

07/2012

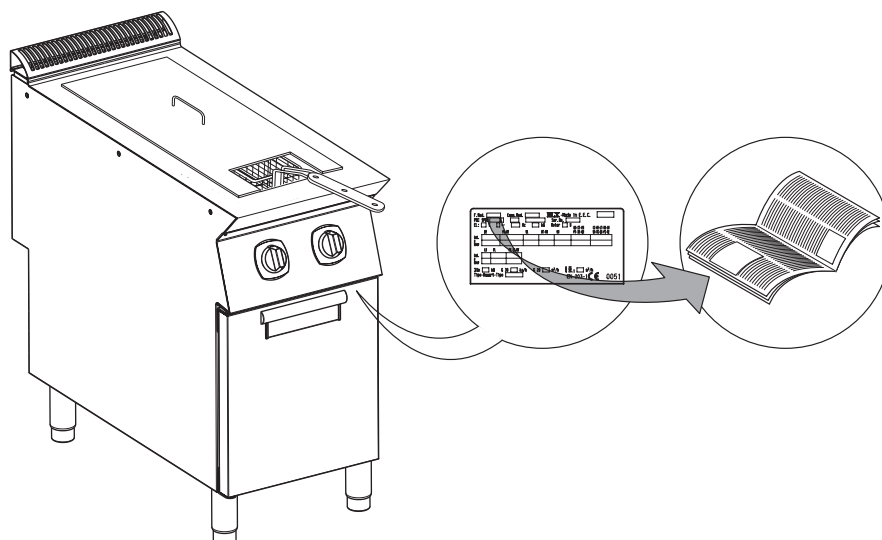
Mod: E22/F15A4-N

Production code: 393087



Diamond
catering equipment

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte

MODELLE		+9FRGD1GF0 400mm	+9FRGH2GF0 800mm	+9FRGD1JF0 400mm	+9FRGH2JF0 800mm	+9FRGD1JFT 400mm
TECHNISCHE DATEN						
Fassungsvermögen der Wanne	Liter	15	15+15	23	23+23	23
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	kW	14	28	20	40	19
Bautyp		A.1	A.1	A.1	A.1	A.1

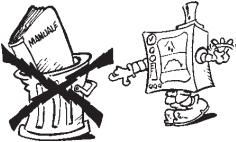
TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE		+9FRED1GF0 400mm	+9FRED2GF0 800mm	+9FRED1JF0 400mm	+9FRED2JF0 800mm	+9FRED1HF0 400mm	+9FRED2HF0 800mm	+9FRED1HFN 400mm	+9FRED2HFN 800mm	+9FRMD1HF5 400mm	+9FRMD1HF6 800mm
TECHNISCHE DATEN											
Fassungsvermögen der Wanne	Lt.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Netzspannung	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Phasen	Nr.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Gesamtleistung	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Querschnitt Netzkabel	mm ²	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

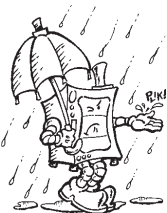


- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Gerät wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden. Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.



- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlaug, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

- Das Symbol **L** auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses **nicht** wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

V. INSTALLATION



- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.
- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.
- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.
- **ITALIEN:** Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und DM (Ministerialerlass) 12-4-96 durchführen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.

- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Halten Sie einen Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden ein, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

3.3 INSTALLATION AUF TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN ODER AUF ZEMENTSOCKEL

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYPES "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Kochdünste und Verbrennungsgase zu gewährleisten.

4.2 GERÄTE DES TYPES "B"

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)

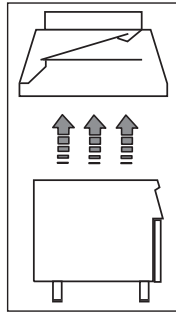
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSLUSSROHR

- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher zwischenschalten.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.



Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

5. ANSCHLÜSSE



- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

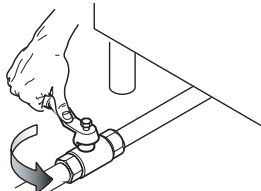
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.7 in diesem Kapitel.

