11/2010

Mod: E17/F30A8-N

Production code: 373082

Diamond
catering equipment

INHALT

I. INSTALLATIONSSCHEMA / GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN 2

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN 33

III. ALLGEMEINE HINWEISE 34

IV. UMWELTSCHUTZ 35

V. INSTALLATION 35

1. BEZUGSNORMEN 35
2. AUSPACKEN 35
3. AUFSTELLUNG 35
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG 36
5. ANSCHLÜSSE 37
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT 38
7. ERSATZ DER SICHERUNG 38
8. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN 38

VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER 39

1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE 39

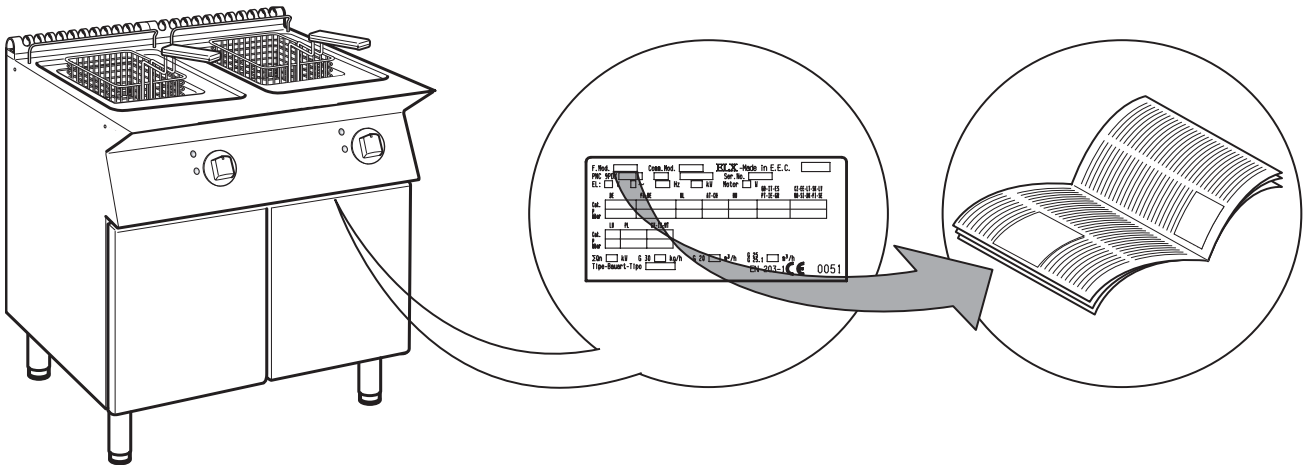
VII. REINIGUNG 43

1. AUSSENTEILE 43
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN 43
3. FILTER 43
4. STANDZEITEN 43
5. REINIGUNG DER FRITTEUSEN MIT INTERNEN WIDERSTÄNDEN (18 LITER) 44
6. INNENTEILE 44

VIII. WARTUNG 44

1. WARTUNG 44

II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG
Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen 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 Gas-/Elektrogeräte

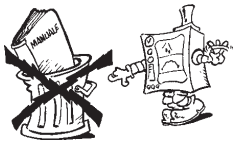
MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7FRGD1B00 400 mm	+7FRGH2B00 800 mm	+7FRGD1BF0 400 mm	+7FRGH2BF0 800 mm	+7FRGD1GF0 400 mm	+7FRGH2GF0 800 mm	+7FRGD1LFE 800mm				
Fassungsvermögen der Wanne	Liter	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34				
Maximale Füllung der Wanne mit Speisen	Kartoffeln Frisches	1	1+1	1	1+1	2	2+2	4				
	Kartoffeln Frozen	1	1+1	1	1+1	1,5	1,5+1,5	3,4				
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"				
Nennwärmeleistung	kW	7	14	7	14	14	28	27,5				
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1				

