



**SERIE 650 SNACK**  
**115.204 / 115.205**  
**115.2183 / 115.2193**

---

**FRIGGITRICI**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

**FRITTEUSEN**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

**FRYERS**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

**FRITEUSES**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

**FREIDORAS**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

**FRITEUSE**

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

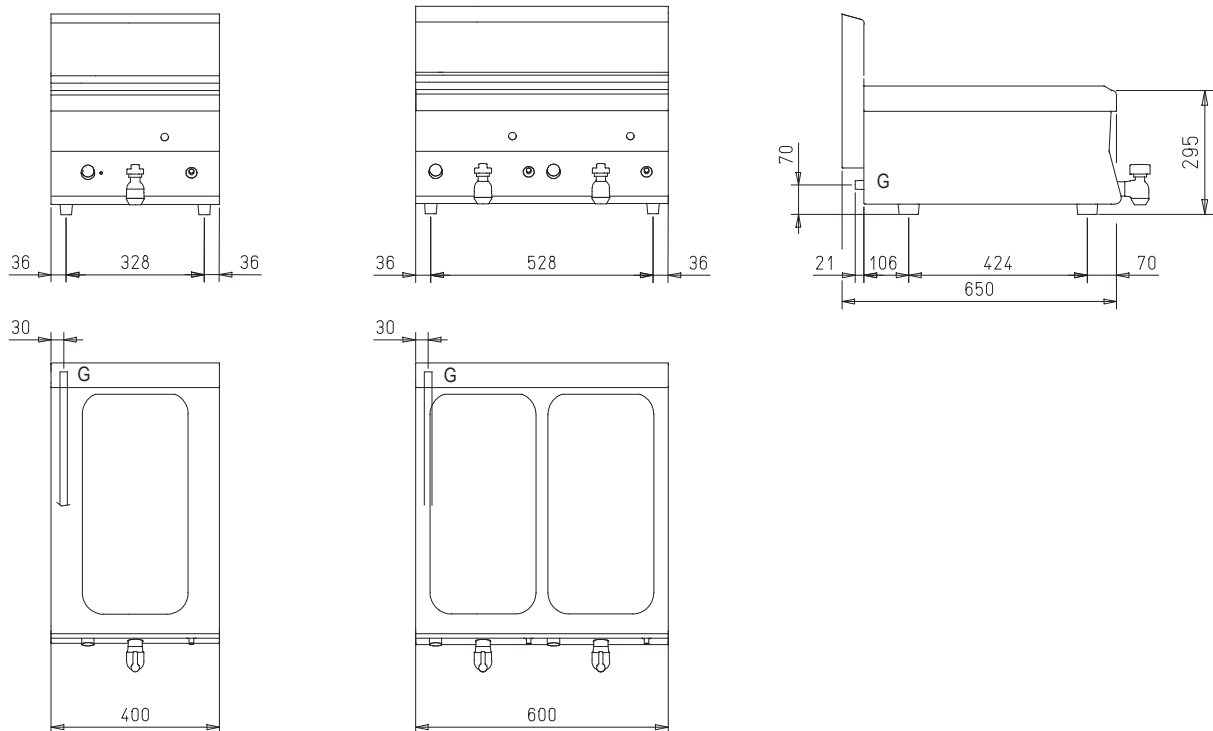
---

DOC.NO **CR0930050**  
EDITION **001**

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

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

F64G8	OF64G8	F66G8	OF66G8
6NFR/G400	EFG62108T	6NFR/G600	EFG63208T



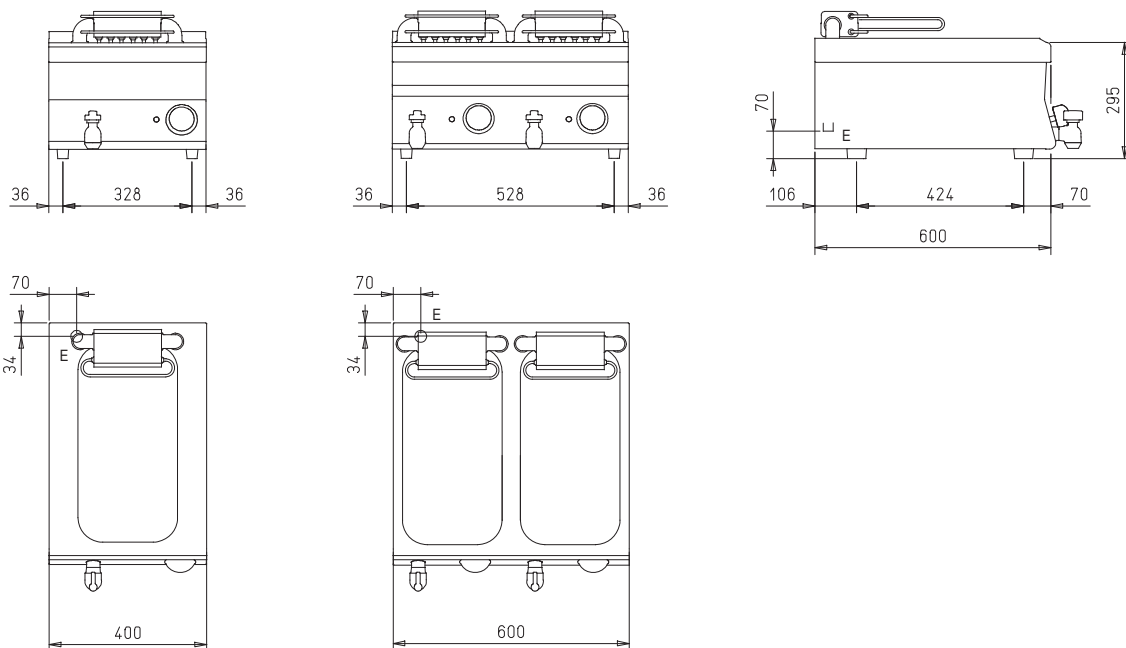
**Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda**

