



## **GAS-FRITTEUSE**

GAS FRYER

FRITEUSE À GAZ

FRIGGITRICE A GAS

FREIDORA GAS

FRITADEIRA GAS

FRITEUSE GAZ

FRYTOWNICA GAZOWE

**2959961 / FRG91M00**  
**2959521 / FRG92M00**



DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

**INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN**

**INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

**MANUEL D'INSTALLATION  
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**MANUALE DI INSTALLAZIONE  
USO E MANUTENZIONE**

**MANUAL DE INSTALACIÓN  
USO Y MANTENIMIENTO**

**MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO**

**HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD**

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI**



Rev.-Nr.: 01-2017

**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS .....	1
2. SACHREGISTER .....	2
3. SICHERHEIT .....	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE .....	4
4.1. Allgemeine Hinweise .....	4
4.2. Gerätebeschreibung .....	4
4.3. Sicherheitseinrichtungen .....	5
4.4. Austausch von Bauteilen .....	5
4.5. Typenschild .....	6
4.6. Ausstattung und Zubehör .....	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION .....	7
5.1. Beschreibung der Bedienung .....	7
5.2. Brennerzündung .....	7
5.3. Befüllen und Entleeren der Becken .....	8
5.4. Tipps zum Gebrauch .....	9
6. REINIGUNG UND WARTUNG .....	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung .....	9
6.2. Ordentliche Wartung .....	9
6.3. Reinigung des Beckens .....	10
7. DEFEKTE .....	10
8. INSTALLATION .....	11
8.1. Verpackung und Auspacken .....	11
8.2. Installation (Servicetechniker) .....	11
8.3. Installation des Rauchabzugs (Servicetechniker) .....	12
8.4. Gasanschluss (Servicetechniker) .....	12
8.5. Elektroanschluss (Servicetechniker) .....	12
8.6. Ableitung der Verbrennungsprodukte .....	13
8.7. Montage des Geräts in Reihe .....	13
8.8. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker) .....	13
8.9. Prüfung (Servicetechniker) .....	14
9. EINSTELLUNGEN .....	14
9.1. Einstellungen Gas-Elektroventil (Servicetechniker) .....	14
9.2. Austausch der Brennerdüse (Servicetechniker) .....	15
9.3. Austausch der Zündflammdüse (Servicetechniker) ) .....	15
10. ENTSORGUNG DES GERÄTS .....	16
ANLAGEN .....	I

**2. SACHREGISTER****A**

Ableitung der Verbrennungsprodukte 13  
Allgemeine Hinweise 4  
Auspacken 11  
Ausstattung und Zubehör 6  
Austausch der Brennerdüse 15  
Austausch der Zündflammdüse 15  
Austausch von Bauteilen 5

**B**

Beschreibung der Bedienung 7  
Brennerzündung 7

**D**

DEFEKTE 10

**E**

Einstellungen Gas-Elektroventil 14  
Elektroanschluss 12  
ENTSORGUNG DES GERÄTS 16

**G**

Gasanschluss 12  
Gerätebeschreibung 4

**H**

Hinweise zu Reinigung und Wartung 9

**I**

Installation 11  
Installation des Rauchabzugs 12

**M**

Montage des Geräts in Reihe 13

**O**

Ordentliche Wartung 9

**P**

Prüfung 14

**R**

Reinigung des Beckens 10

**S**

SICHERHEIT 3  
Sicherheitseinrichtungen 5

**T**

Tipps zum Gebrauch 9  
Typenschild 6

**U**

Umrüstung Versorgung 13

**V**

Verpackung 11



### 3. SICHERHEIT



**vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.**

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Führen Sie, auch nachdem Sie sich angemessen informiert haben, beim erstmaligen Gebrauch, wenn nötig, einige Testvorgänge durch, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennen zu lernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Brenner ausgeschaltet, die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Um die Gefahr eines Feuers zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Ölstand nie unter das auf dem Becken angezeigte Mindestniveau sinkt.



Es ist empfehlenswert, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein oft gebrauchtes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.



Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Frittieröl plötzlich kochen lassen kann.



Verwenden Sie Öle oder Mischungen von Ölen, die für Fritteusen vorgesehen sind.



Achten Sie besonders auf den Boden neben dem Gerät: dieser kann rutschig werden.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

## 4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

### 4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:



**Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen**

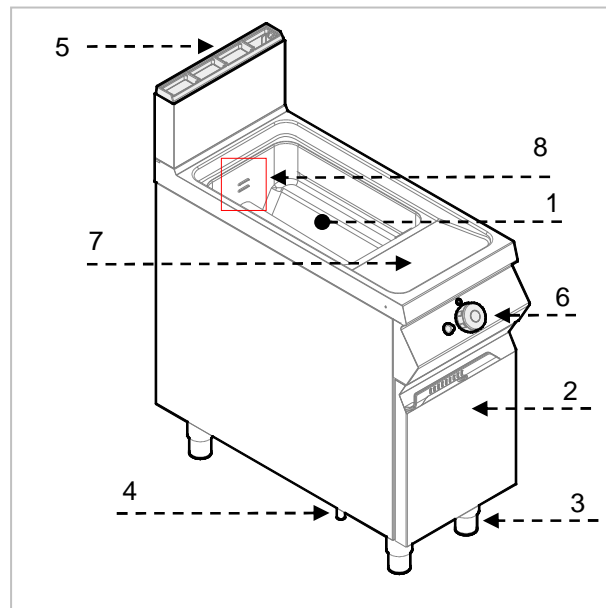


**Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.**

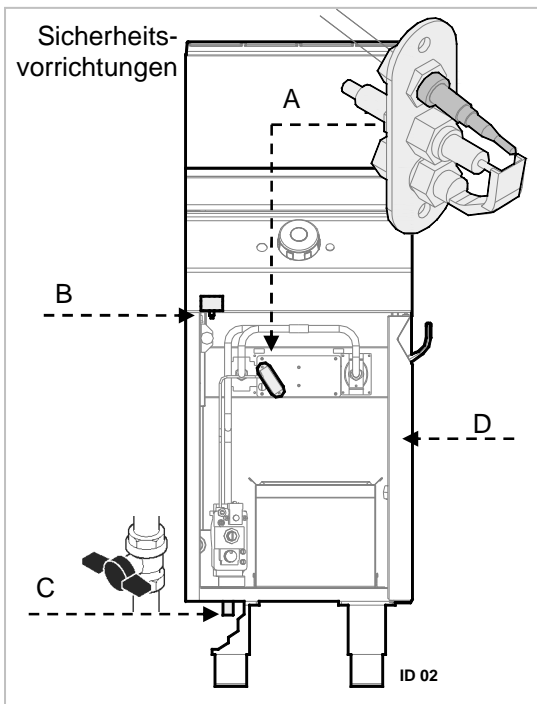
### 4.2. Gerätebeschreibung

Das als Fritteuse bezeichnete Gerät wurde für das Frittieren von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt. Je nach Bedarf sind Versionen mit einem oder zwei Becken erhältlich.

- 1) Becken.
- 2) Inspektionsklappe.
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Gasanschluss.
- 5) Abzug: Ableitung der Verbrennungsabgase.
- 6) Temperaturregler: regelt die Öltemperatur.
- 7) Brennerzündung: Piezoelektrische Zündung des Brenners.
- 8) Mindest- und Höchstfüllstand des Öls im Becken.



### 4.3. Sicherheitseinrichtungen



Das Gerät ist mit Sicherheitssystemen ausgerüstet. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Vorrichtungen.

- A. Sicherheitsthermoelement:** Blockiert die Gaszufuhr, falls die Flamme erlischt.
- B. Sicherheitsthermostat :** Blockiert die Gasversorgung bei Überhitzung
- C. Gasversorgungshahn:** Zum Öffnen und Schließen der Gasversorgungsleitung.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

Falls der Sicherheitsthermostat ausgelöst wird, muss der Anfangsbetriebszustand des Geräts wie angegeben wieder hergestellt werden.

1. Lassen Sie das Öl um mindestens 40 °C abkühlen.
2. Öffnen Sie die Klappe (D).
3. Drücken Sie die Taste des Sicherheitsthermostaten (B), um die Gaszufuhr erneut zu aktivieren.
4. Schließen Sie die Klappe (D).



Prüfen Sie zur Feststellung des ausgelösten Thermostats bei Fritteusen mit zwei Wannen, welcher Brenner ausgegangen ist und betätigen Sie die Taste des entsprechenden Thermostaten.



Im Gerät dürfen keine Gegenstände gelagert werden.

DE

### 4.4. Austausch von Bauteilen



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.

Schließen Sie insbesondere den Gashahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

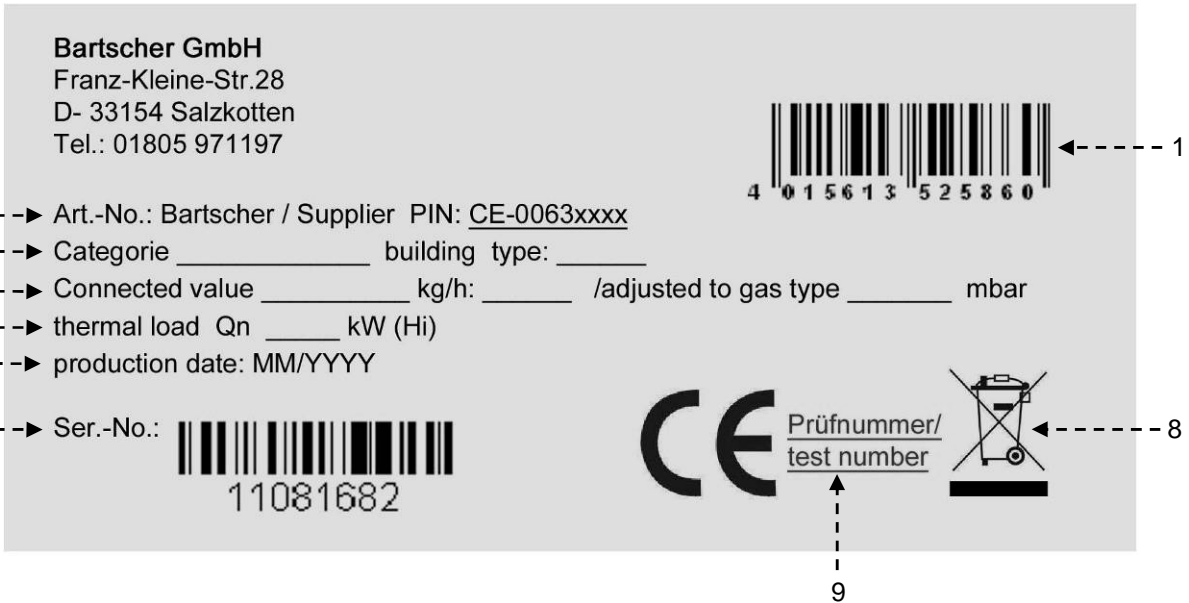
## 4.5. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr.
- 3) Gerätekategorie / Bauart

- 4) Anschlusswert / Gasverbrauch / eingestellt für Gasart
- 5) Wärmebelastung
- 6) Herstellungsdatum
- 7) Serien-Nr.
- 8) WEEE Symbol
- 9) CE-Konformitätskennzeichnung

DE



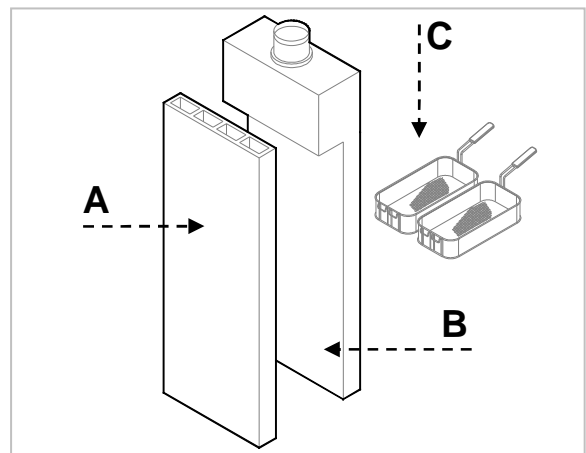
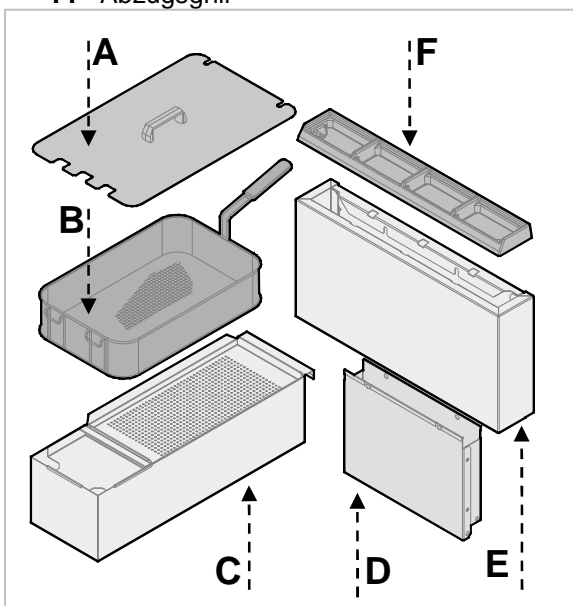
## 4.6. Ausstattung und Zubehör

Das Gerät wird mit folgender Ausstattung geliefert:

- A. Deckel
- B. Frittierkorb
- C. Ölauffangbehälter
- D. Abzugsverlängerung.
- E. Abdeckung Abzug.
- F. Abzugsgrill

Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden:

- A. Hoher Abzug Typ B11
- B. Hoher Abzug Typ B11 mit winddichter Strömungssicherung
- C. Bausatz halber Korb
- D. Gas-Umrüstsatz

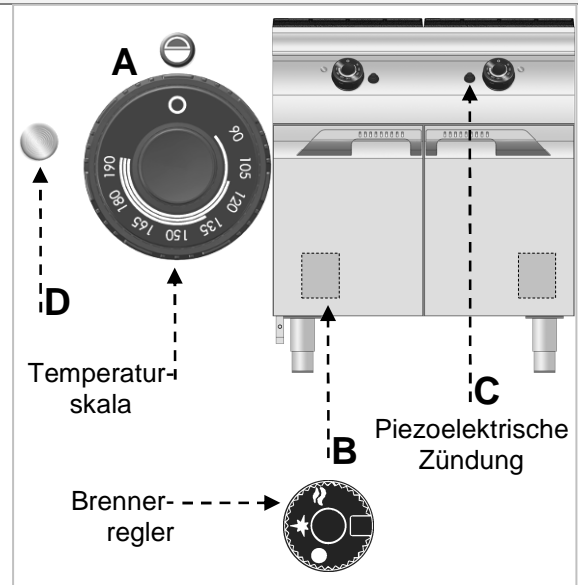
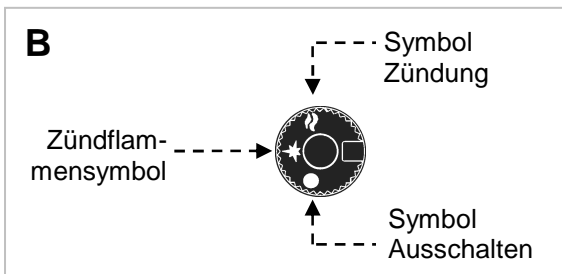


## 5. GEBRAUCH UND FUNKTION

### 5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

- A) Temperaturregler:** Regelt die Gaszufuhr und verändert dadurch die Öltemperatur.
- B) Brenner-Regler:** Zündet bzw. schaltet den Hauptbrenner und die dazugehörige Zündflamme aus.
- C) Piezoelektrische Zündung:** Zum Zünden der Zündflamme des Brenners.
- D) Temperatur-Kontrollleuchte:** Solange sie brennt, hat das Öl noch nicht die eingestellte Temperatur erreicht, bei Erreichen der Temperatur erlischt sie.

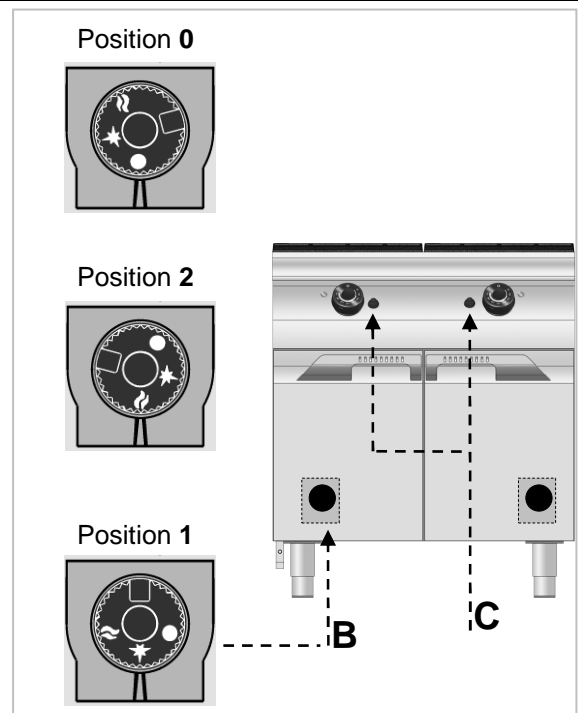
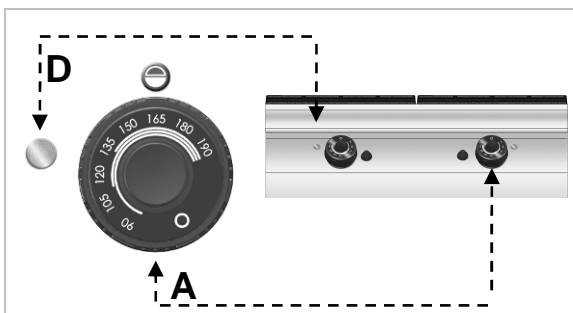


DE

### 5.2. Brennerzündung

#### ZÜNDUNG

- A)** Öffnen Sie den Gashahn.
- B)** Öffnen Sie die Klappe.
- C)** Regler **B** drücken und zum Zünden der Zündflamme nach links drehen (Position 1); gleichzeitig Taste **C** drücken, um die Zündflamme zu zünden.
- D)** Regler **B** etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement aufzuheizen; dann Regler loslassen.
- E)** Regler **B** zum Öffnen der Gaszufuhr des Brenners drücken und nach links drehen (Position 2).
- F)** Schließen Sie die Klappe.
- G)** Drehen Sie Regler **A** zum Einstellen der gewünschten Öltemperatur.
- H)** Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt Leuchte **D**.



## AUSSCHALTEN

- A) Zum Ausschalten des Brenners Regler **A** nach rechts drehen und auf Position 0 stellen; die Zündflamme brennt weiter.
- B) Öffnen Sie die Klappe.
- C) Regler **B** zum Schließen der Gaszufuhr des Brenners drücken und nach rechts drehen (Position 0).
- D) Schließen Sie die Klappe
- E) Schließen Sie den Gashahn.
- F) Betätigen Sie den Trennschalter des Geräts, um die Stromversorgung zu unterbrechen.

## 5.3. Befüllen und Entleeren der Becken



Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn **A** geschlossen ist.



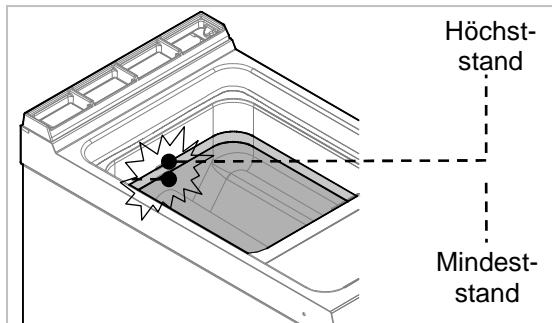
Vermeiden Sie den Gebrauch des Geräts mit einem Ölstand unter dem am Becken markierten Minimum.



Es wird davon abgeraten, das Gerät mit einem Ölstand über dem am Becken markierten Maximum zu verwenden.



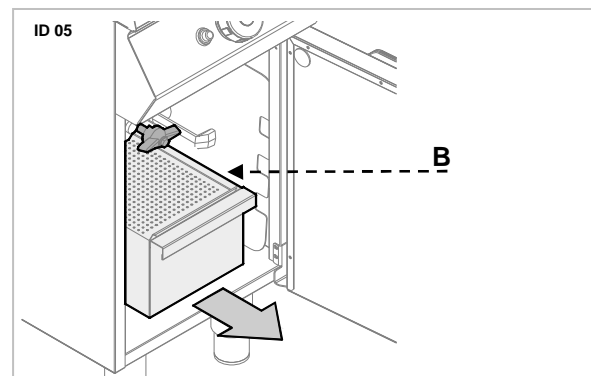
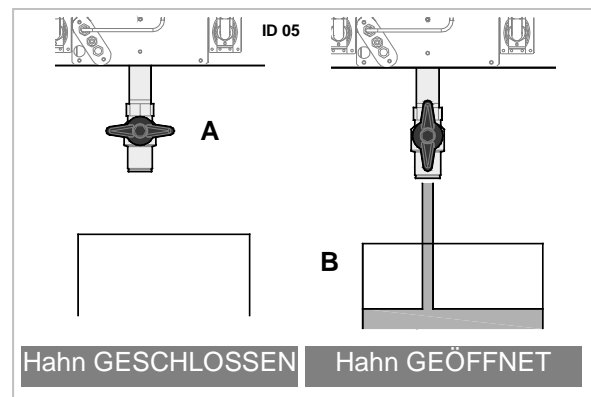
Zünden Sie niemals den Brenner, wenn sich kein Öl in der Wanne befindet: Dadurch kann das Gerät irreparabel beschädigt werden. Niemals mit geschlossenem Deckel das Gerät aufheizen.



Lassen Sie das Gerät vor dem Leeren der Wanne 10÷15 min abkühlen, so dass das Öl abkühlt.

Beachten Sie zum Leeren des Beckens die folgenden Anweisungen:

- A. Öffnen Sie die Klappe
- B. Prüfen Sie, ob der Auffangbehälter (**B**) ordnungsgemäß unter dem Hahn positioniert ist
- C. Öffnen Sie den Hahn (**A**).
- D. Nehmen Sie die Ölauffangwanne heraus (**B**).
- E. Schließen Sie die Klappe.



Entsorgen Sie das Öl unter Beachtung der im Verwendungsland geltenden Gesetze.



## 5.4. Tipps zum Gebrauch

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie den Gashahn;
2. Reinigen Sie sorgfältig das Gerät und die angrenzenden Bereiche;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Becken geöffnet.



Entleeren Sie nach Gebrauch stets das Becken.

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Verwenden Sie die Frittierkörbe auf angemessene Weise;
- Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn geschlossen ist;
- Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand niemals unter das auf dem Becken markierte Minimum sinkt;

- Prüfen Sie vor dem Eintauchen des Frittierkorbes, ob das Frittieröl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Tauchen Sie den Frittierkorb langsam ein, um eine übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.
- Filtern Sie das Frittieröl häufig.
- Während der kurzen Pausenzeiten sollte die Temperatur verringert werden, um den Verbrauch zu reduzieren und die Alterung des Öls hinauszuzögern.
- Wir empfehlen, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein altes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.
- Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Öl plötzlich Kochen lassen können.



**Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Öl im Becken. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Beim Aufheizen der Fritteuse immer den Deckel entfernen.**

DE

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

### 6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Schließen Sie insbesondere den Gashahn und verhindern Sie

den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

### 6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner, der Düsen und der Abflussleitungen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle, -bürsten oder -schaber, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen. Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf und lüften Sie regelmäßig die Räume..



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Lassen Sie regelmäßig die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:


- Kontrolle des Drucks und der Dichtigkeit der Anlage;
- Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Thermoelemente;
- Prüfung der einwandfreien Funktion des Abzugs und eventuelle Reinigung;
- Prüfung des Sicherheitsthermostaten.

### 6.3. Reinigung des Beckens

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Öl und das Gerät abkühlen.
2. Entleeren Sie das Becken (Kapitel 5.3)
3. Entnehmen und reinigen Sie die Frittierkörbe und die Korbhalterung.
4. Reinigen Sie das Innere des Beckens mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
5. Spülen Sie mit klarem Wasser aus und entleeren Sie das Becken.

6. Zum Entfernen der Reinigerrückstände können Sie das Becken mit einem speziellen Reiniger oder einer Lösung aus Wasser und Essig einsprühen.
7. Spülen, entleeren und trocknen Sie das (die) Becken.



 Reinigen Sie die Zubehörteile nach Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser. Es wird das Reinigen in einer Spülmaschine empfohlen.

## 7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

DE

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Gasgeruch.	Gelegentliches Entweichen durch Erlöschen der Flamme.	Gashahn schließen und Raum lüften.
Die Zündflamme entzündet sich nicht.	Die Piezo-Zündvorrichtung funktioniert nicht	Funktionstüchtigkeit der Zündvorrichtungen prüfen. Zündflamme von Hand anzünden.  <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>
	Luft in den Rohrleitungen nach langer Nichtbenutzung.	
Die Zündflamme geht immer wieder aus.	Das Thermoelement ist nicht heiß genug.	Den Anzündvorgang verlängern. Prüfen, ob der Sicherheitsthermostat ausgelöst hat.
Die Zündflamme brennt, aber der Brenner zündet nicht		Den Betriebsthermostaten prüfen.  <b>Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst hinzuziehen.</b>
Die Flamme ist gelb.	Brenner verschmutzt oder Abzug verstopft.	 <b>Kundendienst hinzuziehen.</b>



## 8. INSTALLATION

### 8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf den Gasversorgungsschlauch und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

DE

### 8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und Sanitär-Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mind. 5 cm erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150 °C temperaturbeständig ist.

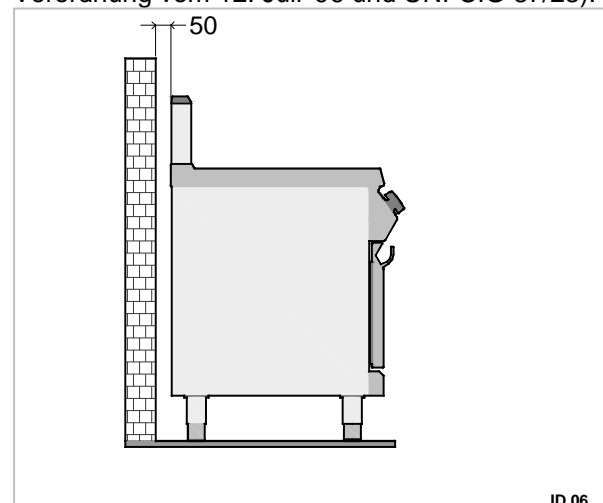
Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.

Die interne Gasversorgungsanlage und die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den geltenden Bestimmungen des

Verwendungslandes entsprechen (Ministerial-Verordnung vom 12. Juli '96 und UNI-CIG 87/23).



Es ist die für eine regelmäßige Verbrennung des Gases an den Brennern erforderliche Luftmenge zuzuführen, d. h. ca. 2 Kubikmeter pro Stunde für jedes kW der installierten Leistung.

### 8.3. Installation des Rauchabzugs (Servicetechniker)

Bei der Übergabe des Geräts wird eine Abzugsverlängerung (A) mit Abdeckung (B), Abzugsg grill (C) und Montageschrauben mitgeliefert.

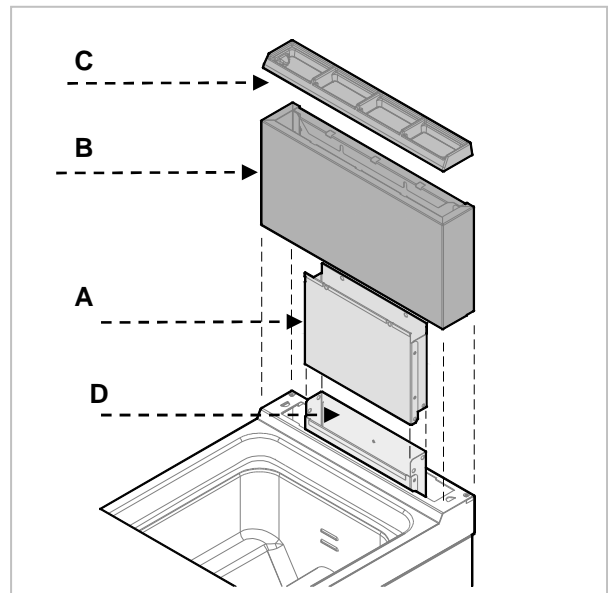
Der Zusammenbau erfolgt wie in der Abbildung gezeigt.

Verbinden Sie die Verlängerung (A) mit dem Ende des Abzugs (D).

Setzen Sie die Abdeckung (B) auf die Wannenebene auf.

Verbinden Sie mittels Schrauben die Abdeckung (B) mit der Verlängerung (A) im oberen Teil.

Setzen Sie den Abzugsg grill (C) auf.



### 8.4. Gasanschluss (Servicetechniker)

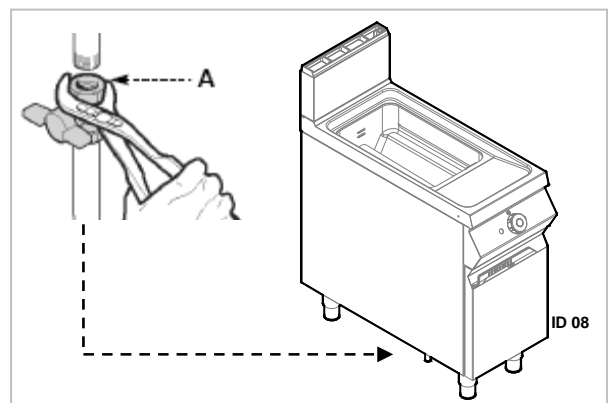
Der Gasanschluss muss entsprechend der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts die technischen Daten, die Gasart, den Betriebsdruck und die Durchflussmenge, die auf dem Typenschild angegeben sind.

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschluss Schlauchs des Geräts mit dem Rohr des Gasversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Absperrhahn zu installieren, um die Gasversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

Falls in der Gasversorgungsanlage erhebliche Druckschwankungen auftreten, wird der Einsatz eines Druckreglers empfohlen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss auf eventuelle Gaslecks.

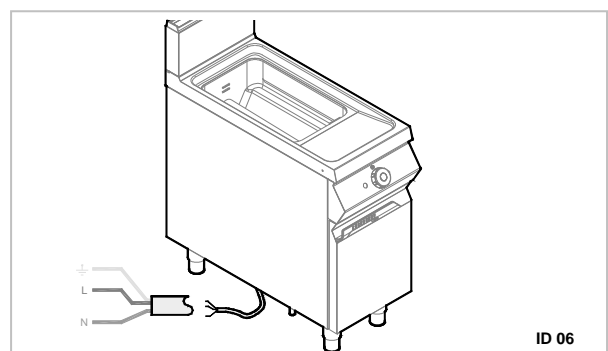


**!** Niemals offene Flammen für die Suche nach Gaslecks verwenden!

### 8.5. Elektroanschluss (Servicetechniker)

Schließen Sie den Trennschalter am Stromversorgungskabel des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben.

Verwenden Sie Kabel vom Typ H05RN-F.



## 8.6. Ableitung der Verbrennungsprodukte

Für die Installation von Geräten vom Typ "A" ist kein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage vorgesehen, sondern eine geeignete Abzugshaube mit sicherer Wirkung, so dass die Verbrennungsprodukte nach außen abgeführt werden.

### Installation unter Abzugshaube (A).

Positionieren Sie das Gerät unter der Haube (1) und setzen Sie am Abluftanschluss des Geräts ein Rohr mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen an.

Das Ende der Abluftleitung muss sich mindestens 1,8 Meter über der Aufstellebene des Geräts befinden.



Die Gasversorgung des Geräts muss dem Zwangsableitungssystem direkt untergeordnet sein: Eine Blockierung des Abluftgebläses muss die Unterbrechung der Gasversorgung auslösen.



Das Gebläse der Abzugsanlage muss automatisch anlaufen, wenn der Gasversorgungshahn geöffnet wird.

## 8.7. Montage des Geräts in Reihe

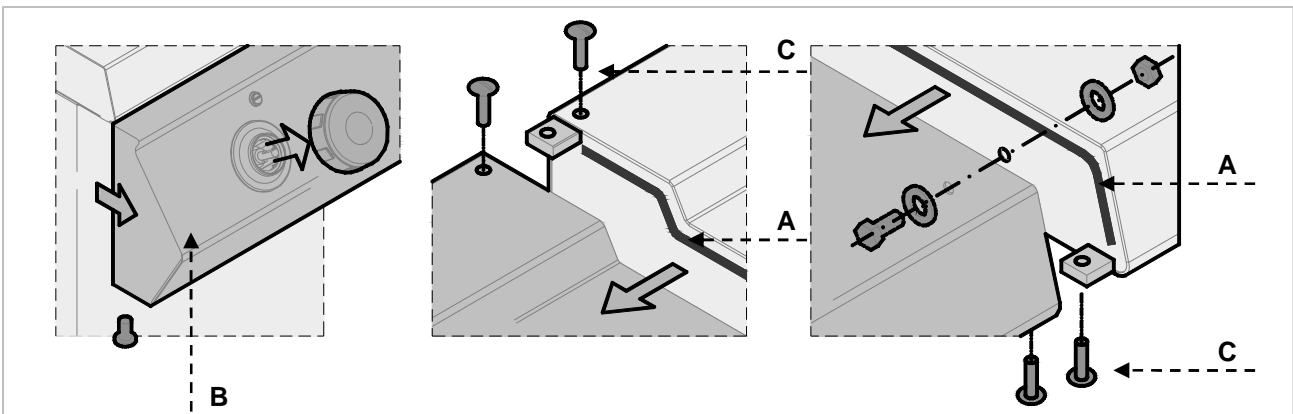
Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Abluftgrill.

Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

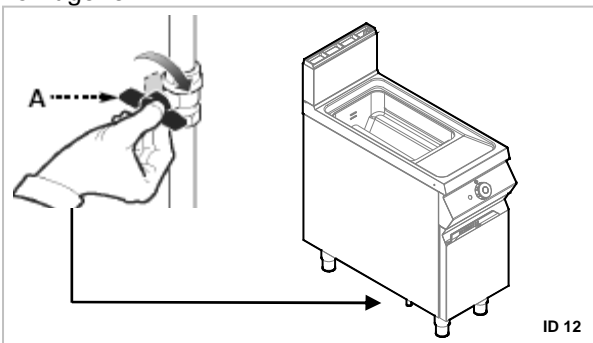
Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).

Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



## 8.8. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker)

Das Gerät wurde vom Hersteller mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas geprüft. Soll eine andere Gasart verwendet werden, ist wie folgt vorzugehen.



1. Schließen Sie den Gashahn (A).

2. Ersetzen Sie die Brennerdüse (siehe besonderes Kapitel)
3. Ersetzen Sie die Düse der Zündflamme (siehe besonderes Kapitel).
4. Stellen Sie das Minimum am Gashahn des Brenners ein (siehe besonderes Kapitel).
5. Regeln Sie, wenn erforderlich, die Primärluftzufuhr des Brenners.
6. Entfernen Sie den auf dem Typenschild angebrachten Aufkleber und bringen Sie den neuen an, auf dem das verwendete Gas angegeben ist (Position 13 des Typenschildes).

## 8.9. Prüfung (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Öffnen Sie den Gasversorgungshahn und prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen;

2. Prüfen Sie, ob der Brenner einwandfrei zündet und verbrennt;
3. Prüfen und regeln Sie, wenn nötig, Gasdruck und -durchflussmenge bei Minimum und Maximum (siehe besonderes Kapitel)
4. Prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermoelement einwandfrei funktioniert;
5. Prüfen Sie auf Gaslecks.

## 9. EINSTELLUNGEN



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie eine Einstellung vornehmen. Schließen Sie insbesondere den Gashahn und verhindern Sie

den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

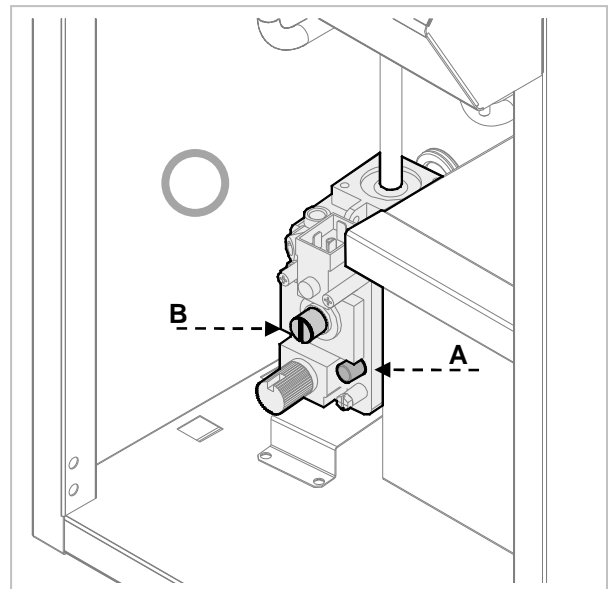
### 9.1. Einstellungen Gas-Elektroventil (Servicetechniker)

Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde. Vor der Ausführung dieser Einstellung ist zu prüfen, ob der Gasdruck mit dem Wert der Gasart entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe beigefügte Tabelle).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gashahn.
2. Öffnen Sie die Klappe.
3. Schrauben Sie die Schraube des Druckanschlusses "OUT" (A) heraus und schließen Sie das Manometer an.
4. Schrauben Sie die Kappe (B) ab.
5. Öffnen Sie den Gashahn.
6. Zünden Sie den Brenner an und stellen Sie Schraube B so ein, dass auf dem Manometer der in der Tabelle (siehe Anhänge) angegebene Druck angezeigt wird. Kontrollieren Sie, ob die Flamme stabil ist. Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.

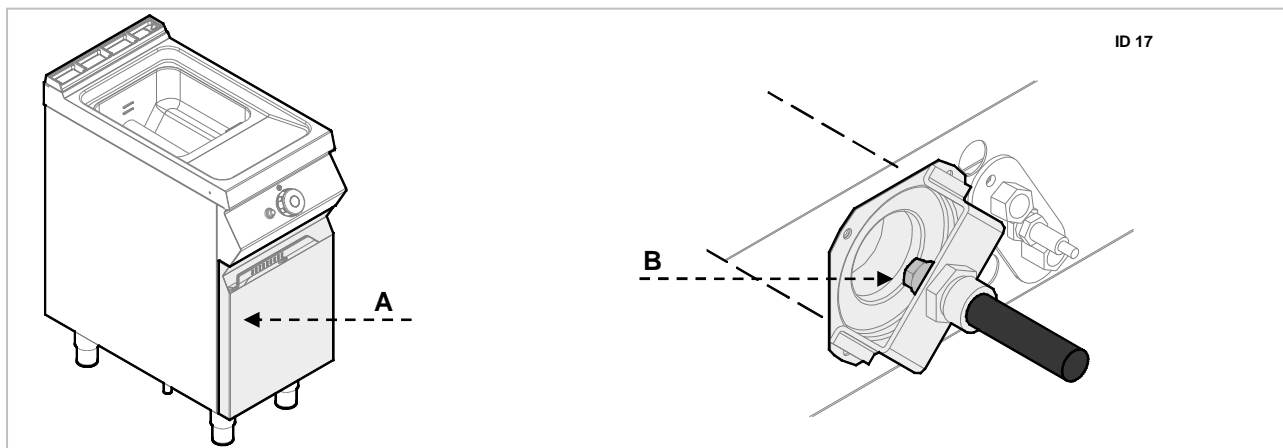
7. Schalten Sie den Brenner aus, entfernen Sie das Manometer und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.



## 9.2. Austausch der Brennerdüse (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

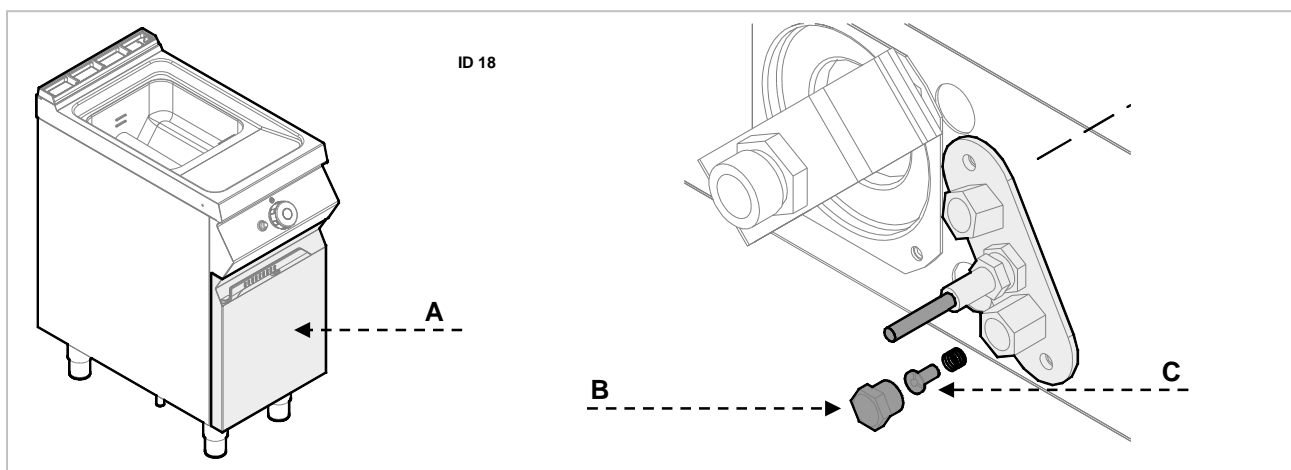
- Schließen Sie den Gashahn
- Öffnen Sie die Klappe (A).
- Ersetzen Sie die Düse (B) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.




## 9.3. Austausch der Zündflammdüse (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gashahn.
- Öffnen Sie die Klappe (A).
- Die Zündflamme ist neben dem Brenner angeordnet.
- Schrauben Sie die Kappe (B) ab.
- Ziehen Sie Düse C heraus und ersetzen Sie diese Düse durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe beiliegende Tabellen).
- Setzen Sie die Kappe wieder auf und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.