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7FRED1200 400 mm	+7FREH2200 800 mm	+7FRED12F0 400 mm	+7FREH22F0 800 mm	+7FRED2A0N 400 mm	+7FRED120N 400 mm	+7FREH22FN 800 mm	+7FRED1EDN 400 mm	+7FREH220N 800 mm	+7FREH2FFN 800 mm	
Fassungsvermögen der Wanne	Liter	7	7+7	7	7+7	5+5	7	7+7	12	12+12	14+14	
Maximale Füllung der Wanne mit Speisen	Kg	1,5	1,5+1,5	1,5	1,5+1,5	0,9+0,9	1,5	1,5+1,5	2+2	2	2+2	
Phasen	Anz.	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Netzspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230	230	230	230	230	
Höchstleistung	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	8-9	4,9-5,4	9,8-10,8	7,9-8,7	15,7-17,4	15,7-17,4	
Querschnitt Netzkabel	mm^2	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+7FRED1GF0 400 mm	+7FREH2GF0 800 mm	+7FRED2A00 400 mm	+7FRED1ED0 400 mm	+7FREH2200 800 mm	+7FRED1FF0 400 mm	+7FREH2FF0 800 mm	+7FRED1GFP 400 mm	+7FRMD1FF5 400 mm	+7FRMD1FF6 800 mm	+7FRMH2FF5 400 mm
Fassungsvermögen der Wanne	Liter	15	15+15	5+5	12	12+12	14	14+14	15	14	14+14	14
Maximale Füllung der Wanne mit Speisen	Kg	2	2+2	0,9+0,9	2+2	2	2+2	2+2	2	2+2	2+2	2+2
Phasen	Anz.	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Netzspannung	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	400	440	400
Höchstleistung	kW	9-10	18-20	8-9	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7	15,7-17,4	9-10	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7
Querschnitt Netzkabel	mm^2	2,5	4	2,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	1,5

III. ALLGEMEINE HINWEISE

• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung 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 sauber von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.**

• **Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um 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. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

• **Bringen Sie die Notrufnummern an einem sichtbaren Ort an.**

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenden Sie sich für technische Serviceleistungen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Original-Ersatzteile verlangen.

- Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist **bestimmungsfremd**.

- 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 Bedienungspersonal des Gerätes muss **geschult werden**. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.

- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.

- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) verwenden.

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Berührung kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.

- Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

Das Symbol L weist darauf hin, dass das Gerät **nicht** als Hausmüll, sondern entsprechend den Bestimmung zum Umweltschutz und zum Schutz der Gesundheit entsorgt werden muss.
Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Hinweise kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrenlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.
Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:

PE **Polyäthylen:** äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.

PP **Polypropylen:** obere Verpackungspaneele, Verpackungsbänder.

PS **PS-Hartschaum:** Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.)das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vornehmen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V “REINIGUNG”).

4. ENTSORGUNG

Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) hergestellt.
Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor der Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen aufmerksam durchlesen.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der vorschriftsmäßigen Installations- und Wartungsverfahren, der Umbau und die Änderung des Gerätes können zu Schäden desselben und zu Personenverletzungen führen und ziehen automatisch den Verfall der Herstellergarantie nach sich.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

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).

- Beim Entfernen der Verpackung 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.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

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 den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe 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.

- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- 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.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, 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 BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN ODER AUF BETONSOCKELBLENDEN

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 TYPS “A1”

Die Geräte des Typs “A1” unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

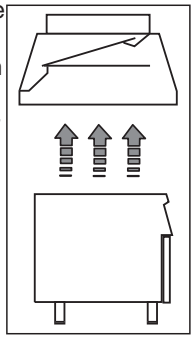
4.2 GERÄTE DES TYPS “B”

(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 KAMINANSCHLUSSROHR

- 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

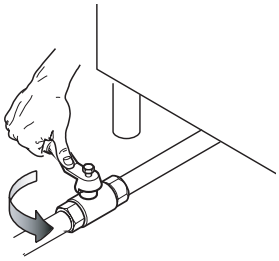
• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen 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 5.1.8 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 zu gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschilds überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

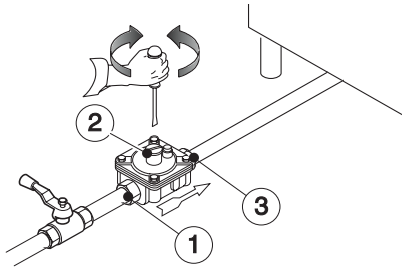
- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube "A" des Druckanschlusses entfernen und das Manometer "O" (Abb. 2A-2B) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

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" nach rechts drehen, um den Druck zu erhöhen, und nach links, 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. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

