



SNACK

FRIGGITRICI

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

FRITTEUSEN

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

DE – AT – IT
BE – LU – CH

FRYERS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

FRITEUSES

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement

FR – BE – LU
CH

FREIDORAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

FRITEUSES

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies



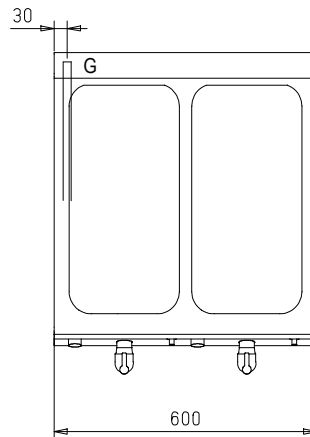
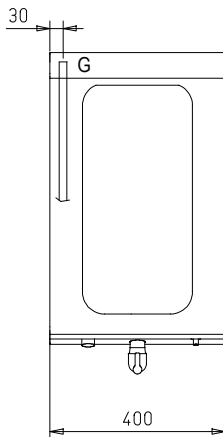
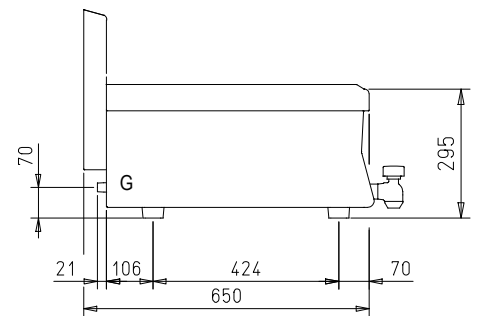
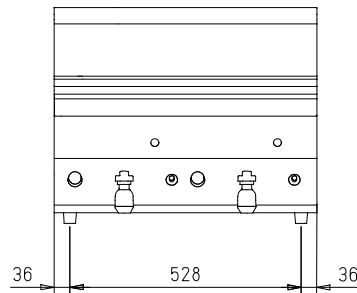
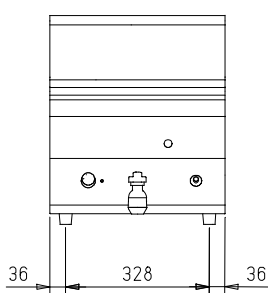
DOC.NO **CR0930051**
EDITION **001 1820**