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: „Umstellung / Einstellung der Gasgeräte“.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss an die Gasleitung muss der Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernt werden.
- Das Gerät ist für den Anschluss auf der unteren rechten Seite vorgerüstet; bei den Tischgeräten kann der Gasanschluss über den hinteren Anschluss erfolgen, nachdem der Metallverschluss abgeschraubt und auf dem vorderen Anschluss dicht eingeschraubt wurde.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung vgl. die Anweisungen des Abschnitts: „Umstellung auf eine andere Gasart“). Der Anschlussdruck wird bei Gerät in Funktion mit einem Manometer (min. 0,1 mbar) gemessen.

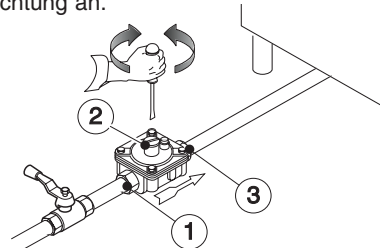
- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „A“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

5.1.4 GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- „1“ Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- „2“ Druckregler;
- „3“ Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

5.1.5 AUSTRITTSDRUCK AM GASVENTIL

- Die Dichtschraube vom Druckanschluss „B“ entfernen und das Rohr des Manometers anschließen.
- Das Gerät an eine Gasversorgung mit dem korrekten Nenndruck anschließen, siehe hierzu Abschnitt 5.1.3.
- Die Fritteuse nach den Vorgaben in Kapitel „Anweisungen für den Benutzer“ in Betrieb nehmen.
- Die Stellschraube des Gasventil- Austrittsdrucks „D“ im Uhrzeigersinn drehen, um den Druck zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu reduzieren, siehe hierzu die Angaben der Düsentabelle (Tab. B).

5.1.6. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A“ ausdrehen und den Luftring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tab B einstellen, die Schraube „A“ wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3A) einstellen.

5.1.7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Die Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.7.1 ERSATZ DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3A/3C)

- Schraube „A“ lösen und Düse „C“ ausschrauben.
- Düse und Lüfter entnehmen (Abb.3A).
- Düse „C“ gemäß der folgenden Düsentabelle gegen die für die gewählte Gasart geeignete Düse austauschen (Tab.B).
- Der Düsendurchmesser ist in 1/100 mm auf dem Düsenkörper angegeben.
- Düse „C“ in den Lüfter „E“ einsetzen, die zusammengesetzten Bauteile in die vorgesehene Position bringen und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.7.2 ERSATZ DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. STROMANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Spannung und Frequenz des Versorgungsnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende des Geräts abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Netzkabel mit einer Kabelklemme befestigen.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDUNG UND KNOTEN FÜR POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät an eine Erdung anschließen und mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: Bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
 - Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat drücken.
- HINWEIS!** Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostaten führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

VI ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Das Gerät ist für industrielle Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Dieses Gerät wurde für das Frittieren von Speisen in Fett und Öl entwickelt und darf ausschließlich hierfür benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Bevor die Wanne mit Öl gefüllt wird sicherstellen, dass sie kein Wasser enthält.
- Die Wanne bis zur Kerbe für max. Ölstand mit Öl befüllen.
- Festes Fett muss zuvor in einem anderen Gefäß geschmolzen werden und darf erst in flüssigem Zustand in die Frittierwanne gegeben werden. Fett nach Abschluss des Frittierens nicht in der Wanne belassen.
- Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Mindestkerbe sinkt (Brandgefahr).
- Besonders große und nicht abgetropfte Speisen können heiße Ölspritzer verursachen.
- Den Korb mit dem Frittiergut langsam und vorsichtig ins siedende Öl tauchen, damit der sich bildende Schaum nicht über den Wannenrand überläuft. Falls Schaum austritt, den Korb vorübergehend anheben und einige Sekunden warten.

TEMPERATUREINSTELLUNG FRITTEUSE

ART DES FRITIERGUTES:	TEMPERATUREINSTELLUNG AUF:
Speisen, die das Öl nicht verschmutzen	180/185°C
Panierte Speisen	175/180°C
In Mehl gewälzte Speisen	170°C

HINWEIS! Für die Zubereitung von mit Mehl panierten Speisen muss die Temperatur auf 170°C eingestellt werden. Eine höhere Temperatur hat kein besseres Garergebnis zur Folge, bewirkt jedoch eine frühere Zersetzung des Öls (das Restmehl im Öl verbrennt).

HINWEISE! Während des Garvorgangs eventuelle Speiserückstände im Öl manuell entfernen. Bei längerem Verbleiben dieser Rückstände ändert das Öl Geschmack und Geruch und muss früher entsorgt werden.

Für eine rasche und zuverlässige Messung des Zersetzungsgrades des Öls ist im Handel erhältlich Lackmuspapier (strips) zu verwenden.

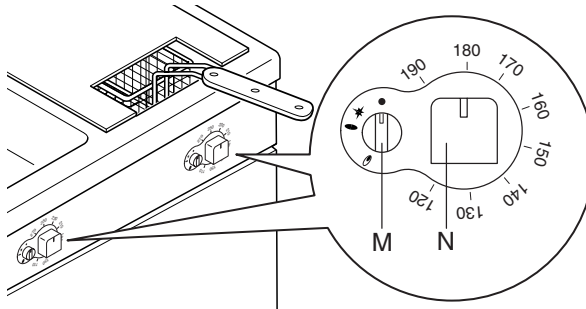
1.1. GASBETRIEBENE GERÄTE

Einschalten

Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf M:

- „Aus“
- ★ „Zündung Zündbrenner“
- „Zündbrenner eingeschaltet“
- „Eingeschaltet“

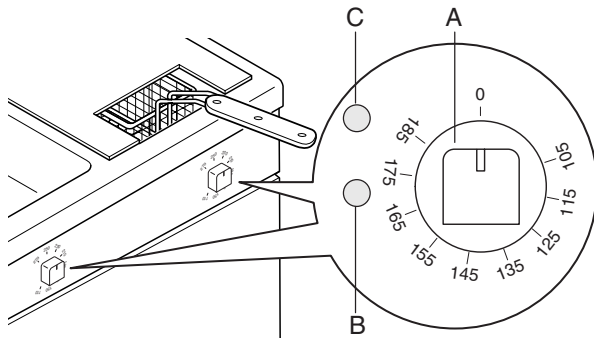


- Den Bedienknopf „M“ von ● auf ★ **drehen**.
- Den Bedienknopf „M“ bis zum Anschlag eindrücken und auf ● drehen, um den Zündbrenner zu zünden. Falls die Flamme nicht zündet, den Vorgang bis zur Zündung wiederholen.
Den Bedienknopf „M“ ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht erlöschen. Im gegenteiligen Fall, den gesamten Zündvorgang wiederholen.
- **Achtung! Das Ventil verfügt über eine Sicherheit, die eine erneute Zündung für 60 Sekunden verhindert, falls die Zündflamme versehentlich erlischt. Warten, bis der Bedienknopf „M“ entsperrt wird.**
- Um den Hauptbrenner zu zünden, den Bedienknopf „M“ gegen den Uhrzeigersinn von ● auf ○ drehen.
- Die gewünschte Temperatur wird mit dem Bedienknopf „N“ eingestellt.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „M“ gegen den Uhrzeigersinn von ○ auf ★ drehen.
- Anschließend den Knopf ganz eindrücken und auf ★ drehen; loslassen und auf ● stellen.

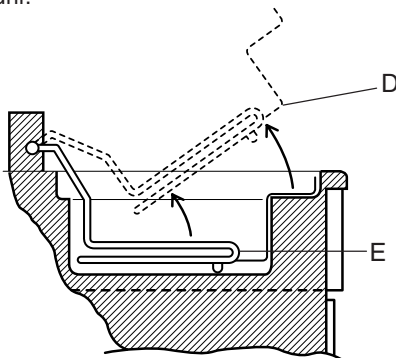
1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Den Thermostatknopf „A“ auf die gewünschte Frittieretemperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „B“ zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht. Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe „C“ zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an; sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

HINWEIS! Bei Fritteusen mit Heizwiderstand in der Wanne ist äußerste Vorsicht geboten. Er darf nur unter Verwendung der hierfür vorgesehenen Halterung „D“ bewegt werden. Zur verbesserten Sicherheit spricht ein Mikroschalter an, wenn die Widerstände „E“ angehoben sind und unterbricht die Stromzufuhr.



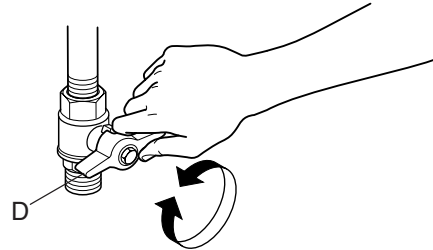
Ausschalten

- Den Thermostatknopf „A“ gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.

