



**GASBETRIEBENE FRITTEUSEN
GASBETRIEBENE FRITTEUSEN MIT
ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT
ELEKTRISCHE FRITTEUSEN
SERIE 90**

**296.620
296.960
295.9251**

**295.9501
295.9261
295.9511**

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

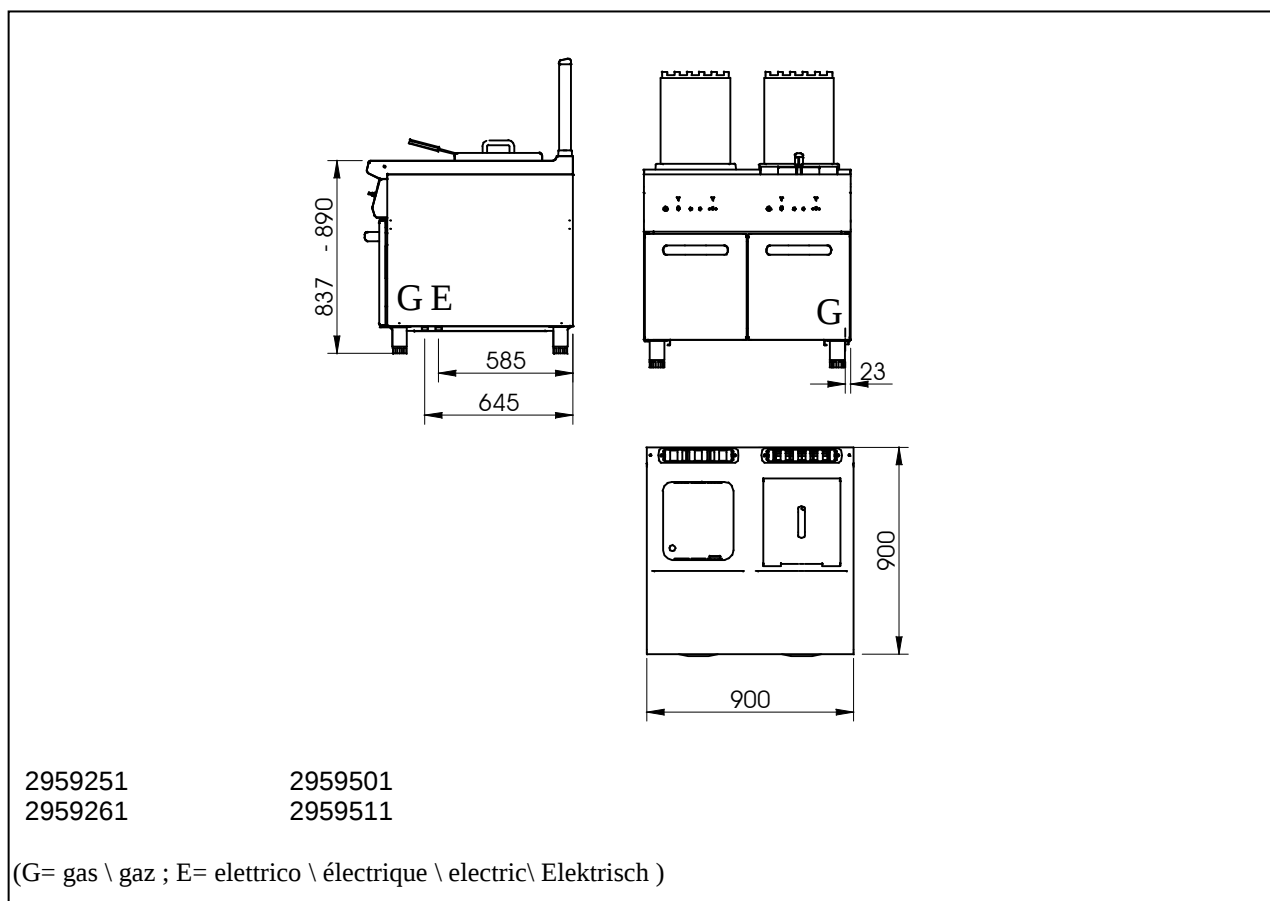


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

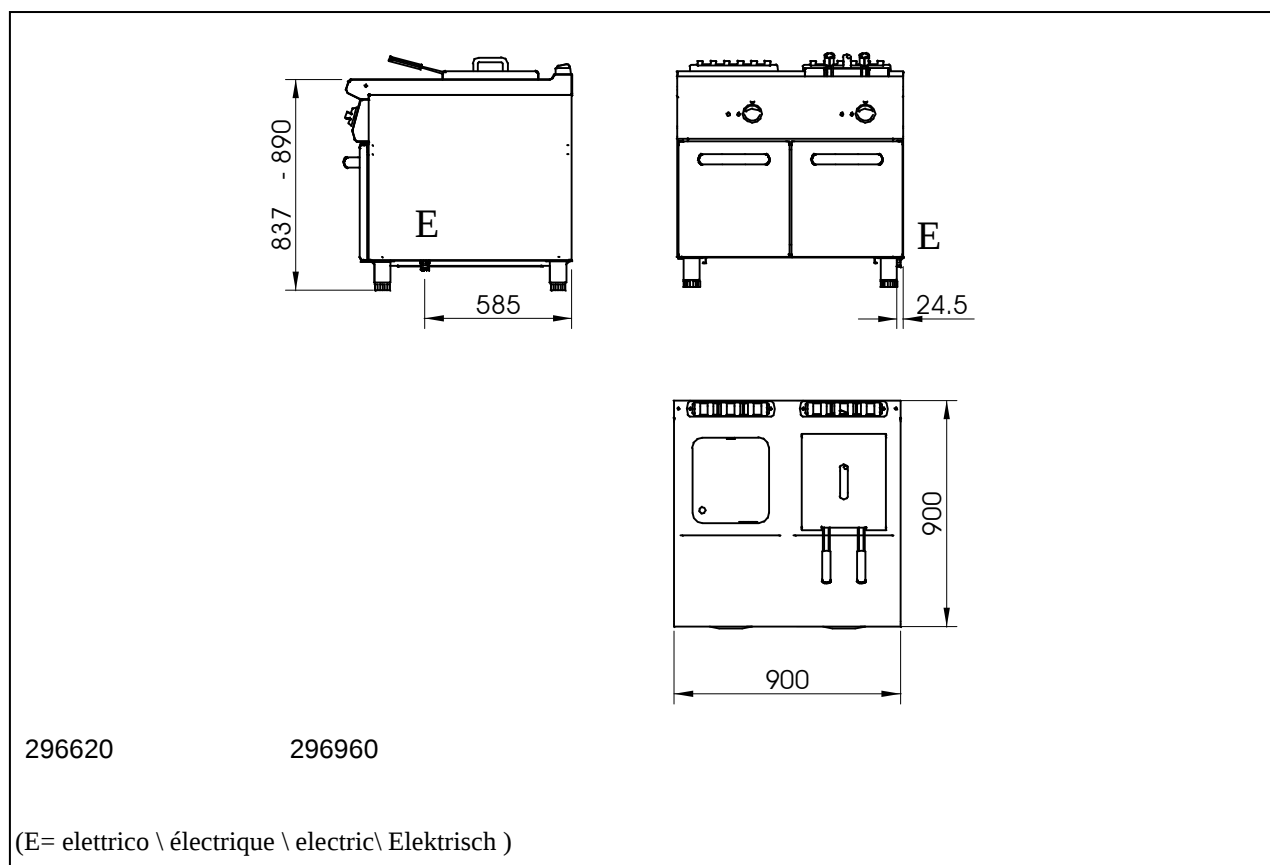


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.										
	I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	☐									
	I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	☐									
	I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	☐	MT	☐							
	II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU	☐									
	II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	☐	BE	☐							
 XXXX Nr.	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐			
	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	☐	IE	☐	CH	☐					
TIPO/TYPE A	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	☐									
MOD.	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	☐									