## 10. ENTSORGUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.



Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

# 1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS .....	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY .....	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines .....	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Protection devices .....	5
4.4. Replacement of components .....	5
4.5. Rating plate .....	6
4.6. Elements and accessories .....	6
5. USE AND OPERATION .....	7
5.1. Description of the controls .....	7
5.2. Burner ignition .....	7
5.3. Filling and emptying containers.....	8
5.4. Guidelines on how to use the appliance .....	9
6. CLEANING AND MAINTENANCE .....	9
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance .....	9
6.2. Proper maintenance.....	9
6.3. Cleaning the container .....	10
7. TROUBLESHOOTING .....	10
8. INSTALLATION .....	11
8.1. Packaging and unpacking .....	11
8.2. Installation (service technician) .....	11
8.3. Installation of the smoke extractor (Service technician).....	12
8.4. Gas connection (Service technician).....	12
8.5. Electrical connection (Service technician).....	12
8.6. Extraction of fumes.....	13
8.7. Installation of the appliance in a line .....	13
8.8. Gas supply (Service technician).....	13
8.9. Inspection (Service technician) .....	14
9. SETTINGS.....	14
9.1. Setting of the gas solenoid valve (Service technician).....	14
9.2. Replacement of the burner nozzle (Service technician) .....	15
9.3. Replacement of the flame nozzle (Service technician) .....	15
10. APPLIANCE DISPOSAL .....	16
ATTACHMENTS.....	I

## 2. INDEX

### A

APPLIANCE DISPOSAL 16

### B

Burner ignition 7

### C

Cleaning the container 10

### D

Description of the appliance 4

Description of the controls 7

### E

Electrical connection 12

Elements and accessories 6

Extraction of fumes 13

### G

Gas connection 12

Gas supply 13

General guidelines 4

Guidelines on cleaning and maintenance 9

Guidelines on how to use the appliance 9

### I

Inspection 14

Installation 11

Installation of the appliance in a line 13

Installation of the smoke extractor 12

### P

Packaging 11

Proper maintenance 9

Protection devices 5

### R

Rating plate 6

Replacement of components 5

Replacement of the burner nozzle 15

Replacement of the flame nozzle 15

### S

SAFETY 3

Setting of the gas solenoid valve 14

### T

TROUBLESHOOTING 10

### U

Unpacking 11



### 3. SAFETY



**Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.**

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance.

Retain the manual for future reference.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective devices installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical licence or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.

After each use of the appliance make sure that all the heating elements and control elements have been switched off and the cable unplugged.

In case of prolonged interval in using the appliance disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the appliance.



To avoid a risk of fire, check that the oil level is not below the minimum level marked in the container.



The oil change is recommended when its colour is dark or when the smoke occurs in the temperature 160 °C - 180 °C. The frequently used oil has low ignition temperature.



Remember that the food that is too moist, or the load that is too high may cause the oil to boil unexpectedly.



Use the oils or oil mixtures that are intended for use in deep fryers.



Pay extra attention to the floor around the appliance that may be slippery.



You must not clean the appliance with the direct stream of water.

## 4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

### 4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

#### Caution - warning



**Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.**

#### Important

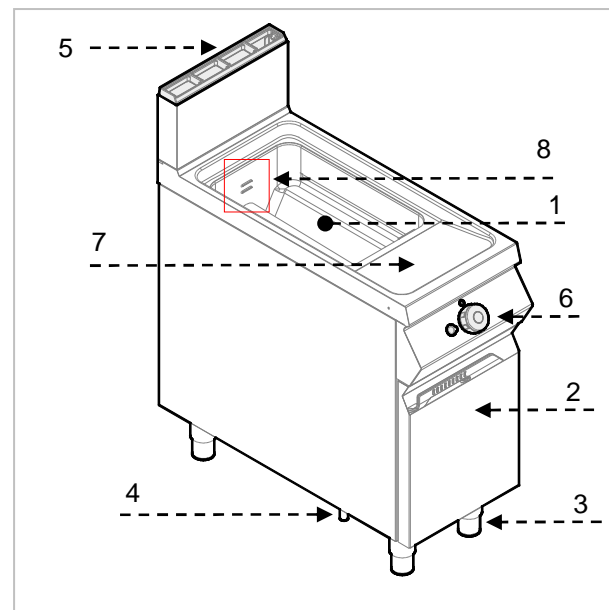


**Indicate essentials technical data that you cannot ignore.**

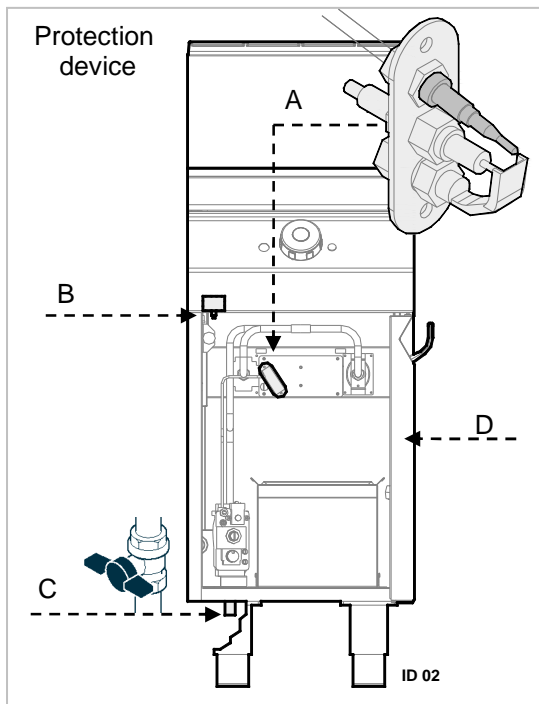
### 4.2. Description of the appliance

The appliance defined as the deep fryer has been designed and manufactured with the intended use to fry food in commercial food outlets. There is one or two-container option available depending on the need.

- 1) Container
- 2) Door
- 3) Height adjustable feet
- 4) Gas connection
- 5) Extractor: Fume extraction.
- 6) Oil temperature range
- 7) Burner ignition: Piezo igniter
- 8) Minimum and maximum oil levels in the container.



### 4.3. Protection devices



The appliance is equipped with the protection system. The arrangement of protection devices is presented on the drawing.

- A. Safety thermocouple: it blocks the gas supply if the flame goes out.
- B. Safety thermocouple: it blocks the gas supply in case of overheating.
- C. Gas supply valve: to open and close the gas line.



Check daily that the protection devices are mounted correctly and operational.

If the safety thermocouple is released, the initial work interval of the appliance must be set again in the same position.

1. Allow the oil to cool to min. 40 °C
2. Open the door (D).
3. Press the safety thermocouple button (B) to activate the gas supply again.
4. Close the door (D).

When using the deep fat fryer with two containers, in order to detect the working thermostat, check which burner is working and select the button of the appropriate thermostat.



Do not store any objects inside the appliance.

GB

### 4.4. Replacement of components



Before exchange of the component switch on all the existing protection devices. First of all, switch off the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

If necessary, exchange the used components to the original spare parts.

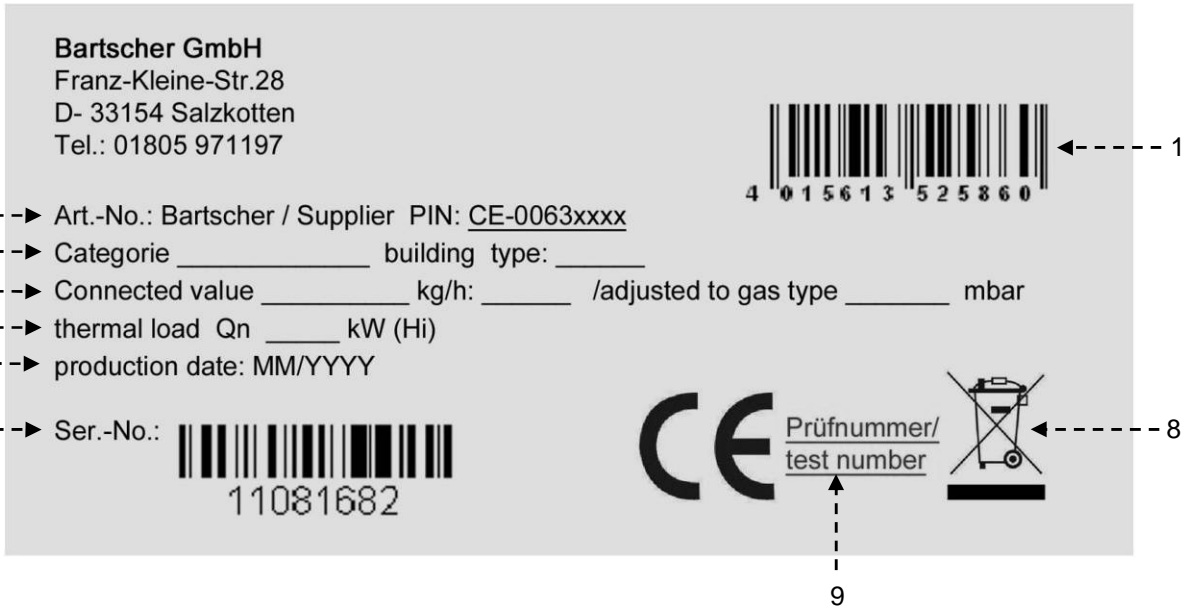
We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

## 4.5. Rating plate

The Rating plate indicated in the drawing is mounted directly onto the appliance. There are all guidelines and information on the plate required for safe use.

- 1) EAN number
- 2) Code no./ Model no. / CE certificate no.
- 3) Category of appliance / type of design

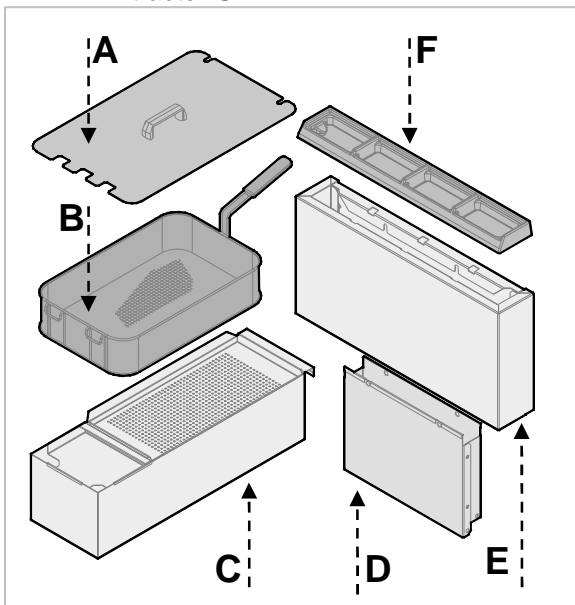
- 4) Connected value / gas consumption / adjusted to gas type
- 5) Thermal load
- 6) Production date
- 7) Series no.
- 8) WEEE symbol
- 9) CE Declaration of Conformity



## 4.6. Elements and accessories

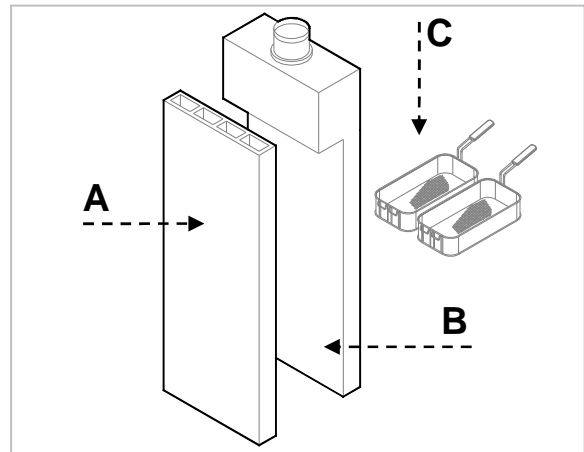
The appliance is delivered with the following elements:

- A. Cover
- B. Basket
- C. Oil container
- D. Extractor extension
- E. Extractor cover
- F. Extractor Grill



On order, we can provide the following accessories:

- A. High extractor, B11 type
- B. High extractor, B11 type with flow protection
- C. Basket construction kit
- D. Gas connection set

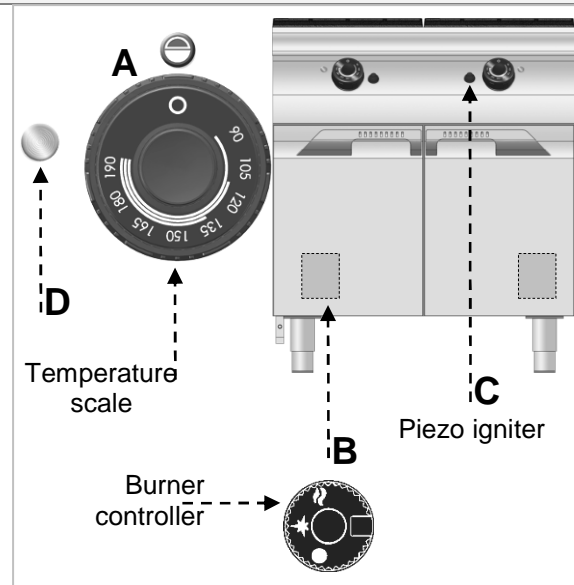
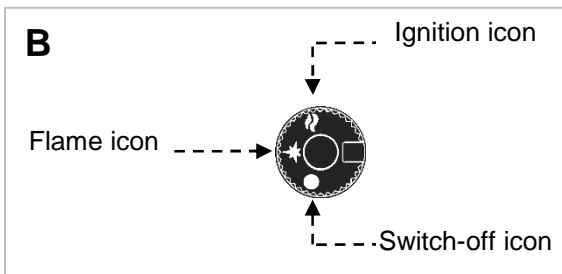


## 5. USE AND OPERATION

### 5.1. Description of the controls .

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the appliance.

- A) Temperature controller: it regulates the gas supply and changes the oil temperature.
- B) Burner controller: it switches the main burner off, including its flames.
- C) Piezo igniter: for igniting the ignition flame of the burner.
- D) Temperature indicator light: until the light is on, the oil has not reached the required temperature. When the oil reaches the required temperature the indicator light goes off.

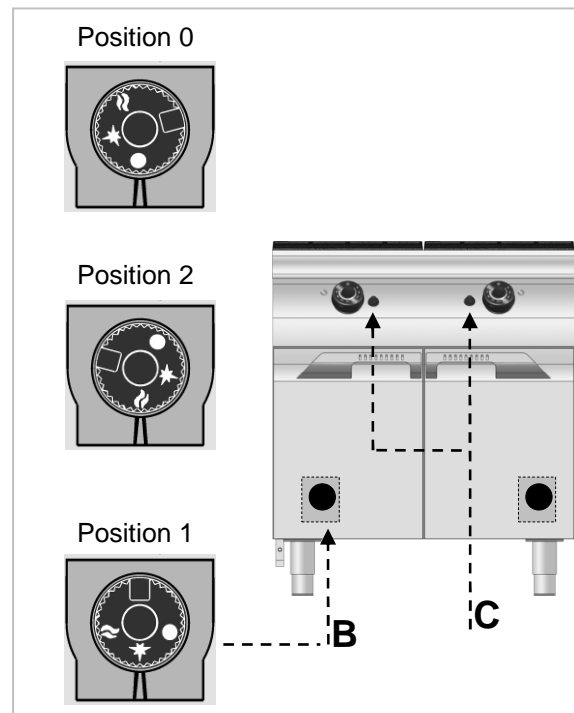
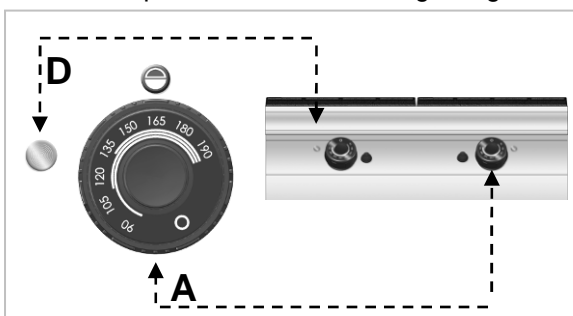


GB

### 5.2. Burner ignition

ON

- A) Open the gas valve
- B) Open the door:
- C) Select the controller B and in order to ignite the ignition flame turn it left (position 1): at the same time press the button C to ignite the ignition flame.
- D) Hold the controller B for ca. 10 seconds in order to heat up the thermocouple; then release the controller.
- E) Activate the controller B for opening the burner gas supply and turn it left (position 2).
- F) Close the door.
- G) Rotate the controller A in order to set the desired oil temperature.
- H) When the oil reaches the required temperature the indicator light D goes off.



OFF

- A) In order to switch the burner off, turn the controller A left and set in 0 position; an ignition flame continues burning.
- B) Open the door:
- C) Activate the controller B for closing the burner gas supply and turn it right (position 0).
- D) Close the door.
- E) Close the gas valve.
- F) Turn on the switch-off to disconnect from the electrical supply.

5.3. Filling and emptying containers



Before filling up the container check that the outlet valve **A** is closed.



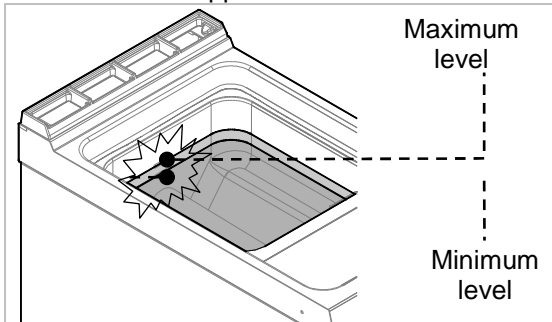
Avoid using the appliance with the container filled up with the oil below the marked minimum level.

We advise against the use of the appliance with the container filled up with the oil above the marked maximum level.



Do not ignite the burner when there is no oil in the container: this may permanently damage the appliance.

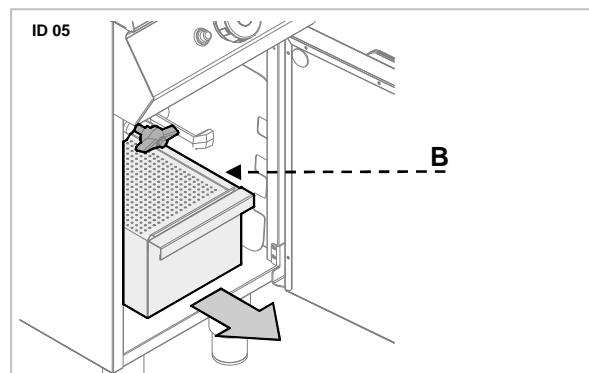
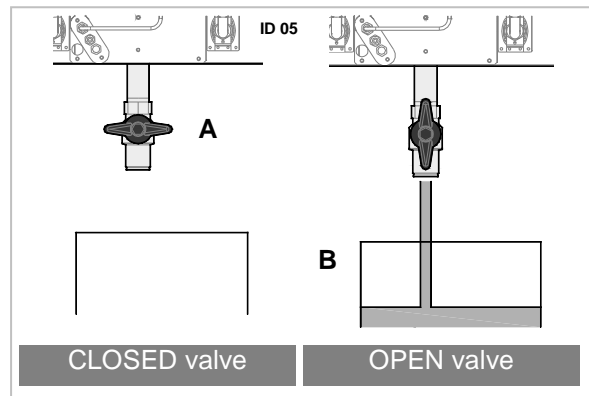
Do not heat the appliance with the closed cover.



Before emptying the container, leave the device to cool off for 10 -15 minutes to ensure that the oil is cold.

When draining the container follow the instructions below:

- A. Open the door
- B. Check that the oil container (**B**) is placed correctly under the outlet valve
- C. Open the outlet valve (**A**)
- D. Pull out the oil drip basin (**B**).
- E. Close the door.



Dispose the oil in accordance with the regulations applicable at the place of use of the appliance.

## 5.4. Guidelines on how to use the appliance

Turn on the automatic switch-off to disconnect from the mains.

1. Close the gas valve;
2. Thoroughly clean the appliance and adjacent surfaces;
3. Apply the Vaseline oil on the stainless steel surfaces.
4. Perform all maintenance works;
5. When finished using the appliance, always empty the container.



Always empty the containers after use.

To ensure the correct use of the appliance, follow the guidelines below:

- Use exclusively the accessories provided by the manufacturer;
- Use the frying baskets in the correct way;
- Before filling up the container, check that the outlet valve is closed;
- Make sure that the oil level is not below the minimum level marked in the container;
- Before immersing the basket, check that the oil has reached the set temperature.

- Slowly immerse the basket to avoid excessive foam formation.
- Frequently filter the oil.
- During the short breaks lower the temperature to reduce the oil consumption and slow down ageing the oil.
- We recommend the change of oil when its colour is darker or when at the temperature 160 °C - 180 °C the smoke is forming. The old oil has a low ignition temperature.
- Remember that the foods that are too moist or the load that is too high may cause the oil to boil unexpectedly.



**Never use the appliance without the oil in the container. It may cause total damage to the appliance. When heating up the deep fryer, always remove the lid.**

GB

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### 6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective devices. First of all, close the gas valve and prevent access to the

appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

### 6.2. Proper maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of the burner, nozzle and exhaust pipes.

Careful maintenance ensures the best performance, longer life of the appliance and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the appliance.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation. Use the wooden or plastic spatula, or soft cleaning sponge to remove the dried remains.

If the appliance is not used for a prolonged time, apply the Vaseline oil on all stainless steel parts and air the room regularly.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).

Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- Installation pressure and tightness control;
- Thermocouples functionality control;
- Control of operation of the extractor and possible cleaning;
- Control of safety thermostats.

### 6.3. Cleaning the container

Follow the guidelines.




1. Turn off the appliance and leave to cool down.
2. Empty the container (Chapter 5.3)
3. Remove and clean the frying baskets and basket handles.
4. Clean the container inside using the cleaning agent intended for contact with foods.
5. Rinse off with water and empty the container.
6. To remove the remaining cleaning agent the container can be sprinkled with a special agent or vinegar and water solution.
7. Rinse off, empty and dry out the container.  
When finished using the appliance, clean the elements with a proper agent to solve the fat. We recommend to wash the accessories in the dishwasher.

## 7. TROUBLESHOOTING

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge.

Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

GB

Problem	Cause	Solution
Gas smell	The smell is sometimes released when extinguishing the flame.	Close the gas valve and air the room.
Ignition flame does not start.	The igniter does not work.	Check the operation of the igniter. Ignite the flame manually.
	Air in the pipes in connection with the long downtime.	 <b>Inform the customer services.</b>
The flame still does not start.	The thermocouple is not hot enough.	Extend the ignition process. Check whether the safety thermocouple is released.
The ignition flame burns, but the igniter does not ignite the burner.		Check the working thermostat.  <b>If the flame still appears, inform the customer services.</b>
Yellow flame.	Contaminated burner or blocked extractor.	 <b>Inform the customer services.</b>



## 8. INSTALLATION

### 8.1. Packaging and unpacking

During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



When using the lifting equipment pay attention to the mains cable, water supply and discharge pipes and feet position.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

GB

### 8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

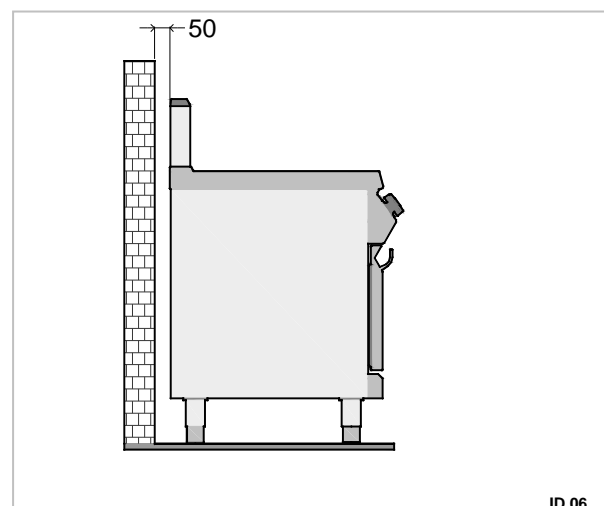
The appliance should be installed leaving the space of at least 5 cm to the wall, if this wall is not resistant to the temperature of at least 150 °C.

Locate the appliance in the horizontal position by adjusting the single feet.



To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.

Internal installation of the gas supply and the rooms in which the appliance is housed, must comply with the local regulations applicable in the country in which the appliance is used (Regulation of 12 June 96 and UNI-CIG 87/23).



ID 06

In order to ensure the proper gas burning in the igniters, the required volume of air, that is ca. 2 cubic meters per hour for every kW of installed power, must be supplied.

### 8.3. Installation of the smoke extractor (Service technician)

The appliance is supplied with the extractor extension (A) with the cover (B), extractor grill (C) and fixing screws.

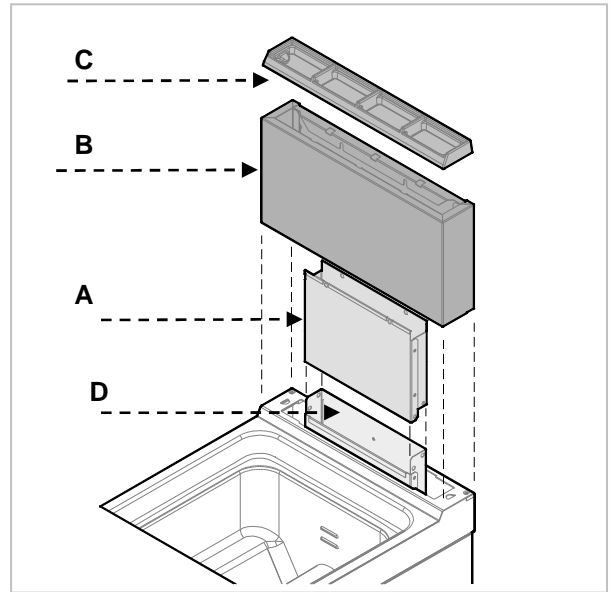
Installation is performed as presented on the figure.

Connect the extension (A) with the end of the extractor (D).

Set the cover (B) on the basin level.

Using the screws, connect the cover (B) with the extension (A) in the upper part.

Place the extractor grill (C).



### 8.4. Gas connection (Service technician)

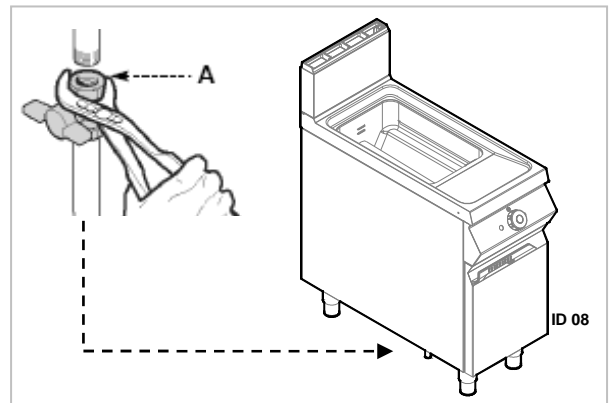
A gas connection must be performed in compliance with the applicable regulations.


Before connecting the appliance, check the technical data, type of gas, working pressure and flow rate which are provided on the rating plate.

The installation is performed by connecting the connection pipe of the appliance with a pipe of the gas distribution network. A shut-off valve must be installed on the connection to shut the gas supply off if necessary.

If there are significant pressure differences in the gas supply installation, it is recommended to install a pressure regulator.

After the installation, check the gas connection for tightness.

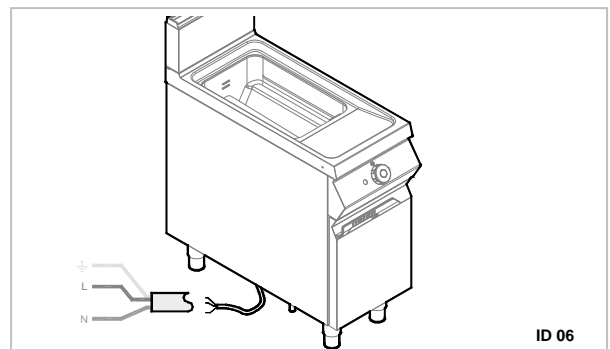


 When looking for gas leaks do not use the open flame!

### 8.5. Electrical connection (Service technician)

Connect the switch-off to the power cord of the appliance, as shown in the figure and on the wiring diagram (see Appendix).

Use the H05RN-F cable.



## 8.6. Extraction of fumes

Installation of the type "A" appliances does not envisage connection to the fume exhaust system, but to the appropriate extraction hood which discharges the fumes to outside.

### Installation under the extraction hood (A)

Place the appliance under the extraction hood (1) and attach to the appliance connection a pipe of the size as shown on the figures.

The end of the fume extraction pipe should be located at least 1.8m above the floor.



The appliance's gas supply should be subordinated to the exhaust system: Blocking of the fan must shut the gas supply off.



The fan must switch on automatically when the gas valve is open.

## 8.7. Installation of the appliance in a line

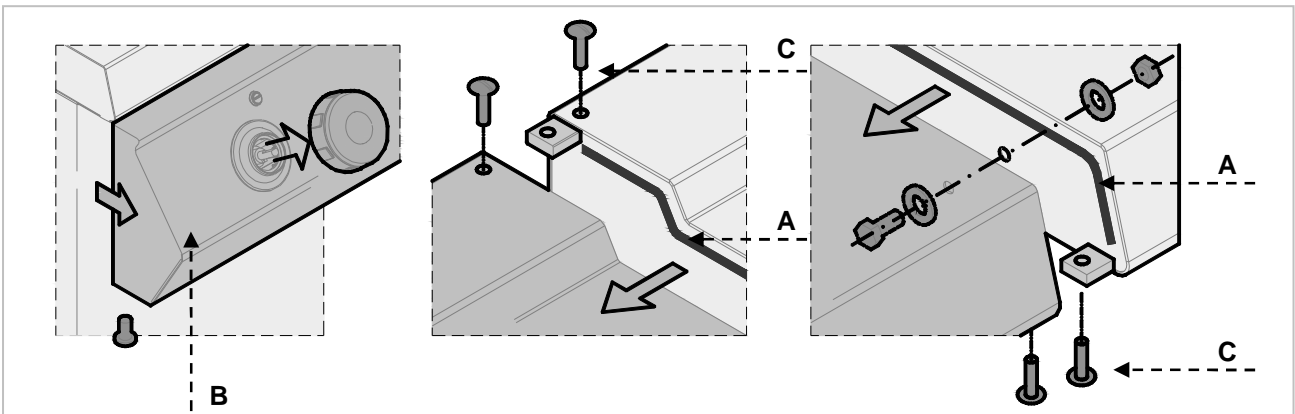
To fix the appliance in a line (neighbouring) follow the steps:

Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.

Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.

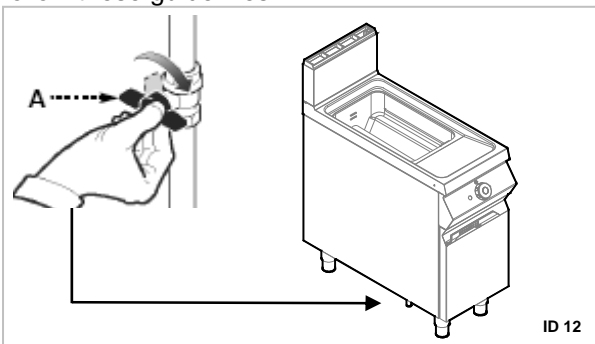
Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).

Connect the appliances with the joining elements.



## 8.8. Gas supply (Service technician)

The appliance has been checked by the manufacturer for the type of gas shown on the rating plate. If a different type of gas is used, follow these guidelines.



1. Close the gas valve (A)
2. Replace the burner nozzle (see relevant chapter)
3. Replace the nozzle of the ignition flame (see relevant chapter)
4. Set a minimum value on the burner gas valve (see relevant chapter)
5. If necessary, check the air supply.
6. Remove the sticker from the rating plate and apply a new sticker which includes the used gas type (item 13 of the rating plate).

## 8.9. Inspection (Service technician)

Before starting the appliance the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and recognize any errors.

It is recommended to run the following check-ups:

1. Open the gas valve and check the tightness of connections;

2. Check whether the igniter starts and burns properly.
3. Check and adjust, if necessary, the gas pressure and flow rate in Max and Min positions (see chapter)
4. Check whether the safety thermostat operates properly.
5. Check for gas leakages.

## 9. SETTINGS



Before setting the appliance, first of all switch on all the protection devices. In particular deactivate the gas valve and prevent access to

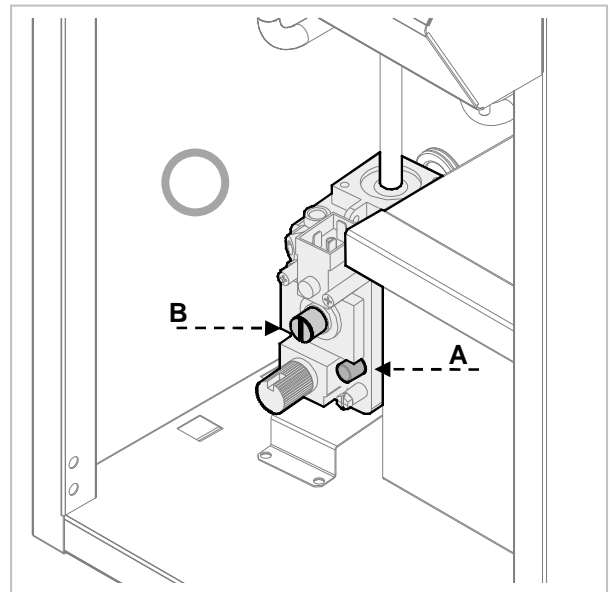
the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

### 9.1. Setting of the gas solenoid valve (Service technician)

These settings are required only if the connected type of gas differs from the checked gas, after connecting to the gas supply. Before performing this setting, check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table).

Follow the guidelines.

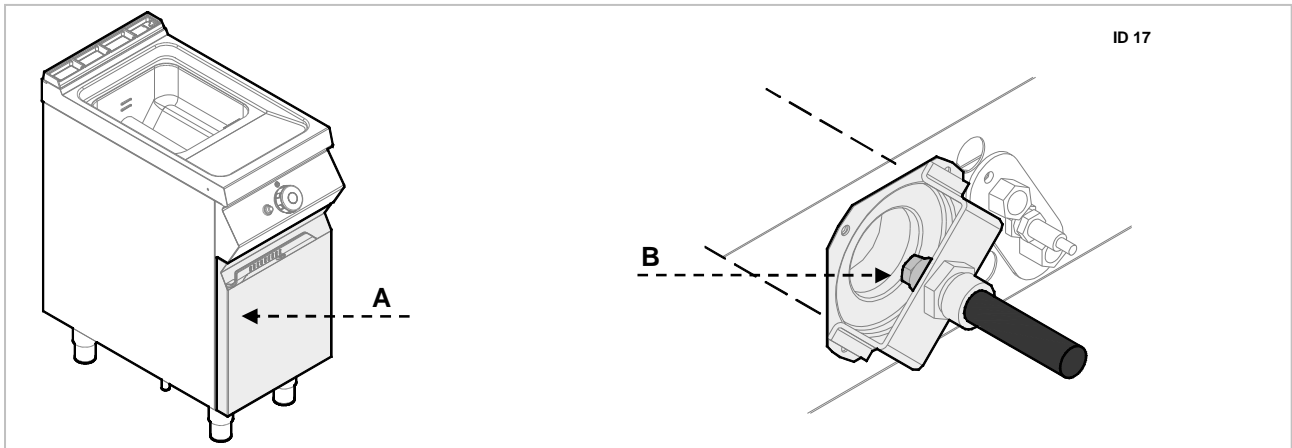
1. Close the gas valve.
2. Open the door:
3. Loosen the screw of pressure connection „OUT“ (A) and switch the manometer on.
4. Loosen the nut (B).
5. Open the gas valve
6. Ignite the burner and set the screw B in a position in which the monometer displays the pressure listed in the table (see appendixes). Make sure the flame is stable. After the setting tighten the screw.
7. Switch the burner off, remove the manometer and set the initial status.



## 9.2. Replacement of the burner nozzle (Service technician)

Follow the guidelines.

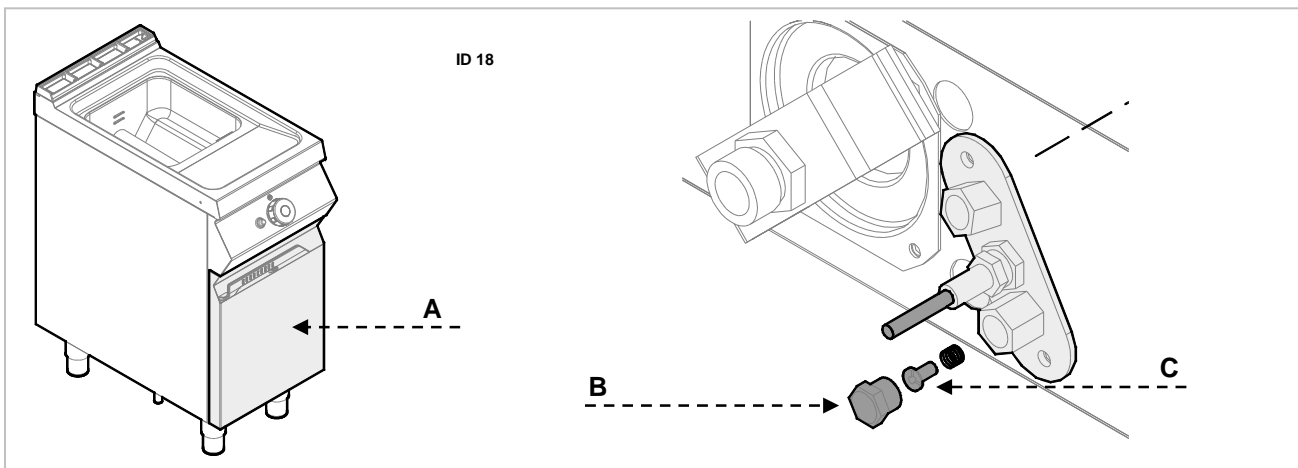
- Close the gas valve;
- Open the nut (A)
- Replace the nozzle (B) with a nozzle intended for the used gas (see appendix).
- Finally, set the appliance to the initial status.
- Close the door.




## 9.3. Replacement of the flame nozzle (Service technician)


Follow the guidelines.

- Close the gas valve;
- Open the nut (A)
- An ignition flame is assigned to the burner.
- Loosen the nut (B).
- Remove the nozzle C and replace it with a nozzle intended for the used gas (see table).
- Retighten the nut and set the appliance to the initial status.
- Close the door.




## 10. APPLIANCE DISPOSAL

 The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.



The  symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point

for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

# 1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE .....	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	4
4.1. Recommandations générales .....	4
4.2. Description de l'appareil .....	4
4.3. Dispositif de sécurité .....	5
4.4. Remplacement des composants.....	5
4.5. Plaque signalétique .....	6
4.6. Équipement et accessoires .....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT .....	7
5.1. Description de la commande.....	7
5.2. Allumage du brûleur .....	7
5.3. Remplissage et vidange des bacs .....	8
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil .....	9
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	9
6.2. Entretien correct .....	9
6.3. Nettoyage du bac .....	10
7. DÉFAILLANCES.....	10
8. INSTALLATION .....	11
8.1. Emballage et déemballage.....	11
8.2. Installation (technicien de service) .....	11
8.3. Installation de l'extracteur de fumée (technicien de service) .....	12
8.4. Raccordement du gaz (technicien de service) .....	12
8.5. Raccordement électrique (technicien de service) .....	12
8.6. Évacuation des produits de combustion .....	12
8.7. Montage de l'appareil en série .....	13
8.8. Alimentation en gaz (technicien de service) .....	13
8.9. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES .....	14
9.1. Réglage de l'électrovanne de gaz (technicien de service).....	14
9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service).....	15
9.3. Remplacement de la buse de la flamme (technicien de service) ) .....	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL .....	16
ANNEXES.....	I

## 2. INDEX

### A

Alimentation en gaz 13  
Allumage du brûleur 7

### C

Conseils d'utilisation de l'appareil 9  
Conseils de nettoyage et d'entretien 9  
Contrôle 13

### D

DÉFAILLANCES 10  
Description de l'appareil 4  
Description de la commande 7  
Déemballage 11  
Dispositif de sécurité 5

### E

Emballage 11  
Entretien correct 9  
Équipement et accessoires 6  
Évacuation des produits de combustion 12

### I

Installation 11  
Installation de l'extracteur de fumée 11

### M

Montage de l'appareil en série 13

### N

Nettoyage du bac 10

### P

Plaque signalétique 6

### R

Raccordement du gaz 12  
Raccordement électrique 12  
Recommandations générales 4  
Réglage de l'électrovanne de gaz 14  
Remplacement de la buse de la flamme 15  
Remplacement de la buse du brûleur 15  
Remplacement des composants 5

### S

SÉCURITÉ 3

### V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16



### 3. SÉCURITÉ



**Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.**

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.


Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.


Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés.

Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et les câbles d'alimentation débranchés.


En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

 Afin d'éviter le risque d'incendie, veiller à ce que le niveau d'huile ne descende pas sous le niveau minimal indiqué sur le bac.

 Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile utilisée souvent possède un point d'éclair bas.




À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.

 Utiliser des huiles ou des mélanges d'huiles destinées à être utilisés dans les friteuses.



Faire particulièrement attention au sol autour de l'appareil : le sol peut être glissant.

 Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

## 4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### 4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

#### Attention - avertissement



**Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.**

#### Important

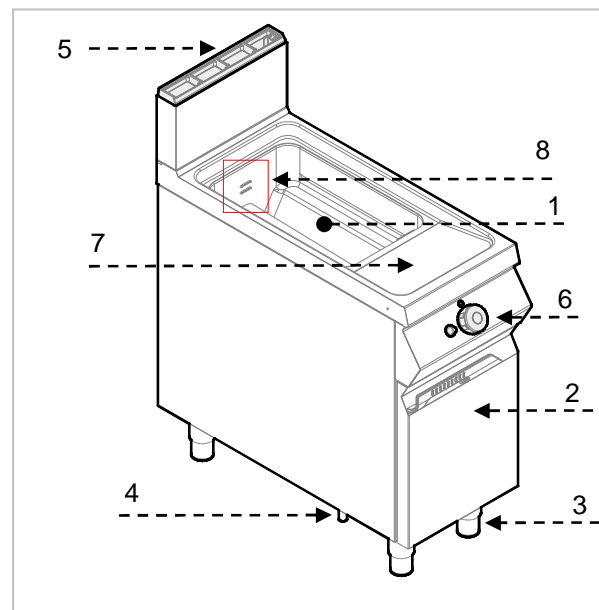


**Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.**

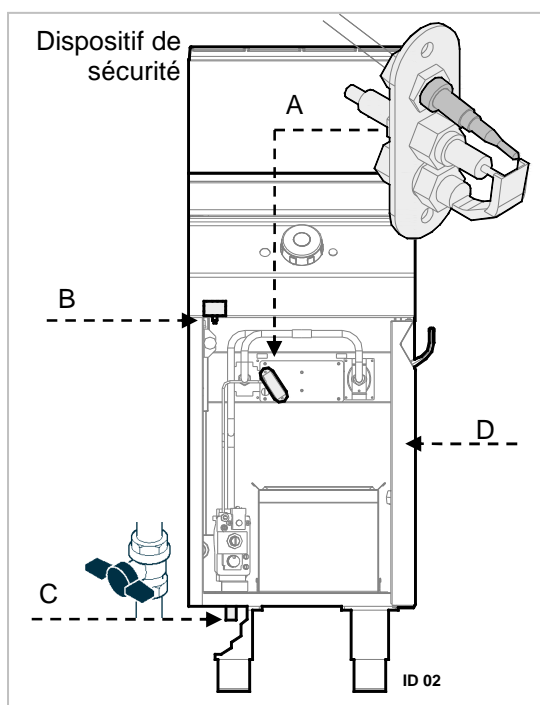
### 4.2. Description de l'appareil

L'appareil défini comme friteuse est conçu et fabriqué pour frire les produits alimentaires dans des établissements gastronomiques professionnels. En fonction des besoins, deux versions sont disponibles : avec un bac ou avec deux bacs.

- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Extracteur : Évacuation des fumées.
- 6) Régulateur de la température de l'huile :
- 7) Allumage du brûleur : Allumage piézoélectrique du brûleur :
- 8) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'huile



### 4.3. Dispositif de sécurité



L'appareil est équipé d'un système de sécurité  
L'image présente la disposition des appareils

- A.** Thermo-élément de sécurité : Il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.
- B.** Thermostat de sécurité : Il bloque l'arrivée du gaz en cas de surchauffe.
- C.** Vanne d'arrivée du gaz : Elle sert à ouvrir et fermer la conduite de gaz.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

Si le thermostat de sécurité est relâché, l'écart initial du fonctionnement de l'appareil doit de nouveau se trouver dans la même position.

1. Refroidir l'huile à une température d'au moins 40 °C
2. Ouvrir la porte (D).
3. Choisir la touche du thermostat de sécurité (B) pour activer de nouveau l'arrivée de gaz.
4. Fermer la porte (D).

Lors de l'utilisation de la friteuse avec deux bacs, pour vérifier quel thermostat est allumé, vérifier lequel des brûleurs fonctionne et choisir la touche du thermostat donné.



L'appareil ne sert pas au stockage de divers objets.

FR

### 4.4. Remplacement des composants



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité. Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

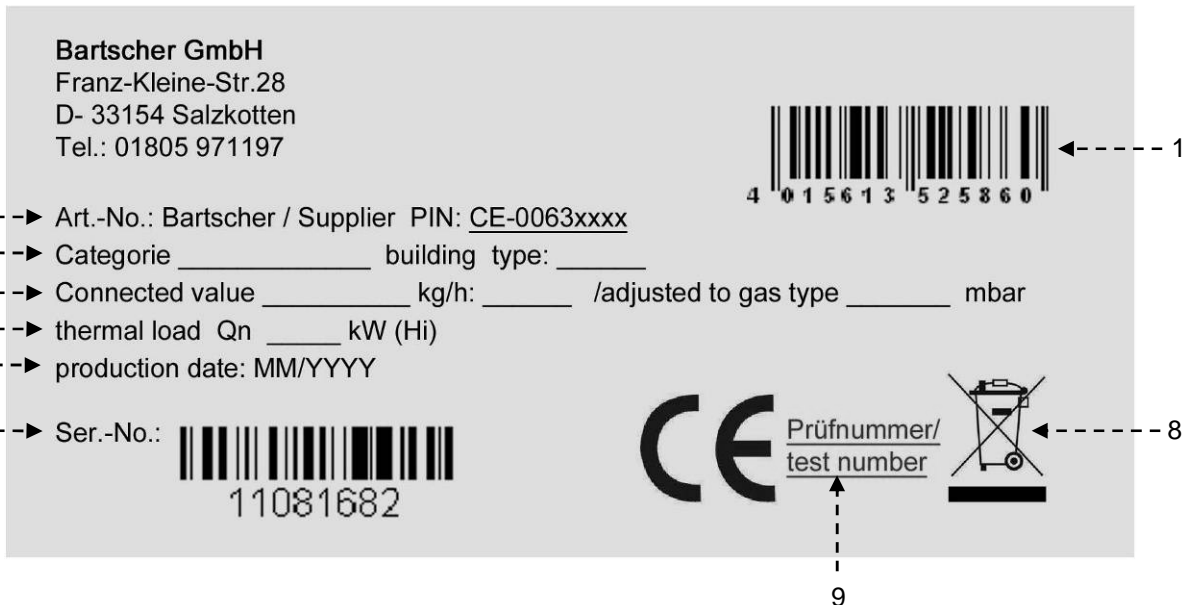
Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

## 4.5. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) N° de l'art. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction

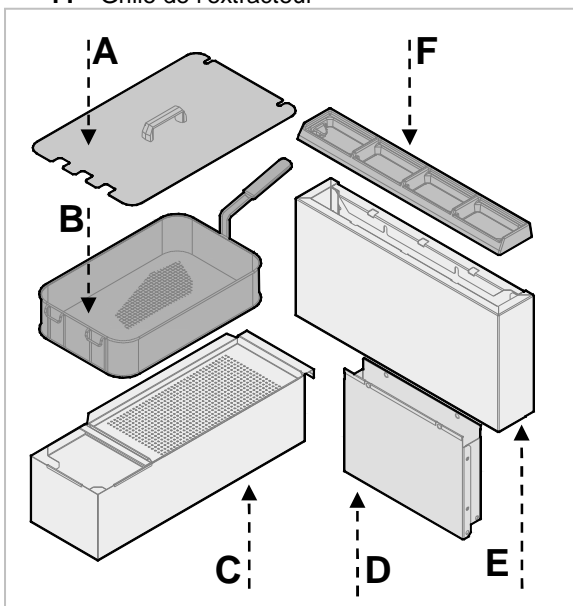
- 4) Raccordements / consommation de gaz / réglé pour le type de gaz
- 5) Charge du réchauffement
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Symbole DEEE
- 9) Déclaration de conformité CE



## 4.6. Équipement et accessoires

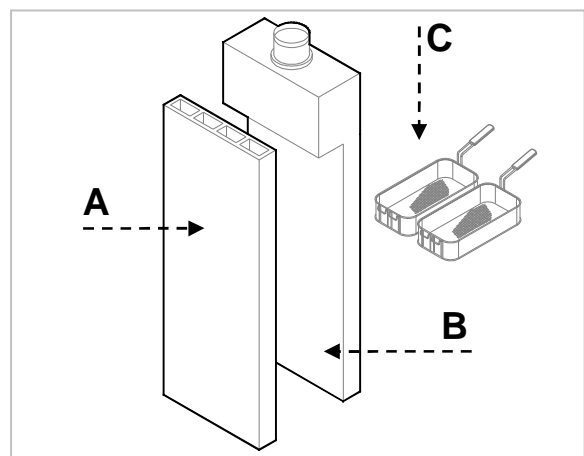
L'appareil est livré avec l'équipement suivant:

- A. Couvercle
- B. Panier
- C. Bac d'huile
- D. Rallonge de l'extracteur
- E. Couvercle de l'extracteur
- F. Grille de l'extracteur



Sur commande, il est possible d'équiper l'appareil avec les accessoires suivants:

- A. Extracteur haut de type B11
- B. Extracteur haut de type B11 avec protection du flux
- C. Ensemble structurel du panier
- D. Kit de raccordement du gaz

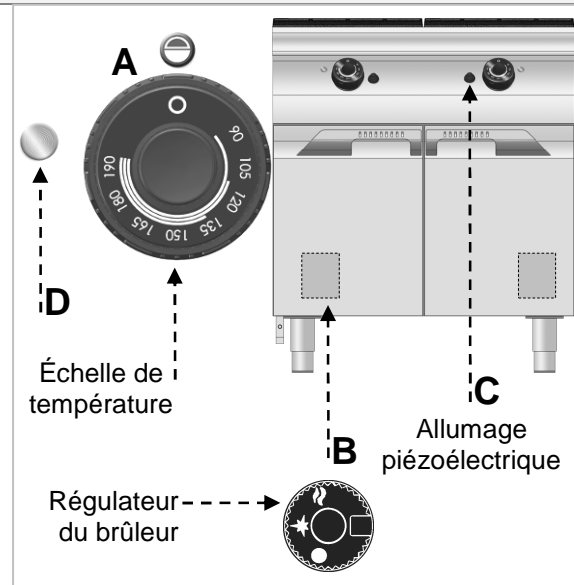
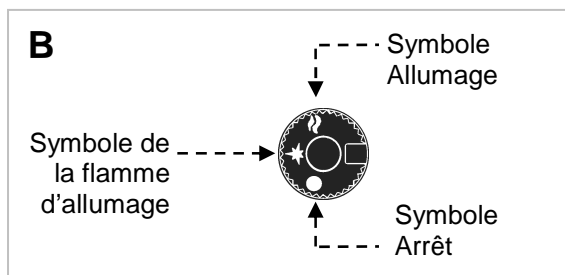


## 5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

### 5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) Régulateur de température : Il règle l'arrivée du gaz et change la température de l'huile.
- B) Régulateur du brûleur : Il allume, et éventuellement, éteint le brûleur principal et les flammes y associées.
- C) Éléments d'allumage piézoélectrique : Ils servent à allumer la flamme d'allumage du brûleur.
- D) Témoin de contrôle de la température : Tant que le témoin reste allumé, l'huile n'a pas atteint la température réglée. Quand l'huile atteint la température voulue, le témoin s'éteint.

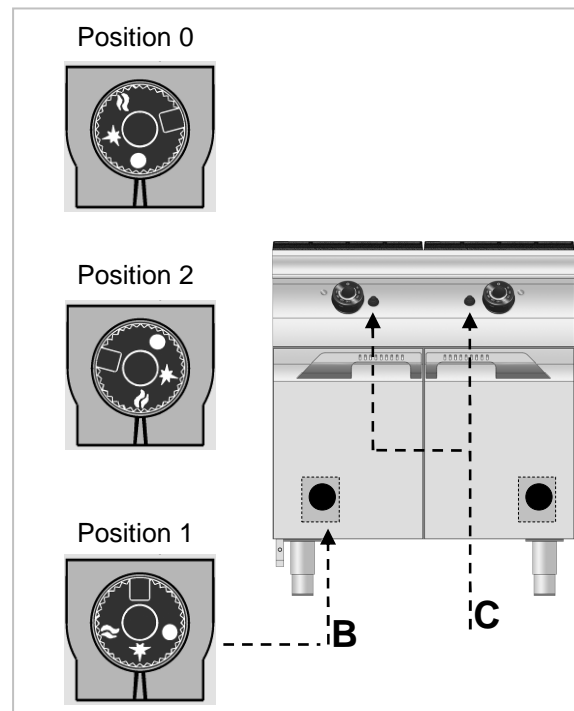
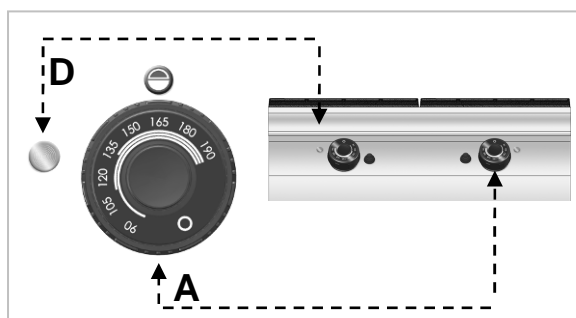


FR

### 5.2. Allumage du brûleur

#### MISE EN MARCHÉ

- A) Ouvrir le robinet de gaz
- B) Ouvrir la porte :
- C) Choisir le régulateur B et pour allumer la flamme, tourner à gauche (position 1) : en même temps choisir la touche C pour allumer la flamme d'allumage.
- D) Maintenir le régulateur B en position pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique : relâcher ensuite le régulateur.
- E) Allumer le régulateur B jusqu'à l'ouverture de l'arrivée de gaz du brûleur et tourner à gauche (position 2).
- F) Fermer la porte.
- G) Tourner le régulateur A pour régler la température voulue de l'huile.
- H) Lorsque l'huile atteint la température voulue, le témoin D s'éteint.



## ARRÊT

- A) Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur A à droite et le régler sur la position 0 : la flamme d'allumage brûle toujours.
- B) Ouvrir la porte :
- C) Allumer le régulateur B jusqu'à la fermeture de l'arrivée de gaz du brûleur et tourner à droite (position 0).
- D) Fermer la porte
- E) Fermer le robinet de gaz.
- F) Enclencher le sectionneur de l'appareil pour éteindre l'alimentation électrique.

## 5.3. Remplissage et vidange des bacs



Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange A est fermé.



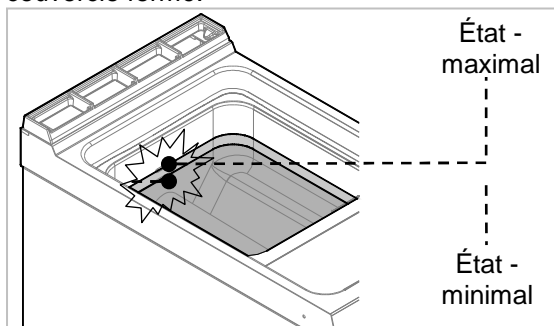
Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'huile au moins au niveau minimal indiqué.

Il est déconseillé d'utiliser l'appareil, si le bac est rempli d'huile au-dessus du niveau maximal indiqué.



Ne pas allumer le brûleur si le bac d'huile est vide : Cela peut entraîner l'endommagement définitif de l'appareil.

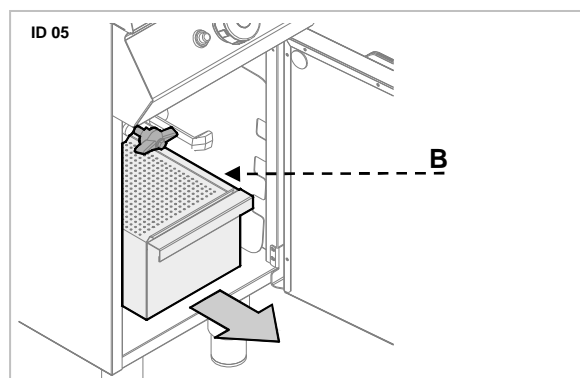
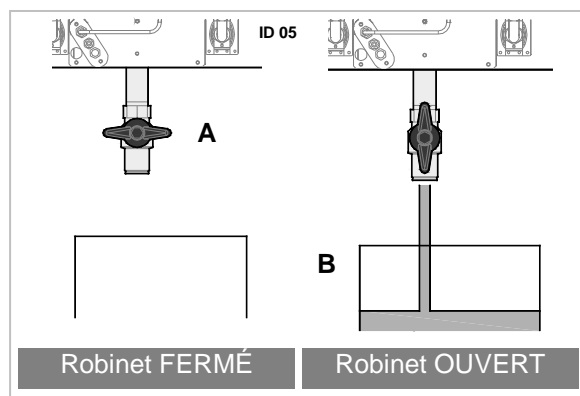
Il est interdit de réchauffer l'appareil avec le couvercle fermé.



Avant de vider le bac, le laisser refroidir pendant 10 - 15 minutes, jusqu'à ce que l'huile soit froide.

Lors de la vidange, suivre les instructions ci-dessous :

- A. Ouvrir la porte
- B. Vérifier que le bac d'huile (B) est placé correctement sous le robinet.
- C. Ouvrir le robinet de vidange (A)
- D. Retirer le bac récupérateur d'huile (B).
- E. Fermer la porte.



Éliminer l'huile conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

## 5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil

Enclencher le sectionneur automatique pour éteindre l'alimentation en énergie électrique.

1. Fermer le robinet de gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Après chaque utilisation de l'appareil, vider le bac.



Toujours vider les bacs après l'utilisation de l'appareil.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;
- Utiliser les paniers à frire d'une manière correcte ;
- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé ;
- S'assurer que le niveau d'huile n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac ;

- Avant de plonger le panier à frire, vérifier que l'huile a atteint la température réglée.
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation excessive de mousse.
- Filtrer souvent l'huile.
- Lors de courtes périodes d'arrêt, baisser la température pour réduire la consommation et retarder l'usure de l'huile.
- Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient foncée ou lorsque, à la température de 160 °C - 180 °C, de la fumée se dégage. Une huile usée possède un point d'éclair bas.
- À noter que les produits alimentaires trop humides ou une charge trop grande peuvent entraîner une ébullition brusque de l'huile.



**Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.**

**Lors du réchauffement de la friteuse, toujours retirer le couvercle.**

FR

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

### 6.2. Entretien correct

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur, de la buse et des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille. Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une longue non-utilisation de l'appareil, appliquer de la vaseline sur toutes les parties en acier inoxydable et aérer régulièrement la pièce.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants :

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation ;
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques ;
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel ;
- Contrôle des thermostats de sécurité.



### 6.3. Nettoyage du bac

Suivre la procédure décrite ci-dessous:




1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
2. Vider le bac (Chapitre 5.3).
3. Retirer et laver les paniers à frire et leurs poignées.
4. Laver l'intérieur du bac en utilisant un produit de nettoyage destiné au contact avec les produits alimentaires.
5. Rincer à l'eau claire et vider le bac.
6. Pour éliminer les résidus du produit de nettoyage, pulvériser un produit spécial dans le bac ou un mélange d'eau et de vinaigre.
7. Rincer, vider et sécher les bacs.

Après l'utilisation de l'appareil, laver l'équipement en utilisant un produit pour dissoudre les graisses. Il est conseillé de laver les accessoires dans un lave-vaisselle.

## 7. DÉFAILLANCES

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé.

Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet de gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	Le dispositif d'allumage ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement du dispositif d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	 <b>Informez le service clientèle.</b>
La flamme brûle toujours.	L'élément thermique n'est pas suffisamment chaud.	Prolonger le temps d'allumage. Vérifier si le thermostat de sécurité est enclenché.
La flamme d'allumage brûle mais le brûleur ne s'allume pas.		Vérifier le thermostat de travail  <b>Si la flamme apparaît toujours, informez le service clientèle.</b>
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou le conduit d'échappement bouché.	 <b>Informez le service clientèle.</b>



## 8. INSTALLATION

### 8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



Lors du soulèvement de l'appareil, faire attention aux câbles d'alimentation, aux tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

FR

### 8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

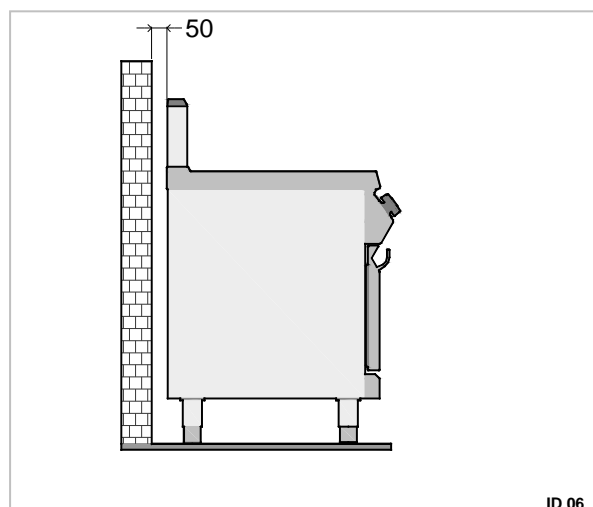
Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm du mur, s'il n'est pas résistant à une température minimale de 150 °C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.

L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juin 96 et UNI-CIG 87/23).



Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

### 8.3. Installation de l'extracteur de fumée (technicien de service)

L'appareil est livré avec la rallonge de l'extracteur (A) avec couvercle (B), la grille de l'extracteur (C) et les vis de montage.

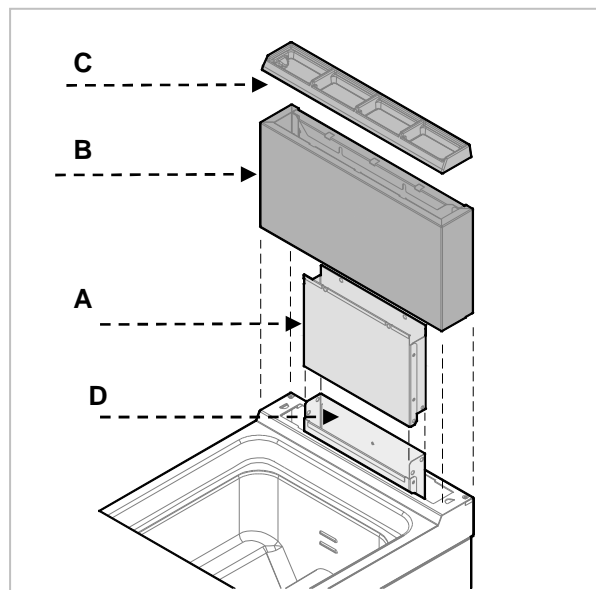
L'installation est réalisée comme sur le dessin.

Raccorder la rallonge (A) à l'extrémité de l'extracteur (D).

Placer le couvercle (B) sur le plan du bac.

À l'aide des vis, fixer le couvercle (B) à la rallonge (A) en partie supérieure.

Placer la grille de l'extracteur (C).



### 8.4. Raccordement du gaz (technicien de service)

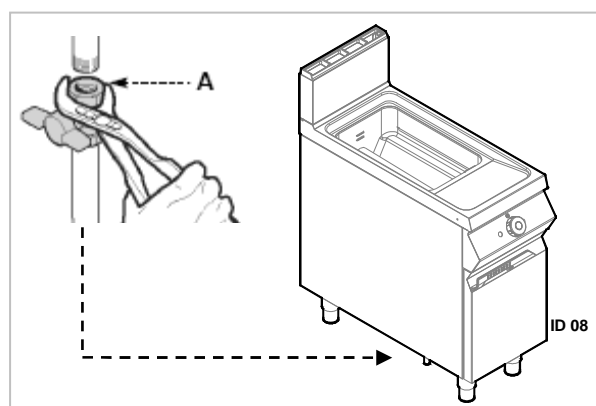
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.


Avant de raccorder l'appareil, vérifier les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.

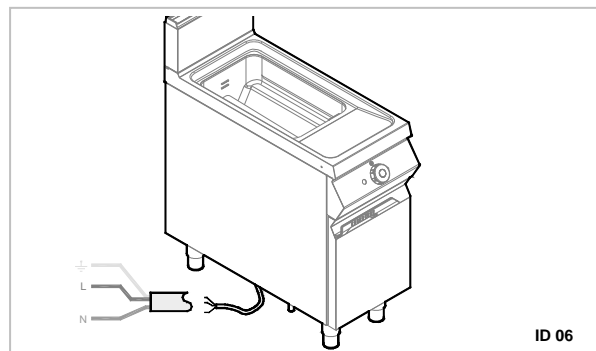


 En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser pas de flammes nues !

### 8.5. Raccordement électrique (technicien de service)

Brancher le sectionneur au câble d'alimentation de l'appareil, comme présenté sur le dessin et le schéma électrique (voir l'annexe).

Utiliser un câble de type H05RN-F.



### 8.6. Évacuation des produits de combustion

Les appareils de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, ils prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

### Installation sous l'extracteur (A)

Placer l'appareil sous l'extracteur (1) et fixer sur le raccord un tuyau aux dimensions indiquées sur les images.

L'extrémité du conduit d'échappement doit se trouver au moins à 1,8 mètre au-dessus de l'emplacement de l'appareil.



L'alimentation en gaz doit être soumise au système d'évacuation : Le blocage du ventilateur doit entraîner l'arrêt de l'alimentation en gaz.



Le ventilateur doit s'enclencher automatiquement quand le robinet de gaz est ouvert.

## 8.7. Montage de l'appareil en série

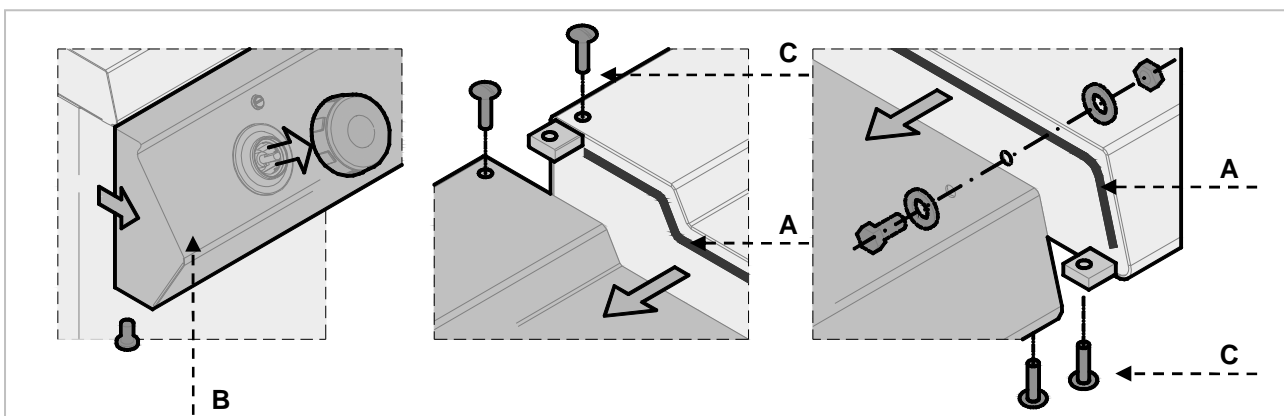
Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante:

Démonter le panneau de commande et retirer, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.

Utiliser une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.

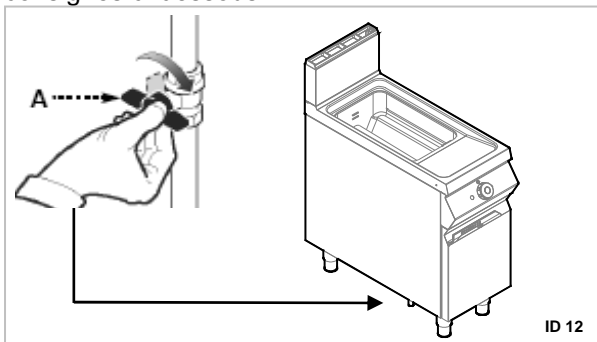
Tirer l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).

Assembler les appareils à l'aide d'attaches.



## 8.8. Alimentation en gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.



1. Fermer le robinet de gaz (A)

2. Remplacer la buse du brûleur (voir le chapitre correspondant)
3. Remplacer la buse de la flamme d'allumage (voir le chapitre correspondant)
4. Régler la valeur minimale sur le robinet de gaz du brûleur (voir le chapitre correspondant)
5. Si cela est nécessaire, contrôler l'alimentation en air.
6. Retirer l'étiquette se trouvant sur la plaque et placer une nouvelle qui indique le gaz utilisé (position 13 de la plaque signalétique).

## 8.9. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions

d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants:

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier si le brûleur s'allume et brûle correctement.

3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier les fuites de gaz.

## 9. RÉGLAGES



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

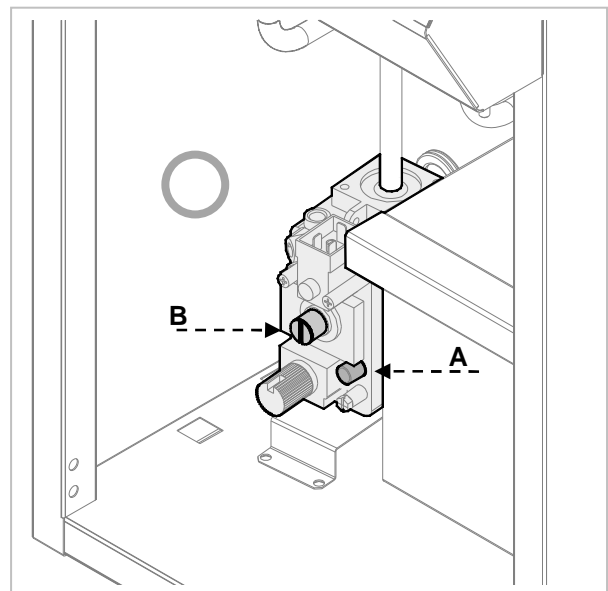
Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

### 9.1. Réglage de l'électrovanne de gaz (technicien de service)

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz contrôlé après le raccordement du gaz. Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la valeur de pression nominale (voir le tableau).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

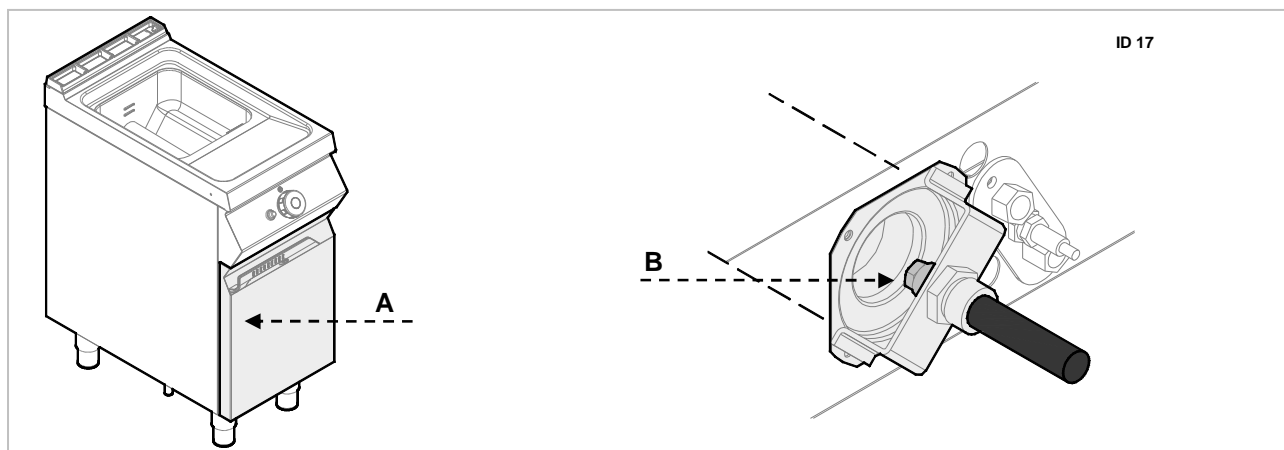
1. Fermer le robinet de gaz.
2. Ouvrir la porte :
3. Dévisser la vis de raccordement de la pression « OUT » (A) et mettre en marche le manomètre.
4. Dévisser l'écrou (B).
5. Ouvrir le robinet de gaz
6. Allumer le brûleur et positionner la vis B de manière à ce que le manomètre indique la valeur de pression donnée dans le tableau (voir les annexes). Vérifier si la flamme est stable. Après le réglage, sécuriser la vis.
7. Éteindre le brûleur, retirer le manomètre et régler l'état initial.



## 9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

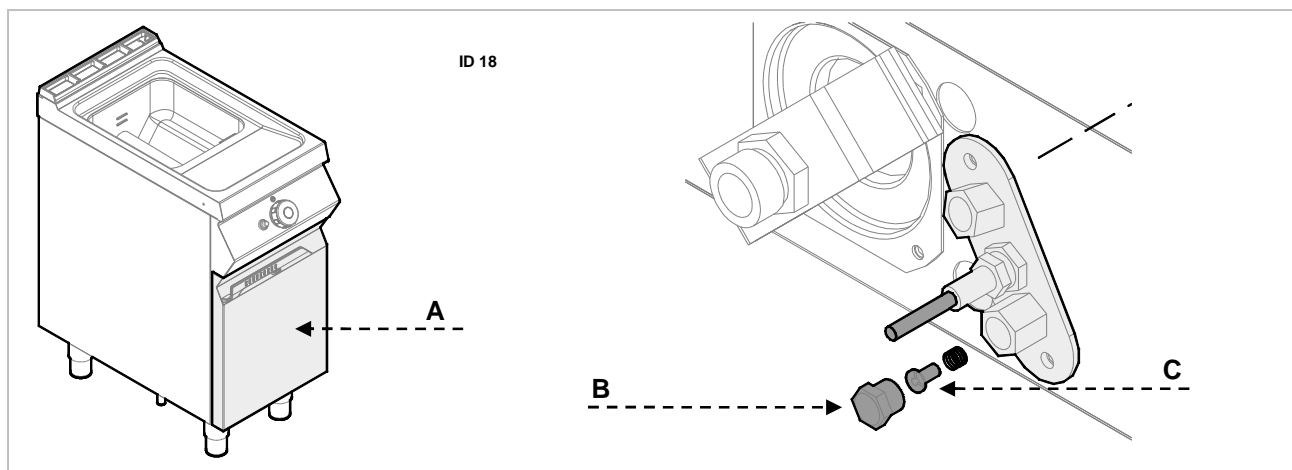
- Fermer le robinet de gaz ;
- Dévisser l'écrou (A)
- Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
- Enfin, régler l'état initial.
- Fermer la porte.




## 9.3. Remplacement de la buse de la flamme (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer le robinet de gaz.
- Dévisser l'écrou (A)
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Ouvrir l'écrou (B).
- Retirer la buse C et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir le tableau).
- Visser de nouveau l'écrou et régler l'état initial.
- Fermer la porte.




## 10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).



En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

**1. INDICE**

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO .....	2
3. SICUREZZA .....	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE .....	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura .....	4
4.3. Dispositivi di sicurezza .....	5
4.4. Sostituzione dei sottoassiemi.....	5
4.5. Targhetta nominale .....	6
4.6. Equipaggiamento e accessori .....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO .....	7
5.1. Descrizione dell'uso .....	7
5.2. Accensione del fornello .....	7
5.3. Riempimento e svuotamento dei serbatoi.....	8
5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura .....	9
6. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	9
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione .....	9
6.2. Corretta manutenzione.....	9
6.3. Pulizia del serbatoio .....	10
7. MALFUNZIONAMENTI.....	10
8. IMPIANTO .....	11
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	11
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza) .....	11
8.3. Impianto di aspirazione del fumo (tecnico del servizio assistenza) .....	12
8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza) .....	12
8.5. Collegamento elettrico (tecnico del servizio assistenza) .....	12
8.6. Scarico dei prodotti della combustione .....	13
8.7. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	13
8.8. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza) .....	13
8.9. Controllo (tecnico del servizio assistenza) .....	14
9. IMPOSTAZIONI .....	14
9.1. Impostazioni dell'elettrovalvola del gas (tecnico del servizio assistenza) ) .....	14
9.2. Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione (tecnico del servizio assistenza) ) .....	15
9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma (tecnico del servizio assistenza) ) .....	15
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA .....	16
ALLEGATI.....	I

## 2. INDICE ANALITICO

### A

Accensione del fornello 7  
Allacciamento del gas 12

### C

Collegamento elettrico 12  
Controllo 13  
Corretta manutenzione 9

### D

Descrizione dell'uso 7  
Descrizione dell'apparecchiatura 4  
Dispositivi di sicurezza 5

### E

Equipaggiamento e accessori 6  
Estrazione dall'imballaggio 11

### F

Fornitura del gas 13

### I

Imballaggio 11  
Impianto di aspirazione del fumo 11  
Impostazioni dell'elettrovalvola del gas 14  
Indicazioni generali 4  
Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 9  
Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione 9  
Installazione 11

### M

MALFUNZIONAMENTI 10  
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

### P

Pulizia del serbatoio 10

### S

Scarico dei prodotti della combustione 12  
SICUREZZA 3  
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 16  
Sostituzione dei sottoassiemi 5  
Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione 15  
Sostituzione dell'ugello della fiamma 15

### T

Targhetta nominale 6



### 3. SICUREZZA

**tura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.**

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.


Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.


Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.


Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura.


Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che i cavi di alimentazione siano staccati.


In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, oltre a staccare i cavi di alimentazione sarà necessario pulire accuratamente le parti interne ed esterne del dispositivo.


 Per evitare il rischio di incendi, controllare che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel contenitore.

 Si consiglia di cambiare l'olio quando quest'ultimo assume un colore scuro o qualora venga prodotto fumo alla temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.

 Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.

 Usare oli o miscele di oli destinati all'uso nelle friggitrici.

 Prestare particolare attenzione al pavimento sotto all'apparecchiatura: può essere scivoloso.

 Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

## 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

### 4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

#### Prudenza - avvertimento



**Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.**

#### Importante

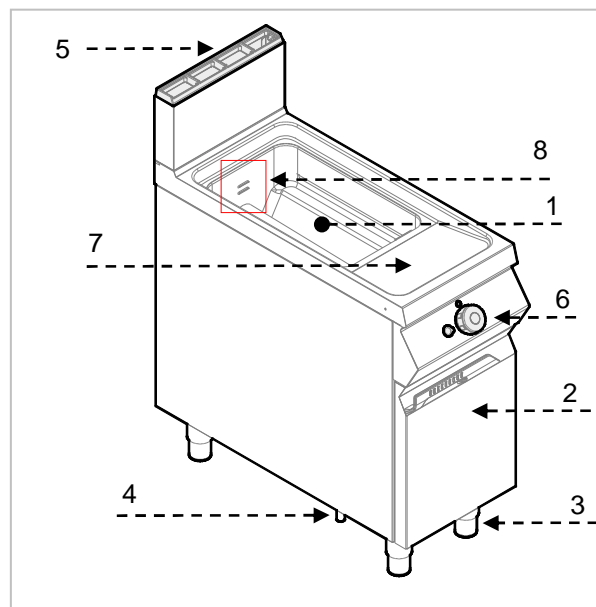


**Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.**

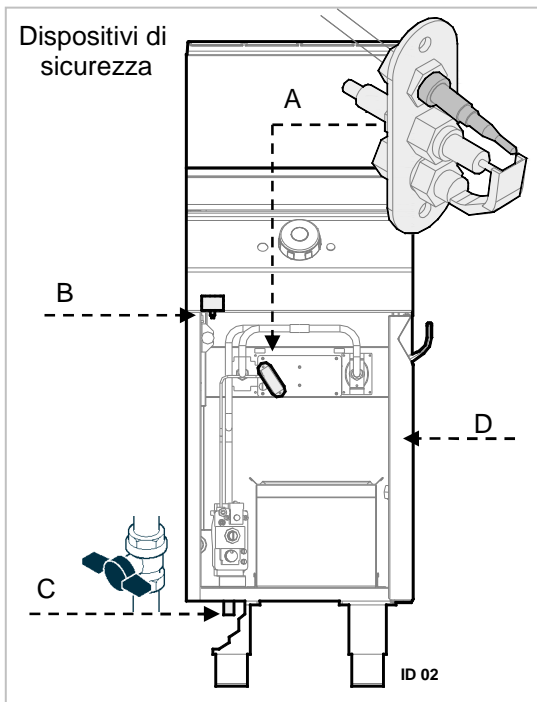
### 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

L'apparecchiatura definita come friggitrice è stata progettata e prodotta per la frittura di articoli alimentari in strutture gastronomiche professionali. A seconda delle necessità, il prodotto è disponibile nella versione a uno o due serbatoi.

- 1) Serbatoio
- 2) Sportello.
- 3) Piedini regolabili.
- 4) Allacciamento del gas
- 5) Aspirazione: allontanamento gas di scarico.
- 6) Regolatore di temperatura dell'olio
- 7) Accensione fornello: Accensione piezoelettrica del fornello
- 8) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con olio.



### 4.3. Dispositivi di sicurezza



L'apparecchiatura è munita di un sistema di sicurezza. Il disegno presenta la collocazione dei dispositivi.

- A. Termocoppia di sicurezza: Blocca l'afflusso del gas qualora la fiamma si spenga
- B. Termostato di sicurezza: Blocca l'afflusso del gas in caso di surriscaldamento
- C. Valvola di fornitura del gas: Per l'apertura e la chiusura della condotta gas.



Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

Qualora il termostato di sicurezza venga rilasciato, lo spazio iniziale di funzionamento dell'apparecchiatura dovrà trovarsi nuovamente nella stessa posizione.

1. Raffreddare l'olio fino ad almeno 40C
2. Aprire lo sportello (D).
3. Selezionare il tasto del termostato di attivazione (B) per attivare nuovamente l'afflusso del gas.
4. Chiudere lo sportello (D).

Durante l'uso della friggitrice con due serbatoi, al fine di stabilire quale termostato sia acceso, verificare quale fornello sia funzionante e premere il tasto del termostato corretto.



Nell'apparecchiatura non potranno essere conservati oggetti.

### 4.4. Sostituzione dei sottoassiemi



Prima di sostituire un sottoinsieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.