(Modell mit Rohren - Abb. 3C)
Die Einstellung wie folgt vornehmen:
• Die Befestigungsschraube "C" lockern und die Buchse "D" auf den Abstand "H" gemäß Tabelle "B" (Abb. 3C) einstellen.
• Die Düse "A" wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B "Technische Daten/Düsen" ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt).
Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Brennerdüse/n	
• Korrekte Einstellung Primärluft der Brenner	
• Ersatz Zündbrennerdüse/n	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• Korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
(siehe Tab. Technische Daten/Düsen) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.8.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

(Abb. 3A)

- Die Schraube "A" lockern und die Düse "C" abschrauben.
- Die Düse und den Luftring herausnehmen (Abb.3A).
- Die Düse „C" durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C" in den Luftring „E" einsetzen, die beiden zusammengebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.8.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

(Modell mit Rohren - Abb. 3C)

- Die Düse „A" ausschrauben und durch die für die gewählte Gasart passende Düse ersetzen; siehe diesbezüglich die Angaben in der Tabelle „B", Abb. 3C.
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H" wieder festdrehen.

5.1.8.3 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

(für alle Modelle - Abb. 3B)

- Die Schraubverbindung "H" ausdrehen und die Düse "G" durch die für die Gasart passende Düse ersetzen.
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung "H" mit der Unterlegscheibe wieder anbringen.

5.2. ELEKTROGERÄTE

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

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

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. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

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

Der maximale Wert des Leckstroms des Gerätes beträgt 1 mA/kW.

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten 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.
- Den roten Knopf auf dem Gehäuse des Sicherheitsthermostaten drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. ERSATZ DER SICHERUNG

Die Schmelzsicherung der elektrischen Anlage ist unter der Bedienblende angeordnet. Um sie zu ersetzen, den Verschluss des Sicherungsträgers abdrehen und die Sicherung entnehmen.

8. 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. ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Vor der ersten Inbetriebnahme das Becken und die Körbe, wie folgt, von den industriellen Schutzfetten reinigen:
- Das Becken mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen und einige Minuten kochen lassen.
- Die Schutzvorrichtung anheben, das Becken mithilfe des Hahns entleeren und sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.
- Dieses Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und muss durch eigens geschultes Personal bedient werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Gerät sollte nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vorgeheizt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es eigens konzipiert wurde; d.h. zum Frittieren von Speisen in Öl oder Fett. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Bevor das Becken mit Öl gefüllt wird, sicherstellen, dass es kein Wasser enthält.
- Das Becken bis zur Kerbe in der Beckenrückwand für max. Ölstand mit Öl füllen.
- 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.
- Ö nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand 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.

Achtung

- Das Gerät während des Betriebs überwachen und nicht die heißen Oberflächen um die Frittierwanne berühren.
- Das zum Frittieren benutzte Öl muss häufig ersetzt werden; beachten Sie, dass sich die Entzündungstemperatur von mehrmals verwendetem und daher schmutzigem Öl reduziert, das daher die ihm innewohnende Tendenz zum plötzlichen Aufkochen verstärkt.

TEMPERATUREINSTELLUNG DER FRITTEUSE

ART DER FRITTÜREN:	TEMPERATUR-EINSTELLUNG AUF:
Speisen, durch die das Öl nicht verunreinigt wird	180/185°C
Panierte Speisen	175/180°C
In Mehl gewälzte Speisen	170°C

HINWEIS! Stellen Sie die Temperatur zum Frittieren von panierten Speisen auf 170°C ein. Höhere Temperaturen verbessern das Ergebnis nicht, sondern beschleunigen nur die Verschlechterung der Ölqualität (das Restmehl tendiert zum Verbrennen).

HINWEIS! Entfernen Sie beim Frittieren im Öl verbliebenen Speisereste. Die Speiserückstände im Öl verändern den Geschmack und den Geruch des Öls und tragen dazu bei, die Verwendbarkeit des Öls zu reduzieren.
Benutzen Sie zum schnellen und sicheren Messen des Verschlechterungsgrads des Öls das im Handel erhältliche Lackmuspapier.