	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐			
ART. N°.	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	☐	LT	☐	BG	☐					
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	☐	SK	☐	RO	☐					
ΣQn kW B m³/h C kg/h D	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐			
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	HU	☐									
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	NL	☐									
kW E V ~ F Hz G	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	SE	☐									
	III _{1ab2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	DK	☐									
	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-											
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προστοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeni za plin										G20 20mbar (H)										

Fig. – Abb. 3: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

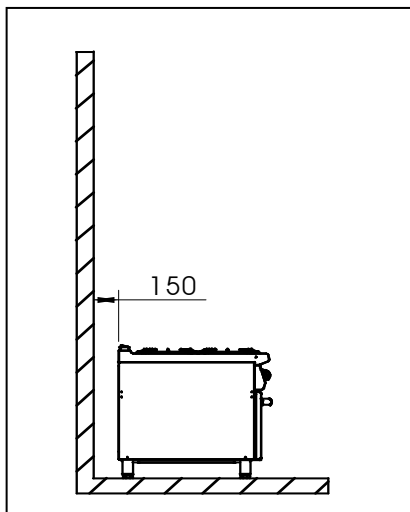
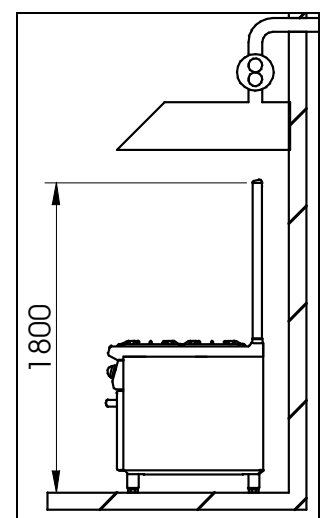
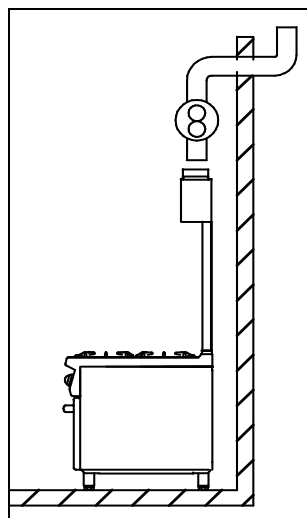
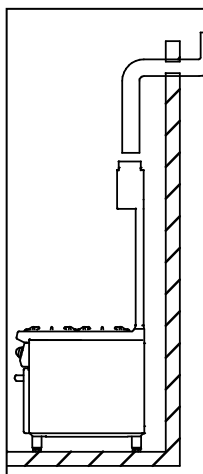


