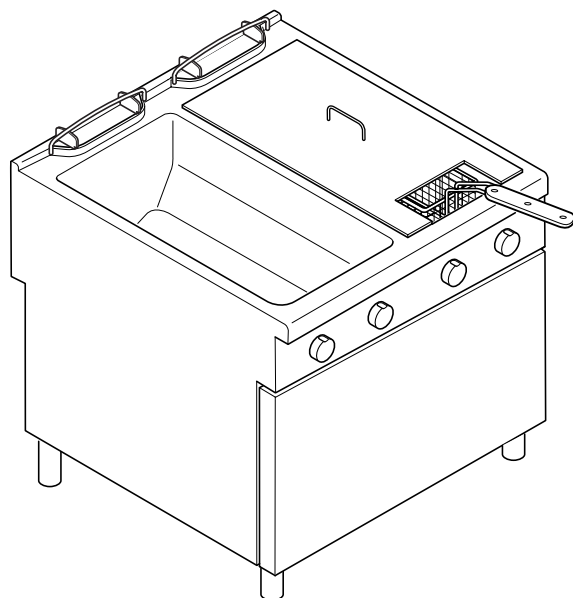


07/2008

Mod: E22/F30A8(230/3)-N

Production code: 393088-SPECIALE(230V/3)



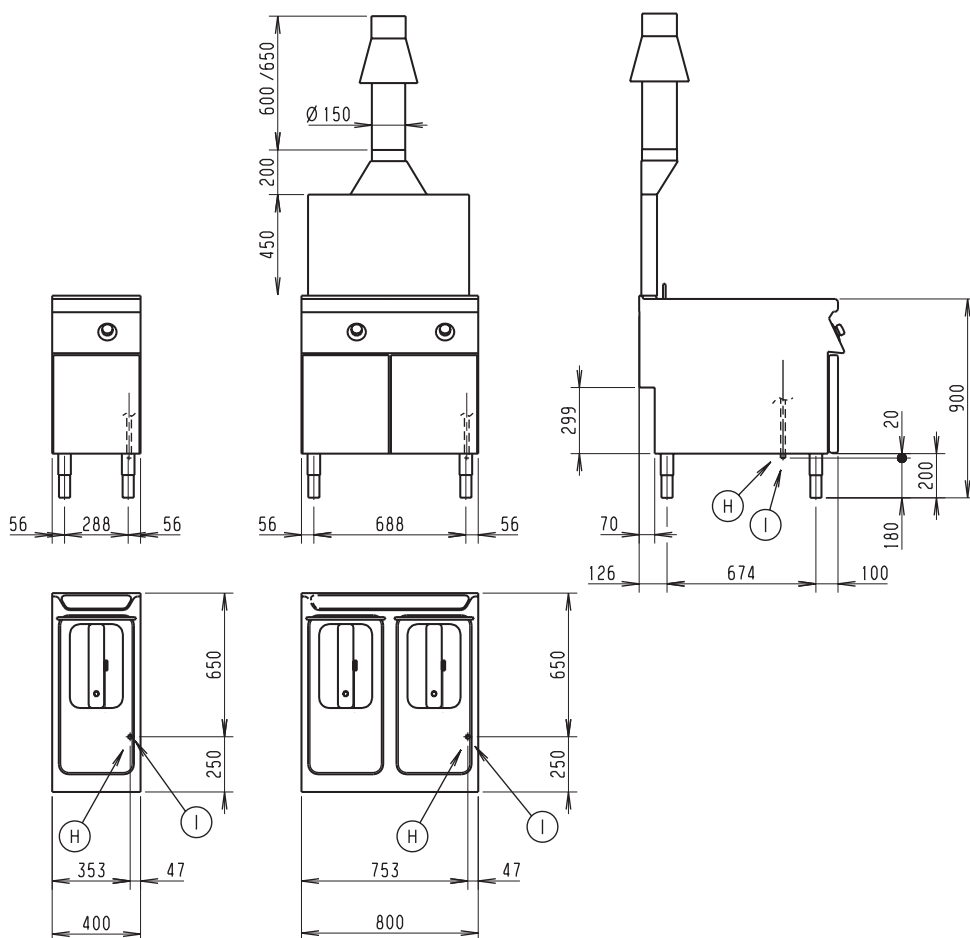


N900

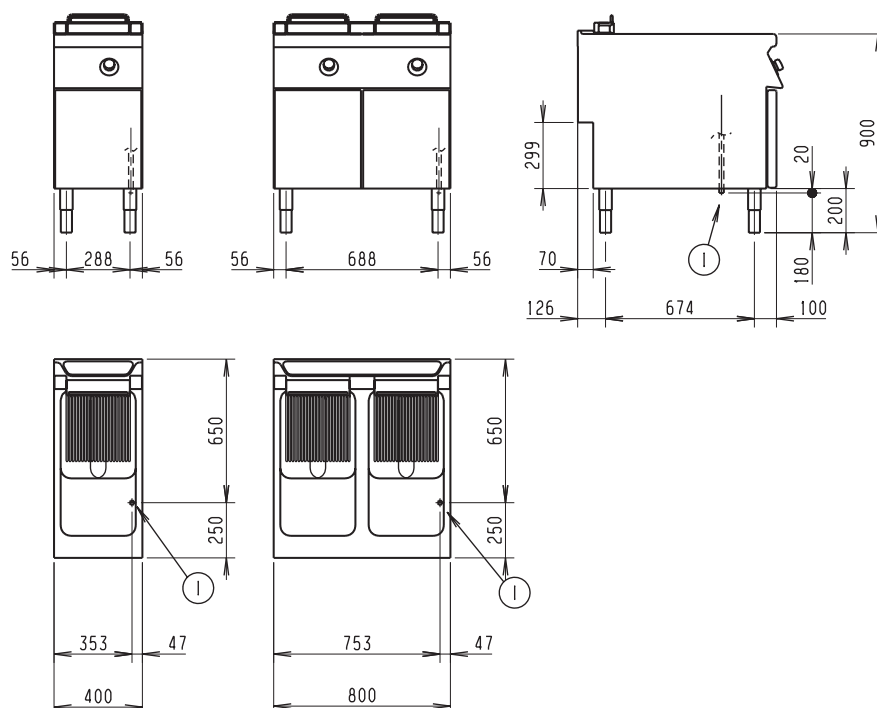
- FRIGGITRICI ELETTRICHE E GAS INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag. 6
- ELECTRIC AND GAS FRYERS INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page 16
- ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE FRITTEUSEN INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite 26
- FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page 36
- FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág. 46