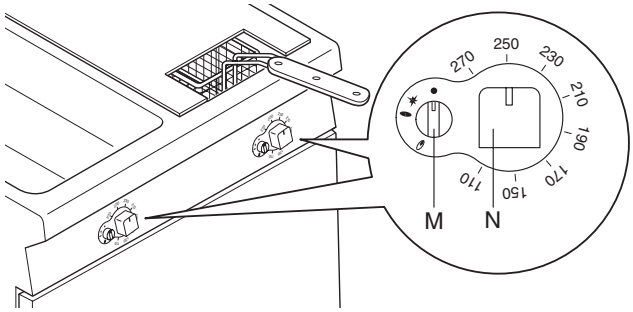
1.1. GASGERÄTE

Einschalten (14 L)

Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf M:

- ● Aus
- ✶ Zündung Zündbrenner
- Zündbrenner eingeschaltet
- Eingeschaltet



- Drehen Sie den Bedienknopf “M” aus der Position ● nach rechts in die Position ✶ **.**
- Drücken Sie den Knopf “M” nach unten und drehen Sie ihn auf die Position um den Pilotbrenner 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; anderenfalls den Zündvorgang wiederholen.
  Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu die Tür öffnen, eine Flamme an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf “A” für die erforderliche Zeit auf Stellung “Zündung Zündbrenner” gedrückt halten.
- **Achtung! Falls der Zündbrenner zufällig erlischt, verhindert eine Sicherungsvorrichtung eine sofortige neue Zündung. Warten Sie 60 Sekunden, bis der Knopf “M” wieder freigegeben wird.**
- Drehen Sie für die Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf “M” nach links aus der Position in die Position .
- Die gewünschte Temperatur wird mit dem Bedienknopf „N” eingestellt.

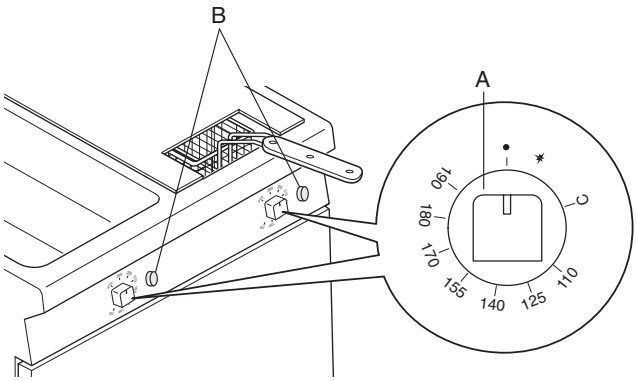
Ausschalten

- Drehen Sie den Bedienknopf “M” aus der Position in die Position ✶.
- Drücken Sie anschließend den Knopf ganz ein und drehen Sie ihn in die Position ✶ ; den Knopf loslassen und auf Position ● drehen.

Einschalten (7 L)
Der Bedienknopf “A” hat folgende Positionen:

Bedienknopf A:

- ● „Aus
- ✷ „Zündung Zündbrenner
- Temperaturwerte



- Den Bedienknopf „A” eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner” drehen und gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung “B” drücken.
- Beim Loslassen des Bedienknopfs “A” (nach ca. 20") darf die Flamme nicht erlöschen; andernfalls den Vorgang wiederholen. Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu durch das Schauloch “C” eine Flamme an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf „A” für die erforderliche Zeit auf Stellung „Zündung Zündbrenner” gedrückt halten.
- Den Knopf “A” auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Brenner werden gezündet und die Aufheizphase beginnt.
- Sobald das Öl in dem Becken die vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Hauptbrenner abgeschaltet, die automatisch wieder gezündet werden, sobald die Temperatur unter den Sollwert abfällt.
- 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.

Ausschalten
- Zum Abschalten der Hauptbrenner den Knopf “A” auf die Position “Zündung Zündbrenner” drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf “A” etwas eindrücken und auf „Aus” drehen.

Nach der Arbeit
- Den Bedienknopf “A” auf die Position “Aus” drehen.
- Den Gashahn schließen.