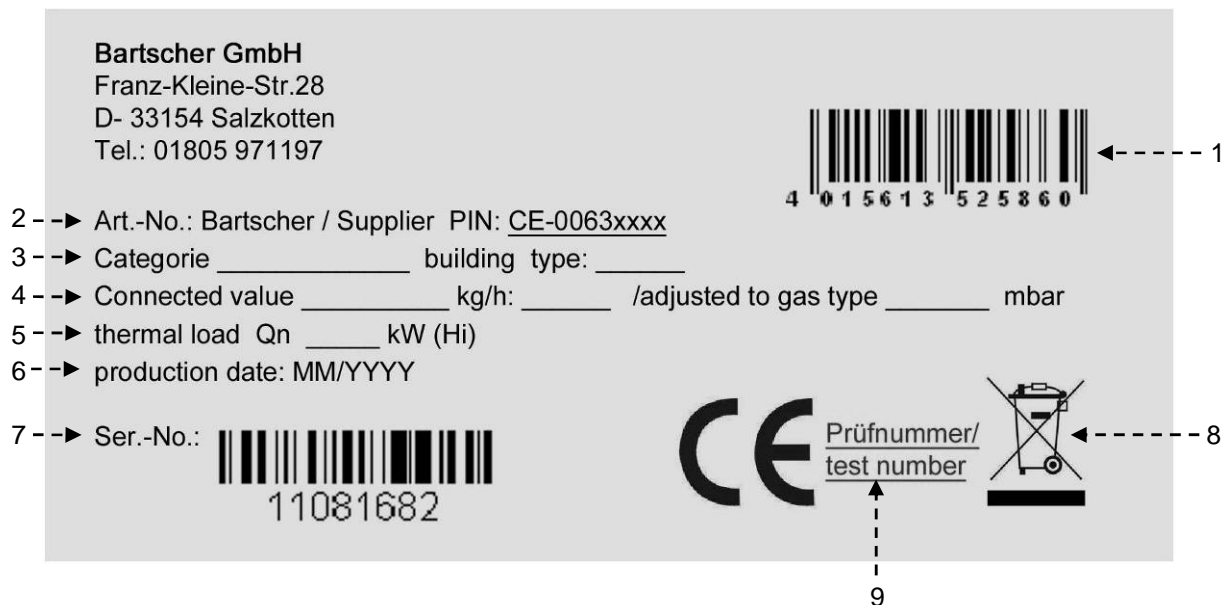
Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

## 4.5. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione

- 4) Valore di allacciamento / consumo di gas / tipo di gas impostato
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Simbolo CE
- 9) Dichiarazione di conformità CE



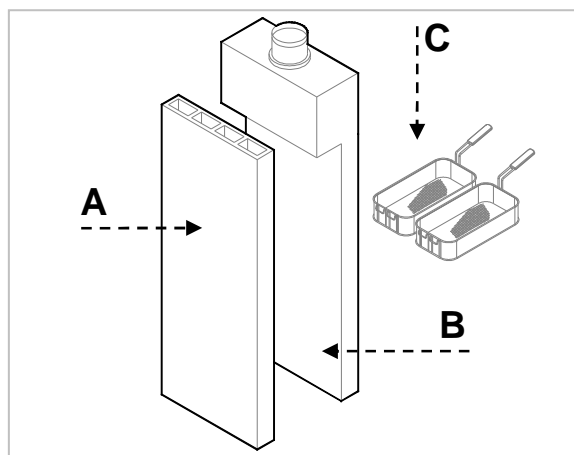
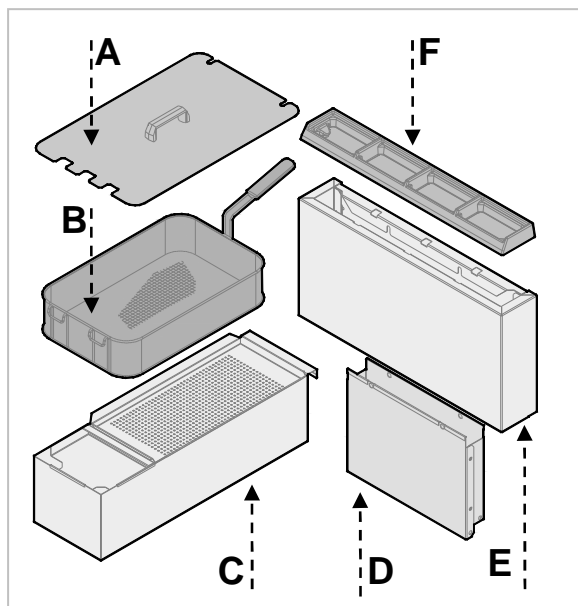
## 4.6. Equipaggiamento e accessori

L'apparecchiatura viene fornita con il seguente equipaggiamento:

- A. Coperchio
- B. Cestino
- C. Serbatoio dell'olio
- D. Prolungamento della cappa aspirante
- E. Coperchio della cappa aspirante
- F. Griglia della cappa aspirante

Su ordinazione, l'apparecchiatura può essere provvista dei seguenti accessori.

- A. Cappa aspirante alta – tipo B11
- B. Cappa aspirante alta – tipo B11 con garanzia di tiraggio
- C. Kit di costruzione del cestino
- D. Kit per il collegamento al gas

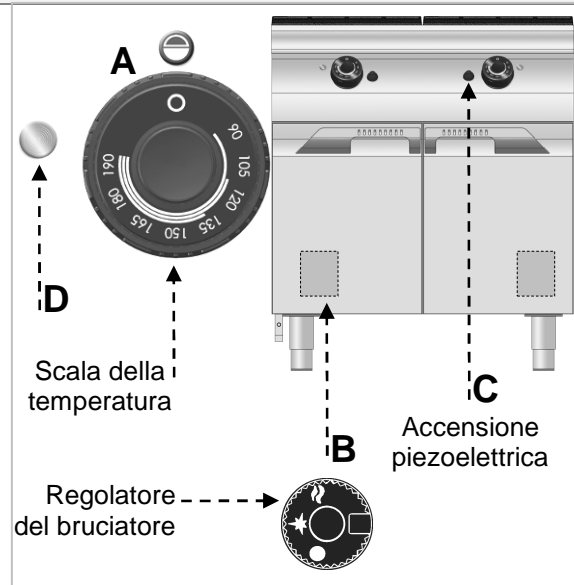
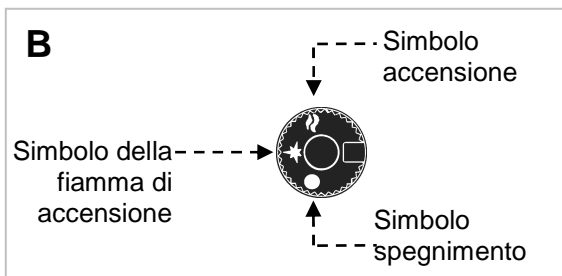


## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

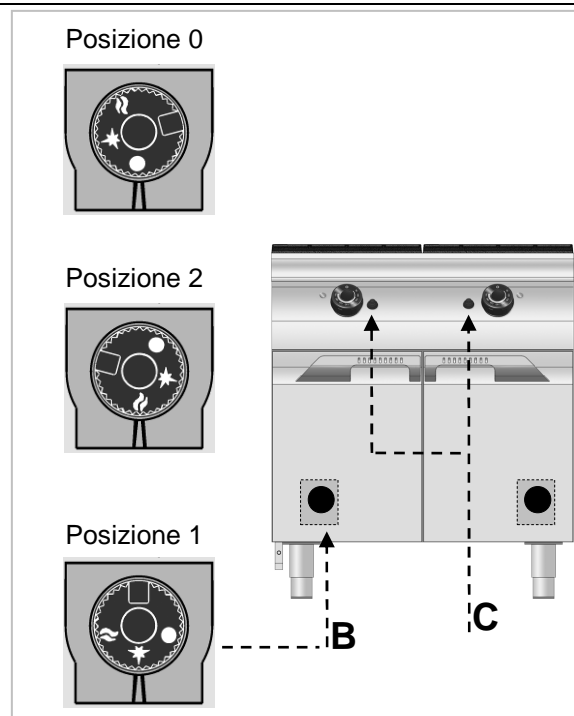
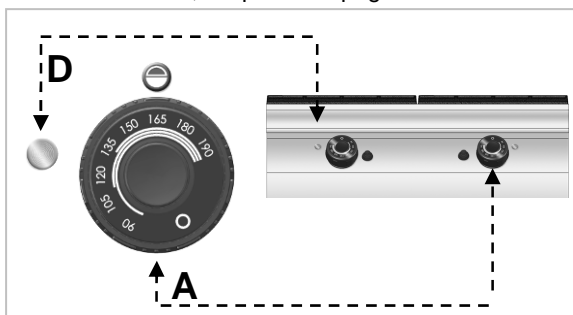
- A) Regolatore di temperatura: Regola l'afflusso del gas e modifica la temperatura dell'olio.
- B) Regolatore del fornello: Accende o spegne il fornello centrale e le sue fiamme.
- C) Accensioni piezoelettriche: Per l'accensione della fiamma pilota del fornello.
- D) Spia di controllo della temperatura: Finché la spia sarà accesa, l'olio non avrà raggiunto la temperatura impostata. Quando l'olio raggiungerà la temperatura richiesta, la spia si spegnerà.



### 5.2. Accensione del fornello

#### ACCENSIONE

- A) Aprire il rubinetto del gas
- B) Aprire lo sportello:
- C) Selezionare il regolatore B e, per l'accensione della fiamma pilota, ruotarlo a sinistra (posizione 1); nello stesso momento sarà necessario premere il tasto C per accendere la fiamma.
- D) Tenere premuto il regolatore B per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la termocoppia. Fatto ciò, lasciare il regolatore.
- E) Accendere il regolatore B per aprire l'accesso del gas al fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 2).
- F) Chiudere lo sportello.
- G) Ruotare il regolatore A per impostare la temperatura dell'olio selezionata. Quando l'olio raggiungerà la temperatura richiesta, la spia D si spegnerà.



## SPEGNIMENTO

- A) Per spegnere il fornello, ruotare a destra il regolatore A e portarlo in posizione 0; la fiamma pilota continuerà a bruciare.
- B) Aprire lo sportello.
- C) Accendere il regolatore B per aprire l'accesso del gas al fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 0).
- D) Chiudere lo sportello.
- E) Chiudere il rubinetto del gas.
- F) Azionare il sezionatore per staccare l'alimentazione elettrica.

## 5.3. Riempimento e svuotamento dei serbatoi



Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico **A** sia chiusa.



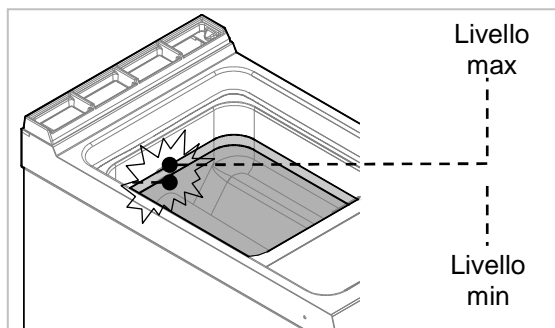
Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio al di sotto della tacca minima.

Sconsigliamo di utilizzare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'olio sopra alla tacca massima.



Non accendere il fornello quando il serbatoio è privo di olio: Rischio di danneggiare l'apparecchiatura in modo irreparabile.

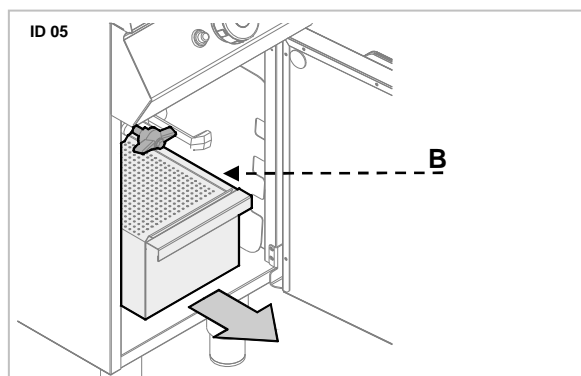
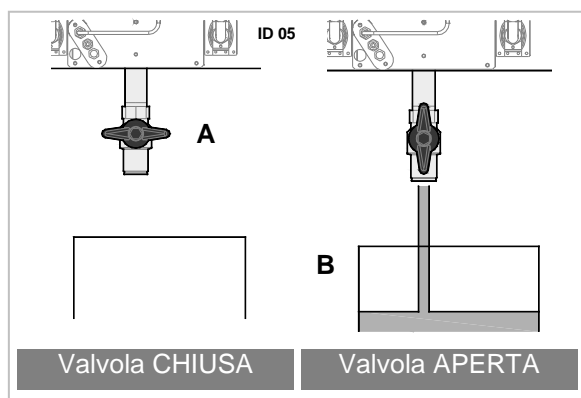
Non scaldare l'apparecchiatura con il coperchio chiuso.



Prima di vuotare il serbatoio, lasciare raffreddare per 10-15 minuti l'apparecchiatura in modo tale che l'olio divenga freddo.

Durante lo svuotamento del serbatoio, seguire le istruzioni riportate a seguire:

- A. Aprire lo sportello
- B. Verificare che il serbatoio dell'olio (**B**) sia correttamente posizionato sotto alla valvola di scarico.
- C. Aprire la valvola di scarico (**A**)
- D. Estrarre la vasca raccogli olio (**B**).
- E. Chiudere lo sportello.



Eliminare l'olio secondo le norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene utilizzata.

## 5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

Avviare il sezionatore automatico per lo spegnimento del raccordo di alimentazione con energia elettrica.

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e la superficie adiacente.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Dopo la conclusione dell'uso dell'apparecchiatura, vuotare sempre il serbatoio.



Dopo l'uso, vuotare sempre i serbatoi. Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare correttamente i cestini per friggere;
- Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa;
- Accertarsi che il livello dell'olio non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel serbatoio;

- Prima di immergere il cestino, accertarsi che l'olio abbia raggiunto la temperatura impostata.
- Immergere il cestino lentamente, in modo da evitare una produzione eccessiva di schiuma.
- Filtrare spesso l'olio.
- Durante le pause di breve durata, abbassare la temperatura per ridurre l'usura e ritardare l'invecchiamento dell'olio.
- Si consiglia di cambiare l'olio quando il suo colore diventa più scuro o quando viene prodotto fumo al raggiungimento della temperatura di 160 °C - 180 °C. L'olio utilizzato spesso ha un punto di accensione più basso.
- Occorre ricordare che gli articoli alimentari troppo umidi o un carico troppo elevato possono portare a un'ebollizione improvvisa dell'olio.



**Non usare mai l'apparecchiatura senza olio all'interno del serbatoio. Rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura! Durante il riscaldamento della friggitrice, rimuovere sempre il coperchio.**

IT

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione

potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

### 6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione del fornello, degli ugelli e delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropultrici.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pausa prolungata nell'utilizzo, applicare vaselina su tutti i pezzi in acciaio inossidabile e ventilare regolarmente il locale.



**Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).**

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo della pressione e della tenuta dell'impianto
- Controllo della funzionalità delle termocoppie,
- Controllo del corretto funzionamento della cappa ed eventuale pulizia;
- Controllo dei termostati di sicurezza.



### 6.3. Pulizia del serbatoio

Procedere nel modo indicato a seguire.

1. Spegner e l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
2. Vuotare il serbatoio (Capitolo 5.3)
3. Rimuovere e lavare i cestini per friggere e le loro impugnature.
4. Lavare l'interno del serbatoio destinato al contatto con gli alimenti utilizzando un apposito detergente.
5. Sciacquare con acqua e vuotare il serbatoio.

6. Per eliminare i residui di detergente, è possibile spruzzare il serbatoio con un detergente speciale o con una soluzione di acqua e aceto.

7. Sciacquare, vuotare e asciugare il serbatoio.






Al termine dell'uso dell'apparecchiatura, lavare i pezzi dell'equipaggiamento con un prodotto adatto a sciogliere il grasso. Consigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.

## 7. MALFUNZIONAMENTI

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche.

Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Soluzione
Odore di gas	A volte viene rilasciato al momento dello spegnimento della fiamma	Chiudere il rubinetto del gas e ventilare il locale.
La fiamma pilota non si accende.	Il dispositivo di accensione non funziona.	Verificare il funzionamento del dispositivo di accensione. Accendere la fiamma manualmente.
	Aria nelle condotte a causa della sosta prolungata.	 <b>Informare il reparto servizio clienti.</b>
La fiamma continua a bruciare.	Termocoppia non sufficientemente calda.	Prolungare l'accensione. Accertarsi che il termostato di sicurezza sia scattato.
La fiamma pilota è accesa, ma il dispositivo di accensione non si accende.		Verificare il funzionamento del termostato.  <b>Se la fiamma continua a comparire, informare il reparto servizio clienti.</b>
La fiamma è gialla.	Il fornello è sporco o la cappa è intasata.	 <b>Informare il reparto servizio clienti.</b>



## 8. IMPIANTO

### 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni. Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Durante l'uso dei dispositivi di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione, ai tubi di mandata e scarico dell'acqua, alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

IT

### 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

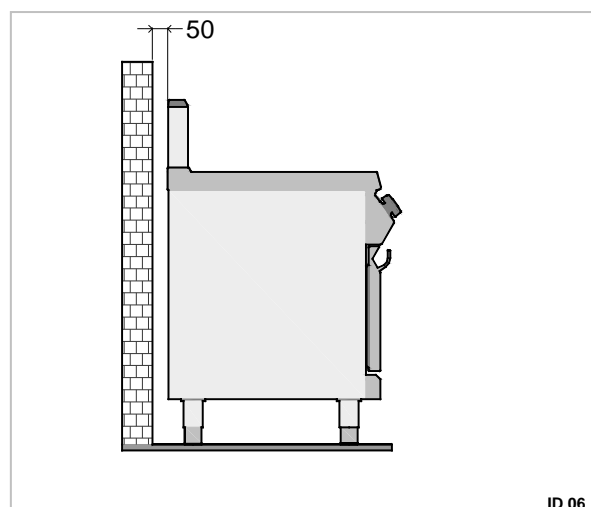
L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150°C.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.

L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 giugno 96 e UNI-CIG 87/23).



ID 06

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m<sup>3</sup>/ora per ogni kW di potenza installata.

### 8.3. Impianto di aspirazione del fumo (tecnico del servizio assistenza)

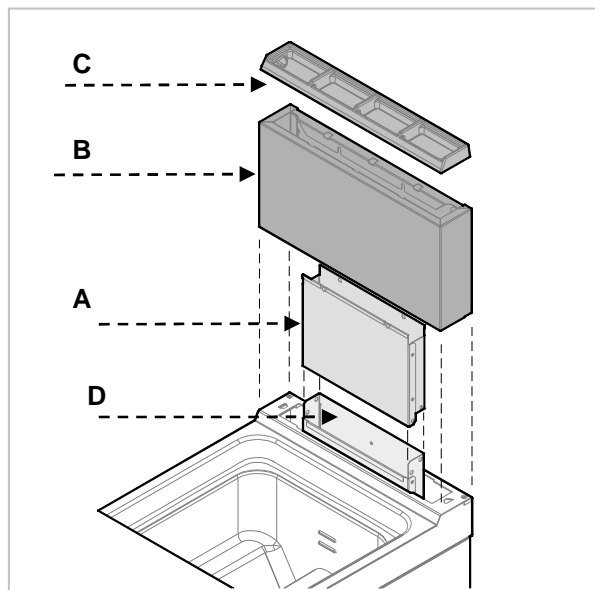
Insieme all'apparecchiatura viene fornita una prolunga della cappa aspirante (A) con coperchio (B), griglia (C) e viti di montaggio. L'impianto è realizzato come in figura.

Collegare la prolunga (A) all'estremità della cappa (D).

Posizionare il coperchio (B) sul piano del serbatoio.

Usando le viti, collegare il coperchio (B) al prolungamento (A) nella sua parte superiore.

Posizionare la griglia (C).



### 8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

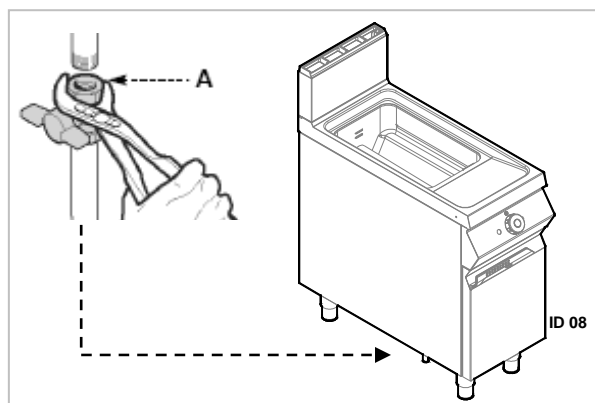
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.

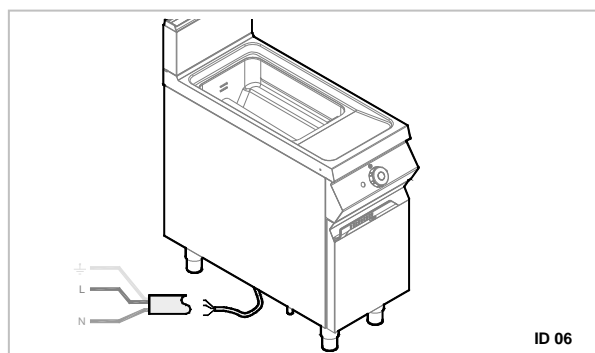


Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

### 8.5. Collegamento elettrico (tecnico del servizio assistenza)

Collegare il sezionatore al cavo di alimentazione dell'apparecchiatura come indicato nell'immagine e nello schema (vedi allegato).

Usare un cavo di tipo H05RN-F



## 8.6. Scarico dei prodotti della combustione

Per l'installazione delle apparecchiature di tipo "A" non si prevede l'uso di un collegamento all'impianto di aspirazione, ma l'uso di un dispositivo in grado di evacuare i prodotti della combustione all'esterno.

### Impianto destinato alla cappa di aspirazione (A)

Posizionare l'apparecchiatura sotto alla cappa (1) e fissare sul punto di collegamento un tubo con le dimensioni riportate nelle illustrazioni.

L'estremità del tubo di scarico dovrà trovarsi ad almeno 1,8 metri sopra la superficie di installazione dell'apparecchiatura.



L'alimentazione dell'apparecchiatura con gas sarà sottoposta al sistema di evacuazione: Il blocco del ventilatore deve comportare un'interruzione nella fornitura di gas.



Il ventilatore deve accendersi automaticamente quando la valvola del gas è aperta.

## 8.7. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

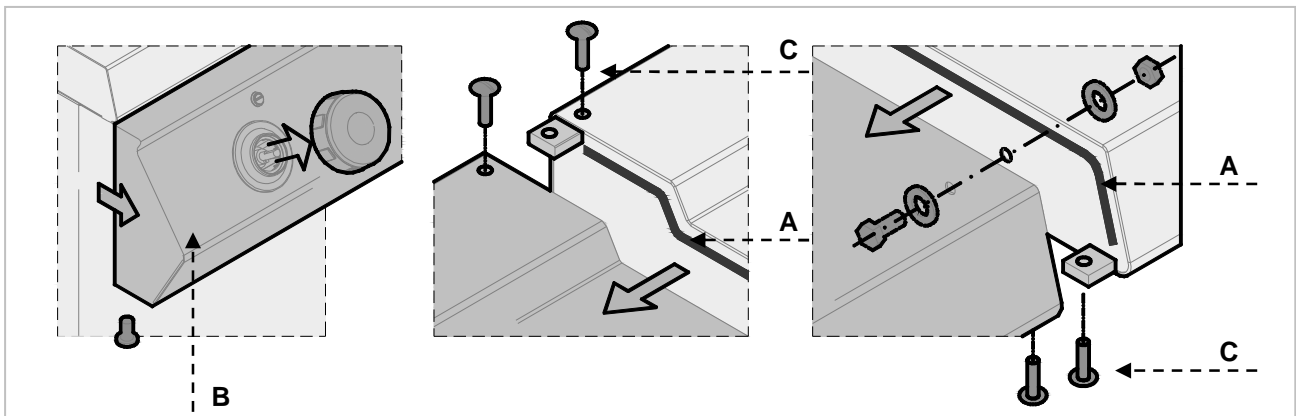
Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.

Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.

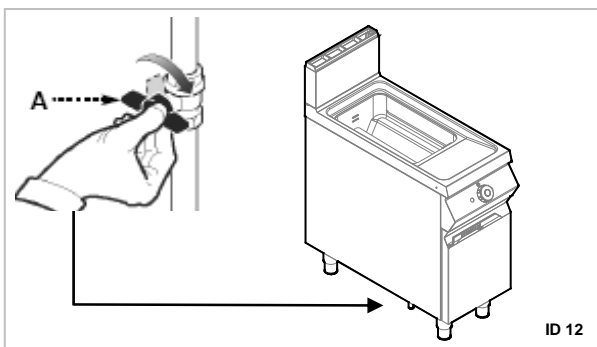
Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.



## 8.8. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura è stata controllata dal fabbricante per il gas indicato nella targhetta nominale. In caso di utilizzo di un altro tipo di gas, procedere come indicato a seguire:



1. Chiudere il rubinetto del gas (A).

2. Sostituire l'ugello del fornello (vedi capitolo opportuno)
3. Sostituire l'ugello della fiamma pilota (vedi capitolo opportuno)
4. Impostare il valore minimo sul rubinetto del gas del fornello (vedi capitolo opportuno)
5. Ove necessario, verificare l'alimentazione con aria.
6. Rimuovere l'adesivo riportato sulla targhetta nominale e applicarne uno nuovo, adatto al tipo di gas utilizzato (posizione 13 della targhetta nominale).

## 8.9. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sottoinsieme e rilevare eventuali errori.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
2. Verificare se il dispositivo di accensione si accende e brucia correttamente.
3. Verificare e regolare, ove necessario, la pressione del gas e la sua portata nelle pos. max e min (vedi capitolo).
4. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.
5. Verificare che non vi siano fughe di gas.

## 9. IMPOSTAZIONI



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

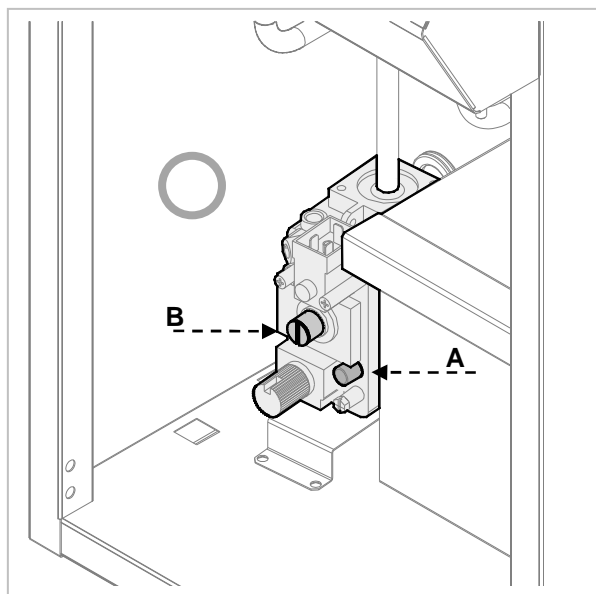
In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

### 9.1. Impostazioni dell'elettrovalvola del gas (tecnico del servizio assistenza)

Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello verificato dopo l'allacciamento. Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

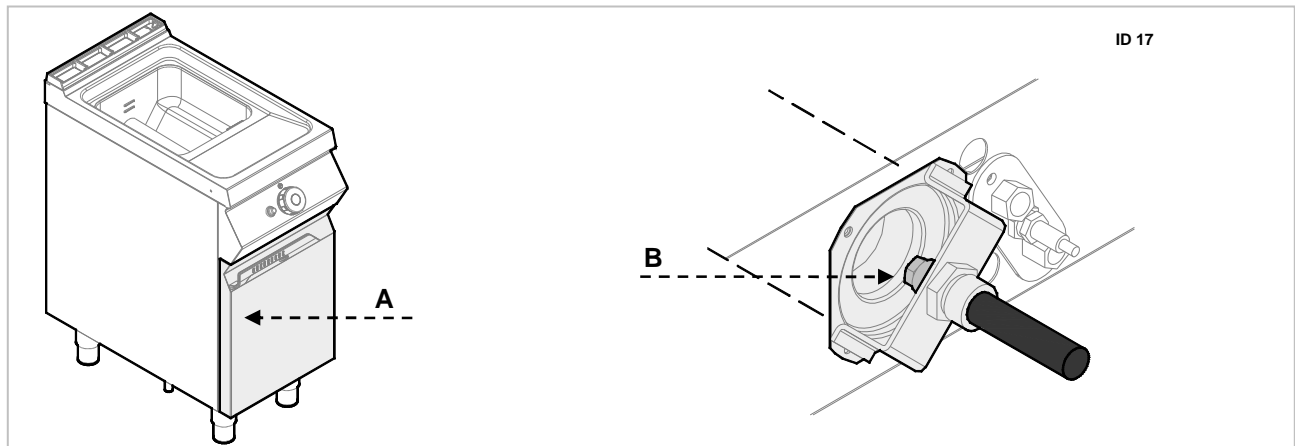
1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Aprire lo sportello:
3. Svitare la vite di collegamento della pressione „OUT” (A) e accendere il manometro.
4. Svitare il dado (B)
5. Aprire il rubinetto del gas
6. Accendere il fornello e impostare la vite B in modo tale che sul manometro sia indicata la pressione riportata in tabella (vedi allegati). Controllare che la fiamma sia stabile. Dopo l'impostazione mettere in sicurezza la vite.
7. Spegner il fornello, rimuovere il manometro e impostare lo stato iniziale.



## 9.2. Sostituzione dell'ugello del dispositivo di accensione (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

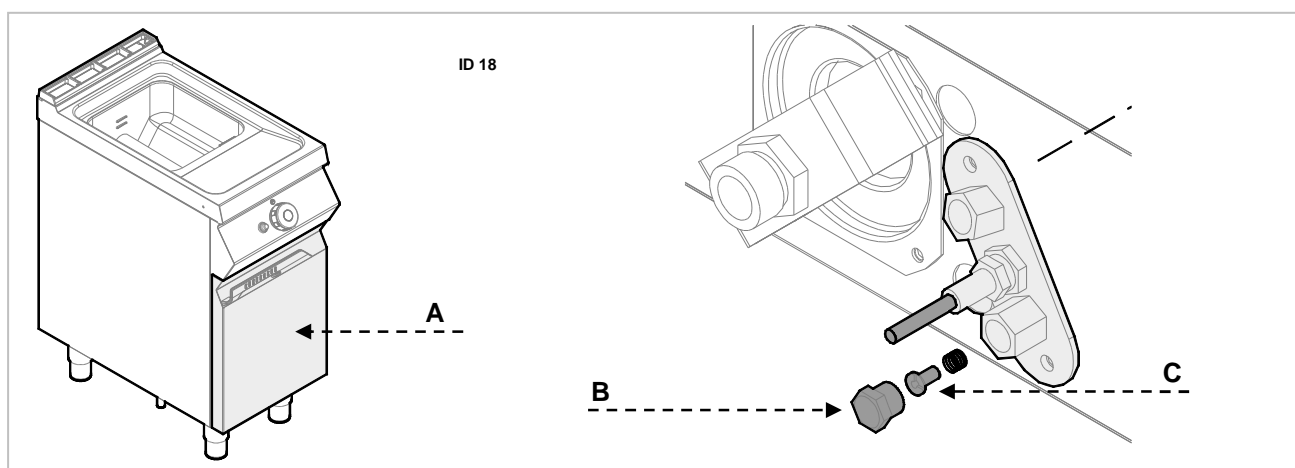
- Chiudere il rubinetto del gas.
- Aprire il dado (A)
- Sostituire l'ugello (B) con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi allegato)
- Al termine, ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere lo sportello.




## 9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Aprire il dado (A)
- La fiamma pilota è dipendente dal fornello.
- Svitare il dado (B)
- Estrarre l'ugello C e sostituirlo con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).
- Avvitare nuovamente il dado e ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere lo sportello.




## 10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

# 1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD .....	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES .....	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato .....	4
4.3. Seguridades .....	5
4.4. Sustitución de los subconjuntos.....	5
4.5. Placa de identificación.....	6
4.6. Equipamiento y accesorios .....	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	7
5.1. Descripción de la operación.....	7
5.2. Ignición del quemador .....	7
5.3. Llenado y vaciado de los depósitos .....	8
5.4. Indicaciones de uso del aparato .....	9
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	9
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento .....	9
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
6.3. Limpieza del depósito.....	10
7. AVERÍAS .....	10
8. INSTALACIÓN.....	11
8.1. Embalado y desembalado.....	11
8.2. Instalación (técnico de servicio) .....	11
8.3. Instalación de extracción de humo (técnico de servicio) .....	12
8.4. Conexión de gas (técnico de servicio) .....	12
8.5. Conexión eléctrica (técnico de servicio).....	12
8.6. Evacuación de productos de combustión .....	13
8.7. Montaje del aparato en serie.....	13
8.8. Suministro de gas (técnico de servicio) .....	13
8.9. Inspección (técnico de servicio) .....	14
9. PREFERENCIAS.....	14
9.1. Ajustes de la electroválvula de gas (técnico de servicio).....	14
9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio) ) .....	15
9.3. Sustitución de la tobera de la llama (técnico de servicio) ).....	15
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO .....	16
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE

### A

Ajustes de la electroválvula de gas 14

AVERÍAS 10

### C

Conexión de gas 12

Conexión eléctrica 12

Consejos generales 4

### D

Descripción de la operación 7

Descripción del aparato 4

Desembalado 11

### E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 16

Embalado 11

Equipamiento y accesorios 6

Evacuación de productos de combustión 13

### I

Ignición del quemador 7

Indicaciones de uso del aparato 9

Inspección 14

Instalación 11

Instalación de extracción de humo 12

Instrucciones de limpieza y mantenimiento 9

### L

Limpieza del depósito 10

### M

Mantenimiento correcto 9

Montaje del aparato en serie 13

### P

Placa de identificación 6

### S

SEGURIDAD 3

Seguridades 5

Suministro de gas 13

Sustitución de la tobera de la llama 15

Sustitución de la tobera del quemador 15

Sustitución de los subconjuntos 5



### 3. SEGURIDAD



**Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.**

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato.

Guarde el manual para futuras consultas.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero.

Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y los cables de alimentación desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato.



A fin de evitar riesgos de incendio, compruebe si el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el recipiente.



Es aconsejable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme humo. El aceite usado con frecuencia tiene el punto de inflamación bajo.



Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



Use aceites o mezclas de aceites destinados al uso en freidoras.



Preste mucha atención al suelo alrededor del aparato: ¡puede ser resbaladiza!



No limpie el aparato con el chorro de agua.

## 4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

### 4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

#### Cuidado - Advertencia



**Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.**

#### Importante

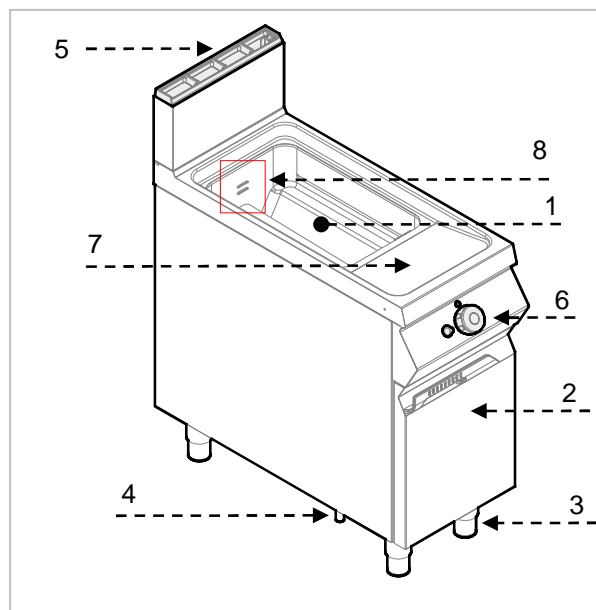


**Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.**

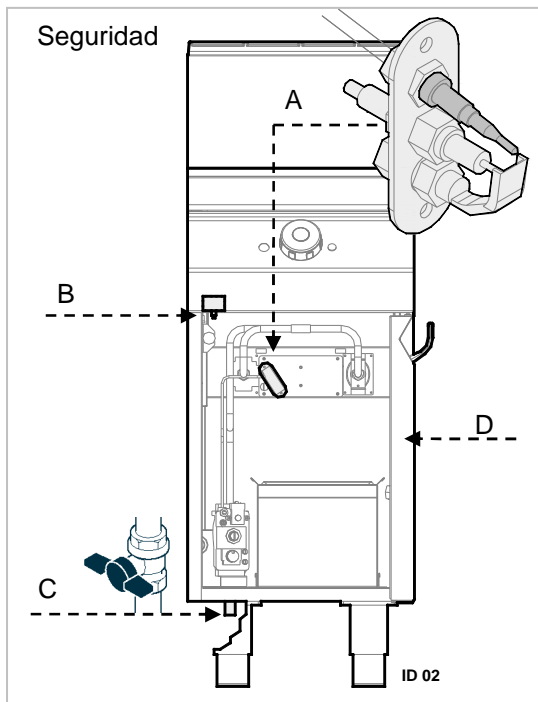
### 4.2. Descripción del aparato

El aparato denominado freidora se diseñó y fabricó para freír alimentos en centros gastronómicos profesionales. En función de las necesidades, se ofrecen versiones con uno o dos tanques.

- 1) Tanque
- 2) Puerta
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Conexión de gas
- 5) Extracción: Evacuación de gases de combustión
- 6) Regulador de la temperatura de aceite
- 7) Encendido del quemador: Encendidos piezoeléctricos del quemador
- 8) Niveles mínimo y máximo de llenado de aceite en e tanque



### 4.3. Seguridades



El aparato está dotado de un sistema de seguridad. En la figura se presenta la disposición de las seguridades.

- A. Elemento térmico de seguridad: Bloquea el suministro de gas, si la llama se apaga.
- B. Termostato de seguridad: Bloquea el suministro de gas en caso de sobrecalentamiento.
- C. Válvula de suministro de gas: Para abrir y cerrar el tubo de gas.



Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

Si el termostato de seguridad dispara, la separación inicial de trabajo del aparato deberá encontrarse en la misma posición.

1. Enfríe el aceite hasta la  $T^a$  mín. de 40 °C.
2. Abra la puerta (D).
3. Seleccione el botón del termostato de seguridad (B) para reactivar el suministro de gas.
4. Cierre la puerta (D).

Durante el uso de la freidora con dos depósitos, a fin de comprobar cuál de los termostatos está activo, hay que observar cuál quemador funciona y seleccionar el botón del termostato correspondiente.



En el aparato no puede almacenarse objeto alguno.

ES

### 4.4. Sustitución de los subconjuntos



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

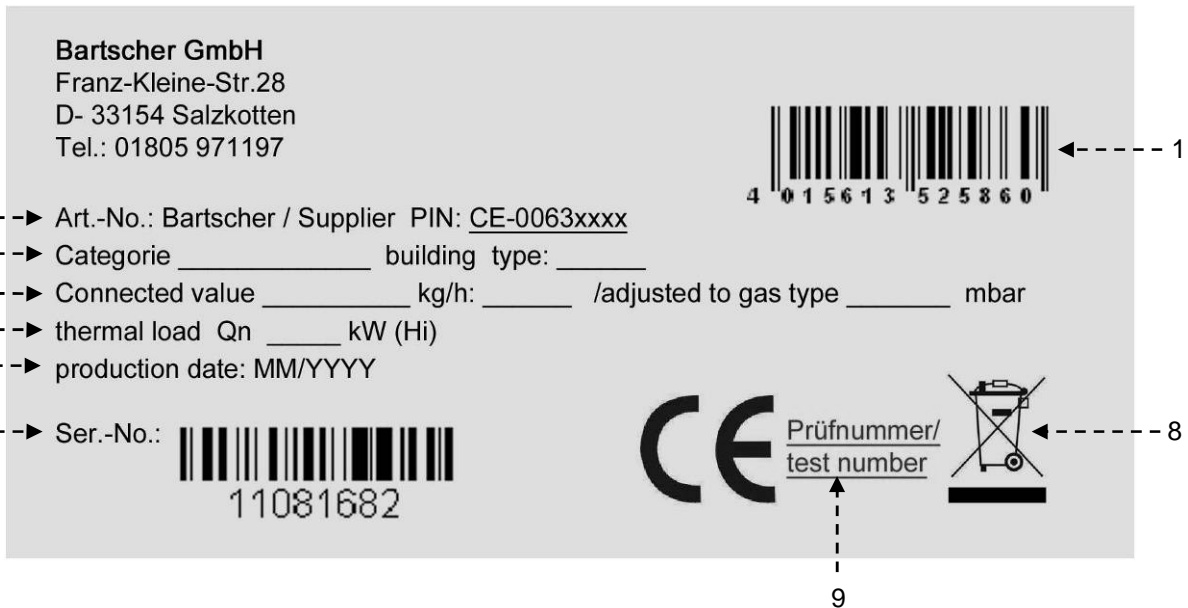
Si resulta necesario, sustituya los subconjuntos gastados por piezas de recambio originales. No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

#### 4.5. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Número EAN
- 2) N° de art. / N° de modelo / N° de certificado CE
- 3) Categoría del aparato / tipo de construcción

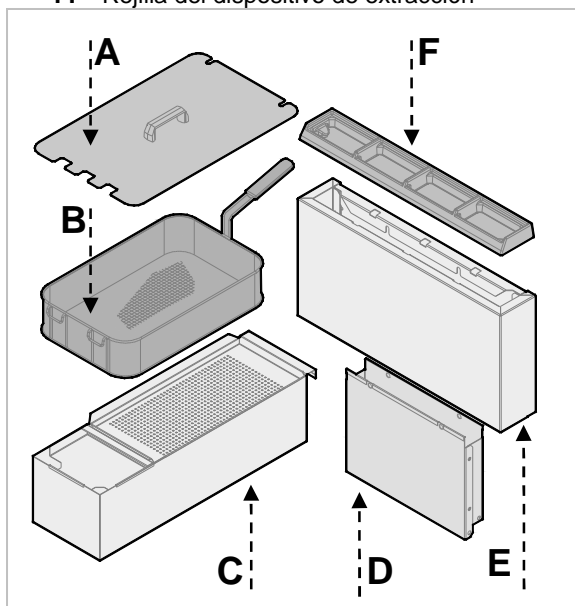
- 4) Valor de conexión / consumo de gas / ajustado según el tipo de gas
- 5) Carga térmica
- 6) Fecha de fabricación
- 7) N° de serie
- 8) Símbolo REEE
- 9) Declaración de conformidad CE



#### 4.6. Equipamiento y accesorios

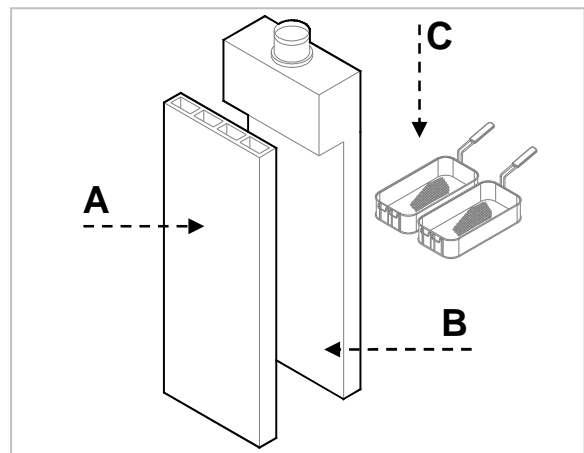
El aparato se suministra con el siguiente equipamiento:

- A. Cubierta
- B. Cesto
- C. Depósito de aceite
- D. Extensión del dispositivo de extracción
- E. Tapa del dispositivo de extracción
- F. Rejilla del dispositivo de extracción



A pedido podemos dotar el aparato de los siguientes accesorios:

- A. Dispositivo de extracción alto de tipo B11
- B. Dispositivo de extracción alto de tipo B11 con protección de flujo
- C. Kit de construcción del cesto
- D. Kit de conexión de gas

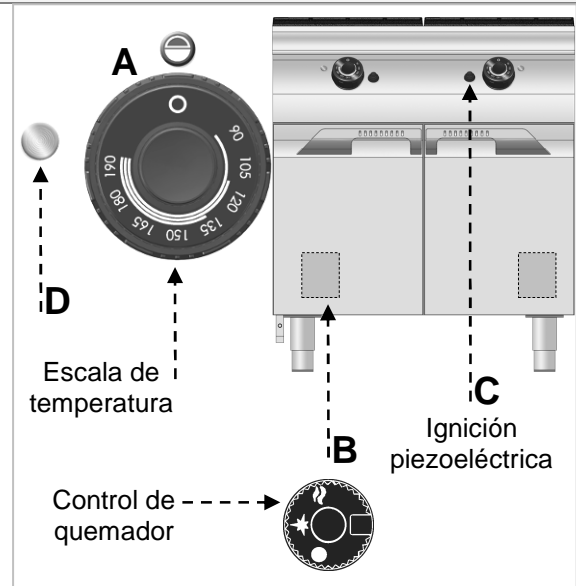
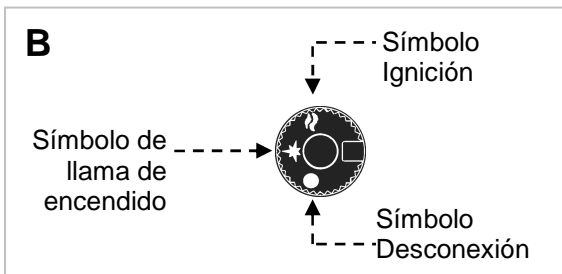


## 5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

### 5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

- A) Control de temperatura: Regula el suministro de gas y cambia la temperatura del aceite.
- B) Control de quemador: Conecta o desconecta el quemador principal con sus llamas correspondientes.
- C) Encendidos piezoeléctricos: Para encender la llama del quemador.
- D) Testigo de temperatura: Hasta que el testigo está encendido, el aceite no ha alcanzado la temperatura consignada. Cuando el aceite alcanza la temperatura requerida el testigo se apaga.