- FRITUURAPPARATEN, ELEKTRISCHE EN GASMODELLEN INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag. 56
- ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA FRITÖSER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan 66
- EL- OG GASFRITUREGRYDER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	Side 76
- FRITADEIRAS ELÉCTRICAS E A GÁS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pag. 86
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ. 96

DOC.NO. **595887700**
EDITION 3 04 06

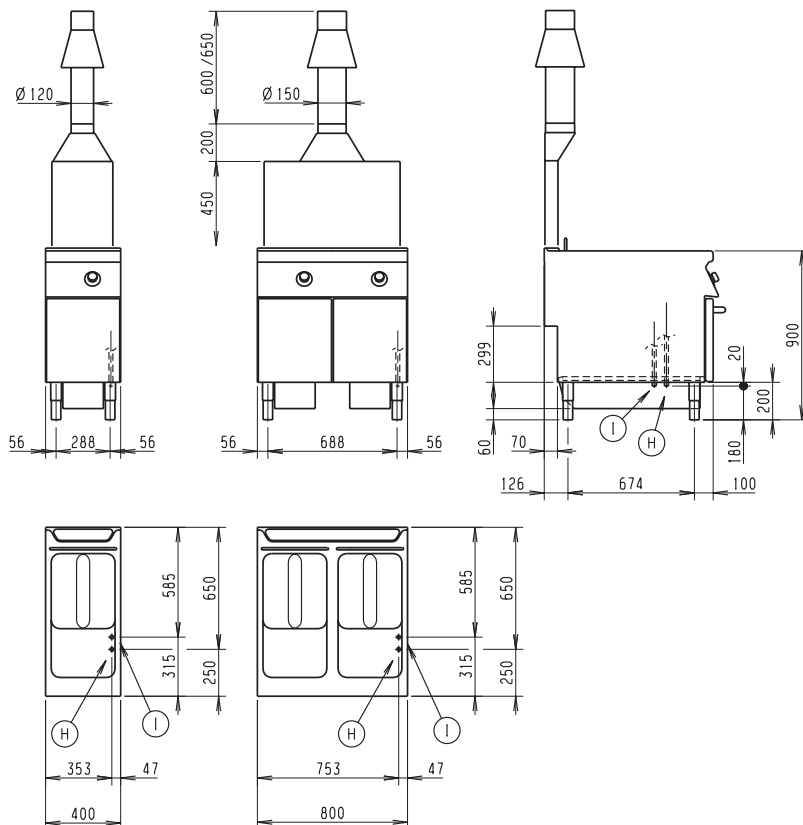
MODEL (15Lt) : +FR/G1A - +FR/G2B - +FR/E1A - +FR/E2B