Einschalten (40 L Rohre)
Der Bedienknopf “A” hat folgende Positionen:

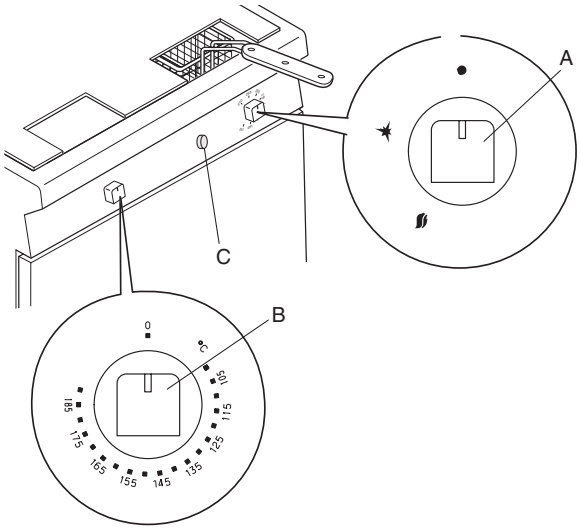
Bedienknopf A:

Der Bedienknopf “A” hat folgende Positionen:

- ● Aus
- ✷ Zündung Zündbrenner
- Max

Bedienknopf B:

Der Bedienknopf “B” zeigt die Temperaturwerte an

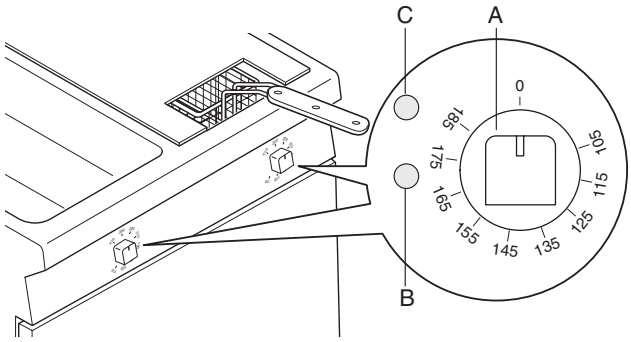


• Den Bedienknopf “A” eindrücken und auf “Zündung Zündbrenner” drehen; gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung “C” drücken.
• Beim Loslassen des Bedienknopfs “A” (nach ca. 20") darf die Flamme nicht erlöschen; andernfalls den Vorgang wiederholen. Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu die Tür öffnen, eine Flamme an den Zündbrenner annähern und gleichzeitig den Bedienknopf “A” für die erforderliche Zeit auf Stellung “Zündung Zündbrenner” gedrückt halten.
Achtung: Wird der Bedienknopf auf “Aus” gedreht und der Zündbrenner erlischt, ist eine erneute Zündung erst nach 60 Sekunden möglich (Entsperrung des Knopfs).
• Den Bedienknopf “A” auf die Position “Max” drehen.
• Den Knopf “B” auf die gewünschte Temperatur drehen.
Die Brenner werden gezündet und die Aufheizphase beginnt.
Hinweis: bei der ersten Kaltzündung der Pilotflamme werden die Hauptbrenner aufgrund der Wärmeträgheit bei der Aufheizung der Thermosäule durch die Zündflamme mit einer Verzögerung von ca. einer Minute gezündet.
• Sobald das Öl in dem Becken die vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Hauptbrenner abgeschaltet, die automatisch wieder gezündet werden, sobald die Temperatur unter den Sollwert abfällt.
• IDen 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.

Ausschalten
• Zum Abschalten der Hauptbrenner den Knopf “B” auf die Position “0” drehen.
• Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf “A” etwas eindrücken und auf “Aus” drehen.

Nach der Arbeit
- Den Bedienknopf “A” auf die Position “Aus” drehen.
- Den Gashahn schließen.

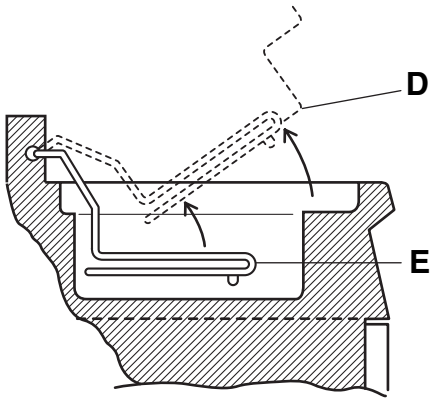
1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Das Becken bis zur Kerbe in der Beckenrückwand für max. Ölstand mit Öl befüllen.
- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ein.
- Den Thermostatknopf „A" nach rechts auf die gewünschte Frittiertemperatur 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; die Lampe erlischt nach Erreichen der angewählten Temperatur.

