

01/2019

# **Mod: FCT/G25**

**Production code: IBERICA/CG-80**



**Diamond**  
catering equipment

**ANLEITUNG FÜR INSTALLATION,  
GEBRAUCH UND WARTUNG**

**DE**

**GASFRITTEUSE  
MODELL: CG-80**



**CE 0370**

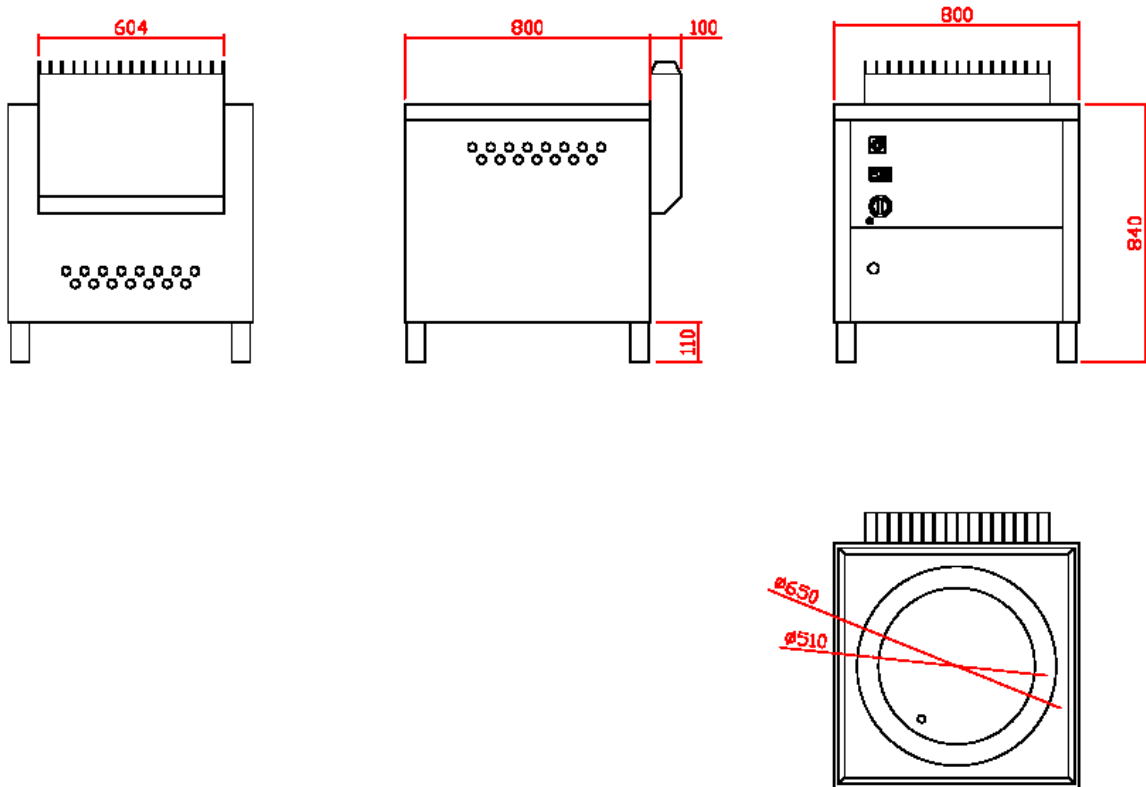
# **ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG**