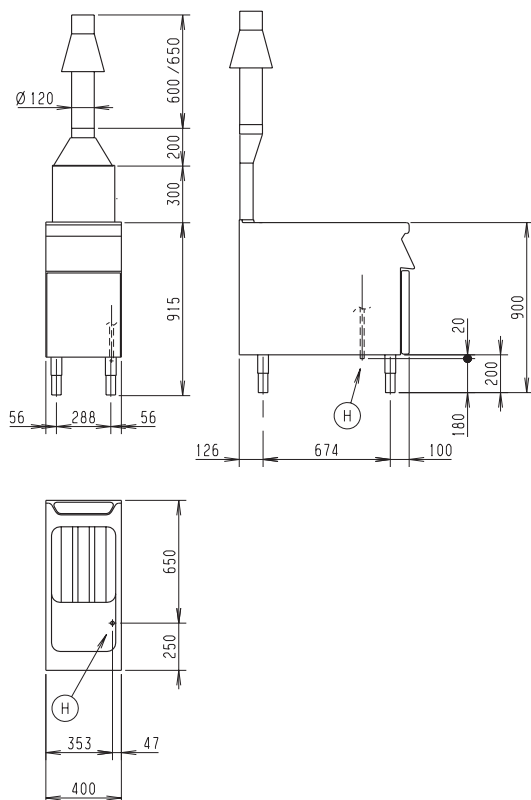
MODEL (18Lt): +FR/E1C - +FR/E2D - +FR/E1CE5 - +FR/E2DE5



MODEL (23Lt) : +FR/G1E - +FR/G2F - +FR/E1E - +FR/E2F



MODEL: +FR/G1T



IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
H - Attacco gas
• Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
H - Gas connection inlet
• If the appliance is not installed under an extraction hood, the draught diverter may be requested from the manufacturer

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
H - Gasanschluss
• Falls das Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt wird, ist die Installation der Abzugssicherung erforderlich (beim Hersteller anzufragen).

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
H - Entrée gaz
• Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration il est nécessaire d'appliquer d'appliquer un interrupteur de tirage, à demander au producteur.

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
H - Conexión de gas
• Cuando el aparato no sea instalado debajo de una campana extractora, el cortatiro puede ser requerido al fabricante.

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
H - Gas aansluiting
• Als het apparaat niet onder een afzuigkap geïnstalleerd wordt, dient u een treksysteem aan te brengen. Dit kunt u bij de fabrikant aanvragen.

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
H - Gasanslutning
• Om utrustningen icke är installerad under en utsugningskåpa är det nödvändigt att montera en strömbrytare för utsug som kan fås från leverantören.

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
H - Gastilslutning
• Hvis apparaturet ikke installeres under en udsugningshætte, er det nødvendigt at montere et aftræk, som fås ved henvendelse til fabrikanten.