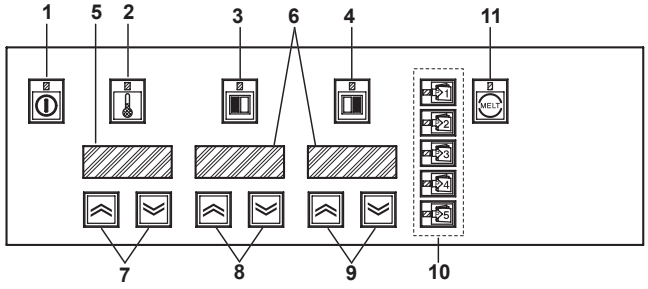
Hinweise! Bei Fritteusen mit Heizwiderständen in der Wanne ist äußerste Vorsicht geboten. Sie dürfen nur unter Verwendung der hierfür vorgesehenen Halterung „D" bewegt werden. Zur verbesserten Sicherheit spricht ein Mikroschalter an, wenn die Widerstände „E" angehoben sind und unterbricht die Stromzufuhr.



Ausschalten

- Den Thermostatknopf „A" nach links auf "0" **drehen"**.

1.3. ELEKTROMODELL MIT ELEKTRONISCHEN KONTROLLE



1 - Einschalten ON/OFF
2 - Temperatureinstellung
3 - Start Programm linker Korb
4 - Start Programm rechter Korb
5 - Display Temperaturen (Arbeitstemperatur und Sollwert)
6 - Display Programmdauer (links und rechts)
7 - Temperatureinstellung (auf / ab)
8 - Einstellung Programmdauer linker Korb (auf / ab)
9 - Einstellung Programmdauer rechter Korb (auf / ab)
10 - Gespeicherte (oder speicherbare) Programme
11 - Zyklus „Melting" (Off / On: Der Melting-Zyklus startet beim Einschalten, falls der Thermostat eine Betriebstemperatur unter 70°C erfasst)

Einschalten: Die Taste „1" betätigen.
Ausschalten: Die Taste „1" betätigen.

1.4. TEMPERATUREINSTELLUNG

- Am Display „5" wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt. Um einige Sekunden lang die tatsächliche Öltemperatur im Becken anzuzeigen, die Taste „2" antippen.
- Den eingestellten Wert mit den Tasten „7" erhöhen oder verringern. Die Temperatur am Display wird jeweils um ±1°C geändert (wird die Taste „7" länger gedrückt, ändert sich der Temperaturwert rascher). Nach der Einstellung blinkt das Display „5" drei Sekunden lang, daraufhin wird die angezeigte Temperatur gespeichert.
- Die LED von Taste „2" leuchtet:
  - ROT: Die Öltemperatur hat noch nicht den eingestellten Wert erreicht.
  - GRÜN: Die Öltemperatur entspricht dem eingestellten Wert. Der Garzyklus kann beginnen.

1.5. EINSTELLUNG DER GARZEIT

- Am Display „6" wird die eingestellte Garzeit angezeigt.
- Anhand der Tasten 8/9 den eingestellten Wert erhöhen/senken. Die Zeitänderung am Display beträgt jeweils ±5 sec. und lässt eine Mindestzeit von 00:30 sec. zu. (werden die Tasten „8-9" länger gedrückt, ändert sich der Zeitwert rascher).
- Nach Abschluss der Einstellung blinkt das Display „6" einige Sekunden lang, daraufhin wird der angezeigte Wert gespeichert.
- Anhand der Tasten „3"/„4" wird die Senkbewegung der linken/rechten Hubvorrichtung gesteuert. Am entsprechenden Display „6" beginnt die Rückwärtszählung der eingestellten Zeit. Wenn der Wert 00:00 erreicht ist, endet der Zyklus, die Hubvorrichtung wird aus dem Ölbad angehoben und das Display schaltet auf den zuvor eingestellten Wert um.

1.6. PROGRAMMIERUNG

Es besteht die Möglichkeit, bis zu fünf unterschiedliche Garprogramme (Tasten „10") zu programmieren: Für jedes Programm können die gewünschte Gartemperatur und - je nach Ausführung - eine oder zwei Garzeiten gespeichert werden (bei Ausführung „Full optional" sind es die Zeiten der beiden Körbe re/li).

Zur Speicherung eines Programms die gewünschten Werte eingeben und die Tasten p1...p5 betätigen, bis die erfolgte Speicherung durch ein akustisches Signal gemeldet wird. Nach dem gleichen Verfahren werden die weiteren Garprogramme gespeichert.

