, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone (1) della condotta che va al bruciatore, il bocchettone della condotta del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine, il bocchettone della rampa ed infine le due viti che fissano la piastrina di supporto, quest'ultima deve essere recuperata per il fissaggio della valvola nuova. Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia

Per sostituire la termocoppia della friggitrice si deve togliere il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

Termostato in sicurezza


Per sostituire il termostato si deve togliere il cruscotto. A questo punto si può procedere all'estrazione del bulbo dal tubetto posto a sinistra della vasca e si svita il comando dalla piastrina di fissaggio. Quindi sostituire il pezzo.

Resistenze (fig. 13 – pag. 4)

Per sostituire le resistenze si deve togliere il cruscotto, a questo punto si devono svitare i raccordi che fissano i capillari dei termostati (2), togliere le molle che fissano lo stesso lungo la resistenza; scollegare la resistenza difettosa dal teleruttore, quindi svitare i raccordi di fissaggio (1) alla vasca e procedere ad estrarla dall'interno della vasca. Per rimontare procedere operando all'inverso.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di un' apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE

**FRITEUSES À GAZ
FRITEUSES ÉLECTRIQUES
SERIE 600**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR, BE, LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom. METHANE (G20) (C) [m3/h]	Air de comb. [m3/h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm2]	Remplissage huile bac [l]	Remplissage bac maxi [kg]	Production horaire max. [kgh]
K6GFG05TT	Friteuse gaz ½ module	300x600x437	7,6 (G30) 7,2 (G20)	A1	1,2	1.5	15,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8	1,8	16,5
K6GFG10TT	Friteuse gaz 1 module	600x600x437	15,2 (G30) 14,4 (G20)	A1	2,4	3	30,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8 + 8	1,8 + 1,8	33
K6EFG05TT	Friteuse électrique ½ module	300x600x347	-	-	-	-	-	-	8.5	400 – 3+N	50	5 x 2,5	10	1,75	17
K6EFG10TT	Friteuse électronique ½ module	600x600x347	-	-	-	-	-	-	17	400 – 3+N	50	5 x 4	10	1,75 + 1,75	34

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. II_{2E3P})

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module						
Gaz liquides GPL (G31)	7.60	-	95 x 2	-	30	-
Gaz naturels Méthane (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
BRÛLEUR - FRITEUSE 1 module						
Gaz liquides GPL (G31)	7.60 x 2	-	95 x 2	-	30 x 2	-
Gaz naturels Méthane (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2	-	51 x 2	-

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module						
Gaz liquides GPL (G30)	7.60	-	95 x 2	-	30	-
Gaz naturels Méthane (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
Gaz naturels Méthane (G25)	7.20	-	AL 145 x 2	-	51	-
BRÛLEUR - FRITEUSE 1 module						
Gaz liquides GPL (G30)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Gaz naturels Méthane (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-
Gaz naturels Méthane (G25)	7.20 x 2	-	AL 145 x 2 x 2	-	51 x 2	-

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Toute autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses.
- L'appareil est prévu pour frire des aliments dans un corps gras bouillant ; toute autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.

- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz.*
- **ATTENTION!** *Veillez à vérifier l'état et la qualité de l'huile: il faut filtrer et changer régulièrement l'huile avant qu'elle puisse devenir dangereuse pour la santé.*
- **ATTENTION!** *Veillez à vérifier le type de l'huile utilisée pour frire. Il est recommandé d'utiliser de l'huile avec un point de fumée haut (si possible plus haut de 180°C).*
- **ATTENTION!** *Si on va frire en utilisant de huiles qui sont solides à température ambiante ou des graisses d'origine animale, il est recommandé de les chauffer avant leur utilisation. Il faut chauffer lentement l'huile aux niveaux de température constante et inférieure à 100°C, afin de protéger l'appareil et l'huile même.*
- **ATTENTION!** *Danger d'incendie si le niveau de l'huile est sous le repère de niveau minimum.*
- **ATTENTION!** *L'huile vieux a une réduite température d'inflammabilité et donc la probabilité qu'il va bouillir à l'improviste est majeure.*
- **ATTENTION!** *Si on va introduire de la nourriture trop humide ou une quantité trop grande dans la cuve de cuisson, il est possible que l'huile commence à bouillir à l'improviste et violemment.*
- **Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.**

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil. En particulier, toute modification (rajoute) des appareils dans la cuisine pourrait modifier l'équilibre de la fourniture de gaz : ça veut dire que les appareils pourraient recevoir du gaz à une pression et/ou débit inférieur de ceux prévu, en modifiant en négatif leur performances.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 3, 4 – page 3) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/CE	- Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Friteuses à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque bac est doté d'une vanne thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 100°C à 190°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur pilote et par un thermostat de sécurité contre la surchauffe.

Le bac est entièrement réalisé en acier inox. Le chauffage est assuré par deux échangeurs de chaleur en acier inox plongés dans le bac et chauffés par des brûleurs spéciaux en acier inox prévus pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Chaque bac est fournie avec un support pour panier et un panier en acier revêtu par une protection et elle a une vanne de vidange spéciale et en sécurité contre des manœuvres accidentelles.

Friteuses électriques

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox.

Chaque bac est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 100°C à 190°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le bac est entièrement réalisé en acier inox. Le chauffage est assuré par des résistances tubulaires protégées par une gaine en acier inox et plongées dans l'huile.