**G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

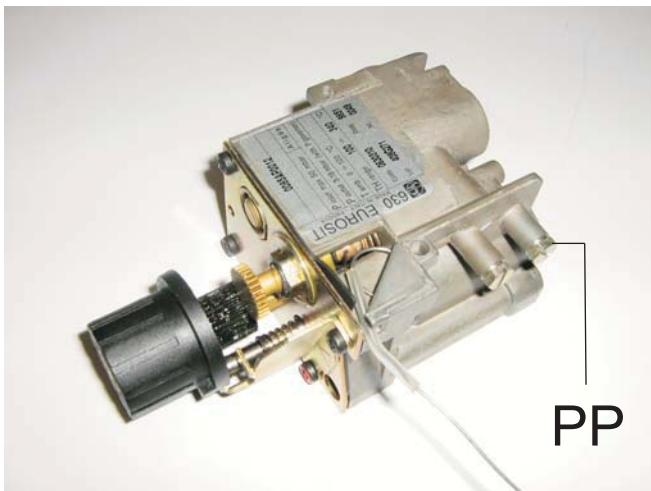
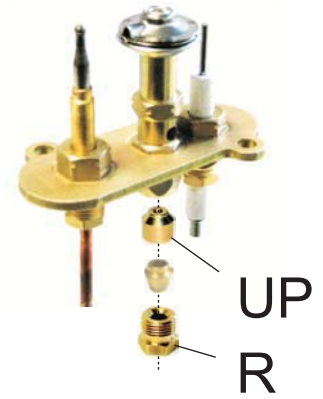
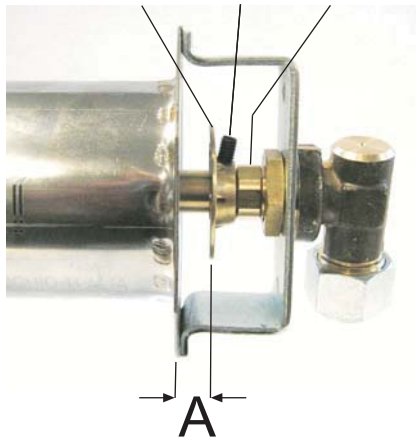
F64ER F64ERP	OF64ER OF64ERP	F66ER F66ERP	OF66ER OF66ERP
6NFR/E400R 6NFR/E400PR	EFE62110T EFE62110TP	6NFR/E600R 6NFR/E600PR	EFE63210T EFE63210TP



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse  
 Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el  
 Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

FIGURE - ABB. - FIG.



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

<b>T1</b>							
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>							
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>							
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400
				F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	160	160	160	160
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	135	135	135	135
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	150	150	150	150
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	95	95	95	95
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	90	90	90	90
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	83	83	83	83
			<b>UP</b>	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX							
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN							
<b>UP</b> : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam							
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter							
<b>Pa</b> : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck							
<b>(1)</b> : Aereatore con 8 fori diametro 4,2mm - Luftblech mit 8 Löcher d. 4,2mm - Aerator with 8 holes d. 4,2 mm Aérateu avec 8 trous d. 4,2mm - Regulador de aire con 8 agujeros d. 4,2 mm - Beluchter met 8 gaten d. 4,2 mm							

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

<b>T2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

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

T3														
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	$\sum Q_n$ kW	$\sum Q_n$ kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
							G20 (20) m3/h	G25 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	400	7	6,65	0,74	0,82	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	600	14	13,3	1,48	1,64	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10

T4									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Brette Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
				Nr. No. Nbre N. A ant.	V		Hz	kW	-
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	400	400	3+N	50/60	6,00	5 G 1,5
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	400	400	3+N	50/60	9,00	5 G 1,5
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	600	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	600	400	3+N	50/60	18,00	5 G 4



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

<b>T5</b>					
<b>Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi - Carga máx. - MAX. vulling</b>					
<b>Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A</b>	<b>Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B</b>	<b>Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C</b>	<b>Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D</b>	<b>Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud I</b>	<b>Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling kg</b>
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	8	0,8
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	8+8	0,8+0,8
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	10	1
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	10	1
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	10+10	1+1
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	10+10	1+1

INFORMAZIONI GENERALI .....	10
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	10
2 AVVERTENZE GENERALI .....	10
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	10
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	10
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	10
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	10
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	10
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA .....	11
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE .....	11
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE .....	11
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	11
6 DISIMBALLO .....	11
7 POSIZIONAMENTO .....	11
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	11
9 COLLEGAMENTI .....	11
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	12
11 MESSA IN SERVIZIO .....	12
ISTRUZIONI PER L' USO .....	12
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE .....	12
12 USO DELLA FRIGGITRICE .....	13
12.1 FRIGGITRICI GAS .....	13
12.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE .....	13
13 PERIODI DI INUTILIZZO .....	13
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA .....	13
AVVERTENZE PER LA PULIZIA .....	13
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE .....	14
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	14
15 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	14
16 MESSA IN SERVIZIO .....	14
17 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI .....	14
17.1 FRIGGITRICI GAS .....	14
17.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE .....	15
18 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	15
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	15
18.1 FRIGGITRICI GAS .....	15
18.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE .....	15
19 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	15
20 COMPONENTI PRINCIPALI .....	15
20.1 FRIGGITRICI GAS .....	15
20.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE .....	15

## INFORMAZIONI GENERALI

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

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

### 2 AVVERTENZE GENERALI

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

#### AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

## 3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

#### RUBINETTO DI SCARICO OLIO

- L'apparecchiatura e' dotata di valvola con leva di comando scarico olio. Nei modelli con scarico olio posto sul cruscotto è previsto un dispositivo di sicurezza per evitare l'apertura

accidentale. Per scaricare l'olio, premere la leva di comando del rubinetto verso il basso e tirare in avanti.

## 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### 4.1 IMBALLO

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

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli ( in Polietilene - PE ).
- le reggette ( in Polipropilene - PP ).