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

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

| | |
|-----------|-----------|
| F64G8 | OF64G8 |
| 6NFR/G400 | EFG62108T |

| | |
|-----------|-----------|
| F66G8 | OF66G8 |
| 6NFR/G600 | EFG63208T |

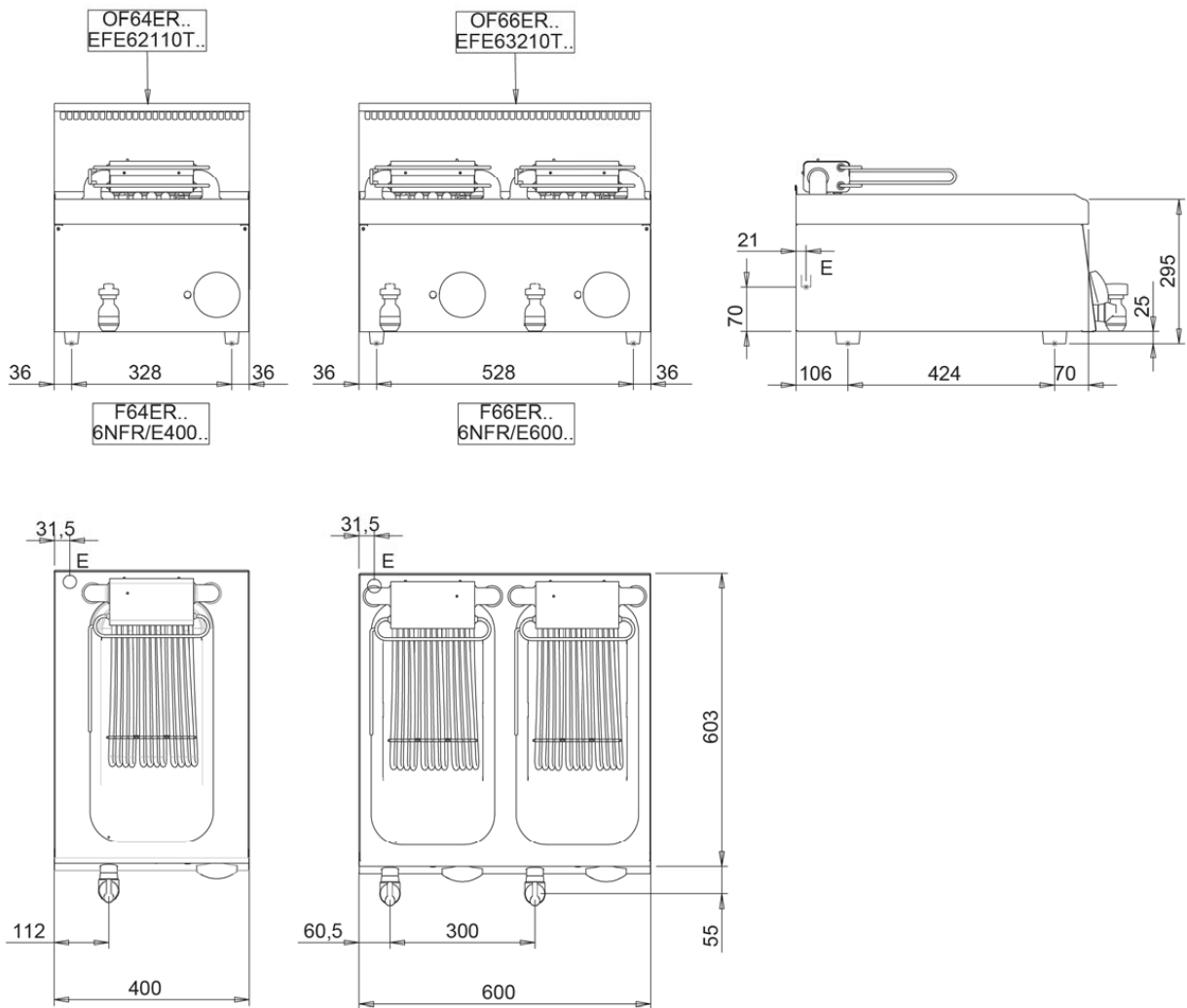


Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

**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 -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

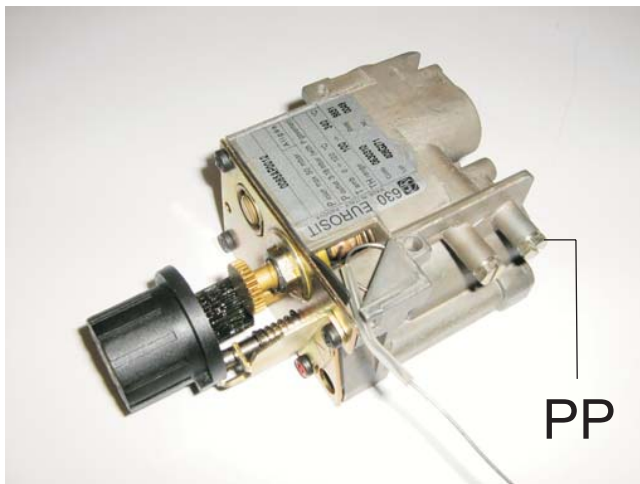
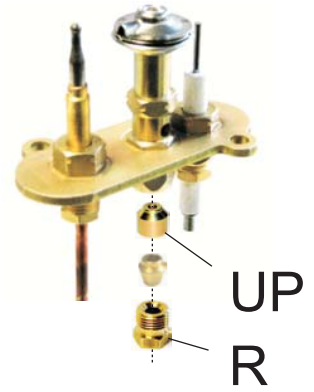
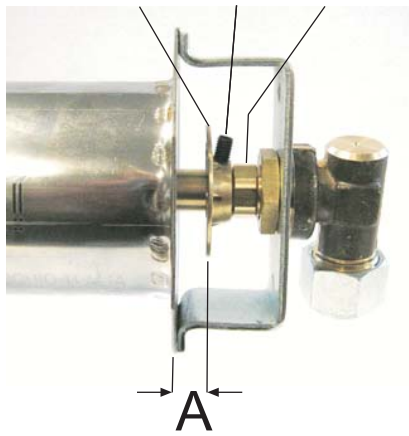
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

FIGURE - ABB. - FIG.