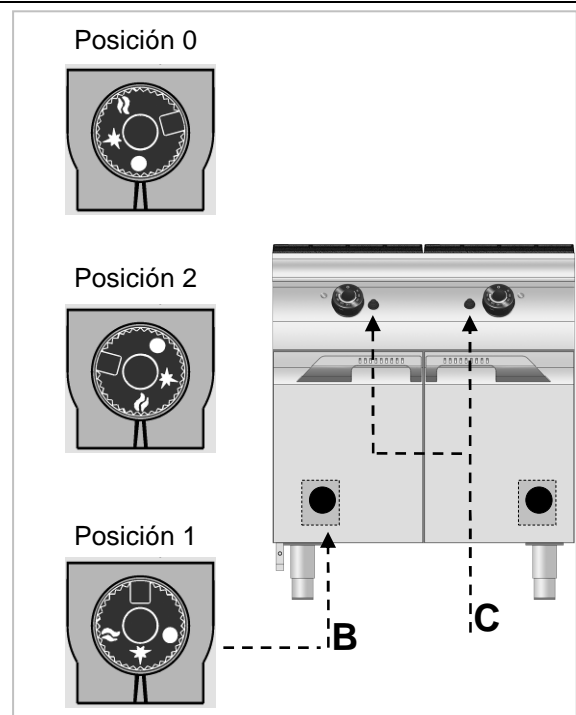
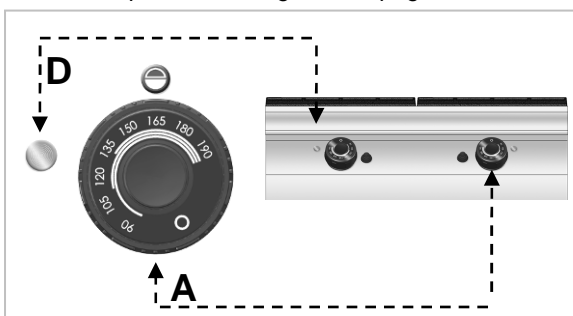


ES

### 5.2. Ignición del quemador

#### ENCENDIDO

- A) Abra la llave de paso de gas.
- B) Abra la puerta:
- C) Seleccione el control B y para encender la llama de encendido gírelo a la izquierda (posición 1): al mismo tiempo seleccione el botón C para encender la llama de encendido.
- D) Mantenga pulsado el control B por aprox. 10 segundos para calentar el elemento térmico; luego suelte el control.
- E) Active el control B hasta abrir el suministro de gas del quemador y gírelo a la izquierda (posición 2).
- F) Cierre la puerta.
- G) Gire el control A para ajustar la temperatura de aceite.
- H) Cuando el aceite alcanza la temperatura requerida el testigo D se apaga.



**APAGADO**

- A) Para apagar el quemador gire el control A a la derecha y colóquelo en posición 0; la llama de encendido sigue activa.
- B) Abra la puerta.
- C) Active el control B hasta cerrar el suministro de gas del quemador y gírelo a la derecha (posición 0).
- D) Cierre la puerta.
- E) Cierre la llave de paso de gas.
- F) Desactive el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.

**5.3. Llenado y vaciado de los depósitos**



Antes de proceder al llenado del depósito, compruebe si la válvula de purga A está cerrada.



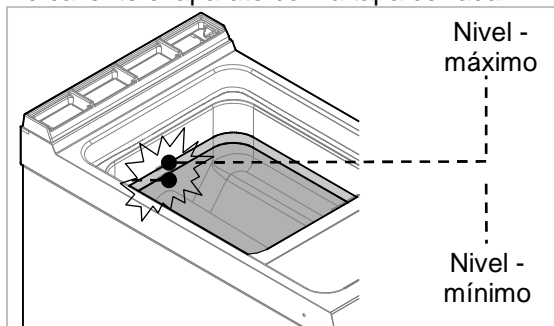
Evite el uso del aparato con el depósito llenado de aceite por debajo del nivel mínimo marcado.

Desaconsejamos el uso del aparato con el depósito llenado de aceite por encima del nivel máximo marcado.



No encienda el quemador si no hay aceite en el depósito: De este modo el aparato puede deteriorarse irreversiblemente.

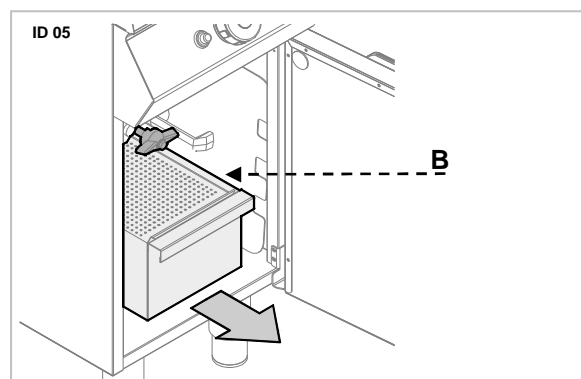
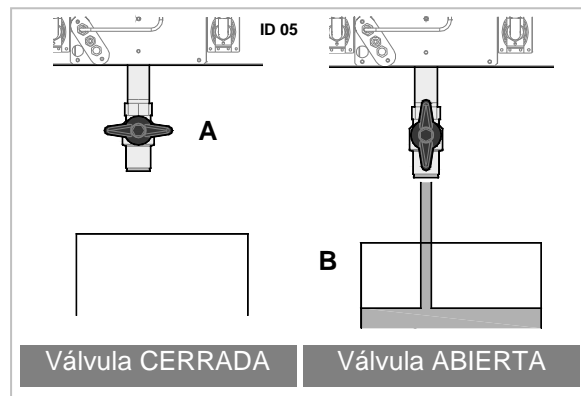
No caliente el aparato con la tapa cerrada.



Antes de descargar el depósito deje el aparato unos 10 a 15 minutos para que se enfríe y el aceite se vuelva frío.

Durante la descarga del tanque siga los siguientes pasos:

- A. Abra la puerta.
- B. Compruebe si el depósito de aceite (B) está bien posicionado debajo de la válvula.
- C. Abra la válvula de descarga (A).
- D. Retire la bandeja colectora de aceite (B).
- E. Cierre la puerta.



Elimine el aceite de acuerdo con la legislación del país de uso del aparato.

## 5.4. Indicaciones de uso del aparato

Active el interruptor automático para desconectar la energía eléctrica.

1. Cierre la llave de paso de gas.
2. Limpie bien el aparato y la superficies colindantes.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.
5. Después de terminar el uso del aparato siempre descargue el depósito.



Después del uso siempre descargue el depósito.

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Los cestos de la freidora deben usarse de modo correcto.
- Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga está cerrada.
- Asegúrese de que el nivel de aceite no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el tanque.

- Antes de sumergir el cesto compruebe si el aceite ha alcanzado la temperatura consignada.
- Sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma excesiva.
- Filtre el aceite con frecuencia.
- Durante las pausas cortas reduzca la temperatura a fin de disminuir el consumo y retardar el envejecimiento de aceite.
- Es recomendable sustituir el aceite cuando su color se vuelva oscuro o cuando a temperatura de 160 °C a 180 °C se forme el humo. El aceite usado tiene el punto de inflamación bajo.
- Recuerde que los alimentos demasiado húmedos o una carga excesiva podrán hacer que el aceite hierva bruscamente.



**Nunca use el aparato sin aceite en el tanque. Tal situación podrá causar deterioro completo del aparato. Durante la calefacción de la freidora siempre retire la cubierta.**

ES

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

### 6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático del quemador, toberas y conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre. Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de pausa prolongada en el uso del aparato, aplique vaselina en todas las partes de acero inoxidable y ventile el local con regularidad.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:

- Control de presión y hermeticidad de la instalación;
- Control de funcionalidad de todos los elementos térmicos;
- Control de funcionamiento correcto de la campana de extracción y su limpieza, si procede;
- Control de los termostatos de seguridad.




### 6.3. Limpieza del depósito

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Apague el aparato y déjelo para que se enfríe.
2. Descargue el depósito (Capítulo 5.3)
3. Retire y lave los cestos de la freidora y los mangos de los cestos.
4. Lave el inferior del tanque con un agente de limpieza que pueda entrar en contacto con los alimentos.
5. Aclare con agua limpia y descargue el depósito.




6. A fin de eliminar los restos del agente de limpieza el tanque se puede pulverizar con un agente especial o solución de agua y vinagre.
7. Aclare con agua, descargue y seque el depósito.

 Una vez usado el aparato lave las partes del equipamiento con un agente especial para disolver grasa. Es recomendable lavar los accesorios en el lavavajillas.

## 7. AVERÍAS

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos.

Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Olor a gas.	A veces se emite al apagar la llama.	Cierre la llave de paso y ventile el local.
La llama de encendido no se enciende.	El dispositivo de encendido no funciona.	Compruebe el funcionamiento del dispositivo de encendido. Encienda la llama manualmente.
	Aire en los tubos debido a una parada prolongada.	 <b>Informe al departamento de atención al cliente.</b>
La llama sigue encendida.	Elemento térmico no suficientemente caliente.	Extender el proceso de encendido. Compruebe si el termostato de seguridad está disparado.
La llama se enciende, pero el quemador no se enciende.		Compruebe el termostato de servicio.  <b>Si la llama sigue, informe al departamento de atención al cliente.</b>
La llama es amarilla.	El quemador está sucio o la campana está bloqueada.	 <b>Informe al departamento de atención al cliente.</b>



## 8. INSTALACIÓN

### 8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Durante la elevación del aparato preste atención a los cables de alimentación, tubos de suministro y descarga de agua y posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido. En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

ES

### 8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de las instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

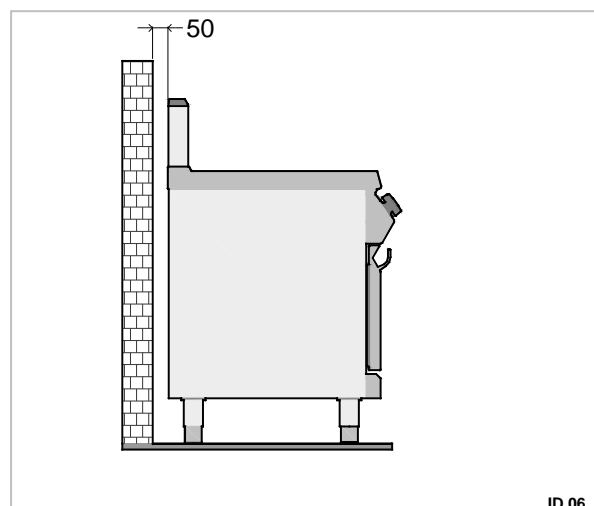
Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.

La instalación interna de suministro de gas y del local en que se encuentra el aparato, deben ser conformes con la legislación en el país de uso (Reglamento de 12 de junio de 96 y UNI-CIG 87/23).



ID 06

A fin de garantizar la combustión correcta de gas, hay que suministrar a los encendedores la cantidad requerida de aire, es decir, aprox. 2 metros cúbico por hora para cada kW de la potencia instalada.

### 8.3. Instalación de extracción de humo (técnico de servicio)

Junto con el aparato se suministra la extensión de la campana de extracción (A) con la tapa (B), la rejilla de la campana (C) y los tornillos de montaje.

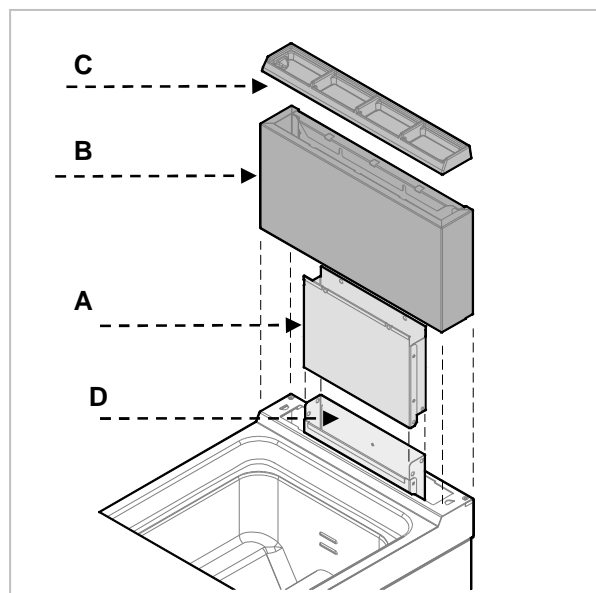
La instalación se hace tal como se muestra en la figura.

Conecte la extensión (A) con el elemento de conexión del dispositivo de extracción (D).

Coloque la tapa (B) en el plano del depósito.

Con los tornillos una la tapa (B) con la extensión (A) en la parte superior.

Coloque la rejilla del dispositivo de extracción (C).



### 8.4. Conexión de gas (técnico de servicio)

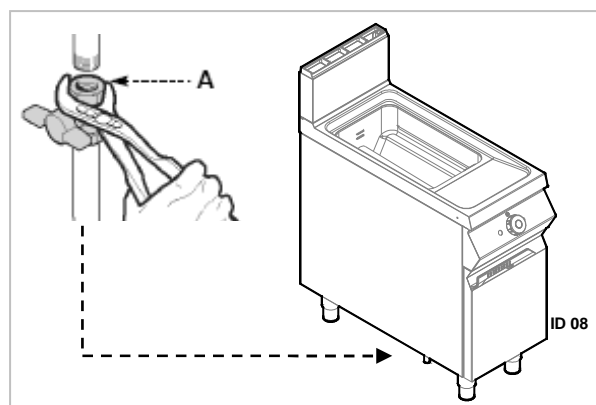
La conexión debe realizarse de acuerdo con su código eléctrico local.

Antes de conectar el aparato compruebe los datos técnicos, el tipo de gas, la presión de servicio y la cantidad de caudal que se dan en la placa de identificación.

La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de gas. Instale la válvula de cierre en la conexión para poder cerrar el suministro de gas, si resulta necesario.

Si en la instalación de gas existen grandes oscilaciones de presión, es recomendable usar el regulador de presión.

Una vez efectuada la conexión, compruébela por fugas de gas.

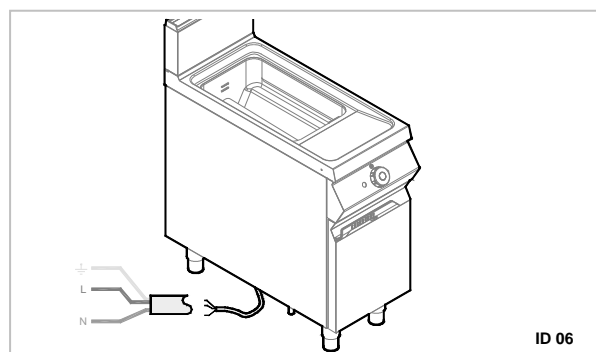


¡No use llama abierta para buscar fugas de gas!

### 8.5. Conexión eléctrica (técnico de servicio)

Conecte el interruptor al cable de alimentación del aparato, tal como se muestra en la figura o en el esquema eléctrico (ver anexo).

Use el cable de tipo H05RN-F.



ID 06

## 8.6. Evacuación de productos de combustión

A fin de instalar los dispositivos de tipo A no se prevé la conexión a la instalación de extracción, sino un dispositivo de extracción correspondiente que evacúa los productos de combustión hacia el exterior.

### Instalación debajo de la extracción (A)

Coloque el aparato debajo de la extracción (1) y sujete el tubo de medidas indicadas en la figura en la conexión del aparato.

El final del conducto de productos de combustión debe encontrarse a 1,8 m, como mínimo, por

encima de la superficie en que se encuentra el aparato.



La alimentación de gas del aparato debe someterse al sistema de evacuación:

El bloqueo del ventilador debe interrumpir el suministro de gas.



El ventilador debe activarse automáticamente cuando la válvula de gas está abierta.

## 8.7. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

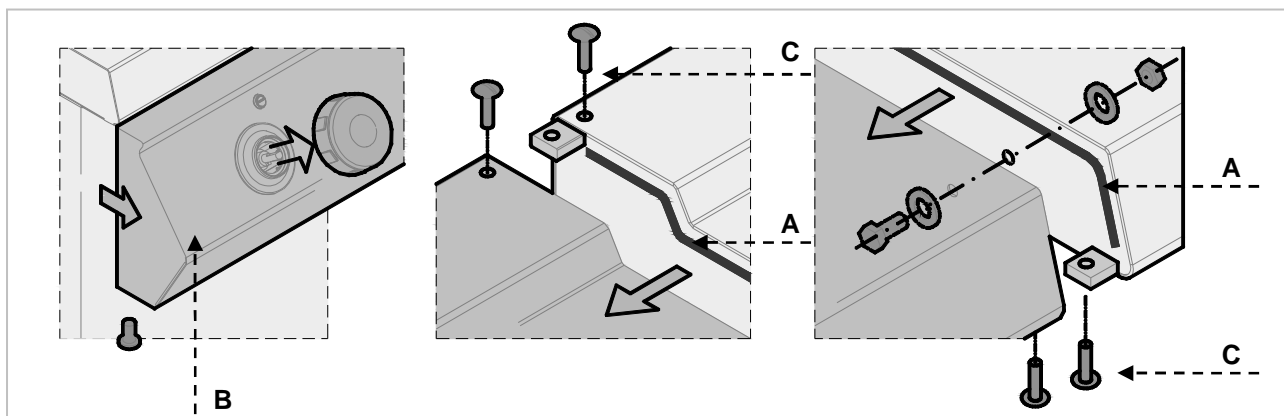
Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.

En los lados colindantes use la cinta sellante (A).

Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).

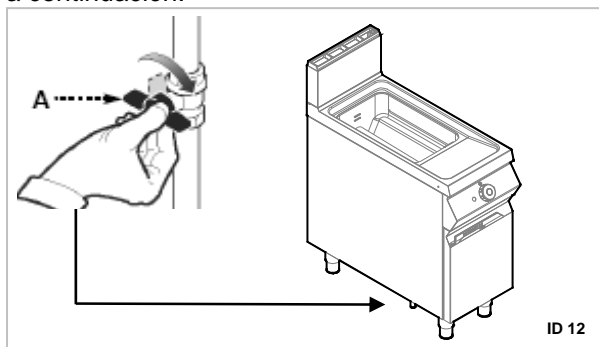
Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.

ES



## 8.8. Suministro de gas (técnico de servicio)

El aparato fue comprobado por el fabricante para el gas indicado en la placa de identificación. Si se usa otro tipo de gas, siga las instrucciones dadas a continuación.



1. Cierre la llave de paso de gas (A).

2. Sustituya la tobera del quemador (ver capítulo correspondiente).
3. Sustituya la tobera de la llama de encendido (ver capítulo correspondiente).
4. Ajuste el valor mínimo en la llave de paso e gas del quemador (ver capítulo correspondiente).
5. Compruebe el suministro de gas, si resulta necesario.
6. Retire la etiqueta que se encuentra en la placa de identificación y aplique otra nueva con la indicación correcta de gas (posición 13 de la placa de identificación).

## 8.9. Inspección (técnico de servicio)

Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Abra la llave de paso de gas y compruebe la hermeticidad de las conexiones.

2. Compruebe si el quemador se enciende y sigue encendido.
3. Compruebe y ajuste la presión de gas y el flujo de gas en pos. Máx. y Mín., si resulta necesario (ver capítulo correspondiente).
4. Compruebe si el termostato de seguridad funciona correctamente.
5. Compruebe fugas de gas.

## 9. PREFERENCIAS



Antes de proceder al ajuste, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

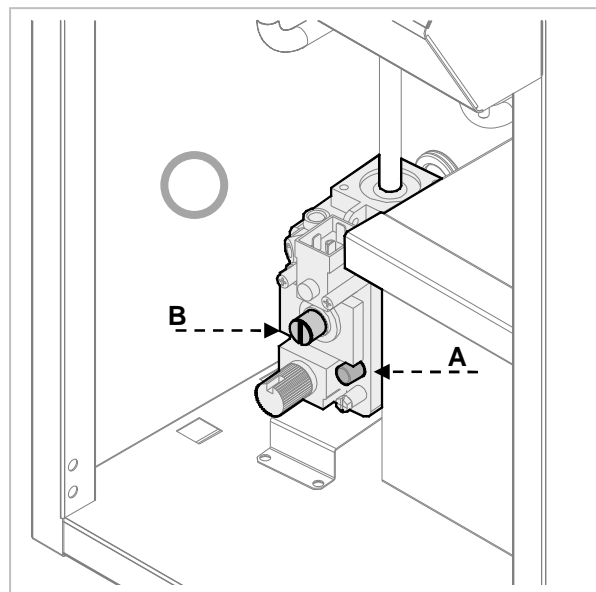
Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

### 9.1. Ajustes de la electroválvula de gas (técnico de servicio)

Dichos ajustes se requieren solo cuando el tipo de gas conectado es diferente del gas indicado. Se realizan una vez conectado el gas. Antes de efectuar este ajuste hay que comprobar si la presión de gas es compatible con el valor de la presión nominal (ver tabla).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

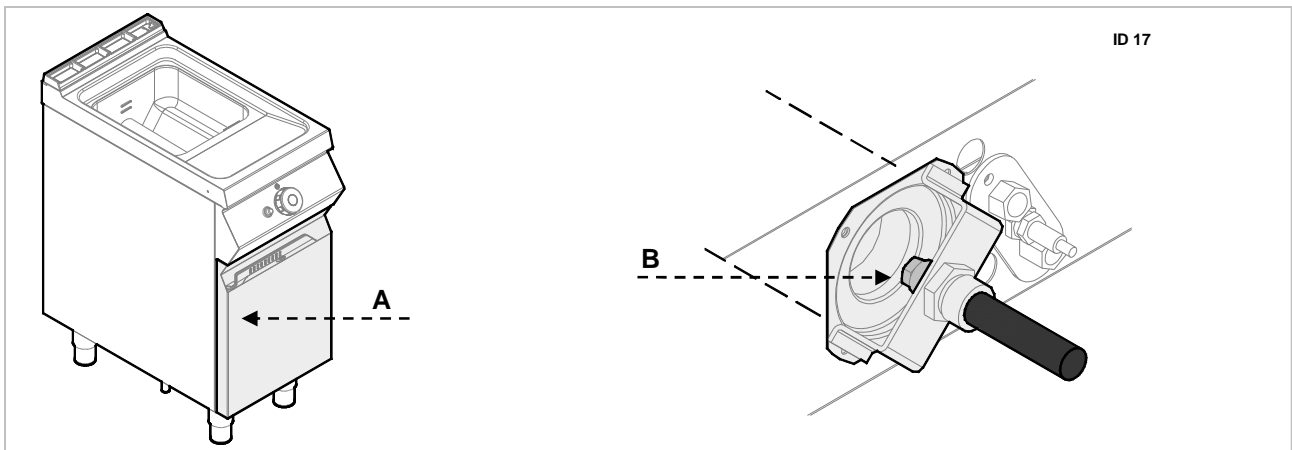
1. Cierre la llave de paso de gas.
2. Abra la puerta:
3. Desenrosque el tornillo de conexión de la presión "OUT" (A) y conecte el manómetro.
4. Desenrosque la tuerca (B).
5. Abra la llave de paso de gas.
6. Encienda el quemador a juste el tornillo (B) de modo que en el manómetro se visualice la presión indicada en la tabla (ver anexos). Controle la estabilidad de la llama. Asegure el tornillo después de efectuar el ajuste.
7. Desconecte el quemador, retire el manómetro y ajuste el estado inicial.



### 9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio)

- Siga el procedimiento descrito a continuación:
- Cierre la llave de paso de gas.
  - Abra la tuerca (A).
  - Sustituya la tobera (A) por otra adecuada para gas usado (ver anexo).

- Al final ajuste el estado inicial.
- Cierre la puerta.

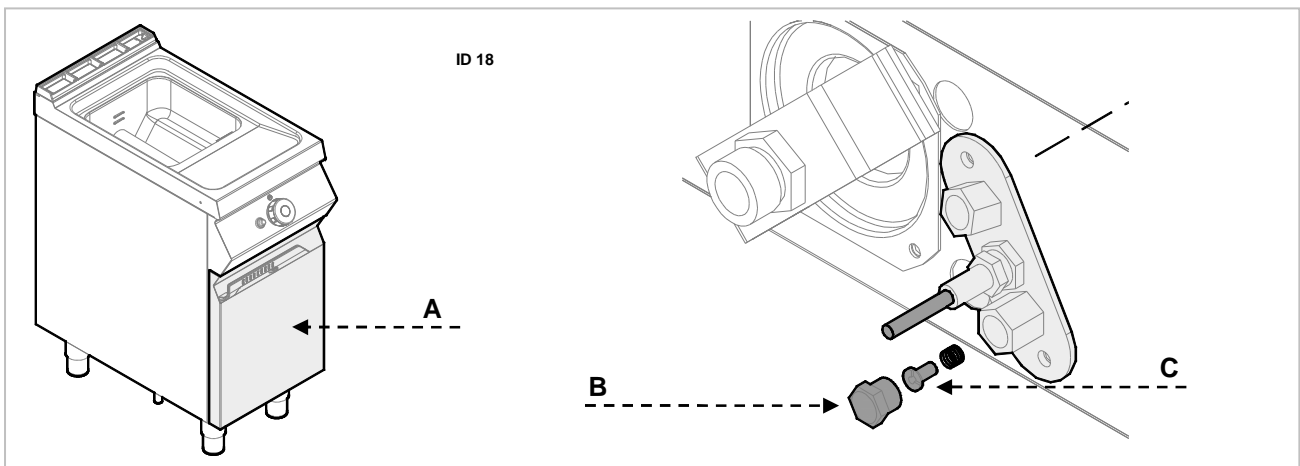


ES

### 9.3. Sustitución de la tobera de la llama (técnico de servicio)

- Siga el procedimiento descrito a continuación:
- Cierre la llave de paso de gas.
  - Abra la tuerca (A).
  - La llama de encendido está sujeta al quemador correspondiente.
  - Desenrosque la tuerca (B).

- Retire la tobera C y sustitúyala por otra adecuada para el gas usado (ver tabla).
- Vuela a enroscar la tuerca y ajuste el estado inicial.
- Cierre la puerta.



## 10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

## 1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA T.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS .....	4
4.1. Orientações gerais .....	4
4.2. Descrição do aparelho .....	4
4.3. Dispositivos de segurança .....	5
4.4. Substituição de peças .....	5
4.5. Placa de informação.....	6
4.6. Equipamentos e acessórios .....	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	7
5.1. Descrição do serviço.....	7
5.2. Ignição do queimador.....	7
5.3. Enchimento e esvaziamento dos recipientes.....	8
5.4. Dicas para a utilização do aparelho .....	9
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção adequada .....	9
6.3. Limpeza do recipiente .....	10
7. PROBLEMAS .....	10
8. INSTALAÇÃO.....	11
8.1. Embalar e desembalar .....	11
8.2. Instalação (serviço técnico).....	11
8.3. Instalação do exaustor de fumaça (serviço técnico).....	12
8.4. Válvulas de gás (serviço técnico).....	12
8.5. Conexões elétricas (serviço técnico) .....	12
8.6. Condução dos produtos da queima .....	13
8.7. Montagem do aparelho em série .....	13
8.8. Fornecimento de gás (serviço técnico) .....	13
8.9. Controle (serviço técnico) .....	14
9. CONFIGURAÇÕES.....	14
9.1. Regulagem da válvula solenóide de gás (serviço técnico).....	14
9.2. Substituição de bocal do queimador (serviço técnico) .....	15
9.3. Substituição dos bocais de chama (serviço técnico) .....	15
10. DESCARTE DO APARELHO .....	16
ANEXOS.....	I

## 2. ÍNDICE POR TEMA

### C

Condução dos produtos da queima 13  
 Conexões elétricas 12  
 Controle 14

### D

DESCARTE DO APARELHO 16  
 Descrição do aparelho 4  
 Descrição do serviço 7  
 Desembalar 11  
 Dicas para a utilização do aparelho 9  
 Dispositivos de segurança 5

### E

Embalar 11  
 Equipamentos e acessórios 6

### F

Fornecimento de gás 13

### I

Ignição do queimador 7  
 Instalação 11  
 Instalação do exaustor de fumaça 12

### L

Limpeza do recipiente 10

### M

Manutenção adequada 9  
 Montagem do aparelho em série 13

### O

Orientações de limpeza e manutenção 9  
 Orientações gerais 4

### P

Placa de informação 6  
 PROBLEMAS 10

### R

Regulagem da válvula solenóide de gás 14

### S

SEGURANÇA 3  
 Substituição de bocal do queimador 15  
 Substituição de peças 5  
 Substituição dos bocais de chama 15

### V

Válvulas de gás 12



### 3. SEGURANÇA T



**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.**

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho. Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho.

Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.


O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.


Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.

Após cada utilização, verificar se todos os queimadores e elementos foram desligados e se o cabo de alimentação fora desligado.


Em caso de longo intervalo na utilização do aparelho, deve-se desligar, não só todos os elementos de alimentação, mas também limpar as partes externas do aparelho.

 A fim de evitar riscos de incêndio, verifique se o nível de óleo não está abaixo do mínimo indicado no recipiente.

 Recomenda-se a troca de óleo no momento em que o mesmo encontrar-se com coloração escura ou quando em temperaturas de 160 °C – 180 °C emitir fumaça. Um óleo muito usado possui uma baixa temperatura de queima.




Lembre-se que alimentos muito húmidos ou a alta temperatura poderão levar à queima súbita do óleo.

 Utilizar apenas óleos ou misturas de óleos que sejam destinados ao uso em fritadeiras.



Atente-se aos arredores do aparelho pois o chão poderá estar escorregadio.

 Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

## 4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

### 4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

#### Cuidado - Aviso



**Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.**

#### Importante

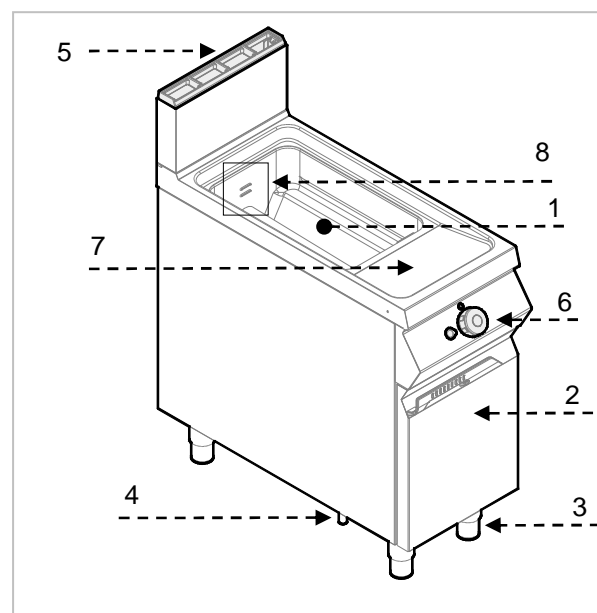


**Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.**

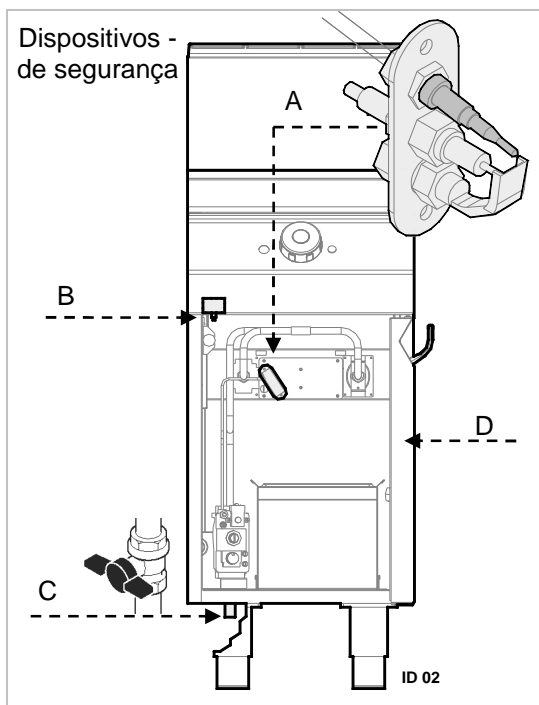
### 4.2. Descrição do aparelho

O aparelho é referido como uma fritadeira e foi projetado e produzido com a finalidade de fritar alimentos em ambientes gastronômicos profissionais. Dependendo da necessidade, o aparelho está disponível nas versões com um ou dois recipientes.

- 1) Recipiente.
- 2) Portinhas.
- 3) Pés para regulação da altura.
- 4) Válvulas de gás
- 5) Exaustor: condutor de fumaça.
- 6) Regulador da temperatura do óleo
- 7) Ativação do queimador: queimador de ativação piezoelétrica
- 8) Níveis mínimo e máximo do óleo no recipiente.



### 4.3. Dispositivos de segurança



O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Na imagem nota-se a distribuição dos dispositivos.

- A. Termostato de segurança: bloqueia o fluxo do gás se a chama se apagar.
- B. Botão do termostato de segurança: bloqueia o recebimento do gás em casos de superaquecimento.
- C. Válvula de fluxo do gás: para se abrir e fechar o gás.



Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

Se o termostato de segurança for acionado, a configuração inicial de funcionamento deverá ser colocada novamente na mesma posição

1. Esfriar o óleo até ao menos 40 °C
2. Abrir as portinhas (D).
3. Apertar o botão do termostato de segurança (B), para ativar novamente o fluxo de gás.
4. Feche as portinhas (D)

Ao usar a fritadeira com dois recipientes, a fim de determinar qual termostato está ligado, deve-se verificar qual queimador está funcionando e pressionar o botão do termostato correspondente.



Não se pode armazenar quaisquer objetos dentro do aparelho.

PT

### 4.4. Substituição de peças



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.

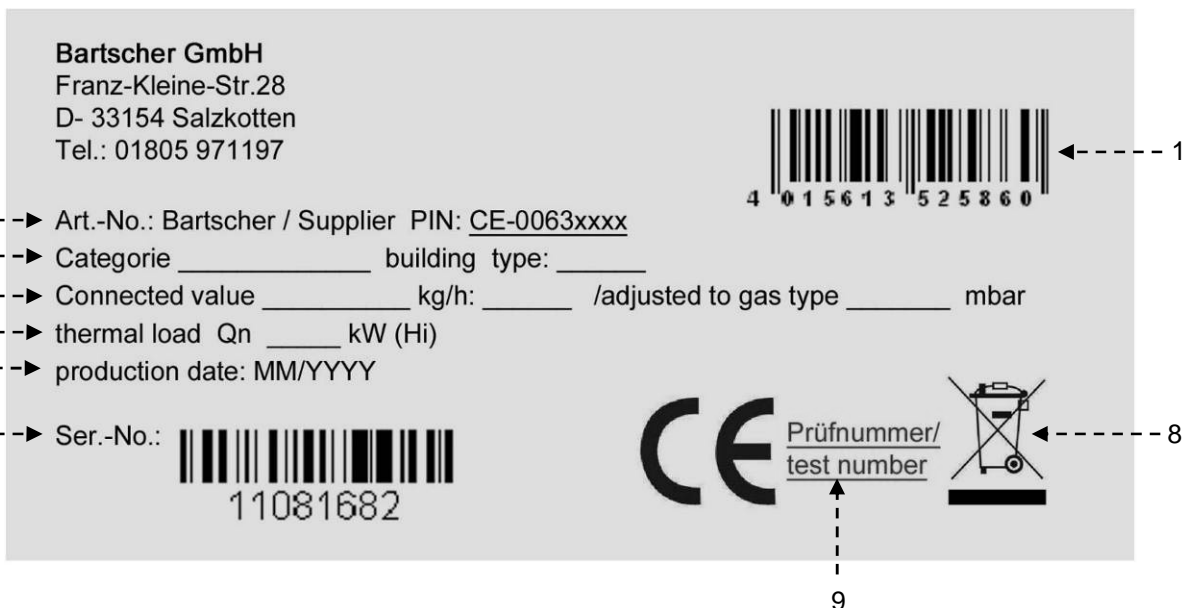
Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

#### 4.5. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / utilização do gás / ajustado ao tipo de gás
- 5) Carga térmica
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Declaração de conformidade CE



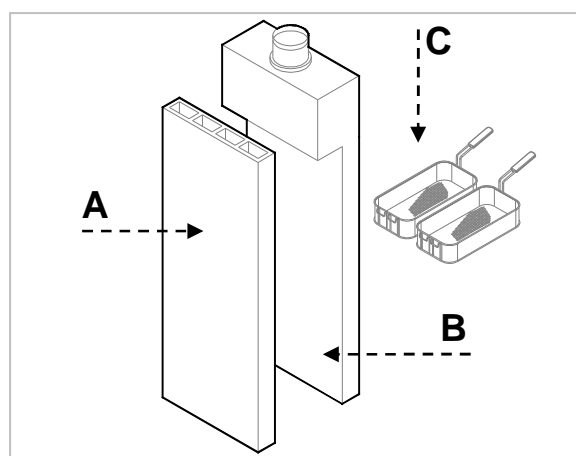
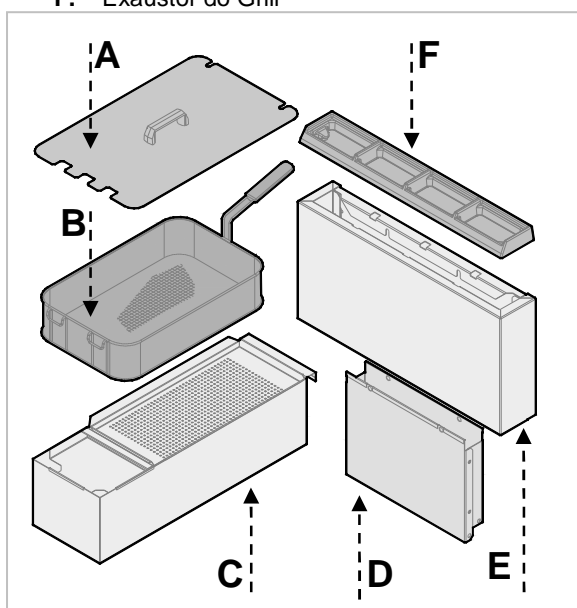
#### 4.6. Equipamentos e acessórios

O aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

- A. Tapa
- B. Cesto
- C. Recipiente do óleo
- D. Extensão do exaustor
- E. Tapa do exaustor
- F. Exaustor do Grill

No pedido podemos ainda equipar o aparelho com os seguintes acessórios:

- A. Exaustor alto tipo B11
- B. Exaustor alto tipo B11 com protetor de fluxo
- C. Conjunto de montagem do cesto
- D. Conjunto de ligação do gás

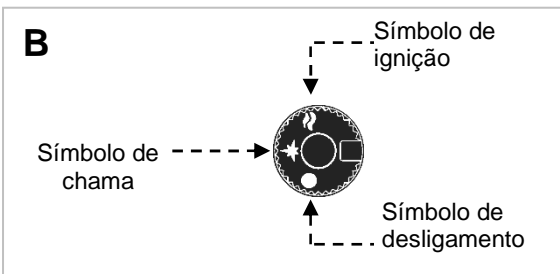
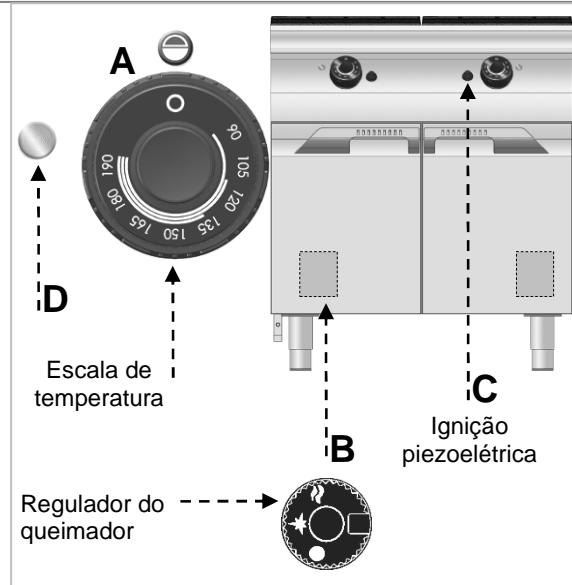


## 5. USO E FUNCIONAMENTO

### 5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

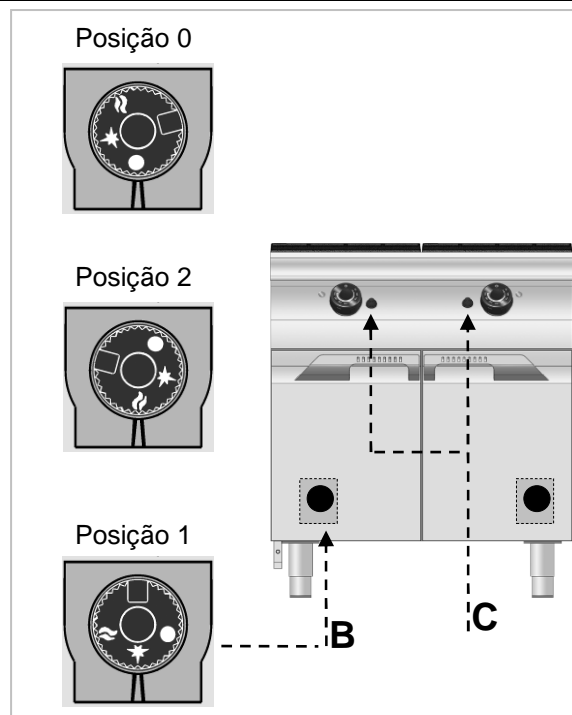
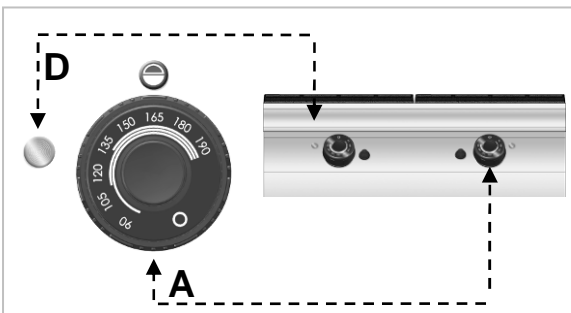
- A) Regulador de temperatura: Regula o fluxo do gás e altera a temperatura do óleo.
- B) Regulador do queimador: Liga ou eventualmente desliga o queimador principal e sua chama.
- C) Ativação piezoelétrica: Para acender a chama que acenderá o queimador.
- D) Luz de controle de temperatura: Enquanto a luz estiver acesa, o óleo ainda não terá alcançado a temperatura escolhida. Quando o óleo chegar à temperatura desejada, a luz se apaga.