### 4.2 APPARECCHIATURA

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

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

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

## ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### Apparecchi della serie DROP-IN (da incasso)

- Eseguire l'installazione rigorosamente secondo quanto prescritto negli schemi allegati in appendice.
- Effettuare l'installazione solamente su mobili metallici (no legno e/o altri materiali combustibili).
- Fare attenzione al percorso del cavo di alimentazione: i passaggi devono essere privi di spigoli e/o bave taglienti. Inoltre, il cavo, in ogni suo punto, non deve superare di oltre 50°C la temperatura ambiente.

## 5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

Installare l'apparecchiatura in conformita' con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

## 6 DISIMBALLO

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

- Rimuovere l' imballo

- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

### 7.1 MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

### 7.2 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione ( forniti a richiesta).

## 8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

### 8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

### 8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

### 8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

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

## 9 COLLEGAMENTI

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


### 9.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettieria come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.

- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

### 9.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

### 9.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

### 9.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

## 10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

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

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

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

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

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

- Riavvitare a fondo la vite V.

### 10.2 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

## 11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.



## 12 USO DELLA FRIGGITRICE

### AVVERTENZE D'USO

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

### RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

#### Riempimento

- Chiudere il rubinetto di scarico vasca (manopola sul cruscotto).
- Versare l'olio o i pani di grasso nella vasca e riempirla almeno fino alla tacca di riferimento del livello minimo.

#### Svuotamento

- Spegnerne i bruciatori.
- Attendere che l'olio sia freddo.
- Aprire il rubinetto di scarico vasca (manopola sul cruscotto).

### 12.1 FRIGGITRICI GAS

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



Spento



Accensione pilota

1...6 Temperature intermedie di cottura

7 Temperatura massima di cottura

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★". Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.

- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato aprendo la porta.
- L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella.

#### Accensione del bruciatore principale

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

#### Spegnimento

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

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

### 12.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE

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

0 Spento

90 Temperatura minima di cottura

120-150 Temperature intermedie

180 Temperatura massima di cottura

#### Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

#### Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione "0".
- La lampada spia gialla si spegne.

### 13 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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

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

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.

#### **SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

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

#### **VASCHE DI COTTURA**

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

#### **14 FILTRI**

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

### **ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE**

#### **AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE**

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aereati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

#### **15 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS**

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

#### **16 MESSA IN SERVIZIO**

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

#### **16.1 APPARECCHIATURA GAS**

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

- la pressione di alimentazione del gas ( vedere il successivo Paragrafo ).

- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

#### **16.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS**

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

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

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

#### **16.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA**

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

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

### **17 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

#### **17.1 FRIGGITRICI GAS**

##### **Il bruciatore pilota non si accende**

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

##### **Il bruciatore principale non si accende ( anche se il pilota è acceso )**

Possibili cause:

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

##### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- La valvola del gas è guasta.

## 17.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE

### L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

### Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

## 18 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

### AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

### 18.1 FRIGGITRICI GAS

#### Sostituzione del pilota, delle termocoppie,delle candeline di accensione,dell'accenditore piezoelettrico, dei termostati di sicurezza

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

#### Sostituzione della valvola gas, del bruciatore, del rubinetto di scarico olio

- Smontare il pannello comandi.
- Togliere il fondo dell'apparecchiatura.
- Verificare l'assenza di perdite di gas nei punti di collegamento.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### 18.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE

#### Sostituzione della resistenza

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Togliere il pannello comandi ed il coperchio superiore che protegge il cablaggio delle resistenze.
- Liberare i bulbi dei termostati fissati fra le resistenze ( per rimuoverli svitare le viti che fissano le placchette di supporto).
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Svuotare tutto l'olio contenuto in vasca.
- Smontare il pannello comandi.
- Liberare il bulbo del termostato da sostituire fissato con fermaglio elastico fra le resistenze.
- Staccare i collegamenti elettrici con gli altri dispositivi.
- Smontare e sostituire il componente.

- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## 19 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

## 20 COMPONENTI PRINCIPALI

### 20.1 FRIGGITRICI GAS

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

### 20.2 FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Termostato di sicurezza
- Termostato di lavoro
- Resistenza



ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	17
1 GERÄTEDATEN .....	17
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	17
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	17
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	17
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	17
REINIGUNGSHINWEISE .....	17
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	17
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	18
INSTALLATIONSANLEITUNGEN .....	18
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	18
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	18
6 AUSPACKEN .....	18
7 GERÄTEAUFSTELLUNG .....	18
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	18
9 ANSCHLÜSSE.....	19
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	19
11 INBETRIEBNAHME .....	19
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	19
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	19
12 GEBRAUCH DER FRITTEUSEN.....	20
12.1 GASFRITTEUSEN.....	20
12.2 ELEKTROFRITTEUSEN.....	20
13 STILLSTANDZEITEN.....	21
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	21
REINIGUNGSHINWEISE .....	21
WARTUNGSANLEITUNGEN .....	21
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	21
15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	21
16 INBETRIEBNAHME .....	21
17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	22
17.1 GASFRITTEUSEN.....	22
17.2 ELEKTROFRITTEUSEN.....	22
18 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	22
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	22
18.1 GASFRITTEUSEN.....	22
18.2 ELEKTROFRITTEUSEN.....	22
19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	22
20 HAUPTKOMPONENTEN.....	22
20.1 GASFRITTEUSEN.....	22
20.2 ELEKTROFRITTEUSEN.....	22

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

### 1 GERÄTEDATEN

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

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Für die Reinigung keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden.

#### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Für die Reinigung keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden.

## 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

#### SICHERHEITSTHERMOSTAT

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs die Rückstelltaste des Thermostats drücken. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

#### ÖLABLASSHAHN

- Am Gerät befindet sich ein Ventil mit Bedienhebel zum Ablassen des Öls. Bei den Modellen mit Ölablass an der Bedienblende ist eine Sicherheitsvorrichtung vorgesehen, die ein versehentliches Öffnen verhindert. Zum Ablassen des Öls

den Bedienelement des Ablasshahns eindrücken und nach vorn ziehen.