## **INHALT**

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>1 TECHNISCHE DATEN</b>                     | <b>3</b>  |
| 1.1 HAUPTABMESSUNGEN                          | 3         |
| <b>2 TECHNISCHE INFORMATIONEN</b>             | <b>3</b>  |
| 2.1 TECHNISCHE ANGABEN                        | 3         |
| 2.2 INJEKTOREN UND GASVERBRAUCHSTABELLE       | 4         |
| 2.3 KATEGORIEN, GASE UND DRUCKARTEN           | 4         |
| <b>3 INSTALLATION</b>                         | <b>5</b>  |
| 3.1 ORT DER INSTALLATION                      | 5         |
| 3.2 ENTFERNEN VON VERBRENNUNGSRÜCKSTÄNDEN     | 5         |
| 3.3 GASANSCHLUSS                              | 6         |
| 3.4 INBETRIEBNAHME                            | 7         |
| <b>4 TECHNISCHE WARTUNG</b>                   | <b>8</b>  |
| <b>5 ERSATZTEILE ERSETZEN</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>6 GASUMSTELLUNG</b>                        | <b>11</b> |
| 6.1 AUSTAUSCH DES HAUPTBRENNERINJEKTORS       | 11        |
| 6.2 AUSTAUSCH DES ZÜNDFLAMMENBRENNERINJEKTORS | 12        |
| <b>7 PROBLEME UND LÖSUNGEN</b>                | <b>12</b> |
| <b>8 GEBRAUCH UND WARTUNG</b>                 | <b>14</b> |
| 8.1 SICHERHEITSHINWEISE UND INBETRIEBNAHME    | 14        |
| 8.2 AUSSCHALTEN                               | 16        |
| 8.3 FRITTIERWANNE LEEREN                      | 17        |
| 8.4 WARTUNG UND REINIGUNG                     | 17        |
| 8.5 TECHNISCHE WARTUNG                        | 17        |
| 8.6 SCHALTPLAN                                | 18        |

## 1. TECHNISCHE DATEN

### 1.1. Hauptabmessungen Model: 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.)       |             | 25.3           |
| Kalorienverbrauch des Brenners (Kw)   |             | 25             |
| Kalorienverbrauch der Zündflamme (Kw) |             | 0.3            |
| Gasanschluss ISO 7-IRK                |             | 1/2"           |
| Produktionsart                        |             | A <sub>1</sub> |
| Nominal Niveau Frittierwanne (l)      |             | 22             |
| Frittierkapazität (Kg)                |             | 5              |

## 2.2. Injektoren und Gasverbrauchstabelle

| MODELL                                                           | GC-80<br>DURCHMESSER<br>1/100 mm |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Hauptbrenner – Flüssiggas - LPG G30 / 29-30 mbar                 | 250                              |
| Hauptbrenner – Flüssiggas - LPG G31 / 37 mbar                    | 265                              |
| Hauptbrenner – Flüssiggas - LPG G30 / 50 mbar                    | 220                              |
| Hauptbrenner – Flüssiggas - LPG G31 / 50 mbar                    | 230                              |
| Zündflammenbrenner – Flüssiggas - GPL G30 / G31 (3rd Generation) | 30                               |
| Hauptbrenner – Methangas G20 / 20mbar                            | 415                              |
| Hauptbrenner – Methangas G25 / 25mbar                            | 435                              |
| Zündflammenbrenner – Methangas G20/G25 (2nd Generation)          | 51                               |
| <b>GASVERBRAUCH (1)</b>                                          | <b>GC-80</b>                     |
| G30                                                              | 1,99 kg / h                      |
| G31                                                              | 1,96 kg / h                      |
| G20                                                              | 2,53 Nm3 / h                     |
| G25                                                              | 2,96 Nm3 / h                     |

(1): In alle Verbrauchsdaten ist den Zündflammenbrenner enthalten.

## 2.3. Kategorien, Gase und Druckarten

| LÄNDER                                                                     | KATEGORIEN | 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 |

(1) Geliefert mit Düse laut ISO 228-1.

### 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 m<sup>3</sup> 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 A1: 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 an ein Abluftrohr (nach außen) angeschlossen werden.

Sorgen Sie dafür, dass bei der Installation der Fritteuse genügend Abstand zwischen Wand oder Gegenständen eingehalten wird wegen der ausreichenden Belüftung.

Installieren Sie diese Fritteuse vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube mit Abluft nach draußen.

**Dieses Gerät benötigt einen Luftstrom von 395m<sup>3</sup>/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 ISO 7-JRK 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.



Abb. 1

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 Kap. 2 - Technische Informationen).

Gasgeräte müssen immer von autorisiertem Fachpersonal installiert werden. Starre und flexible Rohre dürfen verwendet werden. Wenn starre Rohrleitungen verwendet werden, muss das Gasventil so nahe wie möglich am Anschluss der Fritteuse installiert werden. Bei flexiblen Rohren, dürfen nur genehmigte und standardisierte Rohre verwendet 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.**

### 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 Kap. 2 dieses Handbuchs. Sollte die Gasart eine andere sein, so stellen Sie die Fritteuse um auf die neue Gasart, wie dargestellt in Kap. 7.

