



MOD : E60F20-6T-9_9KW-N

Production code : F60/60FRES/2V10/T

03/2024



DE

FRITEUSE

Installation-Gebrauch-Wartung



MOD.

_60/30 FRG

_60/60 FRG

_60/30 FRE...

_60/30 FRE/P...

_60/60 FRE...

_60/60 FRE/P...

_60/40 FRE10-D

_60/60 FRE10-D

_65/40 FRG

_65/70 FRG

_65/41 FRE...

_65/41 FRE/P...

_65/71 FRE...

_65/71 FRE/P...

_65/40 FRE10-D

_65/70 FRE10-D

_70/40 FRG 13

_70/40 FRGS13 PW

_70/70 FRG 13

_70/70 FRGS13 PW

_70/40 FRE 10...

_70/40 FRE/P 10...

_70/70 FRE 10...

_70/70 FRE/P 10...

Doc.n°

252.444.00

Edition

04

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....	40
I. ALLGEMEINE HINWEISE.....	40
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	41
2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN.....	41
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	42
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	42
4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	42
5. AUSPACKEN.....	42
6. GERÄTEAUFSTELLUNG.....	42
7. ANSCHLÜSSE.....	43
8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	44
9. INBETRIEBNAHME	44
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	45
10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	45
11. GEBRAUCH DER FRITTEUSE	45
12. STILLSTANDZEITEN	48
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN	48
13. REINIGUNGSHINWEISE.....	48
V. WARTUNGSANLEITUNGEN.....	49
14. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	49
15. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	49
16. INBETRIEBNAHME	49
17. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	49
18. ERSATZ VON BAUTEILEN.....	50
19. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	51
20. HAUPTKOMPONENTEN	51

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.



BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN.



DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILE SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN



DIESES GERÄT SOLL FÜR GESCHÄFTLICHE ANWENDUNGEN EINGESETZT WERDEN, BEISPIELSWEISE KÜCHEN VON RESTAURANTS, KANTINEN, KRANKENHÄUSER UND HANDELSUNTERNEHMEN, WIE BÄCKEREIEN, METZGEREIEIEN USW., ABER NICHT FÜR DIE MASSENHERSTELLUNG VON UNUNTERBROCHENER LEBENSMITTELN BESTIMMT.



DIESES GERÄT WIRD NUR FÜR DIE FRITTIERTEN LEBENSMITTELN HERSTELLT UND WIRD FÜR EINEN PROFESSIONELLEN EINSATZ GEDACHT. JEDE ANDERE VERWENDUNG IST ALS UNSACHGEMÄß.



DAS GERÄT MIT KEINEM DIREKTEN WASSERSTRAHL, HOCHDRUCK -ODER DAMPFREINIGER REINIGEN.



ÖL NACHFÜLLEN, SOBALD DER ÖLSTAND UNTER DIE MINDEST KERBE SINKT (BRANDGEFAHR).



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. ACHTEN SIE AUF DIE WIRKUNG, DIE DAS NASSE ESSEN UND EINE GROSSE MENGE VON ESSEN AUF DEM PLÖTZLICHEN AUFRUHR DES ÖLS HABEN KÖNNEN



Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

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.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie

sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.

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



BEWAHREN SIE KEINE ENTAMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

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.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

- Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:
- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

- Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer..).
- Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHENEN MÜLLTÖNNE AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS.

DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST. DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

ZUR WIEDERHERSTELLUNG DES GERÄTEBETRIEBS, ÖFFNEN SIE DIE TÜR UND DIE RÜCKSETZTASTE DES THERMOSTATS. DIESER EINGRIFF IST AUSSCHLIEßLICH EINEM QUALIFIZIERTEN UND AUTORISIERTEN



II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



**LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES
GERÄTS.**



**NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN
DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR
BEEINTRÄCHTIGUNG DER
SICHERHEIT DER GERÄTE.
DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE
SCHÄDEN, DIE DURCH
MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.**



Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten - vermerkt.

- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende - dieser Anleitungen zu entnehmen.

- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.
- Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etc., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach " Gerätetyp " an. Der " Typ " steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP " B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

RAUMLÜFTUNG

Die Räume, wo die gasbetriebenen Geräte installiert sind, müssen gut belüftet sein, um eine richtige Verbrennung und Belüftung des Gases zu erlauben.

Insbesondere die Luftzufuhr, die für die Verbrennung nötig ist, muss mindestens 2 m³/St. pro installierten Kw nominaler Leistung sein.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
- Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.
- Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.
- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.
- Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste. Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

- Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschaft mit Gitter und Siphon an.



8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.
- Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.
- Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:
- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltkegels ersetzen (Um).
- Versetzen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts enthalten.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle TAB1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Öffnen Sie die Tür.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen.
- Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

9. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

GASGERÄTE

- Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:
- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.

- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

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

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:
die Stromwerte jeder Phase.
das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENTAMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. GEBRAUCH DER FRITTEUSE

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.

Besonders große und nicht abgetropfte Speisen können heiße Ölspritzer verursachen.

Ö nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand sinkt.