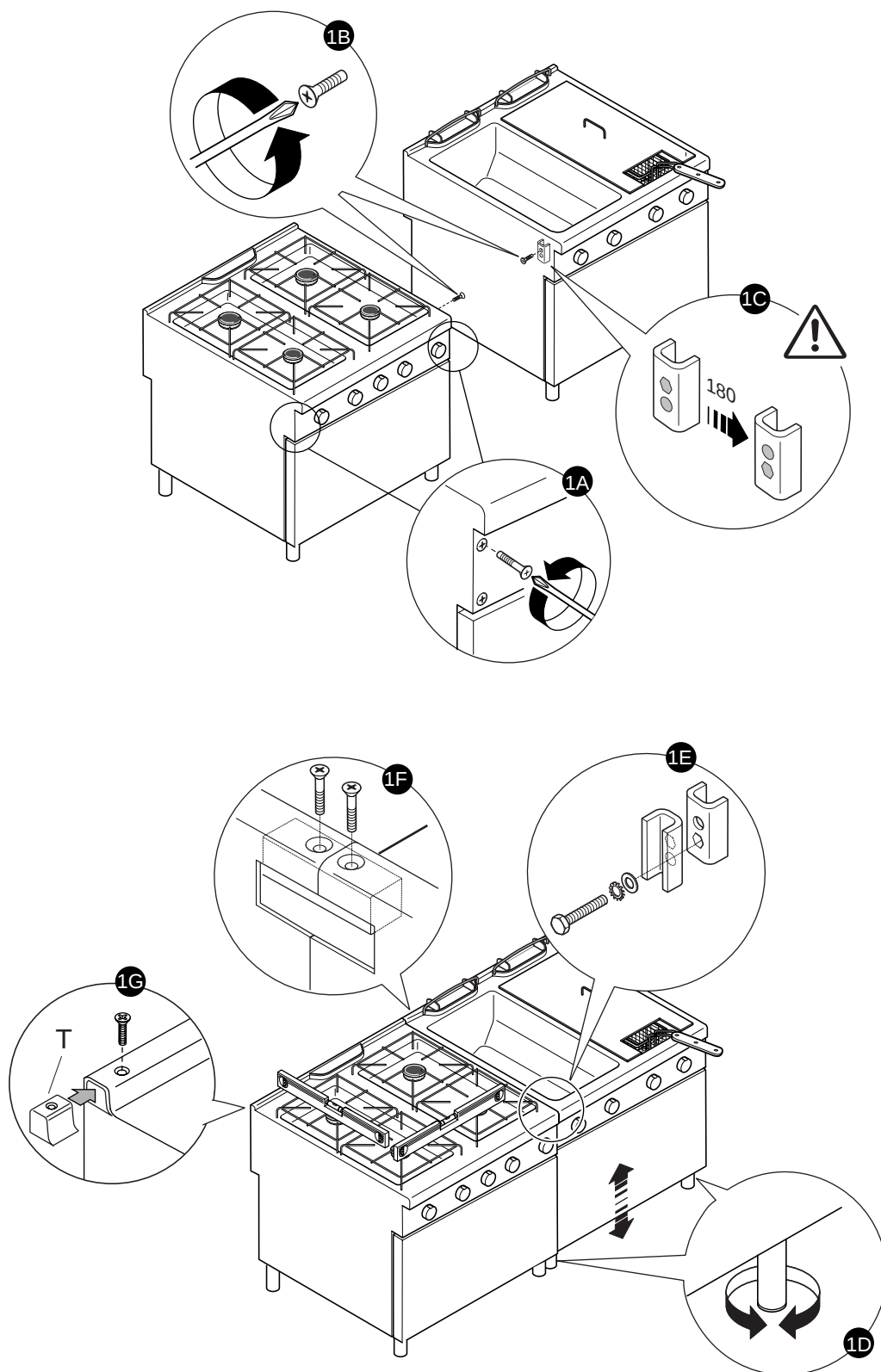
PT

I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
H - Ligação gás
• Se o aparato não está instalado debaixo dum exaustor volve-se necessário montar um interruptor de tiragem, a encomendar-se ao construtor.

GR

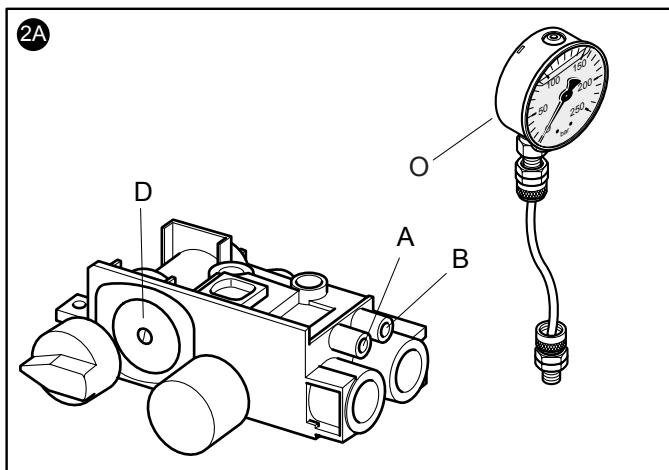
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου
• Στην περίπτωση που το μηχάνημα δεν θα εγκατασταθεί κάτω από μια κορωνίδα καπνοδόχου, είναι απαραίτητη η συναρμολόγηση του διακόπτη απορρόφησης. Ο διακόπτης απορρόφησης θα πρέπει να ζητηθεί από τον κατασκευαστή

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



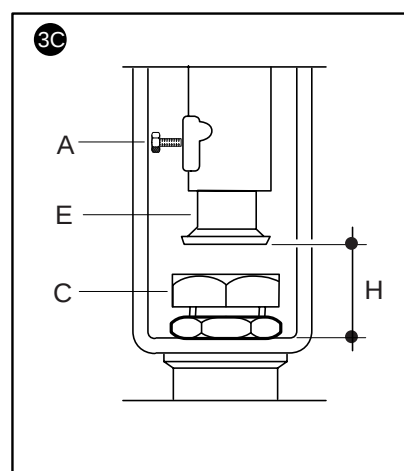
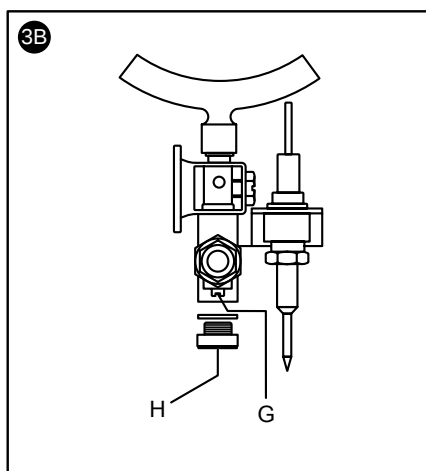
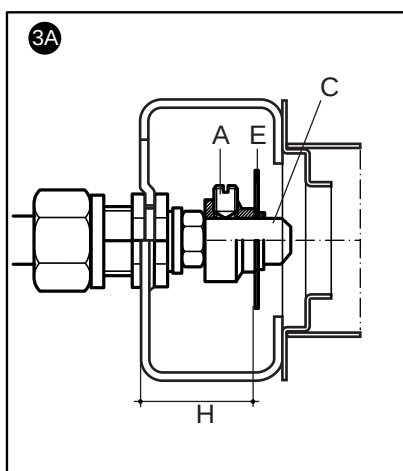
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ - FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - OVERSIGHT OVER GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυοτηρεζιοδηγοί αεριο



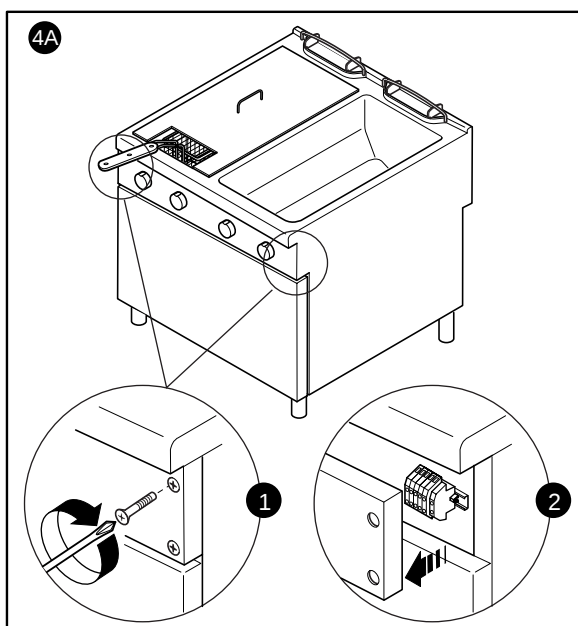
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER FIGURE /PILOT - PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ - FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβιδες βάνες αερίο



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Inhaltsverzeichnis

II. ALLGEMEINES	28
1. HINWEISE	28
2. UMWELTSCHUTZ	28
2.1. Verpackung	28
2.2. Betrieb	28
2.3. Reinigung	28
2.4. Entsorgung	28
2.5. Funkentstörung	28
III. INSTALLATION	29
1. BEZUGSNORMEN	29
2. AUSPACKEN	29
3. AUFSTELLUNG	29
3.1. Allgemeines	29
3.2. Befestigung am Boden	29
3.3. Gerätezusammenschluss	29
3.4. Montage und Zusammenschluss der Tischgeräte auf Unterbau, Backofen, Trägern für Brücken- oder Überhanglösungen	29
3.5. Abdichtung der Fugen zwischen den Geräten	29
4. ABGASFÜHRUNG	29
4.1 Abgasführung für Geräte des Typs „B“	29
4.1.1 Kaminanschlussrohr	29
4.1.2 Installation unter Abzugshaube	29
4.1.3 Installation mit Abgasführung nach außen oder in einen Kamin	29
4.4.2 Abgasführung für Geräte des Typs „A1“	30
5. ANSCHLÜSSE	30
5.1. Gasbetriebene Geräte	30
5.1.1. Vor dem Anschluss	30
5.1.2. Anschluss	30
5.1.3. Überprüfung des Anschlussdrucks	30
5.1.4. Gasdruckregler	30
5.1.5. Austrittsdruck am Gasventil	31
5.1.6. Primärluftkontrolle	31
5.1.7. Umstellung auf eine andere Gasart	31
5.1.7.1 Ersatz Düse des Hauptbrenners	31
5.1.7.2 Ersatz Düse des Zündbrenners	31
5.2. Elektrogeräte	31
5.2.1 Stromanschluss	31
5.2.2. Netzkabel	31
5.2.3. Schutzschalter	31
5.3. Erdung und Knoten für Potentialausgleich	31
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	31
6.1. Rücksetzung	31
7. SICHERUNG	31
IV ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	32
1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE	32
1.1 Gasbetriebene Geräte	32
1.2 Elektrogeräte	33
1.3 Ablassen des Öls	33
V. REINIGUNG	34
1. AUSSENTEILE	34
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	34
3. FILTER	34
4. LÄNGERER STILLSTAND	34
5. REINIGUNG DER FRITTEUSEN MIT INTERNEM WIDERSTAND (18 LITER)	34
6. INNENTEILE	34
VI. WARTUNG	35
1. WARTUNG	35
1.1 Betriebsstörungen und Abhilfe	35
1.2. Anleitungen für den Austausch von Komponenten	
2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN	35