Chaque bac est fournie avec un support pour panier et un panier en acier revêtu par une protection et elle a une vanne de vidange spéciale et en sécurité contre des manœuvres accidentelles.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 5 – page 3)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 50 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Ces appareils sont type A1 et ils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène. Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ½ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil, s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification – si prévue – du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les borniers de branchement se trouvent derrière le tableau de commande et il faudra dévisser les deux vis qui fixent le tableau de commande. Avant de le brancher aux borniers de branchement, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble (fig. 2 – page 2). ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est aussi nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – page 19).

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 6 – page 3).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;
- Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 7 – page 3).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0,1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	28-30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (page. 21, 22); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue ; elle doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pages 18, 19). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Changement du gicleur du brûleur (fig.8 – page 3)

Pour changer le gicleur du brûleur il est nécessaire retirer le panneau de commande. Dévisser le gicleur (2) à l'aide d'une clé et le remplacer par un gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2, 3 – pages 18, 19). Bien serrer le gicleur.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 8 – page 3)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est nécessaire retirer le panneau de commande. Dévisser le raccord (7) de fixation de la bougie d'allumage (8) et retirer la bougie d'allumage. Donc, dévisser le raccord (5) de fixation du tuyau d'alimentation du gaz de la veilleuse et retirer le gicleur (6). Remplacer le gicleur par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2, 3). Une fois le nouveau gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Friteuses à gaz (fig. 9 – page 4)

Pour allumer les brûleurs de la friteuse, procéder comme suit:

- Vérifier que le robinet de vidange (3) soit fermé ;
- Amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★
- Appuyer à fond;
- Appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★pour allumer la veilleuse;
- Maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture présente sur la chambre de combustion;
- Allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des sept positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Température [°C]	100	115	130	145	160	175	190

Pour éteindre le brûleur principal il est nécessaire de ramener la commande vers la droite dans la position d'allumage ★ . Pour éteindre également la veilleuse amener la commande dans la position de fermeture ●.

Friteuses électriques (fig. 10 – page 4)

Pour allumer la friteuse, procéder comme suit:

- Vérifier que le robinet de vidange (3) soit fermé ;
- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert (3) reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange (2) s'éteint une fois que l'huile a atteint la température programmée.

Pour éteindre la friteuse, ramener la commande dans la position **0**.

Préparation pour la cuisson (fig. 11 – page 4)

Il est avant tout nécessaire de bien nettoyer le bac au niveau des zones de contact avec l'huile en suivant à cet effet les indications du chapitre nettoyage. Donc, s'assurer que le robinet de vidage (1) est bien fermé et remplir d'huile le bac jusqu'à ce que soit atteint un niveau compris entre le repère de niveau mini et le repère de niveau maxi (2); ce niveau doit ensuite être maintenu pendant toute la cuisson. Ensuite, il est possible d'allumer la friteuse en programmant la température voulue.

En cas d'utilisation de graisse solide, faire fondre celle-ci progressivement pour prévenir la surchauffe au niveau des zones de contact avec l'élément chauffant et éviter ainsi des situations dangereuses. Il est avant tout nécessaire de retirer les paniers et la grille de fond (3) ; donc, introduire de la graisse solide. Faire fonctionner la friteuse en alternant des phases de fonctionnement de 1 minute et des phases de pause de 3 minutes, jusqu'à ce que la graisse soit complètement liquéfiée. Une fois que toute la graisse a fondu et après s'être assuré que sa quantité est suffisante, il est possible de programmer la température de fonctionnement de la friteuse.

Modalité de fonctionnement

L'huile doit être régulièrement changée pour éviter qu'elle ne devienne dangereuse. Ne pas prolonger son utilisation lorsque sa couleur tend à foncer et lorsque sa viscosité tend à augmenter.

Ne jamais remplir le panier à plus de 50% de sa capacité, afin de garantir une cuisson rapide et une faible absorption d'huile par les aliments.

Veiller à bien égoutter les aliments à frire avant de les plonger dans l'huile; mal égouttés, ils ont pour effet de faire bouillir subitement l'huile et de provoquer la formation d'une grande quantité de mousse due à l'émulsion de l'huile et de l'eau présente dans les aliments; si tel devait être le cas, soulever le panier et le réintroduire pour permettre à la mousse de condenser.

Filtrage régulier de l'huile (fig. 11, 12 – page 5)

Pendant la cuisson des particules de différentes dimensions se détachent des aliments; les plus grosses sont retenues par la grille de fond, tandis que les autres atteignent la zone froide au fond du bac. Pour éviter que ces résidus ne brûlent et ne compromettent la qualité de l'huile et conséquemment celle des aliments, il est nécessaire de les éliminer à intervalles réguliers. Pour cela, une fois que l'huile a refroidi retirer la grille du fond, en la soulevant lentement de façon à ne pas diffuser dans l'huile les résidus les plus volumineux déposés sur celle-ci. Donc, placer un récipient en métal adapté dessous du tuyau de vidange dans l'appareil ; ouvrir le robinet de vidange et vider toute l'huile. Si l'huile n'est pas suffisamment épurée, il est nécessaire de lui filtrer à nouveau. Ensuite, nettoyer le bac ; fermer le robinet de vidange et procéder au remplissage de l'huile.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil pendant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide. Veiller en outre à bien avoir éteint les brûleurs avant de vider la friteuse (il est recommandé d'attendre des minutes avant procéder avec le vidange).

Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage: cette opération doit être toujours exécutée sous surveillance.

Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 24 - Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué - Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée - Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage - Vérifier l'intégrité du câble d'allumage - Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique - Vérifier la valve à gaz - Vérifier si le thermostat de sécurité est intervenu
Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 24 - Vérifier que le thermocouple soit bien enveloppé par la flamme sortant du brûleur de veilleuse ; en cas contraire régler le brûleur de veilleuse parmi la vis de réglage qui se trouve sur la valve - Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position - Remplacer le thermocouple - Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé - Vérifier la valve à gaz
Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 24 - Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués - Vérifier que les trous du brûleur ne soient pas obstrués - Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée - Vérifier que les gicleurs installés soient ceux des tableaux 2-3 - Vérifier la valve à gaz
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 24 - Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3 - Vérifier la valve à gaz
Pas de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le thermostat - Vérifier si le thermostat de sécurité est intervenu

Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état du voyant
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le réglage du thermostat - Vérifier l'état des résistances - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid. Il est interdit de refroidir la cuve en utilisant de la glace ou de l'eau très froide, il faut éviter de chocs thermiques qui causent la rupture du fond de la cuve.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour nettoyer le bac, il est nécessaire de vider le bac comme décrit dans le chapitre *« Filtrage régulier de l'huile »*; donc, on peut procéder avec le nettoyage selon les indications ci-dessus. Il est nécessaire de nettoyer régulièrement la bac de l'appareil, en s'assurant de retirer toutes les particules des aliments (surtout celles avec farine) qui se trouvent dans le bac même. Si il n'est pas possible de retirer tous les résidus parmi des moyens mécaniques (comme un chignon de coton ou une petite brosse), il est recommandé d'essayer avec des produits dégraissants adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. Enfin il est recommandé de procéder avec un rinçage avec de l'eau courante.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Vanne de sécurité (fig.12 – page 4)

Pour changer la vanne de sécurité, il est nécessaire de retirer le panneau de commande. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord (1) du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Dévisser ensuite les deux vis de fixation de la plaque de soutien: celle-ci doit être récupérée pour la fixation de la vanne nouvelle. Procéder ensuite au changement de la pièce.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple de la friteuse, il est nécessaire de retirer le panneau de commande. Dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.


Thermostat de sécurité

Pour remplacer le thermostat on doit enlever le panneau de commande. Retirer le bulbe du tuyau situé à gauche de la cuve et dévisser la commande de la plaque de fixation. Procéder ensuite au changement de la pièce.

Résistances

Pour changer les résistances on doit ouvrir retirer le panneau de commande. Dévisser les raccords de fixation des capillaires des thermostats (2); retirer les ressorts lui fixant de long de la résistance. Débrancher la résistance du contacteur; dévisser les raccords (1) de fixation au bac et retirer la résistance à travers du bac. Une fois l'avoir changée, remonter toutes les pièces procédant à l'inverse.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'UE

Conformément à la directive de l'UE, les appareils marqués par le symbole  ne peuvent pas être éliminés en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays, ou contacter votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, en protection de l'atmosphère et de la santé.

En utilisant activement le système de collecte proposé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

**GAS FRYERS
ELECTRIC FRYERS
SERIES 600**

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE -CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO - RO-EE-SI-HR-TR-NL)

Model	Description	Dimensions LxDxH [mm]	Power. Gas (B) [kW]	Type (A)	LPG Consumption (G30) (D) [Kg/h]	METHANE Consumption (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas connector	Elect. Power (E) [kW]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable Type H07 RN-F [2 mm]	Vat Oil Load [l]	Maximum Vat Load [kg]	Maximum Hour Production [kg/h]
K6GFG05TT	Gas fryer ½ unit	300x600x437	7,6 (G30) 7,2 (G20)	A1	1,2	1.5	15,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8	1,8	16,5
K6GFG10TT	Gas fryer 1 unit	600x600x437	15,2 (G30) 14,4 (G20)	A1	2,4	3	30,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8 + 8	1,8 + 1,8	33
K6EFG05TT	Electric fryer ½ unit	300x600x347	-	-	-	-	-	-	8.5	400 – 3+N	50	5 x 2,5	10	1,75	17
K6EFG10TT	Electric fryer 1 unit	600x600x347	-	-	-	-	-	-	17	400 – 3+N	50	5 x 4	10	1,75 + 1,75	34

Table 2) BURNER FEATURES (LV - CAT. I_{2H})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRY TOP BURNER 1/2 module						
Natural Methane gas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
FRY TOP BURNER 1 module						
Natural Methane gas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Table 3) BURNER FEATURES (IS - CAT. I_{3P})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRYER BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
FRYER BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-

(Table 4) BURNER FEATURES (CY, MT, HU - CAT. I_{3B/P} 29mbar)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRYER BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
FRYER BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-

(Table 5) BURNER FEATURES (HU - CAT. I_{3B/P} 50mbar)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRYER BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.6	-	90 x 2	-	30	-
FRYER BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	7.60 x 2	-	90 x 2 x 2	-	30 x 2	-

(Table 6) BURNER FEATURES (PL - CAT. II_{2E3PB/P})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRY TOP BURNER 1/2 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
Natural Methane gas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Natural Methane gas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Table 7) BURNER FEATURES (GR, GB, IE, ES - CAT. II_{2H3+})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRY TOP BURNER 1/2 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
Natural Methane gas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Natural Methane gas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Table 8) BURNER FEATURES (CZ,SK - CAT. II₂H3B/P 50mbar)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRY TOP BURNER 1/2 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.6	-	90 x 2	-	30	-
Natural Methane gas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.60 x 2	-	90 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Natural Methane gas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Table 9) BURNER FEATURES (FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II₂H3B/P 29mbar)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRY TOP BURNER 1/2 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
Natural Methane gas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Natural Methane gas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

