Manuale di istruzioni / Bedienungsanleitung / Instructions Manual / Manuel d'instructions / Manual de instrucciones / Handleiding / Instruktionsmanual

MARENO
kitchen solutions since 1922

IT	**FRIGGITRICI**	**IT / CH**
DE	**FRITTEUSEN**	**DE / AT / IT / BE / LU / CH**
EN	**FRYERS**	**GB / IE / MT**
FR	**FRITEUSES**	**FR / BE / LU / CH**
ES	**FREIDORAS**	**ES**
NL	**FRITEUSES**	**NL / BE**
DK	**FRITUREGRYDER**	**DK**

M1 70-90

ISTRUZIONI ORIGINALI / Übersetzung der Originalbetriebsanleitung / Translation of the original instructions / Traduction du instructions originales / Traducción de las instrucciones originales / Vertaling van de originele instructies / Oversættelse af de originale anvisninger

Mareno Ali Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231/247
I-31010 Mareno di Piave (TV)

DOC.NO MACS0003980
Edition 003 2513

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.
Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

DE ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.
Read the general information before installing and commissioning this appliance!

FR INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.
Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

ES INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.
Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

NL INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

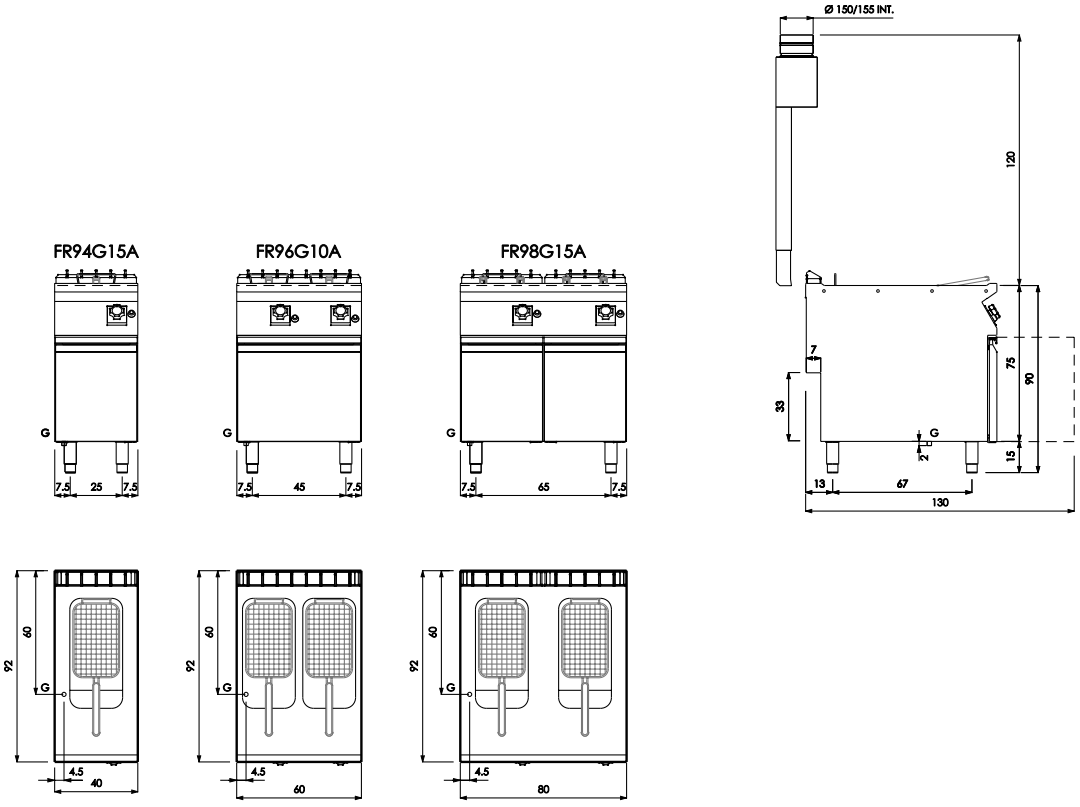
Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.
Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

DK INSTALLATIONS-, BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESANVISNINGER

Læs håndbogen med omhu og opbevar den i hele produktets levetid.
Læs anvisningerne før installation og brug af apparaturet!

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

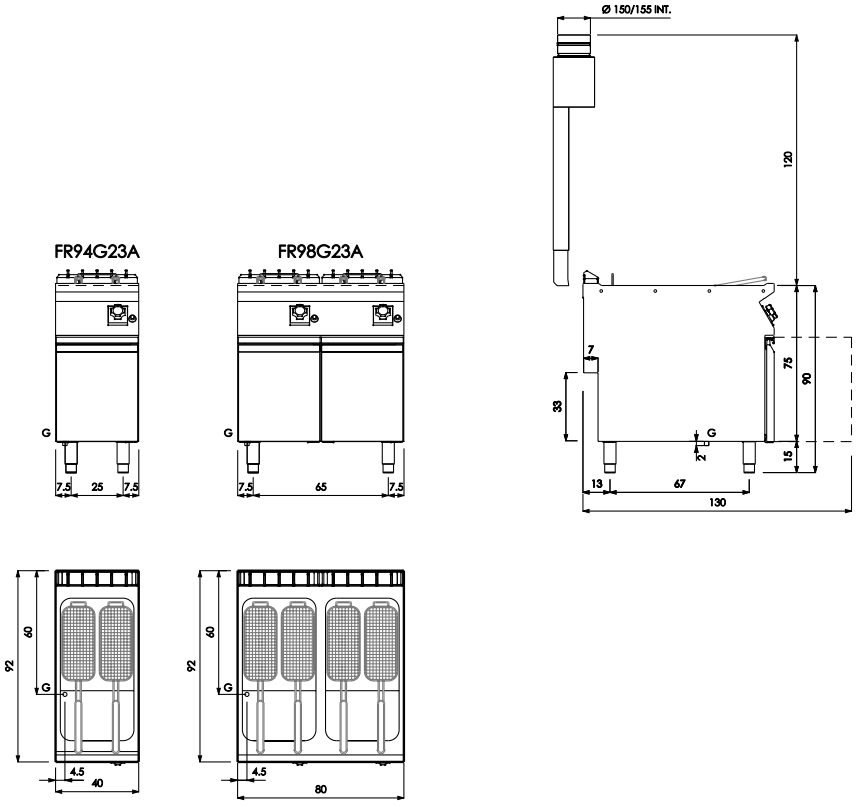
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

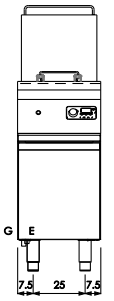


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

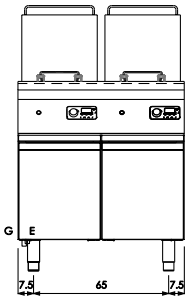
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

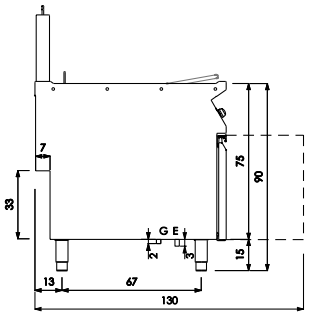
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

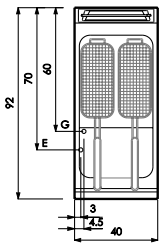
FR94G23KA

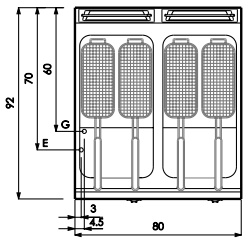


FR98G23KA





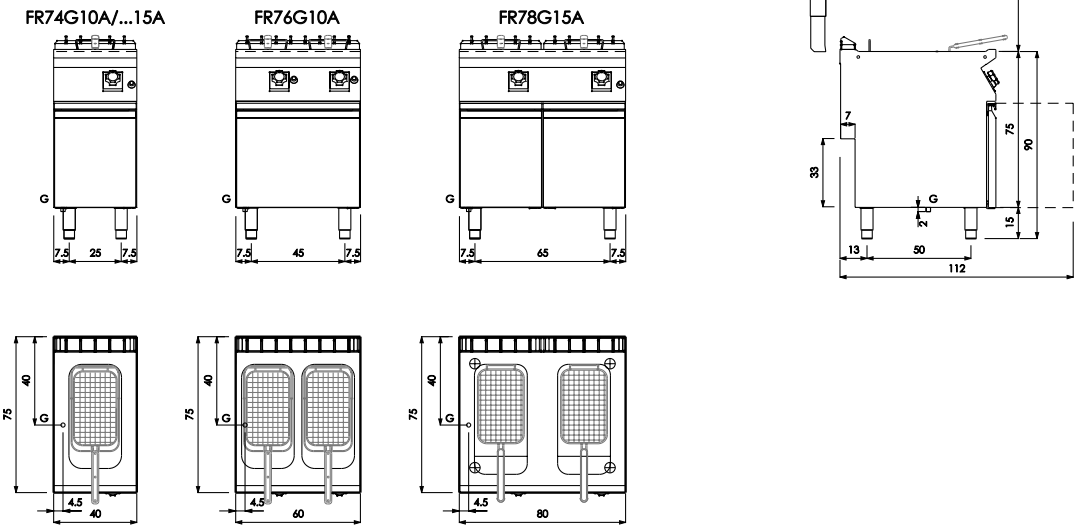




Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

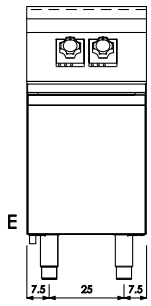


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gastilførslens tilslutningspunkt EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

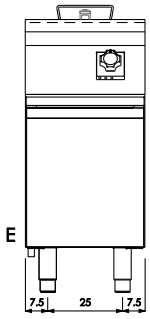
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

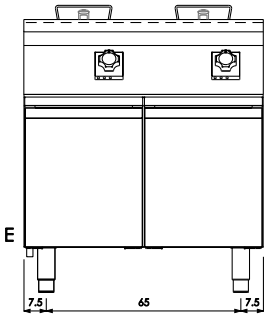
FR94E88A

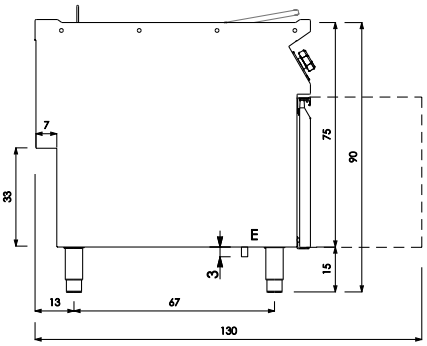


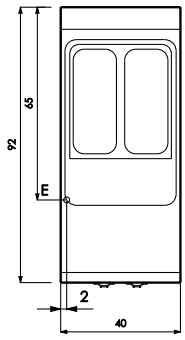
FR94E15A
FR94E15A2

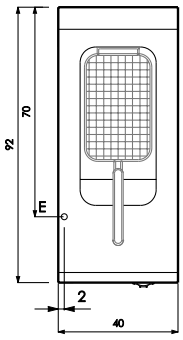


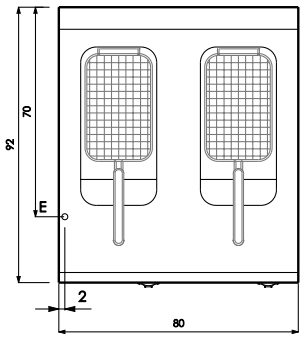
FR98E15A
FR98E15A2







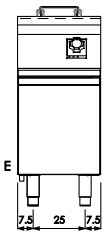




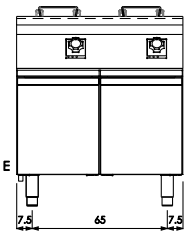
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

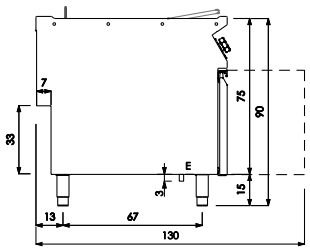
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

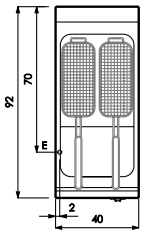
FR94E22A
FR94E222A

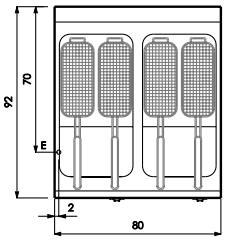


FR98E22A
FR98E222A







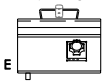


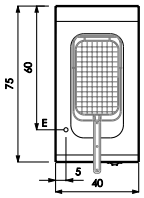
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt
Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

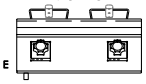
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

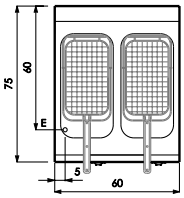
FR74E10T
FR74E10T2

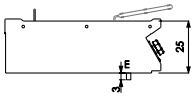




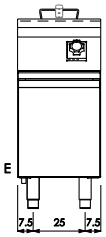
FR76E10T
FR76E10T2

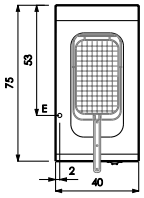




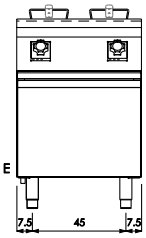


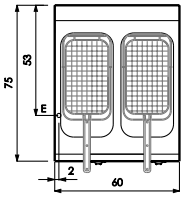
FR74E10A
FR74E10A2

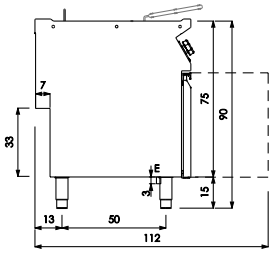




FR76E10A
FR76E10A2





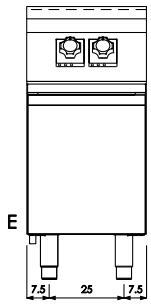


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

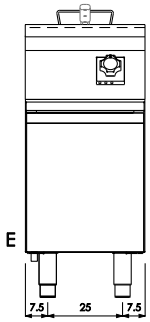
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

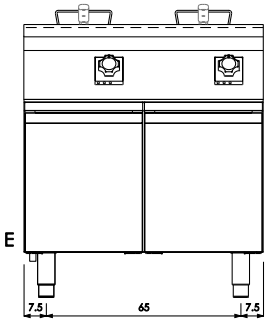
FR74E88A

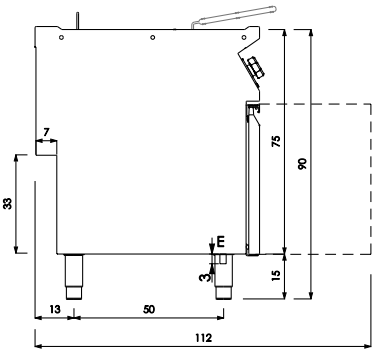


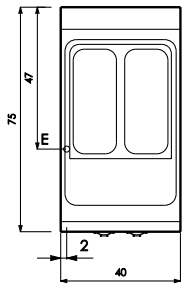
FR74E15A
FR74E15A2

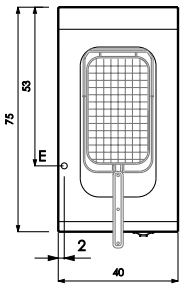


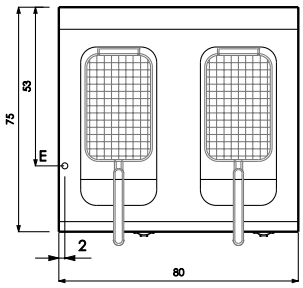
FR78E15A
FR78E15A2









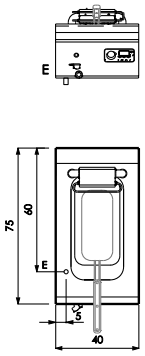


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

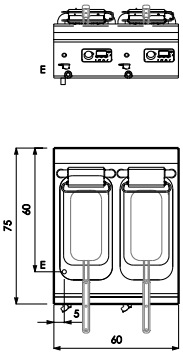
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

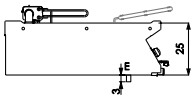
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

FR74E10KT

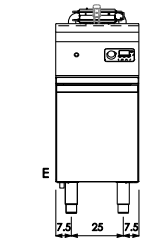


FR76E10KT

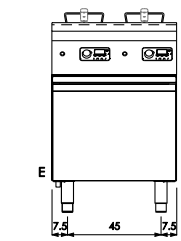


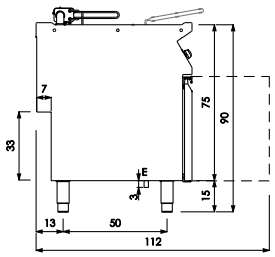


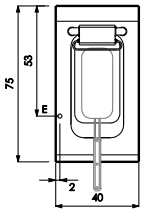
FR74E10KA

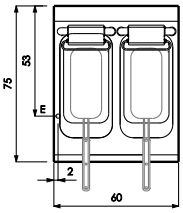


FR76E10KA





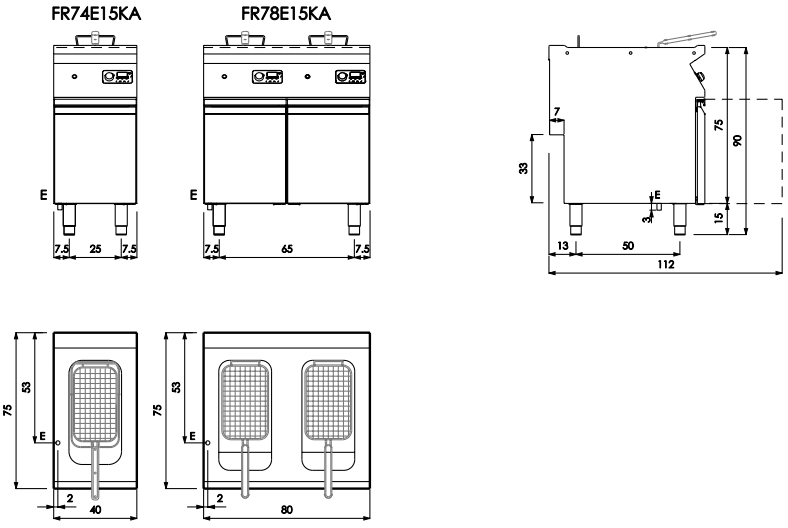




Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

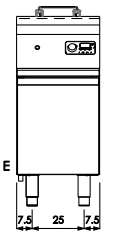


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

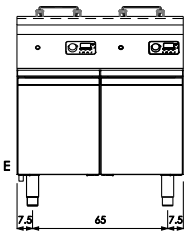
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

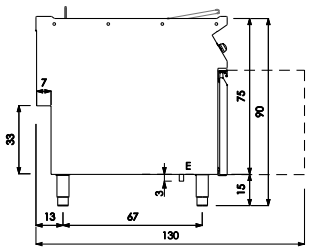
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

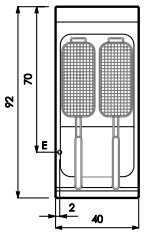
FR94E222KA
FR94E22KA

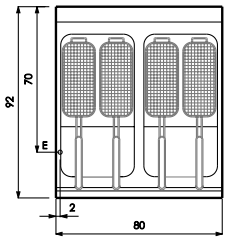


FR98E222KA
FR98E22KA





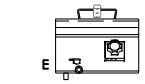


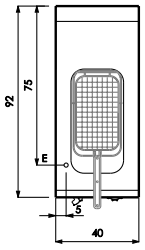


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

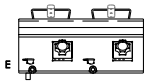
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

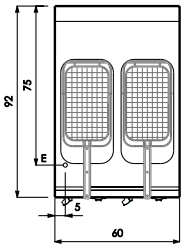
FR94E10T

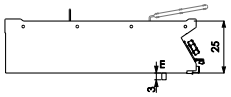




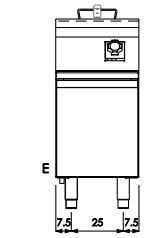
FR96E10T

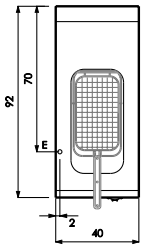




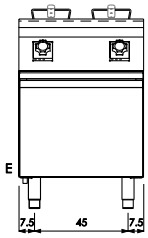


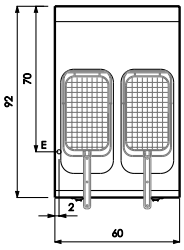
FR94E10A

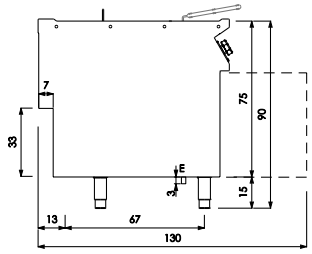




FR96E10A



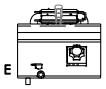


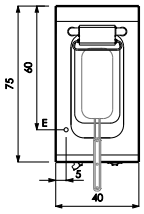


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

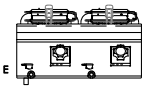
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

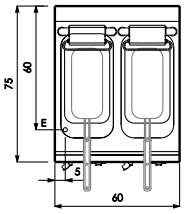
FR74E10RT

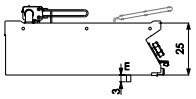




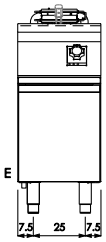
FR76E10RT

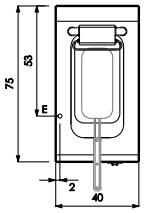




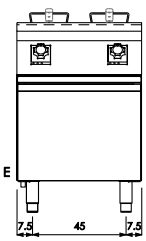


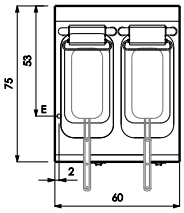
FR74E10RA

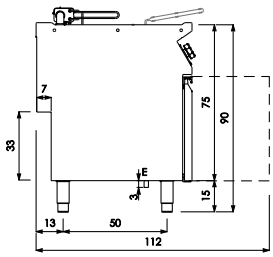




FR76E10RA





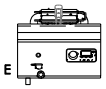


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

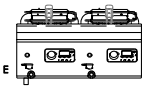
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

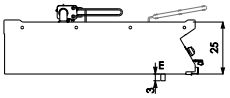
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

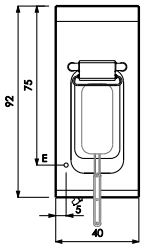
FR94E10KT

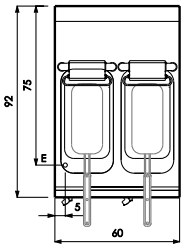


FR96E10KT

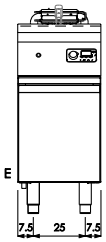




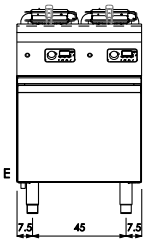


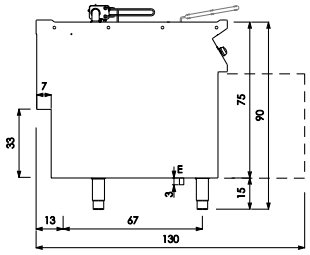


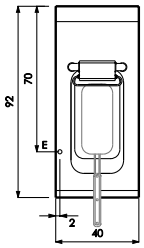
FR94E10KA

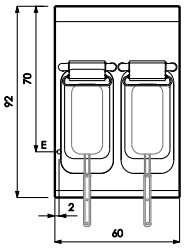


FR96E10KA







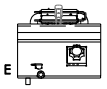


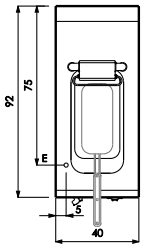
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR

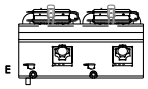
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm

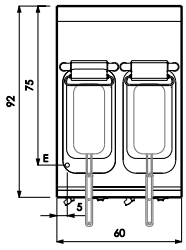
FR94E10RT

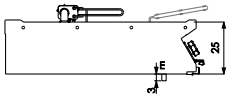




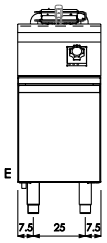
FR96E10RT

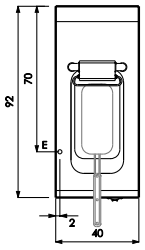




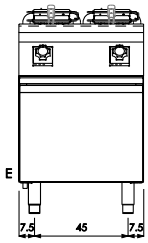


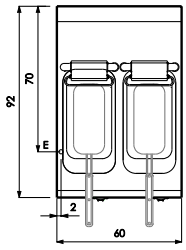
FR94E10RA

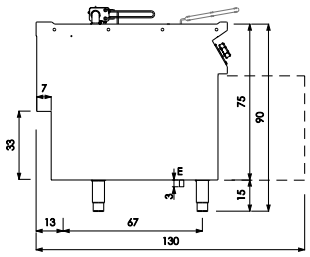




FR96E10RA







Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - KOMBINATION AF APPARATURER

Serie - Series - Série 700/900

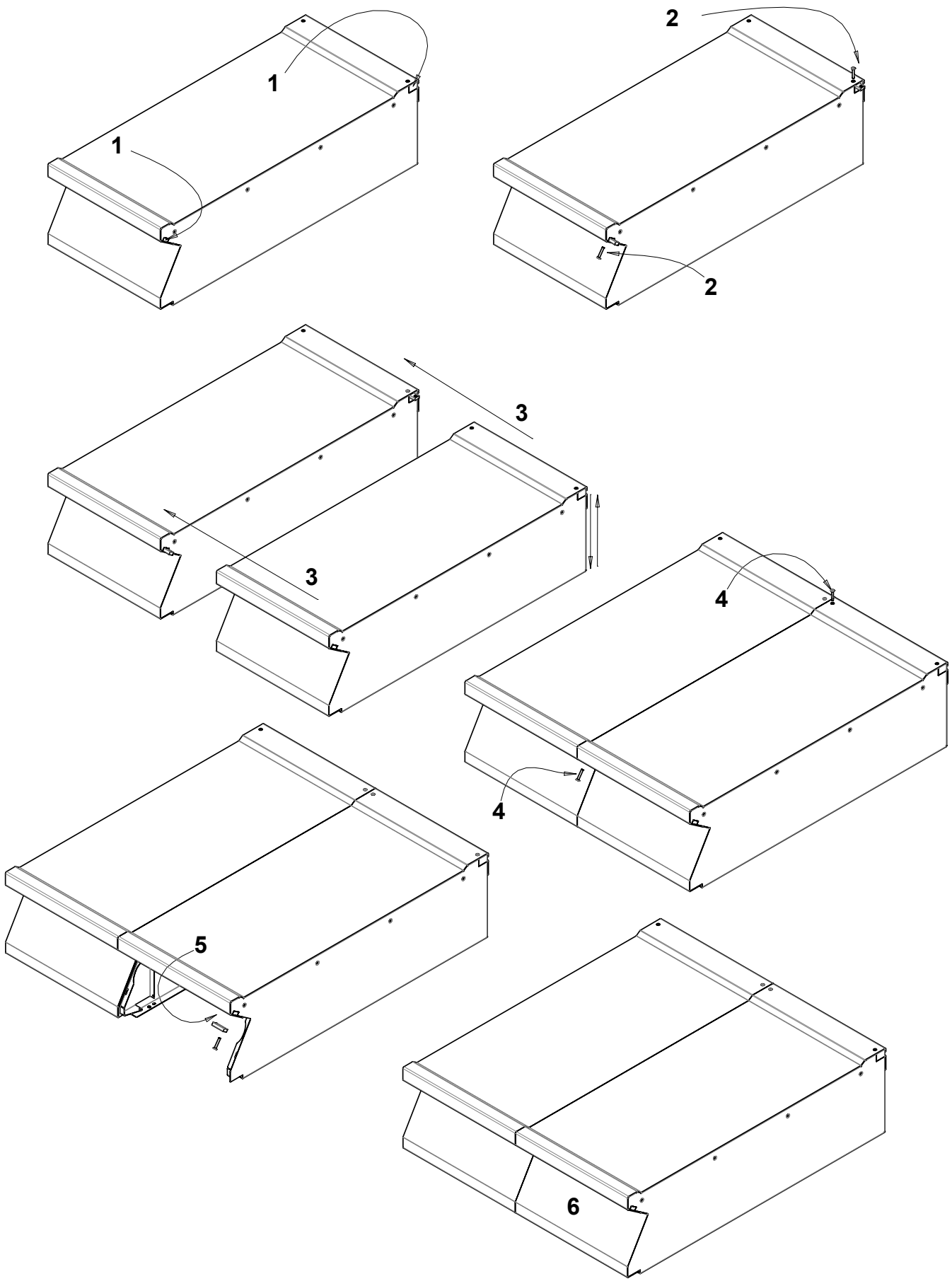
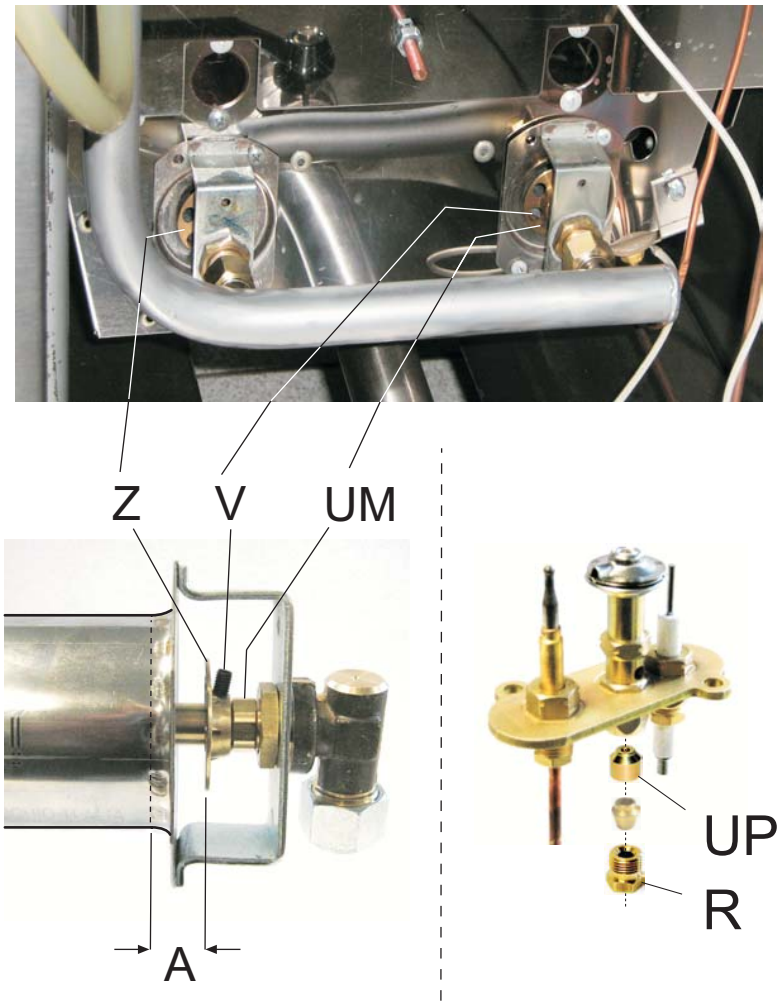


FIGURE - ABB. - FIG.



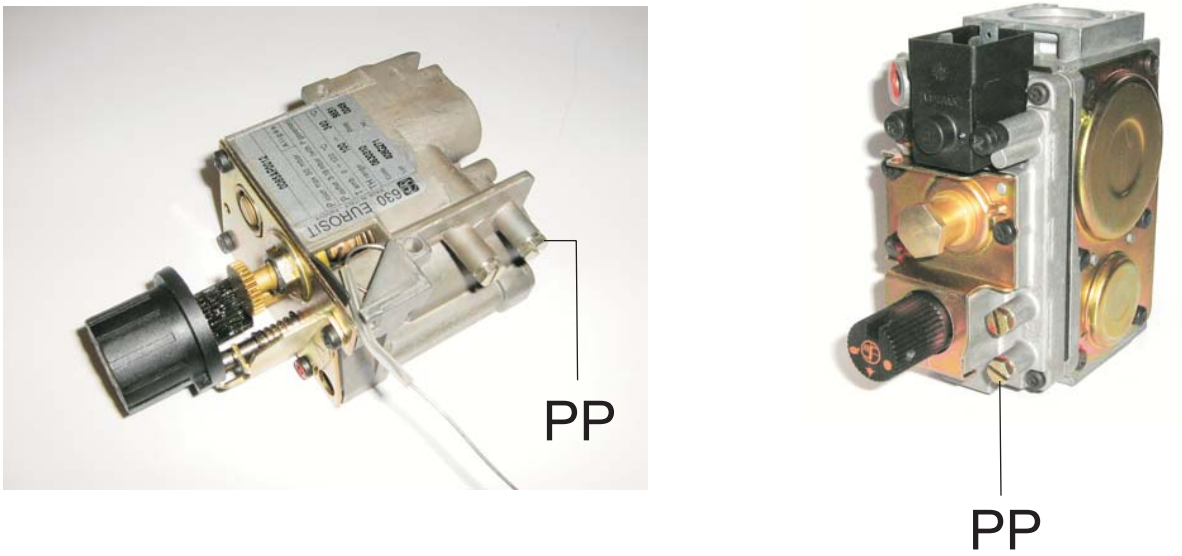
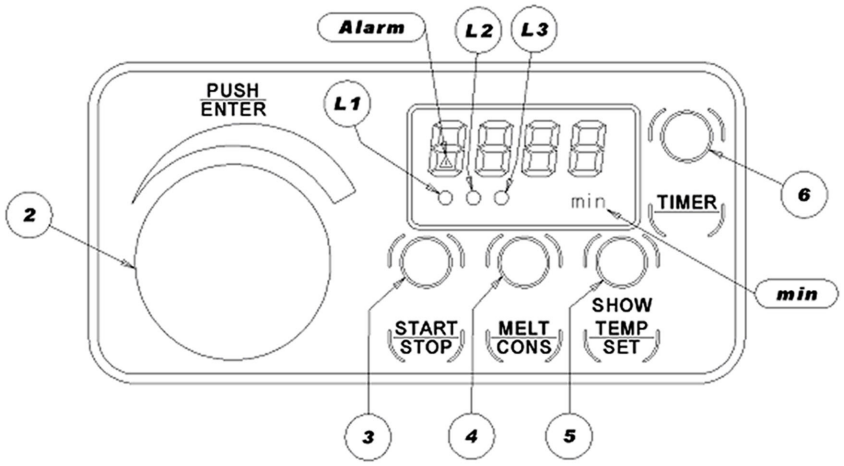


FIGURE - ABB. - FIG.

Fig. A



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE SPECIFIKATIONER

T1.1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Dyser og reguleringer

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		MFR94G23 FR94G23A FR98G23A	MFR94G23K FR94G23KA FR98G23KA
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	250	260
			UP	41	41
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
DE	G25	20	**UM**	280	290
			UP	41	41
			A (mm)	2,5	4
			Um	-	-
NL	G25.3	25	**UM**	250	260
			UP	41	41
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
HU	G20	25	**UM**	230	240
			UP	41	41
			A (mm)	2,5	3
			Um	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	255	275
			UP	41	41
			A (mm)	2	2,5
			Um	-	-
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	165	175
			UP	30	30
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	155	160
			UP	30	30
			A (mm)	3	4
			Um	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	145	150
			UP	25	25
			A (mm)	3	4
			Um	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Dyse MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Dyse MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilot

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Åbning Belufter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

T1.2

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Dyser og reguleringer

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		MFR94G15 FR94G15A FR98G15A - MFR74G15 FR74G15A FR78G15A	MFR94G10 MFR96G10 FR96G10A MFR74G10 FR74G10A MFR76G10 FR76G10A
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	205	170
			UP	41	41
			A (mm)	0	0
			Um	-	-
DE	G25	20	**UM**	220	190
			UP	41	41
			A (mm)	0	0
			Um	-	-
NL	G25.3	25	**UM**	205	170
			UP	41	41
			A (mm)	0	0
			Um	-	-
HU	G20	25	**UM**	190	160
			UP	41	41
			A (mm)	0	0
			Um	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	215	185
			UP	41	41
			A (mm)	0	0
			Um	-	-
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	135	115
			UP	30	30
			A (mm)	2	1
			Um	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	125	105
			UP	30	30
			A (mm)	2	1
			Um	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	115	100
			UP	25	25
			A (mm)	0	1
			Um	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	500	320
			UP	75	75
			A (mm)	12	0
			Um	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Dyse MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Dyse MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilot

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Åbning Belufter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck - Tilslutningstryk

T2.1

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Trykbærende kategorier

(M)NFR9.23.

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pressión de conexión Aansluitdruck Tilslutningstryk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Trykbærende kategorier

(M)NFR.15A; (M)NFR.10A

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pressión de conexión Aansluitdruck Tilslutningstryk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
DK; SE	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniske specifikationer for gasapparaturer

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G20 (25)	∑ Qn G25.1 (25)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik - Samlet gasforbrug								
							G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MFR94G10	-	10	9,5	10	10	9	1,06	1,14	1,23	1,06	1,23	2,32	0,79	0,79	0,79
MFR96G10	-	20	19	20	20	18	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	4,65	1,58	1,58	1,58
FR96G10A	600	20	19	20	20	18	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	4,65	1,58	1,58	1,58
MFR94G15	-	14	13,5	14	14	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
FR94G15A	400	14	13,5	14	14	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
FR98G15A	800	28	27	28	28	28	2,96	3,25	3,45	2,96	3,44	7,23	2,21	2,21	2,21
MFR94G23	-	21	20	20	20	-	2,22	2,41	2,58	2,12	2,46	-	1,66	1,66	1,66
FR94G23A	400	21	20	20	20	-	2,22	2,41	2,58	2,12	2,46	-	1,66	1,66	1,66
FR98G23A	800	42	40	40	40	-	4,44	4,81	5,17	4,23	4,91	-	3,31	3,31	3,31
MFR94G23K	-	23	22	23	23	-	2,43	2,65	2,83	2,43	2,83	-	1,81	1,81	1,81
FR94G23KA	400	23	22	23	23	-	2,43	2,65	2,83	2,43	2,83	-	1,81	1,81	1,81
FR98G23KA	800	46	44	46	46	-	4,87	5,29	5,66	4,87	5,65	-	3,63	3,63	3,63
MFR74G10	-	10	9,5	10	10	9	1,06	1,14	1,23	1,06	1,23	2,32	0,79	0,79	0,79
FR74G10A	400	10	9,5	10	10	9	1,06	1,14	1,23	1,06	1,23	2,32	0,79	0,79	0,79
MFR76G10	-	20	19	20	20	18	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	4,65	1,58	1,58	1,58
FR76G10A	600	20	19	20	20	18	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	4,65	1,58	1,58	1,58
MFR74G15	-	14	13,5	14	14	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
FR74G15A	400	14	13,5	14	14	14	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
FR78G15A	800	28	27	28	28	28	2,96	3,25	3,45	2,96	3,44	7,23	2,21	2,21	2,21

T4.1

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniske specifikationer for el-apparaturer

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Forsyningsspænding	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen Maksimal totaleffekt	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Forsyningskablets tværsnit	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovægt
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant. Nr.	Hz	kW	-	kg
MFR94G23K	-	220-240	1+N	50 60	0,020	3 G 1	-
FR94G23KA	400	220-240	1+N	50 60	0,020	3 G 1	74
FR98G23KA	800	220-240	1+N	50 60	0,040	3 G 1	100
FR94E15A	400	380-415	3+N	50-60	12,00	5 G 2,5	46
FR98E15A	800	380-415	3+N	50-60	24,00	5 G 6	80
FR94E22A	400	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR98E22A	800	380-415	3+N	50-60	36,00	5 G 10	87
FR94E22KA	400	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR98E22KA	800	380-415	3+N	50-60	36,00	5 G 10	84
FR94E222A	400	220-240	3	50-60	18,00	4 G 10	50
FR94E222KA	400	220-240	3	50-60	18,00	4 G 10	50
FR98E222A	800	220-240	3	50-60	36,00	4 G 25	91
FR98E222KA	800	220-240	3	50-60	36,00	4 G 25	84
FR74E10T	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	20
FR74E10A	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	25
FR76E10T	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	39
FR76E10A	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	45
FR74E10KT	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	22
FR74E10KA	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	27
FR76E10KT	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	42
FR76E10KA	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	48
FR74E15A	400	380-415	3+N	50-60	12,00	5 G 2,5	40
FR78E15A	800	380-415	3+N	50-60	24,00	5 G 6	69
FR74E15KA	400	380-415	3+N	50-60	12,00	5 G 2,5	40
FR78E15KA	800	380-415	3+N	50-60	24,00	5 G 6	69

T4.2

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniske specifikationer for el-apparaturer

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredde	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Forsyningsspænding	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen Maksimal totaleffekt	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Forsyningskablets tværsnit	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovægt
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant. Nr.	Hz	kW	-	kg
FR74E10T2	400	220-240	3	50-60	9,00	4 G 2,5	20
FR74E10A2	400	220-240	3	50-60	9,00	4 G 2,5	25
FR76E10T2	600	220-240	3	50-60	18,00	4 G 10	35
FR76E10A2	600	220-240	3	50-60	18,00	4 G 10	45
FR74E15A2	400	220-240	3	50-60	12,00	4 G 2,5	40
FR78E15A2	800	220-240	3	50-60	24,00	4 G 6	69
FR94E152A	400	220-240	3	50-60	12,00	4 G 2,5	46
FR98E152A	800	220-240	3	50-60	24,00	4 G 6	80
FR74E10RT	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	25
FR74E10RA	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	30
FR76E10RT	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	45
FR76E10RA	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR94E10T	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	25
FR94E10A	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	30
FR96E10T	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	45
FR96E10A	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR94E10RT	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	25
FR94E10RA	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	30
FR96E10RT	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	45
FR96E10RA	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR94E10KT	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	25
FR94E10KA	400	380-415	3+N	50-60	9,00	5 G 1,5	30
FR96E10KT	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	45
FR96E10KA	600	380-415	3+N	50-60	18,00	5 G 4	50
FR94E88A	400	380-415	3+N	50-60	14,00	5 G 2,5	50
FR74E88A	400	380-415	3+N	50-60	14,00	5 G 2,5	45

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE SPECIFIKATIONER

T5.1		
Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi Carga máx. - MAX. vulling - Max belastning		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	**Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Karrets rumfang**	**Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling Max belastning**
	l	**kg**
MFR94G10	10	1
MFR96G10	10+10	1+1
FR96G10A	10+10	1+1
MFR94G15	15	2
FR94G15A	15	2
FR98G15A	15+15	2+2
FR94E15A	15	2
FR98E15A	15+15	2+2
FR94E22A	22	3
FR98E22A	22+22	3+3
FR94E22KA	22	3
FR98E22KA	22+22	3+3
FR94E222A	22	3
FR98E222A	22+22	3+3
FR94E222KA	22	3
FR98E222KA	22+22	3+3
MFR94G23	23	3
FR94G23A	23	3
FR98G23A	23+23	3+3
MFR94G23K	23	3
FR94G23KA	23	3
FR98G23KA	23+23	3+3
MFR74G10	10	1
FR74G10A	10	1
MFR76G10	10+10	1+1
FR76G10A	10+10	1+1
FR74E10T	10	1
FR74E10A	10	1
FR76E10T	10+10	1+1
FR76E10A	10+10	1+1
FR74E10KT	10	1
FR74E10KA	10	1
FR76E10KT	10+10	1+1
FR76E10KA	10+10	1+1

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - TEKNISKE SPECIFIKATIONER

T5.2		
Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi Carga máx. - MAX. vulling - Max belastning		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	**Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Karrets rumfang**	**Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling Max belastning**
	l	**kg**
MFR74G15	15	2
FR74G15A	15	2
FR78G15A	15+15	2+2
FR74E15A	15	2
FR78E15A	15+15	2+2
FR74E15KA	15	2
FR78E15KA	15+15	2+2
FR74E10T2	10	1
FR74E10A2	10	1
FR76E10T2	10+10	1+1
FR76E10A2	10+10	1+1
FR74E15A2	15	2
FR78E15A2	15+15	2+2
FR94E152A	15	2
FR98E152A	15+15	2+2
FR74E10RT	10	1
FR74E10RA	10	1
FR76E10RT	10+10	1+1
FR76E10RA	10+10	1+1
FR94E10T	10	1
FR94E10A	10	1
FR96E10T	10+10	1+1
FR96E10A	10+10	1+1
FR94E10RT	10	1
FR94E10RA	10	1
FR96E10RT	10+10	1+1
FR96E10RA	10+10	1+1
FR94E10KT	10	1
FR94E10KA	10	1
FR96E10KT	10+10	1+1
FR96E10KA	10+10	1+1
FR94E88A	8+8	0,95+0,95
FR74E88A	8+8	0,95+0,95

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 29
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 30
RISCHI RESIDUI 31
INFORMAZIONI GENERALI 32
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 32
2 AVVERTENZE GENERALI 32
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 32
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 32
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 32
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 32
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 32
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE 32
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 33
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 33
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 33
7 MOVIMENTAZIONE 33
8 DISIMBALLO 33
9 POSIZIONAMENTO 33
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 33
11 COLLEGAMENTI 33
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 34
13 MESSA IN SERVIZIO 34
ISTRUZIONI PER L'USO 34
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 34
USO DELLA FRIGGITRICE 35
FRIGGITRICI GAS 36
FRIGGITRICI ELETTRICHE 36
FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS 36
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE 36
FUNZIONAMENTO TERMOSTATO ELETTRONICO 36
14 PERIODI DI INUTILIZZO 38
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 38
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 38
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 38
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 38
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 38
MESSA IN SERVIZIO 39
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 39
FRIGGITRICI GAS 39
FRIGGITRICI ELETTRICHE 39
FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS 39
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE 40
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 40
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 40
FRIGGITRICI GAS 40
FRIGGITRICI ELETTRICHE 40
FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS 40
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE 40
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 41
18 COMPONENTI PRINCIPALI 41
FRIGGITRICI GAS 41
FRIGGITRICI ELETTRICHE 41
FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS 41
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE 41

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Chiudere porte e cassetti dopo il loro utilizzo.
- Pericolo d'incendio se il grasso o l'olio sono al di sotto il minimo livello indicato in vasca.
- Pericolo di riduzione del punto di infiammabilità ed inclini a picco bollente nel caso di utilizzo di grasso solido vecchio o olio vecchio.
- L'apparecchio deve essere installato e utilizzato in modo tale che l'olio e/o il grasso non entrino in contatto con acqua
- Prestare attenzione all'effetto d'ebollizione di un eccesso di cibo bagnato e/o troppo grande.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (*)	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.
Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si puoi schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore intervine sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

L'apparecchiatura **non è destinata all'uso in area aperta al pubblico** ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff…).