## **4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

### **4.1 VERPACKUNG**

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

### **4.2 GERÄT**

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

## **INSTALLATIONSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

### **Geräteder Serie DROP-IN (Einbaugeräte)**

- Die Installation muß rigoros gemäß der in der Anlage beigelegten
- Schaltpläne erfolgen. Ausschließlich an Metallmöbeln installieren (nicht aus Holz und/oder anderen brennbaren Materialien).
- Sorgfältig auf den Verlauf des Kabels achten: die Durchgänge müssen frei von Ecken und/oder scharfen Kanten sein. Außerdem darf das Kabel auf seiner gesamten Länge die Raumtemperatur nicht um mehr als 50° C überschreiten.

## **5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.

- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
  - DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
  - DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
  - TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
  - Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).
- Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

## **6 AUSPACKEN**

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

## **7 GERÄTEAUFSTELLUNG**

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.

### **7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL**

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

### **7.2 GERÄTEZEILE**

- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der auf Anfragemitgelieferten Fugenabdeckungen untereinander verbinden

## **8 WRASENABZUGSSYSTEM**

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

### **8.1 GERÄTETYP "A1"**

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

### **8.2 GERÄTETYP "B21"**

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshauben auf.

### **8.3 GERÄTETYP "B11"**

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

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

## 9 ANSCHLÜSSE


Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.


### 9.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

### 9.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

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

### 9.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### 9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

## 10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen

- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

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

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

### 10.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben:
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### 10.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

## 11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

## GEBRAUCHSANLEITUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.



- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Für die Reinigung keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden.

## 12 GEBRAUCH DER FRITTEUSEN

### GEBRAUCHSHINWEISE

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

## TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEREEN

### Füllen

- Den Becken-Ablasshahn schließen (Drehknopf der Bedienfeld).
- Geben Sie das Öl oder das Frittierfett in das Becken, das mindestens bis zur Markierung des Mindestfüllstands gefüllt werden muss.

### Entleeren

- Schalten Sie die Brenner aus.
- Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist.
- Den Becken-Ablasshahn öffnen (Drehknopf der Bedienfeld).

### 12.1 GASFRITTEUSEN

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

1...6 Mittlere Frittiertemperaturen

7 Max. Frittiertemperatur

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

#### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen. Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

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

#### Einschalten des Hauptbrenners

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

#### Ausschalten

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

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

### 12.2 ELEKTROFRITTEUSEN

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

90 Min. Frittiertemperatur

120-150 Mittlere Temperaturen

180 Max. Frittiertemperatur

#### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

#### **Ausschalten**

- Drehen Sie den Thermostatkegel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

#### **13 STILLSTANDZEITEN**

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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

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

### **REINIGUNGSANLEITUNGEN**

#### **REINIGUNGSHINWEISE**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Für die Reinigung keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden.

#### **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

#### **GARBECKEN**

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

#### **14 FILTER**

Durch die Verwendung von Ölfiltern werden die Nutzungsdauer des Öls verlängert und bei seiner Wiederverwendung bessere Frittiererergebnisse erzielt. Ziehen Sie den Filter für die Reinigung aus seinem Sitz heraus. Fettrückstände mit Seife und Entfetter waschen, dann ausspülen und abtrocknen. Danach

den Filter wieder einbauen. Wenn er verbraucht ist, muss der Filter ersetzt werden.

### **WARTUNGSANLEITUNGEN**

#### **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

#### **15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

#### **16 INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

#### **16.1 GASGERÄTE**

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

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

##### **16.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS**

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

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

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

##### **16.2 ELEKTROGERÄTE**

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

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

## 17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

### 17.1 GASFRITTEUSEN

#### Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursachen:

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

#### Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

#### Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

### 17.2 ELEKTROFRITTEUSEN

#### Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

#### Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## 18 ERSATZ VON BAUTEILEN

### HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

### 18.1 GASFRITTEUSEN

#### Ersatz des Zündbrenners, der Thermoelemente, der Zündkerzen, des Piezozünders, der Sicherheitsthermostate

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

#### Ersatz des Gasventils, des Brenners, des Ölablasshahns

- Bedienfeld entfernen.
- Den Boden des Geräts entfernen.
- Sicherstellen, dass an den Verbindungsstellen kein Gas austritt.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### 18.2 ELEKTROFRITTEUSEN

#### Ersatz des Heizelements

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Das Bedienfeld und die obere Abdeckung, die die Verdrahtung der Heizwiderstände schützt, abnehmen.
- Die zwischen den Heizwiderständen angebrachten Thermostat-Kugeln freilegen (um sie zu entfernen, die Befestigungsschrauben der Halteplatten lösen).
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Bedienfeld entfernen.
- Die zu ersetzende Thermostat-Kugel, die mit der Spannklemme zwischen den Heizwiderständen befestigt ist, freilegen.
- Die elektrischen Anschlüsse an anderen Geräten trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## 19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## 20 HAUPTKOMPONENTEN

### 20.1 GASFRITTEUSEN

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

### 20.2 ELEKTROFRITTEUSEN

- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Heizelement

GENERAL INFORMATION.....	24
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	24
2 GENERAL PRESCRIPTIONS .....	24
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	24
REMINDEES FOR THE USER .....	24
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	24
REMINDEES FOR CLEANING .....	24
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	24
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE .....	24
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	25
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	25
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	25
6 UNPACKING .....	25
7 POSITIONING.....	25
8 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	25
9 CONNECTIONS.....	25
10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	26
11 COMMISSIONING .....	26
INSTRUCTIONS FOR USE.....	26
REMINDEES FOR THE USER .....	26
12 USING THE FRYER .....	26
12.1 GAS FRYERS.....	26
12.2 ELECTRIC FRYERS.....	27
13 PROLONGED DISUSE .....	27
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	27
REMINDEES FOR CLEANING.....	27
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	27
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	27
15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	27
16 COMMISSIONING .....	27
17 TROUBLESHOOTING .....	28
17.1 GAS FRYERS.....	28
17.2 ELECTRIC FRYERS.....	28
18 REPLACING COMPONENTS.....	28
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	28
18.1 GAS FRYERS.....	28
18.2 ELECTRIC FRYERS.....	28
19 CLEANING THE INTERIOR .....	28
20 MAIN COMPONENTS .....	29
20.1 GAS FRYERS.....	29
20.2 ELECTRIC FRYERS.....	29



## GENERAL INFORMATION

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

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

#### REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use must be considered improper
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Clean with non-flammable detergents.

