



S.700-900

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

ALI Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424

I-32100 Belluno (BL)

DOC.NO

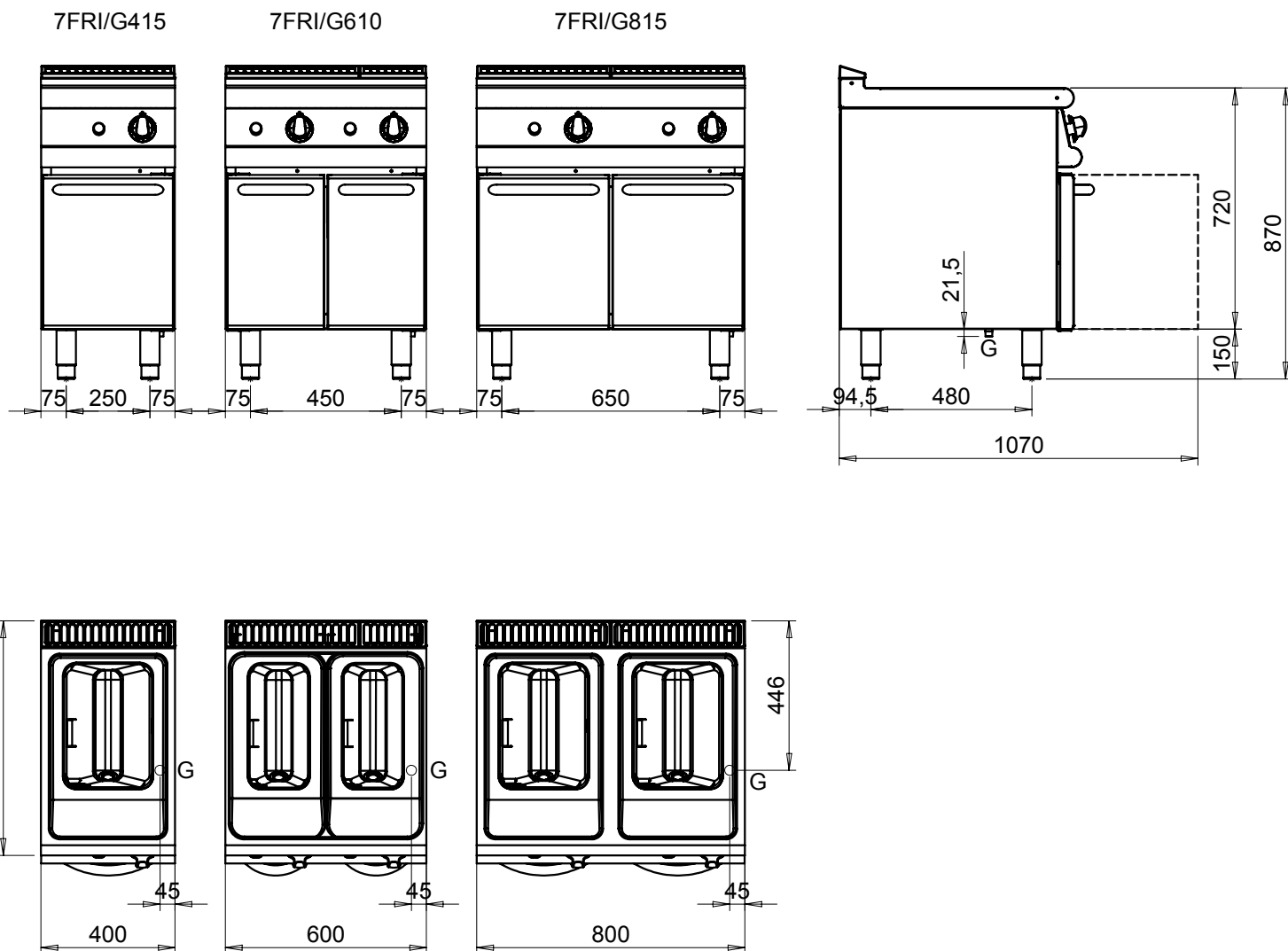
CR1360640

EDITION

001 1842

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

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

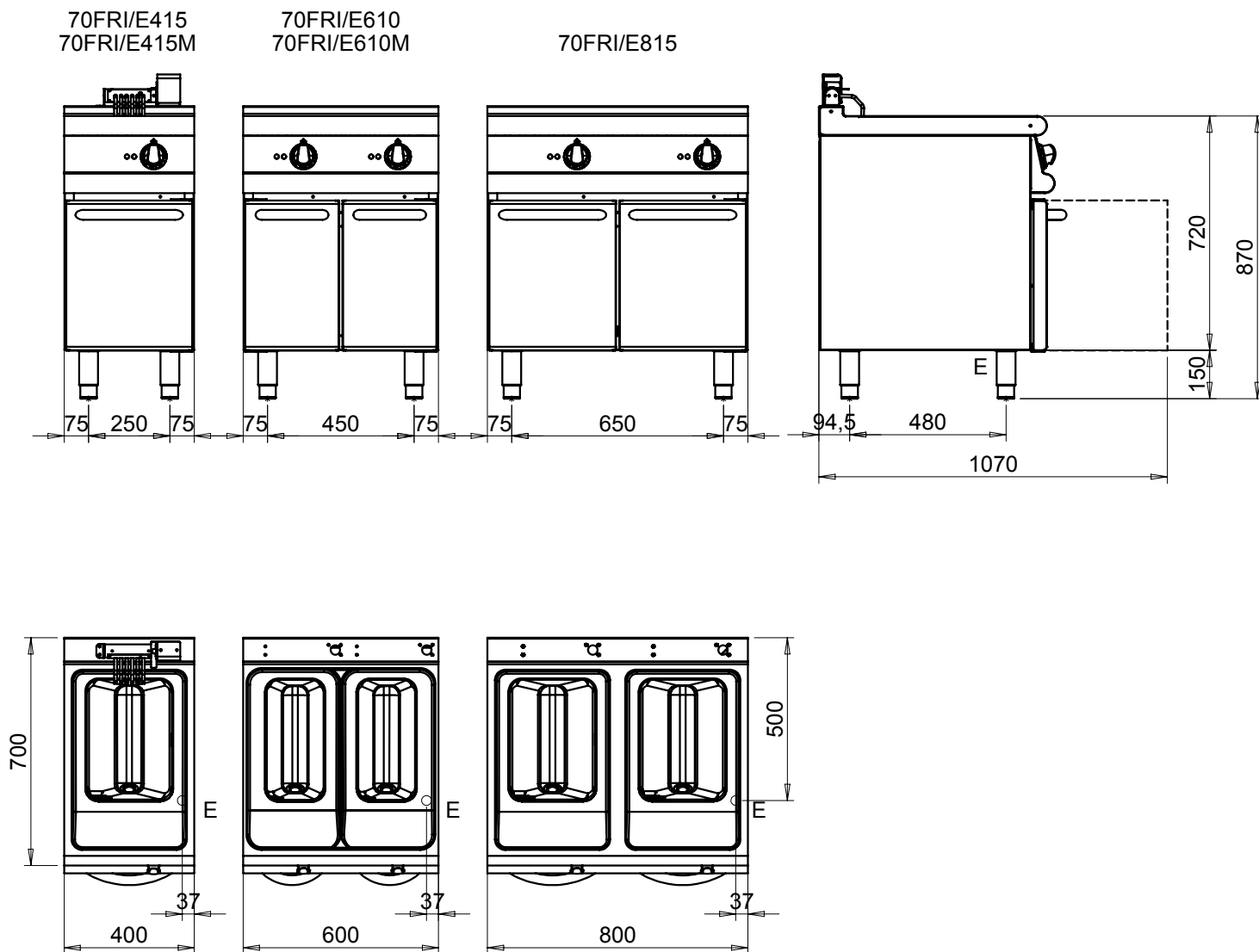


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -
Arrivée gaz - Union da gaas - 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 - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

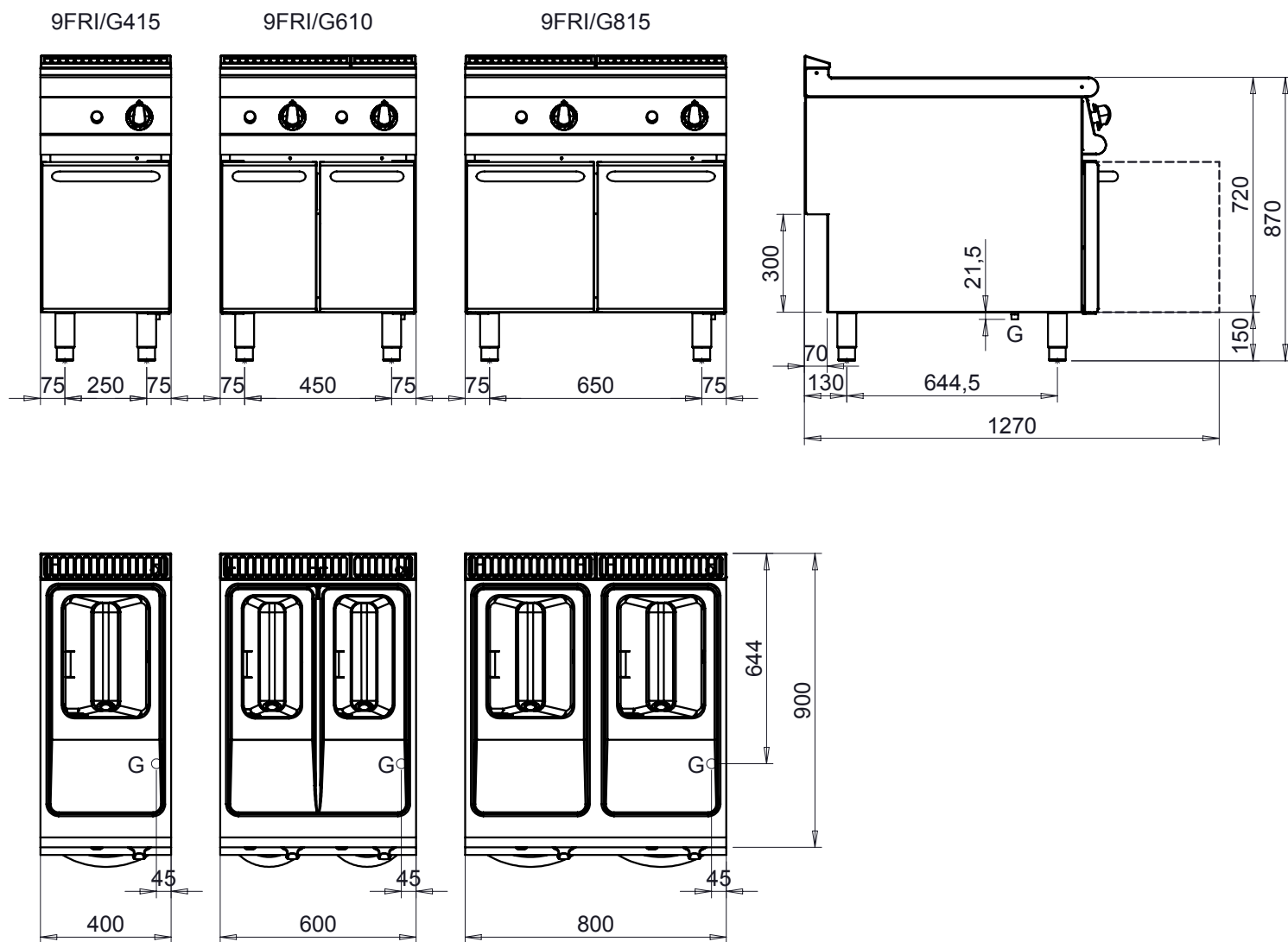


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

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

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

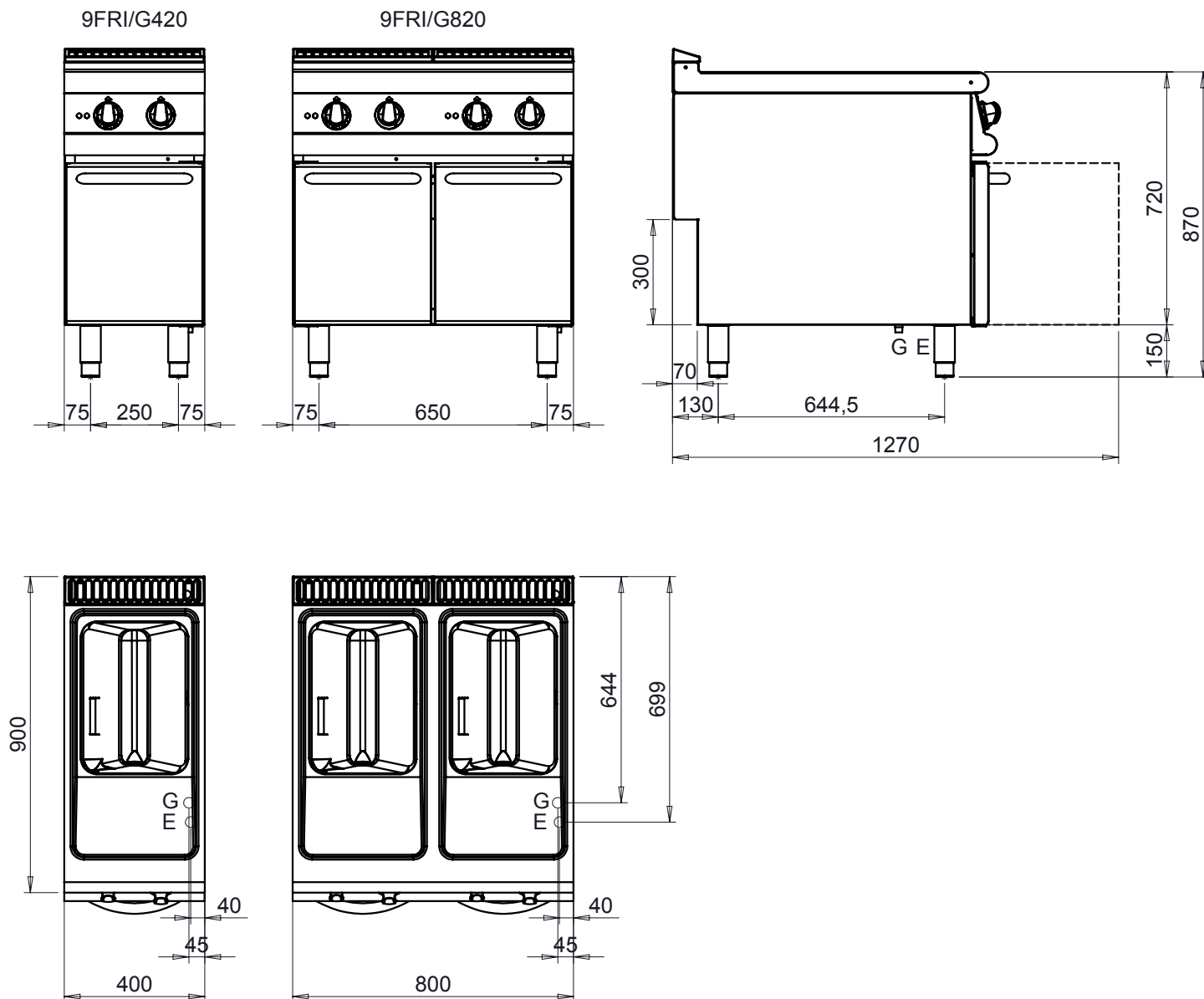


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -
Arrivée gaz - Union da gaas - 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 - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

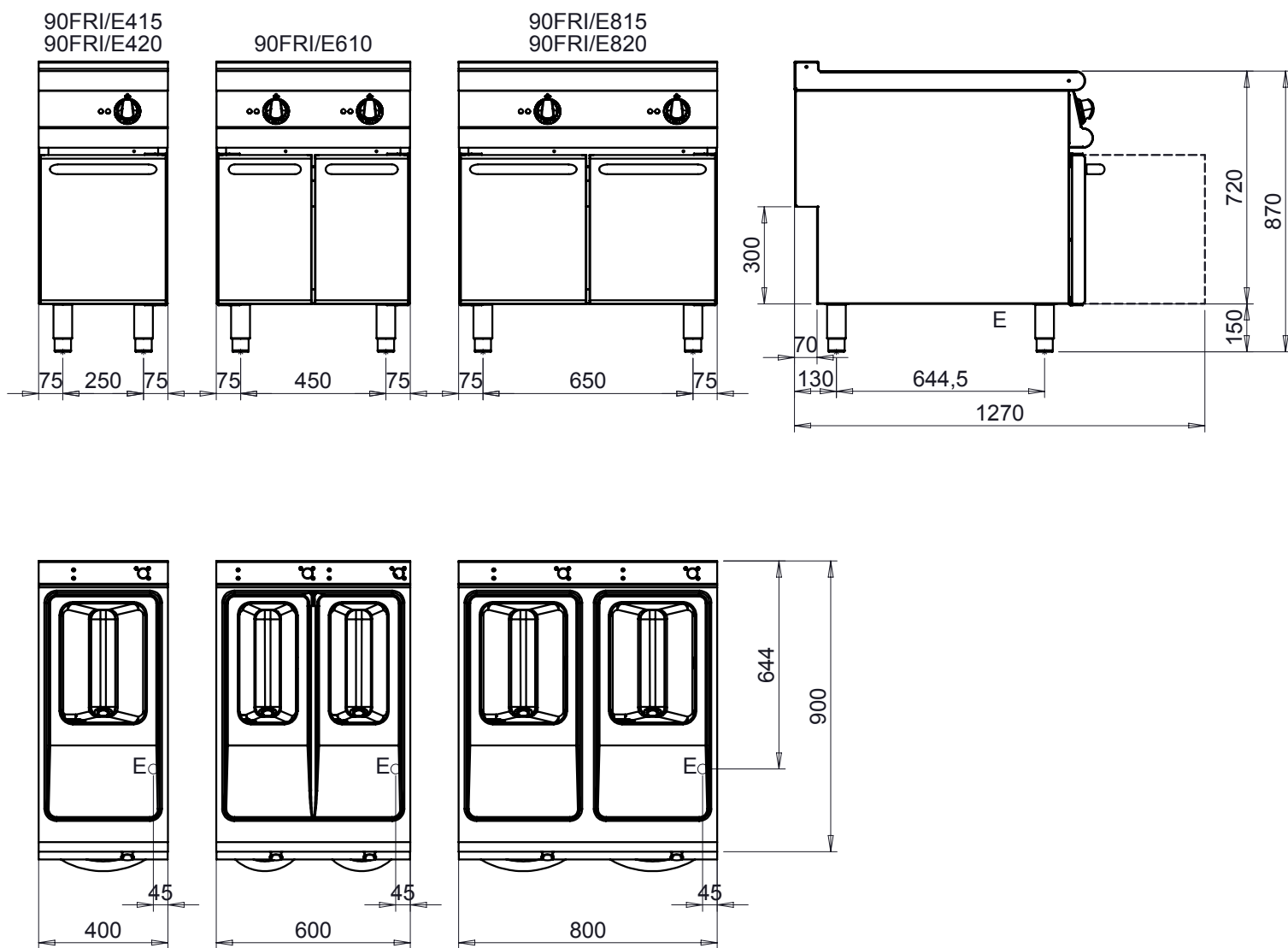


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivee gaz - Union da gaas - 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 - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