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**
- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa. (nelle friggitrici con termostato elettromeccanico si accende la spia rossa).
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario aprire la porta e premere sul pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.
- Nelle friggitrici 8+8L l'accensione delle spie verde e rossa, sta ad indicare che la resistenza è sollevata (abbassare la resistenza azionando la maniglia posta nel vano).

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o similari, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

1. Rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco.
2. Posteriormente: rimuovere la vite a testa svasata M5X12. Inserire lateralmente la staffa di unione e riavvitare la vite. Anteriormente: inserire lateralmente la staffa di unione. Avvitare la vite M5X12 a testa svasata fornita a corredo.
3. Sulla macchina adiacente, rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco. Livellarla fino a far combaciare i piani di lavoro. Togliere la vite posteriore M5X12. Accostare le due apparecchiature
4. Posteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 rimossa precedentemente. Anteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 fornita a corredo.
5. Apparecchiature di testa: rimuovere il cruscotto. Inserire la staffa di unione dall'interno. Avvitare la vite M5X30 fornita a corredo.
6. Rimontare il cruscotto.

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21"sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficenza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata.Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull' imballo e sulla apparecchiatura. Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- 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 similare, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni perciascuno dei gas che si possono utilizzare.Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Allentare la vite V.
- Smontare l' ugello UM (assiemato con l' aeratore Z) e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM (assiemato con l' aeratore Z).
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo R.
- Smontare l' ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.
- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consi-

gliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

USO DELLA FRIGGITRICE

AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla frittura dei cibi in olio o grasso solido.
- Evitare di introdurre in vasca cibi voluminosi o non sgocciolati poiche' possono provocare schizzi d'olio bollente e il traboccamento dell' olio dalla vasca.
- Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo di incendio). Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.
- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla parete posteriore/ laterale della vasca stessa.
- In caso di utilizzazione di grasso solido, lo stesso dovrà essere prima sciolto a parte e poi versato nella vasca. Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora ciò accadesse, sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'é olio in vasca.
- Quando il riscaldamento e' attivato si deve mantenere in vasca un livello d' olio uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Si deve prestare particolare attenzione al fatto che il grasso o l'olio vecchio o sporco, hanno una ridotta temperatura di infiammabilità, ed aumenterà la sua tendenza a bollire improvvisamente e la schiuma che ne deriva può traboccare.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

- Ruotare la impugnatura della valvola di scarico.
- Riempire la vasca fino a raggiungere un livello d' olio uguale o superiore alla tacca di livello minimo (quella inferiore) presente sulla parete posteriore della vasca.

Svuotamento

- Spegnere il riscaldamento.
- Attendere che l'olio sia freddo.
- Collegare alla valvola di scarico la prolunga (se prevista).
- Predisporre un recipiente adatto a contenere l'olio scaricato.
- Ruotare lentamente la impugnatura della valvola di scarico. Eseguire con grande attenzione la manovra. PERICOLO di entrare in contatto con olio caldo.

FRIGGITRICI GAS

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

✸ Accensione pilota

100°C Minima temperatura di cottura

185°C Massima temperatura di cottura

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato aprendo la porta.
- L'accensione del pilota puo' essere fatta avvicinandogli una fiammella.

Accensione del bruciatore principale

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " ● ".

FRIGGITRICI ELETTRICHE

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

115-185°C Temperatura di cottura

Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- Le lampade spia verde e gialla si accendono.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Le lampade spia verde e gialla si spengono.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS

L'interruttore generale riporta le seguenti posizioni di utilizzo :

Interruttore ▬ Friggitrice spenta

Interruttore ▬ Friggitrice accesa

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Bruciatori spenti

✸ Accensione pilota

🔥 Accensione bruciatori

Accensione del pilota

- Aprire la porta.

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- L'accensione del pilota puo' essere fatta avvicinandogli una fiammella.

Accensione della friggitrice

Per preparare la friggitrice all'accensione ruotare la manopola nella posizione 🔥.

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " ● ".

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

L'interruttore generale riporta le seguenti posizioni di utilizzo :

Interruttore ▬ Friggitrice spenta

Interruttore ▬ Friggitrice accesa

Accensione della friggitrice

- Accendere (o spegnere) l'apparecchiatura premendo l'interruttore generale.Il display si illumina tutto per alcuni secondi e poi mostra la temperatura rilevata in vasca. La regolazione di temperatura non è attiva.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Il display si spegne.

FUNZIONAMENTO TERMOSTATO ELETTRONICO

I pulsanti di comando del termostato elettronico sono come da figura:

Fig.B

La regolazione della temperatura può avvenire secondo tre modalità di funzionamento:

- (A) Preriscaldamento: fase adatta allo scioglimento di grassi solidi. Il riscaldamento avviene ciclicamente in tempi prefissati al fine di evitare bruschi aumenti di temperatura. Questa fase termina automaticamente al primo raggiungimento in vasca della temperatura prefissata (100°C).
- (B) Conservazione: la temperatura è regolata e mantenuta al valore prefissato (100°C).
- (C) Regolazione principale: la temperatura è regolata e mantenuta in base al Set-Point impostato dall'utente. Il primo raggiungimento di tale valore può essere segnalato dal segnale acustico.

Impostazione del Set point

- Premere e rilasciare la manopola 2 . Il display mostra il valore di Set-Point corrente.

- Ruotare la manopola 2 fino al valore desiderato.
- Confermare il valore ripremendo e rilasciando la manopola 2 (oppure non agire per 15 secondi). Il display torna a mostrare la temperatura in vasca.

Pressione dei tasti

- Il terrmostato agisce in maniera diversa a seconda che i tasti 3-4-5-6 siano premuti e subito rilasciati, oppure siano premuti per almeno 1 secondo.

Attivazione del riscaldamento

- Premere il tasto 3 (per 1 sec.). L'apparecchiatura è settata in modo da partire in modalità C cioè effettuando la regolazione in base al Set-Point impostato.

Attivazione del preriscaldamento (melting)

- Premere il tasto 4 (per 1 sec.) tenendo presente che:
- se la temperatura in vasca è minore di quella prefissata (100°C) inizia il preriscaldamento (modalità A) alla fine del quale l'apparecchiatura passerà in conservazione (modalità B).
- se la temperatura in vasca è maggiore di quella prefissata (100°C) l'apparecchiatura passa subito in conservazione (modalità B).

Per ritornare alla modalità C

- Premere il tasto 4 (per 1 sec.).

Per fermare il riscaldamento

- Premere il tasto 3 (per 1 sec.).

Caratteristiche del timer

NB: Il timer fornisce un semplice conto alla rovescia. Esso non ha nessuna influenza sulla regolazione e sul funzionamento del termostato.

Il valore del timer può essere impostato tra 0 e 99 minuti. Impostare il valore a 0 significa escludere il timer. Il tempo è espresso in minuti. Alcuni secondi prima dell'azzeramento inizia a suonare il segnale acustico e il display visualizza automaticamente il tempo residuo in secondi. Poco dopo la fine del conteggio il segnale acustico si spegne ed il display torna a visualizzare la temperatura in vasca.

Impostazione del timer

- 1.Assicurarsi che il timer non sia attivo (scritta "min" spenta)
- 2.Premere e rilasciare subito il tasto 6. Sul display appare lampeggiante l'impostazione corrente. Anche la scritta "min" lampeggia.
- 3.Ruotare la manopola 2 fino al valore desiderato.
- 4.Confermare il valore ripremendo la manopola 2 (oppure non agire per 15 sec).Il display torna a mostrare la temperatura in vasca.

Inizio del conteggio

- Premere il tasto 6 (per 1 sec.). La scritta "min" lampeggia e il display continua a visualizzare la temperatura in vasca.

Interruzione del conteggio

- Premere il tasto 6 (per 1 sec.). La scritta "min" si spegne. Il timer si ferma e si resetta al valore iniziale.

Modifica del conteggio

- E' possibile modificare un conteggio in corso (scritta "min" lampeggiante) eseguendo i passaggi 2-3-4. Il conteggio riparte dal nuovo valore impostato ma tale valore non viene memorizzato: il conteggio successivo ripartirà con il valore precedente.

Tacitazione del segnale acustico (buzzer)

Il segnale acustico è tacitato premendo un tasto qualsiasi o la manopola 2. E' previsto che esso suoni per:

- Errore sonda (*)
- Allarme di temperatura scheda (*)
- Allarme di temperatura
- Al primo raggiungimento del Set-Point
- A fine conteggio del timer
- Allarme intervento termostato di sicurezza (*)

I casi indicati con (*) richiedono l'intervento di un'assistenza qualificata.

Scelta della grandezza visualizzata a display

Normalmente il display visualizza il valore di temperatura in vasca. Premendo il tasto 5 (per 1 sec.), il display visualizza ciclicamente:

- Il Set-point corrente se è acceso il led L3
- Il timer se è accesa la scritta "min"

NB: Se il tasto 5 è premuto e subito rilasciato il display visualizza la scritta (Pbb): tale messaggio è riservato al costruttore. Per uscire ripremere e rilasciare subito il tasto 5.

Allarmi

Il termostato gestisce i seguenti allarmi:

- Allarme di errore sonda regolazione

Si verifica per malfunzionamento o errato collegamento della sonda. E' segnalato a display dalla scritta "Pr1" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led Alarm e dalla segnalazione acustica. Per ragioni di sicurezza il riscaldamento viene escluso. Tale allarme richiede l'intervento di personale qualificato.

- Allarme di errore sonda temperatura della scheda

Si verifica in caso di malfunzionamento della sonda a bordo della scheda elettronica. E' segnalato a display dalla scritta "Pr1" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led Alarm e dalla segnalazione acustica. Per ragioni di sicurezza il riscaldamento viene escluso. Tale allarme richiede l'intervento di personale qualificato.

- Allarme di temperatura scheda

Si verifica in caso di riscaldamento anomalo della scheda elettronica. E' segnalato a display dalla scritta "Ht" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led Alarm e dalla segnalazione acustica che può essere tacitata con la pressione di un tasto qualsiasi. Il messaggio "Ht" invece scompare solo se la temperatura rientra nei parametri previsti. Nonostante l'apparecchiatura continui a funzionare, tale allarme consiglia un controllo effettuato in tempi brevi da personale qualificato.

- Allarme di temperatura olio

Si verifica se l'olio raggiunge una temperatura troppo alta rispetto a quella prevista dal Set-Point. E' segnalato a display dalla scritta "AL" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led Alarm e dalla segnalazione acustica che può essere tacitata con la pressione di un tasto qualsiasi. Il messaggio "AL" invece scompare solo se la temperatura rientra nei parametri previsti. Nonostante l'apparecchiatura continui a funzionare, tale allarme consiglia un controllo effettuato in tempi brevi da personale qualificato.

- Allarme intervento termostato di sicurezza

Si verifica se l'olio raggiunge una temperatura troppo alta. È segnalato a display dalla scritta "ALH" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led "Alarm" e dalla segnalazione acustica che può essere tacitata con la pressione di un tasto qualsiasi. Il riscaldamento viene escluso. Tale allarme richiede l'intervento di personale qualificato.

Significato led L1, L2, L3

I led si accendono a seconda delle fasi di funzionamento come sottoindicato:

L1	Modalità A (preriscaldamento)	Lampeggiante
	Modalità B (conservazione)	Acceso con temperatura compresa fra 100 +/- 5°C. Lampeggiante con temperatura fuori da 100 +/- 5°C per oltre 20 secondi.
	Modalità C (regolazione)	Acceso se la temperatura dopo il raggiungimento del set-point è compresa fra set-point +/- 5°C.Lampeggiante fino al raggiungimento del set-point e successivamente se la temperatura è fuori da set-point +/- 5°C per oltre 20 secondi.
L2	Modalità A (preriscaldamento)	Lampeggiante
	Modalità B (conservazione)	Acceso
	Modalità C (regolazione)	Spento
L3	Impostazione set-point	Lampeggiante
	Visualizzazione set tramite tasto 5	Acceso

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l' acqua in ebollizione , con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

FILTRI

L'utilizzo di filtri dell'olio permette di allungare la vita dell'olio garantendo, in caso di riutilizzo, una migliore cottura del cibo. Per la pulizia, estrarre il filtro dalla sua sede: se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. A fine operazione riporre il filtro nella sua sede. Sostituire il filtro quando è deteriorato.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrapressione (OPSO).

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo"Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarita' di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRIGGITRICI GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.
- Il termostato di sicurezza e' difettoso.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficenza.
- Il termostato di sicurezza e' difettoso.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas è guasta.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.
- Il termostato di sicurezza e' difettoso.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficenza.
- Il termostato di sicurezza e' difettoso.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il termostato digitale e' difettoso.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato digitale e' difettoso.
- La sonda di rilevamento e' difettosa.

Il display del termostato digitale non si illumina

- Il termostato digitale e' difettoso.
- Controllare le valvole fusibili.

- Interruttore generale di alimentazione elettrica non inserito.
- Tensione di alimentazione insufficiente o errato collegamento elettrico dell'apparecchiatura.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

FRIGGITRICI GAS

Sostituzione della valvola gas e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado di bloccaggio posto nella vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore piezoelettrico e della candelina di accensione.

- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado di bloccaggio posto sulla flangia resistenza.
- Liberare il bulbo del termostato da sostituire fissato con fermaglio elastico fra le resistenze.
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della resistenza

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Smontare il pannello comandi.
- Liberare i bulbi dei termostati fissati fra le resistenze.
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS

Sostituzione del bruciatore principale , del pilota , della termocoppia e della candelina accensione.

- Aprire la porta.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato digitale di regolazione della temperatura

- Smontare il pannello comandi.
- Scollegare la sonda di rilevamento della temperatura.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della sonda rilevamento temperatura e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado di bloccaggio posto nella vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione dell'interruttore generale, accenditore elettronico, ventilatore, fusibili.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

Sostituzione della resistenza

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Smontare il pannello comandi.
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della sonda rilevamento temperatura e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Aprire la porta.
- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado di bloccaggio posto sulla flangia resistenza.
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Sostituire l'OR di tenuta sonda/bulbo nella vasca.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

FRIGGITRICI GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico
- Termostato di sicurezza

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Termostato di sicurezza
- Termostato di lavoro
- Resistenza

FRIGGITRICI ELETTRONICHE GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Termostato digitale di regolazione della temperatura.
- Termostato di sicurezza
- Accenditore elettronico

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

- Termostato digitale di regolazione della temperatura.
- Termostato di sicurezza
- Resistenza

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 3
RESTRISIKEN 4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5
1 GERÄTEDATEN 5
2 ALLGEMEINE HINWEISE 5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 5
REINIGUNGSHINWEISE 5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 5
5 RISIKEN DURCH LÄRM 5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN 6
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 6
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 6
7 HANDLING 6
8 AUSPACKEN 6
9 AUFSTELLUNG 6
10 WRASENABZUGSSYSTEM 6
11 ANSCHLÜSSE 7
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 7
13 INBETRIEBNAHME 7
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 7
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER 7
GEBRAUCH DER FRITTEUSEN 8
GASFRITTEUSEN 9
ELEKTROFRITTEUSEN 9
ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN 9
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN 9
FUNKTIONSWEISE DES ELEKTRONISCHEN THERMOSTATS 10
14 STILLSTANDZEITEN 11
REINIGUNGSANLEITUNGEN 11
REINIGUNGSHINWEISE 11
WARTUNGSANWEISUNGEN 12
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 12
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 12
INBETRIEBNAHME 12
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 12
GASFRITTEUSEN 12
ELEKTROFRITTEUSEN 12
ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN 13
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN 13
16 ERSATZ VON BAUTEILEN 13
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 13
GASFRITTEUSEN 13
ELEKTROFRITTEUSEN 13
ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN 13
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN 14
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 14
18 HAUPTKOMPONENTEN 14
GASFRITTEUSEN 14
ELEKTROFRITTEUSEN 14
ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN 14
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN 14

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.
- Brandgefahr, wenn Fett oder Öl unter dem angegebenen Mindeststand im Tank ist.
- Gefahr der Herabsetzung des Flammpunktes und des Siedepunktes, wenn altes festes Fett oder Öl verwendet wird.
- Das Gerät muss so installiert und betrieben werden, dass Öl und/oder Fett nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Achten Sie auf den Siedeeffekt von nassen und/oder zu großen Mengen an Lebensmitteln.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X (*)	PSA VORGESEHEN
	PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN
	PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR .... ").

Die Geräte **sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt**, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Tiegel enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet. (bei Friteusen mit elektromechanischem Thermostat leuchtet das rote Licht auf).
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss die Klappe geöffnet und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.
- Bei den 8+8L-Fritteusen leuchten die grüne und die rote Lampe auf, um anzuzeigen, dass das Heizelement angehoben ist (senken Sie das Heizelement ab, indem Sie den Griff im Bodenfach betätigen).

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordungen wie Bauordnungen undFeuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischenAnforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 “Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen”.
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) “Technische Regeln fürGasinstallationen”.
- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas”.Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien fürKüchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen desGasversorgungsunternehmen (GVU).

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird.Das Handling des Gerätes darf ausschließlichmit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZEILE

1. Entfernen Sie die Mikrofugen an der Seitenwand.
2. Rückseite: Entfernen Sie die M5X12 Senkkopfschraube. Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein und ziehen Sie die Schraube fest. Vorderseite: Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein. Schrauben Sie die mitgelieferte M5X40-Senkschraube ein.
3. An der benachbarten Maschine die seitlichen Mikrogelenke entfernen. Richten Sie sie aus, bis die Arbeitsflächen übereinstimmen. Entfernen Sie die hintere Schraube M5X12. Legen Sie die beiden Einheiten nebeneinander.
4. Rückseite: Schrauben Sie das Gerät mit der zuvor entfernten Schraube M5X12 an den Verbindungswinkel. Vorderseite: Schrauben Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube M5X12 an den Verbindungsbügel.
5. Frontalgerät: Entfernen Sie die Badienblende. Setzen Sie den Verbindungsbügel von innen ein. Schrauben Sie die mitgelieferte Schraube M5X30 ein.
6. Bauen Sie die Badienblende wieder ein.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an.Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

• Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten.Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichsystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen fürjede verwendbare Gasart.Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätesan die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen unddie nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM(in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück Rwieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.
- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

GEBRAUCH DER FRITTEUSEN

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Frittierfett bestimmt.
- Vermeiden Sie es, zu große Portionen auf ein Mal zu frittieren und lassen Sie die Lebensmittel vorher gut abtropfen. Beim Frittieren feuchter Speisen bildet sich Schaum und das heiße Öl kann ausspritzen oder überlaufen.
- Sobald der Ölstand unter die Markierung des Mindestfüllstands sinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Brandgefahr). Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Tiegel enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.
- Füllen Sie das Becken bis zur Max-Markierung an der hinteren/seitlichen Beckenwand mit Öl.
- Bei Verwendung von Frittierfett muss dieses zuerst separat verflüssigt und erst dann in das Becken gegeben werden. Lassen Sie das Fett nach dem Frittieren nicht im Becken.
- Tauchen Sie den Korb mit dem Frittiergut langsam in das heiße Öl, damit der entstehende Schaum nicht über den Beckenrand austritt. Sollte dies passieren, nehmen Sie den Korb sofort aus dem Öl heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn wieder eintauchen.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange kein Öl im Becken ist.

- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Verbrauchtes, altes oder schmutziges Fett bzw. Öl haben eine geringere Zündtemperatur. Außerdem neigen sie dazu, unvermittelt aufzukochen und der dabei entstehende Schaum kann austreten.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

- Drehen Sie den Griff des Ablaufventils gegen.
- Füllen Sie das Becken, bis der Ölstand mindestens die (unterste) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht.

Entleeren

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist.
- Verbinden Sie die Verlängerung (falls vorhanden) mit dem Ablassventil.
- Ein geeignetes Gefäß darunter stellen, um das abgelassene Öl aufzufangen.
- Drehen Sie nun den Griff des Ablaufventils langsam. Diesen Vorgang besonders vorsichtig ausführen. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

GASFRITTEUSEN

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

100°C Min. Frittiertemperatur

185°C Max. Frittiertemperatur

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf " ✸ " drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Die Zündflamme kann durch Öffnen der Klappe kontrolliert werden.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Einschalten des Hauptbrenners

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf " ✸ " drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " ● " drehen.

ELEKTROFRITTEUSEN

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

115-185 °C Gartemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die grünen und gelben Warnlampen leuchten auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf “0”.
- Die grünen und gelben Warnlampen erlöschen.

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

Der Hauptschalter hat folgende Einstellpositionen:

Schalter ▬ Fritteuse ausgeschaltet

Schalter ▭ Fritteuse eingeschaltet

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Brenner aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

Einschalten der Brenner

Einschalten des Zündbrenners

- Die Klappe öffnen.

Den Bedienknebel eindrücken und auf " ✸ " drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden.

Einschalten der Fritteuse

Zur Vorbereitung der Fritteuse auf die Inbetriebsetzung den Bedienknebel auf drehen.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf " ✸ " drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " ● " drehen.

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Der Hauptschalter hat folgende Einstellpositionen:

Schalter ▬ Fritteuse ausgeschaltet

Schalter ▭ Fritteuse eingeschaltet

Einschalten der Fritteuse

• Drücken Sie den Hauptschalter, um das Gerät ein- und auszuschalten.

Das gesamte Display leuchtet für einige Sekunden und zeigt dann die Beckentemperatur an. Die Temperatureinstellung ist nicht aktiv.

Ausschalten

• Drehen Sie den Thermostatknebel auf “0”.
• Das Display wird abgeschaltet.

FUNKTIONSWEISE DES ELEKTRONISCHEN THERMOSTATS

Die Bedienschalter des elektronischen Thermostats sind in der Abbildung dargestellt:

Fig.B

Die Temperatur kann nach drei Betriebsmodi reguliert werden:

• (A) Vorheizen: Zerlassen von festen Fetten. Das Becken wird in fest eingestellten Abständen ohne abrupte Temperaturanstiege zyklisch beheizt. Diese Phase endet automatisch, sobald im Becken die Mindesttemperatur (100 °C) erreicht wird.
• (B) Temperaturerhalt: Die Temperatur wird auf den voreingestellten Mindestwert (100 °C) reguliert und konstant gehalten.
• (C) Betriebstemperatur: Die Temperatur wird auf den vom Anwender eingestellten Sollwert gebracht und konstant gehalten. Beim ersten Erreichen dieser Temperatur kann der Anwender durch ein akustisches Signal informiert werden.

Einstellung der Solltemperatur

• Drücken Sie den Knebel 2 kurz ein. Am Display wird die derzeitige Solltemperatur eingeblendet.
• Drehen Sie den Knebel 2 auf den gewünschten Wert.
• Zur Bestätigung den Knebel 2 kurz drücken oder 15 Sekunden warten, ohne die Taste zu betätigen. Anschließend wird am Display wieder die Beckentemperatur eingeblendet.

Tastenfunktionen

• Der Thermostat reagiert unterschiedlich, je nachdem ob die Tasten 3-4-5-6 nur kurz oder mindestens 1 Sekunde lang gedrückt werden.

Einschalten der Heizfunktion

• Drücken Sie die Taste 3 eine Sekunde lang. Das Gerät ist so eingestellt, dass es im Modus C aktiviert wird, d. h., die Temperaturregelung erfolgt in Funktion des eingestellten Sollwerts.