IB. TECHNISCHE DATEN UND DÜSENTABELLEN

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte und Anschlussdrücke

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+FR/G1A 400mm	+FR/G2B 800mm	+FR/G1E 400mm	+FR/G2F 800mm	+FR/G1T 400mm
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
Kategorie		II 2 ELL 3B/P	II 2 ELL 3B/P	II 2 ELL 3B/P	II 2 ELL 3B/P	II 2 ELL 3B/P
Bautyp		A1	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21
Anschlussdruck Erdgas G20	mbar	20	20	20	20	20
Anschlussdruck Erdgas G25	mbar	20	20	20	20	20
Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31	mbar	50	50	50	50	50
Gesamtgasverbrauch (berechnet mit unterer Wärmeleistung(Hi) bei 15°C und 1013 mbar):						
- Erdgas G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	1,48	2,96	2,12	4,24	2,01
- Erdgas G25 (Hi = 29,25 MJ/m³)	m³/h	1,72	3,44	2,46	4,92	2,34
- Flüssiggas G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,10	2,20	1,58	3,16	1,50

TABELLE B – Düse Brenner, Zündbrenner und Ringöffnung

	GASART	Druck (mbar)	Düse MAX		Ventildruck mbar	Öffnung Luftring (mm)	Zündflamme Anz.
			mm	Einstanzung			
Brenner 15 l	G20	20	2,40	240	10,2	33	40
	G25	20	2,65	265	10,2	35	40
	G30/G31	50	1,35	135	(*)	35	30
Brenner 23 l	G20	20	2,90	290	10	24	40
	G25	20	3,20	320	10	26	40
	G30/G31	28-30/37	1,60	160	(*)	32	30
Brenner +FR/G1T	G20	20	2,00	200	(*)	26	35
	G25	20	2,30	230	(*)	26	35
	G30/G31	28-30/37	1,30	130	(*)	29	25

(*) = Schraube vollständig arretiert

TABELLE C - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+FR/E1A 400mm	+FR/E2B 800mm	+FR/E1E 400mm	+FR/E2F 800mm	+FR/E1C 400mm	+FR/E2D 800mm	+FR/E1CE5 400mm	+FR/E2DE5 800mm
Fassungsvermögen der Wanne	Lt.	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18
Netzspannung	V	400	400	400	400	400	400	230	230
Phasen	Nr.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3
Frequenz	Hz	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
Querschnitt Netzkabel	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25

II. ALLGEMEINES

1. HINWEISE

- Das vorliegende Handbuch vor der Inbetriebnahme sorgfältig durchlesen.
 - Das Handbuch für den Gebrauch nach der Installation aufbewahren.
 - Das vorliegende Handbuch bezieht sich auf verschiedene Geräte.
Den Kode des gekauften Gerätes feststellen, er befindet sich auf dem Schild unter der Bedienblende.
 - **BRANDGEFAHR - Den Bereich um das Gerät freihalten und von Brennstoffen reinigen.**
Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.
 - **Das Gerät ausschließlich in belüfteten Räumen installieren.**
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.
 - **Die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort anbringen.**
 - Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
 - Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß.**
 - Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden.
Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.
 - Im Schadensfall oder bei Störungen ist das Gerät abzuschalten.
 - Zur Reinigung des Geräts oder des Bodens darunter keine chlorhaltigen Produkte (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.) verwenden, auch nicht in verdünnter Form.
Zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) verwenden.
 - Vermeiden, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
 - Es dürfen keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem auf dem Gerät entstehen.
 - Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann dies die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
Die Nichtbeachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

2. UMWELTSCHUTZ

2.1. VERPACKUNG

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

PE Polyethylen:

äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.

pp Polypropylen:

obere Verpackungspaneele, Verpackungsbänder.

PS Schaumpolystyrol:

Schutzecken.

2.2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen entwickelt. Zwecks 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 Vorheizen nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vornehmen.

2.3. 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 vgl. Kapitel V „REINIGUNG“).

2.4. ENTSORGUNG

Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% ihres Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

2.5. FUNKENTSTÖRUNG

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 89/336/EWG zum Störschutz.

III. INSTALLATION

1. BEZUGSNORMEN

- Die Installation muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

2. AUSPACKEN

Die Verpackung entfernen.

Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen. Eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.

ACHTUNG! Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Die Verpackung vor und nach dem Abladen kontrollieren.
- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur reklamieren. Eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument vermerken.
- Das Transportdokument muss vom Fahrzeugführer unterzeichnet werden: Der Spediteur hat die Möglichkeit, die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- 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

3.1. ALLGEMEINES

- Aus den Installationsplänen sind die Abmessungen der Geräte und die Positionen der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich.
- Die Geräte können einzeln oder verbunden mit anderen Geräten derselben Baureihe (siehe Abschn. 3.3) installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen.
- Einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Stellwänden einhalten.
- Einen ausreichenden Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen Stellwänden aus brennbarem Material einhalten.
- Einen ausreichenden Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Stellwänden einhalten, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr. Die Anweisungen sind dem entsprechenden Zubehör beigelegt.