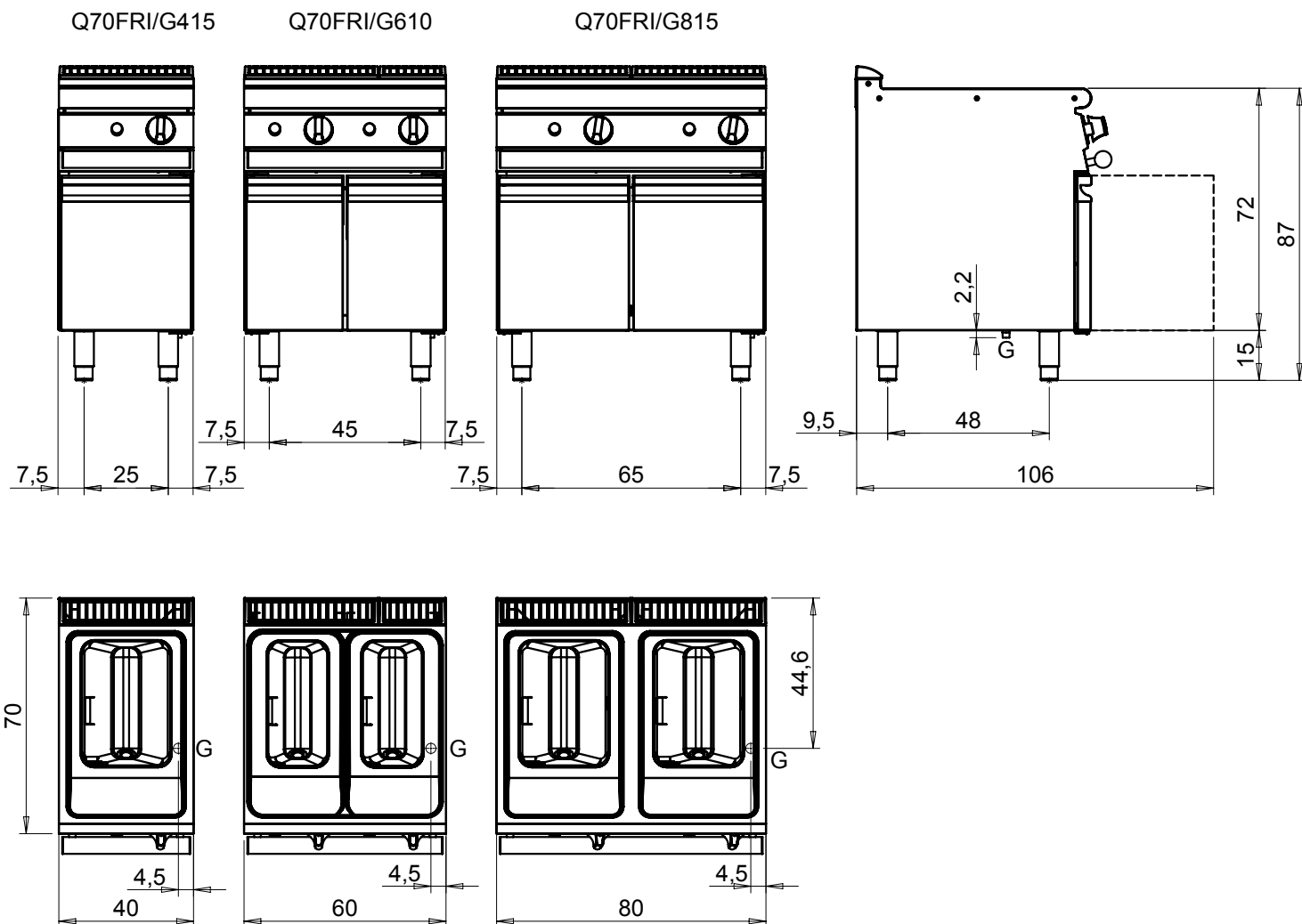


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

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

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

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



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

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukplep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

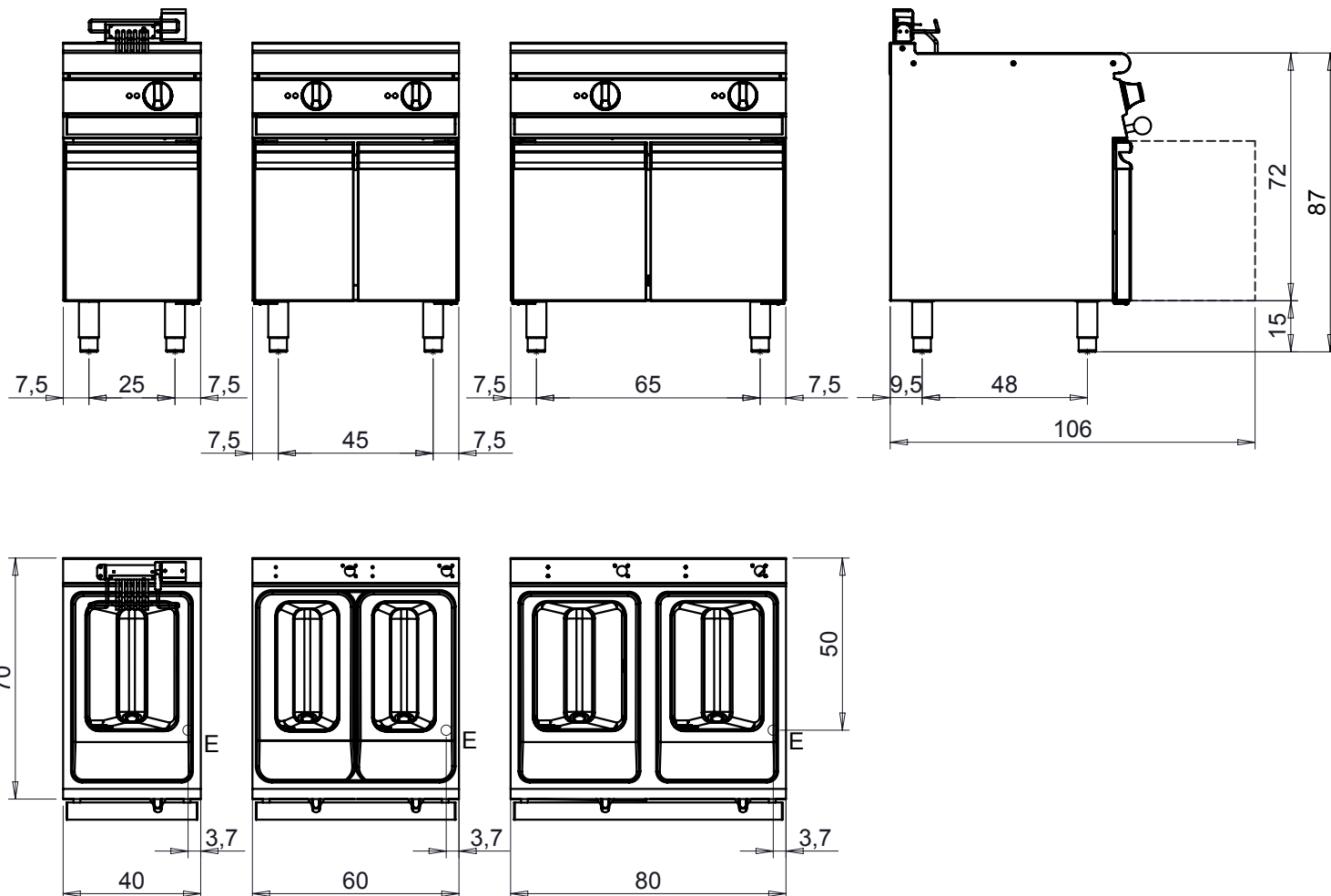
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

Q70FRI/E415
Q70FRI/E415M

Q70FRI/E610

Q70FRI/E815



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

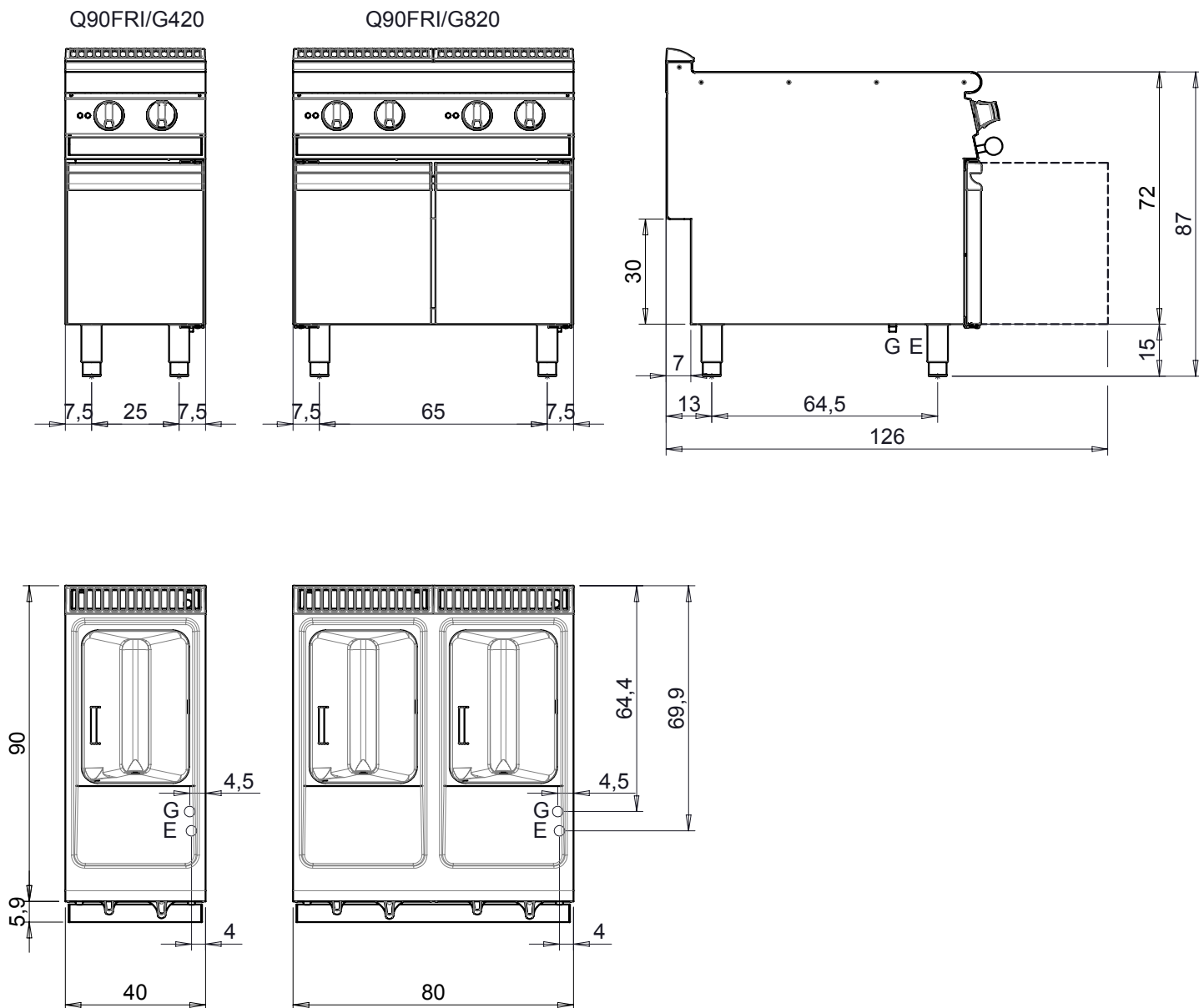
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

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

7

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

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

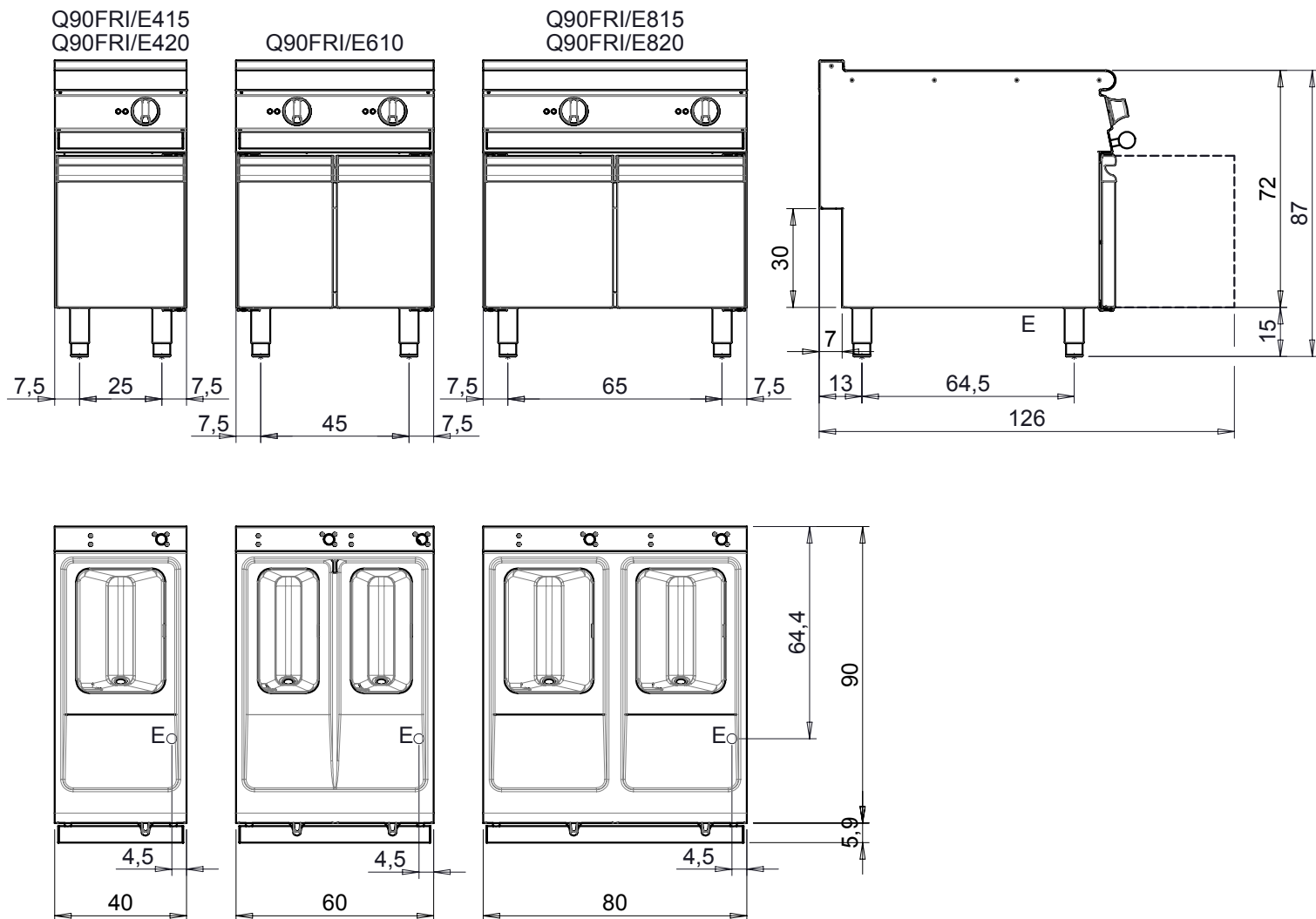


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

- | | |
|--|--|
| <p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p> <p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água</p> <p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p> <p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p> <p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto</p> <p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p> | <p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligaçao gás
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p> <p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p> <p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno</p> <p>A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p> |
| | <p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p> |