(Table 10) BURNER FEATURES (NL - CAT. II₂L3B/P)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
FRYER BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.6	-	95 x 2	-	30	-
Natural Methane gas (G25)	7.20	-	AL 145 x 2	-	51	-
FRYER BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7.60 x 2	-	95 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Natural Methane gas (G25)	7.20 x 2	-	AL 145 x 2 x 2	-	51 x 2	-

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The deep fat fryer is equipment suitable to fry meat, fish, and vegetables.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays; the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the electrical and gas supply.*
- **ATTENTION:** *The cooking vat must not be cooled down hard (i.e. cooling it down by ice or cold water); otherwise there is a danger of cracking the vat itself.*
- **ATTENTION!** *The oil status and quality are to be checked carefully and regularly. The oil should be filtered and changed regularly; otherwise it might be dangerous for human health.*
- **ATTENTION!** *The oil type should be chosen carefully and it is advisable to use only oil types characterized by high smoke point (preferably above 180°C).*
- **ATTENTION:** *If in the process of cooking were used oils that are solid at temperature environment, or animal or vegetal fats, it is recommended to effect always a slow preheating of the oil to preserve the deep fat fryer and the fat.*
- **ATTENTION!** *Danger of fire if the oil level is below the minimum indicated level.*
- **ATTENTION!** *Danger of using old oil: this will have a reduced flash-point and be more prone to surge boiling.*
- **ATTENTION!** *Attention shall be drawn to the effect on surge boiling of over-wet food and too large a charge.*
- **When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.**

ATTENTION! The manufacturer assumes no liability for damage resulting from faulty installation, tampering, unauthorized modifications, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or failure to observe the instructions in this booklet.

For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*

- *The user must be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance. In particular, every variation (additional power) in the appliances in the room may modify the balance of the gas supply in the room. That means that appliances may be fed with gas at lower gas pressure and rate than those provided for and they may give worse performance.*

TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories I_{3B/P} , II_{2H3+} , II_{2H3B/P}, II_{2HS3B/P} , III_{1ab2H3B/P} with a power pressure for Butane/Propane (G30- G31) of 30/37 mbar, for Methane (G20- G25- G25.1) of 20/25 mbar, and for Town Gases (G110-120) of 8mbar. The data plate (fig. 3, 4 – pages 2, 3), with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives below.

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/CE	- Rohs
2009/42/CE	- Gas Appliances

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, regarding particularly the system for letting out fumes and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Gas fryer

Sturdy structure in steel placed on four feet, which make it possible to regulate the height. The external coating is in Chrome-Nickel 18-10 stainless steel.

Each cooking vat is provided with a thermostatic safety gas valve, which enables the regulation of the temperature in a range from 100° C to 190° inclusive. Safety is ensured by means of a thermocouple, which is kept active by the flame of the pilot burner, and by a safety thermostat against overheating.

The cooking vat is made entirely of stainless steel. Heating is achieved by means of two stainless steel heat exchangers immersed in the cooking vat and heated thanks to special burners, suitable for proper functioning at the high temperatures to which they are exposed.

The cooking vat is provided with its basket support and one basket made of steel covered with a protective film. It is equipped with a special drain valve with a security against accidental manoeuvres.

Electric fryer

Sturdy structure in steel placed on four feet, which make it possible to regulate the height. The external coating is in Chrome-Nickel 18-10 stainless steel.

Each cooking vat is provided with a thermostat, which enables the regulation of the temperature in a range from 100° C to 190° C inclusive. Safety is ensured by a manually-reactivating safety thermostat.

The cooking vat is entirely made of stainless steel. Heating is achieved by means of stainless steel sheath-covered heating elements, which are immersed in oil.

The cooking vat is provided with its basket support and one basket made of steel covered with a protective film. It is equipped with a special drain valve with a security against accidental manoeuvres.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 5 – page 3)

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 50 mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- Provisions of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

Fumes evacuation

Type "A1" gas appliances

The appliances are type A1 gas appliances and it is not necessary to connect them directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, have to be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. If these devices are not available, it is possible to use an extractor fan connected directly to external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1.

This value has to be increased with the air exchange necessary for the operators' well-being in accordance with the norms in force (approximately a total of 35 m³/h per KW of gas output installed).

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the type of gas available corresponds to the type of gas the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *“Functioning with gas different from the setting”*. The connection to the threaded coupling, having a diameter of ½ inch, situated on the bottom of the appliance, may be fixed or mobile using a compliant rapid pipe fitting. If flexible piping is used, this must be in stainless steel and compliant with the norm. All the seals on the junction threads must be in guaranteed materials certified for use with gas. Before the installation of each single appliance it is necessary to install a cut-off cock for rapid interruption of the gas supply, placed in an easily accessible position in such a way as to make it possible to turn off the gas supply when the appliance is not being used. When the connection has been completed, the tightness must be checked by using a leak-finder spray.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The terminal blocks are situated behind the instrument board and they can be removed unscrewing the 2 screws that fix the support. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland (fig. 2 at page 2). **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H07 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 6 (pag. 3).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, this kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current

protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.

- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

Checking gas tightness and pressure (fig. 7 – page 3)

Before proceeding to check the pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then it is possible to proceed with checking the inlet pressure, which is done by means of a gauge for liquids, either a "U" gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0,1 mbar. To carry out the reading, the screw (1) must be removed from the pressure outlet (2) and the rubber pipe of the gauge connected. Open the gas supply valve of the appliance, check the pressure output and close the valve. Remove the pipe of the gauge and put back the screws correctly into the pressure outlet. The pressure value must be within the minimum and maximum values shown below:

Type of gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5

(*These gases belong to II_{2HS3B/P} category, which is used only in Hungary)

If the pressure reading is not within the limits of the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

Checking the power

Normally, it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, further check the power absorbed by using the "Volumetric Method". With the help of a chronometer and a counter, it is possible to read the volume of gas output to the appliance in time units. The right comparison volume [E] can be obtained with the formula shown overleaf in litres per hour (l/h) or in litres per minutes (l/min), by dividing the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features for the lowest heat capacity of the type of gas foreseen for use with the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas supply company.

$$E = \frac{\text{Power}}{\text{Heat capacity}}$$

The reading must be done when the appliance is already in function.

Checking pilot burner

Check the flame of the pilot burner, which must be neither too short nor too high but must lap the thermocouple and have a sharp form; otherwise, it is necessary to check the size of the nozzle depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

ATTENTION! All the parts, protected and sealed by manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated.

REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING A DIFFERENT GAS TO THE TYPE PROVIDED FOR

Functioning with different gas to the type provided for.

For changing to another type of gas it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and in the pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in tables 2-10 (pag. 33-35). The nozzles for the main burner, marked with the relative diameter in hundredths, and the ones for the pilot burner, marked with a number, can be found in a transparent packet attached to the instruction booklet.

When the conversion is completed, check the tightness of the pipe fittings and also that the ignition and functioning of both the pilot burner and main burner, at both minimum and maximum, are correct. It may be necessary to check the output (power).

Substituting the burner nozzle (fig. 8 – page 3)

To substitute the burner nozzle, remove the control panel; unscrew the nozzle (2) with a key and substitute it with the nozzle suitable for the type of gas to be used, as shown in tables. Put back the nozzle, tightening it well.

Substituting the pilot burner nozzle (fig. 8 – page 3)

To substitute the pilot burner nozzle, remove the control panel. Unscrew the connection (7) that fixes the igniter plug (8) and take out the igniter plug. Then, unscrew the connection (5) that fixes the pilot gas supply pipe and take out the nozzle (6). Substitute it with the nozzle suitable for the type of gas to be used, shown in tables 2-10. Then proceed to assemble the new nozzle, reposition the pipe and tighten the fitting fully.

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas fryer (fig. 9 – page 4)

In order to switch on the burners of the appliance, proceed as follows:

- Carefully check that the draining tap (3) is closed;
- Turn the knob (1) from the OFF position ● into the on position ★
- Press down to the bottom;
- Push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the slit in the combustion chamber;
- Light on the main burner, positioning the knob in one of the seven possible positions, choosing the one most suited to the type of cooking desired, and considering that they correspond indicatively to the temperatures shown below:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Temperature [°C]	100	115	130	145	160	175	190

In order to switch off the main burner, it is necessary to turn the knob to the right into the ON position ★. In order to switch off also the pilot, turn the knob again into the OFF position ●.

Electric fryer (fig. 10 – page 4)

In order to switch on the appliance, proceed as follows:

- Carefully check that the draining tap (3) is closed.
- Turn the thermostat knob (1) to the position required for the selected cooking temperature and the two pilot lights light on: the green one (3) stays always alight to mark the presence of tension, while the orange one (2) goes out as soon as the oil has reached the required temperature.

In order to switch off the appliance turn the knob to the 0 position.

Preparation for cooking (fig. 11 – page 4)

First of all, clean the vat carefully especially where it comes in contact with the oil following the instructions in the cleaning paragraph. Then make sure that the draining tap (1) is tightly closed and fill in the cooking vat with oil up to a level between the minimum and the maximum signs (2). This level should always be maintained during cooking. Then the appliance can be switched on by selecting the required temperature for using the fryer.

If solid fat is used, it should be melted down gradually; otherwise it will overheat where it touches the heating element and this is a dangerous situation. So, first of all, take out the baskets and the bottom grid (3) and put into the solid fat. The fryer should work for one minute with pauses of three minutes in between until the solid fat is completely melted down. When all fat is completely melted down and in the right quantity, the required cooking temperature can be selected for frying.

Method of use

The oil should be changed frequently to avoid dangerous situations do not use it when it has become brown and viscose.

Never fill the basket more than 50% full, in order to achieve rapid cooking and low oil absorption.

If a basket is put into the vat with only partly drained food, it can cause a sudden boiling of the oil and the subsequent formation of foam due to oil emulsion with the water content of the food. Lift out the basket and then put it back so that the foam will condense.

Periodic oil filtration

While cooking some food, different sized particles come off the food: the biggest end up on the bottom grid, while the others are deposited in the cold area at the bottom of the vat. To prevent these residues from ruining oil and food, they must be eliminated periodically. When oil is cooled down, the bottom grid should be removed by lifting it out slowly, so that no large residues will be dispersed in oil. Then, a container suitable for come into contact with hot oil should be placed under the drain pipe and all the oil should be drained. If at the end of this operation the oil is not adequately purified, it must be filtered again. Then clean the cooking vat; close the drain tap and fill the cooking vat with oil.

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the fryer switched on without any oil in the cooking vat. Make sure the burners have been switched off before draining the oil (it is advisable to wait for some time before performing this operation). If fats or oils are used for frying, pay attention to their overheating; therefore, this operation must always be carried out under surveillance.