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

#### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Clean with non-flammable detergents.

## 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

### SAFETY THERMOSTAT

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

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

### OIL DRAIN TAP

- The appliance features an oil drain valve with control lever. Models with the oil drain on the control panel feature a safety device to avoid accidental opening. To drain the oil, press the tap control lever downwards and then pull it forwards.

## 4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

### 4.1 PACKING

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

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

### 4.2 APPLIANCE

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

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

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

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

### Appliances in the DROP-IN series

- The appliance must be installed in strict compliance with the directions given in the attached drawings.
- Appliances should only be installed on units made of metal (and not wood and/or other flammable materials).
- Take particular care with the power lead: the channelways must be perfectly smooth with no sharp corners and/or edges. The lead must not, at any point, be subjected to temperatures of more than 50°C above normal room temperature.

## 5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

## 6 UNPACKING

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

- Remove the packing
- Remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels

## 7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

### 7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### 7.2 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special unionjoint-coverings supplied upon request

## 8 FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

### 8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

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

### 8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

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

### 8.3 APPLIANCE TYPE "B11"

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

## 9 CONNECTIONS


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


### 9.1 ELECTRICAL CONNECTIONS

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

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

### 9.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

### 9.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

## 9.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.

## 10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

### 10.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW

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

### 10.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

## 11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE "

## INSTRUCTIONS FOR USE

### REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use must be considered improper
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Clean with non-flammable detergents.

## 12 USING THE FRYER

### REMINDERS FOR USE

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

### FILLING AND EMPTYING THE WELL

#### Filling

- Close the well drain tap (knob on front panel).
- Fill the well with oil or lumps of fat up to the notch indicating the minimum level.

#### Emptying

- Switch the burners off
- Wait for the oil to cool.
- Open the well drain tap (knob on front panel).

### 12.1 GAS FRYERS

The gas valve control knob has the following positions

● Off

★ Pilot ignition

1...6 Intermediate cooking temperatures

7 Maximum cooking temperature

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

### Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★". Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.

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

### Main burner ignition

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

### Switching off

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

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

## 12.2 ELECTRIC FRYERS

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

90 Minimum cooking temperature

120-150 Intermediate temperatures

180 Maximum cooking temperature

### Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

### Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The yellow indicator light switches off

## 13 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Shut off taps and main switches upline of appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

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

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Clean with non-flammable detergents.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

### COOKING WELLS

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

## 14 FILTERS

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

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

## 15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter "Instructions for installation"

## 16 COMMISSIONING

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



## 16.1 GAS APPLIANCES

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

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

### 16.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
  - Remove the control panel.
  - Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
  - Make the measurement with the appliance in operation.
- IMPORTANT!** If the gas supply pressure is not within the limits ( Min. - Max ) indicated in Table T2 , cease operation of the appliance and contact the gas utility company.
- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

## 16.2 ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

## 17 TROUBLESHOOTING

### 17.1 GAS FRYERS

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

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

#### Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

#### Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

### 17.2 ELECTRIC FRYERS

#### The appliance does not heat.

Possible causes:

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

#### Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

## 18 REPLACING COMPONENTS

### REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

### 18.1 GAS FRYERS

#### Replacing the pilot burner, the thermocouples, the igniters, the piezoelectric ignition and the safety thermostats

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

#### Replacing the gas valve, the burner and the oil drain tap

- Remove the control panel.
- Remove the bottom of the appliance.
- >Check for gas leaks at the connection points.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### 18.2 ELECTRIC FRYERS

#### Replacing the heating element

- Drain off all the oil from the well
- Remove the control panel and the cover protecting the wiring of the heating elements.
- Release the thermostat bulbs secured between the heating elements ( to remove them, loosen the screws holding the support plates).
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### Replacing the working thermostat and safety thermostat

- Drain off all the oil from the well
- Remove the control panel.
- Release the thermostat bulb to be replaced; it is secured between the heating elements with a flexible clip.
- Disconnect the electrical connections to other devices.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## 19 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.

- Check and clean the fumes exhaust system.

## **20 MAIN COMPONENTS**

### **20.1 GAS FRYERS**

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

### **20.2 ELECTRIC FRYERS**

- Safety thermostat
- Working thermostat
- Heating element

INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	31
1 DONNÉES DE L'APPAREIL .....	31
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	31
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	31
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	31
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	31
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	31
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE .....	31
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	32
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	32
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	32
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	32
6 DÉBALLAGE.....	32
7 MISE EN PLACE.....	32
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	32
9 RACCORDEMENTS .....	32
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	33
11 MISE EN SERVICE.....	33
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	33
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	33
12 UTILISATION DE LA FRITEUSE .....	33
12.1 FRITEUSES À GAZ .....	34
12.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	34
13 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	34
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE .....	34
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	34
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	35
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	35
15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	35
16 MISE EN SERVICE.....	35
17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	35
17.1 FRITEUSES À GAZ .....	35
17.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	35
18 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	36
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	36
18.1 FRITEUSES À GAZ .....	36
18.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	36
19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	36
20 PIÈCES PRINCIPALES .....	36
20.1 FRITEUSES À GAZ .....	36
20.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	36

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants ( « INSTRUCTIONS POUR .... » ).

### 1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Nettoyer avec produits nettoyants non inflammables.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Nettoyer avec produits nettoyants non inflammables.