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

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



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

E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

**UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS**

Serie - Series - Série 700/900

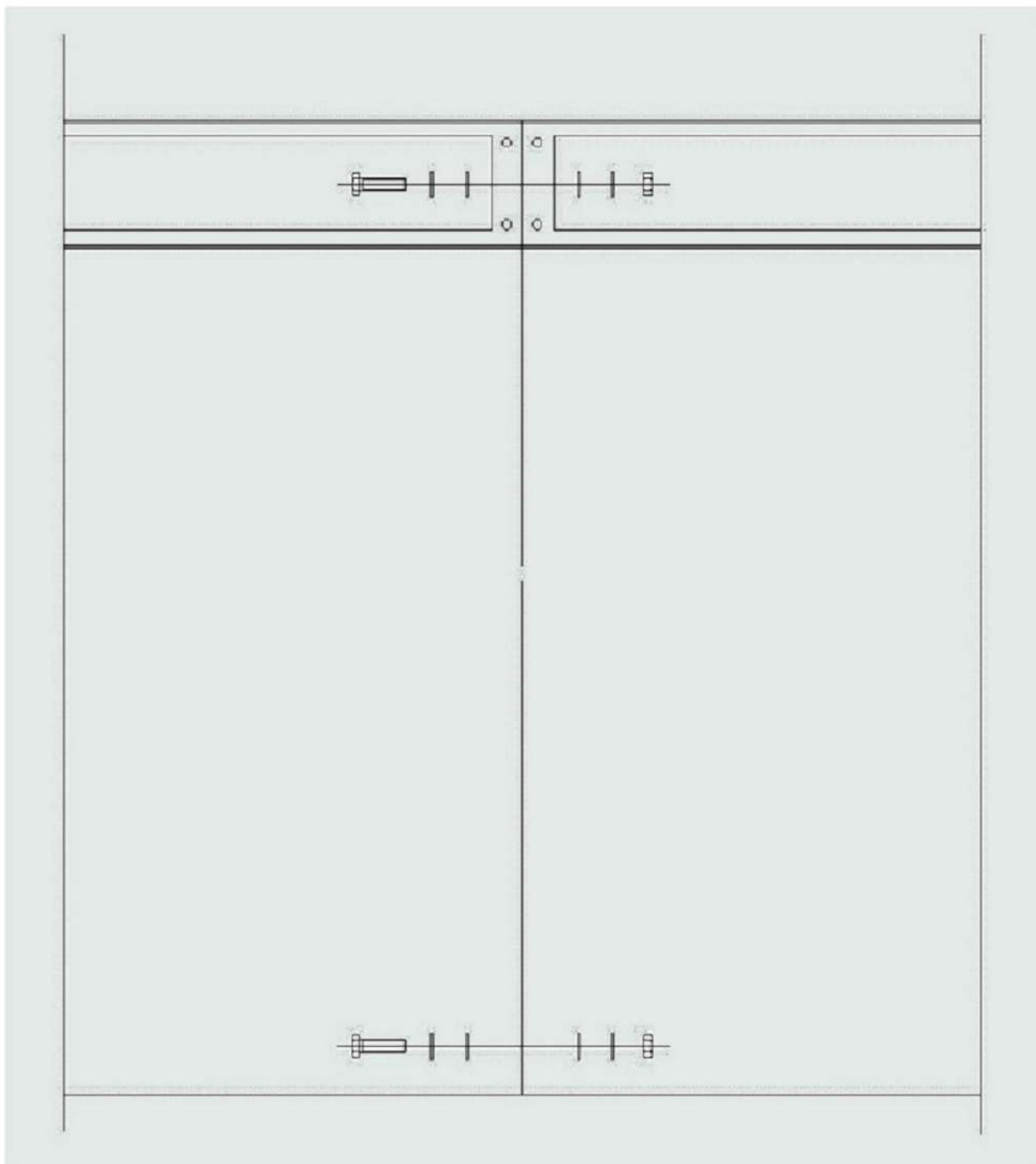


FIGURE - ABB. - FIG.

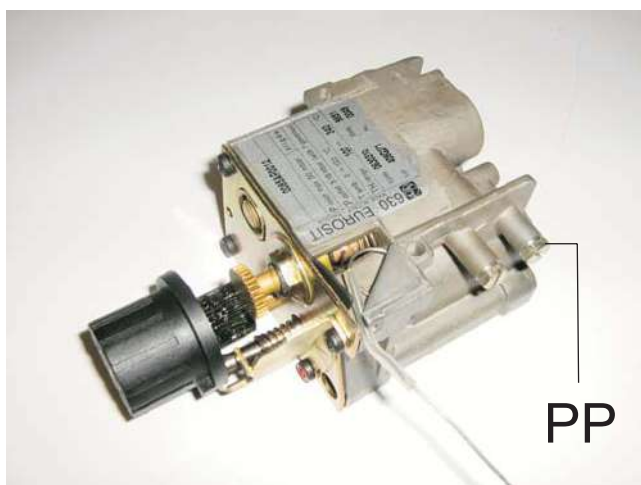
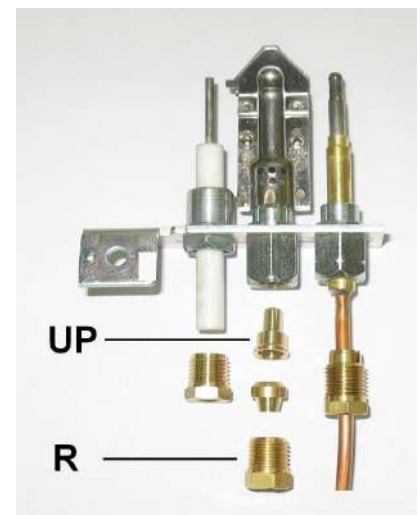
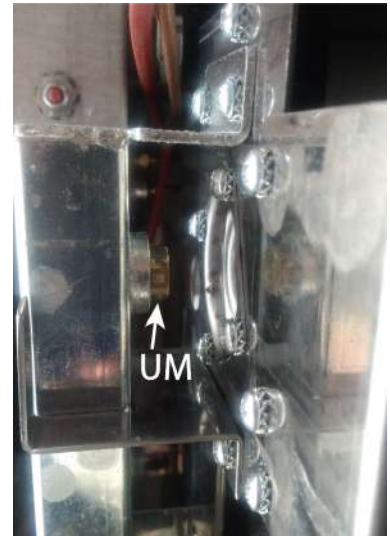
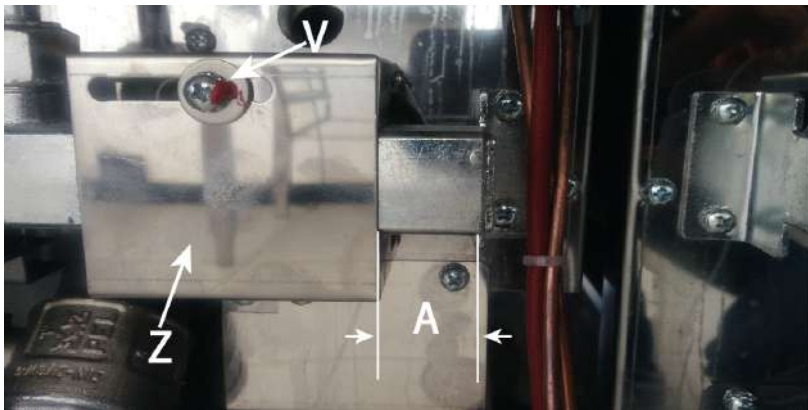


FIGURE - ABB. - FIG.

Fig. A

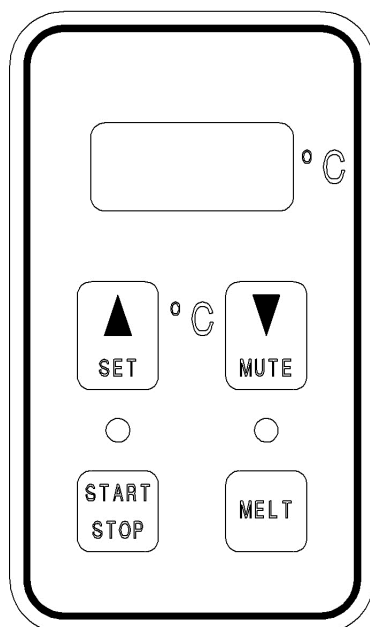
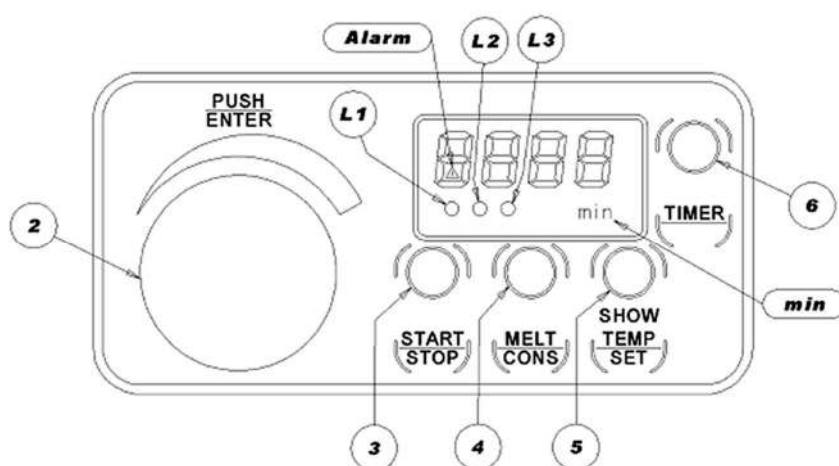


Fig. B



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)		7FRI/G415	7FRI/G610	9FRI/G415	9FRI/G420
				7FRI/G815	9FRI/G610	9FRI/G815	9FRI/G820
				Q70FRI/G415	Q70FRI/G610	Q90FRI/G415	Q90FRI/G420
				Q70FRI/G815	Q90FRI/G610	Q90FRI/G815	Q90FRI/G820
				M7FRI/G415	M7FRI/G610	M9FRI/G415	M9FRI/G420
				M7FRI/G815	M9FRI/G610	M9FRI/G815	M9FRI/G820
				MQ70FRI/G415	MQ70FRI/G610	MQ90FRI/G415	MQ90FRI/G420
				MQ70FRI/G815	MQ90FRI/G610	MQ90FRI/G815	MQ90FRI/G820
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 - NL	G20 G20/G25	20 20/25	UM	210	170	210	260
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	20,0	20,0	20,0	45,0
			Pu (mbar)	-	-	-	10,0
DE	G25	20	UM	245	195	245	260
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	20,0	20,0	20,0	15,0
			Pu (mbar)	-	-	-	15,2
NL	G25.3	25	UM	230,0	185,0	230	260
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	20,0	20,0	20,0	15,0
			Pu (mbar)	-	-	-	15,2
HU	G20	25	UM	200,0	160,0	200	260
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	20,0	20,0	20,0	45,0
			Pu (mbar)	-	-	-	10,0
HU	G25.1	25	UM	230,0	195,0	230	260
			UP	27.2	38.1	27.2	38
			A (mm)	20,0	20,0	20,0	15,0
			Pu (mbar)	-	-	-	16,5
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	130	110	130	150
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	10	5	10	33
			Pu (mbar)	-	-	-	\
PL	G30/G31	37	UM				
			UP				
			A (mm)				
			Pu (mbar)	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	100	115	130
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	5	5	5	10
			Pu (mbar)	-	-	-	\
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	-	500
			UP	-	-	-	45.2
			A (mm)	-	-	-	
			Pu (mbar)	-	-	-	\
SE	G120	8	UM	-	-	-	500
			UP	-	-	-	45.2
			A (mm)	-	-	-	\
			Pu (mbar)	-	-	-	
UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX							
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - WaakvlamA							
Pu : pressione in uscita alla valvola -							
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter							
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruck							

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

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
7FRI.; 9FRI.;					
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

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
Q7FRI.; Q9FRI.;					
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
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

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	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Σ Qn	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G20 (25)	Σ Qn G25.1 (25)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G120 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
									G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)
		mm	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h
M7FRI/G610	MQ70FRI/G610	600	19	19	19	19	-	-	2,01	2,29	2,34	2,01	2,33	-	-	1,50
7FRI/G610	Q70FRI/G610	600	19	19	19	19	-	-	2,01	2,29	2,34	2,01	2,33	-	-	1,50
M7FRI/G415	MQ70FRI/G415	400	13	13	13	13	-	-	1,38	1,56	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03
7FRI/G415	Q70FRI/G415	400	13	13	13	13	-	-	1,38	1,56	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03
M7FRI/G815	MQ70FRI/G815	800	26	26	26	26	-	-	2,75	3,13	3,20	2,75	3,19	-	-	2,05
7FRI/G815	Q70FRI/G815	800	26	26	26	26	-	-	2,75	3,13	3,20	2,75	3,19	-	-	2,05
M9FRI/G610	MQ90FRI/G610	600	19	19	19	19	-	-	2,01	2,29	2,34	2,01	2,33	-	-	1,50
9FRI/G610	Q90FRI/G610	600	19	19	19	19	-	-	2,01	2,29	2,34	2,01	2,33	-	-	1,50
M9FRI/G415	MQ90FRI/G415	400	13	13	13	13	-	-	1,38	1,56	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03
9FRI/G415	Q90FRI/G415	400	13	13	13	13	-	-	1,38	1,56	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03
M9FRI/G815	MQ90FRI/G815	800	26	26	26	26	-	-	2,75	3,13	3,20	2,75	3,19	-	-	2,05
9FRI/G815	Q90FRI/G815	800	26	26	26	26	-	-	2,75	3,13	3,20	2,75	3,19	-	-	2,05
M9FRI/G420	MQ90FRI/G420	400	17,2	17,2	17,2	17,2	17,2	17,2	1,82	2,07	2,12	1,82	2,11	4,44	3,95	1,36
9FRI/G420	Q90FRI/G420	400	17,2	17,2	17,2	17,2	17,2	17,2	1,82	2,07	2,12	1,82	2,11	4,44	3,95	1,36
M9FRI/G820	MQ90FRI/G820	800	34,4	34,4	34,4	34,4	34,4	34,4	3,64	4,14	4,23	3,64	4,23	8,88	7,90	2,71
9FRI/G820	Q90FRI/G820	800	34,4	34,4	34,4	34,4	34,4	34,4	3,64	4,14	4,23	3,64	4,23	8,88	7,90	2,71

[illegible]

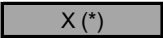
[illegible]

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	19
RISCHI RESIDUI.....	20
INFORMAZIONI GENERALI	21
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	21
2 AVVERTENZE GENERALI	21
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	21
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	21
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	21
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	22
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	22
FRIGGITRICI.....	22
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	22
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	22
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	22
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	22
7 MOVIMENTAZIONE.....	22
8 DISIMBALLO.....	22
9 POSIZIONAMENTO.....	22
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	23
11 COLLEGAMENTI.....	23
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	23
13 MESSA IN SERVIZIO	24
ISTRUZIONI PER L'USO	24
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	24
USO DELLA FRIGGITRICE	24
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA.....	25
FRIGGITRICI GAS.....	25
FRIGGITRICI ELETTRICHE.....	25
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE.....	26
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE (CON ENCODER).....	26
FUNZIONAMENTO TERMOSTATO ELETTRONICO (CON ENCODER).....	26
14 PERIODI DI INUTILIZZO	28
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	28
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	28
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	28
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	28
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	28
MESSA IN SERVIZIO.....	29
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	29
FRIGGITRICI GAS	29
FRIGGITRICI ELETTRICHE	29
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE.....	30
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	30
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	30
FRIGGITRICI GAS	30
FRIGGITRICI ELETTRICHE	30
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE.....	30
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	30
18 COMPONENTI PRINCIPALI	30
FRIGGITRICI GAS	30
FRIGGITRICI ELETTRICHE	30
FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE.....	30

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

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

 X (*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

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

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

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Chiudere porte e cassetti dopo il loro utilizzo.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

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

APPARECCHIATURA

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

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

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

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

7 MOVIMENTAZIONE

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

8 DISIMBALLO

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

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

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto.
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Fissarle con le apposite viti.

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

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

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
 - gli ugelli e le regolazioni 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.