HINWEIS: Zum Zeitpunkt der Installation sind keine Programme gespeichert. Bei jeder nachfolgenden Speicherung wird das vorausgehende Programm gelöscht.

1.6.1. BLOCKIERUNG DER PROGRAMMIERUNG

Die Tastatur kann blockiert werden. Auf diese Weise können nur die zuvor gespeicherten Programme angewandt werden.

Aktivierung/Deaktivierung dieser Option:

- Beim Einschalten des Geräts gleichzeitig die Taste „7" drücken. Am Display erscheint FAST (Fast Food);
- Die Taste „2" drücken: Erscheint am Display Y (Yes), sind die Tasten „7", „8" und „9" gesperrt; erscheint N (No), sind die Tasten „7", „8" und „9" aktiviert.
- Zur Änderung des Parameters (Y/N) die Taste „7" drücken. Mit Taste „2" speichern.
- Zum Verlassen des Menüs Fast Food gleichzeitig die Tasten „3" und „4" drücken.

1.6.2 ANWENDUNG EINES EINGESTELLTEN PROGRAMMS

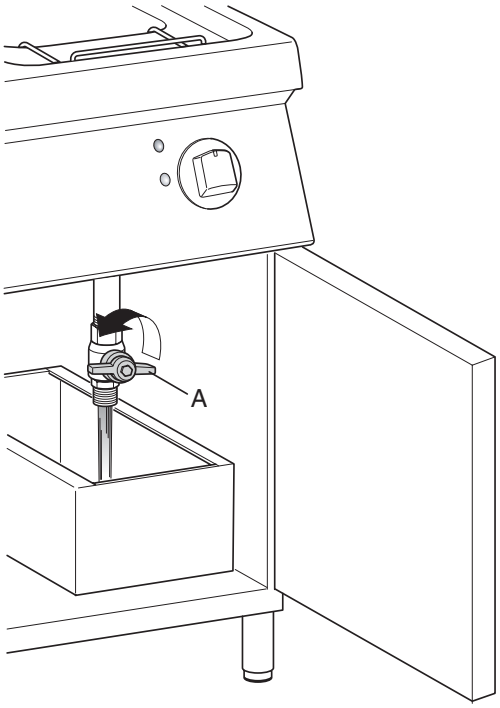
- Das Programm mittels einer der Tasten „10" aufrufen; am Display „5" und „6" werden die gespeicherten Werte eingeblendet.
- Die Tasten „3" oder „4" drücken, um den Garvorgang zu starten.

1.7. ABLASSEN DES ÖLS

- Leeren des Tanks sollte bei kaltem Öl gemacht werden
- Die Fritteuse ausschalten;
- Gehen Sie dabei sehr **vorsichtig vor, um nicht das heiße Öl zu berühren**;

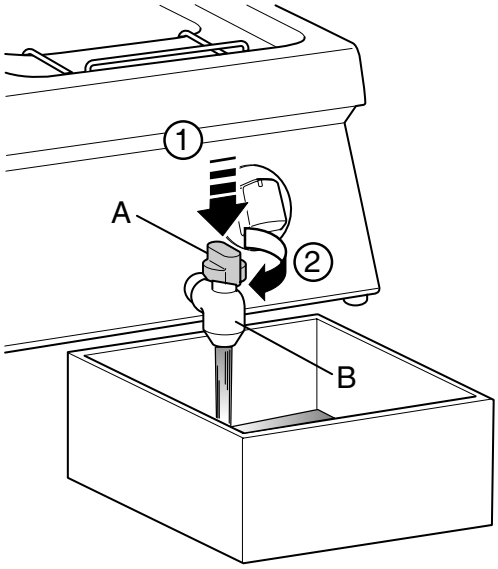
(für die 7-, 14- und 40-Liter - Standgeräte)

- Den Ablasshahn öffnen; dazu **langsam** den Knopf **(A)** (Abb.1) nach links drehen;



(für 7- und 14-Liter-Tischgeräte)

- Stellen Sie eine Wanne zum Auffangen des Öls unter das Ablassventil **(B)** (Abb. 2); über dem Ventil befindet sich ein Knopf **(A)**, drücken Sie denselben **(1)** und drehen Sie ihn **(2)** langsam nach rechts, um das Öl ablaufen zu lassen.