## 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé

### ROBINET DE VIDANGE DE L'HUILE

- L'appareil est équipé d'un robinet avec levier de commande pour vider l'huile. Dans les modèles avec robinet de vidange de l'huile situé sur le bandeau de commandes, un dispositif de sécurité est prévu pour éviter l'ouverture accidentelle. Pour vider l'huile, appuyer sur le levier de commande du robinet vers le bas et tirer en avant.



## 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### 4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

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

### 4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).

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

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

### Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

- Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
- N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
- Faire attention au cordon d'alimentation: les passages ne doivent présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

## 5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

## 6 DÉBALLAGE

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

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## 7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

### 7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### 7.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

## 8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil. Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

### 8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

### 8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

### 8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

## 9 RACCORDEMENTS

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

### 9.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

## 9.2 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  $\perp$  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  $\nabla$  situé sur la partie extérieure du fond.

## 9.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

## 9.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

## 10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

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

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

- Desserrer la vis V
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### 10.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Dévisser le raccord R.

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

## 11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.
- Nettoyer avec produits nettoiyants non inflammables.

## 12 UTILISATION DE LA FRITEUSE

### AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide.

- Éviter d'introduire dans la cuve des aliments volumineux ou n'étant pas égouttés car ils peuvent provoquer des jets d'huile bouillante et faire déborder l'huile de la cuve.
- Rajouter de l'huile chaque fois que le niveau minimum indiqué par le repère de référence est atteint (risque d'incendie). S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau max. indiqué par le repère situé sur la paroi postérieure/latéral de la cuve.
- En cas d'utilisation de graisse solide, il faudra la faire fondre au préalable et la verser ensuite dans la cuve. Ne pas laisser la graisse dans la cuve après la cuisson.
- Abaisser lentement le panier avec les aliments à frire en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Si cela se produit, attendre quelques secondes avant de plonger le panier dans la cuve.
- Ne pas faire chauffer la cuve sans huile.
- Lorsque le chauffage est en marche, le niveau d'huile doit être égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

## REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

### Remplissage

- Fermer le robinet de vidange de la cuve (manette dans le panneau de commande).
- Verser l'huile ou les pains de graisse dans la cuve afin de la remplir jusqu'au repère du niveau minimum.

### Vidange

- Éteindre les brûleurs.
- Attendre que l'huile se soit refroidie.
- Ouvrir le robinet de vidange de la cuve (manette dans le panneau de commande).

## 12.1 FRITEUSES À GAZ

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

1...6 Températures intermédiaires de cuisson

7 Température maximum de cuisson

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position "★". Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée en ouvrant la porte.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

### Allumage du brûleur principal

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

## Extinction

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

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

## 12.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES

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

0 Éteint

90 Température minimum de cuisson

120-150 Températures intermédiaires

180 Température maximum de cuisson

### Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

## Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Le voyant jaune s'éteint

## 13 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

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

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Nettoyer avec produits nettoyants non inflammables.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs Passer

le chiffon dans le sens du polissage Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement

- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

#### **CUVES DE CUISSON**

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

#### **14 FILTRES**

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

### **INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN**

#### **AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.**

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

#### **15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ**

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

#### **16 MISE EN SERVICE**

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

##### **16.1 APPAREIL À GAZ**

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

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

##### **16.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ**

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

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

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

##### **16.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE**

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

#### **17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS**

##### **17.1 FRITEUSES À GAZ**

###### **La veilleuse ne s'allume pas**

Causes possibles

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

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

Causes possibles

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

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

Causes possibles

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

###### **Le chauffage ne se règle pas**

Causes possibles

- La valve de gaz est en panne

##### **17.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

###### **L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles



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

### **Le chauffage ne se règle pas**

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

## **18 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

### **18.1 FRITEUSES À GAZ**

#### **Remplacement de la veilleuse, des thermocouples, des bougies d'allumage, de l'allumeur piézoélectrique, des thermostats de sécurité**

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### **Remplacement de la valve de gaz, du brûleur, du robinet de vidange de l'huile**

- Démonter le panneau de commandes
- Enlever le fond de l'appareil.
- Vérifier l'absence de fuites de gaz aux points de raccordement.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **18.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

#### **Remplacement de la résistance**

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve
- Enlever le panneau de commandes et le couvercle supérieur qui protège le câblage des résistances.
- Libérer les bulbes des thermostats fixés entre les résistances (pour les enlever, dévisser les vis qui fixent les plaquettes de support).
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### **Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité**

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve
- Démonter le panneau de commandes
- Libérer le bulbe du thermostat à remplacer fixé avec un blocage élastique entre les résistances.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## **19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

## **20 PIÈCES PRINCIPALES**

### **20.1 FRITEUSES À GAZ**

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

### **20.2 FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

- Thermostat de sécurité
- Thermostat de travail
- Résistance

INFORMACIÓN GENERAL.....	38
1 DATOS DEL EQUIPO .....	38
2 ADVERTENCIAS GENERALES .....	38
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	38
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	38
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	38
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	38
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	38
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO .....	39
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN .....	39
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	39
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	39
6 DESEMBALAJE .....	39
7 EMPLAZAMIENTO .....	39
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	39
9 CONEXIONES .....	39
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	40
11 PUESTA EN SERVICIO .....	40
INSTRUCCIONES DE USO .....	40
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	40
12 USO DE LA FREIDORA.....	41
12.1 FREIDORAS DE GAS.....	41
12.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS.....	41
13 INACTIVIDAD DEL EQUIPO .....	41
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	41
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	41
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	42
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	42
15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	42
16 PUESTA EN SERVICIO .....	42
17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	42
17.1 FREIDORAS DE GAS.....	42
17.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS.....	42
18 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	43
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	43
18.1 FREIDORAS DE GAS.....	43
18.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS.....	43
19 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS .....	43
20 COMPONENTES PRINCIPALES .....	43
20.1 FREIDORAS DE GAS.....	43
20.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS.....	43

## INFORMACIÓN GENERAL

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

### 1 DATOS DEL EQUIPO

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

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

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

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Limpiar mediante un detergente no inflamable.