### 5.2. Ignição do queimador

#### LIGAMENTO

- A) Abrir a torneira do gás
- B) Abrir as portinhas:
- C) Selecione o regulador B para ligar uma chama-piloto e vire para a esquerda (posição 1): selecione ao mesmo tempo o botão C para acender a chama.
- D) Segurar o regulador B por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico; depois, solte o regulador.
- E) Ligar o regulador B para abrir o fluxo de gás do queimador e virar para a esquerda (posição 2).
- F) Feche as portinhas.
- G) Gira o regulador A para escolher a temperatura do óleo.
- H) Quando o óleo alcançar a temperatura desejada, a luz D se apaga.



## DESLIGAMENTO

- A) Para desligar o queimador, gire o regulador A para a direita para a posição 0; a chama-piloto continuará acesa.
- B) Abrir as portinhas:
- C) Desligar o regulador B para fechar o fluxo de gás do queimador, girando-o para a direita (posição 0).
- D) Feche as portinhas
- E) Deve-se fechar a torneira do gás.
- F) Pressionar o interruptor do aparelho para desligá-lo da corrente elétrica.

### 5.3. Enchimento e esvaziamento dos recipientes



Antes de encher o recipiente verifique se a válvula de drenagem **A** está fechada.

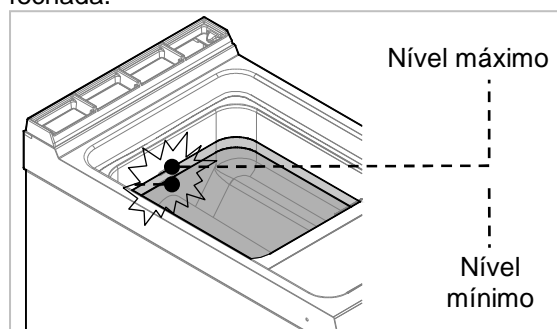


Evitar o uso do aparelho com o recipiente com nível de óleo abaixo do nível mínimo indicado.

Desaconselhamos o uso do aparelho com o nível de óleo acima do nível indicado.



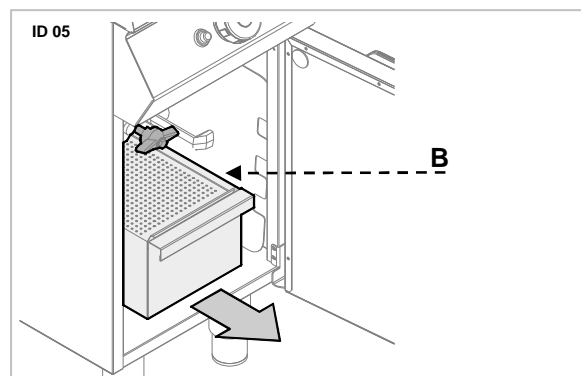
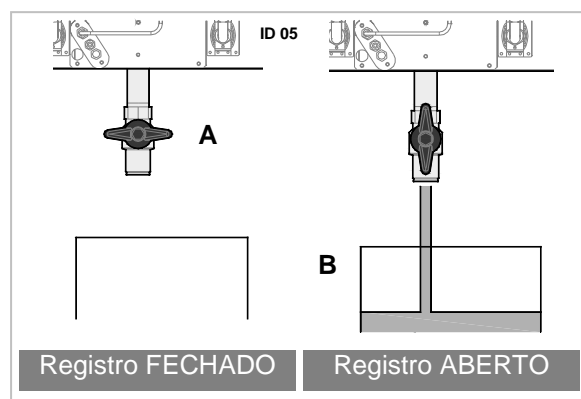
Não se deve acender o queimador caso não haja óleo no recipiente: caso isto ocorra, poderão haver danos irreversíveis ao aparelho. Não se deve aquecer o aparelho com a tampa fechada.



Antes de esvaziar o recipiente, deixe o aparelho por 10-15 minutos para se arrefecer, de modo que o óleo fique frio.

Durante a drenagem, verifique as seguintes instruções:

- A. Abrir as portinhas
- B. Verificar se o recipiente do óleo (**B**) está corretamente posicionado sob a válvula de drenagem
- C. Abrir a válvula de drenagem (**A**)
- D. Retirar a bacia coletora de óleo (**B**).
- E. Feche as portinhas.



Elimine o óleo de acordo com as normas vigentes no país em que o aparelho está sendo utilizado.

## 5.4. Dicas para a utilização do aparelho

Iniciar o interruptor automático para desligar o fornecimento de energia.

1. Deve-se fechar a torneira do gás;
2. Deve-se limpar cuidadosamente o aparelho e a superfície adjacente;
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Esvazie sempre o recipiente após o uso.



Sempre após a utilização, deve-se esvaziar os recipientes.

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize o cesto de fritura da forma correta;
- Antes de encher o recipiente, verifique se a válvula de drenagem está fechada;
- Certificar-se que o nível de óleo não está abaixo do nível mínimo indicado;

- Antes de mergulhar o cesto, verifique se o óleo atingiu a temperatura desejada.
- Mergulhar o cesto devagar para evitar a formação de espuma excessiva.
- Filtrar constantemente o óleo.
- Durante intervalos curtos, diminuir a temperatura para reduzir o desgaste e retardar o envelhecimento do óleo.
- Recomendamos trocar o óleo quando o mesmo estiver escuro ou quando emitir fumaça ao atingir 160 °C-180 °C. Óleos velhos têm sua temperatura de queima reduzida.
- Lembre-se que o alimentos demasiadamente úmidos ou muito pesados podem causar a ebulição repentina do óleo.



**Nunca utilizar o aparelho sem óleo no recipiente. Isto pode causar danos totais ao aparelho. Durante o aquecimento da fritadeira, retire sempre a tampa.**

PT

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

### 6.2. Manutenção adequada

A manutenção adequada inclui a limpeza diária de todas as peças que tenham contato direto com alimentos e uma manutenção constante do queimador, bocais e canos condutores.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lâs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia. Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Em caso de longo intervalo de uso, deve-se aplicar vaselina em todas as peças e arejá-las regularmente.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.)

Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle de pressão e vedação da instalação;
- Controle de funcionamento dos elementos térmicos;
- Controle de funcionamento correto do exaustor e eventual limpeza;
- Controle dos termostatos de segurança.



### 6.3. Limpeza do recipiente

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Desligue o aparelho e deixe esfriar.
2. Esvaziar o recipiente (Seção 5.3)
3. Retirar e lavar o cesto de fritura e suportes.
4. Lavar o interior do recipiente com materiais de limpeza adequados para o contato com alimentos.
5. Enxaguar e esvaziar o recipiente.

6. A fim de remover os restos do material de limpeza, utilize um detergente especial ou uma solução de água e vinagre.




7. Enxaguar, esvaziar e secar o recipiente.

Após o término do uso, lavar as partes do aparelho com o material de limpeza de gordura adequado. Recomendamos lavar os acessórios na máquina de lavar louça.

## 7. PROBLEMAS

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados.

Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Cheiro de gás.	Por vezes é liberado no momento do acendimento.	Fechar a torneira de gás e ventilar o ambiente.
Chama-piloto não acende	O dispositivo queimador não está funcionando.	Verificar o funcionamento da ignição. Acender a chama manualmente.
	Ar nos tubos causado por longos intervalos de uso.	 <b>Informar o departamento de atenção ao cliente</b>
A chama continua acesa.	Elemento térmico não está quente o suficiente.	Prolongar o processo de acendimento. Verificar se o termostato de segurança foi acionado.
A chama-piloto está acesa, mas o queimado não se acende.		Verificar o funcionamento do termostato.  <b>Se a chama continuar acesa, informar o departamento de atenção ao cliente</b>
A chama está amarela.	Queimador sujo ou exaustor entupido.	 <b>Informar o departamento de atenção ao cliente</b>



## 8. INSTALAÇÃO

### 8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Durante o uso, preste atenção no cabo de alimentação, tubos de fornecimento e drenagem, bem como na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho..

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido. Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

PT

### 8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

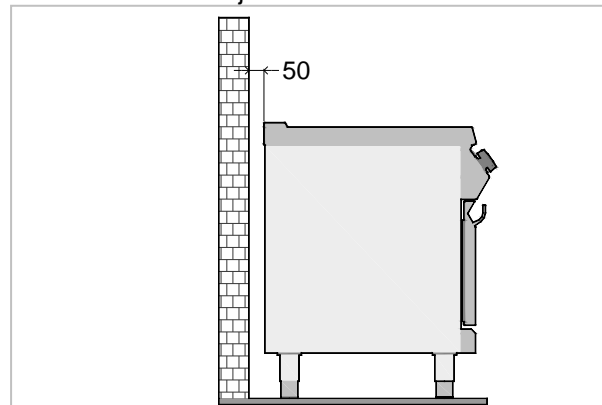
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



### 8.3. Instalação do exaustor de fumaça (serviço técnico)

Acompanham o aparelho um prolongador de exaustor (A) com tampa (B), um exaustor de grill (C) e parafusos de montagem.

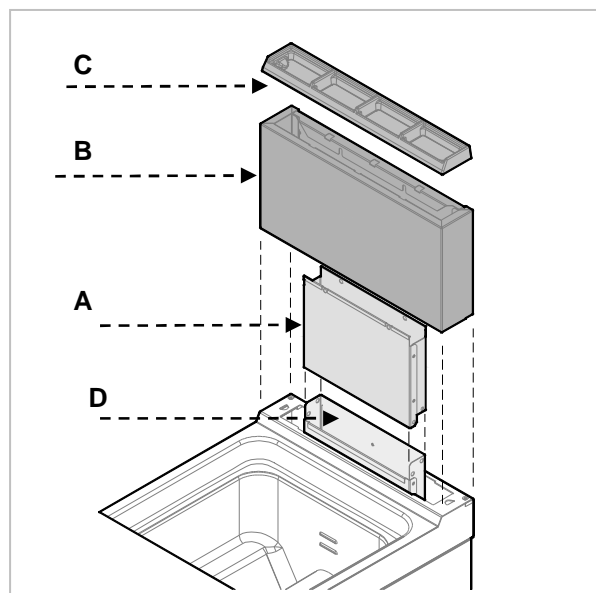
A instalação deve ser feita conforme na ilustração.

Conectar a extensão (A) ao terminal do exaustor (D).

Coloque a tampa (B) na superfície do recipiente.

Com o auxílio dos parafusos, conecte a tampa (B) com a extensão (A) na parte superior.

Instale o exaustor do grill (C).



### 8.4. Válvulas de gás (serviço técnico)

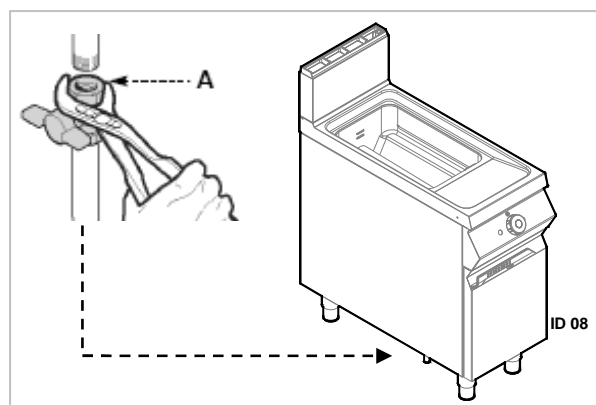
A ligação do gás deve ser feito de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.

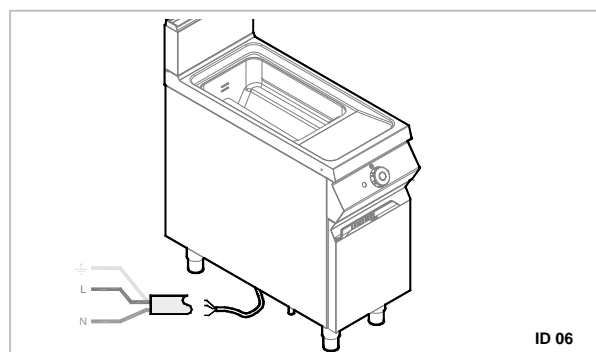


Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!

### 8.5. Conexões elétricas (serviço técnico)

Conectar o interruptor ao cabo de força do aparelho, conforme apresentado da imagem e no diagrama de ligação (ver anexo).

Deve-se usar um cabo do tipo H05RN-F.



## 8.6. Condução dos produtos da queima

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

### Instalação sob o exaustor (A)

Deve-se colocar o aparelho sob o exaustor (1) e fixá-lo aos tubos com as medidas informadas nas ilustrações.

A extremidade do tubo de fumaça deve estar, pelo menos, a 1,8m acima da superfície do aparelho.



O fornecimento de gás do aparelho deve ser ajustado ao sistema de drenagem: o bloqueio do ventilador deve causar um corte no fornecimento de gás.



O ventilador deve ser activado automaticamente, quando o registro de gás for aberto.

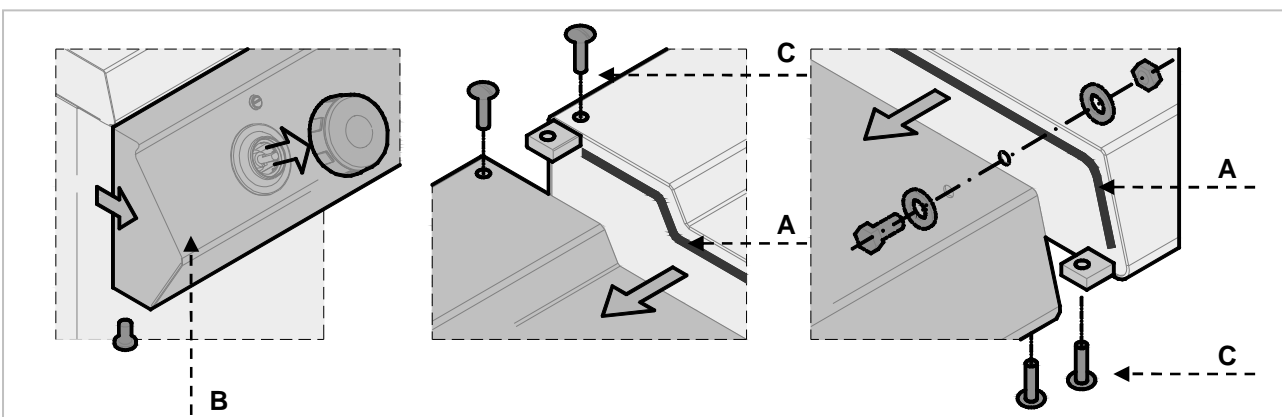
## 8.7. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé.

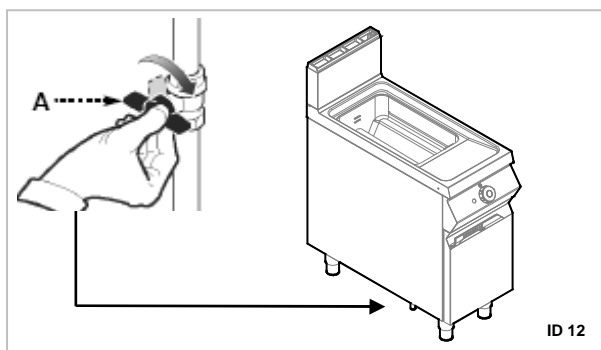
Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés). Conecte os elementos prendedores.



## 8.8. Fornecimento de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo:



1. Fechar a torneira de gás (A)
2. Trocar o bocal do queimador (ver a seção correspondente)
3. Trocar o bocal da chama-piloto (ver a seção correspondente)
4. Definir o valor mínimo no registro de gás do queimador (ver a seção correspondente)
5. Se necessário, verificar o suprimento de ar.
6. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 13 na tabela de identificação).

## 8.9. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o queimador acende-se corretamente.
3. Verificar e regular, se necessário, a pressão do gás e o fluxo do gás não posição Máx e Mín (ver seção correspondente)
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar as fugas de gás.

## 9. CONFIGURAÇÕES



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o

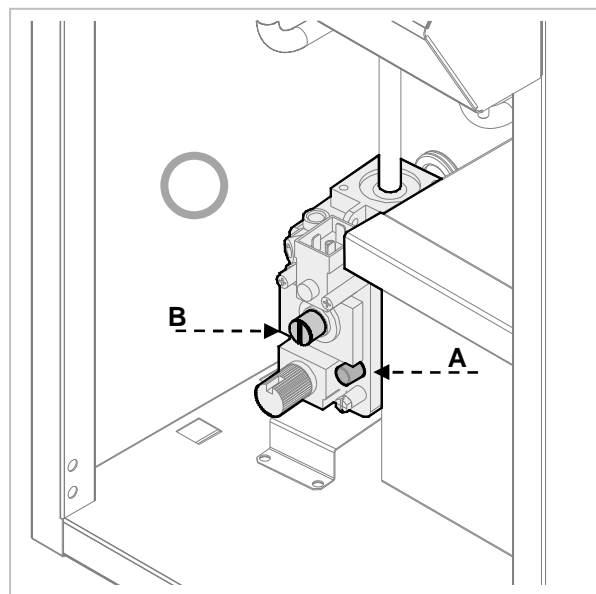
acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas..

### 9.1. Regulagem da válvula solenóide de gás (serviço técnico)

Estas regulagens são necessárias apenas quando o tipo de gás conectado difere do gás fornecido após a instalação do mesmo. Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a torneira de gás.
2. Abrir as portinhas:
3. Desaparafusar a conexão de pressão „OUT” (A) e ligar o medidor de pressão.
4. Soltar a porca (B).
5. Abrir a torneira de gás.
6. Acenda o queimador e coloque assim o parafuso B para que no medidor de pressão seja apresentada apenas a pressão informada na tabela (ver anexo). Verificar se a pressão está estável. Após a regulagem, proteja o parafuso.
7. Desligar o queimador, retirar o medidor de pressão e ajustar o estado inicial.

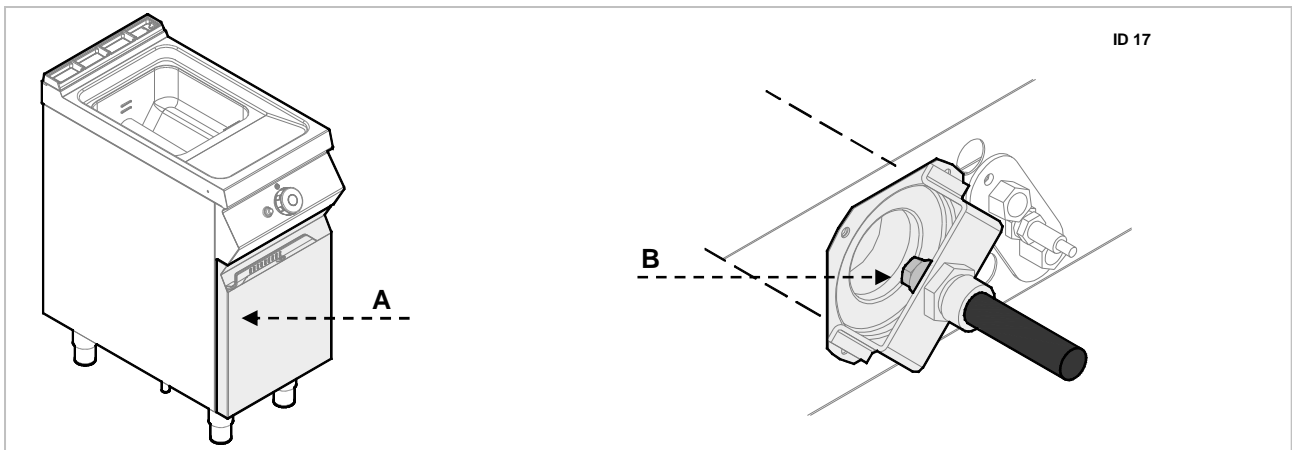


## 9.2. Substituição de bocal do queimador (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a torneira de gás;
- Soltar a porca (A)
- Substituir o bocal (B) por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver anexo).

- Por fim, definir o estado inicial.
- Feche as portinhas.



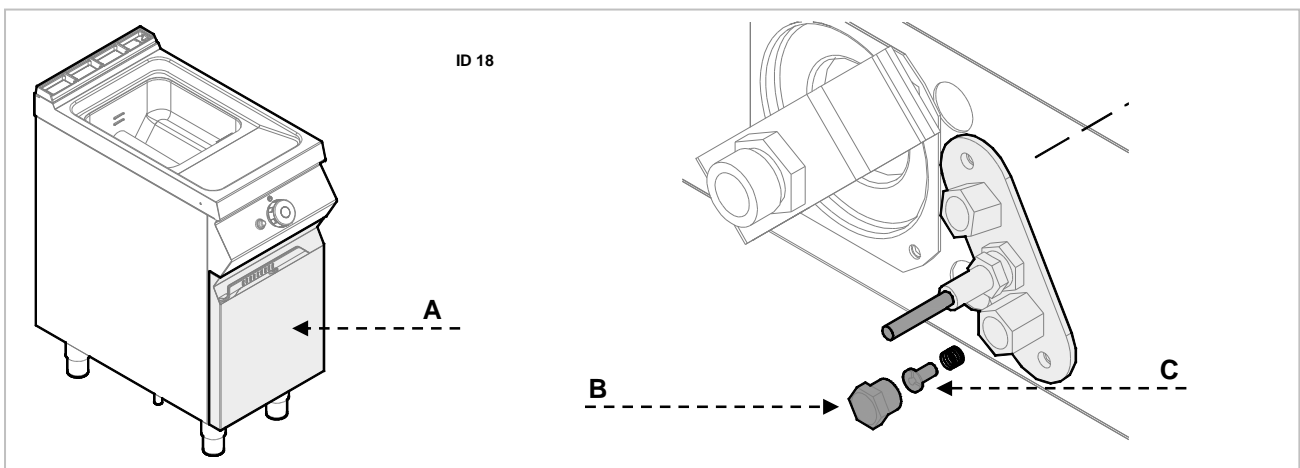
PT

## 9.3. Substituição dos bocais de chama (serviço técnico)


Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a torneira de gás.
- Soltar a porca (A)
- Ajustar a chama-piloto ao queimador.
- Soltar a porca (B).

- Retirar o bocal C e substituí-lo por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver tabela).
- Apertar a porca novamente e definir o estado inicial.
- Feche as portinhas.



## 10. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consequencias negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

## 1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE .....	1
2. INDEX .....	2
3. VEILIGHEID .....	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN .....	4
4.1. Algemene aanwijzingen .....	4
4.2. Omschrijving van het apparaat .....	4
4.3. Veiligheidsvoorzieningen .....	5
4.4. Het vervangen van onderdelen .....	5
4.5. Typeplaatje .....	6
4.6. Uitrusting en toebehoren .....	6
5. GEBRUIK EN WERKING .....	7
5.1. Beschrijving van de bediening .....	7
5.2. Branderontsteking .....	7
5.3. Vullen en ledigen van de bakken .....	8
5.4. Tips voor gebruik van het apparaat .....	9
6. REINIGING EN ONDERHOUD .....	9
6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud .....	9
6.2. Routine-onderhoud .....	9
6.3. Reiniging van de bak .....	10
7. STORINGEN .....	10
8. INSTALLATIE .....	11
8.1. Verpakking en uitpakken .....	11
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur) .....	11
8.3. Installatie van de rookafvoerpijp (onderhoudsmonteur) .....	12
8.4. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur) .....	12
8.5. Elektrische aansluiting (onderhoudsmonteur) .....	12
8.6. Afvoer van de verbrandingsproducten .....	13
8.7. Montage van het apparaat in rij .....	13
8.8. Ombouw van gastoevoer (onderhoudsmonteur) .....	13
8.9. Het testen (onderhoudsmonteur) .....	14
9. INSTELLINGEN .....	14
9.1. Instellingen van elektroventiel van het gas (onderhoudsmonteur) .....	14
9.2. Vervangen van het mondstuk van de brander (onderhoudsmonteur) .....	15
9.3. Vervangen van het mondstuk van de ontstekingsvlam (onderhoudsmonteur) .....	15
10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT .....	16
BIJLAGEN .....	I

**2. INDEX****A**

Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud 9  
Afvoer van de verbrandingsproducten 13  
Algemene aanwijzingen 4

**B**

Beschrijving van de bediening 7  
Branderontsteking 7

**E**

Elektrische aansluiting 12

**G**

Gasaansluiting 12

**H**

Het testen 14  
Het vervangen van onderdelen 5

**I**

Installatie 11  
Installatie van de rookafvoerpijp 12  
Instellingen van elektroventiel van het gas 14

**M**

Montage van het apparaat in rij 13

**O**

Ombouw van gastoevoer 13  
Omschrijving van het apparaat 4

**R**

Reiniging van de bak 10  
Routine-onderhoud 9

**S**

STORINGEN 10

**T**

Tips voor gebruik van het apparaat 9  
Typeplaatje 6

**U**

Uitpakken 11  
Uitrusting en toebehoren 6

**V**

VEILIGHEID 3  
Veiligheidsvoorzieningen 5  
Verpakking 11  
Vervangen van het mondstuk van de brander 15  
Vervangen van het mondstuk van de  
ontstekingsvlam 15  
VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 16



### 3. VEILIGHEID



**Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.**

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en bedieningselementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.

Wanneer het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moeten niet alleen alle aansluitkabels worden afgekoppeld, maar ook alle interne en externe onderdelen ervan grondig gereinigd worden.



Om het risico op brand te vermijden, zorg ervoor dat het oliepeil nooit onder het op de bak weergegeven minimumniveau daalt.



Het wordt aanbevolen om de olie te veranderen wanneer het donker wordt of rook bij temperaturen 160°C - 180°C ontstaat. Vaak gebruikte olie heeft een laag vlammpunt.



Neem in acht dat de te natte producten of te grote belasting plotseling koken van de frituurolie veroorzaken.



Gebruik oliën of mengsels van oliën die bestemd zijn voor friteuses.



Let vooral op de grond naast het apparaat: het kan glad zijn.



Het apparaat mag niet onder waterstraal worden gereinigd.

## 4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

### 4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken. Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen. Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats dat wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

#### Voorzichtig - waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.

#### Belangrijk

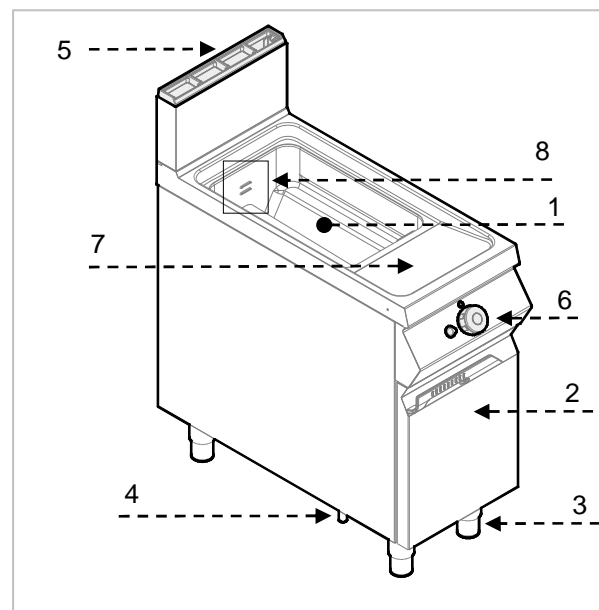


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

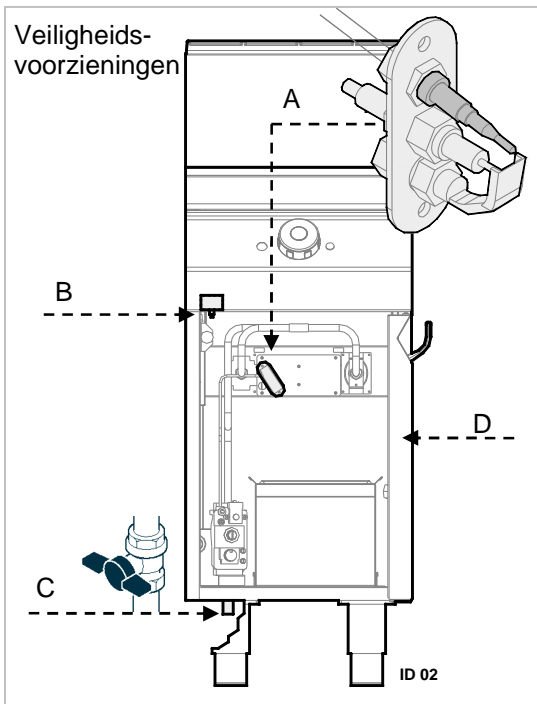
### 4.2. Omschrijving van het apparaat

Het apparaat bedoeld als friteuse wordt ontworpen en gefabriceerd voor frituren van voedsel in horeca. Afhankelijk van de vereisten is het verkrijgbaar met één of twee bakken.

- 1) Bak
- 2) Inspectieklep
- 3) Instelbare voeten
- 4) Gasaansluiting
- 5) Afvoerpijp: afvoering van verbrandingsgassen
- 6) Temperatuurregelaar: regelt de olietemperatuur
- 7) Branderontsteking: piëzo-elektrische ontsteking van de brander
- 8) Minimale en maximale olieniveau in de bak



### 4.3. Veiligheidsvoorzieningen



Het apparaat is uitgerust met beveiligingssystemen. De figuur toont de opstelling van de voorzieningen.

- A. Veiligheidsthermo-element: blokkeert de gastoevoer als de vlam dooft.
- B. Veiligheidsthermostaat: blokkeert de gastoevoer bij oververhitting.
- C. Gaskraan: voor het openen en sluiten van de gastoevoerleiding.



Controleer dagelijks of de veiligheidsvoorzieningen goed geïnstalleerd zijn en werken.

Indien de veiligheidsthermostaat wordt geactiveerd, dan moet het apparaat zoals aangegeven opnieuw in de beginstand worden gebracht.

1. Laat de olie met ten minste 40 °C afkoelen
2. Open de klep (D).
3. Druk op de knop van de veiligheidsthermostaat (B) om de gastoevoer opnieuw te activeren.
4. Sluit de klep (D).



Bij friteusen met twee bakken dien je, om vast te stellen welke thermostaat geactiveerd is, te controleren welke brander is uitgegaan en de knop van de overeenkomende thermostaat in te drukken.



In het apparaat mogen geen voorwerpen opgeslagen worden.

NL

### 4.4. Het vervangen van onderdelen



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je een onderdeel vervangt. Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

Vervang indien nodig versleten onderdelen uitsluitend door originele reserveonderdelen.



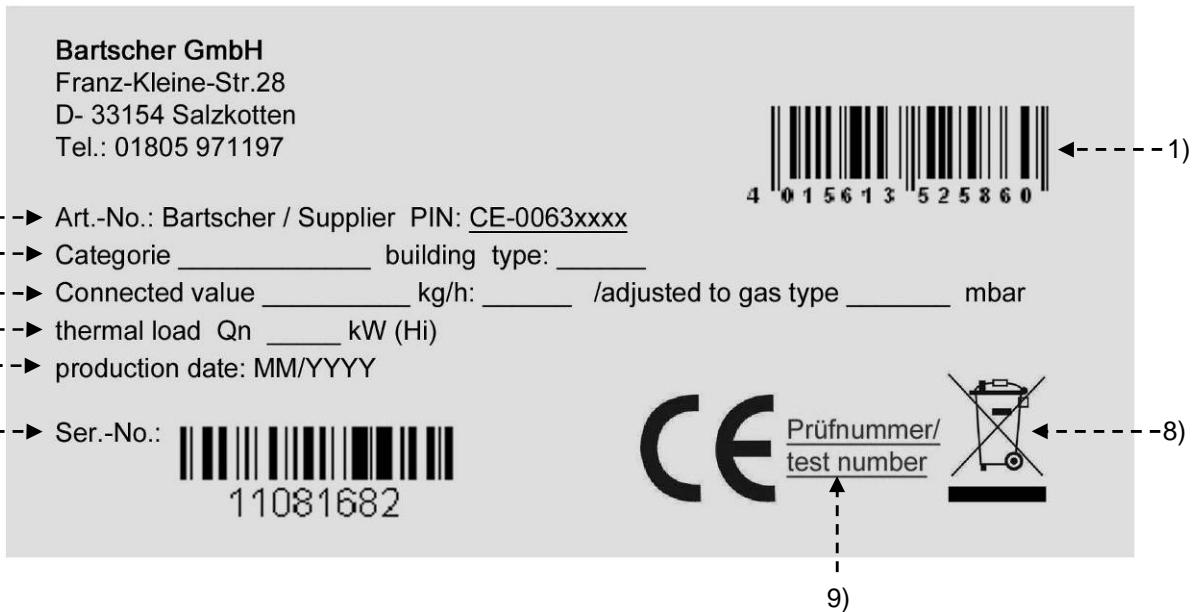
Wij zijn niet aansprakelijk voor schade aan personen of onderdelen ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of ingrepen aan het apparaat zonder de toestemming van de fabrikant, die de veiligheidsvereisten kunnen veranderen.

## 4.5. Typeplaatje

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het apparaat aangebracht. Op het typeplaatje worden alle nodige aanwijzingen en informatie voor gebruiksveiligheid weergegeven.

- 1) EAN-code
- 2) Art.-nr. / modelnr. / CE-certificaatnr.
- 3) Apparaatcategorie / type

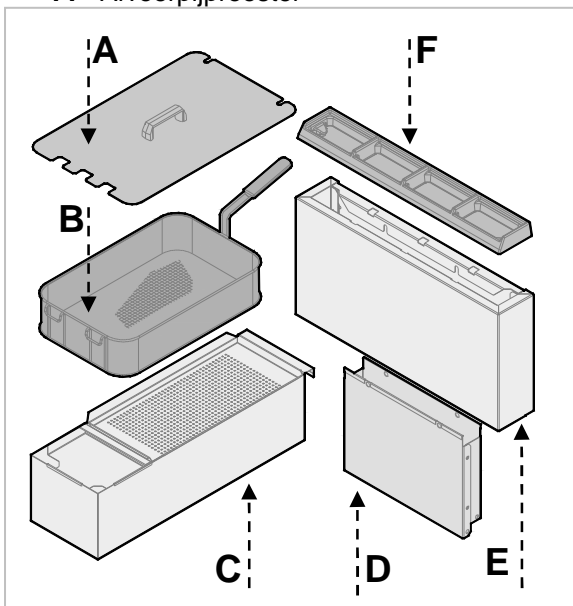
- 4) Aansluitingswaarde / gasverbruik / ingesteld voor gastype
- 5) Warmtebelasting
- 6) Productiedatum
- 7) Serienr.
- 8) WEEE-symbool
- 9) CE-conformiteitsmarkering



## 4.6. Uitrusting en toebehoren

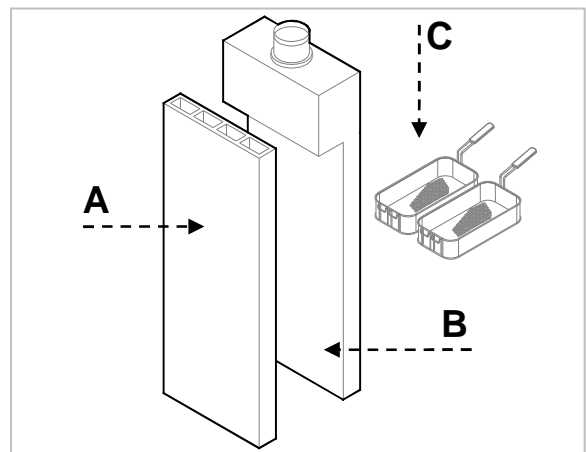
Het apparaat wordt met de volgende uitrusting geleverd:

- A. Deksel
- B. Frituurmand
- C. Olieopvangcontainer
- D. Afvoerpijpverlenging
- E. Afdekking van afvoerpijp
- F. Afvoerpijprooster



Optioneel kan het apparaat worden uitgerust met de volgende accessoires:

- A. Hoge afvoerpijp type B11
- B. Hoge afvoerpijp type B11 met winddichte trekonderbreker
- C. Kit halve mand
- D. Gasombouwset

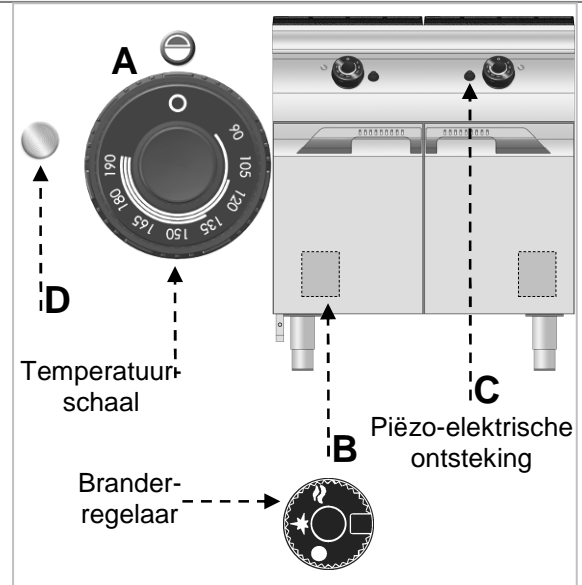
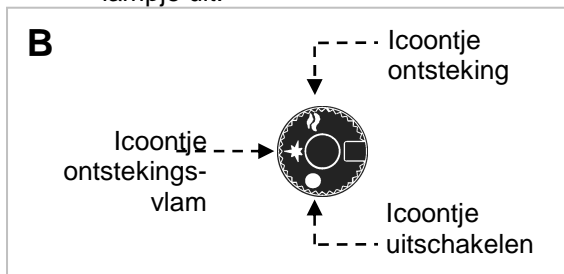


## 5. GEBRUIK EN WERKING

### 5.1. Beschrijving van de bediening.

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

- A) **Temperatuurregelaar:** regelt de gastoevoer en verandert daardoor de olietemperatuur.
- B) **Branderregelaar:** ontsteekt de hoofdbrander en de bijbehorende ontstekingsvlam of schakelt deze uit.
- C) **Piëzo-elektrische ontsteking:** voor het ontsteken van de ontstekingsvlam van de brander.
- D) **Temperatuurcontrolelampje:** zolang dit lampje brandt, heeft de olie de ingestelde temperatuur nog niet bereikt, bij het bereiken van de temperatuur, gaat het lampje uit.