If the lid is used during cooking, be careful when you lift it: there is a risk to get burnt due to the steam produced inside the cooking vat.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

Some problems and possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
The pilot burner does not light on	<ul style="list-style-type: none"> - Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 40 - Check that the nozzle of pilot burner is not blocked - Check that the igniter plug is well fixed and connected - Check that the igniter plug is intact - Check that the igniter cable is intact - Check that the piezoelectric igniter is intact and functions correctly - Check the gas valve - Check the safety thermostat
The pilot burner lights off after loosening the igniter knob	<ul style="list-style-type: none"> - Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 40 - Check that the flame of the pilot burner laps the thermocouple; if this is not the case, adjust the pilot burner through the regulating screw on the valve - Press the gas knob in its correct position - Change the thermocouple - Check if the valve magnetic group is rusted - Check the gas valve
The pilot burner stays on but the main burner does not light on	<ul style="list-style-type: none"> - Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 40 - Check that the gas nozzles are not blocked - Check that the burner holes are not blocked - Check that the gas pipe is not blocked - Check that the nozzles installed are in accordance to tables 2-10 - Check the gas valve
Slow and/or inadequate heating	<ul style="list-style-type: none"> - Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 40 - Check that the nozzles installed are in accordance to tables 2-10 - Check the gas valve
No heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the condition of the heating element

	<ul style="list-style-type: none"> - Check the thermostat - Check the safety thermostat
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	<ul style="list-style-type: none"> - Check the setting of the thermostat - Check the condition of the heating elements - Check the quantity of food to be cooked

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold. It is recommended not to cool down hard the cooking vat; it should not undergo thermal shocks due, for example, to the use of cold water. Otherwise, it is likely that cooking vat and/or the heating element will crack.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

Stainless steel parts should not be exposed to prolonged contact with concentrated acid substances (e.g. vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...), as they can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel. It is therefore advisable to remove these substances using clean water.

In order to clean the cooking vat, it is necessary to drain it as described in the paragraph "Periodic oil filtration"; then, you can proceed with cleaning as reported in the present section. It is advisable to frequently clean the appliance; make sure to remove completely food particles, especially those of food in batter and/or covered with breadcrumbs. If after cleaning with mechanical devices such as a cotton cloth or a cleaning brush food particles are still to be found, use degreasing products suitable for cleaning stainless steel parts. Then rinse the cooking vat by using running water.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed.

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut-off valve is closed.

Safety gas valve (fig.12, page 4)

In order to replace the valve, it is necessary to remove the control panel. Unscrew in sequence the pipe union of the piping which goes to the burner, the pipe union of the piping of the pilot burner, the thermocouple and finally, the pipe union of the ramp. Then unscrew the two screws that fix the supporting plate: the latter must be re-used to fix the new valve. Then substitute the part.

Thermocouple

In order to replace the thermocouple, remove the control panel. Unscrew the connector of the thermocouple on the tap and the one on the pilot unit; then, substitute the part.

Safety thermostat


In order to replace the thermostat, remove the control panel. Then, take out the bulb from the small pipe on the left of the cooking vat and unscrew the control from the fixing plate. Then substitute the part.

Heating elements (fig. 13, page 4)

In order to replace the heating elements, remove the control panel. Then, unscrew the connectors that fix the thermostat extensions (2) and remove the clips that fix the thermostat to the heating element. Disconnect the heating elements from their remote control switch; unscrew the fixing connectors (1) from the vat and take the heating element out from the inner part of the vat.

After replacing the heating elements, carry out the same procedure in reverse order.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol  may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation

WHEN SUBSTITUTING, ONLY GENUINE SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

ATTENTION! If the substitution operation has involved gas system components the tightness of the gas system and correct functioning of the various components must be checked.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

**GAS - FRITEUSEN
ELEKTRO - FRITEUSEN
SERIE 600**

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

(Tafel 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas-leist. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbrennungs- luft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	ÖLTANKFÜ- LLUNG [l]	MAX. TANKFÜLLUN- G [kg]	Leistung prostunde max [kgh]
K6GFG05TT	Gas-Friteuse 1/2 Modul	300x600x437	7,6 (G30) 7,2 (G20))	A 1	1,2	1,5	15,2	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8	1,8	16,5
K6GFG10TT	Gas-Friteuse 1 Modul Knebel auf der Schaltblende	600x600x437	15,2 (G30) 14,4 (G20)	A 1	2,4	3	30,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	8 + 8	1,8 + 1,8	33
K6EFG05TT	Elektrische Fritteuse ½ Modul	300x600x347	-	-	-	-	-	-	8,5	400 – 3+N	50	5 x 2,5	10	1,75	17
K6EFG10TT	Elektronische Fritteuse 1 Modul	300x600x347	-	-	-	-	-	-	17	400 – 3+N	50	5 x 4	10	1,75 + 1,75	34

(Tafel 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P})

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritz-ventile [1/100 mm]	Durchmesser er By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner- Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER FRITEUSE ½Modul						
Flüssiggas GPL (G30-G31)	7.60	-	90 x 2	-	30	-
Erdgas (G20)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
Erdgase (G25)	7.20	-	AL 140 x 2	-	51	-
BRENNER FRITEUSE 1 Modul						
Flüssiggas GPL (G30-G31)	7.60 x 2	-	90 x 2 x 2	-	30 x 2	-
Erdgas (G20)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-
Erdgase (G25)	7.20 x 2	-	AL 140 x 2 x 2	-	51 x 2	-

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Die Fritteuse ist geeignet zum Frittieren von Speisen, indem diese in Öl eingetaucht werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiteres dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- **ACHTUNG:** *immer auf den Zustand und die Qualität des Öls aufmerksam sein und daran erinnern, dass zyklisch das Öl gefiltert und mit neuem ersetzt werden muss, bevor es schädlich für die Gesundheit sein kann*
- • **ACHTUNG:** *achten Sie genau auf die Art von Öl, der in Frittieren verwendet wird; es wird empfohlen, ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu verwenden (vorzugsweise mehr als 180 °)*
- • **ACHTUNG:** *Wenn Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur fest sind, oder tierische Fette, ist es immer besser, eine geeignete Vorwärmung durchzuführen, das bedeutet, langsam das Öl auf ein Niveau von konstanter Temperatur zu erhitzen und weniger als 100 ° C, um das Gerät zu schützen.*
- • **ACHTUNG:** *Brandgefahr in dem Fall, dass der Ölstand unter dem Mindestwert ist.*
- • **ACHTUNG:** *die Verwendung von altem Öl ist gefährlich, weil er einen niedrigen Flammpunkt hat und plötzlich zum Kochen bringen könnte.*
- • **ACHTUNG:** *die Einführung von zu nassen Speisen oder von einer zu hohen Belastung der Nahrung in heiße Pfanne kann ein plötzliches und heftiges Kochen verursachen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden jegliche Verantwortung ab, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt ist, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen, die die Verbrennung und notwendige Luftversorgung verändern kann, eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich macht. Insbesondere ist jede Änderung (mehr Leistung) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlusswert von 50 mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20 mbar bei Erdgas (G20) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 4) mit allen betreffenden Geräte-Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehenden angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS
2009/42/EG	- Gasbetriebene Geräte

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gas - Friteusen

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen in der Höhe ermöglicht. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgestattet, der von einem Thermostat gesteuert wird und die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Das Becken besteht gänzlich aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch einen zweier Wärmeaustauscher im Tank aus rostfreiem Edelstahl, und von speziellen Brennern aus Stahl, die besonders für die ihm zgedachten hohen Temperaturen geeignet sind. Jeder Tank ist mit einem Korb-Träger versehen und einem Korb mit einer bedecktn Schutzschicht und wird durch ein spezielles Auslassventil und in Sicherheit gegen unbeabsichtigter Betätigung ausgerüstet.

Elektro - Friteuse

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen in der Höhe ermöglicht. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht, die Sicherheit wird durch einen von Hand rückstellbaren Thermostat gewährleistet.

Das Becken besteht gänzlich aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch im Frittieröl schwimmende verstärkte Heizstäbe. Jeder Tank ist mit einem Korb-Träger versehen und einem Korb mit einer bedeckten Schutzschicht und wird durch ein spezielles Auslassventil und in Sicherheit gegen unbeabsichtigter Betätigung ausgerüstet.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

(Abb. 5 Seite 3)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten **(DE)**:

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften

- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Für diese Geräte Typ A1 ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert gewährleistet den notwendigen Luftaustausch, der für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften notwendig ist. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung).

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Stoffe entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt wird. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Gerätes vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl sein und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Gerätes muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den nach Beendigung der Arbeit das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays nach eventuellem Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Gerätes muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss, wie im elektrischen Schema abgebildet, verändert werden. Die Klemmleisten, und werden durch das Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung zugänglich gemacht.

Zu beachten ist, dass das Kabel, bevor es an das Terminal angeschlossen wird, vor der Kabelverschraubung (Abbildung 2 auf Seite 2) übergeben werden sollte. **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**

Des Weiteren ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Folge angeführten Symbol (siehe Abb. 6 Seite 3) gekennzeichnet.

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, daß alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

Überprüfung der Dichte und des Versorgungsdrucks (Abb. 7 – Seite 3).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichte der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigem Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Gerätes öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	18	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebltem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermolement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall ist die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Anlage abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 (pag. 5) ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichte der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 8 – Seite 3)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Frontblende zu öffnen. Mit einem Schraubenzieher die Düse (2) vollständig öffnen und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 8 – Seite 3)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Blende zu entfernen, der Anschluss (7), der Zündbrenner hält (8), muss entfernt werden, dann muss das Verbindungstück (5), das die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners festhält herausgeschraubt werden und die Düse (6) zu entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse zu ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebene Fritteusen (Abb. 9 – Seite 4)

Beim Zünden der Brenner der Friteusen ist wie folgt vorzugehen:

- Der Auslassventil (3) muss geschlossen sein;
- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner zu zünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Verbrennungskammer überprüft werden;
- den Hauptbrenner anzünden und auf eine der 7 zur Verfügung stehenden Positionen stellen, indem man die wählt, die für den vorgesehenen Frittiervorgang nötig ist.
- Bitte beachten Sie die auf der unteren Tabelle angegebenen Positionen mit den dazugehörigen Temperaturen.

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Temperature [°C]	100	115	130	145	160	175	190

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen ★ , um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Elektrische Fritteusen (Abb. 10 – Seite 4)

Um die Friteuse zu erhitzen ist wie folgt vorzugehen:

- Der Auslassventil (3) muss geschlossen sein;
- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Backtemperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Öltemperatur erlischt.

Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

Vorbereitung des Frittiervorgangs (Abb. 11 – Seite 4)

Zuallererst müssen die mit dem Öl in Berührung kommen Flächen des Beckens unter Beachtung der Angaben im Abschnitt "Reinigung" sorgfältig gesäubert werden. Anschließend kontrollieren, ob der Abflusshahn (1) gut geschlossen ist und das Becken mit Frittieröl anfüllen. Der Ölstand sollte sich zwischen den Einkerbungen für den Mindest- und Höchststand (2) befinden und muss auch während des Frittierens immer beibehalten werden. Nun kann die Fritteuse eingeschaltet und das Gerät auf die gewünschte Temperatur gestellt werden.