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

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

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS MODELLI ---G420/G820

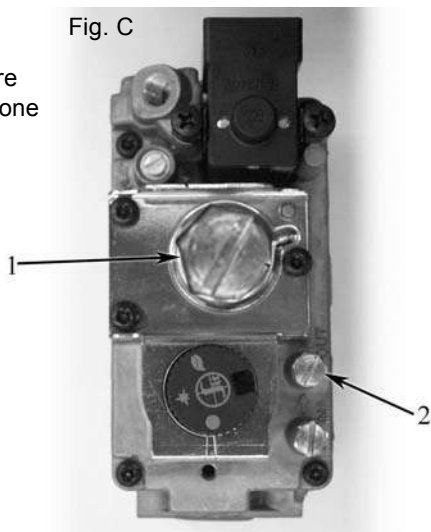
Trasformazione da gas liquido a gas naturale:

Dopo aver sostituito gli ugelli del bruciatore principale e del pilota ed aver regolato l'aria primaria (come in "Tabella 1: Caratteristiche bruciatori, ugelli e regolazioni"):

- allentare e togliere il tappo escludore (pos. 1 in Fig. C), al suo posto inserire ed avvitare parzialmente la vite a molla del regolatore, fornita con gli ugelli (pos. 1 in Fig. F);

Fig. C

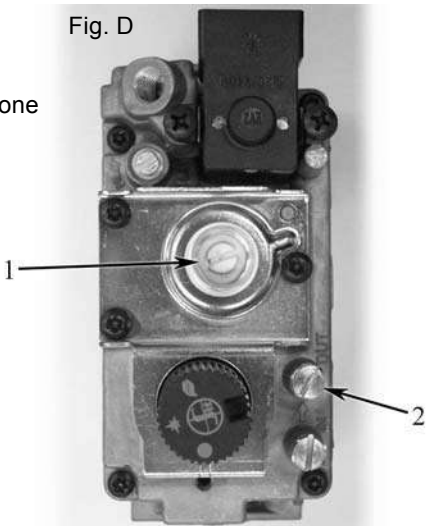
- 1 Tappo escludore
- 2 Presa di pressione



- collegare il manometro alla presa pressione (pos. 2 in Fig. C) e mettere in funzione l'apparecchiatura;
- verificare che il manometro indichi la pressione in uscita Pu come da "Tabella 1: Caratteristiche bruciatori, ugelli e regolazioni" in riferimento al gas utilizzato;
- per portarsi su tale valore, agire sulla vite (pos. 1 in Fig. D) ruotandola in senso orario per aumentare la pressione ed antiorario per diminuirla;

Fig. D

- 1 Vite a molla
- 2 Presa di pressione



- effettuata la regolazione, sigillare il regolatore rimuovendo il tappo (pos. 2 in Fig. F);
- togliere il manometro e rimontare la vite di tenuta;
- verificare che la tenuta sia buona e controllare tutti i punti dove si è intervenuto (vedi capitolo "Allacciamento gas").

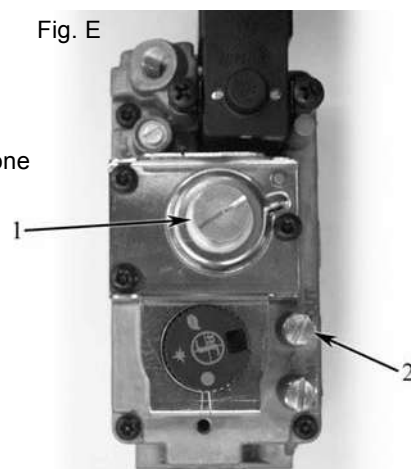
Trasformazione da gas naturale a gas liquido:

Dopo aver sostituito gli ugelli del bruciatore principale e del pilota ed aver regolato l'aria primaria (come in "Tabella 1: Caratteristiche bruciatori, ugelli e regolazioni"):

- procedere alla esclusione del regolatore di pressione sulla valvola del gas (pos. 1 in Fig. E) ;

Fig. E

- 1 Regolatore di pressione
- 2 Presa di pressione



- togliere il tappo a vite (pos. 1 in Fig. E), allentare e togliere la vite a molla (pos. 1 in Fig. F) ed al suo posto inserire ed avvitare a fondo l'accessorio "tappo escludore", fornito con gli ugelli (pos. 1 in Fig. G);

Fig. F

- 1 Vite a molla
- 2 Tappo a vite

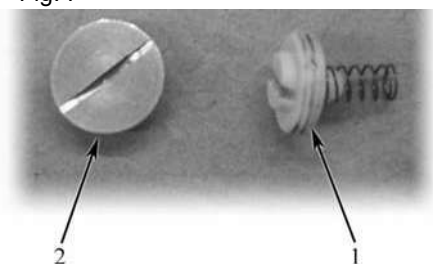
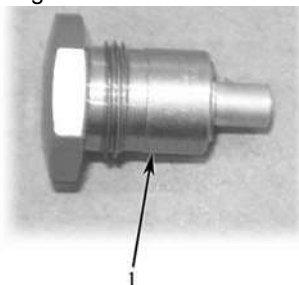


Fig. G

- 1 Tappo



ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.

- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare prodotti infiammabili per la pulizia.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

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 traboccamento dell'olio dalla vasca.
- Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo di incendio). Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.

- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla parete posteriore/laterale della vasca stessa.
- In caso di utilizzazione di grasso solido, lo stesso dovrà essere prima sciolto a parte e poi versato nella vasca. Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora ciò accadesse, sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'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.
- Si deve prestare particolare attenzione al fatto che il grasso o l'olio vecchio o sporco, hanno una ridotta temperatura di infiammabilità, ed aumenterà la sua tendenza a bollire improvvisamente e la schiuma che ne deriva può traboccare.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

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

Svuotamento

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

FRIGGITRICI GAS

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

● Spento

★ Accensione pilota

110°C Minima temperatura di cottura

190°C Massima temperatura di cottura

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

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

0 Spento

115-185°C Temperatura di cottura

Accensione

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

Spegnimento

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

Accensione della friggitrice

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

- Per accendere la friggitrice ruotare l'interruttore generale sulla posizione 1. Sul display appare la temperatura dell'olio in vasca. Attenzione :Se la temperatura appare in modo intermittente premere STOP per almeno 2 secondi. Se appare una delle seguenti scritte :“E0”, “E2”, “EOC”spegnere la friggitrice e chiamare l'assistenza tecnica.
 - Per impostare il melting o il mantenimento premere il tasto MELT per almeno 2 secondi. La spia gialla si accende. Il melting realizza un riscaldamento intermittente idoneo alla fusione di grasso solido. Il mantenimento provvede a mantenere l'olio alla temperatura di 100 °C.
 - Per iniziare il melting o il mantenimento premere il tasto START per almeno due secondi. Le spie verdi e gialle si accendono in modo intermittente. Al raggiungimento della temperatura di mantenimento viene emesso un segnale acustico per cinque secondi. Le spie verdi e gialle rimangono accese fisse.
 - Per interrompere il melting o il mantenimento premere il tasto MELT per almeno due secondi. La spia gialla si spegne.
- Per impostare la temperatura di cottura premere il tasto SET. Sul display appare la temperatura di cottura. Premere, entro quattro secondi, il tasto  per aumentarla o il tasto  per diminuirla. Definita la temperatura di cottura desiderata, attendere quattro secondi. Sul display appare di nuovo la temperatura dell'olio in vasca.
- Per iniziare il riscaldamento premere il tasto START per almeno due secondi. La spia verde si accende in modo intermittente. Al raggiungimento della temperatura di cottura stabilita, viene emesso un segnale acustico della durata di cinque secondi. La spia verde rimane accesa fissa.
 - Per interrompere il riscaldamento premere il tasto STOP per almeno due secondi. La spia verde si spegne.
 - Per spegnere la friggitrice ruotare l'interruttore generale sulla posizione 0.

Spegnimento

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

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

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

L'interruttore generale riporta le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Friggitrice spenta

1 Friggitrice accesa

I pulsanti di comando del termostato elettronico riportano le seguenti posizioni di utilizzo :

Fig.A

START/STOP per avviare/interrompere il riscaldamento dell'olio

SET , MUTE  per impostare la temperatura di cottura

MELT melting (fusione grasso solido) e mantenimento olio a 100°C

MUTE per interrompere il segnale acustico

Accensione della friggitrice

- Per accendere la friggitrice ruotare l'interruttore generale sulla posizione 1. Sul display appare la temperatura dell'olio in vasca. Attenzione :Se la temperatura appare in modo intermittente premere STOP per almeno 2 secondi. Se appare una delle seguenti scritte :“E0”, “E2”, “EOC”spegnere la friggitrice e chiamare l'assistenza tecnica.
 - Per impostare il melting o il mantenimento premere il tasto MELT per almeno 2 secondi. La spia gialla si accende. Il melting realizza un riscaldamento intermittente idoneo alla fusione di grasso solido. Il mantenimento provvede a mantenere l'olio alla temperatura di 100 °C.
 - Per iniziare il melting o il mantenimento premere il tasto START per almeno due secondi. Le spie verdi e gialle si accendono in modo intermittente. Al raggiungimento della temperatura di mantenimento viene emesso un segnale acustico per cinque secondi. Le spie verdi e gialle rimangono accese fisse.
 - Per interrompere il melting o il mantenimento premere il tasto MELT per almeno due secondi. La spia gialla si spegne.
- Per impostare la temperatura di cottura premere il tasto SET. Sul display appare la temperatura di cottura. Premere, entro quattro secondi, il tasto  per aumentarla o il tasto  per diminuirla. Definita la temperatura di cottura desiderata, attendere quattro secondi. Sul display appare di nuovo la temperatura dell'olio in vasca.
- Per iniziare il riscaldamento premere il tasto START per almeno due secondi. La spia verde si accende in modo intermittente. Al raggiungimento della temperatura di cottura stabilita, viene emesso un segnale acustico della durata di cinque secondi. La spia verde rimane accesa fissa.
 - Per interrompere il riscaldamento premere il tasto STOP per almeno due secondi. La spia verde si spegne.
 - Per spegnere la friggitrice ruotare l'interruttore generale sulla posizione 0.

Spegnimento

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

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE (CON ENCODER)

L'interruttore generale riporta le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Friggitrice spenta

1 Friggitrice accesa

Accensione della friggitrice

- Accendere (o spegnere) l'apparecchiatura ruotando di 45° l'interruttore generale. Il display si illumina tutto per alcuni secondi e poi mostra la temperatura rilevata in vasca. La regolazione di temperatura non è attiva.

Spegnimento

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

FUNZIONAMENTO TERMOSTATO ELETTRONICO (CON ENCODER)

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

Fig.B

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

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

Impostazione del Set point

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

Pressione dei tasti

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

Attivazione del riscaldamento

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

Attivazione del preriscaldamento (melting)

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

Per ritornare alla modalità C

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

Per fermare il riscaldamento

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

Caratteristiche del timer

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

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

Impostazione del timer

- 1. Assicurarsi che il timer non sia attivo (scritta "min" spenta)
- 2. Premere e rilasciare subito il tasto 6. Sul display appare lampeggiante l'impostazione corrente. Anche la scritta "min" lampeggia.
- 3. Ruotare la manopola 2 fino al valore desiderato.

- 4. Confermare il valore ripremendo la manopola 2 (oppure non agire per 15 sec.). Il display torna a mostrare la temperatura in vasca.

Inizio del conteggio

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

Interruzione del conteggio

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

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

Tacitazione del segnale acustico (buzzer)

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

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

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

Scelta della grandezza visualizzata a display

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

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

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

Allarmi

Il termostato gestisce i seguenti allarmi:

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

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

- Allarme di temperatura scheda
Si verifica in caso di riscaldamento anomalo della scheda elettronica. E' segnalato a display dalla scritta "Ht" alternata alla visualizzazione normale, dall'accensione del led Alarm e dalla segnalazione acustica che può essere tacitata con la pressione di un tasto qualsiasi. Il messaggio "Ht" invece scompare solo se la temperatura rientra nei parametri previsti. Nonostante

l'apparecchiatura continui a funzionare, tale allarme consiglia un controllo effettuato in tempi brevi da personale qualificato.

• Allarme di temperatura olio

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

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

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

14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

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

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

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

VASCHE DI COTTURA

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

FILTRI

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

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

APPARECCHIATURA GAS

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

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

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRIGGITRICI GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' 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 e' difettoso.

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

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

L'apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, 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.

FRIGGITRICI GAS

Sostituzione della valvola gas e del termostato di sicurezza.

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

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

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

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

Sostituzione della resistenza

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

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

Sostituzione della resistenza

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

Sostituzione della sonda rilevamento temperatura e del termostato di sicurezza.

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

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

18 COMPONENTI PRINCIPALI

FRIGGITRICI GAS

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Termostato di sicurezza
- Termostato di lavoro
- Resistenza

FRIGGITRICI ELETTRONICHE ELETTRICHE

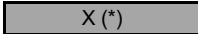
- Termostato digitale di regolazione della temperatura.
- Termostato di sicurezza
- Resistenza

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
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	5
7 HANDLING.....	5
8 AUSPACKEN	5
9 AUFSTELLUNG	5
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	6
13 INBETRIEBNAHME	7
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	7
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	7
GEBRAUCH DER FRITTEUSEN	8
GASFRIFFEUSEN	8
ELEKTROFRITTEUSEN	8
ELEKTRONISCHE GASFRIFFEUSEN	8
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN.....	9
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN (MIT ENCODER)	10
FUNKTIONSWEISE DES ELEKTRONISCHEN THERMOSTATS (MIT ENCODER).....	10
14 STILLSTANDZEITEN.....	11
REINIGUNGSANLEITUNGEN	11
REINIGUNGSHINWEISE	11
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	12
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	12
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	12
INBETRIEBNAHME.....	12
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	12
GASFRIFFEUSEN	12
ELEKTROFRITTEUSEN	13
ELEKTRONISCHE GASFRIFFEUSEN	13
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN.....	13
16 ERSATZ VON BAUTEILEN	13
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	13
GASFRIFFEUSEN	13
ELEKTROFRITTEUSEN	13
ELEKTRONISCHE GASFRIFFEUSEN	14
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN.....	14
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	15
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	15
GASFRIFFEUSEN	15
ELEKTROFRITTEUSEN	15
ELEKTRONISCHE GASFRIFFEUSEN	15
ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN.....	15

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 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.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

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

- 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 Klappe geöffnet und die Rücksetztaste 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

- 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

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jeder zu verbindenden Seitenwand (B).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
- Drehen Sie eines der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

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 funk- tionierenden 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.

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

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.

- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser 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 Er- 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 ei- nem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch

das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätes be- dens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentia- lausgleichssystem 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 eingeprägt.

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 Lieferumfang des Gerätes enthalten.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART für MODELLEN --G420/820

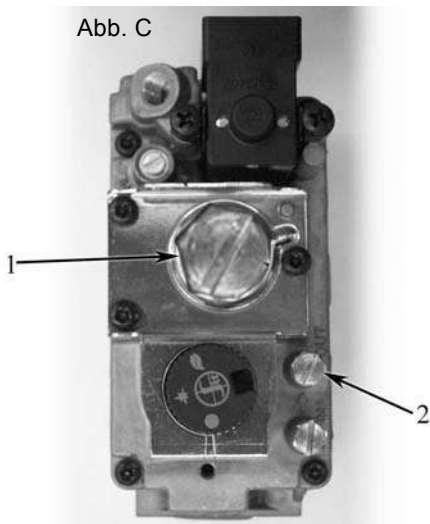
Umwandlung von Flüssiggas auf Erdgas

Nach dem Auswechseln der Düse des Hauptbrenners und des wachflammen brenners nach der Einstellung der Primärluft (wie in "Table 1: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung"):

- den Schraubstopfen (Pos. 1 auf Abb. C) lösen und entfernen und an seine Stelle die Federschraube des Minderers einsetzen und teilweise anziehen, die mit den Düsen (Pos. 1 auf Abb. F) geliefert wird;

Abb. C

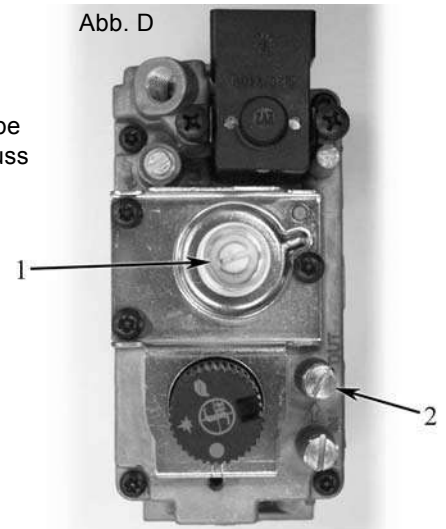
- 1 Auschlussstopfen
2 Druckanschluss



- das Manometer an den Druckanschluss (Pos. 2 auf Abb. C) anschließen und das Gerät in Betrieb nehmen;
- überprüfen, ob das Manometer den reduzierten Druck anzeigt, der in "Table 1: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung" für das verwendete Gas angegeben wird;
- zur Einstellung auf diesen Wert die Schraube (Pos. 1 auf Abb. D) zum Anheben in Uhrzeigersinn oder zum Absenken in Gegenuhrzeigersinn drehen;

Abb. D

- 1 Federschraube
2 Druckanschluss



- nach der Einstellung den Regler mit dem Stopfen (Pos. 2 auf Abb. C) verschließen;
- das Manometer entfernen und die Dichtungsschraube wieder einsetzen;
- sicherstellen, dass alle Eingriffspunkte dicht sind (siehe Kapitel "Gasanschluss").