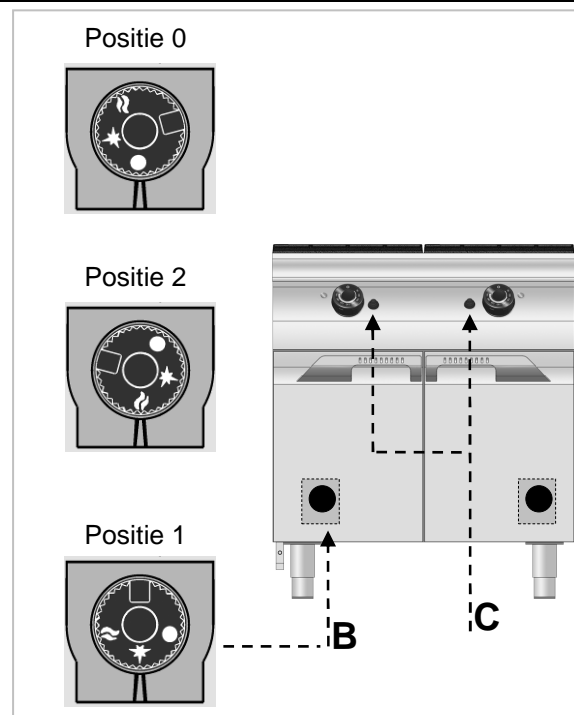
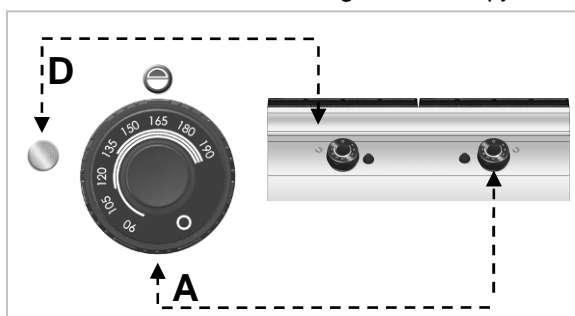


NL

### 5.2. Branderontsteking

#### ONTSTEKING

- A) Open de gaskraan.
- B) Open de klep.
- C) Druk op de regelaar **B** en draai deze naar links (positie 1) om de ontstekingsvlam te ontsteken; druk gelijktijdig op knop **C** om de ontstekingsvlam te ontsteken.
- D) Hou regelaar **B** ongeveer 10 seconden lang ingedrukt om het thermoelement op te warmen; laat dan de regelaar los.
- E) Druk op de regelaar **B** voor het openen van de gastoevoer van de brander en draai deze naar links (positie 2).
- F) Sluit de klep.
- G) Draai de regelaar **A** om de gewenste olietemperatuur in te stellen.
- H) Van zodra de olie de ingestelde temperatuur bereikt heeft, gaat het lampje **D** uit.



## UITSCHAKELEN

- A) Voor het uitschakelen van de brander dien je regelaar **A** naar rechts te draaien en op positie 0 te stellen; de ontstekingsvlam brandt verder.
- B) Open de klep:
- C) Druk op de regelaar **B** voor het sluiten van de gastoevoer van de brander en draai deze naar rechts (positie 0).
- D) Sluit de klep
- E) Sluit de gaskraan.
- F) Bedien de stroomonderbreker van het apparaat om de stroomvoorziening te onderbreken.

### 5.3. Vullen en ledigen van de bakken



Controleer vóór het vullen van de bak of de afloatkraan **A** gesloten is.



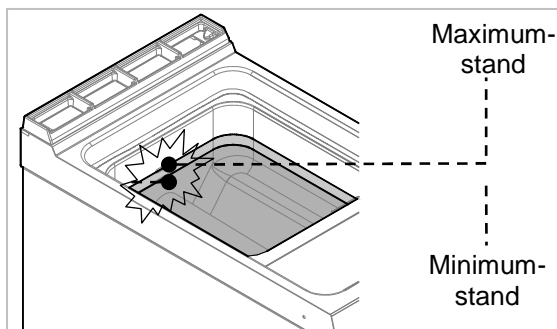
Gebruik het apparaat niet wanneer de oliestand zich onder het op de bak aangeduide minimumniveau bevindt.



Er wordt afgeraden het apparaat te gebruiken wanneer de oliestand zich boven het op de bak aangeduide maximumniveau bevindt.



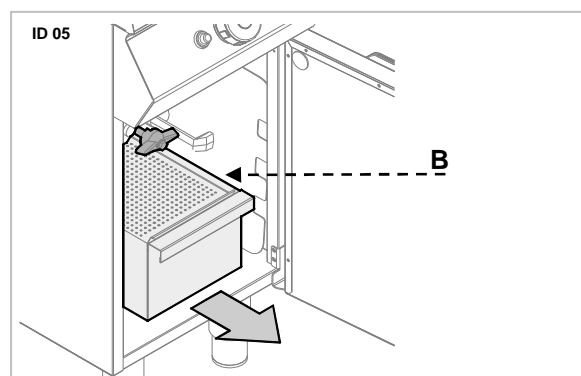
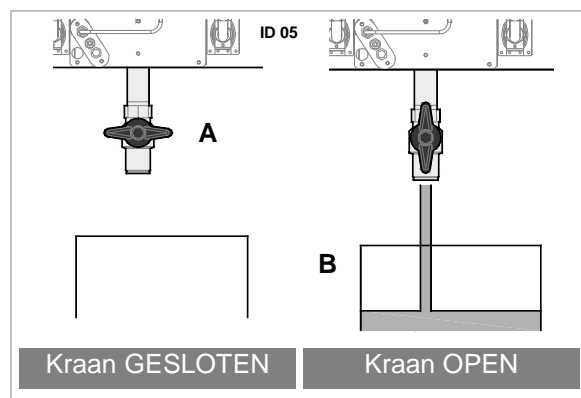
Ontsteek de brander nooit als er zich geen olie in de bak bevindt: daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd worden. Warm het apparaat nooit op met gesloten deksel.



Laat het apparaat 10-15 min. afkoelen voordat je de bak ledigt, zodat de olie afkoelt.

Volg voor het ledigen van de bak de volgende aanwijzingen:

- A. Open de klep.
- B. Controleer of de olieopvangcontainer (**B**) juist onder de kraan geplaatst is.
- C. Open de kraan (**A**).
- D. Neem de olieopvangcontainer (**B**) uit het apparaat.
- E. Sluit de klep.



**i** Verwijder de olie in overeenstemming met de regelgeving die geldt in het land waar het apparaat wordt gebruikt.

## 5.4. Tips voor gebruik van het apparaat

Indien het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, ga dan als volgt te werk:

1. Sluit de gaskraan;
2. Maak het apparaat en de zone daarrond grondig schoon;
3. Breng op de roestvrijstalen oppervlakken een laag vaseline aan;
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit;
5. Laat het apparaat onbedekt en de bakken open.



Maak de bak na gebruik steeds leeg. Om normaal gebruik van het apparaat te verzekeren, handel volgens de onderstaande instructies:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;
- Gebruik de frituurmandjes op gepaste wijze;
- Controleer voor het invullen van het bakje of de aftapkraan is gesloten.
- Zorg ervoor dat het oliepeil nooit onder het gemarkeerde minimum niveau daalt;

- Controleer bij onderdompeling van het frituurmandje of de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Dompel het mandje langzaam om overmatige schuimvorming te vermijden.
- Filtreer vaak de frituurolie.
- Tijdens korte pauzes moet de temperatuur worden verlaagd om het verbruik te verminderen en veroudering van de olie te vertragen.
- Het wordt aanbevolen om de olie te veranderen wanneer het donker wordt of rook bij temperaturen 160 °C - 180 °C ontstaat. Vaak gebruikte olie heeft een laag vlampunt.
- Neem in acht dat de te natte producten of te grote belasting het plotselinge koken van de frituurolie veroorzaken.



**Gebruik nooit het apparaat zonder olie in het bakje. Dit kan leiden tot onherstelbare schade aan het apparaat. Bij het verwarmen van de friteuse verwijder het deksel.**

NL

## 6. REINIGING EN ONDERHOUD

### 6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot

voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

### 6.2. Routine-onderhoud

Het routine-onderhoud bestaat uit het dagelijks schoonmaken van alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en het regelmatig onderhoud van de branders, mondstukken en afvoerleidingen.

Zorgvuldig onderhoud verzekert de beste prestaties, een langere levensduur van het apparaat en een goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen directe waterstralen of hogedrukreiniger op het apparaat.

Gebruik voor het schoonmaken van het roestvrij staal geen staalwol, -borstels of -schrappers omdat deze ijzerdeeltjes op de oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie roest veroorzaken. Gebruik voor het verwijderen van opgedroogde resten spatels van hout of kunststof of zachte schuursponsjes.

Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, dien je vaseline op alle roestvrije oppervlakken aan te brengen en de openingen regelmatig te verluchten.



Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of voor de gezondheid schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine enz.) bevatten.

Laat regelmatig de volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

- controle van de druk en de luchtdichtheid van het systeem;
- controle van de goede werking van de thermoelementen;
- controle van de goede werking van de afvoerpijp en eventuele reiniging ervan;
- controle van de veiligheidsthermostaat.



### 6.3. Reiniging van de bak

Ga volgens de onderstaande instructies te werk.

1. Schakel het apparaat uit en laat de olie en het apparaat afkoelen.
2. Maak de bak leeg. (Paragraaf 5.3)
3. Verwijder en reinig de frituurmanden en de mandhouder.
4. Maak de binnenzijde van de bak schoon met een voor de voedingsindustrie geschikt reinigingsmiddel.
5. Spoel de bak met helder water en ledig deze.

6. Om de resten van het reinigingsmiddel te verwijderen, kan je de bak met een speciale reiniger of een oplossing van water en azijn inspuiten.
7. Spoel, ledig en droog de bak(ken).




Maak de accessoires na gebruik met een geschikte ontvetter schoon. Er wordt aanbevolen de accessoires in een vaatwasmachine te wassen.

## 7. STORINGEN

De volgende informatie dient voor het herkennen en oplossen van eventuele functiestoringen die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker opgelost worden, voor alle andere is preciese vakkennis vereist en geldt dan ook dat deze uitsluitend door gekwalificeerd personeel opgelost mogen worden.

Probleem	Oorzaken	Oplossingsmogelijkheden
Gaslucht.	Soms ontsnapt gas dor het uitdoven van de vlam.	Gaskraan sluiten en vertrek verluchten.
De ontstekingsvlam ontsteekt niet.	De piëzo-ontstekingsvoorziening werkt niet.	Test de werking van de ontstekingsvoorzieningen. Ontsteek de ontstekingsvlam met de hand.  <b>Raadpleeg klantenservice.</b>
	Lucht in de leidingen doordat apparaat voor langere tijd niet werd gebruikt.	
De ontstekingsvlam gaat steeds opnieuw uit.	Het thermoelement is niet heet genoeg.	Verleng het ontstekingsproces. Controleer of de veiligheids-thermostaat in werking is getreden.
De ontstekingsvlam brandt, maar de brander ontsteekt niet.		Controleer de werkingsthermostaat.  <b>Indien het probleem blijft voortduren, raadpleeg dan de klantenservice.</b>
De vlam is geel.	Brander vuil of afvoerpijp verstopt.	 <b>Raadpleeg de klantenservice.</b>



## 8. INSTALLATIE

### 8.1. Verpakking en uitpakken

Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!)



Let bij het gebruik van de hefinrichting op de gastoevoerslang en de positie van de stelvoeten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd.

Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlakken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

### 8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Het hele installatieproces moet vanaf het begin van de uitvoering goed worden overwogen.

De installatieplaats moet van alle toevoeraansluitingen en de afvoerleiding voor productieresten worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten volgens de geldende wetgeving voldoen.

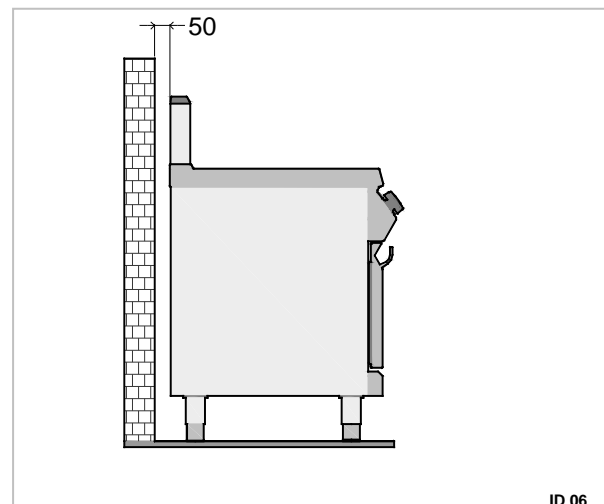
De installatie moet op een afstand van minstens 5 cm van de wand gebeuren als deze niet tegen een temperatuur van minstens 150 °C bestand is.

Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.



Om de goede werking van het apparaat te garanderen, mag het enkel in permanent verluchte ruimten worden geïnstalleerd en gebruikt.

Het interne gastoevoersysteem en de ruimten waarin het apparaat wordt opgesteld, moeten aan de geldende bepalingen van het land van gebruik voldoen (ministerieel besluit van 12 juli '96 en UNI-CIG 87/23).



Men dient de voor een regelmatige verbranding van het gas aan de branders vereiste lucht-hoeveelheid toe te voeren, d.w.z. ong. 2 kubieke meter per uur per kW geïnstalleerd vermogen.

### 8.3. Installatie van de rookafvoerpijp (onderhoudsmonteur)

Bij de overhandiging van het apparaat wordt een afvoerpijpverlenging (A) met afdekking (B), afvoerpijprooster (C) en bevestigingschroeven meegeleverd.

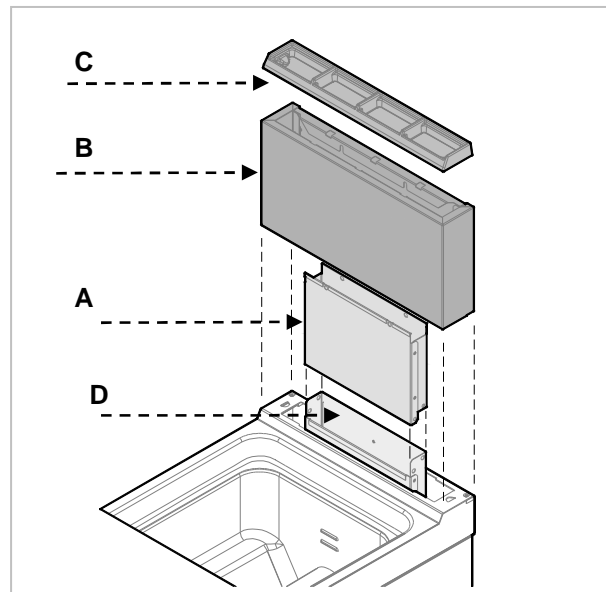
De montage gebeurt zoals in de figuur wordt weergegeven.

Verbind de verlenging (A) met het uiteinde van de afvoerpijp (D).

Plaats de afdekking (B) op het oppervlak van de bak.

Verbind de afdekking (B) door middel van schroeven met de verlenging (A) in het bovenste deel.

Breng het afvoerpijprooster (C) aan.



### 8.4. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)

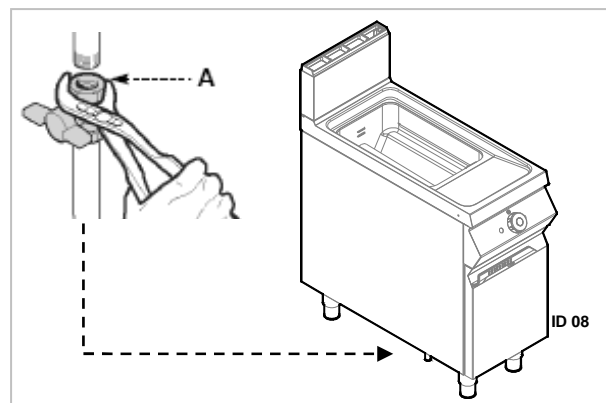
De gasaansluiting moet volgens de geldende bepalingen gebeuren.

Voordat je het apparaat aansluit, dien je de specificaties, het gastype, de werkingsdruk en het debiet, die weergegeven worden op het typeplaatje, te controleren.

De aansluiting komt tot stand door het verbinden van de aansluitings slang van het apparaat met de buis van het gasnet. Aan de verbinding moet een afsluitklep worden geïnstalleerd om de gastoevoer indien nodig te kunnen onderbreken.

Indien in het gastoevoersysteem aanzienlijke drukschommelingen optreden, dan wordt het gebruik van een drukregelaar aanbevolen.

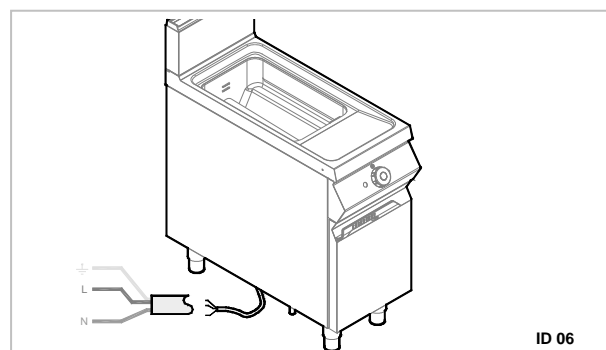
Na de aansluiting dien je te controleren of er eventueel gaslekken zijn.



Gebruik nooit open vuur om gaslekken te zoeken!

### 8.5. Elektrische aansluiting (onderhoudsmonteur)

Sluit de stroomonderbreker op de voedingskabel van het apparaat aan zoals in de figuur en op het schakelplan (zie bijlagen) weergegeven wordt. Gebruik kabels van het type H05RN-F.



## 8.6. Afvoer van de verbrandingsproducten

Voor de installatie van apparaten van het type "A" is geen aansluiting op een rookafvoersysteem voorzien, maar een geschikte afvoerkap met veilige werking zodat de verbrandingsproducten naar buiten afgevoerd worden.

### Installatie onder afvoerkap (A).

Plaats het apparaat onder de kap (1) en monteer aan de afvoeraansluiting van het apparaat een buis met de in de figuur weergegeven afmetingen. Het uiteinde van de afvoerleiding moet zich minstens 1,8 meter bevinden boven het oppervlak waarop het apparaat is opgesteld.



De gastoevoer van het apparaat moet rechtstreeks met het systeem van gedwongen afvoer verbonden zijn: een verstopping van de afvoerblazer moet de onderbreking van de gastoevoer veroorzaken.



De blazer van het afvoersysteem moet automatisch aanslaan als de gaskraan geopend wordt.

## 8.7. Montage van het apparaat in rij

Om de apparaten in rij (naast elkaar) te monteren, dien je als volgt te werk te gaan.

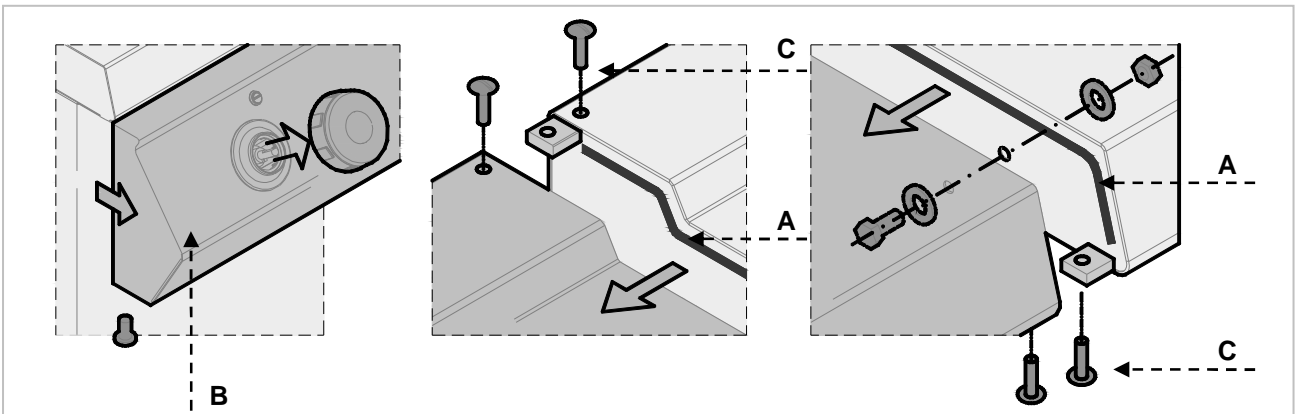
Demonteer de bedieningspanelen en verwijder indien nodig de afvoerrooster.

Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

Schuif de apparaten tegen elkaar aan en plaats ze horizontaal (door het instellen van de stelvoeten).

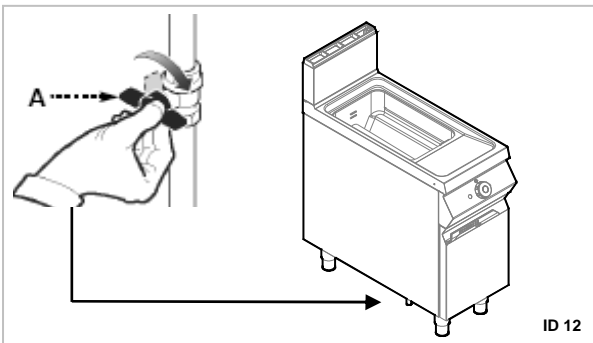
Verbind de apparaten met de bevestigingselementen.

NL



## 8.8. Ombouw van gastoevoer (onderhoudsmonteur)

Het apparaat werd door de fabrikant met het op het typeplaatje weergegeven gas getest. Indien een ander gastype gebruikt wordt, dan dient men als volgt te werk te gaan.



1. Sluit de gaskraan (A).

2. Vervang het mondstuk van de brander (zie aparte paragraaf).
3. Vervang het mondstuk van de ontstekingsvlam (zie aparte paragraaf).
4. Stel het minimum aan de gaskraan van de brander in (zie aparte paragraaf).
5. Stel indien nodig de primaire luchttoevoer van de brander af.
6. Verwijder de op het typeplaatje aangebrachte sticker en breng de nieuwe sticker aan, waarop het gebruikte gas wordt weergegeven (positie 13 van het typeplaatje).

## 8.9. Het testen (onderhoudsmonteur)

Vóór de ingebruikname van het apparaat, dien je het systeem te testen om de werkingsvoorwaarden van elk onderdeel te beoordelen en eventuele onregelmatigheden op te merken.

Voer voor het testen de volgende controlehandelingen uit:

1. Open de gaskraan en controleer de luchtdichtheid van de verbindingen;

2. Controleer of de brander goed ontsteekt en gas verbrandt;
3. Controleer en regel indien nodig de gasdruk en het debiet bij minimum en maximum (zie aparte paragraaf);
4. Controleer of het veiligheidsthermo-element goed werkt;
5. Controleer of er geen gaslekken zijn.

## 9. INSTELLINGEN



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je het apparaat begint in te stellen.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

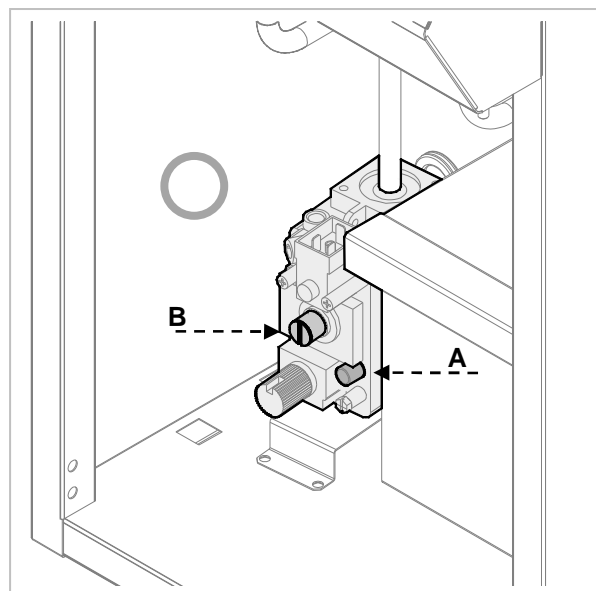
### 9.1. Instellingen van elektroventiel van het gas (onderhoudsmonteur)

Deze instelling mag enkel uitgevoerd worden als het gastype dat dient aangesloten te worden, afwijkt van het testgastype, waarvoor de toevoerbouw werd uitgevoerd. Vóór het uitvoeren van deze instelling dient gecontroleerd te worden of de gasdruk overeenstemt met de waarde van de aan het gastype beantwoordende nominale druk (zie bijgevoegde tabel).

Ga hiervoor als volgt te werk.

1. Sluit de gaskraan.
2. Open de klep.
3. Schroef de schroef van de drukaansluiting "OUT" (A) eruit en sluit de manometer aan.
4. Schroef de dop (B) af.
5. Open de gaskraan.
6. Ontsteek de brander en stel de schroef B zo in dat op de manometer de in de tabel (zie bijlagen) weergegeven druk aangeduid wordt. Controleer of de vlam stabiel is. Breng na de instelling een laag lak aan op de schroef zodat deze niet lost.

7. Schakel de brander uit, verwijder de manometer en breng het apparaat opnieuw in de beginstand.

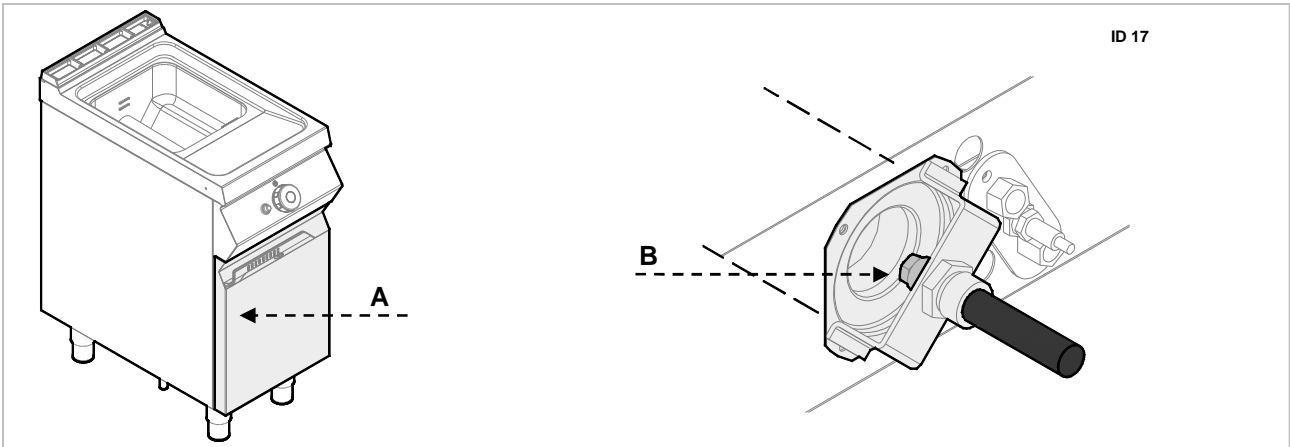


## 9.2. Vervangen van het mondstuk van de brander (onderhoudsmonteur)

Ga hiervoor als volgt te werk.

- Sluit de gaskraan.
- Open de klep (A).
- Vervang het mondstuk (B) door een die voor het type gebruikt gas geschikt is (zie bijlagen).

- Breng het apparaat op het einde opnieuw in de beginstand.
- Sluit de klep.

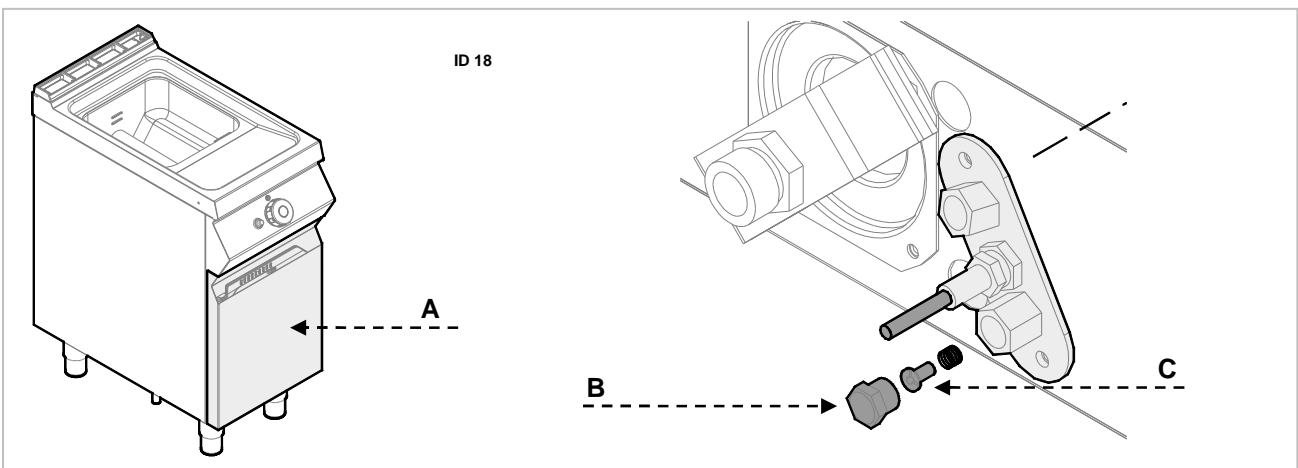


## 9.3. Vervangen van het mondstuk van de ontstekingsvlam (onderhoudsmonteur)


Ga hiervoor als volgt te werk.

- Sluit de gaskraan
- Open de klep (A).
- De ontstekingsvlam bevindt zich naast de brander.
- Schroef de dop (B) af.

- Trek mondstuk C eruit en vervang dit mondstuk door een dat voor het type gebruikt gas geschikt is (zie bijgevoegde tabellen).
- Breng de dop opnieuw aan en breng het apparaat opnieuw in de beginstand.
- Sluit de klep.



## 10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

 Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.



Het symbool  op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

# 1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI .....	1
2. INDEKS RZECZOWY .....	2
3. BEZPIECZEŃSTWO .....	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA .....	4
4.1. Ogólne wskazówki .....	4
4.2. Opis urządzenia .....	4
4.3. Urządzenia zabezpieczające .....	5
4.4. Wymiana podzespołów .....	5
4.5. Tabliczka znamionowa .....	6
4.6. Wyposażenie i akcesoria .....	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE .....	7
5.1. Opis obsługi .....	7
5.2. Zapłon palnika .....	7
5.3. Napędzanie i opróżnianie zbiorników .....	8
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia .....	9
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	9
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji .....	9
6.2. Prawidłowa konserwacja .....	9
6.3. Czyszczenie zbiornika .....	10
7. USTERKI .....	10
8. INSTALACJA .....	11
8.1. Opakowanie i rozpakowanie .....	11
8.2. Instalacja (technik serwisu) .....	11
8.3. Instalacja wyciągu dymu (technik serwisu) .....	12
8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu) .....	12
8.5. Podłączenie elektryczne (technik serwisu) .....	12
8.6. Odprowadzanie produktów spalania .....	13
8.7. Montaż urządzenia w szeregu .....	13
8.8. Dostawa gazu (technik serwisu) .....	13
8.9. Kontrola (technik serwisu) .....	14
9. USTAWIENIA .....	14
9.1. Ustawienia elektrozaworu gazu (technik serwisowy) .....	14
9.2. Wymiana dyszy zapalnika (technik serwisu) .....	15
9.3. Wymiana dyszy płomienia (technik serwisu) .....	15
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA .....	16
ZAŁĄCZNIKI .....	I

**2. INDEKS RZECZOWY****B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

**C**

Czyszczenie zbiornika 10

**D**

Dostawa gazu 13

**I**

Instalacja 11

Instalacja wyciągu dymu 12

**K**

Kontrola 14

**M**

Montaż urządzenia w szeregu 13

**O**

Odprowadzanie produktów spalania 13

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 11

Opis obsługi 7

Opis urządzenia 4

**P**

Podłączenie elektryczne 12

Prawidłowa konserwacja 9

Przyłącze gazu 12

**R**

Rozpakowanie 11

**T**

Tabliczka znamionowa 6

**U**

Urządzenia zabezpieczające 5

Ustawienia elektrozaworu gazu 14

USTERKI 10

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 16

**W**

Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji 9

Wskazówki dotyczące używania urządzenia 9

Wymiana dyszy płomienia 15

Wymiana dyszy zapalnika 15

Wymiana podzespołów 5

Wyposażenie i akcesoria 6

**Z**

Zapłon palnika 7



### 3. BEZPIECZEŃSTWO



**Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.**

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.


Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.


Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody zasilające odłączone.


W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.

 Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, sprawdzić, czy poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w pojemniku poziomym minimalnego.

 Wskazany jest wymiana oleju, w momencie kiedy jego kolor jest ciemny lub kiedy w temperaturze 160 °C - 180 °C tworzy się dym. Często używany olej ma niską temperaturę zapłonu.




Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie może doprowadzić do nagłego zagotowania się oleju.

 Używać olejów lub mieszanek olejów, które są przeznaczone do stosowania we frytownicach.



Zwracać szczególną uwagę na podłogę wokół urządzenia: podłoga może być śliska.

 Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.

## 4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

### 4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres użytkowania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

#### Ostrożnie - ostrzeżenie



**Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.**

#### Ważne

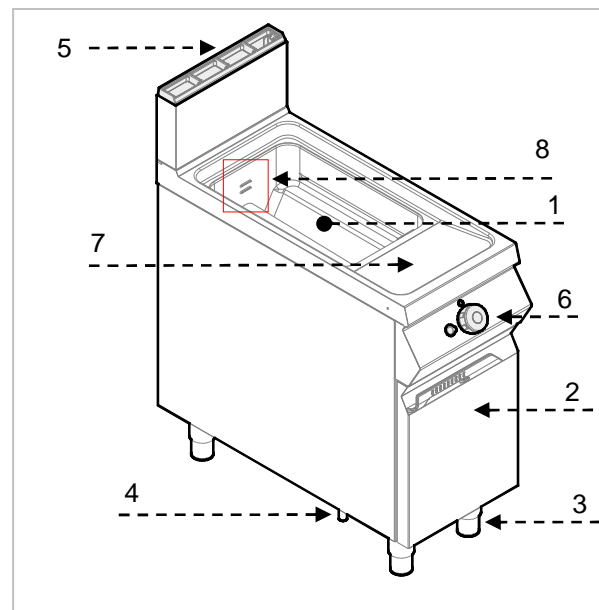


**Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.**

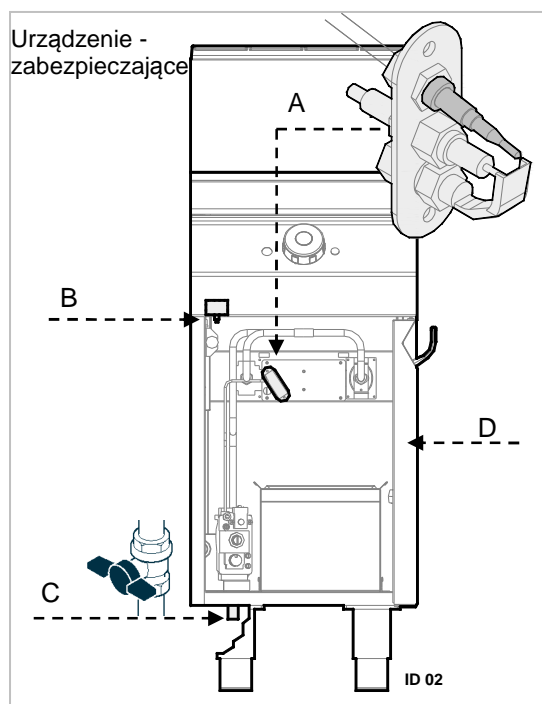
### 4.2. Opis urządzenia

Urządzenie określone jako frytownica zostało zaprojektowane i wyprodukowane z przeznaczeniem do smażenia artykułów spożywczych w profesjonalnych zakładach gastronomicznych. W zależności od zapotrzebowania dostępna jest wersja z jednym lub dwoma zbiornikami.

- 1) Zbiornik
- 2) Drzwiczki
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Wyciąg: Odprowadzenie spalin.
- 6) Regulator temperatury oleju
- 7) Zapalenie palnika: Piezoelektryczne zapalenie palnika
- 8) Minimalny i maksymalny poziom napełnienia oleju w zbiorniku



### 4.3. Urządzenia zabezpieczające



Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa. Na rysunku widać rozmieszczenie urządzeń.

- A. Termo-element zabezpieczający: Blokuje dopływ gazu, jeżeli płomień zgaśnie.
- B. Termostat zabezpieczający : Blokuje dostawę gazu w przypadku przegrzania.
- C. Zawór dostawy gazu: W celu otwierania i zamykania przewodu gazu.



Codziennie należy sprawdzać, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.

Jeżeli termostat zabezpieczający zostanie zwolniony, początkowy odstęp pracy urządzenia musi być ponownie w tej samej pozycji.

1. Schłodzić olej do min. 40 °C
2. Otworzyć drzwiczki (D).
3. Wybrać przycisk termostatu zabezpieczającego (B), by ponownie aktywować dopływ gazu.
4. Zamknąć drzwiczki (D).

Podczas korzystania z frytkownicy z dwoma zbiornikami, w celu stwierdzenia, który termostat jest włączony, należy sprawdzić, który palnik działa i wybrać przycisk właściwego termostatu.



W urządzeniu nie można przechowywać żadnych przedmiotów.

### 4.4. Wymiana podzespołów



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające. Przede wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

O ile okaże się to konieczne, zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.

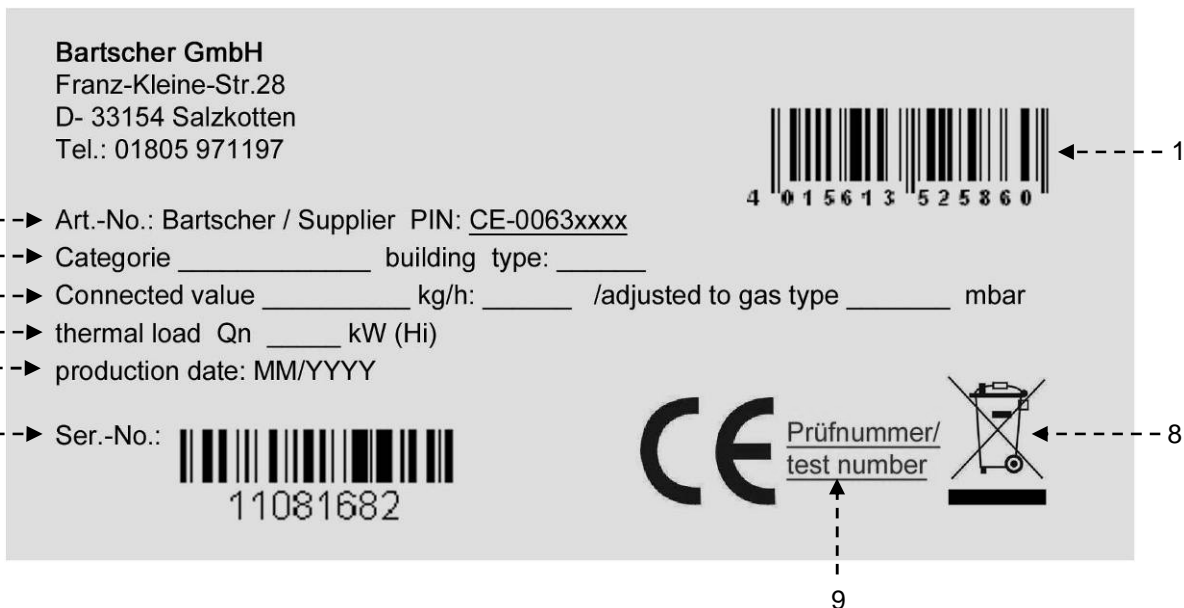
Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymaganą bezpieczność.

#### 4.5. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji

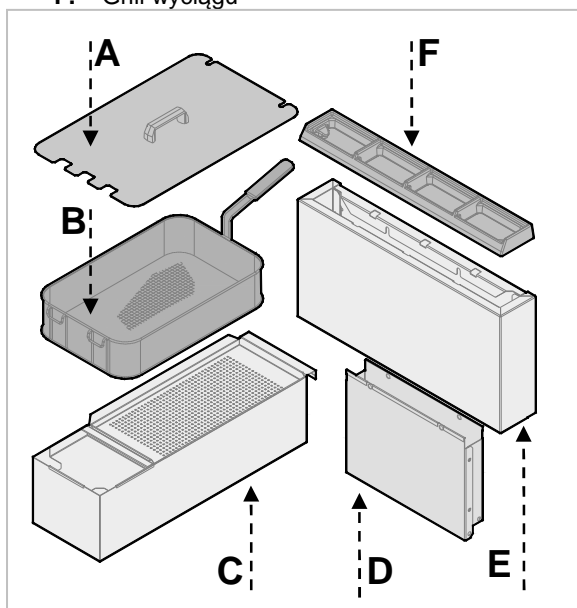
- 4) Wartość podłączeniowa / zużycie gazu / ustawione dla rodzaju gazu
- 5) Obciążenie ociepleniem
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Symbol WEEE
- 9) Deklaracja zgodności CE



#### 4.6. Wyposażenie i akcesoria

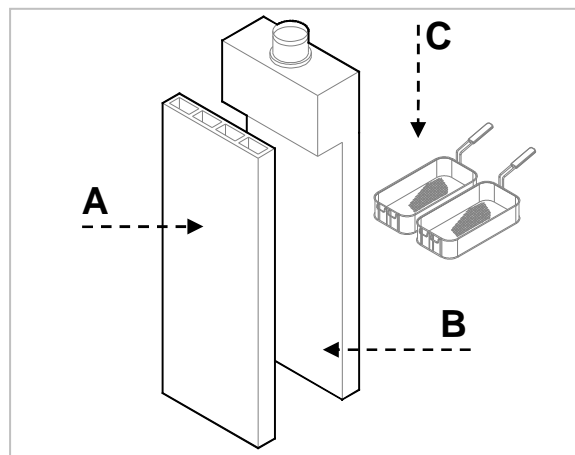
Urządzenie jest dostarczane z następującym wyposażeniem:

- A. Pokrywa
- B. Kosz
- C. Zbiornik na olej
- D. Przedłużenie wyciągu
- E. Pokrywa wyciągu
- F. Grill wyciągu



Na zamówienie możemy wyposażyć urządzenie w następujące akcesoria:

- A. Wysoki wyciąg typ B11
- B. Wysoki wyciąg typ B11 z zabezpieczeniem przepływu
- C. Zestaw konstrukcyjny kosza
- D. Zestaw do podłączenia gazu

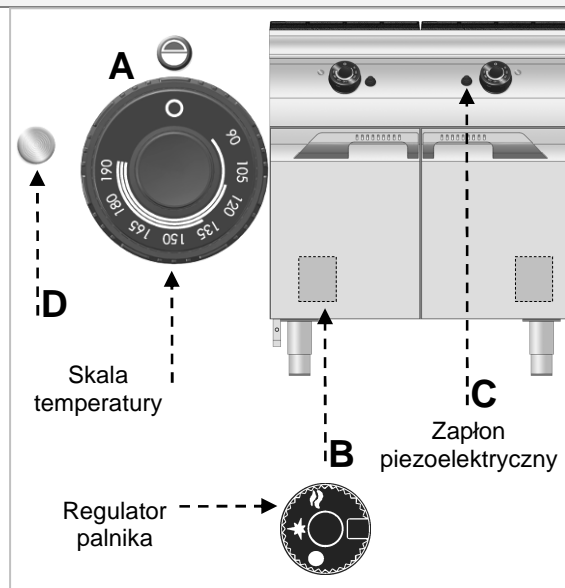
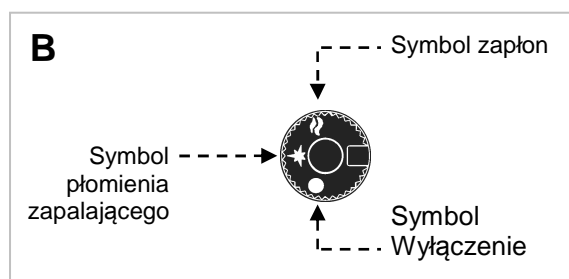


## 5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

### 5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- A) Regulator temperatury: Reguluje dopływ gazu i zmienia temperaturę oleju.
- B) Regulator palnika: Włącza ew. wyłącza palnik główny oraz przynależące do niego płomienie.
- C) Piezoelektryczne zapalenia: Do podpalania płomienia zapalającego palnika.
- D) Lampka kontrolna temperatury: Do momentu gdy lampka świeci, olej nie osiągnął ustawionej temperatury. Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę lampka gaśnie.