3.3. 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 aneinanderstellen und durch Drehen der

Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.

- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.
- (Abb. C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. E) 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.

HINWEIS: Bei Einzelgeräten oder bei Kopfgeräten einer Installation (bei denen das Verbindungsplättchen nicht verwendet wird) den mitgelieferten Verschlussstöpsel "T" (Abb. 1G) in die seitlichen Sitze der Rückwand einsetzen. Den Stöpsel mit der Blechschraube der Ausstattung festziehen.

3.4 MONTAGE UND ZUSAMMENSCHLUSS DER TISCHGERÄTE AUF UNTERBAU, BACKOFEN, TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN

Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.5 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DES TYP „B“

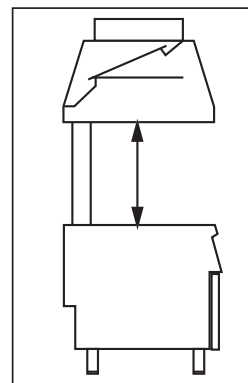
Die Geräte des Typs „B“ müssen mit einem normgerechten Rauchabzugssystem versehen werden.

4.1.1 KAMINANSCHLUSSROHR

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

4.1.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Abzugssicherung 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.



4.1.3 INSTALLATION MIT ABGASFÜHRUNG NACH AUSSEN ODER IN EINEN KAMIN

- Die Rauchabzugsvorrichtung (Sonderzubehör) einbauen, wenn keine Abzugshaube vorhanden ist.
- In den Rauchabzug des Kaminanschlussrohrs

- (Sonderzubehör) die Abzugssicherung einsetzen.
- Den sich nach oben verjüngenden Teil der Abzugssicherung in die Muffe des Kaminanschlussrohrs einsetzen.
- Die Installation mit einer Leitung geeigneter Abmessungen und einer Temperaturbeständigkeit von 300°C nach außen oder in einen Kamin fortsetzen.

Hinweis! Das System muss Folgendes gewährleisten: a) der Rauchabzug darf nicht verstopft sein; b) die Abgasleitung darf nicht länger als 3 m sein. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

ACHTUNG! Den „Typ“ der Installation, der nicht ausgeführt wurde, auf dem Typenschild des Gerätes entfernen, so dass nur der „Typ“ der effektiv vorgenommenen Installation zu sehen ist.

4.2 ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DES TYP „A1“

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

5. ANSCHLÜSSE

Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.

Auf den Installationsplänen die Position der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- STROM

5.1. GASBETRIEBENE GERÄTE

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

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/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.
- Keine Anschlussleitungen verwenden, deren Durchmesser kleiner als der für das Gerät vorgesehene ist.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender und leicht zugänglicher Absperrhahn vorgeschaltet werden.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.
- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Ist dies nicht der Fall, sind die Anweisungen des Abschnitts: „Umstellung auf eine andere Gasart“ zu befolgen.
- Neben der Installation selbst dürfen auch alle sonstigen Wartungsarbeiten (Gas, elektrischer Strom) ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

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.

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 der Tab. angegebenen Wert vergleichen.

		Nenn.	Min.	Max.
Erdgas G20/G25	mbar	20	18	25
Flüssiggas G30/G31	mbar	50	42.5	57.5

- 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.

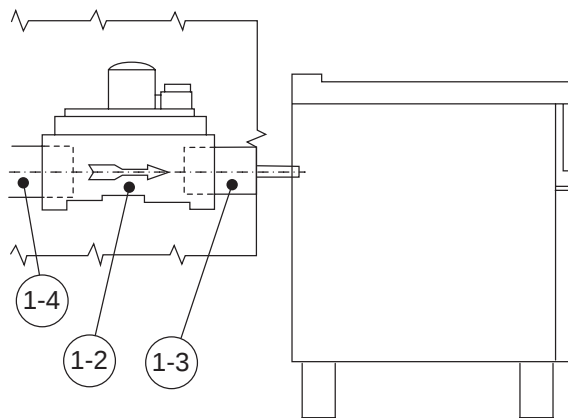
5.1.4 GASDRUCKREGLER

- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.
- Falls der Gasdruck nicht dem angegebenen Wert entspricht oder schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Für den Einbau des Reglers wie in der Abbildung gezeigt vorgehen:

- „1-3“ Gasanschluss Geräteseite;
- „1-2“ Druckregler;
- „1-4“ Gasanschluss Gasversorgungsseite.

Der Pfeil auf dem Regler gibt die Gasströmungsrichtung an. Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten.



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

5.1.5 AUSTRITTSRUCK 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 (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 eingestanz).