Vorheizen (Melting)

• Drücken Sie die Taste 4 eine Sekunde lang. Je nach Beckentemperatur schaltet das Gerät auf Modus A oder B:
• Ist die Beckentemperatur geringer als der voreingestellte Mindestwert (100 °C), wird zunächst die Vorheizfunktion aktiviert (Mode A). Nach Erreichen des Mindestwerts schaltet das Gerät auf den Betriebsmodus B um.
• Wenn die Beckentemperatur über 100 °C liegt, schaltet das Gerät direkt auf Temperaturerhalt (Betriebsmodus B).

Zurückschalten auf Modus C:

• Drücken Sie die Taste 4 eine Sekunde lang.

Beckenbeheizung abschalten:

• Drücken Sie die Taste 3 eine Sekunde lang.

Eigenschaften des Timers

Hinweis: Der Timer fungiert lediglich als Rückwärtszähler. Er beeinflusst die Einstellung oder den Betrieb des Thermostats in keiner Weise.

Der Timer kann beliebig zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden. Bei Einstellung des Wertes 0 ist der Timer deaktiviert. Die Zeit wird in Minuten angezeigt. Einige Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal und am Display wird automatisch die Restzeit in Sekunden angezeigt. Kurz nach dem Ablauf der Zeitzählung schaltet sich das akustische Signal aus und am Display wird wieder die Beckentemperatur angezeigt.

Einstellung des Timers

• 1. Der Timer muss ausgeschaltet sein, d. h. Anzeige "min" erloschen.
• 2. Die Taste 6 kurz drücken. Am Display blinken die aktuelle Einstellung und die Anzeige "min".
• 3. Drehen Sie den Knebel 2 auf den gewünschten Wert.
• 4. Bestätigen Sie ihn durch erneutes Drücken des Knebels 2 oder warten Sie 15 Sekunden, ohne die Tasten zu betätigen. Am Display wird wieder die Beckentemperatur eingeblendet.

Beginn der Zeitzählung

• Drücken Sie die Taste 6 eine Sekunde lang. Die Anzeige "min" blinkt und am Display wird weiterhin die Beckentemperatur angezeigt.

Unterbrechung der Zeitzählung

• Drücken Sie die Taste 6 eine Sekunde lang. Die Anzeige "min" erlischt. Der Timer stoppt und stellt sich wieder auf den Anfangswert zurück.

Änderung der Zeitzählung

• Um eine laufende Zeitzählung (Anzeige "min" blinkt) zu ändern, sind lediglich die Schritte 2-3-4 auszuführen. Die Zeitzählung beginnt daraufhin ab dem neu eingestellten Wert, dieser wird jedoch nicht gespeichert und die nächste Zeitzählung beginnt wieder mit der zuvor eingestellten Minutenzahl.

Abschalten des Summers

Um das akustische Signal abzuschalten, ist lediglich eine beliebige Taste oder der Knebel 2 zu drücken. Das Gerät gibt folgende Signaltöne ab:

• Fehler Temperaturfühler (*)
• Alarm Kartentemperatur (*)
• Temperaturalarm
• Erstes Erreichen des Sollwerts
• Zeitzählung beendet.
• Alarm für den Eingriff des Sicherheitsthermostats (*)

Die mit einem (*) gekennzeichneten Störungen müssen durch eine qualifizierte Fachkraft behoben werden.

Anwahl der Displayanzeige

Normalerweise wird am Display die Beckentemperatur angezeigt. Wenn Sie die Taste 5 für 1 Sekunde drücken, werden am Display folgende Meldungen zyklisch angezeigt:

• der aktuelle Sollwert, wenn LED 3 eingeschaltet ist
• der Timer, wenn die Anzeige "min" eingeschaltet ist.

Hinweis: Wird die Taste 5 nur kurz gedrückt, erscheint am Display "Pbb"; diese Meldung ist dem Hersteller vorbehalten. Zum Beenden tippen Sie die Taste 5 an.

Alarme

Der Thermostat verwaltet folgende Alarme:

• Alarm bei Fehler des Beckentemperaturfühlers:
Betriebsstörung oder falscher Anschluss der Sonde. Am Display wird abwechselnd die normale Anzeige und "Pr1" eingeblendet, die Alarm-LED leuchtet und das akustische Signal ertönt. Aus Sicherheitsgründen wird die Heizfunktion deaktiviert. Diese Störung muss von einer qualifizierten Fachkraft behoben werden.

• Alarm Temperaturfühler an Platine:
Betriebsstörung des Platinen-Temperaturfühlers. Am Display wird abwechselnd die normale Anzeige und "Pr1" eingeblendet, die Alarm-LED leuchtet und das akustische Signal ertönt. Aus Sicherheitsgründen wird die Heizfunktion deaktiviert. Diese Störung muss von einer qualifizierten Fachkraft behoben werden.

• Alarm Platinentemperatur:
Überhitzung der Platine. Am Display wird abwechselnd die normale Anzeige und "Ht" eingeblendet, die Alarm-LED leuchtet und das akustische Signal ertönt. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden. Die Anzeige "Ht" verschwindet erst, wenn die Temperatur wieder auf die zulässigen Parameter sinkt. Der Gerätebetrieb wird durch diesen Alarm zwar nicht unterbrochen, es empfiehlt sich jedoch, das Gerät möglichst bald durch eine qualifizierte Fachkraft überprüfen zu lassen.

• Alarm Öltemperatur:
Öltemperatur zu hoch im Vergleich zum Sollwert. Am Display wird abwechselnd die normale Anzeige und "AL" eingeblendet, die Alarm-LED leuchtet und das akustische Signal ertönt. Der Summer kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden. Die Anzeige "AL" verschwindet erst, wenn die Temperatur wieder innerhalb der zulässigen Parameter liegt. Der Gerätebetrieb wird durch diesen Alarm zwar nicht unterbrochen, es empfiehlt sich jedoch, das Gerät möglichst bald durch eine qualifizierte Fachkraft überprüfen zu lassen.

• Alarm für den Eingriff des Sicherheitsthermostats
Sie tritt auf, wenn das Öl eine zu hohe Temperatur erreicht. Er wird auf dem Display durch das Wort "ALH" im Wechsel mit der normalen Anzeige, durch das Aufleuchten der LED "Alarm" und durch das akustische Signal angezeigt, das durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden kann.Die Heizung ist ausgeschlossen. Dieser Alarm erfordert den Eingriff eines qualifizierten Technikers.

Bedeutung der LEDs L1, L2, L3

Die LEDs zeigen unterschiedliche Betriebsphasen an:

L1	Modus A (Vorheizen)	Blinkt
	Modus B (Temperaturerhalt)	Leuchtet bei Temperaturen zwischen 100 +/- 5 °C. Blinkt bei Temperaturen über bzw. unter 100 +/- 5 °C für mehr als 20 Sekunden.
	Modus C (Betriebstemperatur)	Leuchtet, wenn die Temperatur nach Erreichen der Solltemperatur innerhalb des Intervalls Solltemperatur +/- 5 °C liegt. Blinkt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und anschließend, wenn die Temperatur länger als 20 Sekunden über bzw. unter der Solltemperatur +/- 5 °C liegt.
L2	Modus A (Vorheizen)	Blinkt
	Modus B (Temperaturerhalt)	Leuchtet
	Modus C (Betriebstemperatur)	Aus
L3	Einstellung Solltemperatur	Blinkt
	Anzeige der Solltemperatur über Taste 5	Leuchtet

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

FILTER

Durch die Verwendung von Ölfiltern werden die Nutzungsdauer des Öls verlängert und bei seiner Wiederverwendung bessere Frittierergebnisse erzielt. Ziehen Sie den Filter für die Reinigung aus seinem Sitz heraus. Fettrückstände mit Seife und Entfetter waschen, dann ausspülen und abtrocknen. Danach den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt„Abhilfe bei Betriebsstörungen” nach.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITTEUSEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.
- Der Sicherheitsthermostat ist defekt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTROFRITTEUSEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.
- Der Sicherheitsthermostat ist defekt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Digitalthermostat ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Digitalthermostat ist defekt.
- Der Fühler ist defekt.

Das Display des Digitalthermostats wird nicht beleuchtet

- Der Digitalthermostat ist defekt.
- Die Sicherungen kontrollieren.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung ist nicht eingeschaltet.
- Unzureichende Versorgungsspannung oder falscher elektrischer Anschluss des Geräts.

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

GASFRITTEUSEN

Ersatz des Gasventils und des Sicherheitsthermostats.

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Die Klappe öffnen.
- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter im Becken ersetzen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Brenners, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Piezozünders und der Zündkerze.

- Die Klappe öffnen.
- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTROFRITTEUSEN

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Die Klappe öffnen.
- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter am Flansch des Heizelements.
- Die zu ersetzende Thermostatkugel, die mit der Spannklammer zwischen den Heizwiderständen befestigt ist, freilegen.
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Heizelements

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Bedienfeld entfernen.
- Die zwischen den Heizwiderständen angebrachten Thermostatkugeln freilegen.
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

Ersatz des Hauptbrenners, des Zündbrenners, des Thermoelements und der Zündkerze.

- Die Klappe öffnen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Digitalthermostats für die Temperaturregelung

- Bedienfeld entfernen.
- Den Temperaturfühler trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturfühlers und des Sicherheitsthermostats.

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Die Klappe öffnen.
- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter im Becken ersetzen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Hauptschalters, des elektronischen Zünders, des Gebläses, der Sicherungen.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Ersatz des Heizelements

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Bedienfeld entfernen.
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturfühlers und des Sicherheitsthermostats.

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Die Klappe öffnen.
- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter am Flansch des Heizelements.
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITTEUSEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Sicherheitsthermostat

ELEKTROFRITTEUSEN

- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Heizelement

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Digitalthermostat für die Temperaturregelung.
- Sicherheitsthermostat
- Elektronischer Zünder

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

- Digitalthermostat für die Temperaturregelung.
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement

REMINDERS FOR THE USER 2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 3
RESIDUAL RISKS 4
GENERAL INFORMATION 5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 5
REMINDERS FOR CLEANING 5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 5
5 RISKS DUE TO NOISE 5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 6
7 HANDLING 6
8 UNPACKING 6
9 POSITIONING 6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM 6
11 CONNECTIONS 6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 7
13 COMMISSIONING 7
INSTRUCTIONS FOR USE 7
REMINDERS FOR THE USER 7
USING THE FRYER 8
GAS FRYERS 8
ELECTRIC FRYERS 8
ELECTRONIC GAS FRYERS 9
ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS 9
OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT 9
14 PROLONGED DISUSE 10
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 10
REMINDERS FOR CLEANING 10
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 11
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 11
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 11
COMMISSIONING 11
15 TROUBLESHOOTING 11
GAS FRYERS 11
ELECTRIC FRYERS 12
ELECTRONIC GAS FRYERS 12
ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS 12
16 REPLACING COMPONENTS 12
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 12
GAS FRYERS 12
ELECTRIC FRYERS 12
ELECTRONIC GAS FRYERS 12
ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS 13
17 CLEANING THE INTERIOR 13
18 MAIN COMPONENTS 13
GAS FRYERS 13
ELECTRIC FRYERS 13
ELECTRONIC GAS FRYERS 13
ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS 13

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Close doors and drawers after use.
- Danger of fire if grease or oil is below the minimum level indicated in the tank.
- Danger of flash point reduction and boiling peak if old solid grease or oil is used.
- The appliance must be installed and operated in such a way that oil and/or grease do not come into contact with water.
- Pay attention to the boiling effect of wet and/or excessively large amounts of food.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X (*) PPE REQUIRED

PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.
To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR .... ").

The equipment **is not intended for use in areas open to the public** but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**
- Before pouring in oil make sure that there is no water in the well.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Do not use flammable products to clean the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value. (in fryers with electromechanical thermostat, the red light turns on).
- To restore appliance operation, open the door and press the thermostat reset button. This procedure may only be carried out by a qualified, authorized technician.
- In 8+8L fryers, the green and red lights turn on to indicate that the heating element is raised (lower the heating element by operating the handle in the base compartment).

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handledusing suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

1. Remove the micro-joints on the sidewall.
2. Back: remove the M5X12 countersunk screw. Insert the connecting bracket to the side and tighten the screw. Front: insert the connecting bracket to the side. Screw in the M5X12 countersunk screw provided.
3. On the adjacent unit, remove the micro-joints on the side. Level it until the work surfaces match. Remove the M5X12 rear screw. Place the two units side by side
4. Back: screw the unit to the joining bracket using the M5X12 screw removed previously. Front: screw the equipment to the joining bracket using the M5X12 screw supplied.
5. Front equipment: remove the control panel. Insert the union bracket from the inside. Screw in the M5X30 screw provided.
6. Reassemble the control panel.

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance.The "Type" is stated on the appliance dataplate.

APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.

- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol ⏚ located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol ⏛ on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings foreach gas that can be used.For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in atable T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used.The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z) and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM (fitted to air regulator Z).
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

REMINDERS FOR THE USER

- The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.
- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

USING THE FRYER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for frying food in oil or solid fat.
- Do not place large pieces of food or food that is dripping with water in the well because this action may produce splashes of boiling oil and cause the oil to overflow.
- Top up the oil level whenever it falls below the minimum reference mark (fire hazard). Before pouring in oil make sure that there is no water in the well.
- Pour oil into the well up to the level indicated by the reference mark on the well rear/side wall.
- When using solid fat, melt the fat separately before pouring it into the well. Do not leave the fat in the well when you have finished cooking.
- Gradually immerse the basket containing the food to be fried into the boiling oil and take care that the resulting foam does not spill over the sides of the well. If this should occur, stop immersing the basket and wait for a few seconds.
- Do not activate the heating system when there is no oil or fat in the well.
- While the fryer is on, the oil level must be maintained in correspondence with or above the minimum level mark indicated on the rear wall of the well.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- You have to pay particular attention to the fact that the old fat and oil and the dirt, have a reduced ignition temperature and will increase its tendency to boil suddenly and the foam, which results, may overflow.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

- Turn handle of the drain valve.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.

Emptying

- Switch the heating off.
- Wait for the oil to cool
- Connect the extension (if present) to the drain valve.
- Place a suitable receptacle to hold the drained oil under the drain extension.
- Turn the drain valve handle slowly. Use caution when carrying out this procedure. DANGER of scalding from hot oil.

GAS FRYERS

The control knob for the thermostatic valve has the following positions:

● Off

✸ Pilot ignition

100°C Minimum cooking temperature

185°C Maximum cooking temperature

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen by opening the door
- The pilot light can be lit by bringing an open flame up to the nozzle.

Main burner ignition

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ✸ ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ● ".

ELECTRIC FRYERS

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

115-185°C Cooking temperature

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The green and yellow warning lamps light up.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The green and yellow warning lamps turn off.

ELECTRONIC GAS FRYERS

The main switch has the following positions:

Switch Fryer off

Switch Fryer on

The gas valve control knob has the following positions

Burners off

Pilot ignition

Burners on

Pilot ignition

- Open the door.

Press and turn the knob to position " ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot light can be lit by bringing an open flame up to the nozzle.

Switching on the fryer

To prepare the fryer for use turn the knob to position .

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ".

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

The main switch has the following positions:

Switch Fryer off

Switch Fryer on

Switching on the fryer

- Switch the appliance on (or off) press the main switch.The whole display lights up for a few seconds, then shows the temperature measured in the well. Temperature adjustment is not active.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The display switches off.

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT

The electronic thermostat control buttons are as in the figure:

Fig.B

The temperature may be adjusted in three operating modes:

- (A) Preheating: for melting solid fats. Heating takes place cyclically at predetermined times so as to avoid sudden increases in temperature. This phase ends automatically the first time the predetermined temperature (100°C) is reached in the well.
- (B) Holding: the temperature is adjusted and kept at the predetermined value (100°C).
- (C) Main adjustment: the temperature is adjusted and kept at the set point established by the user. The first time this value is reached may be indicated by the buzzer.

Setting the set point

- Press and release the knob 2. The display shows the value of the current set point.
- Turn the knob 2 to the desired value.
- Confirm the value by pressing the knob 2 again and then releasing it (or do not act for 15 seconds). The display again shows the temperature in the well.

Pressing the buttons

- The thermostat acts differently depending on whether the buttons 3-4-5-6 are pressed and immediately released, or held down for at least 1 second.

Activating the heating

- Press button 3 (for 1 sec.). The appliance is set so that it starts in mode C, that is performing the adjustment according to the established set point.

Activating preheating (melting)

- Press button 4 (for 1 sec.), bearing in mind that:
- if the temperature in the well is lower than the set value (100°C), preheating (mode A) starts until the appliance passes to holding (mode B).
- if the temperature in the well is higher than the set value (100°C), the appliance immediately passes to holding (mode B).

To return to mode C

- Press button 4 (for 1 sec.).

To stop heating

- Press button 3 (for 1 sec.).

Timer characteristics

NB: The timer provides a simple countdown. It has no influence on the adjustment and operation of the thermostat.

The timer value may be set between 0 and 99 minutes. Setting the value at 0 means excluding the timer. The time is expressed in minutes. A few seconds before the timer returns to zero the buzzer starts to sound and the display automatically shows the remaining time in seconds. Shortly after the end of the countdown the buzzer stops and the display again shows the temperature in the well.

Setting the timer

- 1. Ensure that the timer is not active (message "min" off)
- 2. Press and immediately release button 6. The correct setting appears blinking on the display. The message "min" blinks too.
- 3. Turn the knob 2 to the desired value.
- 4. Confirm the value by pressing knob 2 again (or do not act for 15 sec.). The display again shows the temperature in the well.

Starting the countdown

- Press button 6 (for 1 sec.). The message"min" blinks and the display continues showing the temperature in the well.

Stopping the countdown

• Press button 6 (for 1 sec.). The message "min" goes off. The timer stops and the initial value is reset.

Changing the countdown

• It is possible to change a countdown in progress (message "min" blinking) by performing steps 2-3-4. The countdown starts again from the new set value but this value is not memorized: the next countdown will start with the previous value.

Silencing the buzzer.

To silence the buzzer press any button or knob 2. The buzzer will sound for:

• Sensor error (*)
• Board temperature alarm (*)
• Temperature alarm
• The first time the set point is reached
• At the end of the timer countdown
• Safety thermostat alarm (*)

The cases indicated with (*) require the intervention of qualified assistance.

Choosing the value shown on the display

Usually the display shows the temperature value in the well. By pressing button 5 (for 1 sec.), the display will show in sequence:

• The current set point if led L3 is lit
• The timer if the message "min" is lit

NB: If button 5 is pressed and immediately released the display shows the message (Pbb): this message is reserved for the manufacturer. To quit, press and immediately release button 5.

Alarms

The thermostat manages the following alarms:

• Adjustment sensor error alarm

Occurs for a malfunction or incorrect connection of the sensor. It is indicated on the display by the message "Pr1" alternating with the normal view, by the lighting of the Alarm led and the buzzer. Heating is excluded for safety reasons. This alarm requires the intervention of qualified personnel.

• Board temperature sensor error alarm

Occurs for a malfunction of the sensor on the electronic board. It is indicated on the display by the message "Pr1" alternating with the normal view, by the lighting of the Alarm led and the buzzer. Heating is excluded for safety reasons. This alarm requires the intervention of qualified personnel.

• Board temperature alarm

Occurs for abnormal heating of the electronic board. It is indicated on the display by the message "Ht" alternating with the normal view, by the lighting of the Alarm led and the buzzer, which may be silenced by pressing any button. Instead the message "Ht" disappears only if the temperature returns within the established parameters. Even though the appliance will continue to operate, if this alarm occurs it is recommended to have it checked promptly by qualified personnel.

• Oil temperature alarm

Occurs if the oil reaches a temperature that is too high in comparison with the established set point. It is indicated on the display by the message "AL" alternating with the normal view, by the lighting of the Alarm led and the buzzer, which may be silenced by pressing any button. Instead the message "AL" disappears only if the temperature returns within the established parameters. Even though the appliance will continue to operate, if this alarm occurs it is recommended to have it checked promptly by qualified personnel.

• Safety thermostat alarm.

It occurs if the oil reaches a too high temperature. It is indicated on the display by the word "ALH" alternating with the normal display, by the "Alarm" LED lighting up and by the acoustic signal that can be muted by pressing any key. The heating is excluded. This alarm requires the intervention of a qualified technician.

Meaning of leds L1, L2, L3

The leds light up depending on the operating phases, as indicated below:

L1	Mode A (preheating)	Blinking
	Mode B (holding)	Lit with temperature between 100 +/- 5°C. Blinking with temperature outside the range 100 +/- 5°C for over 20 seconds.
	Mode C (adjustment)	Lit if the temperature after reaching the set point is between the set-point +/- 5°C. Blinking until the set point is reached and then if the temperature is outside the range set point +/- 5°C for over 20 seconds.
L2	Mode A (preheating)	Blinking
	Mode B (holding)	Lit
	Mode C (adjustment)	Off
L3	Setting the set point	Blinking
	Display of set point with button 5	Lit

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

• Clean the appliance thoroughly.
• Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
• Leave lids open.
• Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

• Inspect the appliance thoroughly before using it again.
• Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

• Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
• Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
• The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.

- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Do not use flammable products to clean the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

FILTERS

The use of oil filters prolongs the life of the oil and, if the oil is reused, guarantees better cooking of the food. To clean the filter, extract it from its seat; if the filter is greasy, wash it with a degreasing soap, rinse and dry When the procedure is concluded refit the filter in its seat When the filter is deteriorated it must be renewed

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph"Troubleshooting".

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

ATTENTION ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GAS FRYERS

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.
- Defective safety thermostat

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.
- Defective safety thermostat

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

ELECTRIC FRYERS

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

ELECTRONIC GAS FRYERS

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.
- Defective safety thermostat

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.
- Defective safety thermostat

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective digital thermostat.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective digital thermostat.
- Defective sensor.

Digital thermostat display does not illuminate

- Defective digital thermostat.
- Check the fuses.
- Power supply main switch disconnected.
- Insufficient voltage or incorrect electric connection of the appliance.

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

GAS FRYERS

Replacing the gas valve and safety thermostat.

- Drain off all the oil from the well
- Open the door.
- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut in the well.
- Remove and replace the component.
- Change the sensor/bulb sealing O-ring in the well.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the burner, the pilot burner, the thermocouple, the piezoelectric ignition and the igniter.

- Open the door.
- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC FRYERS

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

- Drain off all the oil from the well
- Open the door.
- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut on the heating element flange.
- Release the thermostat bulb to be replaced; it is secured between the heating elements with a flexible clip.
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Change the sensor/bulb sealing O-ring in the well.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the heating element

- Drain off all the oil from the well
- Remove the control panel.
- Release the thermostat bulbs secured between the heating elements.
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRONIC GAS FRYERS

Replacing the main burner, pilot burner, thermocouple and igniter.

- Open the door.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature control digital thermostat

- Remove the control panel.
- Disconnect the temperature sensor.

- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature sensor and safety thermostat.

- Drain off all the oil from the well
- Open the door.
- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut in the well.
- Remove and replace the component.
- Change the sensor/bulb sealing O-ring in the well.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the main switch, electronic igniter, fan, fuses.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

Replacing the heating element

- Drain off all the oil from the well
- Remove the control panel.
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature sensor and safety thermostat.