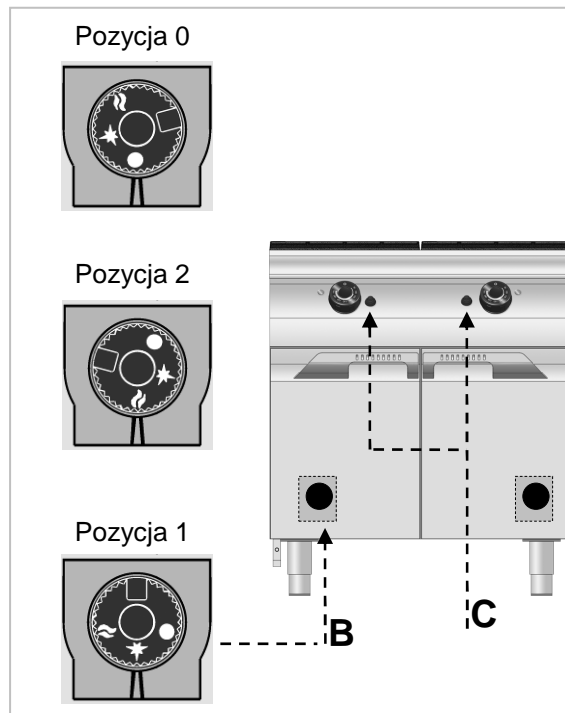
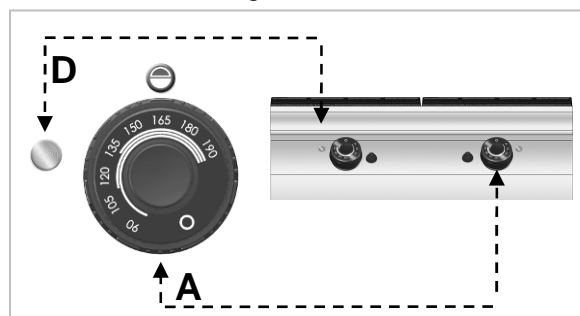


PL

### 5.2. Zapłon palnika

#### ZAPALENIE

- A) Otworzyć kurek gazu
- B) Otworzyć drzwiczki:
- C) Wybrać regulator B i w celu podpalenia płomienia zapalającego przekręcić w lewo (pozycja 1): w tym samym czasie wybrać przycisk C, by podpalić płomień zapalający.
- D) Regulator B trzymać przez około 10 sekund, by podgrzać element termiczny; następnie puścić regulator.
- E) Włączyć regulator B do otwarcia dopływu gazu palnika i obrócić w lewo (pozycja 2).
- F) Zamknąć drzwiczki.
- G) Obrócić regulator A w celu ustawienia wybranej temperatury oleju.
- H) Kiedy olej osiągnie żądaną temperaturę, kontrolka D gaśnie.



## WYŁĄCZANIE

- A) W celu wyłączenia palnika, obrócić w prawo regulator A i ustawić w pozycji 0; płomień zapalający płonie dalej.
- B) Otworzyć drzwiczki:
- C) Włączyć regulator B do zamknięcia dopływu gazu palnika i obrócić w prawo (pozycja 0).
- D) Zamknąć drzwiczki
- E) Należy zamknąć kurek gazu.
- F) Wybrać odłącznik urządzenia w celu odłączenia zasilania w prąd elektryczny.

## 5.3. Napełnianie i opróżnianie zbiorników



Przed napełnieniem zbiornika sprawdzić, czy zawór spustowy A jest zamknięty.



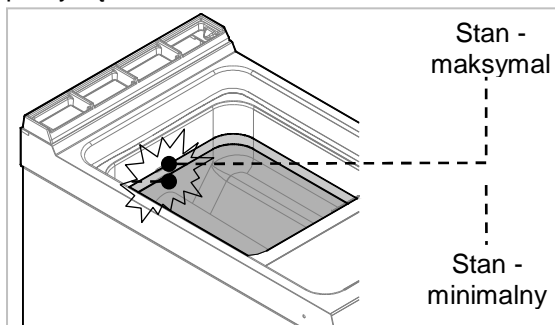
Unikać używania urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem poniżej zaznaczonego poziomu minimum.

Odradzamy używanie urządzenia ze zbiornikiem napełnionym olejem powyżej zaznaczonego poziomu maksymalnego.



Nie należy zapalać palnika, gdy w zbiorniku nie ma oleju: W ten sposób można nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

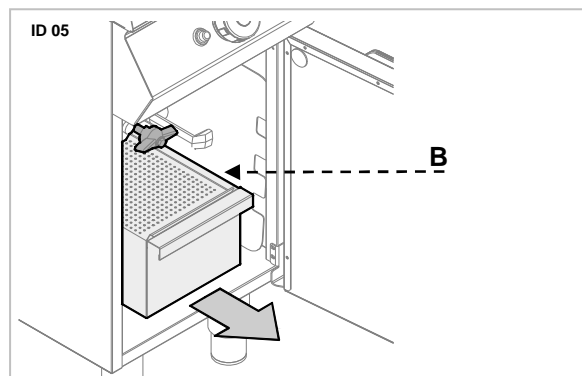
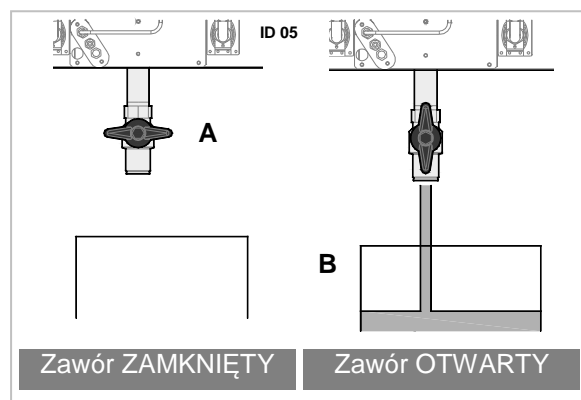
Nie można podgrzewać urządzenia z zamkniętą pokrywą.



Przed opróżnieniem zbiornika pozostawić urządzenie na 10 -15 minut do ostygnięcia, tak, aby olej był zimny.

Podczas opróżniania zbiornika postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- A. Otworzyć drzwiczki
- B. Sprawdzić, czy zbiornik na olej (B) jest prawidłowo ustawiony pod zaworem.
- C. Otworzyć zawór spustowy (A)
- D. Wyciągnąć wannę do wyłapywania oleju (B).
- E. Zamknąć drzwiczki.



Usunąć olej zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.



## 5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Uruchomić automatyczny odłącznik w celu wyłączenia zasilania w energię elektryczną.

1. Należy zamknąć kurek gazu;
2. Należy dokładnie oczyścić urządzenie i graniczącą powierzchnię;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne;
5. Zawsze po zakończeniu używania urządzenia opróżnić zbiornik.



Zawsze po użyciu należy opróżnić zbiorniki. Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;
- Koszy do frytowania używać w odpowiedni sposób;
- Przed napełnieniem zbiornika, sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty;
- Upewnić się, że poziom oleju nie spadł poniżej zaznaczonego w zbiorniku poziomu minimalnego;

- Przed zanurzeniem kosza sprawdzić, czy olej osiągnął ustawioną temperaturę.
- Zanurzać kosz powoli, aby uniknąć nadmiernego tworzenia się piany.
- Często filtrować olej.
- Podczas krótkich przerw należy zmniejszać temperaturę, aby zredukować zużycie i opóźnić starzenie się oleju.
- Zalecamy wymianę oleju, kiedy jego kolor ściemnieje albo, kiedy w temperaturze 160 ° C - 180 ° C tworzy się dym. Stary olej ma niską temperaturę zapłonu.
- Pamiętać o tym, że zbyt wilgotne artykuły spożywcze lub zbyt wysokie obciążenie mogą spowodować nagłe zagotowanie się oleju.



**Nigdy nie używać urządzenia bez oleju w zbiorniku. Może to spowodować całkowite uszkodzenie urządzenia. Podczas podgrzewania frytownicy zawsze zdjąć pokrywkę.**

PL

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla bezpieczeństwa i zdrowia osób.

### 6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika, dyszy i przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy. Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku długiej przerwy w użytkowaniu należy nanieść na wszystkie części ze stali nierdzewnej wazelinę i regularnie wietrzyć pomieszczenie.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).

Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- Kontrola ciśnienia i szczelności instalacji;
- Kontrola funkcjonalności elementów termalnych;
- Kontrola odpowiedniego działania wyciągu i ewentualne czyszczenie;
- Kontrola termostatów zabezpieczających.

### 6.3. Czyszczenie zbiornika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.
2. Opróżnić zbiornik (Rozdział 5.3)
3. Wyjąć i umyć kosze do frytowania i uchwyty koszy.
4. Umyć wnętrze zbiornika przeznaczonym do kontaktu z artykułami spożywczymi środkiem czyszczącym.
5. Wypłukać czystą wodą i opróżnić zbiornik.



6. W celu usunięcia resztek środka czyszczącego można spryskać zbiornik specjalnym środkiem lub roztworem wody i octu.

7. Wypłukać, opróżnić i wysuszyć zbiorniki.  
Po zakończeniu używania urządzenia umyć części wyposażenia odpowiednim środkiem do rozpuszczania tłuszczu. Zalecamy umycie akcesoriów w zmywarce.

## 7. USTERKI

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna.

Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Zapach gazu.	Czasem uwalnia się w momencie gaszenia płomienia.	Zamknąć kurek gazu i wentylować pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Urządzenie zapalające nie działa.	Sprawdzić działanie urządzenia zapalającego. Zapalić płomień manualnie.
	Powietrze w przewodach w związku z długim przestojem.	 <b>Poinformować dział obsługi klienta.</b>
Płomień nadal płonie.	Element termalny nie jest wystarczająco ciepły.	Wydłużyć proces zapalania. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający jest wyzwolony.
Płomień zapalający pali się, ale zapalnik się nie zapala.		Sprawdzić termostat roboczy.  <b>Jeżeli płomień nadal się pojawia, poinformować dział obsługi klienta.</b>
Płomień jest żółty.	Palnik jest brudny lub wyciąg zapchany.	 <b>Poinformować dział obsługi klienta.</b>



## 8. INSTALACJA

### 8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



Podczas podnoszenia urządzenia zwracać uwagę na kable zasilające, rury doprowadzające i odprowadzające wodę oraz na pozycję nóżek.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

### 8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

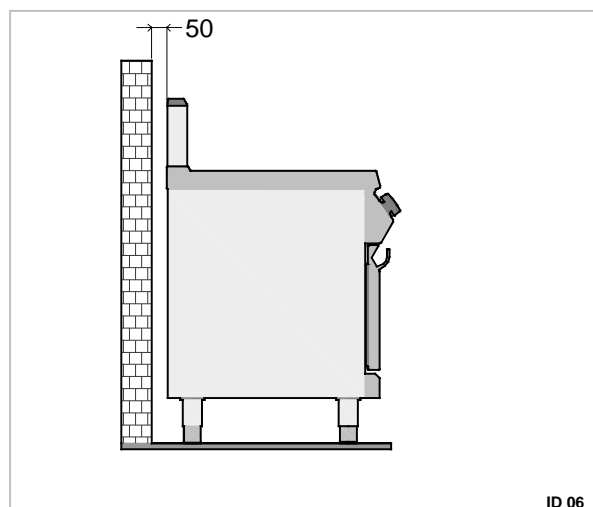
Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.

Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 czerwca 96 i UNI-CIG 87/23).



W celu zapewnienia odpowiedniego spalania się gazu w zapalnikach należy doprowadzić wymaganą ilość powietrza tzn. ok 2 kubikometry na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

### 8.3. Instalacja wyciągu dymu (technik serwisu)

Wraz z urządzeniem dostarczane jest przedłużenie wyciągu (A) z pokrywą (B), grill wyciągu (C) i śruby montażowe.

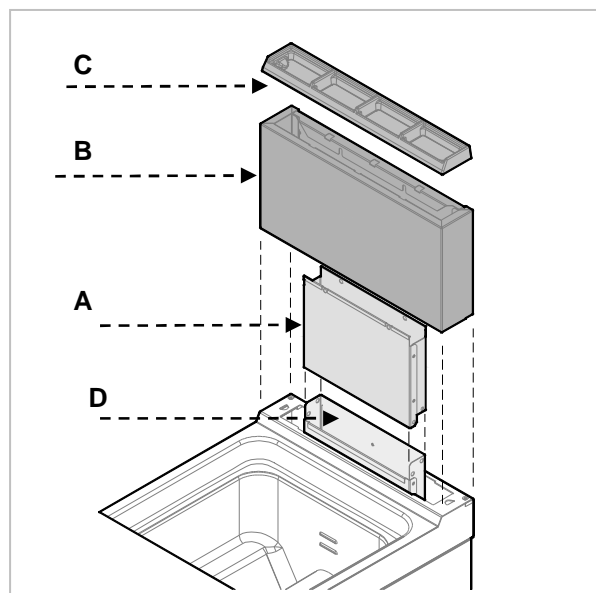
Instalacja wykonywana jest jak na rysunku.

Podłączyć przedłużenie (A) z końcówką wyciągu (D).

Ustawić pokrywę (B) w płaszczyźnie zbiornika.

Przy pomocy śrub połączyć pokrywę (B) z przedłużeniem (A) w górnej części.

Ustawić grill wyciągu (C).



### 8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu)

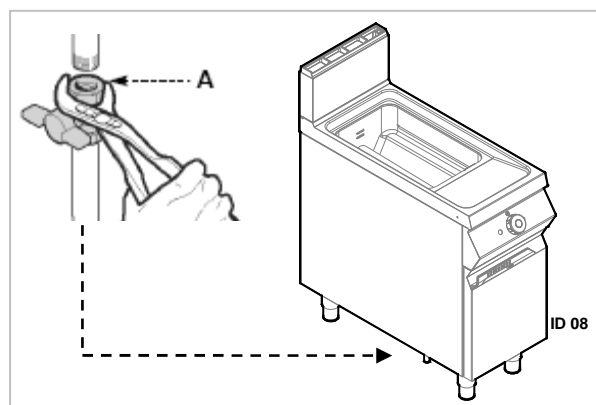
Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węża podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

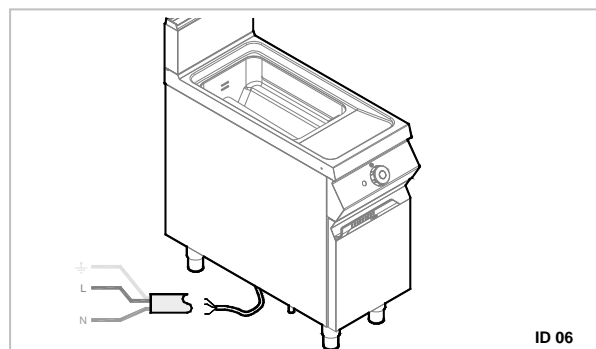
Po podłączeniu należy sprawdzić przyłącze pod kątem wycieków gazu.



Podczas szukania wycieków gazu nie należy stosować otwartego płomienia!

### 8.5. Podłączenie elektryczne (technik serwisu)

Podłączyć odłącznik do kabla zasilania urządzenia, jak zostało to przedstawione na rysunku i na schemacie ideowym (zob. załącznik). Należy użyć kabla typu H05RN-F.



## 8.6. Odprowadzanie produktów spalania

W celu zainstalowania urządzeń typu „A” nie przewiduje się stosowania podłączenia do instalacji wyciągowej, lecz stosowny wyciąg, który odprowadza produkty spalania na zewnątrz.

### Instalacja pod wyciągiem (A)

Należy ustawić urządzenie pod wyciągiem (1) i przymocować na podłączeniu urządzenia rurę o wymiarach podanych na ilustracjach.

Koniec przewodu spalin powinien znajdować się co najmniej 1,8 metra nad powierzchnią ustawienia urządzenia.



Zasilanie gazu urządzenia należy podporządkować systemowi odprowadzającemu: Blokowanie wentylatora musi powodować przerwę w dostawie gazu.



Wentylator musi włączać się automatycznie, gdy zawór gazu jest otwarty.

## 8.7. Montaż urządzenia w szeregu

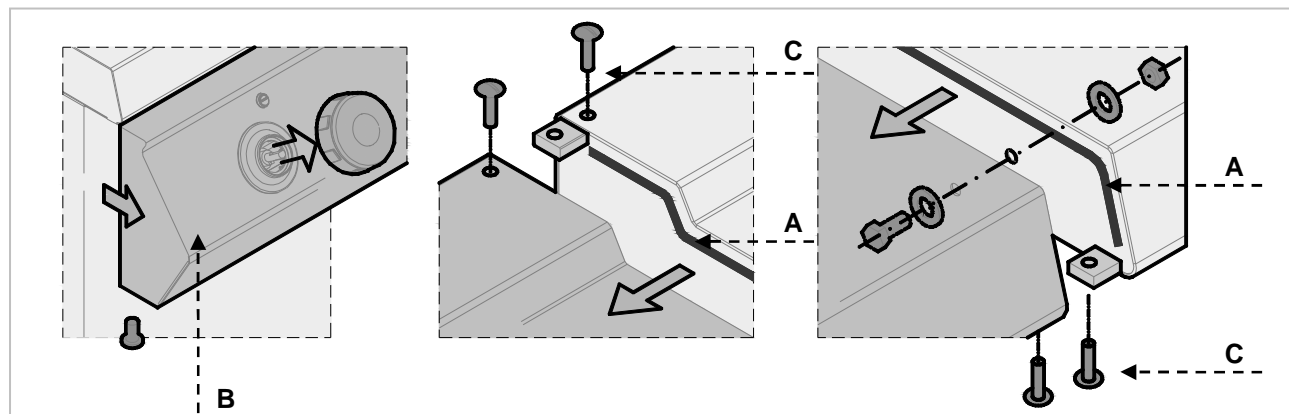
W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadująco) należy postępować w następujący sposób:

Zdemontować tablicę obsługi i o ile jest to konieczne, zdjąć ramę żeliwną z komina.

Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).

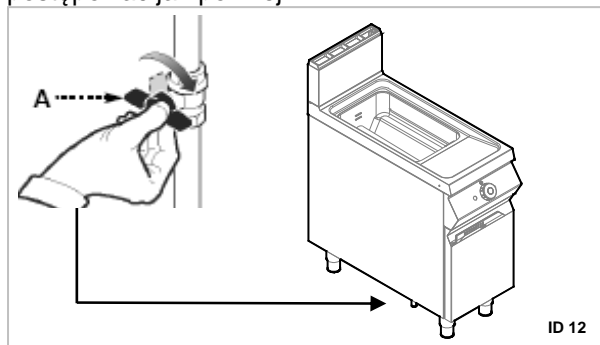
Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).

Połączyć urządzenia elementami złącznymi.



## 8.8. Dostawa gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować jak poniżej.



1. Należy zamknąć kurek gazu (A)
2. Wymienić dyszę palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
3. Wymienić dyszę płomienia zapalającego (zobacz odpowiedni rozdział)
4. Ustawić wartość minimalną na kurku gazu palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
5. W razie konieczności należy sprawdzić doprowadzenie powietrza.
6. Należy usunąć naklejkę znajdującą się na tabliczce oraz nanieść nową, która uwzględnia stosowany gaz (pozycja 13 tabliczki znamionowej).

## 8.9. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy.

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otworzyć kurek gazu i sprawdzić szczelność połączeń;

2. Sprawdzić, czy zapalnik odpowiednio się zapala i pali.
3. Sprawdzić i uregulować, o ile jest to konieczne, ciśnienie gazu oraz przepływ gazu w poz. Max i Min (zobacz rozdział)
4. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający działa prawidłowo.
5. Sprawdzić wycieki gazu.

## 9. USTAWIENIA



Przed ustawieniem wyłączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

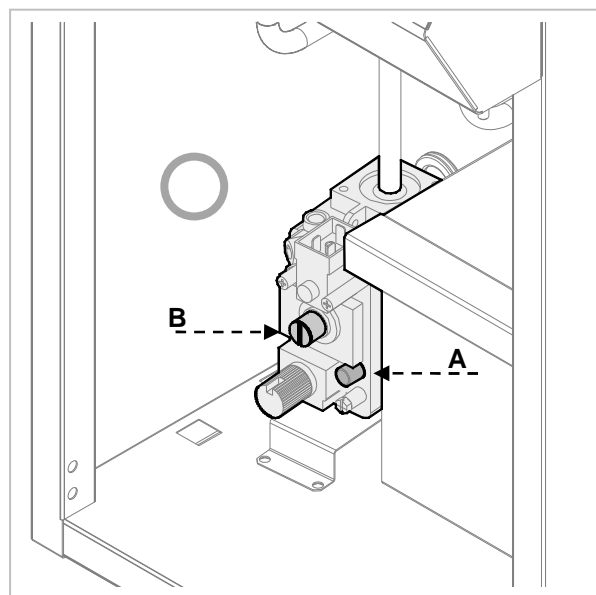
Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

### 9.1. Ustawienia elektrozaworu gazu (technik serwisowy)

Ustawienia te wymagane są wyłącznie wtedy, gdy podłączony rodzaj gazu różni się od gazu sprawdzonego, po podłączeniu gazu. Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z wartością ciśnienia nominalnego (zobacz tabela).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Należy zamknąć kurek gazu.
2. Otworzyć drzwiczki:
3. Odkręcić śrubę podłączenia ciśnienia „OUT” (A) i włączyć manometr.
4. Odkręcić nakrętkę (B).
5. Otworzyć kurek gazu
6. Zapalić palnik i tak ustawić śrubę B, by na manometrze wyświetlone było ciśnienie podane w tabeli (zobacz załączniki). Skontrolować, czy płomień jest stabilny. Po ustawieniu zabezpieczyć śrubę.
7. Wyłączyć palnik, usunąć manometr i ustawić stan początkowy.

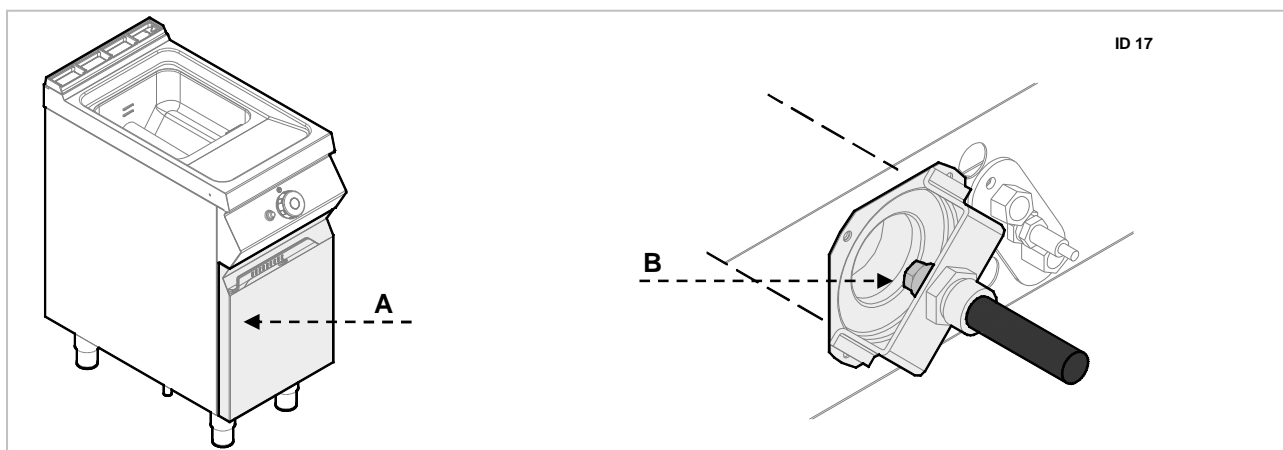


## 9.2. Wymiana dyszy zapalnika (technik serwisu)

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Należy zamknąć kurek gazu;
- Otworzyć nakrętkę (A)
- Wymienić dyszę (B) na taką, która jest stosowana dla użytkowanego gazu (zobacz załącznik).

- Na końcu należy ustawić stan początkowy.
- Zamknąć drzwiczki.

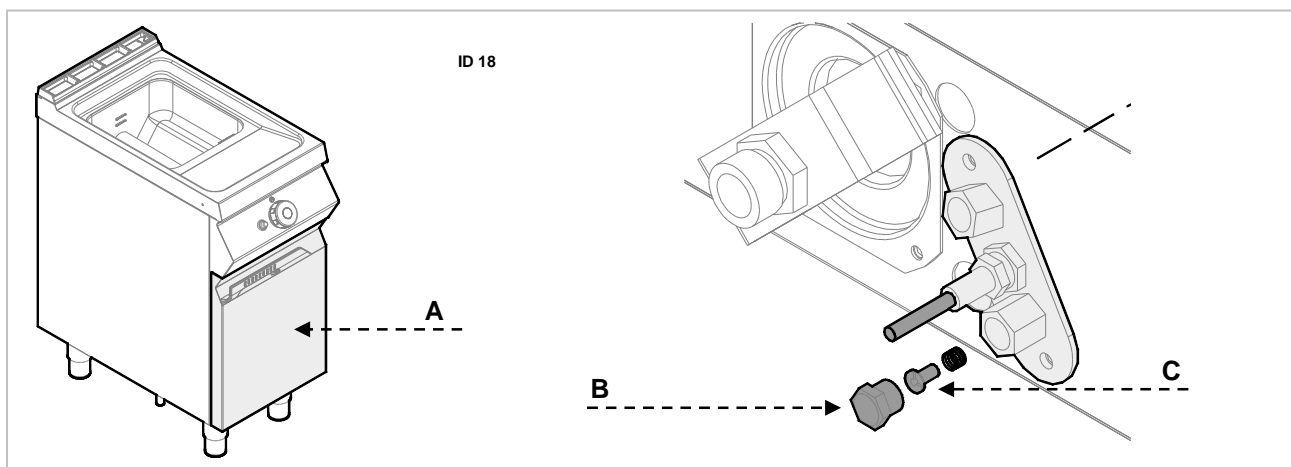


## 9.3. Wymiana dyszy płomienia (technik serwisu)


Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Należy zamknąć kurek gazu.
- Otworzyć nakrętkę (A)
- Płomień zapalający jest przyporządkowany do palnika.
- Odkręcić nakrętkę (B).

- Wyciągnąć dyszę C i wymienić ją na taką, która jest odpowiednia dla stosowanego gazu (zobacz tabelę).
- Ponownie przykręcić nakrętkę i ustawić stan początkowy.
- Zamknąć drzwiczki.




## 10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

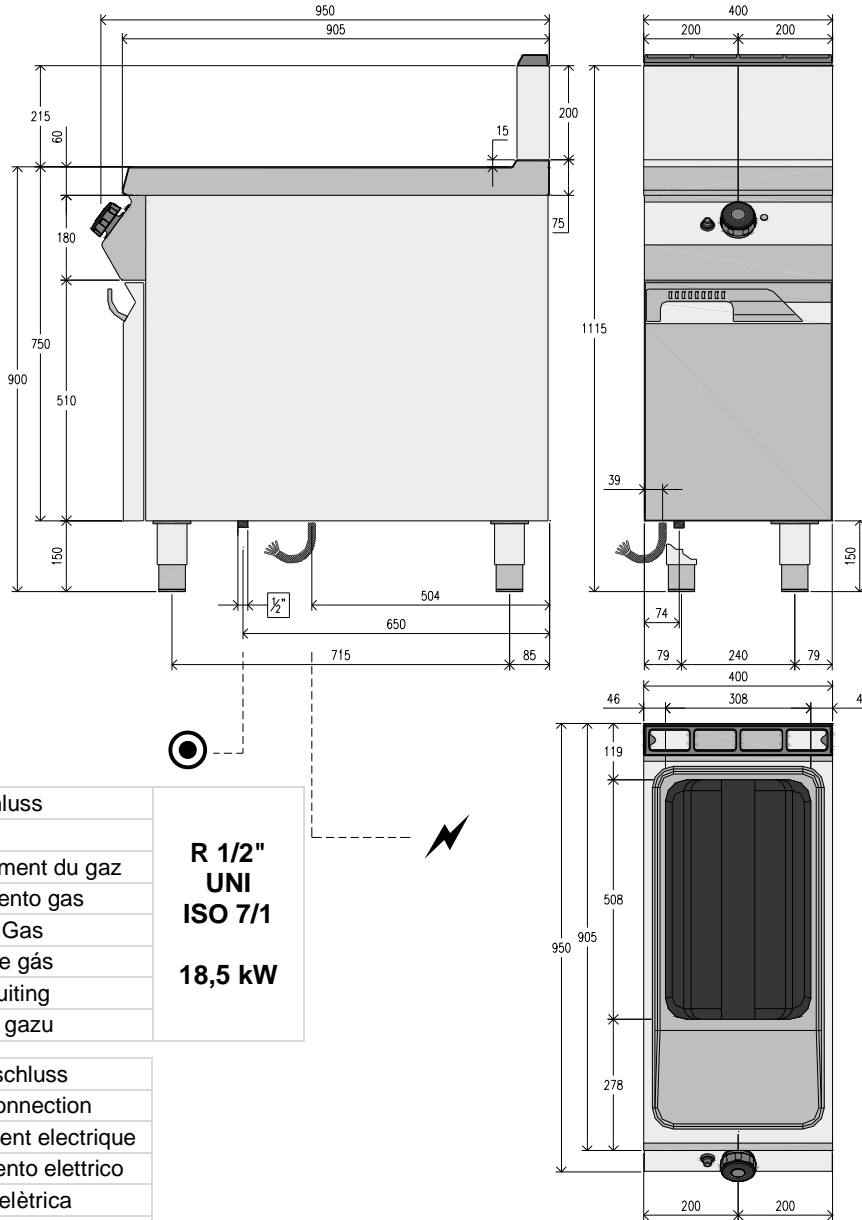
**ANEXOS**

**BIJLAGEN**

**ZAŁĄCZNIKI**

# FRG91M00

## ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD – FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



●	Gasanschluss	<b>R 1/2"</b> <b>UNI</b> <b>ISO 7/1</b>
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu	<b>18,5 kW</b>	

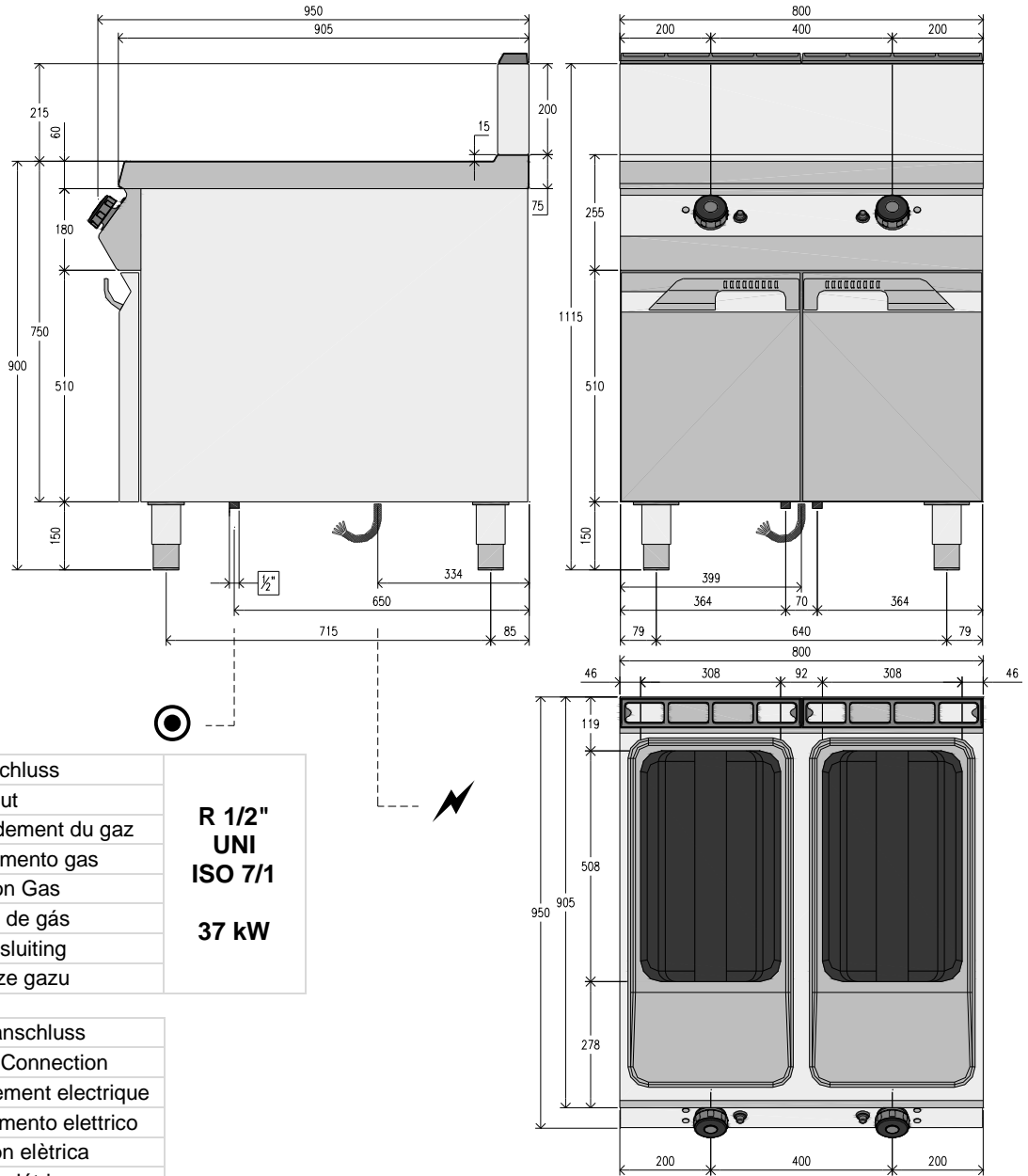
⚡	Elektroanschluss
	Electric Connection
	Branchement électrique
	Allacciamento elettrico
	Conexión elètrica
	Ligação elétrica
	Elektrische aansluiting
	Przyłącze elektryczne

Modelle	Becken	Brenner	ΣQn	Gasverbrauch				Stromanschluss
Model	Container	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				Allacciamento elettrico
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligação elétrica
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				Elektrische aansluiting
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				Przyłącze elektryczne
	I	18 kW	kW	G20	G25	G30	G31	
		n°		m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
<b>FRG91M00</b>	19,7	1	<b>18</b>	1,90	2,22	1,42	1,40	230V, 1+N 50/60 Hz 5 W



# FRG92M00

## ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⊙	Gasanschluss	<b>R 1/2"</b> <b>UNI</b> <b>ISO 7/1</b>
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligaçõn de gás	
Gasaansluiting	<b>37 kW</b>	
Przyłącze gazu		

⚡	Elektroanschluss
	Electric Connection
	Branchement électrique
	Allacciamento elettrico
	Conexiòn elètrica
	Ligaçõn elétrica
	Elektrische aansluiting
	Przyłącze elektryczne

Modelle	Becken	Brenner	ΣQn	Gasverbrauch				Stromanschluss
Model	Container	Burner		Gas consumption				Electrical connection
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				Branchement électrique
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				Allacciamento elettrico
Modelo	Depósito	Queimador		Consumo de gas				Conexión eléctrica
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				Ligaçõn elétrica
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				Elektrische aansluiting
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				Przyłącze elektryczne
	I	<b>18 kW</b>		G20	G25	G30	G31	
		n°	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	
<b>FRG92M00</b>	19,7(x2)	2	<b>36</b>	3,81	4,43	2,84	2,80	230V, 1+N 50/60 Hz 10 W

Tabelle: Düsen für Fritteusenbrenner - Table: Burner nozzles for deep fat fryer - Tableau : Buses du brûleur de la friteuse - Tabella: ugelli dei bruciatori della friggitrice - Tabla: Toberas del quemador de la freidora - Tabel: mondstukken van de friteusebrander - Tabela: Dysze palnika frytkownicy

**18  
kW**

①	②	Gas	Pen mbar	p mbar ⑤	Qn max kW	I ③	P ④
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	25	12	18	275	36
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	---	18	130	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	20	12	18	275	36
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
		G25	25	12	18	275	36
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36

Tabelle: Düsen für Fritteusenbrenner - Table: Burner nozzles for deep fat fryer - Tableau : Buses du brûleur de la friteuse - Tabella: ugelli dei bruciatori della friggitrice - Tabla: Toberas del quemador de la freidora - Tabel: mondstukken van de friteusebrander - Tabela: Dysze palnika frytkownicy

**18  
kW**

①	②	Gas	Pen mbar	p mbar ⑤	Qn max kW	I ③	P ④
IS	I3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
LU	I2E	G20	20	12	18	250	36
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
MT	I3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G25	25	12	18	275	36
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2E3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2L3B/P	G30/31	30	---	18	155	27
		G25	20	12	18	275	36
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36
	II2H3B/P	G30/G31	30	---	18	155	27
		G20	20	12	18	250	36

① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj

② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria

③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika

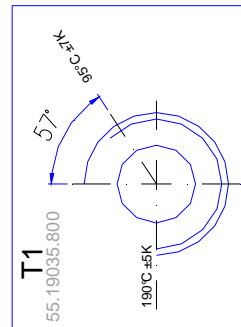
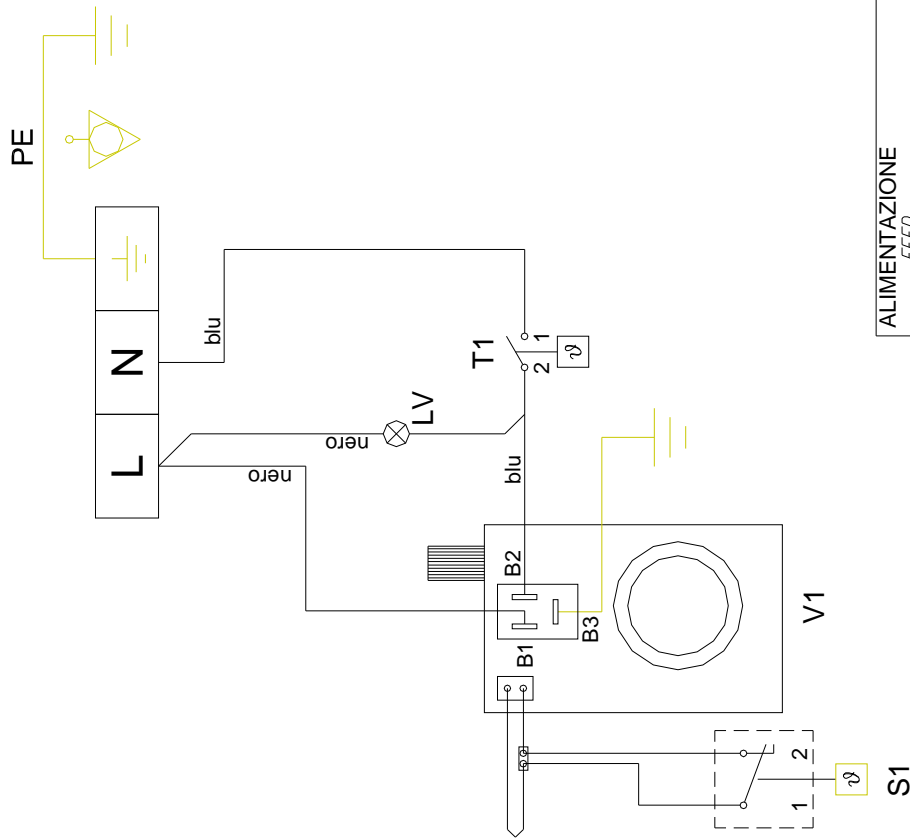
④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego

⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika

**FRG91M00**

**FRG92M00**

**SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM –SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY**



<b>ALIMENTAZIONE</b> <i>FEED</i>	230V 1+N~ 50...60Hz
<b>S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA</b> <i>TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT</i>	55.19545.010 T=235°C 0.5A 2P
<b>T1 = TERMOSTATO</b> <i>THERMOSTAT</i>	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
<b>LV = LAMPADA VERDE</b> <i>GREEN LIGHT</i>	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
<b>V1 = VALVOLA GAS</b> <i>GAS VALVE</i>	SIT 820 NOVA
<b>CABLAGGIO</b> <i>CABLE</i>	CAVO H05SJ-K Section 0.75 mmq

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu

Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gás Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbe-go	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne





**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!