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 ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und informieren Sie Ihren Gaslieferanten hierüber.

#### ❖ Anschlussdruckkontrolle

Überprüfen Sie ob das Gerät für die gewünschte Gasart konfiguriert ist. Kontrollieren Sie die Informationen auf der Kennzeichenplatte des Gerätes sowie die Tabellen von Kap. 2 dieses Handbuchs. Falls die Gasart anders ist, stellen Sie die Fritteuse um auf die neue Gasart, wie dargestellt in Kap. 7.

Verwenden Sie einen U-förmigen Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,1 mbar um den Gasdruck der Fritteuse am Gasanschluss zu messen. Wenn der Gasdruck sich nicht zwischen den Werten, wie angegeben auf Tabelle 2.3. befindet, nehmen Sie das Gerät dann nicht in Betrieb und informieren Sie Ihren Gaslieferanten hierüber.

#### ❖ Einstellung der Primärluft.

Dieser Brenner ist einen Turbobrenner. Die Luftzufuhr zum Turbinemotor ist bereits in der Fabrik eingestellt und kann daher nicht geändert werden.



Abb. 2



### ❖ 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, die Zündungsflamme und das Thermoelement der Flamme.
- 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.

### ❖ Gasventil

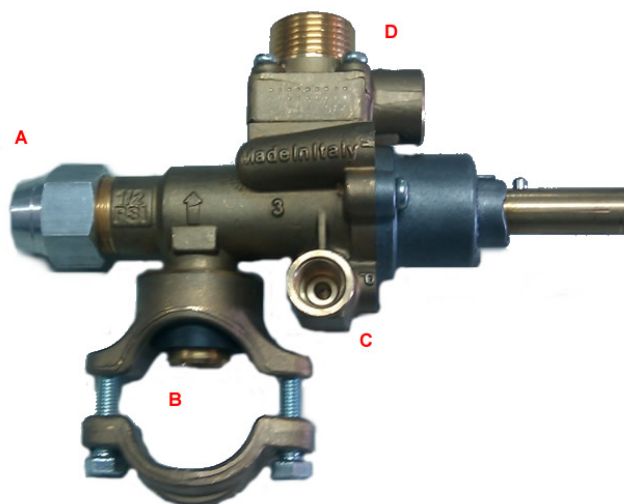


Abb.3

Bevor Sie das Gasventil austauschen, lösen Sie alle Verbindungen mit dem Ventil: Thermoelement (A), Hauptanschluss (B), Zündflammenbrenner (C) und Gasablass (D).

## ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

Legen Sie die entsprechende Dichtung auf den Hauptanschluss (B) und drehen Sie alle anderen Verbindungen gut fest, so dass keine Leckagen auftreten. Danach, schließen Sie dann das neue Gasventil an.

**SEHR WICHTIG: GASVENTIL NICHT MANIPULIEREN ODER EINSCHMIEREN MIT FETT. IM FALLE EINER PANNE ODER VERKLEMMUNG DER ACHSE, MUSS DAS GESAMTE VENTIL ERSETZT WERDEN VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER.**

Gehen Sie wie folgt vor:

- a. Schrauben Sie die Edelstahlfrontplatte los und lockern Sie den Bedienungsknopf. Entfernen Sie die Frontplatte.
- b. Schrauben Sie die Mutter zwischen dem Thermoelement und dem Gasventil los.
- c. Schrauben Sie die Mutter zwischen dem Zündflammenbrenner und dem Gasventil los.
- d. Schrauben Sie erst die Mutter des Gasrohres los und dann den Ellbogen, der das Gasrohr mit dem Gasventil verbindet.
- e. Schrauben Sie den Flansch los und lösen Sie das Gasventil von der Hauptverbindung los.
- f. Installieren Sie das neue Gasventil auf den Hauptanschluss und ziehen Sie die Schrauben fest, aber nicht mehr als 2,5 kp/m.
- g. Installieren Sie das Thermoelement, die Zündflamme und den Ellbogen, der mit der Gasleitung verbunden sind, auf dem Gasventil.
- h. Achten Sie darauf, dass das Gerät perfekt gasdicht ist bevor Sie es wieder bedienen.