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

#### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.
- Limpiar mediante un detergente no inflamable.

### 3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

#### GRIFO DE DESCARGA DE ACEITE

- El equipo está dotado de un grifo con palanca de mando para descargar el aceite. Los modelos que tienen el mando de descarga de aceite en el tablero incluyen un dispositivo de seguridad que evita la apertura accidental. Para descargar el aceite, bajar la palanca del grifo y tirar hacia delante.

## 4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

### 4.1 EMBALAJE

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

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

### 4.2 EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

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

### Aparatos de la serie DROP-IN (de empotrar)

- Al efectuar la instalación, respetar escrupulosamente los esquemas que se anexan en el apéndice.
- Instalar los aparatos exclusivamente en muebles metálicos (no de madera ni de ningún otro material combustible).
- Controlar atentamente el recorrido del cable de alimentación. No pasarlo sobre aristas ni rebabas cortantes. Ningún punto del cable debe superar en más de 50°C la temperatura ambiente.

## 5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

## 6 DESEMBALAJE

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

- Retirar el embalaje.

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

## 7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.

### 7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

### 7.2 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan.
- Unir los equipos utilizando los cubrejuntas de unión realizados a tal propósito suministrados por encargo.

## 8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

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

### 8.1 EQUIPO TIPO "A1"

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

### 8.2 EQUIPO TIPO "B21"

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

### 8.3 EQUIPO TIPO "B11"

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

## 9 CONEXIONES

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

### 9.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


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


- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.



- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

## 9.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

## 9.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

## 9.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente.

## 10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

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

## 10.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM (junto con el regulador de aire Z).
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## 10.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

## 11 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

### INSTRUCCIONES DE USO

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Limpiar mediante un detergente no inflamable.

## 12 USO DE LA FREIDORA

### ADVERTENCIAS DE USO

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

### LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

#### Llenado

- Cerrar el grifo de descarga de la cuba (mando en el pannel de mando).
- Llenar la cuba con aceite o grasa al menos hasta la marca de nivel mínimo.

#### Vaciado

- Apagar los quemadores.
- Dejar enfriar el aceite.
- Abrir el grifo de descarga de la cuba (mando en el pannel de mando).

### 12.1 FREIDORAS DE GAS

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

1...6 Temperaturas intermedias de cocción

7 Temperatura máxima de cocción

### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

#### Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★". Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.

- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar abriendo la puerta.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama.

#### Encendido del quemador principal

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

#### Apagado

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

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

### 12.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

90 Temperatura mínima de cocción

120-150 Temperaturas intermedias

180 Temperatura máxima de cocción

#### Encendido

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

#### Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- El testigo amarillo se apaga.

### 13 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

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

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

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.
- Limpiar mediante un detergente no inflamable.

## SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

## CUBAS DE COCCIÓN

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

## 14 FILTROS

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

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

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

### 15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación"

### 16 PUESTA EN SERVICIO

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

#### 16.1 EQUIPO DE GAS

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

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

#### 16.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
  - Desmontar el panel de mandos.
  - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
  - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. - máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.
- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

#### 16.2 EQUIPO ELÉCTRICO

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

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

## 17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 17.1 FREIDORAS DE GAS

**El quemador piloto no se enciende.**

Causas posibles:

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

**El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.
- El termostato de seguridad está averiado.

**El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

**No se puede regular el calentamiento**

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

### 17.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS

**El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

### **No se puede regular el calentamiento**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## **18 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

### **ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

### **18.1 FREIDORAS DE GAS**

#### **Sustitución de piloto, termopares, bujías de encendido, encendedor piezoeléctrico y termostatos de seguridad**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución de válvula de gas, quemador y grifo de descarga de aceite**

- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el fondo del equipo.
- Comprobar que no haya pérdidas de gas en los puntos de conexión.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### **18.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS**

#### **Sustitución de la resistencia**

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Quitar el panel de mandos y la tapa superior que protege el cableado de las resistencias.
- Liberar los bulbos de los termostatos fijados entre las resistencias (para quitarlos, desenroscar los tornillos que fijan las placas de soporte).
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.**

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Desmontar el panel de mandos.
- Liberar el bulbo del termostato que se va a sustituir, montado con una fijación elástica entre las resistencias.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **19 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## **20 COMPONENTES PRINCIPALES**

### **20.1 FREIDORAS DE GAS**

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Termostato de seguridad
- Grifo de descarga de aceite

### **20.2 FREIDORAS ELÉCTRICAS**

- Termostato de seguridad
- Termostato de trabajo
- Resistencia

ALGEMENE INFORMATIE.....	45
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	45
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	45
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	45
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	45
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	45
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	45
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	45
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL .....	46
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	46
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	46
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	46
6 UITPAKKEN .....	46
7 PLAATSING .....	46
8 DAMPAFVOERSYSTEEM .....	46
9 VERBINDINGEN.....	46
10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	47
11 INBEDRIJFSTELLING .....	47
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	47
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	47
12 GEBRUIK VAN DE FRITEUSE .....	48
12.1 GASFRITEUSES .....	48
12.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES .....	48
13 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT .....	48
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	49
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	49
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	49
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	49
15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	49
16 INBEDRIJFSTELLING .....	49
17 OPLOSSEN VAN STORINGEN .....	50
17.1 GASFRITEUSES .....	50
17.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES .....	50
18 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	50
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	50
18.1 GASFRITEUSES .....	50
18.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES .....	50
19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	50
20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	50
20.1 GASFRITEUSES .....	50
20.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES .....	51



## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ("INSTRUCTIES VOOR ...").

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de ho-

ofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Maak de oppervlakken schoon met geen ontvlambare materialen.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.
- Maak de oppervlakken schoon met geen ontvlambare materialen.

### 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

#### VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.



## OLIEAFTAPKRAAN

- Het apparaat heeft een klep met bedieningshendel om de olie af te tappen. Bij modellen met olieaftapkraan op het bedieningspaneel is een veiligheidsvoorziening aanwezig om ongewild openen te vermijden. Om de olie af te tappen, duwt u de bedieningshendel van de kraan omlaag en trekt u hem naar voren.