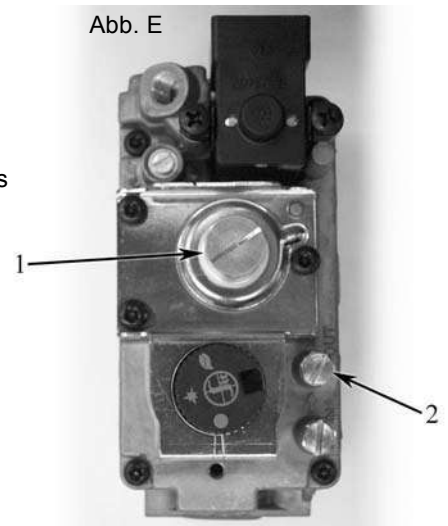
Umwandlung von Erdgas auf Flüssiggas

Nach dem Auswechseln der Düse des Hauptbrenners und des wachflammen brenners nach der Einstellung der Primärluft (wie in "Table 1: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung"):

- den Druckminderer am Gashahn (Pos. 1 auf Abb. E) abschalten;

Abb. E

- 1 Druckminderer
2 Druckanschluss



- den Schraubstopfen (Pos. 1 auf Abb. E) entfernen, die Federschraube (Pos. 1 auf Abb. F) lösen und entfernen und an ihre Stelle das Zubehörteil "Abschlussstopfen" einsetzen und fest anschrauben, das mit den Düsen (Pos. 1 auf Abb. G) geliefert wird;

Abb. F

- 1 Federschraube
2 Schraubstopfen

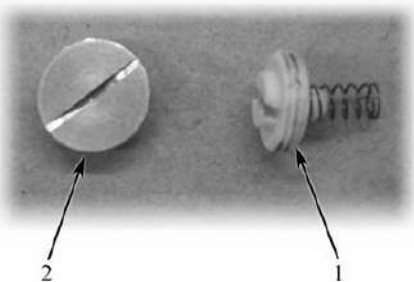
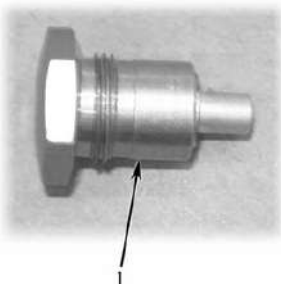


Abb. G

- 1 Auschlussstopfen



13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungs-sicherheit 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 Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren 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 Frittiertgut langsam in das heiße Öl, damit der entstehende Schaum nicht über den Beckenrand austritt. Sollte dies passieren, nehmen Sie den Korb sofort aus dem Öl heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn wieder eintauchen.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange kein Öl im Becken ist.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Verbrauchtes, altes oder schmutziges Fett bzw. Öl haben eine geringere Zündtemperatur. Außerdem neigen sie dazu, unvermittelt aufzukochen und der dabei entstehende Schaum kann austreten.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

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

Entleeren

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

GASFRITTEUSEN

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

100°C Min. Frittiertemperatur

185°C Max. Frittiertemperatur

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

Ausschalten

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

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

ELEKTROFRITTEUSEN

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

115-185 °C Gartemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

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

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

Der Hauptschalter hat folgende Einstellpositionen:

0 Fritteuse ausgeschaltet

1 Fritteuse eingeschaltet

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Brenner aus

★ Einschalten des Zündbrenners

 Einschalten der Brenner

Der Schaltasten des Thermostats haben folgende Einstellpositionen:

Abb. A

START/STOP zum Einschalten/Unterbrechen der Ölbeheizung

SET ▲, MUTE ▼ zum Einstellen der Frittiertemperatur

MELT melting (Schmelzen von Frittierfett) und Halten der Öltemperatur auf 100°C

MUTE zum Abstellen des Signaltons

Einschalten des Zündbrenners

- Die Klappe öffnen.

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten der Fritteuse

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

- Zum Einschalten der Fritteuse den Hauptschalter auf 1 drehen. Auf dem Display erscheint erneut die Anzeige der Öltemperatur im Becken. Achtung: Wenn die Temperatur blinkend angezeigt wird, die Taste STOP mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn eine der folgenden Anzeigen erscheint: „E0“, „E2“, „EOC“ die Fritteuse ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.
- Zum Einstellen der Funktion Melting oder zum Halten der Temperatur die Taste MELT mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf. Die Funktion Melting aktiviert eine intermittierende Aufheizung, die für das Schmelzen von Stangen- oder Blockfett geeignet ist. Die Temperaturhaltefunktion hält das Temperatur bei einer Temperatur von 100 °C.
- Um die Melting- oder Haltefunktion zu starten, die Taste START mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grünen und gelben Kontrolllampen beginnen zu blinken. Bei Erreichen der vorgegebenen Haltetemperatur ertönt ein fünfsekündiger Signalton. Die grünen und gelben Kontrolllampen schalten auf Dauerlicht.
- Um die Melting- oder Haltefunktion zu unterbrechen, die Taste MELT mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

Zum Einstellen der Frittiertemperatur die Taste SET drücken. Auf dem Display erscheint die Frittiertemperatur. Innerhalb vier Sekunden die Taste ▲ drücken, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. die Taste ▼, um sie zu verringern. Nach Einstellung der gewünschten Frittiertemperatur vier Sekunden warten. Auf dem Display erscheint erneut die Anzeige der Öltemperatur im Becken.

- Um mit dem Aufheizen zu beginnen, die Taste START mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne Kontrolllampe beginnt zu blinken. Bei Erreichen der vorgege-

benen Frittiertemperatur ertönt ein fünfsekündiger Signalton. Die grüne Kontrolllampe schaltet auf Dauerlicht.

- Um das Aufheizen zu unterbrechen, die Taste STOP mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne Kontrolllampe erlischt.
- Zum Einschalten der Fritteuse den Hauptschalter auf 0 drehen.

Ausschalten

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

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

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Der Hauptschalter hat folgende Einstellpositionen:

0 Fritteuse ausgeschaltet

1 Fritteuse eingeschaltet

Der Schaltasten des Thermostats haben folgende Einstellpositionen:

Abb. A

START/STOP zum Einschalten/Unterbrechen der Ölbeheizung

SET ▲, MUTE ▼ zum Einstellen der Frittiertemperatur

MELT melting (Schmelzen von Frittierfett) und Halten der Öltemperatur auf 100°C

MUTE zum Abstellen des Signaltons

Einschalten der Fritteuse

- Zum Einschalten der Fritteuse den Hauptschalter auf 1 drehen. Auf dem Display erscheint erneut die Anzeige der Öltemperatur im Becken. Achtung: Wenn die Temperatur blinkend angezeigt wird, die Taste STOP mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Wenn eine der folgenden Anzeigen erscheint: „E0“, „E2“, „EOC“ die Fritteuse ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.
- Zum Einstellen der Funktion Melting oder zum Halten der Temperatur die Taste MELT mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf. Die Funktion Melting aktiviert eine intermittierende Aufheizung, die für das Schmelzen von Stangen- oder Blockfett geeignet ist. Die Temperaturhaltefunktion hält das Temperatur bei einer Temperatur von 100 °C.
- Um die Melting- oder Haltefunktion zu starten, die Taste START mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grünen und gelben Kontrolllampen beginnen zu blinken. Bei Erreichen der vorgegebenen Haltetemperatur ertönt ein fünfsekündiger Signalton. Die grünen und gelben Kontrolllampen schalten auf Dauerlicht.
- Um die Melting- oder Haltefunktion zu unterbrechen, die Taste MELT mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

Zum Einstellen der Frittiertemperatur die Taste SET drücken. Auf dem Display erscheint die Frittiertemperatur. Innerhalb vier Sekunden die Taste ▲ drücken, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. die Taste ▼, um sie zu verringern. Nach Einstellung der gewünschten Frittiertemperatur vier Sekunden warten. Auf dem Display erscheint erneut die Anzeige der Öltemperatur im Becken.

- Um mit dem Aufheizen zu beginnen, die Taste START mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne Kontrolllampe beginnt zu blinken. Bei Erreichen der vorgegebenen Frittiertemperatur ertönt ein fünfsekündiger Signalton. Die grüne Kontrolllampe schaltet auf Dauerlicht.
- Um das Aufheizen zu unterbrechen, die Taste STOP mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die grüne Kontrolllampe erlischt.
- Zum Einschalten der Fritteuse den Hauptschalter auf 0 drehen.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknobel auf "0".
- Das Display wird abgeschaltet.

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN (MIT ENCODER)

Der Hauptschalter hat folgende Einstellpositionen:

0 Fritteuse ausgeschaltet

1 Fritteuse eingeschaltet

Einschalten der Fritteuse

- Drehen Sie den Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten um 45°. Das gesamte Display leuchtet für einige Sekunden und zeigt dann die Beckentemperatur an. Die Temperatureinstellung ist nicht aktiv.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknobel auf "0".
- Das Display wird abgeschaltet.

FUNKTIONSWEISE DES ELEKTRONISCHEN THERMOSTATS (MIT ENCODER)

Die Bedienschalter des elektronischen Thermostats sind in der Abbildung dargestellt:

Fig.B

Die Temperatur kann nach drei Betriebsmodi reguliert werden:

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

Einstellung der Solltemperatur

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

Tastenfunktionen

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

Einschalten der Heizfunktion

- Drücken Sie die Taste 3 eine Sekunde lang. Das Gerät ist so eingestellt, dass es im Modus C aktiviert wird, d. h., die

Temperaturregelung erfolgt in Funktion des eingestellten Sollwerts.

Vorheizen (Melting)

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

Zurückschalten auf Modus C:

- Drücken Sie die Taste 4 eine Sekunde lang.

Beckenbeheizung abschalten:

- Drücken Sie die Taste 3 eine Sekunde lang.

Eigenschaften des Timers

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

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

Einstellung des Timers

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

Beginn der Zeitzählung

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

Unterbrechung der Zeitzählung

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

Änderung der Zeitzählung

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

Abschalten des Summers

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

- Fehler Temperaturfühler (*)
- Alarm Kartentemperatur (*)

- Temperaturalarm
- Erstes Erreichen des Sollwerts
- Zeitzählung beendet.

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

Anwahl der Displayanzeige

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

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

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

Alarmer

Der Thermostat verwaltet folgende Alarmer:

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

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

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

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

Bedeutung der LEDs L1, L2, L3

Die LEDs zeigen unterschiedliche Betriebsphasen an:

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

14 STILLSTANDZEITEN

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

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

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des 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

- 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 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.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden

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

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

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

GASGERÄTE

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

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

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

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

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

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

ELEKTROGERÄTE

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

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITTEUSEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTROFRITTEUSEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

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

Das Display des Digitalthermostats wird nicht beleuchtet

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

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- 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.

GASFRITTEUSEN

Ersatz des Gasventils und des Sicherheitsthermostats.

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

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

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

ELEKTROFRITTEUSEN

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

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

Ersatz des Heizelements

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

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

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

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

Ersatz des Digitalthermostats für die Temperaturregelung

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

Ersatz des Temperaturfühlers und des Sicherheitsthermostats.

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

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

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

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

Ersatz des Heizelements

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

Ersatz des Temperaturfühlers und des Sicherheitsthermostats.

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

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

18 HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITTEUSEN

- Gasventil
- Hauptbrenner

- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Sicherheitsthermostat

ELEKTROFRITTEUSEN

- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Heizelement

ELEKTRONISCHE GASFRITTEUSEN

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

ELEKTRONISCHE ELEKTROFRITTEUSEN

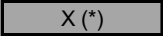
- Digitalthermostat für die Temperaturregelung.
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

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

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

 X (*) PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

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

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

RESIDUAL RISK

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

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

GENERAL INFORMATION

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

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.
- Before pouring in oil make sure that there is no water in the well.

REMINDERS FOR THE USER

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

- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- Close doors and drawers after use.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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 or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Do not use flammable products to clean the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

SAFETY THERMOSTAT

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

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

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

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

APPLIANCE

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

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

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

5 RISKS DUE TO NOISE

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to

avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

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

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

9 POSITIONING

- The 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.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

APPLIANCE TYPE "A1"

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

APPLIANCE TYPE "B21"

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

APPLIANCE TYPE "B11"

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

11 CONNECTIONS

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

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient 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.

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

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings 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.

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

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS MODELS --G420/820

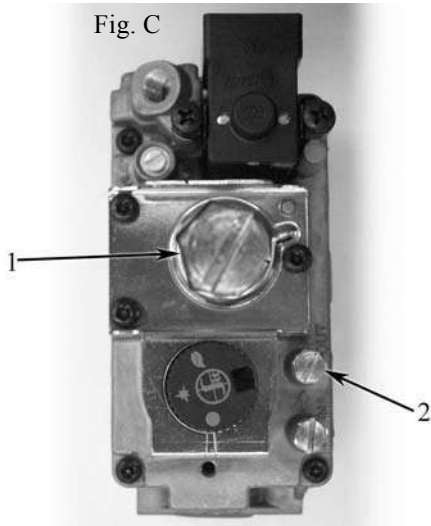
Conversion from liquid gas to natural gas

After changing the main burner and pilot flame nozzles and after adjusting the primary air (as shown in "Table 1: Specifications for the burners, nozzles and settings"):

- loosen and remove the exclusion plug (item 1 in Fig. C) and replace it with the sleeve spring screw, supplied with the nozzles, then tighten the screw partially (item 1 in Fig. F);

Fig. C

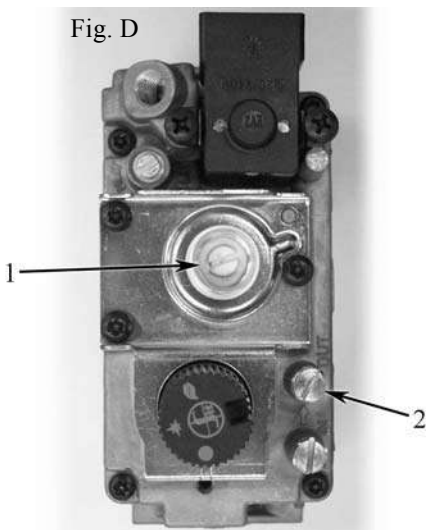
- 1 Exclusion plug
- 2 Pressure port



- connect the pressure gauge to the pressure port (item 2 in Fig. C) and start up the appliance;
- check the pressure gauge shows the reduced pressure as shown in "Table 1: Specifications for the burners, nozzles and settings" according to the type of gas used;
- to reach this value, turn the screw (item 1 in Fig. D) in clockwise direction to increase the pressure and in counterclockwise direction to decrease it;

Fig. D

- 1 Spring screw
- 2 Pressure port



- after the adjustment, seal the regulator removing the plug (item 2 in Fig. F);
- remove the pressure gauge and replace the sealing screw;
- check for leaks and check all the involved areas (see chapter "Connecting gas supply").

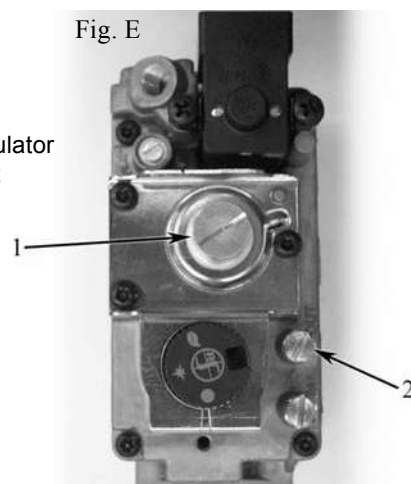
Conversion from natural gas to liquid gas

After changing the main burner and pilot flame nozzles and after adjusting the primary air (as shown in "Table 1: Specifications for the burners, nozzles and settings"):

- exclude the pressure regulator on the gas valve (item 1 in Fig. E) ;

Fig. E

- 1 Pressure regulator
- 2 Pressure port



- remove the threaded plug (item 1 in Fig. E), loosen and remove the spring screw (item 1 in Fig. F) and replace it with the accessory "exclusion plug", supplied with the nozzles, then tighten this accessory (item 1 in Fig. G);

Fig. F

- 1 Spring screw
- 2 Threaded plug

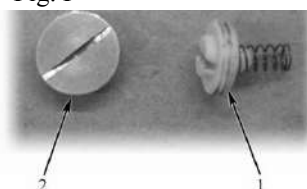
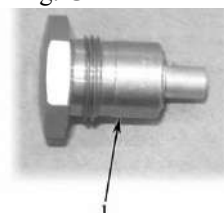


Fig. G

- 1 Exclusion plug



13 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 given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.

- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE FRYER

REMINDERS FOR USE

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

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

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

Emptying

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

GAS FRYERS

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



Off

★ Pilot ignition

100°C Minimum cooking temperature

185°C Maximum cooking temperature

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot 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.

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

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

ELECTRIC FRYERS

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

115-185°C Cooking temperature

Switching on

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

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

ELECTRONIC GAS FRYERS

The main switch has the following positions:

0 Fryer off

1 Fryer on

The gas valve control knob has the following positions

● Burners off

★ Pilot ignition

🔥 Burners on

The electronic thermostat control buttons have the following positions : Fig.A

START/STOP to switch oil heating on/off

SET ▲, MUTE ▼ to set the cooking temperature

MELT melting (melting of solid fat) and maintenance of oil at 100°C

MUTE to stop the acoustic signal

Pilot ignition

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

Switching on the fryer

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

- To switch on the fryer turn the main switch to position 1. The temperature of the oil in the well is displayed. Important :If the temperature reading is shown intermittently press STOP and keep it pressed for at least 2 seconds. If one of the following messages appears:"E0","E2","EOC", turn off the fryer and call technical service.
- To set melting or maintenance mode press the MELT button and keep it pressed for at least 2 seconds. The yellow indicator light switches on. In melting mode the appliance heats intermittently in a manner that is suitable for melting solid fat. Maintenance mode serves to keep the oil at a temperature of 100 °C.
- To start melting or maintenance mode press the START button and keep it pressed for at least two seconds. The green and yellow indicator lamps will flash. When the maintenance temperature is reached an audible signal will sound for five seconds. The green and yellow indicator lamps remain steadily illuminated.
- To suspend melting or maintenance mode press the MELT button and keep it pressed for at least two seconds. The yellow indicator light switches off.

Press SET to set the cooking temperature The cooking temperature appears on the display. Within four seconds press ▲ to increase the temperature or ▼ to decrease it. Once the required cooking temperature has been set, wait for a few moments. The temperature of the oil in the well will be displayed again.