(**für alle Modelle)**

- Drehen Sie den Knopf nach rechts, um den Hahn wieder zu schließen.

Um einen besseren Ertrag zu gewährleisten, sollte das Öl regelmäßig gewechselt werden. Durch zu häufiges Erhitzen und Wiederverwenden des Öls sinkt die Entzündungstemperatur und erhöht sich die Tendenz, plötzlich aufzukochen.

VII. REINIGUNG

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

1. AUSSENTEILE

SATINIERTE STAHLOBERFLÄCHEN (täglich)

- Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind .
- Benutzen Sie zur Reinigung des Edelstahls auf keinen Fall Scheuermittel, Späne, Metallschwämmchen, Bürsten oder gewöhnliche Metallschaber.
- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-,Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung reiben und dieselben oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung 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.

Achtung:

- Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Edelstahls keine chlorhaltigen Produkte (Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff , usw.), auch nicht in verdünnter Form.
- Verwenden Sie keine ätzenden Mittel (zum Beispiel Salzsäure) zum Reinigen des Fußbodens unter dem Gerät.
- Entsorgen Sie das Altgerät am Ende seines Lebenszyklus umweltgerecht.
- Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) hergestellt**.** Sie können daher über die traditionellen Wiederverwertungsstellen entsprechend den gültigen Umweltschutzgesetzen des eigenen Landes entsorgt werden.
- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

Empfehlungen
Das Gerät sollte regelmäßig einer vollständigen Prüfung unterzogen werden (mindestens einmal jährlich). Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen 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 Preisliste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

BECKEN UND AUFFANGBEHÄLTER (auch mehrmals täglich)
Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. von Sammelbecken, Schubladen und Auffangbehältern im allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Während des Gerätebetriebs sind die Behälter regelmäßig zu leeren.

HINWEIS! Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile 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.
Zur Reinigung den Filter aus dem Sitz herausziehen: Falls der Filter mit Fett verunreinigt ist, waschen Sie ihn mit fettlösender Seife, spülen Sie ihn aus und trocknen Sie ihn; Stecken Sie den Filter nach der Reinigung wieder in seine Halterung.
Falls der Filter beschädigt oder übermäßig verschmutzt ist, sollte er ausgewechselt werden.

4. STANDZEITEN

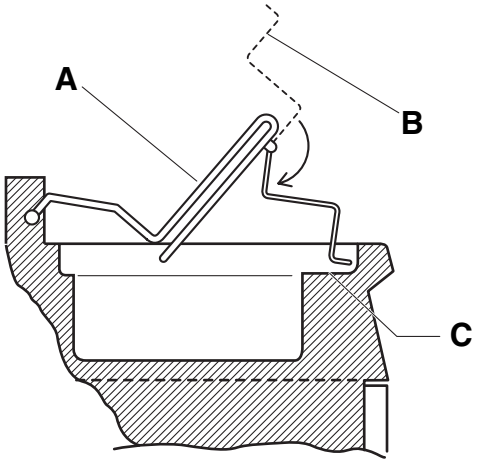
Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

5. REINIGUNG DER FRITTEUSEN MIT INTERNEM WIDERSTAND

Die Wanne reinigen wie folgt:

- Warten, bis das Öl abgekühlt ist
- 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.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

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 Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

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 Piezo-Zündung oder das Zündkabel sind beschädigt.
- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- 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 Thermostatkabel sind abgetrennt.
- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Auslösung oder Defekt des Sicherheitsthermostaten.

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

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Unzureichende Erhitzung der Thermosäule
- Der Arbeitsthermostat ist defekt.

- Die Temperaturregelung ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

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

1.2. 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 Flansches am Ventil lösen.
- Die Sperrung der Versorgungsleitung des Gasventils entfernen.

- Thermoelement, Thermosäule, Sicherheitsthermostat, Zündvorrichtung
- Die Bedienblende abnehmen und die Elemente ersetzen.
- Für den Ersatz des Thermostats die Dichtung zwischen Becken und der Sicherung der Kugel entfernen (das Auswechseln erfolgt vom Türraum und der Bedienblende aus).

- Hauptbrenner, Zündbrenner, Zündbrennerdüse und Hauptbrennerdüse
- Vom Türraum aus.

- Regelung der Primärluft
- Vom Türraum aus.

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