## 4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

### 4.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De onderdelen van recyclebaar kunststof zijn:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen – PP).

### 4.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### Apparatuur uit de serie DROP-IN (inbouw)

- Voer de installatie strikt volgens de voorschriften van de in de appendix bijgevoegde schema's uit.
- Verricht de installatie uitsluitend op metalen meubels (geen hout en/of andere brandbare materialen).
- Let op de route van de voedingskabel: de doorgangen mogen geen scherpe randen en/of snijdende bramen vertonen. Bovendien mag de kabel op geen enkel punt warmer worden dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

## 5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

## 6 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

## 7 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.

### 7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

### 7.2 VERBINDING VAN APPARATEN

- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar met behulp van speciale verbindingsprofielen en afdeklijsten (die op aanvraag leverbaar zijn)

## 8 DAMPAFVOERSYSTEEM

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

### 8.1 APPARATUUR TYPE "A1"

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

### 8.2 APPARATUUR TYPE "B21"

- Plaats apparatuur van het type "B21" onder een afzuigkap.

### 8.3 APPARATUUR TYPE "B11"

- Monteer boven apparatuur van het type "B11" een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 9 VERBINDINGEN


De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.


### 9.1 VERBINDING MET HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolaire schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

### 9.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

### 9.3 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

### 9.4 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water.

## 10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de insputers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.

- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat. De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

### 10.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 10.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Schroef het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

### INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.

- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR**.
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Maak de oppervlakken schoon met geen ontvlambare materialen.

## 12 GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het frituren van voedsel in olie of in hard vet.
- Doe geen omvangrijk voedsel, of voedsel dat niet uitgedropen is, in het apparaat, aangezien dit hete oliespatten en overlopen van de olie uit de bak tot gevolg kan hebben.
- Vul de hoeveelheid olie telkens aan wanneer deze onder het minimumniveau daalt dat wordt aangegeven door het referentieteken (brandgevaar). Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.
- Giet olie in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand/zijkant van de bak.
- Als er hard vet wordt gebruikt, moet dit eerst worden gesmolten voordat het in de bak mag worden gegoten. Laat na de bereiding geen vet in de bak achter.
- Dompel de korf met het te frituren voedsel voorzichtig onder in de kokende olie, en let erop dat het schuim dat ontstaat niet overloopt uit de bak. Gebeurt dit toch, dan moet de korf enkele seconden uit de olie worden gehaald.
- Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak is.
- Wanneer de verhitting geactiveerd is, moet het olieniveau in de bak minstens op het minimumniveau staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

### VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

#### Vullen

- Sluit de aftapkraan van de bak (knop beneden op de voorkant).
- Giet de olie of doe de blokken vet in de bak en vul deze minstens tot het merkteken van het minimumniveau.

#### Legen

- Zet de branders uit.
- Wacht tot de olie koud is.
- Open de aftapkraan van de bak (knop beneden op de voorkant).

### 12.1 GASFRITEUSES

De bedieningsknop van de gasklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

1...6 Tussenliggende bereidingstemperaturen

7 Hoogste bereidingstemperatuur

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

#### Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★". Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontstekker.

- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien als het deurtje open is.
- De waakvlam kan worden aangestoken door er een vlam bij te houden.

#### Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

#### Uitzetten

Draai de knop in de stand "★" om de hoofdbrander uit te zetten.

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

### 12.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

90 Hoogste bereidingstemperatuur

120-150 Tussenliggende temperaturen

180 Hoogste bereidingstemperatuur

#### Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

#### Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat uit.

### 13 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat een tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.

- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten functioneren op de laagste temperatuur.

## INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.
- Maak de oppervlakken schoon met geen ontvlambare materialen.

### GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurspunten of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

### 14 FILTERS

Door oliefilters te gebruiken wordt de levensduur verlengd en wordt, bij hergebruik, een betere bereiding van het voedsel gewaarborgd. Haal het filter uit zijn behuizing om het schoon te maken: als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met een ontvettende zeep waarna het afgespoeld en afgedroogd moet worden. Breng het filter daarna terug in zijn zitting aan. Vervang het filter wanneer de kwaliteit ervan verslechterd is.

## INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### 15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

### 16 INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf "Oplossen van storingen", verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

#### 16.1 GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

##### 16.1.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

**LET OP!** Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten ligt (Min. - Max.) die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

#### 16.2 ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.



## 17 OPLOSSEN VAN STORINGEN

### 17.1 GASFRITEUSES

#### De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

#### De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.
- De veiligheidsthermostaat is defect.

#### De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

#### De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

### 17.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES

#### Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

#### De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## 18 VERVANGING VAN ONDERDELEN

### AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

### 18.1 GASFRITEUSES

#### Vervanging van de waakvlambrander, van de thermokoppels, van de ontstekingsbougies, van de piëzo-elektrische ontsteker, van de veiligheidsthermostaten

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### Vervanging van de gasklep, de brander, de olieaftapkraan

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bodem van het apparaat.
- Controleer of er geen gaslekken zijn op de verbindingpunten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 18.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES

#### Vervanging van het verwarmingselement

- Tap alle olie af uit de bak.
- Verwijder het bedieningspaneel en het bovendeksel dat de bedrading van de verwarmingselementen beschermt.
- Maak de bollen van de thermostaten los die tussen de verwarmingselementen gemonteerd zijn (om hen te verwijderen moeten de schroeven die de steunplaatjes vastzetten worden losgedraaid).
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de volg van de te vervangen thermostaat vrij die met een verende klem is bevestigd tussen de verwarmingselementen.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

## 20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

### 20.1 GASFRITEUSES

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Veiligheidsthermostaat
- Olieaftapklep

## **20.2 ELEKTRISCHE FRITEUSES**

- Veiligheidsthermostaat
- Regelthermostaat
- Verwarmingselement