- To start heating press the START button and keep it pressed for at least two seconds. The green indicator light will flash. When the preset cooking temperature is reached an audible signal will sound for five seconds. The green indicator light remains steadily illuminated.
- To suspend heating press the STOP button and keep it pressed for at least two seconds. The green indicator light switches off.
- To switch off the fryer turn the main switch to position 0.

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

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

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

The main switch has the following positions:

0 Fryer off

1 Fryer on

The electronic thermostat control buttons have the following positions : Fig.A

START/STOP to switch oil heating on/off

SET ▲, MUTE ▼ to set the cooking temperature

MELT melting (melting of solid fat) and maintenance of oil at 100°C

MUTE to stop the acoustic signal

Switching on the fryer

- To switch on the fryer turn the main switch to position 1. The temperature of the oil in the well is displayed. Important :If the temperature reading is shown intermittently press STOP and keep it pressed for at least 2 seconds. If one of the following messages appears:"E0","E2","EOC", turn off the fryer and call technical service.
- To set melting or maintenance mode press the MELT button and keep it pressed for at least 2 seconds. The yellow indicator light switches on. In melting mode the appliance heats intermittently in a manner that is suitable for melting solid fat. Maintenance mode serves to keep the oil at a temperature of 100 °C.
- To start melting or maintenance mode press the START button and keep it pressed for at least two seconds. The green and yellow indicator lamps will flash.When the maintenance temperature is reached an audible signal will sound for five seconds. The green and yellow indicator lamps remain steadily illuminated.
- To suspend melting or maintenance mode press the MELT button and keep it pressed for at least two seconds. The yellow indicator light switches off.

Press SET to set the cooking temperature The cooking temperature appears on the display.Within four seconds press ▲ to increase the temperature or ▼ to decrease it. Once the required cooking temperature has been set, wait for a few moments. The temperature of the oil in the well will be displayed again.

- To start heating press the START button and keep it pressed for at least two seconds. The green indicator light will flash. When the preset cooking temperature is reached an audible signal will sound for five seconds. The green indicator light remains steadily illuminated.
- To suspend heating press the STOP button and keep it pressed for at least two seconds. The green indicator light switches off.
- To switch off the fryer turn the main switch to position 0.

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

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS (WITH ENCODER)

The main switch has the following positions:

0 Fryer off

1 Fryer on

Switching on the fryer

- Switch the appliance on (or off) by turning the main switch 45°.The whole display lights up for a few seconds, then

shows the temperature measured in the well. Temperature adjustment is not active.

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

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT(WITH ENCODER)

The electronic thermostat control buttons are as in the figure:

Fig.B

The temperature may be adjusted in three operating modes:

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

Setting the set point

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

Pressing the buttons

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

Activating the heating

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

Activating preheating (melting)

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

To return to mode C

- Press button 4 (for 1 sec.).

To stop heating

- Press button 3 (for 1 sec.).

Timer characteristics

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

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

the countdown the buzzer stops and the display again shows the temperature in the well.

Setting the timer

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

Starting the countdown

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

Stopping the countdown

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

Changing the countdown

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

Silencing the buzzer.

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

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

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

Choosing the value shown on the display

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

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

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

Alarms

The thermostat manages the following alarms:

- Adjustment sensor error alarm

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

- Board temperature sensor error alarm

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

- Board temperature alarm

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

- Oil temperature alarm

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

Meaning of leds L1, L2, L3

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

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

14 PROLONGED DISUSE

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

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

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the 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 or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.
- Do not use flammable products to clean the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

COOKING TANKS

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

FILTERS

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

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

GAS APPLIANCES

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

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

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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

ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

15 TROUBLESHOOTING

GAS FRYERS

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Defective gas valve.

ELECTRIC FRYERS

The appliance does not heat.

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

ELECTRONIC GAS FRYERS

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Defective digital thermostat.
- Defective sensor.

Digital thermostat display does not illuminate

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

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

The appliance does not heat.

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

GAS FRYERS

Replacing the gas valve and safety thermostat.

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

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

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

ELECTRIC FRYERS

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

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

Replacing the heating element

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

ELECTRONIC GAS FRYERS

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

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

Replacing the temperature control digital thermostat

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

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

Replacing the temperature sensor and safety thermostat.

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

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

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

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

Replacing the heating element

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

Replacing the temperature sensor and safety thermostat.

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

17 CLEANING THE INTERIOR

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

18 MAIN COMPONENTS

GAS FRYERS

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

ELECTRIC FRYERS

- Safety thermostat
- Working thermostat
- Heating element

ELECTRONIC GAS FRYERS

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple

- Igniter
- Digital temperature control thermostat.
- Safety thermostat
- Electronic igniter

ELECTRONIC ELECTRIC FRYERS

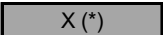
- Digital temperature control thermostat.
- Safety thermostat
- Heating element

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

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

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

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

 X (*) DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

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

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

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.
- S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vi-

gueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la frieuse.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut ouvrir la porte et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération est réservée à un technicien qualifié et agréé.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

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

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

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

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. Si on utilise des moyens de levage, par exemple, des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

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

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

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure 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.
- Mettre l'appareil à niveau avec les pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande (A).
- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commande de chacun descôtés à assembler(B).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union (D).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir (E).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé (F).

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

11 RACCORDEMENTS

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

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

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

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

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

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  à l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel conforme aux normes en vigueur.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

Pour adapter l'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.

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.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ POUR MODELES --G420/820

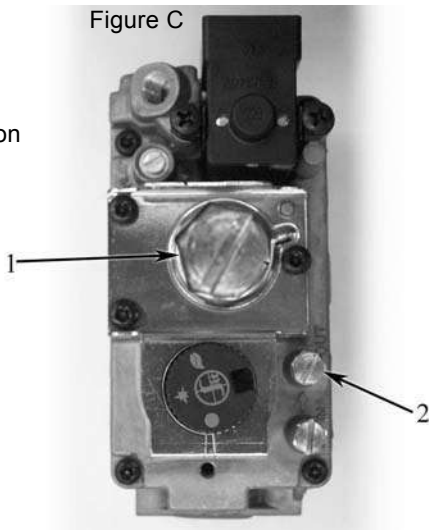
Transformation de gaz liquide à gaz naturel

Après avoir remplacé les injecteurs du brûleur principal et de la veilleuse et avoir réglé l'air primaire (comme dans la "Table 1: Caractéristiques des brûleurs, injecteurs et réglages"):

- desserrer et enlever le bouchon d'exclusion (position 1 dans la Figure C), à sa place insérer et visser partiellement la vis à ressort du régulateur, livrée avec les injecteurs (position 1 dans la Figure F);

Figure C

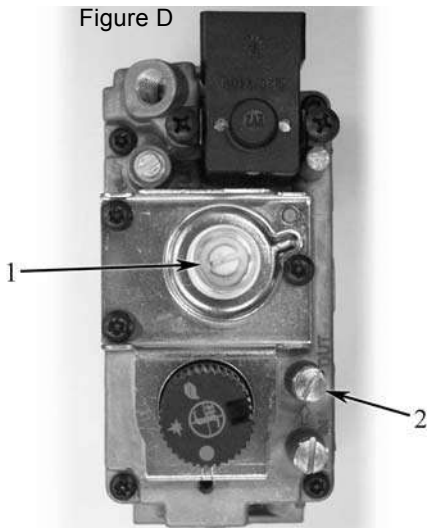
- 1 Bouchon d'exclusion
2 Prise de pression



- brancher le manomètre à la prise de pression (position 2 dans la Figure C) et mettre l'appareil en marche;
- vérifier que le manomètre indique la pression réduite comme dans "Table 1: Caractéristiques des brûleurs, injecteurs et réglages" selon le gaz utilisé;
- pour se déplacer sur cette valeur, agir sur la vis (position 1 dans la Figure D) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la pression et dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre pour la diminuer;

Figure D

- 1 Vis à ressort
2 Prise de pression



- une fois le réglage effectué, cacheter le régulateur en enlevant le bouchon (position 2 dans la Figure F);
- enlever le manomètre et remonter la vis d'étanchéité ;
- vérifier que l'étanchéité soit bonne et contrôler tous les points sur lesquelles on est intervenu (voir chapitre « Branchement au gaz »).

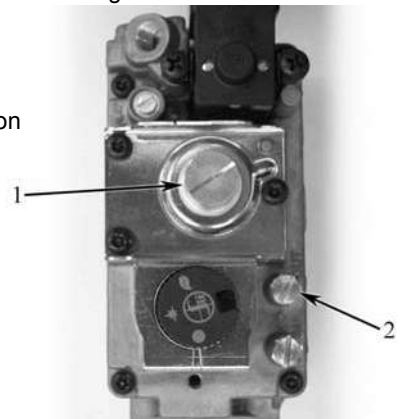
Transformation de gaz naturel à gaz liquide

Après avoir remplacé les injecteurs du brûleur principal et de la veilleuse et avoir réglé l'air primaire (comme dans la "Table 1: Caractéristiques des brûleurs, injecteurs et réglages"):

- procéder à l'exclusion du régulateur de la pression sur la vanne gaz (position 1 dans la Figure E);

Figure E

- 1 Régulateur de la pression
2 Prise de pression



- enlever le bouchon à vis (position 1 dans la Figure E), desserrer et enlever la vis à ressort (position 1 dans la Figure F) et à sa place insérer et visser à fond le « bouchon d'exclusion » livré comme accessoire avec les injecteurs (position 1 dans la Figure G);

Figure F

- 1 Vis à ressort
2 Bouchon à vis

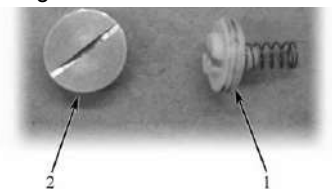
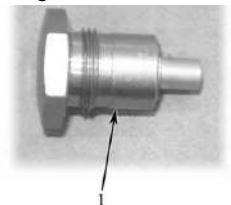


Figure G

- 1 Bouchon d'exclusion



REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- L'appareil est destiné à frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide.
- Éviter d'introduire dans la cuve des aliments volumineux ou n'étant pas égouttés, car ils peuvent provoquer des jets d'huile bouillante et faire déborder l'huile de la cuve.
- Rajouter de l'huile chaque fois que le niveau minimum indiqué par le repère de référence est atteint (risque d'incendie). S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.

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

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

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

Vidange

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

FRITEUSES AU GAZ

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

100°C Température de cuisson minimum

185°C Température de cuisson maximum

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

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

Allumage du brûleur principal

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

Extinction

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

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

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

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

0 Éteint

115-185 °C Température de cuisson

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- 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.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

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

0 Friteuse éteinte

1 Friteuse allumée

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

● Brûleurs éteints

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Allumage des brûleurs

Les boutons de commande du thermostat électronique ont les positions d'utilisation suivantes :

Fig. A

START/STOP (marche/arrêt) pour mettre en marche/interrompre le réchauffement de l'huile

SET ▲, MUTE ▼ pour régler la température de cuisson

MELT melting (fonte de la graisse solide) et maintien de l'huile à 100°C

MUTE pour interrompre le signal sonore

Allumage de la veilleuse

- Ouvrir la porte.
- Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

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

Mise sous tension de la friteuse

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

- Pour allumer la friteuse, tourner l'interrupteur général en position 1. La température de l'huile dans la cuve apparaît sur l'afficheur. Attention ! Si la température apparaît de façon intermittente, appuyer sur STOP pendant 2 secondes au moins. Si l'une des indications « E0 », « E2 », « EOC » s'affiche, éteindre la friteuse et appeler l'assistance technique.
- Pour choisir la fonction fonte ou le maintien, appuyer sur la touche MELT pendant 2 secondes au moins. Le voyant jaune s'allume. La fonction fonte assure un chauffage intermittent en mesure de fondre la graisse solide. La fonction de maintien stabilise l'huile à une température de 100 °C.
- Pour commencer la fonte ou le maintien, appuyer sur la touche START pendant deux secondes minimum. Les voyants verts et jaunes s'allument de manière intermittente. Lorsque la température de maintien est atteinte, un signal sonore est émis pendant deux secondes. Les voyants verts et jaunes restent allumés de façon continue.
- Pour interrompre la fonte ou le maintien, appuyer sur la touche MELT pendant deux secondes au moins. Le voyant jaune s'éteint.

Pour régler la température de cuisson, appuyer sur la touche SET. L'afficheur montre la température de cuisson. Appuyer dans les quatre secondes sur la touche  pour l'augmenter ou sur la touche  pour la diminuer. Lorsque la température de cuisson désirée est définie, attendre quatre secondes. La température de l'huile dans la cuve apparaît de nouveau sur l'afficheur.

- Pour activer le chauffage, appuyer sur la touche START pendant deux secondes minimum. Le voyant vert s'allume de façon intermittente. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit pendant cinq secondes. Le voyant vert reste allumé de façon continue.
- Pour interrompre le chauffage, appuyer sur la touche STOP pendant deux secondes au moins. Le voyant vert s'éteint.
- Pour éteindre la friteuse, tourner l'interrupteur général en position 0.

Extinction

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

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

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

0 Friteuse éteinte

1 Friteuse allumée

Les boutons de commande du thermostat électronique ont les positions d'utilisation suivantes :

Fig. A

START/STOP (marche/arrêt) pour mettre en marche/interrompre le réchauffement de l'huile

SET , MUTE  pour régler la température de cuisson

MELT melting (fonte de la graisse solide) et maintien de l'huile à 100°C

MUTE pour interrompre le signal sonore

Mise sous tension de la friteuse

- Pour allumer la friteuse, tourner l'interrupteur général en position 1. La température de l'huile dans la cuve apparaît sur l'afficheur. Attention ! Si la température apparaît de façon intermittente, appuyer sur STOP pendant 2 secondes au moins. Si l'une des indications « E0 », « E2 », « EOC » s'affiche, éteindre la friteuse et appeler l'assistance technique.
- Pour choisir la fonction fonte ou le maintien, appuyer sur la touche MELT pendant 2 secondes au moins. Le voyant jaune s'allume. La fonction fonte assure un chauffage intermittent en mesure de fondre la graisse solide. La fonction de maintien stabilise l'huile à une température de 100 °C.
- Pour commencer la fonte ou le maintien, appuyer sur la touche START pendant deux secondes minimum. Les voyants verts et jaunes s'allument de manière intermittente. Lorsque la température de maintien est atteinte, un signal sonore est émis pendant deux secondes. Les voyants verts et jaunes restent allumés de façon continue.
- Pour interrompre la fonte ou le maintien, appuyer sur la touche MELT pendant deux secondes au moins. Le voyant jaune s'éteint.

Pour régler la température de cuisson, appuyer sur la touche SET. L'afficheur montre la température de cuisson. Appuyer dans les quatre secondes sur la touche  pour l'augmenter ou sur la touche  pour la diminuer. Lorsque la température de cuisson désirée est définie, attendre quatre secondes. La température de l'huile dans la cuve apparaît de nouveau sur l'afficheur.

- Pour activer le chauffage, appuyer sur la touche START pendant deux secondes minimum. Le voyant vert s'allume de façon intermittente. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit pendant cinq secondes. Le voyant vert reste allumé de façon continue.
- Pour interrompre le chauffage, appuyer sur la touche STOP pendant deux secondes au moins. Le voyant vert s'éteint.
- Pour éteindre la friteuse, tourner l'interrupteur général en position 0.

Extinction

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES (AVEC ENCODER)

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

0 Friteuse éteinte

1 Friteuse allumée

Mise sous tension de la friteuse

- Allumer (ou éteindre) l'appareil en tournant l'interrupteur général de 45°. L'afficheur s'allume quelques secondes puis montre la température de l'huile dans la cuve. Le réglage de la température n'est pas disponible.

Extinction

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

FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE(AVEC ENCODER)

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

Fig.B

Il est possible de régler la température selon trois modalités :

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

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

Utilisation des touches

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

V

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

V

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

Pour retourner au mode C

- Appuyer 1 seconde sur la touche 4.

- Appuyer 1 seconde sur la touche 3.

Caractéristiques de la minuterie

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

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

- 1.S'assurer que la minuterie n'a pas été enclenchée (message « min » éteint)
- 2.Appuyer sur la touche 6 et la relâcher immédiatement. La programmation en cours clignote sur l'afficheur. Le message « min » clignote lui aussi.
- 3.Tourner la manette 2 jusqu'à la valeur choisie.

- 4.Confirmer la valeur en appuyant sur la manette 2 (ou attendre 15 secondes). L'afficheur visualise à nouveau la température de la cuve.

Démarrage du décompte

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

Interruption du décompte

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

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

Acquittement du signal sonore (buzzer)

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

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

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

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

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

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

Alarmes

Le thermostat contrôle les alarmes suivantes :

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

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

- Alarme température carte
Se déclenche si la sonde sur la carte électronique se réchauffe de façon anormale. L'afficheur passe du message « Ht » à la page normale, la Led Alarm s'allume et le signal sonore retentit ; celui-ci peut être désactivé en appuyant sur une touche au choix. Le message « Ht » disparaît uniquement si la

température rentre dans les paramètres de configuration. Bien que l'appareil fonctionne normalement, lorsque cette alarme se déclenche, il est conseillé de le faire contrôler rapidement de la part d'un technicien qualifié.

- **Alarme température huile**

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

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

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

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la fri-teuse.

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 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 qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

CUVES DE CUISSON

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

FILTRES

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.

- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

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

APPAREIL À GAZ

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

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

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

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

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

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

APPAREILS ÉLECTRIQUES

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

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

15 RÉOLUTION DES PANNES

FRITEUSES AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.

- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

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

Causes possibles :

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

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Causes possibles :

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

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

Causes possibles :

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

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

Causes possibles :

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

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé 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.

FRITEUSES AU GAZ

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

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

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

- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Ouvrir la porte.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage sur la bride de la résistance.
- Libérer le bulbe du thermostat à remplacer fixé avec un blocage élastique entre les résistances.

- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la résistance.

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

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

- Ouvrir la porte.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat digital de réglage de la température

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

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

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

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

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

Remplacement de la résistance.

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

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

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

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

18 PIÈCES PRINCIPALES

FRITEUSES AU GAZ

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

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Thermostat de sécurité
- Thermostat de service
- Résistance

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES AU GAZ

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

FRITEUSES ÉLECTRONIQUES ÉLECTRIQUES

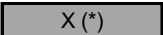
- Thermostat numérique de réglage de la température.
- Thermostat de sécurité
- Résistance

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

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

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

 X (*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

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

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

RIESGO RESIDUAL

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

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

1 DATOS DEL EQUIPO

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

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del 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.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.
- Antes de verter aceite en la cuba, asegurarse de que ésta no tenga nada de agua.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

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 o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del 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, abrir la puerta y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

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

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

EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del 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.

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

7 DESPLAZAMIENTO

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

8 DESEMBALAJE

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

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

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreadados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5

de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión (D) para unir los equipos.

- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E) que unir.
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F) para unir los equipos.

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

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

EQUIPO TIPO "A1"

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

EQUIPO TIPO "B21"

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

EQUIPO TIPO "B11"

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

11 CONEXIONES

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

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las nor-

mas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.

- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

Para adaptar el 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.

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

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS MODELOS

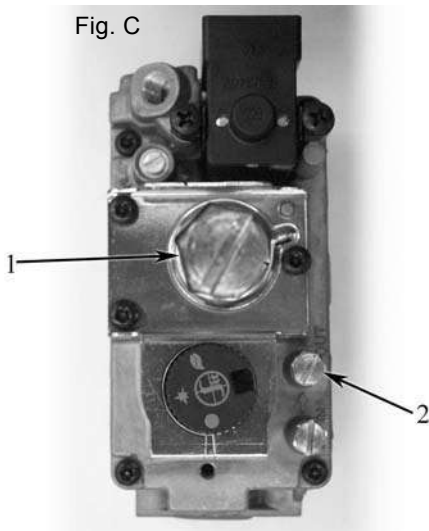
---G420/820

Después de haber cambiado las boquillas del quemador principal y del piloto y haber re-gulado el aire primario (como en "Cuadro 1: Características de quemadores, boquillas y regulaciones"):

- afloje y extraiga el tapón exclusor (pos. 1 en Fig. C), en su lugar inserte y apriete parcialmente el tornillo con muelle del regulador, suministrado con las boquillas (pos. 1 en Fig. F);

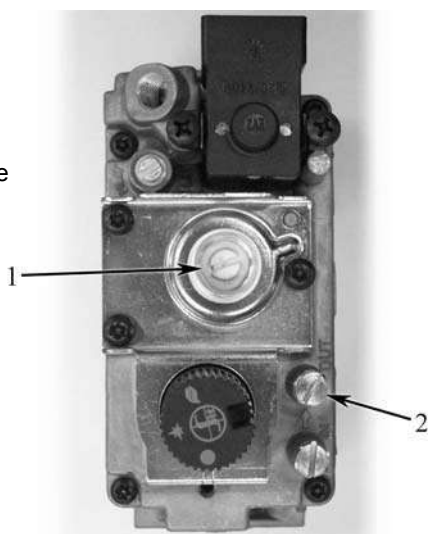
Fig. C

1 Tapón exclusor
2 Toma de presión



- conecte el manómetro a la toma de presión (pos. 2 en Fig. 22) y ponga a funcionar el equipo;
- compruebe que el manómetro indique la presión reducida como en "Cuadro 2: Características de quemadores, boquillas y regulaciones" en referencia con el gas utilizado;
- para llegar a dicho valor, regule el tornillo (pos. 1 en Fig. 23) girándolo hacia la derecha para aumentar la presión y viceversa;

1 Tornillo con muelle
2 Toma de presión



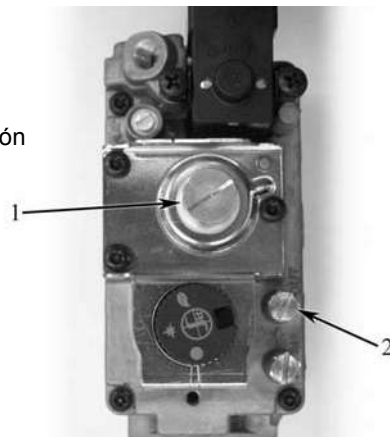
- compruebe que el sellado sea correcto y controle todos los puntos donde se haya intervenido (véase capítulo "Conexión del gas").

Transformación de gas natural a gas líquido

Después de haber cambiado las boquillas del quemador principal y del piloto y haber re-gulado el aire primario (como en "Cuadro 1: Características de quemadores, boquillas y regulaciones"):

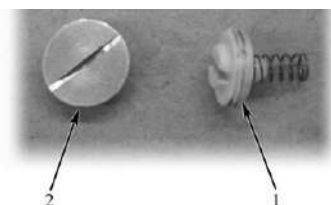
- proceda a la exclusión del regulador de presión en la válvula de gas (pos. 1 en Fig. E);

1 Regulador de presión
2 Toma de presión



- quite el tapón roscado (pos. 1 en Fig. E), afloje y extraiga el tornillo con muelle (pos. 1 en Fig. F) e, en su lugar, inserte y apriete bien en su el accesorio "tapón exclusor", suministrado con las boquillas (pos. 1 en Fig. G);

1 Tornillo con muelle
2 Tapón roscado.



1 Tapón exclusor



- una vez efectuada la regulación, selle el regulador quitando el tapón (pos. 2 en Fig. 20);
- quite el manómetro y monte nuevamente el tornillo de sellado;

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 uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

USO DE LA FREIDORA

ADVERTENCIAS DE USO

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

temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

- La grasa y el aceite usado o sucio tienen una baja temperatura de inflamabilidad, por lo que tienden a hervir repentinamente, y la espuma que forman puede desbordar.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

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

Vaciado

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

FREIDORAS DE GAS

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

100 °C Temperatura mínima de cocción

185 °C Temperatura máxima de cocción

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

Encendido del piloto

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

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

Encendido del quemador principal

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

Apagado

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

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

115-185 °C Temperatura de cocción

Encendido

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

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

El interruptor general tiene las siguientes posiciones:

0 Freidora apagada

1 Freidora encendida

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

● Quemadores apagados

★ Encendido del piloto

🔥 Encendido de los quemadores

Los pulsadores de mando del termostato electrónico tienen las siguientes posiciones:

Fig.A

START/STOP para activar/desactivar el calentamiento del aceite

SET ▲, MUTE ▼ para ajustar la temperatura de cocción

MELT (fusión de la grasa sólida) y mantenimiento del aceite a 100 °C

MUTE para interrumpir la señal acústica

Encendido del piloto

- Abrir la puerta.

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

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

Encendido de la freidora

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

- Para encender la freidora, girar el interruptor general a la posición 1. En el display aparece la temperatura del aceite en la cuba. Atención: Si la indicación de la temperatura parpadea, pulsar STOP durante al menos dos segundos. Si aparece alguna de las siguientes indicaciones: "E0", "E2", "EOC", apagar la freidora y llamar al servicio técnico.
- Para seleccionar la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, presionar la tecla MELT durante al menos 2 segundos. Se enciende el testigo amarillo. La función MELT realiza un calentamiento intermitente, idóneo para fundir la grasa sólida. La función de mantenimiento hace que el aceite permanezca a 100 °C.
- Para iniciar la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, pulsar la tecla START durante al menos dos segundos. Los testigos verdes y amarillos se encienden de

manera intermitente. Cuando se alcanza la temperatura de mantenimiento, suena una señal acústica durante cinco segundos. Los testigos verdes y amarillos permanecen encendidos con luz fija.

- Para interrumpir la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, presionar la tecla MELT durante al menos dos segundos. El testigo amarillo se apaga.

Para seleccionar la temperatura de cocción, pulsar la tecla SET. En el display aparece la temperatura de cocción. En un plazo de cuatro segundos, pulsar la tecla ▲ para aumentarla o la tecla ▼ para reducirla. Una vez definida la temperatura de cocción, esperar cuatro segundos. En el display aparece otra vez la temperatura del aceite en la cuba.

- Para comenzar el calentamiento, pulsar la tecla START durante al menos dos segundos. El testigo verde parpadea. Cuando se alcanza la temperatura de cocción programada, suena una señal acústica durante cinco segundos. El testigo verde queda encendido con luz fija.
- Para interrumpir el calentamiento, presionar la tecla STOP durante al menos dos segundos. El testigo verde se apaga.
- Para apagar la freidora, girar el interruptor general a la posición 0.

Apagado

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

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

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

El interruptor general tiene las siguientes posiciones:

0 Freidora apagada

1 Freidora encendida

Los pulsadores de mando del termostato electrónico tienen las siguientes posiciones:

Fig.A

START/STOP para activar/desactivar el calentamiento del aceite

SET ▲, MUTE ▼ para ajustar la temperatura de cocción

MELT (fusión de la grasa sólida) y mantenimiento del aceite a 100 °C

MUTE para interrumpir la señal acústica

Encendido de la freidora

- Para encender la freidora, girar el interruptor general a la posición 1. En el display aparece la temperatura del aceite en la cuba. Atención: Si la indicación de la temperatura parpadea, pulsar STOP durante al menos dos segundos. Si aparece alguna de las siguientes indicaciones: "E0", "E2", "EOC", apagar la freidora y llamar al servicio técnico.
- Para seleccionar la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, presionar la tecla MELT durante al menos 2 segundos. Se enciende el testigo amarillo. La función MELT realiza un calentamiento intermitente, idóneo para fundir la grasa sólida. La función de mantenimiento hace que el aceite permanezca a 100 °C.
- Para iniciar la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, pulsar la tecla START durante al menos dos segundos. Los testigos verdes y amarillos se encienden de

manera intermitente. Cuando se alcanza la temperatura de mantenimiento, suena una señal acústica durante cinco segundos. Los testigos verdes y amarillos permanecen encendidos con luz fija.

- Para interrumpir la fusión de la grasa o el mantenimiento de la temperatura, presionar la tecla MELT durante al menos dos segundos. El testigo amarillo se apaga.

Para seleccionar la temperatura de cocción, pulsar la tecla SET. En el display aparece la temperatura de cocción. En un plazo de cuatro segundos, pulsar la tecla ▲ para aumentarla o la tecla ▼ para reducirla. Una vez definida la temperatura de cocción, esperar cuatro segundos. En el display aparece otra vez la temperatura del aceite en la cuba.

- Para comenzar el calentamiento, pulsar la tecla START durante al menos dos segundos. El testigo verde parpadea. Cuando se alcanza la temperatura de cocción programada, suena una señal acústica durante cinco segundos. El testigo verde queda encendido con luz fija.
- Para interrumpir el calentamiento, presionar la tecla STOP durante al menos dos segundos. El testigo verde se apaga.
- Para apagar la freidora, girar el interruptor general a la posición 0.

Apagado

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

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS (CON ENCODER)

El interruptor general tiene las siguientes posiciones:

0 Freidora apagada

1 Freidora encendida

Encendido de la freidora

- Girar el interruptor general 45° para encender (o apagar) el equipo. El display se enciende totalmente unos segundos y luego muestra la temperatura medida en la cuba. La regulación de temperatura no está activada.

Apagado

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

FUNCIONAMIENTO DEL TERMOSTATO ELECTRÓNICO (CON ENCODER)

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

Fig.B

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

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

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

Presionar las teclas

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

Activar el calentamiento

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

Activar el precalentamiento (melting)

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

Para volver al modo C

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

Para detener el calentamiento

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

Características del temporizador

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

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

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

Inicio de la cuenta

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

Interrupción de la cuenta

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

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

Apagado de la señal acústica (zumbador)

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

- Error sonda (*)
 - Alarma de temperatura tarjeta (*)
 - Alarma de temperatura
 - Cuando se alcanza por primera vez el Set-Point
 - Al final de la cuenta del temporizador
- Los casos indicados con (*) demandan la intervención de una asistencia cualificada.

Elección de la grandeza mostrada en el display

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

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

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

Alarmas

El termostato gestiona las siguientes alarmas:

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

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

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

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

el equipo siga funcionando, dicha alarma aconseja un control a corto plazo por parte de personal cualificado.

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

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

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- 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 o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.

- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.
- No utilizar productos inflamables para la limpieza.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

CUBAS DE COCCIÓN

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

FILTROS

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

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

EQUIPO DE GAS

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

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

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.

• Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

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

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

EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FREIDORAS DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termostato digital está averiado.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato digital está averiado.
- La sonda de medición está averiada.

El display del termostato digital no se enciende.

- El termostato digital está averiado.
- Controlar las válvulas fusibles.
- El interruptor general de alimentación eléctrica no está conectado.
- Tensión de alimentación insuficiente o equipo mal conectado.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

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

FREIDORAS DE GAS

Sustitución de la válvula del gas y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de quemador, piloto, termopar, encendedor piezoeléctrico y bujía de encendido.

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

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la brida de la resistencia.
- Liberar el bulbo del termostato que se va a sustituir, montado con una fijación elástica entre las resistencias.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la resistencia

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Desmontar el panel de mandos.
- Liberar los bulbos de los termostatos fijados entre las resistencias.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

Sustitución de quemador principal, piloto, termopar y bujía de encendido.

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

Sustitución del termostato digital de regulación de la temperatura

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

Sustitución de la sonda de medición de temperatura y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de interruptor general, encendedor eléctrico, ventilador y fusibles.

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

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

Sustitución de la resistencia

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Desmontar el panel de mandos.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la sonda de medición de temperatura y del termostato de seguridad.

- Descargar todo el aceite de la cuba.
- Abrir la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo situada en la brida de la resistencia.
- Separar las conexiones eléctricas con los otros dispositivos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tórica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

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

18 COMPONENTES PRINCIPALES

FREIDORAS DE GAS

- Válvula del gas

- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Termostato de seguridad

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Termostato de seguridad
- Termostato de trabajo
- Resistencia

FREIDORAS ELECTRÓNICAS A GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Termostato digital de regulación de la temperatura
- Termostato de seguridad
- Encendedor electrónico

FREIDORAS ELECTRÓNICAS ELÉCTRICAS

- Termostato digital de regulación de la temperatura
- Termostato de seguridad
- Resistencia

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	2
RESTRISICO.....	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	4
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	5
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	5
7 VERPLAATSEN	5
8 UITPAKKEN	5
9 PLAATSING	5
10 DAMPAFVOERSYSTEEM	6
11 AANSLUITINGEN	6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	6
13 INBEDRIJFSTELLING	7
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	7
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	7
GEBRUIK VAN DE FRITEUSE	8
GASFRITEUSES.....	8
ELEKTRISCHE FRITEUSES	8
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES	8
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES	9
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES (MET ENCODER).....	10
WERKING ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT (MET ENCODER)	10
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	11
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	11
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	11
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	12
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	12
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	12
INBEDRIJFSTELLING.....	12
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	12
GASFRITEUSES.....	12
ELEKTRISCHE FRITEUSES	13
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES	13
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES	13
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN	13
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	13
GASFRITEUSES.....	13
ELEKTRISCHE FRITEUSES	13
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES	14
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES	14
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	14
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	14
GASFRITEUSES.....	14
ELEKTRISCHE FRITEUSES	14
ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES	14
ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES	14

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

RESTRISICO

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen. Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.
--

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitgliden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

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

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.
- Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd

is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.
- Sluit deuren en laden na hun gebruik.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door

de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

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 bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen, moet de deur worden geopend en moet op de resetknop van de thermostaat worden gedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

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

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

APPARAAT

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

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

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

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

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

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

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

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn 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 een afstand van minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

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

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Verwijder de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit van elk van de zijanten die met elkaar verbonden moeten worden (B).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsplaatje (D) te schroeven.
- Draai één van de plaatjes aan de binnenkant van de apparaten die met elkaar verbonden moeten worden (E) 180°.
- Verbind de apparaten door de schroef M5x40 in het tegengestelde inzetstuk (F) te draaien.

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

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

APPARATUUR TYPE 'B21'

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

APPARATUUR TYPE 'B11'

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

11 AANSLUITINGEN

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

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN 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 equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuisers en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuisers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiser 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 inspuiser van de hoofdbrander (UM) vervangen.

- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De inspuiter en stickers worden bij het apparaat geleverd.

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

- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM (samen met de beluchter Z) helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Schroef het 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.

13 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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van

het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.

- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

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 uitgedrophen is, in het apparaat, aangezien dit hete oliespatten en overlopen van de olie uit de bak tot gevolg kan hebben.
- Vul de hoeveelheid olie telkens aan wanneer deze onder het minimumniveau daalt dat wordt aangegeven door het referentieteken (brandgevaar). Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.
- Giet olie in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achter-/zijwand van de bak.
- Als er hard vet wordt gebruikt, moet dit eerst worden gesmolten voordat het in de bak mag worden gegoten. Laat na de bereiding geen vet in de bak achter.
- Dompel de mand met het te frituren voedsel voorzichtig onder in de kokende olie, en let erop dat het schuim dat ontstaat niet overloopt uit de bak. Gebeurt dit toch, dan moet de mand enkele seconden uit de olie worden gehaald.
- Schakel de verwarming niet in als er geen olie in de bak is.
- Wanneer de verhitting geactiveerd is, moet het olieniveau in de bak minstens op het minimumniveau staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Let vooral op het feit dat oude of vuile olie of vet een lage ontbrandingstemperatuur heeft en bovendien gemakkelijk plotseling kan gaan koken waardoor het geproduceerde schuim over de rand loopt.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

- Draai de handgreep van de afvoerklap.
- Vul de bak totdat de olie minstens ter hoogte van het teken van het minimumniveau (d.w.z. het laagste teken) staat dat aanwezig is op de achterwand van de bak.

Legen

- Schakel de verhitting uit.
- Wacht tot de olie koud is.
- Sluit de verlenging (indien aanwezig) aan op de afvoerklap.
- Zet een geschikte bak klaar om de afgevoerde olie in op te vangen.
- Draai de handgreep van de afvoerklap langzaam. Doe dit met grote aandacht. GEVAAR voor contact met hete olie.

GASFRITEUSES

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

100°C Laagste bereidingstemperatuur

185°C Hoogste bereidingstemperatuur

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien als het deurtje open is.
- De waakvlam kan worden aangestoken door er een vlam bij te houden.

Ontsteking van de hoofdbrander

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

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

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

0 Uit

115-185°C Bereidingstemperatuur

Aanzetten

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

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

De hoofdschakelaar kan op de volgende standen worden gebruikt:

0 Friteuse uit

1 Friteuse aan

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

● Branders uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Ontsteking branders

De bedieningsknoppen van de elektronische thermostaat kunnen in de volgende standen worden gebruikt:

Afb.A

START/STOP om het verhitten van de olie te starten/stoppen

SET ▲, MUTE ▼ om de bereidingstemperatuur in te stellen

MELT melting (smelten van hard vet) en warmhouden olie op 100°C

MUTE om het geluidssignaal uit te zetten

Ontsteking waakvlam

- Open de deur.

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden aangestoken door er een vlam bij te houden.

Inschakeling van de friteuse

Om de friteuse voor te bereiden voor de inschakeling, draai de knop op de stand 🔥.

- Draai de hoofdschakelaar op de stand 1 om de friteuse in te schakelen. Op het display verschijnt de temperatuur van de olie in de bak. Let op: Als de temperatuur knipperend verschijnt, moet minstens 2 seconden op STOP worden gedrukt. Als één van de volgende meldingen verschijnt: 'E0', 'E2', 'EOC', de friteuse uitschakelen en de technische assistentie bellen.
- Druk de toets MELT minstens 2 seconden in om het smelten of de warmhoudfunctie in te schakelen. Het gele controlelampje gaat branden. Met de smeltfunctie wordt het harde vet zodanig verwarmd dat het smelt. De warmhoudfunctie zorgt ervoor dat de olie op een temperatuur van 100°C blijft.
- Om het smelten of de warmhoudfunctie te starten, druk de toets START minstens twee seconden in. De groene en gele lampjes gaan knipperend branden. Als de warmhoudtemperatuur is bereikt, klinkt gedurende vijf seconden een geluidssignaal. Het groene en gele lampje blijven permanent branden.
- Druk de toets MELT minstens twee seconden in om het smelten of de warmhoudfunctie te stoppen. Het gele controlelampje gaat uit.

Druk op de toets SET om de bereidingstemperatuur in te stellen. Op het display verschijnt de bereidingstemperatuur. Druk binnen vier seconden op de toets ▲ om de temperatuur te verhogen of op de toets ▼ om hem te verlagen. Wacht vier seconden, nadat de gewenste bereidingstemperatuur is vastgelegd. Op het display verschijnt opnieuw de temperatuur van de olie in de bak.

- Druk de START-toets minstens twee seconden in om de verwarming te starten. Het groene lampje gaat knipperend branden. Bij het bereiken van de ingestelde bereidingstemperatuur, klinkt er vijf seconden lang een geluidssignaal. Het groene lampje blijft permanent branden.

- Druk de STOP-toets minstens twee seconden in om de verwarming te stoppen. Het groene controlelampje gaat uit.
- Draai de hoofdschakelaar op de stand 0 om de friteuse uit te schakelen.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

De hoofdschakelaar kan op de volgende standen worden gebruikt:

0 Friteuse uit

1 Friteuse aan

De bedieningsknoppen van de elektronische thermostaat kunnen in de volgende standen worden gebruikt:

Afb.A

START/STOP om het verhitten van de olie te starten/stoppen

SET ▲, MUTE ▼ om de bereidingstemperatuur in te stellen

MELT melting (smelten van hard vet) en warmhouden olie op 100°C

MUTE om het geluidssignaal uit te zetten

Inschakeling van de friteuse

- Draai de hoofdschakelaar op de stand 1 om de friteuse in te schakelen. Op het display verschijnt de temperatuur van de olie in de bak. Let op: Als de temperatuur knipperend verschijnt, moet minstens 2 seconden op STOP worden gedrukt. Als één van de volgende meldingen verschijnt: 'E0', 'E2', 'EOC', de friteuse uitschakelen en de technische assistentie bellen.
- Druk de toets MELT minstens 2 seconden in om het smelten of de warmhoudfunctie in te schakelen. Het gele controlelampje gaat branden. Met de smeltfunctie wordt het harde vet zodanig verwarmd dat het smelt. De warmhoudfunctie zorgt ervoor dat de olie op een temperatuur van 100°C blijft.
- Om het smelten of de warmhoudfunctie te starten, druk de toets START minstens twee seconden in. De groene en gele lampjes gaan knipperend branden. Als de warmhoudtemperatuur is bereikt, klinkt gedurende vijf seconden een geluidssignaal. Het groene en gele lampje blijven permanent branden.
- Druk de toets MELT minstens twee seconden in om het smelten of de warmhoudfunctie te stoppen. Het gele controlelampje gaat uit.

Druk op de toets SET om de bereidingstemperatuur in te stellen. Op het display verschijnt de bereidingstemperatuur. Druk binnen vier seconden op de toets ▲ om de temperatuur te verhogen of op de toets ▼ om hem te verlagen. Wacht vier seconden, nadat de gewenste bereidingstemperatuur is vastgelegd. Op het display verschijnt opnieuw de temperatuur van de olie in de bak.

- Druk de START-toets minstens twee seconden in om de verwarming te starten. Het groene lampje gaat knipperend branden. Bij het bereiken van de ingestelde bereidingstemperatuur, klinkt er vijf seconden lang een geluidssignaal. Het groene lampje blijft permanent branden.

- Druk de STOP-toets minstens twee seconden in om de verwarming te stoppen. Het groene controlelampje gaat uit.
- Draai de hoofdschakelaar op de stand 0 om de friteuse uit te schakelen.

Uitzetten

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

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES (MET ENCODER)

De hoofdschakelaar kan op de volgende standen worden gebruikt:

0 Friteuse uit

1 Friteuse aan

Inschakeling van de friteuse

- Schakel het apparaat in (of uit) door de hoofdschakelaar 45° te draaien. Het hele display brandt gedurende enkele seconden, en toont vervolgens de temperatuur die in de bak gemeten is. De temperatuurregeling is niet actief.

Uitzetten

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

WERKING ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT (MET ENCODER)

Op de afbeelding worden de bedieningsknoppen van de elektronische thermostaat weergegeven:

Fig.B

de temperatuurregeling vindt plaats afhankelijk van de bedrijfsmodus:

- (A) Voorverwarming: deze fase is geschikt voor het smelten van vaste vetten. Het verwarmen gebeurt cyclisch met vooraf ingestelde tijden, om bruuske temperatuurstijgingen te vermijden. Deze fase eindigt automatisch wanneer de vooraf ingestelde temperatuur (100°C) in de bak wordt bereikt.
- (B) Conservering: de temperatuur wordt ingesteld en gehandhaafd op de vooraf ingestelde waarde (100°C).
- (C) Hoofdregeeling: de temperatuur wordt ingesteld en gehandhaafd volgens een door de gebruiker ingesteld setpoint. Wanneer de betreffende waarde voor het eerst wordt bereikt, wordt dat weergegeven door een geluidssignaal.

Instelling van het setpoint

- Druk de knop 2 in en laat hem los. Het display toont het huidige setpoint.
- Draai de knop 2 op de gewenste waarde.
- Bevestig de waarde door de knop 2 opnieuw in te drukken en los te laten (of door 15 seconden niets te doen). Het display geeft opnieuw de temperatuur van de bak weer.

Indrukken van de toetsen

- De thermostaat werkt op verschillende manieren, afhankelijk daarvan of de toetsen 3-4-5-6 worden ingedrukt en meteen worden losgelaten, of dat ze minstens 1 seconde ingedrukt blijven.

Activering van de verwarming

- Druk op de toets 3 (1 sec. lang). Het apparaat is zo ingesteld dat het start in de modus C, d.w.z. dat de temperatuur geregeld wordt volgens het ingestelde setpoint.

Activering van de voorverwarming (smelten)

- Druk op de toets 4 (1 sec. lang), waarbij u moet bedenken dat:
- als de temperatuur in de bak lager is dan de vooraf ingestelde temperatuur (100°C), gestart wordt met de voorverwarming (modus A) waarna het apparaat overgaat op conservering (modus B).
- als de temperatuur in de bak hoger is dan de vooraf ingestelde temperatuur (100°C), het apparaat onmiddellijk overgaat naar conservering (modus B).

Om terug te keren naar modus C

- Druk op de toets 4 (1 sec. lang).

Om de verwarming te stoppen

- Druk op de toets 3 (1 sec. lang).

Kenmerken van de timer

NB: de timer zorgt uitsluitend voor aftelling van de tijd. Hij is niet van invloed op de regeling en de werking van de thermostaat.

De timer kan worden ingesteld op een waarde tussen 0 en 99 minuten. Instelling op 0 betekent dat de timer uitgeschakeld wordt. De tijd is uitgedrukt in minuten. Enkele seconden voordat de nul bereikt wordt, klinkt het geluidssignaal en verschijnt automatisch de resterende tijd in seconden op het display. Vlak na het einde van de telling gaat het geluidssignaal uit en keert het display terug naar weergave van de temperatuur in de bak.

Instelling van de timer

- 1. Ga na of de timer niet actief is (tekst "min" uit)
- 2. Druk de toets 6 in en laat hem onmiddellijk weer los. Op het display verschijnt de huidige instelling knipperend. Ook de tekst "min" knippert.
- 3. Draai de knop 2 op de gewenste waarde.
- 4. Bevestig de waarde door de knop 2 opnieuw in te drukken (of door 15 sec. niets te doen). Op het display verschijnt de temperatuur in de bak weer.

Begin van de telling

- Druk op de toets 6 (1 sec. lang). De tekst "min" knippert en op het display blijft de temperatuur in de bak weergegeven.

Onderbreking van de telling

- Druk op de toets 6 (1 sec. lang). De tekst "min" gaat uit. De timer stopt en keert terug naar de beginwaarde.

Wijziging van de telling

- Het is mogelijk de lopende telling te veranderen (tekst "min" knippert) door de handelingen 2-3-4 uit te voeren. De telling start opnieuw vanaf de nieuwe ingestelde waarde, maar deze waarde wordt niet opgeslagen in het geheugen: de volgende telling start weer met de voorgaande waarde.

Uitzetten van het geluidssignaal (zoemer)

Het geluidssignaal wordt afgezet door op een willekeurige toets of knop 2 te drukken. Het geluidssignaal klinkt gewoonlijk vanwege:

- Sondefout (*)
- Temperatuuralarm kaart (*)
- Temperatuuralarm
- Wanneer het setpoint voor het eerst wordt bereikt
- Aan het einde van de timertelling

In de gevallen met een (*) is tussenkomst door een erkende assistentiedienst nodig.

Keuze van de grootte die op het display wordt weergegeven

Het display geeft gewoonlijk de temperatuur in de bak weer. Door toets 5 (1 sec. lang) in te drukken, geeft het display afwisselend weer:

- het huidige setpoint, als de led L3 brandt
- de timer, als de tekst "min" brandt

NB: Als de toets 5 ingedrukt en meteen losgelaten wordt, geeft het display de tekst (Pbb) weer: deze melding is voorbehouden aan de fabrikant. Om af te sluiten moet de toets 5 ingedrukt en meteen weer losgelaten worden.

Alarmen

De thermostaat heeft de volgende alarmen:

- Alarm wegens fout regelsonde

Dit alarm treedt op vanwege slechte werking of foutieve verbinding van de sonde. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst "Pr1" afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal. Om veiligheidsredenen wordt de verwarming uitgeschakeld. Bij dit alarm is tussenkomst door gekwalificeerd personeel nodig.

- Alarm wegens een fout van de temperatuursonde van de kaart

Dit alarm treedt op als de sonde op de elektronische kaart slecht functioneert. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst "Pr1" afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal. Om veiligheidsredenen wordt de verwarming uitgeschakeld. Bij dit alarm is tussenkomst door gekwalificeerd personeel nodig.

- Temperatuuralarm kaart

Dit treedt op bij abnormale verwarming van de elektronische kaart. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst "Ht" afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal dat afgezet kan worden door op een willekeurige toets te drukken. De melding "Ht" verdwijnt echter alleen als de temperatuur terugkeert binnen de voorziene parameters. Hoewel het apparaat blijft functioneren, is het bij het optreden van dit alarm raadzaam snel een controle te laten verrichten door gekwalificeerd personeel.

- Temperatuuralarm olie

Dit alarm treedt op als de olie een te hoge temperatuur bereikt ten opzichte van de temperatuur die is ingesteld met het setpoint. Het wordt op het display gesignaleerd door de tekst "AL" afwisselend met de normale weergave, doordat de Alarm-led gaat branden en door het geluidssignaal dat afgezet kan worden door op een willekeurige toets te drukken. De melding "AL" verdwijnt echter alleen als de temperatuur terugkeert binnen de voorziene parameters. Hoewel het apparaat blijft functioneren, is het bij het optreden van dit alarm raadzaam snel een controle te laten verrichten door gekwalificeerd personeel.

Betekenis van led L1, L2, L3

De leds gaan branden overeenkomstig de bedrijfsfasen, zoals hieronder aangegeven:

L1	Modus A (voorverwarming)	Knipperend
	Modus B (conservering)	Brandt bij een temperatuur tussen 100 +/- 5°C. Knippert als de temperatuur gedurende meer dan 20 seconden buiten 100 +/- 5°C ligt.
	Modus C (regeling)	Brandt als de temperatuur na het bereiken van het setpoint binnen het setpoint +/- 5°C ligt. Knippert totdat het setpoint bereikt wordt, en vervolgens wanneer de temperatuur gedurende meer dan 20 seconden buiten het setpoint +/- 5°C ligt.
L2	Modus A (voorverwarming)	Knipperend
	Modus B (conservering)	Brandt
	Modus C (regeling)	Uit
L3	Instelling van het setpoint	Knipperend
	Weergave setpoint door middel van toets 5	Brandt

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

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

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

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.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen ontvlambare reinigingsproducten.

GESATINEERDE OPPERVAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

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

BEREIDINGSBAKKEN

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

FILTERS

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

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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

INBEDRIJFSTELLING

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

GASAPPARATEN

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

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

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

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

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

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

ELEKTRISCHE APPARATEN

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

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

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GASFRITEUSES

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

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

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

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

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

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

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

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

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

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

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

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

De hoofdblander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De digitale thermostaat is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De digitale thermostaat is defect.
- De meetsonde is defect.

Het display van de digitale thermostaat licht niet op

- De digitale thermostaat is defect.
- Controleer de smeltkleppen.
- Hoofdschakelaar van de elektrische voeding niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning onvoldoende, of onjuiste elektrische aansluiting van het apparaat.

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

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

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

GASFRITEUSES

Vervanging van de gasklep en de klep van de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer in de bak los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.

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

ELEKTRISCHE FRITEUSES

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer op de flens van het verwarmingselement los.
- Maak de volg van de te vervangen thermostaat vrij die met een verende klem is bevestigd tussen de verwarmingselementen.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het verwarmingselement

- Tap alle olie af uit de bak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de bollen van de thermostaten los die tussen de verwarmingselementen gemonteerd zijn.

- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

Vervanging van de hoofdbrander, de waakvlambrander, het thermokoppel en de ontstekingsbougie.

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

Vervanging van de digitale thermostaat voor temperatuurstelling

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

Vervanging van de temperatuurmeetsonde en van de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer in de bak los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdschakelaar, de elektronische ontsteker, de ventilator, de zekeringen.

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

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

Vervanging van het verwarmingselement

- Tap alle olie af uit de bak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de temperatuurmeetsonde en van de veiligheidsthermostaat.

- Tap alle olie af uit de bak.
- Open de deur.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de blokkeermoer op de flens van het verwarmingselement los.
- Maak de elektrische verbindingen met de andere inrichtingen los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Vervang de O-ring van de sonde/bol in de bak.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

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

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GASFRITEUSES

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

ELEKTRISCHE FRITEUSES

- Veiligheidsthermostaat
- Regelthermostaat
- Verwarmingselement

ELEKTRONISCHE GASFRITEUSES

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Digitale thermostaat voor temperatuurregeling.
- Veiligheidsthermostaat
- Elektronische ontsteker

ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSES

- Digitale thermostaat voor temperatuurregeling.
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement