

02/2021

Mod: FCT/G25

Production code: IBERICA/CG-80

ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

GASFRITTEUSE
MODELL: FCT/G25

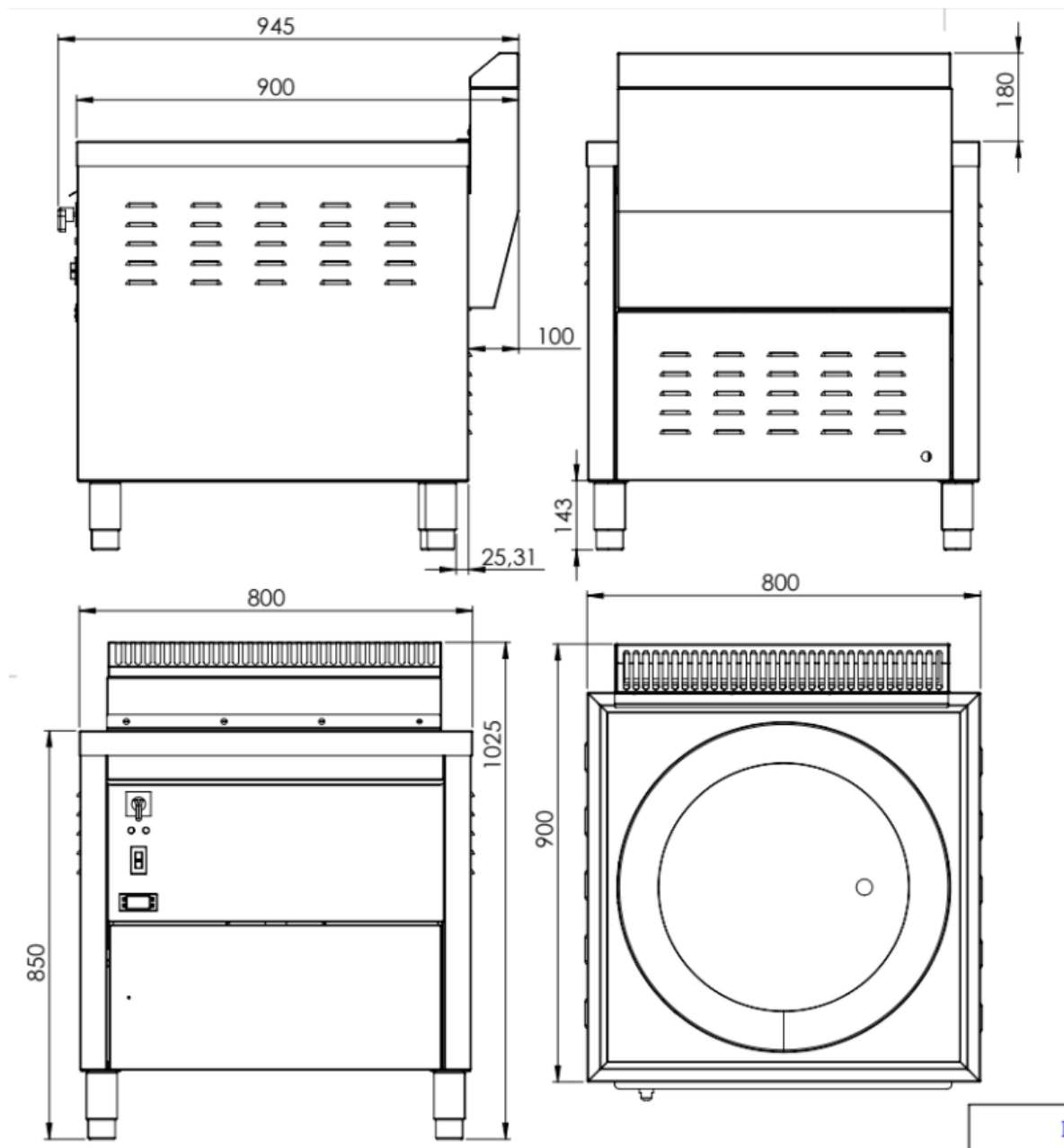


INHALT

1 TECHNISCHE DATEN	2
1.1 HAUPTABMESSUNGEN	2
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN	2
2.1 TECHNISCHE ANGABEN	2
2.2 INJEKTOREN UND GASVERBRAUCHSTABELLE	3
2.3 KATEGORIEN, GASE UND DRUCKARTEN	3
3 INSTALLATION	4
3.1 ORT DER INSTALLATION	4
3.2 ENTFERNEN VON VERBRENNUNGSRÜCKSTÄNDEN	4
3.3 GASANSCHLUSS	5
3.4 INBETRIEBNAHME	6
4 TECHNISCHE WARTUNG	7
5 ERSATZTEILE ERSETZEN	7
6 GASUMSTELLUNG	10
6.1 AUSTAUSCH DES HAUPTBRENNERINJEKTORS	10
7 PROBLEME UND LÖSUNGEN	11
8 GEBRAUCH UND WARTUNG	13
8.1 SICHERHEITSHINWEISE UND INBETRIEBNAHME	13
8.2 AUSSCHALTEN	15
8.3 FRITTIERWANNE LEEREN	16
8.4 WARTUNG UND REINIGUNG	16
8.5 TECHNISCHE WARTUNG	16
8.6 SCHALTPLAN	17

1. TECHNISCHE DATEN

1.1. HAUPTABMESSUNGEN MODELL CG-80



2. TECHNISCHE INFORMATIONEN

2.1. TECHNISCHE ANGABEN

MODELL		CG-80
Außenmaße	Breite (mm)	800
	Tiefe (mm)	900
	Höhe (mm)	850
Nominal Kalorienverbrauch (Kw.)		24.5
Kalorienverbrauch des Brenners (Kw)		25
Gasanschluss laut EN 10226-1,2		½"
Produktionsart		A ₃
Nominal Niveau Frittierwanne (l)		22
Frittierkapazität (Kg)		5

2.2. INJEKTOREN UND GASVERBRAUCHSTABELLE

MODELL	GC-80 Durchmesser 1/100 mm
Hauptbrenner – Flüssiggas - GLP G30/31 - 28-30/37 mbar	250
Hauptbrenner – Flüssiggas - GLP G31 - 30 mbar	265
Hauptbrenner – Flüssiggas - GLP G30 - 50 mbar	220
Hauptbrenner – Flüssiggas - GLP G31 - 50 mbar	230
Hauptbrenner – Methangas G20 - 20mbar	415
Hauptbrenner – Methangas G25 - 25mbar	415
GASVERBRAUCH (1)	CG-80
G30 (28-30 mbar)	1990 g / h
G31 (37 mbar)	1960 g / h
G30 (50 mbar)	2680 g / h
G31 (50 mbar)	2640 g / h
G20 (20 mbar)	2,53 Nm³/h
G25 (25 mbar)	2,96 Nm³/h

(1): Verbrauch (Hi)

2.3. KATEGORIEN, GASE UND DRUCKARTEN

ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

LAND	KATEGORIE	GAS	DRUCK
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK	I2H	G20	20 mbar
DE, LU, PL, RO	I2E		
BE, FR	I2E+	G20	20 (25) mbar
NL	I2L	G25	25 mbar
CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, RO, SE, SI	I3B/P	G30, G31	30 mbar
AT, CH, CY, CZ, DE, FR	I3B/P	G30, G31	50 mbar
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	I3+	G30, G31	28-30, 37 mbar
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	II2H3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 30 mbar
AT, CH, CY, CZ, SK	II2H3B/P	G20/ G30, G31	20 mbar / 50 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II2H3+	G20 / G30, G31	20 mbar / 28-30, 37 mbar
NL, RO	II2L3B/P	G25 / G30, G31	25 mbar / 30 mbar
DE, RO	II2E3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 50 mbar
FR	II2E+3B/P	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 30, 50 mbar
BE, FR	II2E+3+	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 28-30, 37 mbar

3. INSTALLATION

Diese Fritteuse darf nur von qualifizierten und erfahrenen Technikern installiert werden, entweder des Herstellers oder von autorisierten Installateuren oder Mitarbeitern der Gasgesellschaft.

Vor der Installation und Inbetriebnahme der Fritteuse, lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitsvorschriften.

WARNUNG: Alle Teile, die vom Hersteller geschützt und kodifiziert worden sind, dürfen vom Installateur oder Andere nicht manipuliert werden.

Diese Fritteuse ist für den professionellen Einsatz konzipiert und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden. Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie bitte:

- a) ob alle abtrennbaren Teile in der richtigen Position stehen. Falls Teile während des Transports sich lösen sollten, müssen sie wieder neu justiert werden.
- b) dass die Fritteuse korrekt nivelliert ist. Falls nötig, müssen die Füße wieder neu ausgerichtet werden.

3.1. ORT DER INSTALLATION

Installieren Sie die Fritteuse an einem Ort mit ausreichender Belüftung. Beachten Sie die geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften. Die zur Verbrennung benötigte Luft beträgt etwa 2 m³ pro installiertem Kcal/Stunde.

Diese Fritteuse kann einzeln oder in Kombination mit anderen NT Gasgeräten installiert werden.

Brennbare Materialien oder Flüssigkeiten müssen mindestens 150 mm von der Fritteuse entfernt gelagert werden.

WARNUNG: Installieren Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum damit gefährliche Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen, die sogar zum Tod führen können, verhindert werden.

3.2. ENTFERNEN VON VERBRENNUNGSRÜCKSTÄNDEN

Typ A3: Die Verbrennungsrückstände dieser Fritteuse mit einer Frittierwanne, werden direkt durch den rechteckigen Ausguss, der sich oben auf der Fritteuse befindet, eliminiert.

Die Fritteuse sollte nicht unbedingt an ein Abluftrohr (nach außen) angeschlossen werden. Installieren Sie diese Fritteuse vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube mit Abluft nach draußen.

Den Auslass von Verbrennungsrückständen und den Belüftungsluftstrom NICHT behindern.

Dieses Gerät benötigt einen Luftstrom von 395m³/St. für eine korrekte Verbrennung und Eliminierung der Verbrennungsrückstände.

3.3. GASANSCHLUSS

Bevor Sie die Fritteuse anschliessen, konsultieren Sie Ihren Gaslieferanten und stellen Sie sicher, dass Ihr Gasnetz den notwendigen Druck liefert um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Fritteuse zu gewährleisten.

Dieses Gerät ist mit einem Gasanschluss, Gewinde $\frac{1}{2}$ " ausgestattet und ist Norm EN10226 entsprechend. Falls nötig, kann am Ende eine Dichtung angebracht werden.

Die Kennzeichenplatte neben dem Gasanschluss zeigt die Gasart an für welches dieses Gerät konfiguriert ist.

Überprüfen Sie den Gasdruck am Gasanschluss. Da Druckverlust des Gasnetzwerkes möglich ist, ist es ratsam einen Gasdruckregler oder Stabilisator zu installieren um zu vermeiden, dass der Anschlussdruck angegeben auf der Kennzeichenplatte überschritten wird (siehe Kapitel 2 - Technische Informationen).

Gasgeräte müssen immer von autorisiertem Fachpersonal installiert werden. Sie dürfen starre und flexible nicht metallische Rohre (siehe Norm EN 53539) und flexible metallische Rohre (siehe Norm EN 14800) verwenden. Die Länge der Rohre darf 1,5m nicht überschreiten. Wenn starre Rohrleitungen verwendet werden, muss ein Absperrhahn so nahe wie möglich des Gasanschlusses der Fritteuse installiert werden.

Schliessen Sie die Fritteuse an das Gasnetzwerk an laut den geltenden Vorschriften. Sobald die Installation beendet ist, überprüfen Sie mit einer Seifenlösung oder einem Manometer, dass die Rohre gasdicht sind.

Gaslecks nie mit einer Flamme überprüfen.

Im Falle das die Fritteuse an einer Gasflasche verbunden werden soll, stellen Sie sicher, dass die Flasche immer in aufrechter Position steht also auch folgende Infos:

TYP	GASART	KAPAZITÄT
Haushalt	BUTAN	12,5 KG
	PROPAN	11,0 KG
Industrie	PROPAN	35,0 KG

HINWEIS: Installieren Sie einen Gasdruckregler auf die Gasflasche damit einen ordnungsgemäßen Druck gewährleistet ist.

3.4 INBETRIEBNAHME

❖ Überprüfung der nominalen thermischen Leistung

Nach jeder Wartung, bei Neuinstallation oder wenn das Gerät umgestellt wird auf eine andere Gasart als die wofür sie ursprünglich konfiguriert wurde, soll die thermische Leistung des Gerätes von einem autorisierten Techniker laut Angaben dieses Handbuchs überprüft werden.

Die nominale thermische Leistungen der Modelle sind aufgeführt in Tabelle 2 - Technische Daten.

❖ Überprüfung des Anschlussdrucks

Prüfen Sie ob das Gerät für die gewünschte Gasart konfiguriert ist. Überprüfen Sie die Informationen auf der Kennzeichenplatte des Geräts sowie die Tabellen von Kapitel 2 dieses Handbuchs. Sollte die Gasart eine andere sein, so stellen Sie die Fritteuse um auf die neue Gasart, wie dargestellt in Kapitel 2.3.

Messen Sie den Gasdruck der Fritteuse am Gasanschluss mit einem U-förmigen Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,1 mbar. Entspricht der Gasdruck nicht dem Wert angegeben im Diagramm 2.3, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und informieren Sie Ihren Gaslieferanten hierüber.

❖ Betriebskontrolle

Starten Sie die Fritteuse wie folgt:

- a. Überprüfen Sie die Dichtheit des Gasumlaufes.
- b. Überprüfen Sie die Wirkung des Ablassventils.
- c. Überprüfen Sie die Zündung und Qualität der Flamme.

4. TECHNISCHE WARTUNG

Die Wartung muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker oder durch den Gaslieferanten durchgeführt werden.

Es wird empfohlen halbjährliche, allgemeine Kontrollen durchzuführen und einen Wartungsvertrag abzuschliessen. Überprüfen Sie:

- a. ob der Gasumlauf gasdicht ist. Ersetzen Sie die Dichtungen wenn nötig,
- b. die Wirkung des Zündungssystems,
- c. die Wirkung des Thermostatreglers und Sicherheitsthermostates,
- d. das Verfallsdatum des flexiblen Rohrs und wenn nötig, ersetzen Sie das Rohr.

5. ERSATZTEILE ERSETZEN

Nur ein autorisierter Installateur oder ein qualifizierter Techniker der Gasgesellschaft darf Ersatzteile ersetzen.

Es wird empfohlen biennale allgemeine Kontrollen durchzuführen.

Die Frontplatte ermöglicht den Zugang zu den Bedienelementen der Fritteuse.

❖ Zündsteuerung und Gasventil

Um die Zündsteuerung und das Gasventil auszutauschen, lösen Sie alle Verbindungen mit der Zündsteuerung und die Mutter des Ventils.

Legen Sie die entsprechende Dichtung auf das Gasventil und drehen Sie alle andere Verbindungen gut fest so, dass keine Leckagen auftreten. Gehen Sie wie folgt vor:

ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

- a. Schrauben Sie die Edelstahlfrontplatte los und entferne sie.
- b. Schrauben Sie das Mutter des Eingangs und Ausgangsrohr los.
- c. Schalten Sie den Anschluss aus.
- d. Installieren Sie die neue Zündsteuerung oder das Ventil und ziehe gut fest.
- e. Stellen Sie die Anschlüsse wieder so her, wie sie waren.
- f. Achten Sie darauf, dass das Gerät perfekt gasdicht ist bevor Sie es wieder zu bedienen.

❖ Motor

- a. Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse.
- b. Entfernen Sie den elektrischen Anschluss.
- c. Entfernen Sie den Gasanschluss.
- d. Schrauben Sie die Motoreinheit los und nehmen Sie sie heraus.
- e. Tauschen Sie den Motor aus.
- f. Verbinden Sie die Anschlüsse wieder.

❖ Druckschalter

- a. Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse.
- b. Schrauben Sie das Mutter des Eingangs und Ausgangsrohr los.
- c. Entfernen Sie den Anschluss.
- d. Entfernen Sie das Silikonrohr.
- e. Schrauben Sie den Druckschalter los.
- f. Tauschen Sie den Druckschalter aus.
- g. Installieren Sie die Komponenten und das Rohr wieder.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Druckschalter einen Wert von "60" hat.

❖ Hauptbrenner

- a. Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse.
- b. Entfernen Sie den elektrischen Anschluss vom Motor.
- c. Schrauben Sie den Gasanschluss los.
- d. Schrauben Sie die Brenneinheit los und entferne.
- e. Schrauben Sie die Elektrode los und entferne.
- f. Tauschen Sie den Brenner aus.
- g. Installieren Sie die Anschlüsse wieder.

❖ Elektronischer Thermostatregler

SEHR WICHTIG: MANIPULIEREN SIE DEN ELEKTRONISCHEN THERMOSTAT NIE. DER THERMOSTAT WURDE SO IM WERK KONFIGURIERT UND IST MIT EINEM SICHERHEITSCODE GESCHÜTZT.

- a. Entfernen Sie die Klemmen, die den Thermostat an der Vorderseite befestigen.
- b. Entfernen Sie die Kabel vom Thermostat.
- c. Installieren Sie den neuen Thermostat an der gleichen Stelle.

❖ Sicherheitsthermostat

Zunächst lassen Sie das Öl - welches Raumtemperatur haben sollte - aus der Fritierwanne ab und führen Sie anschließend folgende Schritte durch:

- a. Schrauben Sie das Mutter des Sicherheitsthermostatsensors auf der Innenseite los und entferne es.
- b. Entfernen Sie die Edelstahlfrontplatte.
- c. Schrauben Sie das Mutter des Eingangs und Ausgangsrohr los.
- d. Schalten Sie den Thermostatanschluss aus.
- e. Installieren Sie den neuen Sicherheitsthermostat.
- f. Achten Sie darauf, dass das Gerät perfekt gasdicht ist bevor Sie es wieder zu bedienen.

❖ Sensor des elektronischen Thermostatreglers

Zunächst lassen Sie das Öl - welches Raumtemperatur haben sollte - aus der Fritierwanne ab und führen Sie anschließend folgende Schritte durch:

- a. Schrauben Sie den Sensor ab und entfernen Sie ihn aus der Fritierwanne.
- b. Entfernen Sie den Anschluss des Sensors und Thermostates.
- c. Installieren Sie den neuen Sensor an seinem Platz. Passen Sie auf die Polarität des Sensors auf.

6. GASUMSTELLUNG

Die Umstellung der Fritteuse auf eine andere Gassorte muss von qualifiziertem Personal und einem dazu berechtigten Techniker durchgeführt werden.

Verwenden Sie für Gasumstellungen und Reparaturen immer Originalteile des Herstellers.

6.1. AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERINJEKTOR (Abb. 1)

Befolgen Sie diese Schritte, um den Hauptbrennerinjektor zu ersetzen:

- a. Vergewissern Sie sich davon, dass das Gerät richtig ausgeschaltet ist.
- b. Schrauben Sie das Mutter, das den Gasanschluss am Eckstück innerhalb des Brenners (A) verbindet, ab.
- c. Nehmen Sie das Eckstück (B) und die Kupplung mit dem Injektor heraus.
- d. Schrauben Sie den Injektor (C) ab und ersetzen Sie ihn Tabelle 2.2 entsprechend. Die Größen der Injektoren werden in dieser Tabelle in hundertstel Millimeter angegeben.
- e. Schrauben Sie das Eckstück wieder fest und verbinden Sie den Gasanschluss wieder.



Abb. 1

Nach Abschluss des Austausches, **müss das Etikett ersetzt werden durch das Etikett mit der neuen Gastypinformation.** Das Etikett wird zusammen mit dem Injektor geliefert.

7. PROBLEME UND LÖSUNGEN

Während des normalen Betriebs der Fritteuse können Probleme auftreten. Diese Probleme, wie auch die möglichen Ursachen und Lösungen sind unten aufgeführt.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	WAS SOLL DER BENUTZER TUN	WAS SOLL DAS AUTORISIERTE PERSONAL TUN?
Gasgeruch	Leck in der Gasleitung	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Dichtheit prüfen.
Verbrennung ist nicht korrekt (gelbe oder rote Flamme)	Verschmutzter oder verklemmter Brenner	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Brenner reinigen.
	Verstopfter Ventilator	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Ventilator reinigen.
Gasbrenner zündet nicht	Drukverlust in Gasleitung	Kontaktiere die Gasgesellschaft	Dichtheit prüfen.
	Sicherheitsthermostat ist aktiviert	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Thermostat resettet und when es nicht funktioniert, Sicherheitsthermostat ersetzen.
	Beschädigter Druckschalter	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Druckschalter ersetzen.
	Elektronische Zündsteuerungs-einheit beschädigt	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Zündsteuerung ersetzen.
Gasbrenner erlischt 15 Sekunden nach der Zündung	Beschädigter Elektromotor für Luftstoss	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Motor ersetzen.
	Beschädigter Druckschalter	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Druckschalter ersetzen.
	Beschädigtes Elektroventil	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Elektroventil ersetzen.
	Elektronische Zündsteuerungs-einheit beschädigt	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Elektronische Zündsteuerung ersetzen.
	Verschobene Elektrode	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Verschiebe die Elektrode bis richtig positioniert.
Rotes Zündflammelicht entzündet sich	Elektronische Zündsteuerungs-einheit beschädigt	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Elektronische Zündsteuerung ersetzen.
	Beschädigte Elektrode	Kontaktiere einen qualifizierten Techniker.	Elektrode ersetzen.
	Mangel an Gas	Kontaktiere die Gasgesellschaft	

8. GEBRAUCH UND WARTUNG

Diese Fritteuse ist für den professionellen Einsatz vorgesehen und darf nur von qualifiziertem und ausgebildetem Personal bedient werden.

Diese Fritteuse darf nur als Fritteuse verwendet werden. Nehmen Sie das Frittiergut mit einem Schaumlöffel aus der Fritteuse.

Benutzen Sie diese Fritteuse nicht als Kessel oder verwenden Sie sie nicht anderweitig.

Füllen Sie die Frittierwanne mit Frittieröl. Bei Verwendung von festem Fett sollte man dieses immer vorher schmelzen lassen und dann erst die Fritteuse damit befüllen.

Die Installation der Fritteuse und mögliche Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem kompetenten Techniker durchgeführt werden.

Reinigen Sie die Frittierwanne vor Inbetriebnahme der Fritteuse und entfernen Sie die industriellen Rückstände wie angegeben in Kapitel 4 dieser Anleitung.

Sobald die Frittierwanne sauber ist, stellen Sie sicher, dass der Korbhalter in der richtigen Position steht.

8.1. SICHERHEITSHINWEISE UND INBETRIEBNAHME

Seien Sie vorsichtig wenn Sie die Fritteuse benutzen. Bei falscher Verwendung, kann die CG80 Fritteuse schwere Verletzungen verursachen oder sogar zum Tod führen. Diese Fritteuse CG80 darf nur von qualifiziertem Personal verwendet oder repariert werden. Das Personal muss die Sicherheitsanweisungen laut Handbuch sorgfältig lesen vor Inbetriebnahme der Fritteuse oder bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.

❖ SEHR WICHTIGE WARNUNGEN FÜR DIE NUTZER

1° Dieses Gerät heizt Öl bis 200° C und ist mit einem Sicherheitssystem, dass das Gerät blockiert, ausgestattet. Wenn das Öl noch immer überhitzt wird, schalten Sie die Fritteuse sofort aus und benachrichtigen Sie die technische Dienstleistung.

2° Verwenden Sie nur essbares Frittierfett. Verwenden Sie niemals andere Produkte.

3° Vermeiden Sie Ölspritzer wenn Sie die Fritteuse mit heißem Öl füllen.

4° Es ist streng verboten brennbare Lösungsmittel oder Reinigungsmittel mit brennbaren Lösungsmitteln zu verwenden.

5° Überschreiten Sie beim Befüllen der Fritteuse niemals die auf der Frittierwanne angegebenen Mindest- und Höchstwerte und beachten Sie stets die markierten Füllhöhen.

6° Keine feuchten Lebensmittel in heißes Öl oder Fett geben und kein Wasser eingiessen. Dies kann heiße Ölspritzer verursachen und kann das Öl oder Fett zum Kochen bringen.

ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

7° Bevor Sie die Frittierwanne mit Öl befüllen, stellen Sie sicher, dass sich keine Luft mehr im Ventil befindet. Um dies zu überprüfen, entfernen Sie zunächst das Schutzgitter.

8° Ändern oder entfernen Sie die Sicherheitssysteme nicht.

9° Zerschneiden Sie die Sicherheitssysteme nicht. Ändern Sie die Fritteuse nicht.

10° Entfernen Sie nie die Warnzeichen von der Fritteuse. Ersetzen Sie die Warnzeichen sofort, wenn sie unlesbar oder beschädigt sind oder wenn sie fehlen.

❖ STARTEN

Füllen Sie die Frittierwanne mit Speiseöl. Beachten Sie, dass der Ölstand zwischen den Mindest- und Höchstmarken, die auf der Innenseite der Frittierwanne angezeigt sind (siehe Abb. 2) bleibt. Überschreiten Sie niemals die maximale Ölstandsmarke. Füllen Sie Öl nach wenn der Ölstand unter der Minimalmarkierung liegt. Starten Sie die Fritteuse nie ohne Öl.

Nominale Kapazität der Frittierwanne = 22 Liter.



Abb. 2

❖ Zündung des Hauptbrenners

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie sicher, dass alle Gas-und Elektroanschlüsse korrekt installiert sind.
2. Drehen Sie den Schaltknopf auf Position 1 um das Elektro-und Sicherheitssystem zu starten. Sobald der elektronische Thermostat aktiviert ist, wählen Sie die gewünschte Temperatur.
3. Zünden Sie den Brenner nach Durchführung der oben genannten Schritte und Kontrolle der Ölstand. Die Mindestmarkierung sollte niemals unterschritten werden, wie auch die Höchstmarkierung.
4. Wählschalter auf Position 2 drehen, START-UP, und drücken Sie die grüne Taste, so dass die Zündsteuerung das Gerät zündet.

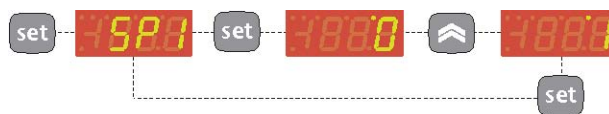
❖ Temperatureinstellung

Programmieren Sie den elektronischen Thermostat auf maximal 190° C um die Fritteuse auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Vergessen Sie nicht, dass die Fritteuse eine Trägheit von etwa 10° C hat sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Regulieren Sie den Thermostat wie folgt um die gewünschte Temperatur zu erreichen:

- a) Durch Drücken und Loslassen der Taste "SET" hat man Zugriff auf das Menü "Zustand der Maschine". Das Menü enthält Informationen bezüglich der Werte der beiden Interventionspunkte. Nach der Visualisierung von Information 'SP1', drücken Sie auf Taste "SET" um den Wert des Interventionspunktes zu visualisieren.



- b) Der Wert des Interventionspunktes erscheint auf dem Display. Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten "UP" und "DOWN" innerhalb von 15 Sekunden um den Wert des Interventionspunktes zu ändern. Wenn Sie auf Taste "SET" oder "FNC" erneut drücken oder wenn Sie länger als 15 Sekunden warten, wird der zuletzt visualisierte Wert gespeichert und Label "SP1" wird auf dem Display erscheinen. Sobald man die Temperatur erreicht, wird der Brenner das Steuersystem automatisch betreiben und eine konstante Temperatur halten.

❖ RESET Vorgang

Normalerweise sollte beim ersten Start des Geräts ein allgemeiner Reset wie folgt durchgeführt werden:

1. Führen Sie alle Startschritte aus.
2. Während den Wahlschalter auf Position "2" gestellt ist und die grüne Taste gedrückt ist, drücken Sie 10 Sekunden lang die rote Taste, die sich auf der Innenseite, auf der linken Seite des Geräts befindet.
3. Wenn Sie aufhören zu drücken, erlischt das rote Licht und die Zündsteuerung startet und zündet das Gerät.

HINWEIS: Wenn sich der Wahlschalter nicht in Position "2" befindet und die grüne Taste nicht gedrückt ist, funktioniert der Reset nicht.

8.2. AUSSCHALTEN

Schalten Sie die Fritteuse richtig aus wie folgt:

- a. Drücken Sie den roten Druckknopf.
- b. Stellen Sie den Schaltknopf auf Position 1 um den Brenner auszuschalten.
- c. Wenn die Gaszufuhr zu ist, stellen Sie den Schaltknopf auf Position 0 um das Gerät auszuschalten.

ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

- d. Am Ende des Tages, schließen Sie das Hauptgasventil, die vor der Fritteuse installiert wurde.

8.3 FRITTIERWANNE LEEREN

Die Fritteuse ist ausgestattet mit einem Wasserhahn um das Öl oder Flüssigkeit aus der Wanne abzulassen. Dieser Hahn ist durch die Vorderklappe zugänglich. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (nicht enthalten beim Einkauf) unter den Wasserhahn um zu vermeiden, dass Flüssigkeit verschüttet wird.

Bevor Sie das Öl ablassen sollten Sie zunächst die Fritteuse ausschalten und das Öl bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

8.4 WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigen Sie die Edelstahlteile täglich mit einer lauen Seifenlösung und spülen Sie danach gut mit Wasser.

Gegebenenfalls kann Edelstahlwolle verwendet werden wobei Sie darauf achten sollten immer in Richtung Edelstahlprofil zu bürsten damit keine Kratzer entstehen. Reinigen Sie die Edelstahloberfläche **nie** mit Topfkratzer, Stahlbürsten oder dergleichen. Die freigesetzten Stahlteilchen könnten zu Oxidationen führen.

Verwenden Sie nie korrosive Chemikalien, noch Scheuermittel oder entflammbare Produkte um die Fritteuse zu reinigen.

Wird die Fritteuse längere Zeit nicht benutzt, so fetten Sie die Edelstahloberfläche mit Vaseline-Öl ein um sie zu schützen. Reinigen Sie die Frittierwanne von Zeit zu Zeit. Füllen Sie die Frittierwanne mit einer Seifenlösung und lassen Sie diese für einige Minuten kochen. Spülen Sie die Wanne mit genügend kaltem Wasser aus.

WICHTIG: Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse nur mit einem feuchten Tuch. Richten Sie keine Hochdruckwasserstrahlen auf das Gerät um Lecks um Schaden an den Sicherheitssystemen zu vermeiden.

8.5 TECHNISCHE WARTUNG

Überprüfen Sie die Fritteuse regelmäßig, mindestens einmal im Jahr um eine optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

Alle Nachprüfungen müssen von qualifiziertem Personal oder durch vom Hersteller autorisierten Technikern durchgeführt werden.

Die Wartungsanweisungen sind in Kapitel 4 - Technische Wartung angegeben.

8.6. SCHALTPLAN