### ❖ **Thermoelement.**

Gehen Sie wie folgt vor:

- a. Schrauben Sie die Edelstahlfrontplatte ab und lösen Sie den Bedienungsknopf. Entfernen Sie die Frontplatte.
- b. Schrauben Sie die Mutter zwischen dem Thermoelement und der Zündflamme los.
- c. Schrauben Sie die Mutter zwischen dem Thermoelement und dem thermoelektrischen Sicherheitsventil los.
- d. Installieren Sie das neue Thermoelement auf das Gasventil. Ziehen Sie die Schrauben fest, aber nicht mehr als 0,4 kp / m.

### ❖ **Motor**

Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse:

- a. Entfernen Sie den elektrischen Anschluss.
- b. Schrauben Sie die Zündflammeinheit los und nehmen Sie sie heraus.
- c. Ersetzen Sie den Motor und installieren Sie die Komponenten wieder.

### ❖ **Druckschalter**

Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse:

- a. Entfernen Sie den elektrischen Anschluss.
- b. Den Druckschalter und das Silikonversorgungsrohr abschrauben.
- c. Ersetzen Sie den Druckschalter und installieren Sie die Komponenten wieder.

### ❖ Hauptbrenner

Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse:

- Gasanschluss "G" vom Injektorhalter losschrauben
- Zündflammenbrennereinheit losschrauben und entfernen. Ersetzen Sie den Brenner und installieren Sie die Komponenten wieder.

### ❖ Sicherheitsthermostat

Entfernen Sie die Frontplatte der Fritteuse:

- Nehmen Sie den Sensor aus dem Gehäuse heraus und kuppeln Sie den elektrischen Anschluss von der Zündflamme ab.
- Installieren Sie den neuen Thermostat und schliessen Sie den elektrischen Anschluss wieder an die Zündflamme an.

### ❖ Elektronischer Thermostatregler

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

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

### ❖ Sensor des elektronischen Thermostatreglers

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

- Schrauben Sie den Sensor ab und entfernen Sie ihn aus der Fritierwanne.
- Entfernen Sie die Kabelkopplung des Thermostatfühlers und installieren Sie den neuen Sensor an seinem Platz. Passen Sie auf die Polarität des Sensors auf.

### ❖ Zündflammenbrenner, Thermoelement und Zündkerzeinheit (Abb. 5)



Abb. 5

Befolgen Sie diese Schritte um die Komponenten der Zündflammeinheit zu ersetzen:

- a. Austausch des Thermoelements: schrauben Sie die Mutter hinter dem Chassis ab und beseitigen Sie den Chassis. Schrauben Sie die Mutter, die das Thermoelement am Ventil verbindet, ab.
- b. Austausch der Zündkerze: schrauben Sie die Mutter hinter dem Chassis ab und beseitigen Sie das Chassis. Schrauben Sie die Mutter, die den Kabel mit der Zündkerze verbindet ab und ersetzen Sie sie.
- c. Austausch der Zündflamme: schrauben Sie die Mutter, die das Chassis des Geräts anschliesst und die Mutter, die das Rohr an der Rückseite der Zündflamme anschliesst, ab. Achtung: alle Muttern des Thermoelementes und der Zündkerze müssen erst abgeschraubt werden.
- d. Um die Düse der Zündflamme zu ersetzen, ersetzen Sie das Chassis komplett.

### 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. 6)

Befolgen Sie diese Schritte, um den Hauptbrennerinjektor zu ersetzen:

- a. Vergewissern Sie sich davon, dass das Gerät richtig ausgeschaltet ist.
- b. Schrauben Sie die Mutter, die den Gasanschluss (Gasversorgung) am Ellbogen innerhalb des Brenners (A) verbindet, ab.
- c. Nehmen Sie den Ellbogen (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 den Ellbogen wieder fest und verbinden Sie den Gasanschluss wieder.