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. 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.

IV 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 Wannrand überläuft. Falls Schaum austritt, den Korb vorübergehend anheben und einige Sekunden warten.

TEMPERATUREINSTELLUNG FRITEUSE

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 Speisenrückstände 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.

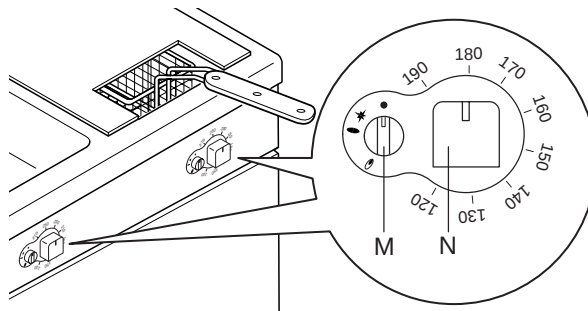
1.1. GASBETRIEBENE GERÄTE

Einschalten

Der Bedienknöpfe des Thermostatventils verfügen über folgende Stellungen:

Bedienknopf M:

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



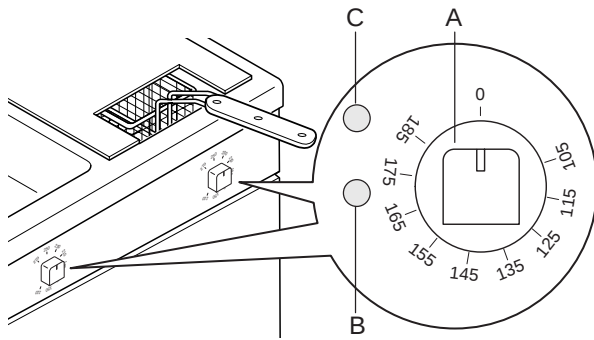
- Den Bedienknopf „M“ von ● auf ★ drehen.
- Den Bedienknopf „M“ bis zum Anschlag eindrücken und auf ● drehen, um den Zündbrenner zu zünden. Falls die Flamme nicht zündet, den Vorgang bis zur Zündung wiederholen.
Den Bedienknopf „M“ ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme 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.

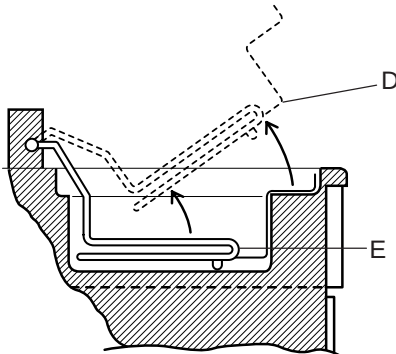
1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Den Thermostatknopf „A“ auf die gewünschte 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; 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.



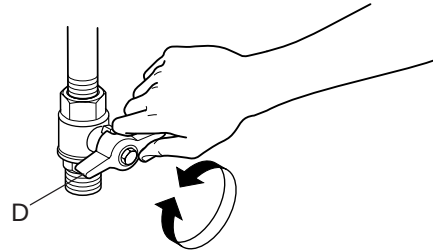
Ausschalten

- 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.



V 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

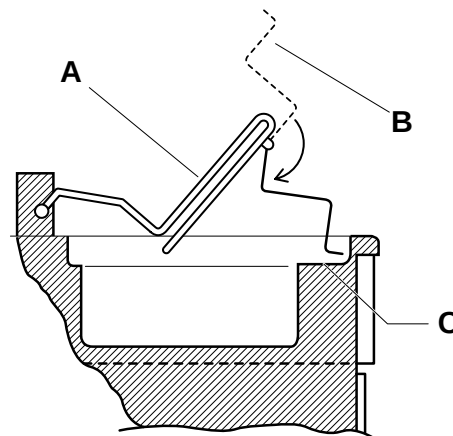
Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- 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.

VI 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 ordnungsgemäßigem 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 Thermostatkabel 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.

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 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 Kugelfestigung entfernen (Austausch von Türraum und Bedienblende aus).

- Hauptbrenner, Zündbrenner, Zündbrennerdüse und Hauptbrennerdüse

- Vom Türraum aus.

- Regelung der Primärluft

- Vom Türraum aus.

2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN

- Sicherheitsventil
Typ „Mertik“, Mod. GV 31 komplett mit Gaseintrittsfilter
- Hauptbrenner
Typ „Polidoro“;
Typ „CELX“;
- Zündbrenner
Typ „SIT“, Mod. 0.100/0.190;
- Thermoelement
Typ „SIT“, Mod. 0.270 Gewinde M9x1;
- Sicherheitsthermostat
Typ „EGO“ Mod. 55.325;
- Dichtmasse
Dichtband PARALIQ PM 35 VLIES".
LOCTITE 511