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

| T1 | | | | | | | |
|--|------------------|-------------------|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings | | | | | | | |
| Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen | | | | | | | |
| Paese - Land Country - Pays - País | Gas - Gaz | Pa (mbar) | | 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 | UM | 145 | 145 | 145 | 145 |
| | | | UP | 41 | 41 | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| DE | G25 | 20 | UM | 160 | 160 | 160 | 160 |
| | | | UP | 41 | 41 | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| NL | G25.3 | 25 | UM | 145 | 145 | 145 | 145 |
| | | | UP | 41 | 41 | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| HU | G20 | 25 | UM | 135 | 135 | 135 | 135 |
| | | | UP | 41 | 41 | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| HU | G25.1 | 25 | UM | 150 | 150 | 150 | 150 |
| | | | UP | 41 | 41 | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 0 ⁽¹⁾ | 0 ⁽¹⁾ | 0 ⁽¹⁾ | 0 ⁽¹⁾ |
| | | | Um | - | - | - | - |
| BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR | G30/G31 | 28-30/37 28-30 | UM | 95 | 95 | 95 | 95 |
| | | | UP | 25 | 25 | 25 | 25 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| PL | G30/G31 | 37 | UM | 90 | 90 | 90 | 90 |
| | | | UP | 25 | 25 | 25 | 25 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| AT - CH - DE - HU | G30/G31 | 50 | UM | 83 | 83 | 83 | 83 |
| | | | UP | 20 | 20 | 20 | 20 |
| | | | A (mm) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | Um | - | - | - | - |
| UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX | | | | | | | |
| Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN | | | | | | | |
| UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam | | | | | | | |
| A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter | | | | | | | |
| Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk | | | | | | | |
| (1) : Aereatore con 8 fori diametro 4,2mm - Luftblech mit 8 Löcher d. 4,2mm - Aerator with 8 holes d. 4,2 mm Aérateur 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

| T2 | | | | | |
|---|---|------------|--|-------|-------|
| Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk | | | | | |
| Paese - Land - Country - Pays - País | Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie | Gas Gaz | Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar) | | |
| | | | Nom. Neen. Norm. Normal | Min. | Max. |
| LU; PL | I2E | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NO | I2H | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NL | I2EK | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25.3 | 25 | 20 | 30 |
| LU | I3+ | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| NO; NL; CY; MT | I3B/P | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| PL | I3B/P | G30/G31 | 37 | 25 | 45 |
| BE; FR | II2E+3+ | G20/G25 | 20/25 | 17 | 25/30 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DE | II2ELL3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25 | 20 | 18 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK | II2H3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| AT; CH | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| NL | II2EK3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25.3 | 25 | 20 | 30 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |

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 | $\sum Q_n$ | $\sum Q_n$ G25.3 (25) | Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik | | | | | | | |
| | | | | | | | G20 (20) | G25.3 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
| F64G8 | EFG62108T | OF64G8 | 6NFR/G400 | 400 | 7 | 6,65 | 0,74 | 0,80 | 0,86 | 0,74 | 0,86 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| F66G8 | EFG63208T | OF66G8 | 6NFR/G600 | 600 | 14 | 13,3 | 1,48 | 1,60 | 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 Breite Width Largeur Anchura Breedte mm | Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning V | Fasi Phasen Phases Fases Fasen Nr. No. Nbre N. A ant. | Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Hz | Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen kW | Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer |
|---|---|---|---|---|---|--|---|--|--|
| | | | | | | | | | |
| F64ER | EFE62110T | OF64ER | 6NFR/E400R | 400 | 380-415 | 3+N | 50-60 | 6,00 | 5 G 1,5 |
| F64ERP | EFE62110TP | OF64ERP | 6NFR/E400PR | 400 | 380-415 | 3+N | 50-60 | 9,00 | 5 G 1,5 |
| F66ER | EFE63210T | OF66ER | 6NFR/E600R | 600 | 380-415 | 3+N | 50-60 | 12,00 | 5 G 2,5 |
| F66ERP | EFE63210TP | OF66ERP | 6NFR/E600PR | 600 | 380-415 | 3+N | 50-60 | 18,00 | 5 G 4 |








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

| T5 | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi - Carga máx. - MAX. vulling | | | | | |
| 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 | Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud | Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling |
| | | | | I | kg |
| 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 |

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

PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

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

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

X (*) PSA VORGESEHEN

PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

PSA NICHT VORGESEHEN

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

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

RESTRISIKEN

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Tiegel enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen

und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller 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 muss die Rückstelltaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

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

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

7 HANDLING

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

8 AUSPACKEN

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

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

9 AUFSTELLUNG

- Sie finden die Gesamtabmessungen des Geräts und die Lage der Anschlüsse auf dem Installationsdiagramm im Anfangsteil dieses Handbuchs.
- Das Gerät kann einzeln oder in Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie aufgestellt werden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch im Freien.
- Das Gerät muss mindestens 10 cm entfernt von umliegenden Wänden aufgestellt werden. Falls die Wände aus nicht brennbarem Material bestehen oder Hitze-isoliert sind, kann dieser Abstand verringert werden.

GERÄTEMONTAGE MIT SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Reihen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Verbinden Sie die Geräte mit den speziellen Verbindungsabdeckungen, die auf Anfrage erhältlich sind

10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

GERÄTETYP „A1“

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

GERÄTETYP „B21“

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

GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden
Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Be-
folgen 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 funktio-
nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3
Meter sein.

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installa-
tionsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.


ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

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

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position
einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoli-
gen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite
gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Tren-
nung entsprechend Überspannungskategorie III gewähr-
leistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt
1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummi-
schlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu
verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der tech-
nischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste
entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschrau-
bung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versor-
gungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunst-
stoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses
entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst


oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszu-
schließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erd-
dung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklem-
menlei- ste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit ein-
em Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch

das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des
Gerätebo- dens.

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

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

Zur Anpassung des Gerätes 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 erfor-
derlich).
- 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 Liefe-
rumfang des Gerätes enthalten.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR- LUFTREGELUNG.

- 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 ange-
gebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

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

- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

GEBRAUCH DER FRITTEUSEN

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Frittierfett bestimmt.
- Vermeiden Sie es, zu große Portionen auf ein Mal zu frittieren und lassen Sie die Lebensmittel vorher gut abtropfen. Beim Frittieren feuchter Speisen bildet sich Schaum und das heiße Öl kann ausspritzen oder überlaufen.
- Sobald der Ölstand unter die Markierung des Mindestfüllstands sinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Brandgefahr). Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Tiegel enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.
- Füllen Sie das Becken bis zur Max-Markierung an der hinteren/seitlichen Beckenwand mit Öl.
- Bei Verwendung von Frittierfett muss dieses zuerst separat verflüssigt und erst dann in das Becken gegeben werden. Lassen Sie das Fett nach dem Frittieren nicht im Becken.

- Tauchen Sie den Korb mit dem Frittiergut langsam in das heiße Öl, damit der entstehende Schaum nicht über den Beckenrand austritt. Sollte dies passieren, nehmen Sie den Korb sofort aus dem Öl heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn wieder eintauchen.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange kein Öl im Becken ist.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Verbrauchtes, altes oder schmutziges Fett bzw. Öl haben eine geringere Zündtemperatur. Außerdem neigen sie dazu, unvermittelt aufzukochen und der dabei entstehende Schaum kann austreten.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

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

Entleeren

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

GASFRITTEUSEN

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

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.

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 Thermostatknebel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

14 STILLSTANDZEITEN

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

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

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes 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.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine brennbaren Mittel.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

GARBECKEN

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

FILTER

Durch die Verwendung von Ölfiltren 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.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

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

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

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

GASGERÄTE

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

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

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
 - Bedienfeld entfernen.
 - Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
 - Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

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

ELEKTROGERÄTE

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

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITTEUSEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTROFRITTEUSEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

Ersatz des Ölabblasshahns

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

GASFRITTEUSEN

Ersatz des Gasventils und des Sicherheitsthermostats.

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

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

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

ELEKTROFRITTEUSEN

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Bedienfeld entfernen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter am Flansch des Heizelements.
- 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.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Heizelements

- Entleeren Sie das ganze im Becken enthaltene Öl.
- Das Bedienfeld und die obere Abdeckung, die die Verdrahtung der Heizwiderstände schützt, abnehmen.
- Die zwischen den Heizwiderständen angebrachten Thermostat-Kugeln 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.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITTEUSEN

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

ELEKTROFRITTEUSEN

- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Heizelement