Bevor das Becken mit Öl gefüllt wird, sicherstellen, dass es kein Wasser enthält.

Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

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.

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.

Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange kein Öl im Frittierbecken ist.

Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen.

Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Mindest Kerbe sinkt (Brandgefahr).

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.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Beachten Sie die maximale Belastung von Essen, die in der Tabelle der technischen Daten geschrieben ist

BEFÜLLUNG UND ENTFÜLLUNG DES TANKS VON TOP GERÄTE

FÜLLEN

Die Top Geräte sind mit einem vorderen Abfluss ausgestattet der sich auf dem Bedienfeld befindet.

Stellen Sie sicher, dass der Abfluss geschlossen ist (Hebel auf der rechten Seite).

Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

ENTLEEREN

Schalten Sie die Brenner aus.

Leeren des Tanks sollte bei kaltem Öl gemacht werden.

Einen ausreichend bemessenen und aus temperaturbeständigem Material bestehenden Auffangbehälter verwenden

Die Geräte der Serie 600 und 650 haben vornen Abfluss und sind daher mit Abfluss-Schlauch mit Bajonett ausgestattet.

Bewegen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn. Der Abfluss ist komplett geöffnet, wenn der Griff auf der linken Seite ist. Falls erforderlich, leere

Container mehrmals.

BEFÜLLUNG UND ENTFÜLLUNG DES TANKS VON GERÄTE

FÜLLEN

- Drehen Sie den Griff des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.

ENTLEEREN

- Schalten Sie die Brenner aus.
- Leeren des Tanks sollte bei kaltem Öl gemacht werden.
- Einen ausreichend bemessenen und aus temperaturbeständigem Material bestehenden Auffangbehälter verwenden
- Drehen Sie den Griff des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet. Wenn Sie brauchen, um den Behälter leeren mehrmals.

GASFRITEUSEN

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:



AUS



ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

0

MINDESTTEMPERATUR

1

2

3

4

5

6

7

8

MITTLERE TEMPERATUREN

HÖCHSTTEMPERATUR

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "Zündung Zündbrenner".
 - Den Druckknopf ganz hineindrücken und gleichzeitig den " Zündung Zündbrenner " Piezozünder drücken. Der Zündbrenner zündet automatisch.
 - Dieser Vorgang kann durch die Schlitze auf der Bedienblende des Geräts überprüft werden.
 - Den Druckknopf des Ventils für 10-15 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement zu erwärmen, dann loslassen.
- Sollte der Zündbrenner erlöschen, den Vorgang
- wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

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

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf " Zündung Zündbrenner " drehen.
- Um den Pilot auszuschalten, drücken Sie den Knopf " ausgeschaltet " , dann lasse Sie ihn frei.

FRITEUSE POWER

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:



AUS



ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

1

MINDESTTEMPERATUR

2

3

4

5

6

7

MITTLERE TEMPERATUREN

HÖCHSTTEMPERATUR

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "Zündung Zündbrenner".
- Den Druckknopf ganz hineindrücken und gleichzeitig den " Zündung Zündbrenner " Piezozünder drücken. Der Zündbrenner zündet automatisch.
- Die Zündflamme kann durch Öffnen der Klappe kontrolliert werden.
- Den Druckknopf des Ventils für 10-15 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement zu erwärmen, dann loslassen.
- Sollte der Zündbrenner erlöschen, den Vorgang wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

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

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf " Zündung Zündbrenner " drehen.
- Um den Pilot auszuschalten, drücken Sie den Knopf " ausgeschaltet " , dann lasse Sie ihn frei.

ELEKTROFRITEUSEN

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0	AUS
100	180
GARTEMPERATUR	

EINSCHALTEN

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

Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

Die grüne Lampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung ist

Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

12. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um

einen Schutzfilm aufzubringen.

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

13. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.

- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

14. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



**DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN,
DIE DURCH MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.**

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

15. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

16. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASFRITEUSEN

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.
- Auslösung oder Defekt des Sicherheitsthermostaten.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.
- Auslösung oder Defekt des Sicherheitsthermostaten.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

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

verstopft).

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

ELEKTROFRITEUSEN

DAS GERÄT HEIZ NICHT.

Mögliche Ursachen:

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

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

18. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

GASFRITEUSEN

ERSATZ DES GASVENTILS UND DES SICHERHEITSTHERMOSTATS.

- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Öffnen Sie die Tür.
- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Den O-Ring des Fühlers/der Kugel im Becken ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z) wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle TAB1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ZÜNDBRENNERS UND DES THERMOELEMENTS.

- Öffnen Sie die Tür.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROFRITEUSEN

ERSATZ DES HEIZELEMENTS

- Aufziehen Sie die Widerstände in vertikaler Stellung
- Entfernen Sie die schützende Fliese
- Trennen Sie die Widerstände
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZEN DER LAMPE.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BETRIEBS.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

19. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTE TEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

20. HAUPTKOMPONENTEN

GASFRITEUSEN

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Sicherheitsthermostat

ELEKTROFRITEUSEN

- Heizelement
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Kontrolllampe