Bei Verwendung von festen Fetten müssen diese langsam und stückweise geschmolzen werden, da sie sich sonst in der Zone des Heizelements zu stark erhitzen und dadurch gefährliche Situationen entstehen können. Zuerst müssen die Körbe und das Gittersieb des Bodens (3) entfernt werden, dann das feste Fett in das Becken geben und die Fritteuse für eine Minute in Betrieb setzen. Anschließend drei Minuten warten und diesen Vorgang bis zum Flüssigwerden des Fetts fortsetzen. Erst wenn das Fett flüssig ist und die ausreichende Menge erreicht wurde, kann die zur Benutzung der Fritteuse notwendige Temperatur eingestellt werden.

Benutzung des Geräts

Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, von der Verwendung von dunklem und zähflüssigem Öl wird eindringlich abgeraten.

Die Körbe immer nur bis zu 50 % des tatsächlichen Fassungsvermögens anfüllen, um ein rasches Frittieren und eine geringe Fettaufnahme durch die Speisen zu gewährleisten.

Wenn die im Korb befindlichen Nahrungsmittel nicht einwandfrei abgetropft sind, kann dies zum plötzlichen Aufwallen des Öls und einer, aus der Verbindung von Wasser mit Öl entstehenden übermäßigem Schaumbildung führen. In diesem Fall ist der Frittierkorb herauszuheben und auf die Verdunstung des Schaums zu warten.

Regelmäßige Filterung des Öls

Während des Frittiervorganges lösen sich immer wieder Teilchen der Nahrungsmittel in unterschiedlichen Größen, die größeren lagern sich auf dem Gittersieb des Bodens (3) ab, während die kleineren Teilchen in den kalten Bereich am Boden des Beckens absinken. Um zu verhindern, dass diese verbrennenden Speiserückstände das Öl und damit die Nahrungsmittel verunreinigen, müssen sie regelmäßig entfernt werden. Nach dem Abkühlen des Öls muss das Gittersieb des Bodens so vorsichtig wie möglich angehoben werden, damit die darauf abgelagerten größeren Rückstände nicht ins Öl gelangen. Danach den Abflusshahn (4) öffnen, wobei darauf zu achten ist, dass das Gittersieb (5) auf der Schale (6) unter dem Abflussrohr positioniert wird. Nun das ganze Öl ausfließen lassen. Sollte das Öl nach diesem Vorgang noch nicht genügend gereinigt sein, ist der Filtriervorgang zu wiederholen. Nun das Becken reinigen, den Abflusshahn schließen und das Becken erneut mit Öl füllen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen. Sicherstellen, dass die Brenner vor dem Entleeren des Öls abgeschaltet sind. (Sie können ein paar Minuten warten, bevor Sie dies tun). Wenn Fetten oder Ölen verwendet, achten Sie auf ihre Überhitzung, so sollte dies immer unter Aufsicht sein.

Wenn es die Abdeckung verwendet wurden, seien Sie beim Entfernen der Abdeckung vorsichtig: Verbrühungsgefahr mit Dampf im Tank.

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
--------------------	------------------------

Die Zündflamme zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 54 entspricht. - Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein. - Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist. - Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist. - Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist. - Prüfen Sie, ob der Piezozünder defekt ist. - Prüfen Sie den Gasventil - Prüfen Sie, daß der Sicherheitsthermostat nicht betätigt worden ist.
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt (Seite 54) - Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, regeln Sie die Zündflamme durch die am Ventil liegende Schraube - Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position - Ersetzen Sie das Thermoelement - Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil verrostet ist. - Prüfen Sie den Gas-Ventil.
Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt. - Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind - Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind - Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 54 angezeigt - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen - Den Wahlschalter überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Einstellung des Thermostats überprüfen - Den Zustand der Widerstände - Die zu garende Speisemenge überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Es ist verboten, den Tiegel mit sehr kaltem Wasser oder Eis erkalten zu lassen. Das würde den Boden des Tiegels zerrissen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiteres sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen. Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichte der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

- Die Abflussrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitsventil (Abb. 12 – Seite 4)

Um das Sicherheitsventil auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen der Brennerleitung, der Stutzen der Zündbrennerleitung, das Thermoelement und der Rampenstutzen loszuschrauben. Am Schluss die beiden Befestigungsschrauben der Halteplatte losschrauben: die letztere muss für die Befestigung des neuen Ventils verwendet werden. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement

Um das Thermoelement der Friteuse auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen sowie die Tür des Innenraums zu öffnen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Sicherheitsthermostat


Um den Sicherheitsthermostat auszuwechseln Türe öffnen, dann die Blende abschrauben. Danach kann die Thermometerkugel vom Röhrchen, das auf der linken Seite der Wanne ist, entfernen. Steuerung vom Halteblech abschrauben. Danach Teil auswechseln.

Heizwiderstände (Abb. 13 - Seite 4)

Um die Heizwiderstände auszutauschen, ist die Frontblende zu öffnen und die Anschlüsse, die die Thermostatkapillare (2) fixieren, aufschrauben, die Federn, die diese entlang der Widerstände festhalten, entfernen, die defekte Heizung vom Fernschalter abmontieren, dann die Fixierungsteile (1) zum Tank müssen gelöst werden und der Widerstand kann herausgenommen werden. Zur Montage Betriebsablauf in umgekehrter Richtung.

Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtheit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH OHNE VORANKÜNDIGUNG VOR, TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN AN DEN HIER BESCHRIEBENEN GERÄTEN ZU VERÄNDERN.