- Drain off all the oil from the well
- Open the door.
- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut on the heating element flange.
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Change the sensor/bulb sealing O-ring in the well.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

GAS FRYERS

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition
- Safety thermostat

ELECTRIC FRYERS

- Safety thermostat
- Working thermostat
- Heating element

ELECTRONIC GAS FRYERS

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Digital temperature control thermostat.
- Safety thermostat
- Electronic igniter

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

- Digital temperature control thermostat.
- Safety thermostat
- Heating element

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS 3
RISQUES RÉSIDUELS 4
INFORMATIONS GÉNÉRALES 5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT 5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 6
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 6
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 6
7 MANUTENTION 6
8 DÉBALLAGE 6
9 MISE EN PLACE 6
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 6
11 RACCORDEMENTS 6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 7
13 MISE EN SERVICE 7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 7
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 7
UTILISATION DE LA FRITEUSE 8
FRITEUSES AU GAZ 8
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 9
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ 9
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES 9
FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE 9
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 11
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 11
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 11
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 11
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 11
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 11
MISE EN SERVICE 11
15 RÉSOLUTION DES PANNES 12
FRITEUSES AU GAZ 12
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 12
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ 12
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES 12
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES 13
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 13
FRITEUSES AU GAZ 13
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 13
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ 13
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES 13
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 14
18 PIÈCES PRINCIPALES 14
FRITEUSES AU GAZ 14
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 14
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ 14
FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES 14

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.
- Risque d'incendie si le niveau de graisse ou d'huile est inférieur au niveau minimum indiqué dans le réservoir.
- Risque de réduction du point d'éclair et de pic d'ébullition en cas d'utilisation de vieilles graisses ou huiles solides.
- L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'huile et/ou la graisse n'entrent pas en contact avec l'eau.
- Attention à l'effet d'ébullition des aliments mouillés et/ou en trop grande quantité.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (*)	DPI PRÉVU
	DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
	DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.
Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, …).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un disfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

L'équipement **n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public** mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**
- S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé. (dans les friteuses à thermostat électromécanique, le voyant rouge s'allume).
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut ouvrir la porte et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération est réservée à un technicien qualifié et agréé.
- Dans les friteuses 8+8L, les voyants vert et rouge s'allument pour indiquer que l'élément chauffant est relevé (abaissez l'élément chauffant en actionnant la poignée située dans le compartiment de la base).

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil.Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser desmoyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

1. Retirer les micro-joints sur la paroi latérale.
2. Arrière: retirer la vis à tête fraisée M5X12. Insérer le support de connexion latéralement et resserrer la vis. Avant: insérer l'étrier de raccordement sur le côté. Visser la vis à tête fraisée M5X12 fournie.
3. Sur la machine adjacente, retirez les micro-joints sur le côté. Mettez la machine à niveau jusqu'à ce que les surfaces de travail correspondent. Retirez la vis arrière M5X12. Placez les deux unités l'une à côté de l'autre
4. Arrière: visser l'appareil au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 retirée précédemment. Avant: visser l'équipement au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 fournie.
5. Équipement frontal: retirer le bandeau de commande. Insérer le support d'assemblage par l'intérieur. Visser la vis M5X30 fournie.
6. Remonter le bandeau de commande.

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareilau type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 eteffectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fondle raccord R.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.
- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

UTILISATION DE LA FRITEUSE

AVERTISSEMENT

- L'appareil est destiné à frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide.
- Éviter d'introduire dans la cuve des aliments volumineux ou n'étant pas égouttés, car ils peuvent provoquer des jets d'huile bouillante et faire déborder l'huile de la cuve.
- Rajouter de l'huile chaque fois que le niveau minimum indiqué par le repère de référence est atteint (risque d'incendie). S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau max. indiqué par le repère situé sur la paroi arrière/latérale de la cuve.
- En cas d'utilisation de graisse solide, il faudra la faire fondre au préalable et la verser ensuite dans la cuve. Ne pas laisser la graisse dans la cuve après la cuisson.
- Abaisser lentement le panier avec les aliments à frire en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Si cela se produit, attendre quelques secondes avant de plonger le panier dans la cuve.
- Ne pas faire chauffer la cuve sans huile.
- Lorsque le chauffage est en marche, le niveau d'huile doit être égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Se souvenir que la graisse ou l'huile usées ou sales ont une température d'inflammabilité réduite ; elles auront donc tendance à bouillir à l'improviste et l'écume qu'elles produisent peut déborder.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

- Tourner la poignée de la valve de purge.
- Remplir la cuve jusqu'à ce que le niveau d'huile soit égal ou supérieur au repère minimum (celui du bas) se trouvant sur la paroi arrière de la cuve.

Vidange

- Éteindre le chauffage.
- Attendre que l'huile ait refroidi.
- Raccordez l'extension (si présent) à la vanne de vidange.
- Prévoir un bac de collecte de l'huile usée.
- Tourner lentement la poignée du robinet de vidange. Effectuer cette manœuvre en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

FRITEUSES AU GAZ

La manette de commande de la vanne thermostatique offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

100°C Température de cuisson minimum

185°C Température de cuisson maximum

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ✸.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée en ouvrant la porte.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ✸.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

115-185 °C Température de cuisson

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Les lampes d'avertissement verte et jaune s'allument.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Les lampes d'avertissement verte et jaune s'éteignent.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

L'interrupteur général offre les positions d'utilisation suivantes :

Interrupteur ▬ Friteuse éteinte

Interrupteur ▭ Friteuse allumée

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Brûleurs éteints

✸ Allumage de la veilleuse

Allumage des brûleurs

Allumage de la veilleuse

- Ouvrir la porte.

Appuyer sur la manette et la tourner en position ✸.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

Mise sous tension de la friteuse

Pour mettre la friteuse en marche, tourner la manette sur la position .

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ✸.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

L'interrupteur général offre les positions d'utilisation suivantes :

Interrupteur ▬ Friteuse éteinte

Interrupteur ▭ Friteuse allumée

Mise sous tension de la friteuse

- Allumer (ou éteindre) l'appareil appuyant sur l'interrupteur général.

L'afficheur s'allume quelques secondes puis montre la température de l'huile dans la cuve. Le réglage de la température n'est pas disponible.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- L'afficheur s'éteint.

FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE

Les boutons de commande du thermostat électronique sont illustrés sur la figure :

Fig.B

Il est possible de régler la température selon trois modalités :

- (A) Préchauffage : phase permettant de faire fondre les graisses solides. Le programme est cyclique avec des intervalles fixes pour éviter que la température n'augmente brusquement. Cette phase s'arrête automatiquement dès que la graisse a atteint la température programmée (100°C).
- (B) Conservation : la température est réglée et conservée à une valeur pré-établie (100°C).
- (C) Réglage principal : la température est réglée et conservée en fonction du point de consigne programmé par l'utilisateur. Dès que la température est atteinte, un signal sonore retentit.

Configuration du point de consigne

- Appuyer sur la manette 2 et la relâcher. L'afficheur visualise la valeur du point de consigne actuel.
- Tourner la manette 2 jusqu'à la valeur choisie.
- Confirmer la valeur en rappuyant sur la manette 2 et en la relâchant (ou attendre 15 secondes). L'afficheur visualise la température de la cuve.

Utilisation des touches

- Le thermostat intervient différemment selon que l'on appuie sur les touches 3-4-5-6 et les relâche immédiatement ou si l'on garde le doigt dessus au moins 1 seconde.

Validation du chauffage

- Appuyer 1 seconde sur la touche 3. L'appareil est configuré de sorte à démarrer en mode C à savoir en procédant au réglage en fonction du point de consigne programmé.

Validation du préchauffage (melting)

- Appuyer 1 seconde sur la touche 4 sans oublier que :
- si la température dans la cuve est inférieure à la valeur programmée (100°C), la phase de préchauffage démarre (mode A), à la fin de laquelle l'appareil passera à la phase de conservation (mode B).
- si la température dans la cuve est supérieure à la valeur programmée (100°C), l'appareil passe immédiatement à la phase de conservation (mode B).

Pour retourner au mode C

- Appuyer 1 seconde sur la touche 4.

Pour arrêter le chauffage

- Appuyer 1 seconde sur la touche 3.

Caractéristiques de la minuterie

NB : La minuterie n'est autre qu'un simple décompte. Elle n'influence pas le réglage et le fonctionnement du thermostat.

La minuterie peut être programmée de 0 à 99 minutes. Lorsqu'elle est sur 0, la minuterie est exclue. Le temps est exprimé en minutes. Le signal sonore retentit quelques secondes avant la fin du temps programmé et l'afficheur visualise automatiquement le temps résiduel en secondes. Le signal sonore s'arrête peu après la fin du décompte et l'afficheur visualise à nouveau la température de la cuve.

Configuration de la minuterie

- 1.S'assurer que la minuterie n'a pas été enclenchée (message « min » éteint)
- 2.Appuyer sur la touche 6 et la relâcher immédiatement. La programmation en cours clignote sur l'afficheur. Le message « min » clignote lui aussi.
- 3.Tourner la manette 2 jusqu'à la valeur choisie.
- 4.Confirmer la valeur en rappuyant sur la manette 2 (ou attendre 15 secondes). L'afficheur visualise à nouveau la température de la cuve.

Démarrage du décompte

- Appuyer 1 seconde sur la touche 6. Le message « min » clignote et l'afficheur visualise la température de la cuve.

Interruption du décompte

- Appuyer 1 seconde sur la touche 6. Le message « min » s'éteint. La minuterie s'arrête et se replace sur la valeur initiale.

Modification du décompte

- Il est possible de modifier un décompte en cours (message « min » clignotant) en passant par les étapes 2-3-4. Le décompte redémarre sur la nouvelle valeur programmée mais cette valeur n'est pas mémorisée : le décompte suivant redémarrera sur la valeur précédente.

Acquittement du signal sonore (buzzer)

Il est possible de désactiver le signal sonore en appuyant sur une touche au choix ou sur la manette 2. Le signal sonore retentit en cas :

- Erreur sonde (*)
- Alarme température carte (*)
- Alarme température
- À la première obtention du point de consigne
- À la fin du décompte de la minuterie
- Alarme pour le déclenchement du thermostat de sécurité (*)

Les cas indiqués par (*) nécessitent l'intervention d'un technicien qualifié.

Choix de la valeur visualisée sur l'afficheur

Normalement, l'afficheur visualise la valeur de température de la cuve. En appuyant sur la touche 5 (1 seconde), l'afficheur visualise cycliquement :

- Le point de consigne actuel si la Led L3 est allumée
- La minuterie si le message « min » est allumé

NB : En appuyant sur la touche 5 et en la relâchant immédiatement, l'afficheur visualise le message (Pbb) : ce message est réservé au constructeur. Pour quitter, rappuyer sur la touche 5 et la relâcher immédiatement.

Alarmes

Le thermostat contrôle les alarmes suivantes :

- Alarme pour erreur sonde de réglage

Se déclenche si la sonde est défectueuse ou mal branchée. L'afficheur passe du message « Pr1 » à la page normale, la Led Alarm s'allume et le signal sonore retentit. Pour des raisons de sécurité, le chauffage est exclu. Cette alarme nécessite l'intervention d'un technicien qualifié.

- Alarme d'erreur sonde température de la carte

Se déclenche si la sonde sur la carte électronique est défectueuse. L'afficheur passe du message « Pr1 » à la page normale, la Led Alarm s'allume et le signal sonore retentit. Pour des raisons de sécurité, le chauffage est exclu. Cette alarme nécessite l'intervention d'un technicien qualifié.

- Alarme température carte

Se déclenche si la sonde sur la carte électronique se réchauffe de façon anormale. L'afficheur passe du message « Ht » à la page normale, la Led Alarm s'allume et le signal sonore retentit ; celui-ci peut être désactivé en appuyant sur une touche au choix. Le message « Ht » disparaît uniquement si la température rentre dans les paramètres de configuration. Bien que l'appareil fonctionne normalement, lorsque cette alarme se déclenche, il est conseillé de le faire contrôler rapidement de la part d'un technicien qualifié.

- Alarme température huile

Se déclenche si l'huile atteint une température trop élevée par rapport au point de consigne. L'afficheur passe du message « AL » à la page normale, la Led Alarm s'allume et le signal sonore retentit ; celui-ci peut être désactivé en appuyant sur une touche au choix. Le message « AL » disparaît uniquement si la température rentre dans les paramètres de configuration. Bien que l'appareil fonctionne normalement, lorsque cette alarme se déclenche, il est conseillé de le faire contrôler rapidement de la part d'un technicien qualifié.

- Alarme pour le déclenchement du thermostat de sécurité.

Il se produit lorsque l'huile atteint une température trop élevée. Elle est indiquée sur l'écran par le mot "ALH" alternant avec l'affichage normal, par l'allumage de la LED "Alarme" et par le signal sonore qui peut être coupé en appuyant sur n'importe quelle touche. Le chauffage est exclu. Cette alarme nécessite l'intervention d'un technicien qualifié.

Signification des led L1, L2, L3

Les Led s'allument en fonction des phases de fonctionnement indiquées ci-après :

L1	Mode A (préchauffage)	Clignote
	Mode B (conservation)	Allumée pour température comprise entre 100 +/- 5°C. Clignote pour température au-delà de 100 +/- 5°C pendant plus de 20 secondes.
	Mode C (réglage)	Allumée si la température, après avoir atteint le point de consigne, est comprise entre point de consigne +/- 5°C. Clignote jusqu'au point de consigne puis si la température dépasse le point de consigne +/- 5°C pendant plus de 20 secondes.
L2	Mode A (préchauffage)	Clignote
	Mode B (conservation)	Allumée
	Mode C (réglage)	Éteinte
L3	Configuration point de consigne	Clignote
	Affichage valeur en appuyant sur la touche 5	Allumée

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant des produits dégraissants.
- Enlever les dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

FILTRES

Les filtres de l'huile prolongent la durée d'utilisation de cette dernière afin d'assurer une meilleure cuisson. Pour les nettoyer, dégager les filtres de leur logement : si les filtres sont gras, les laver avec un savon dégraissant, les rincer puis les essuyer. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après« Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

15 RÉSOLUTION DES PANNES

FRITEUSES AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le thermostat numérique est défectueux.

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat numérique est défectueux.
- La sonde de mesure est défectueuse.

L'afficheur du thermostat digital ne s'allume pas

- Le thermostat numérique est défectueux.
- Contrôler les valves fusibles.
- Interrupteur général d'alimentation électrique désactivé.
- Tension d'alimentation insuffisante ou branchement électrique incorrect de l'appareil.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

FRITEUSES AU GAZ

Remplacement de la valve à gaz et du thermostat de sécurité.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage dans la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage sur la bride de la résistance.
- Libérer le bulbe du thermostat à remplacer fixé avec un blocage élastique entre les résistances.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la résistance.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Démonter le panneau de commande.
- Libérer les bulbes des thermostats fixés entre les résistances.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple et de la bougie d'allumage.

- Ouvrir la porte.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du thermostat digital de réglage de la température

- Démonter le panneau de commande.
- Débrancher la sonde de mesure de la température.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la sonde de mesure de la température et du thermostat de sécurité.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage dans la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de l'interrupteur général, de l'allumeur électronique, du ventilateur, des fusibles.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

Remplacement de la résistance.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Démonter le panneau de commande.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de la sonde de mesure de la température et du thermostat de sécurité.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage sur la bride de la résistance.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d’évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

FRITEUSES AU GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Thermostat de sécurité
- Thermostat de service
- Résistance

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Thermostat numérique de réglage de la température.
- Thermostat de sécurité
- Allumeur électronique

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

- Thermostat numérique de réglage de la température.
- Thermostat de sécurité
- Résistance

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL 3
RIESGOS RESIDUALES 4
INFORMACIÓN GENERAL 5
1 DATOS DEL EQUIPO 5
2 ADVERTENCIAS GENERALES 5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL 5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO 5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO 5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 6
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 6
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA 6
7 DESPLAZAMIENTO 6
8 DESEMBALAJE 6
9 EMPLAZAMIENTO 6
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS 6
11 CONEXIONES 6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 7
13 PUESTA EN SERVICIO 7
INSTRUCCIONES DE USO 7
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO 7
USO DE LA FREIDORA 8
FREIDORAS DE GAS 8
FREIDORAS ELÉCTRICAS 9
FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS 9
FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS 9
FUNCIONAMIENTO DEL TERMOSTATO ELECTRÓNICO 9
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD 11
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 11
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 11
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 11
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 11
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 11
PUESTA EN SERVICIO 11
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 12
FREIDORAS DE GAS 12
FREIDORAS ELÉCTRICAS 12
FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS 12
FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS 12
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 13
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. 13
FREIDORAS DE GAS 13
FREIDORAS ELÉCTRICAS 13
FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS 13
FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS 13
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS 13
18 COMPONENTES PRINCIPALES 13
FREIDORAS DE GAS 13
FREIDORAS ELÉCTRICAS 13
FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS 14
FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS 14

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.
- Peligro de incendio si la grasa o el aceite están por debajo del nivel mínimo indicado en el depósito.
- Peligro de reducción del punto de inflamación y pico de ebullición si se utiliza grasa o aceite sólido viejo.
- El aparato debe instalarse y utilizarse de forma que el aceite y/o la grasa no entren en contacto con el agua.
- Preste atención al efecto de ebullición de alimentos húmedos y/o en cantidades excesivamente grandes.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*)	EPP PREVISTO
	EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO
	EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ... ").

El equipo **no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público**, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos.**ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**
- Antes de verter aceite en la cuba, asegurarse de que ésta no tenga nada de agua.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido. (en freidoras con termostato electromecánico, se enciende la luz roja).
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, abrir la puerta y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.
- En las freidoras de 8+8L, las luces verde y roja se encienden para indicar que la resistencia está elevada (baje la resistencia accionando la manivela del compartimento de la base).

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños.El aparato debe desplazarse exclusivamentecon medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embridados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embridadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

1. Retire las microjuntas del flanco.
2. Parte trasera: retire el tornillo avellanado M5X12. Inserte el soporte de conexión lateralmente y vuelva a apretar el tornillo. Parte delantera: inserte el soporte de conexión lateralmente. Atornille el tornillo avellanado M5X12 suministrado.
3. En la máquina adyacente, retire las microjuntas del lateral. Nivélela hasta que coincidan las superficies de trabajo. Retire el tornillo posterior M5X12. Coloque las dos unidades una al lado de la otra
4. Parte trasera: atornille el equipo al soporte de unión con el tornillo M5X12 retirado anteriormente. Parte delantera: atornille el equipo al soporte de unión utilizando el tornillo M5X12 suministrado.
5. Equipo delantero: retire el tablero. Inserte el soporte de unión desde el interior. Atornille el tornillo M5X30 suministrado.
6. Vuelva a montar el tablero.

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.
- los inyectores y las regulaciones paracada uno de dichos gases.El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipoal tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 yefectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM (junto con el regulador de aire Z).
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a topeel racor R.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.
- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

USO DE LA FREIDORA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la fritura de alimentos en aceite o grasa sólida.
- No introducir en la cuba trozos de alimentos voluminosos o sin escurrir, ya que pueden provocar salpicaduras de aceite hirviendo y el desborde de aceite de la cuba.
- Reponer aceite cuando el nivel esté por debajo del mínimo, indicado con la marca correspondiente (peligro de incendio). Antes de verter aceite en la cuba, asegurarse de que ésta no tenga nada de agua.
- Verter aceite hasta el nivel máximo indicado por la marca situada en la pared posterior/lateral de la cuba.
- Si se utiliza grasa sólida, derretirla antes y verterla en la cuba en estado líquido. Al final de la cocción, retirar la grasa de la cuba.
- Sumergir lentamente el cesto con los alimentos en el aceite hirviendo, con cuidado de que la espuma que se forma no se desborde de la cuba. Si esto sucede, suspender la inmersión del cesto por unos segundos.
- No activar el calentamiento cuando no hay aceite en la cuba.
- Una vez activado el calentamiento, mantener el nivel de aceite en la marca de mínimo (situada en la pared posterior de la cuba) o más arriba.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- La grasa y el aceite usado o sucio tienen una baja temperatura de inflamabilidad, por lo que tienden a hervir repentinamente, y la espuma que forman puede desbordar.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

- Girar el mando de la válvula de descarga.
- Llenar la cuba con aceite por lo menos hasta la marca de nivel mínimo (inferior), practicada en la pared posterior de la cuba, o más arriba.

Vaciado

- Apagar el calentamiento.
- Dejar enfriar el aceite.
- Conecte la extensión (si está presente) a la válvula de drenaje.
- Colocar un recipiente idóneo para recoger el aceite.
- Girar lentamente hacia arriba el mando de la válvula de descarga. Realizar esta maniobra con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.

FREIDORAS DE GAS

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

✸ Encendido del piloto

100 °C Temperatura mínima de cocción

185 °C Temperatura máxima de cocción

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición " ✸ ".

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar abriendo la puerta.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama.

Encendido del quemador principal

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición " ✸ ".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición " ● ".

FREIDORAS ELÉCTRICAS

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

115-185 °C Temperatura de cocción

Encendido

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Las luces de advertencia verde y amarilla se encienden.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición “0”.
- Las luces de advertencia verde y amarilla se apagan.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

El interruptor general tiene las siguientes posiciones:

Interruptor ▬ Freidora apagada

Interruptor ▭ Freidora encendida

El mando de la válvula del gas tiene las siguientes posiciones:

● Quemadores apagados

✸ Encendido del piloto

🔥 Encendido de los quemadores

Encendido del piloto

- Abrir la puerta.

Presionar el mando y girarlo a la posición " ✸ ".

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama.

Encendido de la freidora

Para habilitar el encendido de la freidora, girar el mando a la posición 🔥.

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición " ✸ ".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición " ● ".

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

El interruptor general tiene las siguientes posiciones:

Interruptor ▬ Freidora apagada

Interruptor ▭ Freidora encendida

Encendido de la freidora

- Presione el interruptor general para encender (o apagar) el equipo.

El display se enciende totalmente unos segundos y luego muestra la temperatura medida en la cuba. La regulación de temperatura no está activada.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición “0”.
- El display se apaga.

FUNCIONAMIENTO DEL TERMOSTATO ELECTRÓNICO

Los pulsadores de accionamiento del termostato electrónico son como los de la figura:

Fig.B

La regulación de la temperatura se realiza según tres modos de funcionamiento:

- (A) Precalentamiento: fase para derretir grasas sólidas. El calentamiento se produce en modo cíclico en los tiempos fijados para impedir aumentos bruscos de temperatura. Esta fase acaba automáticamente cuando se alcanza la temperatura fijada (100ºC) por primera vez en la cuba.
- (B) Conservación: la temperatura se ajusta y mantiene en el valor fijado (100ºC).
- (C) Regulación principal: la temperatura se ajusta y mantiene según el Set-Point configurado por el usuario. Una señal acústica indica cuando se alcanza dicho valor por primera vez.

Configurar el Set Point

- Presionar y soltar el mando 2. En el display se ve el valor de Set-Point corriente.
- Girar el mando 2 para situarlo en el valor elegido.
- Presionar de nuevo el mando 2 y soltarlo (o no hacer nada durante 15 segundos) para confirmar el valor. En el display se ve de nuevo la temperatura de la cuba.

Presionar las teclas

- El termostato actúa diferentemente cuando se presionan las teclas 3-4-5-6 y se sueltan inmediatamente o cuando se presionan por lo menos durante 1 segundo.

Activar el calentamiento

• Presionar la tecla 3 (durante 1 s.). El equipo se ha configurado para empezar a funcionar en el modo C, o sea con la regulación según el Set-Point configurado.

Activar el precalentamiento (melting)

• Presionar la tecla 4 (durante 1 s.) y considerar que:
• si la temperatura en la cuba es inferior a la fijada (100ºC), empieza el precalentamiento (modo A) al final del cual el equipo se pondrá en conservación (modo B).
• si la temperatura en la cuba es superior a la fijada (100ºC), el equipo se pone inmediatamente en conservación (modo B).

Para volver al modo C

• Presionar la tecla 4 (durante 1 s.).

Para detener el calentamiento

• Presionar la tecla 3 (durante 1 s.).

Características del temporizador

Nota: El temporizador proporciona simplemente la cuenta atrás. No influye en la regulación ni en el funcionamiento del termostato.

El valor del temporizador se puede configurar entre 0 y 99 minutos. Configurar el valor en 0 significa excluir el temporizador. El tiempo se expresa en minutos. Algunos segundos antes de la puesta a cero, empieza a sonar la señal acústica y en el display se ve el tiempo restante en segundos automáticamente. Poco después del final de la cuenta, la señal acústica se apaga y en el display aparece de nuevo la temperatura de la cuba.

Configurar el temporizador

• 1. Asegurarse de que el temporizador no esté activado (término "min" apagado).
• 2. Presionar y soltar la tecla 6 inmediatamente. En el display la configuración corriente parpadea. También el término "min" parpadea.
• Girar el mando 2 para situarlo en el valor elegido.
• 4. Presionar de nuevo el mando 2 (o no hacer nada durante 15 s.) para confirmar el valor. En el display se ve de nuevo la temperatura de la cuba.

Inicio de la cuenta

• Presionar la tecla 6 (durante 1 s.). El término "min" parpadea y en el display sigue apareciendo la temperatura de la cuba.

Interrupción de la cuenta

• Presionar la tecla 6 (durante 1 s.). El término "min" se apaga. El temporizador se detiene y se restablece con su valor inicial.

Modificación de la cuenta

• Se puede modificar la cuenta corriente (término "min" parpadeante) con las operaciones 2-3-4. La cuenta se reanuda a partir del nuevo valor configurado aunque dicho valor no se memoriza: la cuenta sucesiva se reanuda con el valor precedente.

Apagado de la señal acústica (zumbador)

Al presionar una tecla o el mando 2 se apaga la señal acústica. Dicha señal suena por:

• Error sonda (*)
• Alarma de temperatura tarjeta (*)
• Alarma de temperatura
• Cuando se alcanza por primera vez el Set-Point
• Al final de la cuenta del temporizador
• Alarma por disparo del termostato de seguridad (*)

Los casos indicados con (*) demandan la intervención de una asistencia cualificada.

Elección de la grandeza mostrada en el display

Normalmente, el display muestra el valor de la temperatura de la cuba. Al presionar la tecla 5 (durante 1 s.), el display muestra en modo cíclico:

• El Set-Point corriente si el testigo L3 está encendido
• El temporizador si está encendido el término "min"

Nota: Si se presiona la tecla 5 y se suelta inmediatamente, el display muestra el mensaje (Pbb): dicho mensaje es exclusivamente para el fabricante. Presionar de nuevo la tecla 5 y soltarla inmediatamente para salir.

Alarmas

El termostato gestiona las siguientes alarmas:

• Alarma de error sonda de regulación

Se produce por un fallo o un funcionamiento incorrecto de la conexión de la sonda. Se indica en el display con el mensaje "Pr1" alternado con la visualización normal, por el encendido del testigo Alarm y por la señal acústica. Por razones de seguridad se excluye el calentamiento. Dicha alarma demanda la intervención de personal cualificado.

• Alarma de error sonda temperatura de la tarjeta.

Se verifica en caso de producirse un fallo de la sonda en la tarjeta electrónica. Se indica en el display con el mensaje "Pr1" alternado con la visualización normal, por el encendido del testigo Alarm y por la señal acústica. Por razones de seguridad se excluye el calentamiento. Dicha alarma demanda la intervención de personal cualificado.

• Alarma de temperatura tarjeta (*)

Se produce en caso de calentamiento anómalo de la tarjeta electrónica. Se indica en el display con el mensaje "Ht" alternado con la visualización normal, por el encendido del testigo Alarm y por señal acústica, que se puede apagar al presionar una tecla. Sin embargo, el mensaje "Ht" desaparece solamente cuando la temperatura vuelve a los parámetros contemplados. Aunque el equipo siga funcionando, dicha alarma aconseja un control a corto plazo por parte de personal cualificado.

• Alarma de temperatura del aceite.

Se controla si el aceite ha alcanzado una temperatura demasiado alta respecto de la contemplada por el Set-Point. Se indica en el display con el mensaje "Ht" alternado con la visualización normal, por el encendido del testigo Alarm y por señal acústica, que se puede apagar al presionar una tecla. Sin embargo, el mensaje "Ht" desaparece solamente cuando la temperatura vuelve a los parámetros contemplados. Aunque el equipo siga funcionando, dicha alarma aconseja un control a corto plazo por parte de personal cualificado.

• Alarma por disparo del termostato de seguridad.

Se produce si el aceite alcanza una temperatura demasiado alta. Se indica en la pantalla con la palabra "ALH" alternando con la pantalla normal, con el encendido del LED "Alarma" y con la señal acústica que se puede silenciar pulsando cualquier tecla. La calefacción está excluida. Esta alarma requiere la intervención de un técnico cualificado.

Significado de los testigos L1, L2, L3

Los testigos se encienden según las fases de funcionamiento como se indica a continuación:

L1	Modo A (precalentamiento)	Parpadeante
	Modo B (conservación)	Encendido con una temperatura comprendida entre 100 +/- 5°C. Parpadeante con una temperatura fuera del rango 100 +/- 5°C durante más de 20 segundos.
	Modo C (regulación)	Encendido si la temperatura después de alcanzar el set-point está comprendida entre set-point +/- 5°C. Parpadeante hasta que se alcance el set-point y, sucesivamente, si la temperatura está fuera del rango set-point +/- 5°C durante más de 20 segundos.
L2	Modo A (precalentamiento)	Parpadeante
	Modo B (conservación)	Encendido
	Modo C (regulación)	Apagado
L3	Configurar el set-point	Parpadeante
	Visualización set mediante la tecla 5	Encendido

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

FILTROS

La utilización de filtros para el aceite alarga la vida del aceite y asegura, si se reutiliza, una mejor cocción de los alimentos. Para la limpieza, sacar el filtro de su alojamiento: si el filtro está manchado con grasa, lavarlo con un jabón desengrasante y aclararlo y secarlo. Por último, colocarlo otra vez en su alojamiento. Sustituir el filtro si se rompe o no funciona correctamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente"Solución de problemas".

EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);

• el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

• Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
• Desmontar el panel de mandos.
• Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
• Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

¡ATENCIÓN! Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

• Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

• la intensidad de corriente de cada fase;
• el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FREIDORAS DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• El conducto o el inyector están obstruidos.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
• El encendedor o el cable de la bujía están averiados.
• El termostato de seguridad está averiado.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
• El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
• El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.
• El termostato de seguridad está averiado.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• El conducto o el inyector están obstruidos.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

• La válvula del gas está averiada.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
• Las resistencias están averiadas.
• Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• El conducto o el inyector están obstruidos.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
• El encendedor o el cable de la bujía están averiados.
• El termostato de seguridad está averiado.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
• El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
• El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.
• El termostato de seguridad está averiado.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

• La presión de alimentación del gas es insuficiente.
• El conducto o el inyector están obstruidos.
• La llave o la válvula del gas están averiadas.
• El termostato digital está averiado.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

• El termostato digital está averiado.
• La sonda de medición está averiada.

El display del termostato digital no se enciende.

• El termostato digital está averiado.
• Controlar las válvulas fusibles.
• El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
• Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
• Las resistencias están averiadas.
• Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

FREIDORAS DE GAS

Sustitución de la válvula del gas y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de quemador, piloto, termopar, encendedor piezoeléctrico y bujía de encendido.

- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la brida de la resistencia.
- Liberar el bulbo del termostato que se va a sustituir, montado con una fijación elástica entre las resistencias.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la resistencia

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Desmontar el panel de mandos.
- Liberar los bulbos de los termostatos fijados entre las resistencias.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

Sustitución de quemador principal, piloto, termopar y bujía de encendido.

- Abrir la puerta.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del termostato digital de regulación de la temperatura

- Desmontar el panel de mandos.
- Desconectar la sonda de medición de la temperatura.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la sonda de medición de temperatura y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de interruptor general, encendedor eléctrico, ventilador y fusibles.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

Sustitución de la resistencia

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Desmontar el panel de mandos.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la sonda de medición de temperatura y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la brida de la resistencia.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

FREIDORAS DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Termostato de seguridad

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Termostato de seguridad

- Termostato de trabajo
- Resistencia

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Termostato digital de regulación de la temperatura
- Termostato de seguridad
- Encendedor electrónico

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

- Termostato digital de regulación de la temperatura
- Termostato de seguridad
- Resistencia

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 2
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN 3
OVERBLIJVENDE RISICO'S 4
ALGEMENE INFORMATIE 5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT 5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN 5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN 5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT 5
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI 5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES 6
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 6
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN 6
7 VERPLAATSEN 6
8 UITPAKKEN 6
9 PLAATSING 6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM 6
11 AANSLUITINGEN 6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 7
13 INBEDRIJFSTELLING 7
GEBRUIKSAANWIJZING 7
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER 7
GEBRUIK VAN DE FRITEUSE 8
GASFRITEUSES 9
ELEKTRISCHE FRITEUSES 9
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES 9
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES 9
WERKING ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT 10
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT 11
REINIGINGSINSTRUCTIES 11
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 11
ONDERHOUDSINSTRUCTIES 12
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 12
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 12
INBEDRIJFSTELLING 12
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN 12
GASFRITEUSES 12
ELEKTRISCHE FRITEUSES 12
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES 12
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES 13
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN 13
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. 13
GASFRITEUSES 13
ELEKTRISCHE FRITEUSES 13
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES 13
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES 14
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN 14
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN 14
GASFRITEUSES 14
ELEKTRISCHE FRITEUSES 14
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES 14
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES 14

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Sluit deuren en laden na gebruik.
- Brandgevaar als vet of olie zich onder het minimumniveau in de tank bevindt.
- Gevaar voor vlampuntverlaging en kookpiek als oud vast vet of olie wordt gebruikt.
- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd en gebruikt dat olie en/of vet niet in contact komen met water.
- Let op het kookeffect van natte en/of te grote hoeveelheden voedsel.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbeschermers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.
Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglijden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ... ').

De apparatuur **is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten,** maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**
- Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt. (in friteuses met een elektromechanische thermostaat gaat het rode lampje branden).
- Om de werking van het apparaat te herstellen, moet de deur worden geopend en moet op de resetknop van de thermostaat worden gedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.
- In friteuses van 8+8L gaan het groene en rode lampje branden om aan te geven dat het verwarmingselement omhoog staat (laat het verwarmingselement zakken door de hendel in het bodemcompartiment te bedienen).

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuiters (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukniveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt.Het apparaat mag uitsluitendmet geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

1. Verwijder de microverbindingen op de zijwand.
2. Achterkant: verwijder de verzonken schroef M5X12. Plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant en draai de schroef vast. Voorkant: plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant. Schroef de meegeleverde verzonken schroef M5X12 erin.
3. Verwijder de microverbindingen aan de zijkant van de aangrenzende eenheid. Stel het waterpas totdat de werkoppervlakken overeenkomen. Verwijder de M5X12 schroef aan de achterkant. Plaats de twee apparaten naast elkaar.
4. Achterkant: schroef de apparatuur aan de verbindingsbeugel met de eerder verwijderde M5X12 schroef. Voorkant: schroef de apparatuur op de verbindingsbeugel met de meegeleverde M5X12-schroef.
5. Uitrusting vooraan: verwijder het bedieningspaneel. Plaats de verbindingsbeugel van binnenuit. Schroef de meegeleverde M5X30-schroef meegeleverd.
6. Zet het bedieningspaneel weer in elkaar.

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat.Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat.Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg

de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiters en de instellingen voorelk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiters is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passenaan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd enmoeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De inspuiters en stickers worden bij het apparaat geleverd.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM(samen met de beluchter Z) helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Schroef het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroefhet verbindingsstuk R helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalifi-

ceerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklep open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het frituren van voedsel in olie of in hard vet.
- Doe geen omvangrijk voedsel, of voedsel dat niet uitgedropen is, in het apparaat, aangezien dit hete oliespatten en overlopen van de olie uit de bak tot gevolg kan hebben.
- Vul de hoeveelheid olie telkens aan wanneer deze onder het minimumniveau daalt dat wordt aangegeven door het referentieteken (brandgevaar). Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.
- Giet olie in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achter-/zijwand van de bak.
- Als er hard vet wordt gebruikt, moet dit eerst worden gesmolten voordat het in de bak mag worden gegoten. Laat na de bereiding geen vet in de bak achter.
- Dompel de mand met het te frituren voedsel voorzichtig onder in de kokende olie, en let erop dat het schuim dat ontstaat niet overloopt uit de bak. Gebeurt dit toch, dan moet de mand enkele seconden uit de olie worden gehaald.
- Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak is.
- Wanneer de verhitting geactiveerd is, moet het olieniveau in de bak minstens op het minimumniveau staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Let vooral op het feit dat oude of vuile olie of vet een lage ontbrandingstemperatuur heeft en bovendien gemakkelijk plotseling kan gaan koken waardoor het geproduceerde schuim over de rand loopt.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

- Draai de handgreep van de afvoerklep.
- Vul de bak totdat de olie minstens ter hoogte van het teken van het minimumniveau (d.w.z. het laagste teken) staat dat aanwezig is op de achterwand van de bak.

Legen

- Schakel de verhitting uit.
- Wacht tot de olie koud is.
- Sluit de verlenging (indien aanwezig) aan op de afvoerklep.
- Zet een geschikte bak klaar om de afgevoerde olie in op te vangen.
- Draai de handgreep van de afvoerklep langzaam. Doe dit met grote aandacht. GEVAAR voor contact met hete olie.

GASFRITEUSES

De bedieningsknop van de thermostaatklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

✸Ontsteking waakvlam

100°C Laagste bereidingstemperatuur

185°C Hoogste bereidingstemperatuur

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "✸".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien als het deurtje open is.
- De waakvlam kan worden aangestoken door er een vlam bij te houden.

Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '✸'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

115-185°C Bereidingstemperatuur

Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- De groene en gele waarschuwingslampjes gaan branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- De groene en gele waarschuwingslampjes gaan uit.

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

De hoofdschakelaar kan op de volgende standen worden gebruikt:

Schakelaar ▬ Friteuse uit

Schakelaar ▭ Friteuse aan

De bedieningsknop van de gasklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

●Branders uit

✸Ontsteking waakvlam

Ontsteking branders

Ontsteking waakvlam

- Open de deur.

Druk de knop in en draai hem in de stand "✸".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden aangestoken door er een vlam bij te houden.

Inschakeling van de friteuse

Om de friteuse voor te bereiden voor de inschakeling, draai de knop op de stand .

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '✸'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

De hoofdschakelaar kan op de volgende standen worden gebruikt:

Schakelaar ▬ Friteuse uit

Schakelaar ▭ Friteuse aan

Inschakeling van de friteuse

- Schakel het apparaat in (of uit) druk op de hoofdschakelaar.

Het hele display brandt gedurende enkele seconden, en toont vervolgens de temperatuur die in de bak gemeten is. De temperatuurregeling is niet actief.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Het display gaat uit.

WERKING ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT

Op de afbeelding worden de bedieningsknoppen van de elektronische thermostaat weergegeven:

Fig.B

de temperatuurregeling vindt plaats afhankelijk van de bedrijfsmodus:

- (A) Voorverwarming: deze fase is geschikt voor het smelten van vaste vetten. Het verwarmen gebeurt cyclisch met vooringestelde tijden, om bruuske temperatuurstijgingen te vermijden. Deze fase eindigt automatisch wanneer de vooringestelde temperatuur (100°C) in de bak wordt bereikt.
- (B) Conservering: de temperatuur wordt ingesteld en gehandhaafd op de vooringestelde waarde (100°C).
- (C) Hoofdregeling: de temperatuur wordt ingesteld en gehandhaafd volgens een door de gebruiker ingesteld setpoint. Wanneer de betreffende waarde voor het eerst wordt bereikt, wordt dat weergegeven door een geluidssignaal.

Instelling van het setpoint

- Druk de knop 2 in en laat hem los. Het display toont het huidige setpoint.
- Draai de knop 2 op de gewenste waarde.
- Bevestig de waarde door de knop 2 opnieuw in te drukken en los te laten (of door 15 seconden niets te doen). Het display geeft opnieuw de temperatuur van de bak weer.

Indrukken van de toetsen

- De thermostaat werkt op verschillende manieren, afhankelijk daarvan of de toetsen 3-4-5-6 worden ingedrukt en meteen worden losgelaten, of dat ze minstens 1 seconde ingedrukt blijven.

Activering van de verwarming

- Druk op de toets 3 (1 sec. lang). Het apparaat is zo ingesteld dat het start in de modus C, d.w.z. dat de temperatuur geregeld wordt volgens het ingestelde setpoint.

Activering van de voorverwarming (smelten)

- Druk op de toets 4 (1 sec. lang), waarbij u moet bedenken dat:
- als de temperatuur in de bak lager is dan de vooringestelde temperatuur (100°C), gestart wordt met de voorverwarming (modus A) waarna het apparaat overgaat op conservering (modus B).
- als de temperatuur in de bak hoger is dan de vooringestelde temperatuur (100°C), het apparaat onmiddellijk overgaat naar conservering (modus B).

Om terug te keren naar modus C

- Druk op de toets 4 (1 sec. lang).

Om de verwarming te stoppen

- Druk op de toets 3 (1 sec. lang).

Kenmerken van de timer

NB: de timer zorgt uitsluitend voor aftelling van de tijd. Hij is niet van invloed op de regeling en de werking van de thermostaat.

De timer kan worden ingesteld op een waarde tussen 0 en 99 minuten. Instelling op 0 betekent dat de timer uitgeschakeld wordt. De tijd is uitgedrukt in minuten. Enkele seconden voordat de nul bereikt wordt, klinkt het geluidssignaal en verschijnt automatisch de resterende tijd in seconden op het display. Vlak na het einde van de telling gaat het geluidssignaal uit en keert het display terug naar weergave van de temperatuur in de bak.

Instelling van de timer

- 1.Ga na of de timer niet actief is (tekst “min” uit)
- 2.Druk de toets 6 in en laat hem onmiddellijk weer los. Op het display verschijnt de huidige instelling knipperend. Ook de tekst “min” knippert.
- 3.Draai de knop 2 op de gewenste waarde.
- 4.Bevestig de waarde door de knop 2 opnieuw in te drukken (of door 15 sec. niets te doen). Op het display verschijnt de temperatuur in de bak weer.

Begin van de telling

- Druk op de toets 6 (1 sec. lang). De tekst “min” knippert en op het display blijft de temperatuur in de bak weergegeven.

Onderbreking van de telling

- Druk op de toets 6 (1 sec. lang). De tekst "min" gaat uit. De timer stopt en keert terug naar de beginwaarde.

Wijziging van de telling

- Het is mogelijk de lopende telling te veranderen (tekst "min" knippert) door de handelingen 2-3-4 uit te voeren. De telling start opnieuw vanaf de nieuwe ingestelde waarde, maar deze waarde wordt niet opgeslagen in het geheugen: de volgende telling start weer met de voorgaande waarde.

Uitzetten van het geluidssignaal (zoemer)

Het geluidssignaal wordt afgezet door op een willekeurige toets of knop 2 te drukken. Het geluidssignaal klinkt gewoonlijk vanwege:

- Sondefout (*)
- Temperatuuralarm kaart (*)
- Temperatuuralarm
- Wanneer het setpoint voor het eerst wordt bereikt
- Aan het einde van de timertelling
- Alarm voor interventie van de veiligheidsthermostaat (*)

In de gevallen met een (*) is tussenkomst door een erkende assistentiedienst nodig.

Keuze van de grootheid die op het display wordt weergegeven

Het display geeft gewoonlijk de temperatuur in de bak weer. Door toets 5 (1 sec. lang) in te drukken, geeft het display afwisselend weer:

- het huidige setpoint, als de led L3 brandt
- de timer, als de tekst "min" brandt

NB: Als de toets 5 ingedrukt en meteen losgelaten wordt, geeft het display de tekst (Pbb) weer: deze melding is voorbehouden aan de fabrikant. Om af te sluiten moet de toets 5 ingedrukt en meteen weer losgelaten worden.

Alarmen

De thermostaat heeft de volgende alarmen:

- Alarm wegens fout regelsonde

Dit alarm treedt op vanwege slechte werking of foutieve verbinding van de sonde. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst “Pr1” afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal. Om veiligheidsredenen wordt de verwarming uitgeschakeld. Bij dit alarm is tussenkomst door gekwalificeerd personeel nodig.

- Alarm wegens een fout van de temperatuursonde van de kaart

Dit alarm treedt op als de sonde op de elektronische kaart slecht functioneert. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst “Pr1” afwisselend met de normale weergave, door-

dat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal. Om veiligheidsredenen wordt de verwarming uitgeschakeld. Bij dit alarm is tussenkomst door gekwalificeerd personeel nodig.

• Temperatuuralarm kaart
Dit treedt op bij abnormale verwarming van de elektronische kaart. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst “Ht” afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal dat afgezet kan worden door op een willekeurige toets te drukken. De melding “Ht” verdwijnt echter alleen als de temperatuur terugkeert binnen de voorziene parameters. Hoewel het apparaat blijft functioneren, is het bij het optreden van dit alarm raadzaam snel een controle te laten verrichten door gekwalificeerd personeel.

• Temperatuuralarm olie
Dit alarm treedt op als de olie een te hoge temperatuur bereikt ten opzichte van de temperatuur die is ingesteld met het setpoint. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst “AL” afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal dat afgezet kan worden door op een willekeurige toets te drukken. De melding “AL” verdwijnt echter alleen als de temperatuur terugkeert binnen de voorziene parameters. Hoewel het apparaat blijft functioneren, is het bij het optreden van dit alarm raadzaam snel een controle te laten verrichten door gekwalificeerd personeel.

• Alarm voor interventie van de veiligheidsthermostaat.
Dit gebeurt als de olie een te hoge temperatuur bereikt. Het wordt op het display aangegeven door het woord "ALH" afgewisseld met het normale display, door het oplichten van de "Alarm"-LED en door het geluidssignaal dat kan worden gedempt door het indrukken van een willekeurige toets. De verwarming is uitgesloten. Dit alarm vereist de tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.

Betekenis van led L1, L2, L3

De leds gaan branden overeenkomstig de bedrijfsfasen, zoals hieronder aangegeven:

L1	Modus A (voorverwarming)	Knipperend
	Modus B (conservering)	Brandt bij een temperatuur tussen 100 +/- 5°C. Knippert als de temperatuur gedurende meer dan 20 seconden buiten 100 +/- 5°C ligt.
	Modus C (regeling)	Brandt als de temperatuur na het bereiken van het setpoint binnen het setpoint +/- 5°C ligt. Knippert totdat het setpoint bereikt wordt, en vervolgens wanneer de temperatuur gedurende meer dan 20 seconden buiten het setpoint +/- 5°C ligt.
L2	Modus A (voorverwarming)	Knipperend
	Modus B (conservering)	Brandt
	Modus C (regeling)	Uit
L3	Instelling van het setpoint	Knipperend
	Weergave setpoint door middel van toets 5	Brandt

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinering. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

FILTERS

Door oliefilters te gebruiken wordt de levensduur verlengd en wordt, bij hergebruik, een betere bereiding van het voedsel gewaarborgd. Haal het filter uit zijn behuizing om het schoon te maken: als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met een ontvettende zeep waarna het afgespoeld en afgedroogd moet worden. Breng het filter daarna weer in zijn zitting aan. Vervang het filter wanneer de kwaliteit ervan verslechterd is.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie’.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf' Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GASFRITEUSES

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsopeningen van het gas verstopt).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.

- De ontsteker of de bougiekabel is defect.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De digitale thermostaat is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De digitale thermostaat is defect.
- De meetsonde is defect.

Het display van de digitale thermostaat licht niet op

- De digitale thermostaat is defect.
- Controleer de smeltkleppen.
- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning onvoldoende, of onjuiste elektrische aansluiting van het apparaat.

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingspunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GASFRITEUSES

Vervanging van de gasklep en de klep van de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer in de bak los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.

- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer op de flens van het verwarmingselement los.
- Maak de volg van de te vervangen thermostaat vrij die met een verende klem is bevestigd tussen de verwarmingselementen.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het verwarmingselement

- Tap alle olie af uit de bak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de bollen van de thermostaten los die tussen de verwarmingselementen gemonteerd zijn.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

Vervanging van de hoofdbrander, de waakvlambrander, het thermokoppel en de ontstekingsbougie.

- Open de deur.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de digitale thermostaat voor temperatuurinstelling

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de temperatuurmeetsonde los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.

• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de temperatuurmeetsonde en van de veiligheidsthermostaat.

• Tap alle olie af uit de bak.
• Open de deur.
• Demonteer het bedieningspaneel.
• Draai de blokkeermoer in de bak los.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdschakelaar, de elektronische ontsteker, de ventilator, de zekeringen.

• Demonteer het bedieningspaneel.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

Vervanging van het verwarmingselement

• Tap alle olie af uit de bak.
• Demonteer het bedieningspaneel.
• Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de temperatuurmeetsonde en van de veiligheidsthermostaat.

• Tap alle olie af uit de bak.
• Open de deur.
• Demonteer het bedieningspaneel.
• Draai de blokkeermoer op de flens van het verwarmingselement los.
• Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
• Demonteer en vervang het onderdeel.
• Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
• Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

• Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
• Verwijder eventuele vuilafzettingen.
• Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GASFRITEUSES

• Gasklep
• Hoofdbrander
• Waakvlambrander
• Thermokoppel
• Ontstekingsbougie
• Piëzo-elektrische ontsteker
• Veiligheidsthermostaat

ELEKTRISCHE FRITEUSES

• Veiligheidsthermostaat
• Regelthermostaat
• Verwarmingselement

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

• Gasklep
• Hoofdbrander
• Waakvlambrander
• Thermokoppel
• Ontstekingsbougie
• Digitale thermostaat voor temperatuurregeling.
• Veiligheidsthermostaat
• Elektronische ontsteker

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

• Digitale thermostaat voor temperatuurregeling.
• Veiligheidsthermostaat
• Verwarmingselement

ADVARSLER TIL BRUGEREN 2
PERSONLIGE VÆRNEMIDLER 3
RESTERENDE RISICI 4
GENERELLE OPLYSNINGER 5
1 APPARATURETS DATA 5
2 GENERELLE ADVARSLER 5
ADVARSLER TIL INSTALLATØREN 5
ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET 5
ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING 5
3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER 5
4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE 5
5 RISICI SKABT AF STØJ 5
INSTALLATIONSANVISNINGER 5
ADVARSLER TIL INSTALLATØREN 5
6 REFERENCESTANDARDER OG -LOVE 6
7 BEFORDRING 6
8 UDPAKNING 6
9 PLACERING 6
10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM 6
11 TILSLUTNINGER 6
12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE 7
13 IBRUGTAGNING 7
BRUGSANVISNINGER 7
ADVARSLER TIL BRUGEREN 7
BRUG AF FRITUREGRYDEN 8
GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER 8
ELEKTRISKE FRITUREGRYDER 9
GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 9
ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 9
DEN ELEKTRONISKE TERMOSTATS FUNKTION 9
14 PERIODER UDEN BRUG 11
ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING 11
ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING 11
ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE 11
ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET 11
TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE 11
IBRUGTAGNING 11
15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER 12
GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER 12
ELEKTRISKE FRITUREGRYDER 12
GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 12
ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 12
16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER 12
ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER 12
GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER 12
ELEKTRISKE FRITUREGRYDER 13
GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 13
ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 13
17 INDVENDIG RENGØRING 13
18 HOVEDKOMPONENTER 13
GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER 13
ELEKTRISKE FRITUREGRYDER 13
GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 13
ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER 13

ADVARSLER TIL BRUGEREN

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræv brug af originale reservedele.
- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
- Apparaturet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
- Apparaturet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.
- Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
- Hold øje med apparaturet under dets funktion.
- Luk gashanen og/eller slå strømforsyningens hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
- Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
- Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. BRANDFARE.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtrykksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Luk låger og skuffer efter brug heraf.
- Fare for brand, hvis fedt eller olie er under det minimumsniveau, der er angivet i tanken.
- Fare for reduktion af flammepunkt og kogepunkt, hvis der anvendes gammelt fast fedt eller olie.
- Apparatet skal installeres og betjenes på en sådan måde, at olie og/eller fedt ikke kommer i kontakt med vand.
- Vær opmærksom på den kogende effekt af våde og/eller for store mængder mad.

PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

I det nedenstående gengives en opsummerende tabel over de personlige værnemidler (PV), der skal anvendes under de forskellige faser af apparaturets levetid.

Fase	Beskyttelses-beklædning	Sikkerheds-fodtøj	Handsker	Briller	Høreværn	Maske	Hjelm
							
Transport		X					
Befordring		X					
Udpakning		X					
Montering		X					
Sædvanlig anvendelse	X	X	X (*)				
Reguleringer		X					
Ordinær rengøring		X					
Ekstraordinær rengøring		X	X				
Vedligeholdelse		X	X (*)				
Demontering		X					
Nedrivning		X					

X (*) FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

PERSONLIGE VÆRNEMIDLER TIL RÅDIGHED ELLER SOM OM NØDVENDIGT SKAL BRUGES

IKKE FORUDSETE PERSONLIGE VÆRNEMIDLER

(*) Under den Sædvanlige anvendelse og Vedligeholdelse skal der anvendtes handsker af den atermiske type til beskyttelse af hænderne, når operatøren berører dele af apparaturet eller kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, …).

Vi minder om, at manglende brug af de personlige værnemidler fra operatørernes og de specialiserede teknikeres side, såvel som for dem med ansvar for brug af apparatet, kan medføre udsættelse for kemisk risiko og eventuelle skader på helbredet.

RESTERENDE RISICI

Der findes risici på maskinen, som det ikke har været muligt at eliminere fuldstændigt projektmæssigt eller ved installation af egnede beskyttelsesanordninger.
For Klientellets fulde oplysning anføres de resterende risici, der fortsat består på maskinen, i det nedenstående:
En sådan opførsel skal betragtes som værende ukorrekt og er derfor strengt forbudt.

RESTERENDE RISIKO	FARLIG SITUATION	ADVARSEL
Risiko for at glide eller falde	Operatøren kan glide på grund af vand eller snavs på gulvet.	Brug personlige værnemidler mod glidning under brug af apparaturet.
Forbrænding	Operatøren berører bevidst visse dele af apparaturet.	Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.
Forbrænding	Operatøren berører bevidst kogemidler med høje temperaturer (olie, vand, damp, …).	Brug personlige værnemidler mod varme under brug af apparaturet.
Elektrisk stød (dødbringende)	Berøring med elektriske komponenter under spænding under vedligeholdelsesindgreb med spændingsførende el-tavle. Operatøren griber ind (med et elektrisk værktøj eller uden at afskære maskinens forsyning) i liggende stilling på gulvet med våd overflade.	Vedligeholdelse af apparaturet må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler mod elektrisk stød.
Elektrisk stød (dødbringende)	Elektrisk stød, forårsaget af fejlfunktion på jordforbindelsen eller på de elektriske beskyttelsesanordninger.	Installér beskyttelsesanordninger, i overensstemmelse med de gældende lovgivningsmæssige krav, opstrøms for apparaturet.
Nedfald	Operatøren griber ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller stiger op herpå).	Grib ikke ind på maskinens øvre afsnit ved hjælp af uegnede adgangssystemer (f.eks. trappestiger eller ved at stige op herpå).
Tipning	Befordring af apparaturet eller en del heraf uden egnede midler.	Brug egnede udstyr eller løftesystemer under befordring af apparaturet eller dettes emballage.
Kemisk	Operatøren kommer i kontakt med kemiske stoffer (f.eks. rengøringsmidler, afkalkningsmidler, etc.)	Iværksæt egnede sikkerhedsforanstaltninger. Indhent altid oplysninger i det anvendte produkts sikkerhedsdatablad og etikette. Brug de personlige værnemidler, som sikkerhedsdatabladet anbefaler.
Snitsår	Der er risiko for snitsår ved berøring af de indre dele af maskinens stel i forbindelse med vedligeholdelsesindgreb.	Vedligeholdelsen må kun udføres af kvalificeret personale, som råder over personlige værnemidler (snitsikre handsker og beklædningsgenstande, som dækker underarmen).
Klemning	Personalet kan få fingrene / hænderne i klemme under bevægelse på de bevægelige dele.	Vedligeholdelse må udelukkende udføres af kvalificeret personale, som er udstyret med personlige værnemidler (handsker).
Ergonomisk	Operatøren griber ind på apparaturet uden de nødvendige personlige værnemidler.	Operatøren skal være udstyret med personlige værnemidler, når der gribes ind på apparaturet.

GENERELLE OPLYSNINGER

I dette kapitel gengives de generelle oplysninger, som alle brugerne af denne vejledning skal have kendskab til. De specifikke oplysninger for de forskellige brugere af denne vejledning er gengivet i de efterfølgende kapitler (" ANVISNINGER TIL .... ").

Udstyret **er ikke beregnet til brug i områder, der er åbne for offentligheden,** men kun i områder, der er beregnet til operatører (kokke, personale osv.).

1 APPARATURETS DATA

- Apparaturets typeskilt befinder sig på den interne overflade af betjeningspanelet.
- Apparaturets model og serienummer befinder sig på mærkaterne og på emballagen.

2 GENERELLE ADVARSLER

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtrykksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad. **GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil medføre afløb af det varme indhold i karret.**
- Kontrollér at der ikke er vand i karret, før olien hældes heri.

ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtrykksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING

- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kogekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføre, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig brandbare produkter til rengøringen.

3 SIKKERHEDS- OG KONTROLANORDNINGER

SIKKERHEDSTERMOSTAT

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Apparaturet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur. (i friturегryder med en elektromekanisk termostat tændes den røde lampe).
- Det er nødvendigt at åbne lågen og trykke på termostatens nulstillingsknap, for at genetablere apparaturets funktion. Denne handling må kun udføres af en kvalificeret og autoriseret tekniker.
- På 8+8L friturегryder lyser de grønne og røde lamper for at indikere, at varmeelementet er hævet (sænk varmeelementet ved at betjene håndtaget i rummet).

4 BORTSKAFFELSE AF APPARATURETS EMBALLAGE

EMBALLAGE

Emballagen består af miljøvenlige materialer. Komponenterne af plastikmateriale, som kræver separat indsamling, er:

- den gennemsigtige overdækning, poserne til brugsvejledningen og til dyserne (af polyætylen - PE).
- omsnøringsbånd (af polypropylen - PP).

APPARATUR

Over 90% af apparaturets vægt består af genanvendelige metalmaterialer (rustfrit stål, aluminiserede plader, kobber....).

Apparaturet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

- Efterlad det aldrig i omgivelserne.
- Gør det ubrugeligt inden bortskaffelsen.

5 RISICI SKABT AF STØJ

- For emission af luftbåren støj er det A-vægtede lydtrykniveau lavere end 70 dB(A).

INSTALLATIONSANVISNINGER

ADVARSLER TIL INSTALLATØREN

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

6 REFERENCESTANDARDER OG -LOVE

Installér apparaturet i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne UNI 8723 og D.M. n°74 af d. 12.04.1996 efter italiensk lovgivning.

7 BEFORDRING

Der er påtrykt visse advarsler på emballagen, som repræsenterer forskrifterne, der skal overholdes for at sikre, at der ikke udrettes skader på apparatet under befordringen. Befordring af apparaturet må udelukkende foretages med egnede midler. Hvis der anvendes løftesystemer, såsom gaffeltrucks eller lignende, skal man forsikre sig om, at apparatet er stabilt afbalanceret.

8 UDPAKNING

Kontrollér emballagens tilstand og anmod speditøren om at inspicere varerne, hvis der er synlige tegn på beskadigelse.

- Aftag emballagen.
- Aftag folien, som beskytter de udvendige og indvendige paneler. Rens dem for eventuelle limrester med et egnet opløsningsmiddel.

9 PLACERING

- Apparaturets pladskrav og tilslutningspunkternes position er anført i installationsdiagrammet, som findes i denne vejledning.
- Apparaturet kan installeres enkeltvist eller forbundet til andre apparaturer fra det samme område.
- Apparatet er ikke egnet til indbygning.
- Anbring apparatet i en afstand af mindst 10 cm fra væggen. Hvis apparatet skal anbringes meget tæt på vægge, afskærmninger, køkkenelementer, dekorative elementer, etc.. skal disse være fremstillet af brandsikre materialer; i modsat fald skal de beklædes med egnede termoisolerende og brandsikre materialer. Vær desuden meget opmærksom omkring bestemmelserne for forebyggelse af brand.
- Nivellér apparaturet ved at indvirke på de justerbare fødder
- Bordapparaturer med en vægt på under 40kg skal fastspændes med de relevante fodflanger, hvis de installeres enkeltvis.

MONTERING AF APPARATURET PÅ SOKKEL, PÅ BRO, PÅ OVERHÆNG

Følg den anvendte understøtningstypes medfølgende anvisninger.

APPARATURETS FASTSPÆNDING PÅ GULV

Fastspænd apparaturet med en bredde på 40 cm og installeret alene på gulvet. Brug de dertil beregnede fodflanger.

SAMLING AF APPARATURER

1. Fjern mikrosamlingerne på sidevæggen.
2. Bagside: Fjern den M5X12 undersænkede skrue. Indsæt forbindelsesbeslaget til siden, og spænd skruen. Forside: Indsæt forbindelsesbeslaget til siden. Skru den medfølgende M5X12 undersænkede skrue i.
3. Fjern mikroforbindelserne på siden af den tilstødende enhed. Niveller den, indtil arbejdsfladerne passer sammen. Fjern den bagesteM5X12-skruen på bagsiden. Placer de to enheder side om side.
4. Bagside: Skru enheden fast til samlingsbeslaget med den M5X12-skrue, der blev fjernet tidligere. Forside: Skru udstyret fast til samlebeslaget med den medfølgende M5X12-skrue.
5. Frontudstyr: : Fjern betjeningspanelet. Indsæt samlingsbeslaget indefra. Skru den medfølgende M5X30-skrue i.
6. Saml betjeningspanelet igen.

10 RØGENS BORTLEDNINGSSYSTEM

Udfør røgaftrækket i funktion af apparaturets "Type"."Typen" er anført på apparaturets typeskilt.

APPARATUR AF TYPE "A1"

- Anbring apparaturet af type "A1" under en emhætte, for at sikre udsugningen af røg og damp fra madlavningen.

APPARATUR AF TYPE "B21"

- Anbring apparaturen af type ”B21” under en emhætte.

APPARATUR AF TYPE "B11

- Montér den passende røgkanal på apparatur af type "B11", indhent oplysninger hos apparaturets fabrikant. Følg røgkanalens vedlagte monteringsanvisninger.
- Forbind et rør med en diameter på 150/155 mm, som kan tåle en temperatur på op til 300°C, med røgkanalen.
- Fortsæt i retning udad eller ind i en røgkanal, der helt sikkert virker. Rørets længde må ikke overstige 3 meter.

11 TILSLUTNINGER

Tilslutningspunkternes position og størrelse er anført i installationsdiagrammet, som findes i starten af denne vejledning.

TILSLUTNING TIL GASLEDNINGEN

Kontrollér om apparaturet er fabriksforberedt til gasforsyningens gastype. Kontrollér de anførte værdier på mærkaterne, som er sat på emballagen og på apparaturet.Tilpas, om nødvendigt, apparaturet til den anvendte gastype. Følg anvisningerne i det efterfølgende afsnit ”Tilpasning til en anden gastype”.

På de topmonterede apparaturer er der også et tilslutningspunkt bagpå. Skru den tilstedeværende prop af og skru den i det forreste tilslutningspunkt, så det lukkes.

- Installér en afskæringshane med lynlukning opstrøms for apparatet, på et lettilgængeligt sted.
- Brug ikke rørledninger med en mindre diameter end den til apparaturets gastilslutning til tilslutningen.
- Kontrollér efter tilslutningen, at der ikke er lækage i tilslutningspunkterne.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér om apparaturet er fabriksforberedt til at fungere med den forudsete spænding og frekvens. Kontrollér de anførte værdier på apparaturets typeskilt.

Hvis symbolet  er brugt, betyder det:

GIV AGT FARLIG SPÆNDING.

- Installér opstrøms for apparaturet, på et lettilgængeligt sted, en afbryder med passende kapacitet, som sikrer den omnipolære afskæring fra forsyningsnettet, med en kontaktåbningsafstand, der tillader komplet frakobling i forhold med overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installation. Den maksimalt tilladte fejlstrøm er på 1mA/kW.
- Brug et fleksibelt isoleret gummikabel, som kan modstå olie, af typen H05RN-F eller H07RN-F, til tilslutningen; indhent oplysninger om kablets tværsnit i tabellen med tekniske specifikationer.
- Forbind forsyningskablet til klemkassen som anvist i apparatets medfølgende el-diagram.
- Blokér forsyningskablet med kabelforskruningen.
- Beskyt forsyningskablet udenfor apparaturet med et rør af metal eller hård plastik.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller af dennes tekniske assistance, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikation, for at forebygge enhver risiko.

TILSLUTNING TIL JORD OG TIL ÆKVIPOTENTIEL KNUDE

Forbind det elektrisk forsynede apparatur til en virkedygtig jordforbindelse. Forbind jordledningen til klemskruen med symbolet  ved siden af klemkassen til ledningen i ankomst.

Forbind den metalliske struktur på det elektrisk forsynede apparatur med en ækvipotentiel knude. Forbind lederen til klemskruen med symbolet  anbragt på ydersiden af bunden.

- Dette symbol angiver, at apparaturet skal indgå i et ækvipotentielt system, som er forbundet i overensstemmelse med de gældende bestemmelser.

12 TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Tabel T1 indeholder, opdelt pr. brugsland:

- gastyper, som kan anvendes til apparaturets funktion.
- dyser og reguleringer til hver af de gastyper, som kan anvendes. For dyserne er det anførte nummer i tabel T1 præget på selve dysen.

For at tilpasse apparaturet til den anvendte gastype, skal anvisningerne i tabel T1 følges,når de nedenstående handlinger afvikles:

- Udskift dysen til hovedbrænderen (UM).
- Placér hovedbrænderens belufter i afstanden A.
- Udskift pilot-brænderen (UP).
- Justér (om nødvendigt) pilot-brænderens luft.
- Udskift dysen til gashanens minimum (Um).
- Sæt klæbemærket, som angiver den nye gastype, på apparaturet. Dyserne og klæbemærkerne leveres sammen med apparaturet.

UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE OG REGULERING AF PRIMÆRLUFT.

- Løsn skruen V.
- Afmontér UM dysen (samlet med belufteren Z) og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skru UM dysen helt i bund (sammen med belufteren Z).
- Anbring belufteren Z i afstand A, der angives i Tabel T1.
- Skru skruen V helt i bund.

UDSKIFTNING AF PILOT-BRÆNDERENS DYSE

- Skru samlestykket R af.
- Afmontér UP dysen og skift den ud med den anviste i tabel T1.
- Skrusamlestykket R helt i bund.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

13 IBRUGTAGNING

Se kapitlet "VEDLIGEHOLDELSESANVISNINGER".

BRUGSANVISNINGER

ADVARSLER TIL BRUGEREN

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Opbevar denne vejledning på et sikkert og velkendt sted, så der kan indhentes oplysninger heri under brug af apparaturet.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Ret udelukkende henvendelse om assistance til de af fabrikanten autoriserede servicecentre og kræv brug af originale reservedele.
- Lad apparaturet undergå vedligeholdelse mindst to gange om året. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.
- Apparaturet er beregnet på erhvervsmæssig brug og skal benyttes af oplært personale.
- Apparaturet er beregnet på madlavning som anført i brugsanvisningerne. Enhver anden brug betragtes som værende ukorrekt.

- Lad ikke apparaturet fungere ubelastet i længere tidsperioder. Aktivér først forvarmning lige inden brug.
- Hold øje med apparaturet under dets funktion.
- Luk gashanen og/eller slå strømforsyningens hovedafbryder, som sidder opstrøms for apparaturet, fra i tilfælde af skade eller fejlfunktion.
- Udfør rengøringen i henhold til de formidlede anvisninger i kapitlet "RENGØRINGSFORSKRIFTER".
- Opbevar aldrig brandbare materialer i nærheden af apparaturet. BRANDFARE.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtryksspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).
- Brug aldrig brandbare produkter til rengøringen.
- Det anbefales at benytte personlige værnemidler; risiko for spredning af meget varm mad.
- Under brug af apparatet, er der fare for at gulvet herunder kan blive glat; vær forsigtig og brug egnede midler, for ikke at falde.
- Vær opmærksom på bevægelser med tilbehøret (for eksempel gryder) og apparaturets bevægelige dele og indtag en korrekt stilling.
- Denne type af apparater er beregnet på kommerciel anvendelse, som for eksempel restaurantkøkkener, kantiner, hospitaler og kommercielle aktiviteter såsom bagere, slagtere, etc., men er ikke beregnet på konstant massefremstilling af mad. **GIV AGT: Åbning af afløbsventilen vil medføre afløb af det varme indhold i karret.**

BRUG AF FRITUREGRYDEN

BRUGSANVISNINGER

- Apparaturet er beregnet på friturestegning af madvarer i olie eller faste fedtstoffer.
- Undgå at fylde store eller dryppende madvarer i karret, da dette kan medføre stænk af kogende olie og at olien løber over.
- Genopret oliebadet hver gang det falder til under minimumsniveauet, som er afmærket med det relevante referencemærke (brandfare). Kontrollér at der ikke er vand i karret, før olien hældes heri.
- Hæld olie i karret og op til max angivelsen på væggen i siden/bagsiden af selve karret.
- Hvis der bruges fast fedtstof, skal dette først smeltes andetsteds og herefter hældes i karret. Efterlad ikke fedtstoffet i karret efter endt tilberedning.
- Sænk langsomt kurven med madvarerne, der skal friturestekes, ned i den kogende olie og sørg for, at det dannede skum ikke løber ud over karrets kant. Løft straks kurven op igen og vent et par sekunder, hvis dette skulle ske.
- Tænd ikke for opvarmningen uden olie i karret.
- Når opvarmningen er aktiveret skal olieniveauet holdes på eller over niveauangivelsen for minimum på den bagerste side af karret.
- Apparaturet er udstyret med en sikkerhedstermostat med manuel genoprustning, som afbryder opvarmningen, når driftstemperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur.
- Vær især opmærksom på, at gammelt eller snavset fedtstof eller olie har en lavere antændelsestemperatur og at tendensen til pludselig at koge op forstærkes og at skummet, som dette skaber, kan løbe ud over kanten.

PÅFYLDNING OG TØMNING AF KARRET

Påfyldning

- Drej afløbsventilens håndtag.
- Fyld karret op til et olieniveau ved eller over niveauangivelsen for minimum (den nederste) på den bagerste side af karret.

Tømning

- Sluk for opvarmningen.
- Vent til olien er blevet kold.
- Forbind forlængeren (om forudset) til afløbsventilen.
- Sæt en egnet beholder under til opsamling af den aftappede olie.
- Drej forsigtigt afløbsventilens håndtag. Udfør denne manøvre med stor opmærksomhed. FARE for at komme i berøring med varm olie.

GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER

Den termostatiske ventils betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

● Slukket

✸ Tænding af pilot-brænder

100°C Laveste tilberedningstemperatur

185°C Højeste tilberedningstemperatur

BRÆNDERNES TÆNDING OG SLUKNING

Tænding af pilot-brænder

Tryk og drej knoppen over i positionen "✸".

- Tryk knoppen helt i bund og tænd for pilot-brænderen, ved at indvirke på den piezoelektriske tænder.
- Hold knoppen trykket i cirka 20 sekunder og slip den herefter. Gentag handlingen, hvis pilot-brænderen går ud.
- Pilot-brænderen kan observeres ved at åbne lågen.
- Pilot-brænderen kan tændes ved hjælp af en lille flamme.

Tænding af hovedbrænderen

• Drej knoppen over i den position, som svarer til den valgte tilberedningstemperatur.

Slukning

Drej knoppen over i positionen "✸", for at slukke for hovedbrænderen.

Drej knoppen over i positionen "●", for at slukke for pilotbrænderen.

ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

Termostatens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

0 Slukket

115-185°C tilberedningstemperatur

Tænding

• Drej termostatens knop over i den position, som svarer til den valgte tilberedningstemperatur.
• De grønne og gule advarselslamper lyser.
• Slukning af den gule kontrollampe angiver, at den valgte temperatur er oparbejdet.

Slukning

• Drej termostatens knop over i positionen " 0 ".
• De grønne og gule advarselslamper slukkes.

GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Hovedafbryderen har de følgende brugspositioner:

Frituregryden slukkes

Frituregryde tændt

Gasventilens betjeningsknop har de følgende brugspositioner:

●Slukkede brændere

✸Tænding af pilot-brænder

Tænding af brændere

Tænding af pilot-brænder

• Åbn lågen.
Tryk og drej knoppen over i positionen "✸".

• Tryk knoppen helt i bund og tænd for pilot-brænderen, ved at indvirke på den piezoelektriske tænder.
• Hold knoppen trykket i cirka 20 sekunder og slip den herefter. Gentag handlingen, hvis pilot-brænderen går ud.
• Pilot-brænderen kan tændes ved hjælp af en lille flamme.

Tænding af frituregryden

Drej knoppen over i positionen , for at gøre frituregryden klar.

Slukning

Drej knoppen over i positionen "✸", for at slukke for hovedbrænderen.

Drej knoppen over i positionen "●", for at slukke for pilotbrænderen.

ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Hovedafbryderen har de følgende brugspositioner:

Frituregryden slukkes

Frituregryde tændt

Tænding af frituregryden

• Tænd (eller sluk) for apparaturet, jeg trykker hovedafbryderen.
Hele displayet tænder i et par sekunder og viser herefter den registrerede temperatur i karret. Temperaturindstillingen er ikke aktiv.

Slukning

• Drej termostatens knop over i positionen " 0 ".
• Displayet slukker.

DEN ELEKTRONISKE TERMOSTATS FUNKTION

Den elektroniske termostats betjeningsknapper er som vist i figuren:

Fig.B

Temperaturen kan justeres på tre forskellige måder:

• (A) Forvarmning: Velegnet fase til smeltning af faste fedtstoffer. Opvarmningen er cyklisk tilrettelagt med forindstillede varigheder, for at forebygge bratte temperaturstigninger. Denne fase afslutter automatisk, når den forindstillede temperatur (100°C) i karret nås.
• (B) Opretholdelse: Temperaturen reguleres og holdes på den forindstillede værdi (100°C).
• (C) Hovedindstilling: Temperaturen reguleres og opretholdes på baggrund af det brugerindstillede Set-Point. Den første gang værdien nås, kan signaleres af et lydsignal.

Indstilling af Set-Point

• Tryk og slip knoppen 2. På displayet vises den nuværende Set-Point værdi.
• Drej knoppen 2 over på den ønskede værdi.
• Bekræft værdien og tryk og slip knoppen 2 igen (eller undlad at indvirke i 15 sekunder). Displayet vender igen tilbage til visualisering af temperaturen i karret.

Tryk på tasterne

• Termostaten virker på forskellige måder, alt efter hvilken af tasterne 3-4-5-6 man trykker på og så straks slipper, eller som man trykker på i mindst 1 sekund.

Aktivering af opvarmning

• Tryk på tasten 3 (i 1 sek.). Apparaturet er indstillet til at starte i tilstand C, dvs. afvikle reguleringen på baggrund af det indstillede Set-Point.

Aktivering af forvarmningen (smeltning)

• Tryk på tasten 4 (i 1 sek.) og vær opmærksom på, at:
• Hvis temperaturen i karret er lavere end den forindstillede (100°C) vil forvarmningen (tilstand A) gå i gang hvorefter apparaturet skifter til opretholdelse (tilstand B).
• Hvis temperaturen i karret er højere end den forindstillede (100°C) skifter apparaturet straks til opretholdelse (tilstand B).

Tilbagevending til tilstand C

• Tryk på tasten 4 (i 1 sek.).

Afbrydelse af opvarmning

• Tryk på tasten 3 (i 1 sek.).

Minuturets egenskaber

NB: Minuturet formidler en ganske enkel nedtælling. Det har ingen indflydelse på indstillingerne eller på termostatens funktion.

Minuturet kan indstilles på en værdi på mellem 0 og 99 minutter. Indstilling af værdien på 0 betyder, at minuturet udelukkes. Tiden er udtrykt i minutter. Et par sekunder inden nulstillingen, begynder lydsignalet at lyde og på displayet vises den tilbageværende tid automatisk i sekunder. Når nedtællingen er afsluttet, slukker lydsignalet og displayet visualiserer igen temperaturen i karret.

Minuturets indstilling

• 1.Kontrollér at minuturet ikke er aktiveret (“min” skal være slukket)
• 2.Tryk og slip herefter straks tasten 6. Den aktuelle indstilling vises blinkende på displayet. Angivelsen “min” blinker også.
• 3.Drej knoppen 2 over på den ønskede værdi.
• 4.Bekræft værdien ved igen at trykke på knoppen 2 (eller undlad at indvirke i 15 sek.).Displayet vender igen tilbage til visualisering af temperaturen i karret.

Start af nedtælling

• Tryk på tasten 6 (i 1 sek.). Angivelsen “min” blinker og displayet fortsætter med at visualisere temperaturen i karret.

Afbrydelse af nedtælling

• Tryk på tasten 6 (i 1 sek.). Angivelsen “min” slukker. Minuturet stopper og stilles tilbage på den indledende værdi.

Ændring af nedtælling

• Det er muligt at ændre en igangværende nedtælling (angivelsen “min” blinker) ved at udføre trin 2-3-4. Nedtællingen genstarter fra den nye værdi, men denne værdi gemmes ikke: Den næste nedtælling vil starte med den foregående værdi.

Slukning af lydsignal (buzzer)

Lydsignalet slukkes ved at trykke på en hvilken som helst tast eller på knoppen 2. Lydsignalet er forudset ved:

• Sondefejl (*)
• Temperaturkortalarm (*)
• Temperaturalarm
• Første gang Set-Point nås
• Ved afslutningen af minuturets nedtælling
• Alarm for udløsning af sikkerhedstermostat (*)

Tilfælde vist med (*) kræver et indgreb, udført af kvalificeret assistance.

Valg af de viste størrelser på displayet

Sædvanligvis visualiserer displayet værdien på temperaturen i karret. Ved tryk på tasten 5 (i 1 sek.) visualiserer displayet cyklisk:

• Det aktuelle Set-Point, hvis lysdioden L3 er tændt
• Minuturet, hvis angivelsen "min” er tændt

NB: Hvis man trykker på tasten 5 og straks slipper den visualiserer displayet angivelsen (Pbb): Denne meddelelse er forbeholdt fabrikanten. Tryk og slip herefter straks tasten 5, for at forlade.

Alarmer

Termostaten administrerer de følgende alarmer:

• Alarmen fejl på reguleringssonde

Den forekommer pga. fejlfunktion eller fejlagtig tilslutning af sonden. Den signaleres på displayet med angivelsen “Pr1” skiftevis med den normale visualisering, med tænding af lysdioden Alarm og med lydsignalet. Opvarmningen udelukkes af sikkerhedshensyn. Denne alarm kræver indgreb, udført af kvalificeret personale.

• Alarmen fejl på kortets temperatursonde

Den forekommer i tilfælde af fejlfunktion på sonden i det elektroniske kort. Den signaleres på displayet med angivelsen “Pr1” skiftevis med den normale visualisering, med tænding af lysdioden Alarm og med lydsignalet. Opvarmningen udelukkes af sikkerhedshensyn. Denne alarm kræver indgreb, udført af kvalificeret personale.

• Temperaturkortalarm

Den forekommer i tilfælde af unormal opvarmning af det elektroniske kort. Den signaleres på displayet med angivelsen “Ht” skiftevis med den normale visualisering, med tænding af lysdioden Alarm og med lydsignalet, som kan slukkes ved at trykke på en hvilken som helst tast. Meddelelsen “Ht” forsvinder dog kun, hvis temperaturen falder indenfor de forudsete parametre. På trods af, at apparaturet fortsat fungerer, bør denne alarm så hurtigt som muligt efterfølges af en kontrol udført af kvalificeret personale.

• Olietemperaturalarm

Den forekommer, hvis olien opnår en alt for høj temperatur i forhold til det forudsete Set-Point. Den signaleres på displayet med angivelsen “AL” skiftevis med den normale visualisering, med tænding af lysdioden Alarm og med lydsignalet, som kan slukkes ved at trykke på en hvilken som helst tast. Meddelelsen “AL” forsvinder dog kun, hvis temperaturen falder indenfor de forudsete parametre. På trods af, at apparaturet fortsat fungerer, bør denne alarm så hurtigt som muligt efterfølges af en kontrol udført af kvalificeret personale.

• Alarm for sikkerhedstermostat.

Den opstår, hvis olien når en for høj temperatur. Den vises på displayet med ordet »ALH« skiftevis med det normale display, ved at »Alarm«-LED'en lyser, og ved det akustiske signal, som kan dæmpes ved at trykke på en vilkårlig tast. Opvarmningen er udelukket. Denne alarm kræver indgriben fra en kvalificeret tekniker.

Forklaring til lysdiode L1, L2 og L3

Lysdioderne tænder i funktion af funktionsfaserne som anført herunder:

L1	Tilstand A (forvarmning)	Blinkende
	Tilstand B (opretholdelse)	Tændt ved temperatur på mellem 100 +/- 5°C. Blinkende ved temperatur udenfor 100 +/- 5°C i over 20 sekunder.
	Tilstand C (regulering)	Tændt hvis temperaturen efter at Set-Point er nået ligger på mellem Set-Point +/- 5°C. Blinkende indtil Set-Point er nået og herefter hvis temperaturen ligger udenfor Set-Point +/- 5°C i over 20 sekunder.
L2	Tilstand A (forvarmning)	Blinkende
	Tilstand B (opretholdelse)	Tændt
	Tilstand C (regulering)	Slukket

L3	Indstilling af Set-Point	Blinkende
	Visualisering af Set vha. tasten 5	Tændt

14 PERIODER UDEN BRUG

Gør som følger, før en forudset periode uden brug af apparatet:

- Foretag en omhyggelig rengøring af apparaturet.
- Tør alle overfladerne af rustfrit stål over med en klud, let fugtet i vaselineolie, så der dannes et tyndt beskyttende lag.
- Lad dækslerne være åbne.
- Luk hanerne og sluk strømforsyningens hovedafbryder.

Gør som følger, efter en længerevarende periode uden brug af apparatet:

- Lad apparaturet efterse, inden det igen tages i brug.
- Lad de elektriske apparaturer fungere ved den laveste temperatur i mindst 60 minutter.

ANVISNINGER VEDRØRENDE RENGØRING

ADVARSLER VEDRØRENDE RENGØRING

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Rengør dagligt de matterede yderflader af rustfrit stål, fladerne på kogekarrene samt overfladen på kogepladerne.
- Lad rengøring af apparaturets interne dele udføre, mindst to gange om året, af en autoriseret tekniker.
- Vask ikke apparaturet med direkte vandstråler eller stråler med højt tryk eller med damprensere.
- Brug aldrig korroderende produkter til rengøring af gulvet eller planet under apparaturet.
- Vask ikke brændernes legeme og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig brandbare produkter til rengøringen.

MATTEREDE OVERFLADER AF RUSTFRIT STÅL

- Rengør overfladerne med en klud eller en svamp og brug vand og almindelige, ikke ridsende, rengøringsmidler. Tør med kluden i matteringens retning. Skyl ofte og tør omhyggeligt efter.
- Brug ikke ståluld eller andre genstande af jern.
- Brug ikke kemiske produkter, som indeholder klor.
- Brug aldrig spidse genstande, som kan ridse eller ødelægge overfladerne.

KOGEKAR

- Rengør karrene ved at bringe vandet i kog og tilsæt eventuelt et affedtende produkt.
- Fjern eventuelle kalkaflejringer med egnede produkter.

FILTRE

Brug af oliefiltre gør det muligt, at forlænge oliens levetid og, i tilfælde af genbrug af olien, sikre et bedre resultat. Filteret rengøres ved at trække det ud af sædet: Vask det med vand og sæbe, hvis det er snavset af fedt, og skyl og tør det omhyggeligt. Sæt filteret på plads i sædet, når handlingen er fuldført. Udskift filteret, når det er nedslidt.

ANVISNINGER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSLER TIL VEDLIGEHOLDELSESPERSONALET

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for eventuelle skader med udspring i tilsidesættelse af de nedenstående pligter.

- Læs denne vejledning med omhu. Den formidler vigtige oplysninger om sikkerhed med henvisning til installation, brug og vedligeholdelse af apparaturet.
- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Installation, omdannelse til brug af andre gastyper og vedligeholdelse af apparaturet skal udføres af kvalificeret personale med autorisation fra fabrikanten, i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser og anvisningerne i denne vejledning.
- Find frem til apparaturets model. Modellen er anført på emballagen samt på apparaturets typeskilt.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med en god udluftning.
- Spær ikke udluftningens og aftrækkets åbninger på apparaturet.
- Manipulér aldrig apparaturets komponenter.
- Installer en overtrykspærreregulator (OPSO) opstrøms for alle apparater, der arbejder med flydende gas (G30 og/eller G31).

TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Se kapitlet "Installationsanvisninger".

IBRUGTAGNING

Efter installation, tilpasning til en anden gastype eller efter vedligeholdelsesindgreb skal apparaturets funktion kontrolleres. Indhent, i tilfælde af fejlfunktion, oplysninger i det efterfølgende afsnit"Afhjælpning af fejlfunktioner".

GASAPPARATUR

Tag apparatet i brug i henhold til anvisningerne og advarslerne vedrørende brug, som er anført i Kapitlet " BRUGSANVISNINGER" og kontrollér:

- gasforsyningens tryk (se det efterfølgende afsnit).
- den problemfrie tænding af brænderne og røgaftrækkets virkedygtighed.

KONTROL AF GASFORSYNINGSTRYK

- Brug et manometer med en opløsning på mindst 0,1 mbar.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Skru tætningsskruen ud af trykudtaget PP og forbind manometeret.
- Udfør målingen for fungerende apparatur.

GIV AGT ! Hvis gasforsyningstrykket ikke falder indenfor de anførte grænseværdier (Min - Max) i Tabel T2, skal apparatet straks slukkes. Kontakt gasforsyningsselskabet.

- Frakobl manometeret og skru tætningsskruen helt i bund på trykudtaget.

ELEKTRISKE APPARATURER

Tag apparatet i brug i henhold til anvisningerne og advarslerne vedrørende brug, som er anført i Kapitlet " BRUGSANVISNINGER" og kontrollér:

- de aktuelle værdier for hver fase.
- den regelmæssige tænding af opvarmningens modstande.

15 AFHJÆLPNING AF FEJLFUNKTIONER

GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER

Pilot-brænderen tænder ikke

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Tændrøret er dårligt forbundet eller beskadiget.
- Tænderen eller tændrørets kabel er beskadigede.
- Sikkerhedstermostaten er defekt.

Pilot-brænderen forbliver ikke tændt eller slukker under brug

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Hanen eller gasventilen er beskadiget.
- Termoelementet er beskadiget eller ikke tilstrækkeligt opvarmet.
- Termoelementet er dårligt forbundet til hanen eller gasventilen.
- Hanens eller gasventilens knop bliver ikke trykket tilstrækkeligt.
- Sikkerhedstermostaten er defekt.

Hovedbrænderen tænder ikke (heller ikke hvis pilot-brænderen er tændt)

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Brænderen er beskadiget (brænderens huller er tilstoppede).

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Gasventilen er beskadiget.

ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

Apparaturet opvarmer ikke.

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.
- Modstandene er i stykker.
- Sikkerhedstermostaten har grebet ind.

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.

GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Pilot-brænderen tænder ikke

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Tændrøret er dårligt forbundet eller beskadiget.
- Tænderen eller tændrørets kabel er beskadigede.
- Sikkerhedstermostaten er defekt.

Pilot-brænderen forbliver ikke tændt eller slukker under brug

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Hanen eller gasventilen er beskadiget.
- Termoelementet er beskadiget eller ikke tilstrækkeligt opvarmet.
- Termoelementet er dårligt forbundet til hanen eller gasventilen.
- Hanens eller gasventilens knop bliver ikke trykket tilstrækkeligt.
- Sikkerhedstermostaten er defekt.

Hovedbrænderen tænder ikke (heller ikke hvis pilot-brænderen er tændt)

Mulige årsager:

- Gasforsyningens tryk er for lavt.
- Kanalen eller dysen er tilstoppet.
- Gashanen eller gasventilen er beskadiget.
- Den digitale termostat er defekt.

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Den digitale termostat er defekt.
- Den registrerende sonde er defekt.

Den digitale termostats display tænder ikke

- Den digitale termostat er defekt.
- Kontrollér sikringsventilerne.
- Strømmens hovedafbryder er ikke slået til.
- Utilstrækkelig forsyningsspænding eller fejlagtig elektrisk tilslutning af apparaturet.

ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Apparaturet opvarmer ikke.

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.
- Modstandene er i stykker.
- Sikkerhedstermostaten har grebet ind.

Opvarmningen justeres ikke

Mulige årsager:

- Temperaturjusteringens termostat er i stykker.

16 UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

ADVARSLER VEDRØRENDE UDSKIFTNING AF KOMPONENTER.

- Slå, om forudset, apparaturets strømforsyning fra, før der udføres nogen form for indgreb herpå.
- Kontrollér efter udskiftning af en af gaskredsløbets komponenter, at der ikke er udslip ved komponentens forbindelsespunkter til selve kredsløbet.
- Kontrollér efter udskiftning af en af el-kredsløbets komponenter, at den er korrekt forbundet med kabelføringen.

GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER

Udskiftning af gasventilen og af sikkerhedstermostaten.

- Tøm karret for al olien.
- Åbn lågen.
- Afmontér betjeningspanelet.

- Skru låsemøtrikken i karret løs.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Udskift sonde/pærepakningens O-ring i karret.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af brænderen, af pilot-brænderen, af termoelementet, af den piezoelektriske tænder og af tændrøret.

- Åbn lågen.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

Udskiftning af arbejdstermostaten og af sikkerhedstermostaten.

- Tøm karret for al olien.
- Åbn lågen.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Skru låsemøtrikken på modstandens flange løs.
- Frigør termostatens pære, som skal udskiftes; den er fastgjort med elastisk clips mellem modstandene.
- Frakobl de elektriske forbindelser til de andre anordninger.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Udskift sonde/pærepakningens O-ring i karret.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af modstanden

- Tøm karret for al olien.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Frigør termostaternes pærer, fastgjort mellem modstandene.
- Frakobl de elektriske forbindelser til de andre anordninger.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Udskiftning af hovedbrænder, pilot-brænder, termoelement og af tændrøret.

- Åbn lågen.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskift den digitale termostat til regulering af temperaturen

- Afmontér betjeningspanelet.
- Frakobl sonden til registrering af temperaturen.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af sonden til registrering af temperaturen og af sikkerhedstermostaten.

- Tøm karret for al olien.
- Åbn lågen.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Skru låsemøtrikken i karret løs.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Udskift sonde/pærepakningens O-ring i karret.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af hovedafbryderen, den elektroniske tænder, ventilatoren og sikringerne.

- Afmontér betjeningspanelet.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

Udskiftning af modstanden

- Tøm karret for al olien.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Frakobl de elektriske forbindelser til de andre anordninger.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

Udskiftning af sonden til registrering af temperaturen og af sikkerhedstermostaten.

- Tøm karret for al olien.
- Åbn lågen.
- Afmontér betjeningspanelet.
- Skru låsemøtrikken på modstandens flange løs.
- Frakobl de elektriske forbindelser til de andre anordninger.
- Afmontér og udskift komponenten.
- Udskift sonde/pærepakningens O-ring i karret.
- Genmontér alle komponenterne. Udfør, i modsat rækkefølge, den anvendte sekvens til deres afmontering.

17 INDVENDIG RENGØRING

- Kontrollér tilstanden på apparatets indvendige dele.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs.
- Kontrollér og rengør røgens bortledningssystem.

18 HOVEDKOMPONENTER

GASOPVARMEDE FRITUREGRYDER

- Gasventil
- Hovedbrænder
- Pilot-brænder
- Termoelement
- Tændrør
- Piezoelektriske tænder
- Sikkerhedstermostat

ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

- Sikkerhedstermostat
- Arbejdstermostat
- Modstand

GASOPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

- Gasventil
- Hovedbrænder
- Pilot-brænder
- Termoelement
- Tændrør
- Digital termostat til regulering af temperaturen.
- Sikkerhedstermostat
- Elektronisk tænder

ELEKTRISK OPVARMEDE ELEKTRONISKE FRITUREGRYDER

- Digital termostat til regulering af temperaturen.
- Sikkerhedstermostat
- Modstand