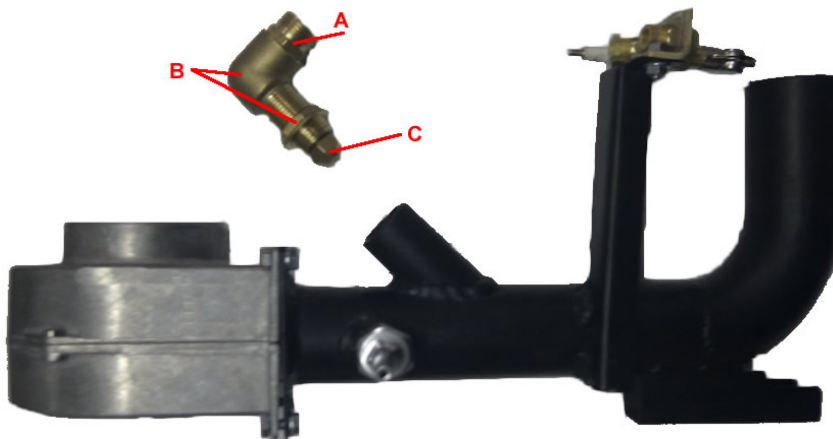


Abb. 6

## 6.2 AUSTAUSCH DES ZÜNDFLAMMENBRENNERINJEKTORS (Fig. 7)

Befolgen Sie diese Schritte, um den Zündflammenbrennerinjektor zu ersetzen:

- a. Stellen Sie sicher, dass der Gaseinlass geschlossen ist.
- b. Schrauben Sie das Kupferrohr von der Zündflamme los.
- c. Entfernen Sie den Injektor.
- d. Stellen Sie sicher, dass der neue Injektor geeignet ist für die zu verwendende Gassorte. Die Identifikationsnummer des Injektors steht auf dem Injektor und ist aufgeführt für jede Generation auf Tabelle 2.2.
- e. Installieren Sie den neuen Injektor.
- f. Schrauben Sie das Kupferrohr der Zündflamme an die Chassiseinheit.
- g. Überprüfen Sie mit einer Seifenlösung, dass es keine Leckagen gibt.

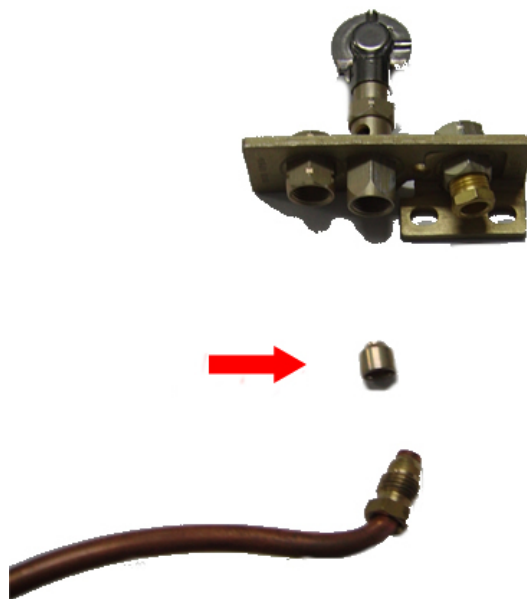


Abb. 7

Sobald die Umstellung beendet ist **befestigen Sie wieder SOFORT die Kennzeichenplatte mit den Informationen zur neuen Gasart**. Ersatzinjektoren werden zusammen mit den entsprechenden Kennzeichenplatten bestückt.

## 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.

### ❖ Aktivierung des Sicherheitsthermostates (Abb. 8)

Wenn während des normalen Betriebs, die Temperatur sich erhöht und damit der Sicherheitsthermostat in Betrieb geht, wird die Gaszufuhr unterbrochen. Um den Thermostat zu resettet, befolgen Sie diese Schritte:

- a. Entfernen Sie die Schutzplatte des Sicherheitsthermostates.

- b. Starten Sie den Thermostat manuell. Drücken Sie hierfür auf die Taste, die sich unter der Platte befindet.

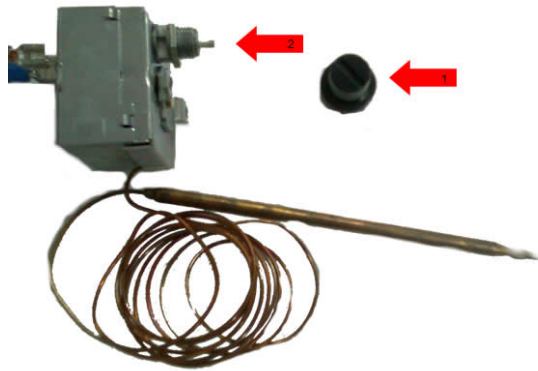


Abb. 8

Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder einen qualifizierten Techniker. Überprüfen Sie das Gasventil und, falls erforderlich, ersetzen Sie den Temperatursensor, das Ventil, den Thermostat oder die zentrale Temperaturregelung.

### ❖ Die Zündflamme zündet nicht

Mögliche Ursachen sind:

- a. Die Zündkerze ist nicht richtig eingestellt oder nicht richtig angeschlossen.
- b. Der piezoelektrische Zünder oder Kabel sind nicht gut angeschlossen.
- c. Der Gasdruck ist zu niedrig.
- d. Der Injektor ist verstopft.
- e. Das Gasventil ist nicht richtig angeschlossen.

Ersetzen Sie die notwendigen Ersatzteile, ändern Sie den Regler des Gasdrucks oder machen Sie den Injektor sauber.

### ❖ Reinigung der Injektoren

Reinigen Sie die Injektoren mit hohem Luftdruck. Verwenden Sie niemals Stahldrähte oder scharfe Objekte, die den Durchmesser der Injektoren variieren könnten.

### ❖ Die Zündflamme erlischt nach Loslassen des Starttaste

Mögliche Ursachen sind:

- a. Die Zündflamme erhitzt das Thermoelement nicht genug,
- b. Der Gashahn wurde nicht lang genug (mindestens 15 Sekunden) gedrückt.
- c. Es gibt nicht genügend Gasdruck.
- d. Das Thermoelement oder die Magnetspule des Ventils ist beschädigt.

Ersetzen Sie die notwendigen Teile, ändern Sie die Einstellung des Gasdrucks

### ❖ Die Zündflamme bleibt an, aber der Hauptbrenner zündet nicht.

Mögliche Ursachen sind:

## ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

- a. Druckverlust in der Gasleitung.
- b. Der Injektor ist verstopft.
- c. Das Gasventil ist kaputt.

Ersetzen Sie die notwendigen Teile, ändern Sie die Einstellung des Gasdrucks

### 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

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.

Nehmen Sie das Frittiergut mit einem Schaumlöffel aus der Fritteuse.

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 Kap. 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.

## ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

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.

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. 9) 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. 9

### ❖ Zündung des Zündflammenbrenners

Drehen Sie die Taste auf die Zündflammenbrennerposition und halten Sie sie gedrückt während etwa 15 Sekunden oder bis die Rohre entluftet sind. Drücken Sie gleichzeitig zweimal oder dreimal auf die piezoelektrische Zündtaste um den Zündfunk der Zündflamme zu generieren.

Beim Loslassen der Taste "V", sollte die Zündflamme brennen bleiben. Wiederholen Sie wenn keine Entzündung auftritt.

### ❖ 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 kontrollieren Sie den Ölstand. Die Mindestmarkierung sollte niemals unterschritten werden, wie auch die Höchstmarkierung niemals überschritten werden sollte.



## ANLEITUNG FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH AND WARTUNG

4. Drücken Sie auf den Betriebsknopf und drehen Sie ihn 10 Grad. Drücken Sie gleichzeitig auf die Zündtaste, so dass der Funke die Zündflamme zündet. (Anmerkung: bei der ersten Inbetriebnahme, dauert dieser Prozess etwas länger weil zunächst die Luft aus der Gasleitung der Zündflamme entweichen muss).
5. Ventil vollständig öffnen. Wählschalter auf Position 2 drehen um das Öl zu erwärmen und gleichzeitig den Schalter auf das Feuerzeichen drehen.

### ❖ 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.

## 8.2. AUSSCHALTEN

Schalten Sie die Fritteuse richtig aus wie folgt:

- a. Stellen Sie den Schaltknopf auf Position 1 um den Brenner auszuschalten.
- b. Stellen Sie den Knopf auf Position "C" um die Gaszufuhr zu unterbinden.
- c. Wenn die Gaszufuhr zu ist stellen Sie den Schaltknopf auf Position 0 um das Gerät auszuschalten.
- 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 Kap. 4 - Technische Wartung angegeben.

8.6. SCHALTPLAN