1.3. ABLASSEN DES ÖLS

- Die Fritteuse ausschalten;
- den Hahn öffnen. Hierzu den Griff **D** langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen. **Vorsichtig vorgehen**, um nicht mit dem heißen Öl in Kontakt zu kommen.
- Den Griff **D** im Uhrzeigersinn drehen, um den Ablasshahn zu schließen.

Um einen besseren Ertrag zu gewährleisten, sollte das Öl regelmäßig gewechselt werden. Durch zu häufiges Erhitzen und Wiederverwenden des Öls sinkt die Temperatur, bei der es sich entzündet und die Tendenz, plötzlich aufzukochen, nimmt zu.



VII REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHLBEREICH (täglich)

- Sämtliche Stahlbereiche reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlbereichen entfernen; hierzu Seifenwasser verwenden, mit oder ohne Reinigungsmittel, das mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen wird. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Die Satinierung muss ggf. wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

SAMMELBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Auffangwannen, Schubladen oder sonstigen Sammelbehältern entleeren. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Die Behälter entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

HINWEIS! Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. FILTER

Durch die Verwendung von Ölfiltern kann die Dauer des Öls verlängert werden. Gleichzeitig wird bei seiner Wiederverwendung ein besseres Garergebnis erzielt. Den Filter zur Reinigung aus seiner Aufnahme entnehmen. Mit Fett verschmutzten Filter mit fettlösender Seife waschen, ausspülen und vor dem erneuten Einbau gut trocknen. Falls der Filter beschädigt oder übermäßig verschmutzt ist, sollte er ausgewechselt werden.

4. LÄNGERER STILLSTAND

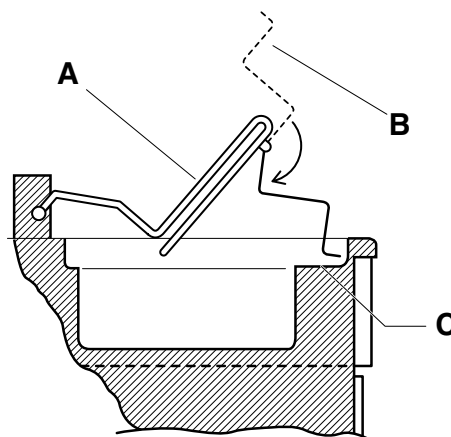
Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne bzw. -schalter schließen.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor einer neuerlichen Verwendung überprüft werden.
- Die Elektrogeräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu Beschädigung des Elements führen würde.

5. REINIGUNG DER FRITTEUSEN MIT INTERNEM WIDERSTAND (18 LITER)

Die Wanne reinigen wie folgt:

- das Öl abkühlen lassen;
- das Öl durch den Ablass abfließen lassen.
- Das Heizregister „A“ (siehe Abbildung) unter Verwendung der Halterung „B“ anheben.
- Die Halterung umklappen und auf der Ablage „C“ der Wanne abstützen. In dieser Stellung spricht der Mikroschalter an und die Stromzufuhr der Widerstände wird unterbrochen.
- Die Wanne und insbesondere das Heizregister vorsichtig reinigen, um nicht das Gerät zu beschädigen.



6. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Den Zustand der Innenteile überprüfen.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Komponenten, die einer Wartung bedürfen, sind nach Abnahme der Bedienblende von der Gerätevorderseite zugänglich.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

(Gasgeräte)

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die elektrische Zündung oder das Kerzenkabel ist beschädigt.
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

Der Zündbrenner erlischt nach Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung.

Mögliche Ursachen:

- Das Thermoelement ist nicht korrekt angeschlossen oder die Thermostatikabel sind abgetrennt.
- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen oder ist defekt.

- Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Arbeitsthermostat ist defekt.

- Die Temperaturregelung ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Der Thermostat ist defekt.

ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

- Gasventil

- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Bedienblende abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Befestigungsschrauben des Flanschs vom Ventil abdrehen.
- Die Sperrung der Versorgungsleitung des Gasventils entfernen.

- *Thermoelement, Sicherheitsthermostat, Zündvorrichtung*
- Die Bedienblende abnehmen und die Elemente ersetzen.
- Für den Ersatz des Thermostats die Dichtung zwischen Wanne und Kugelbefestigung entfernen (Austausch von Türraum und Bedienblende aus).

- Hauptbrenner, Zündbrenner, Zündbrennerdüse und Hauptbrennerdüse

- Vom Türraum aus.

- Regelung der Primärluft

- Vom Türraum aus.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.