Fig. – Abb. 4: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort



Figg. – Abb. 5,6 , 7: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug

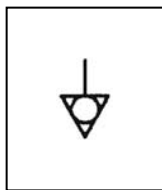


Fig. – Abb. 8: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

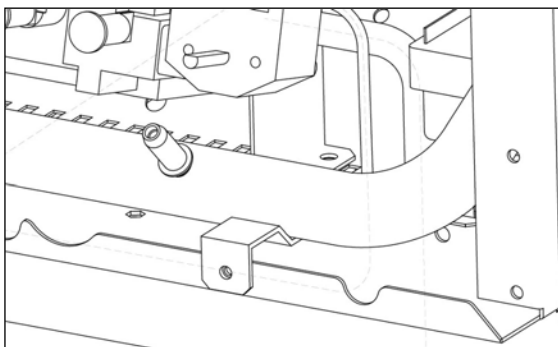


Fig. – Abb. 9: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks

Fig. – Abb. 10: Sostituzione ugello bruciatore – regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - regulating the primary air \ Austausch der Hauptbrennerdüse - Primärluftregelung

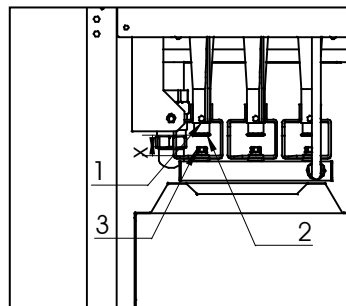
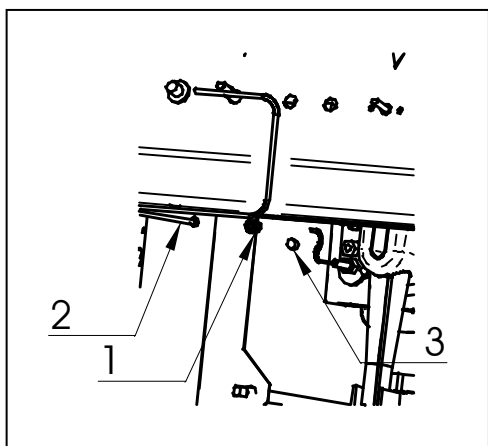
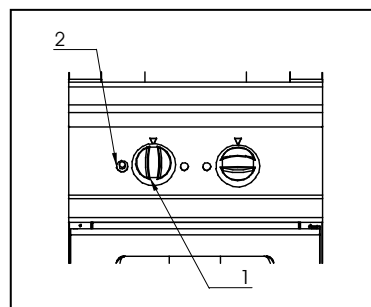
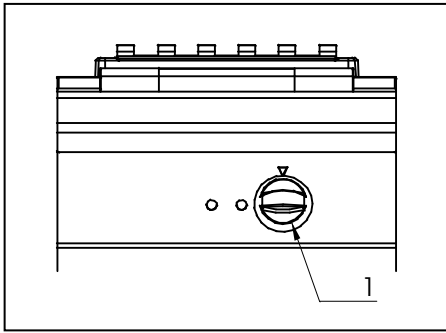


Fig. – Abb. 11: Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

Fig. – Abb. 12 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen





Figg. – Abb. 13 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen

Figg. – Abb. 14 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen

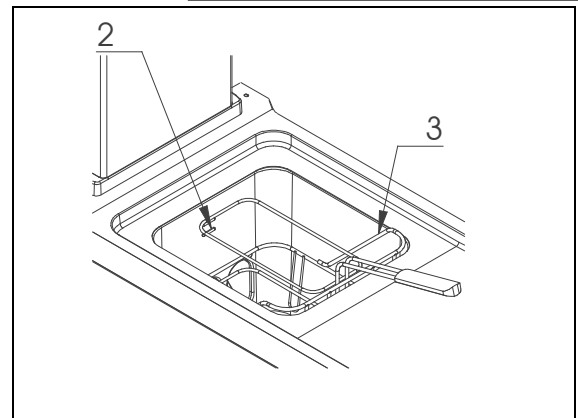
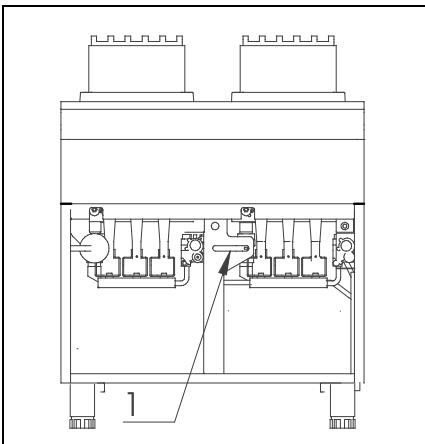
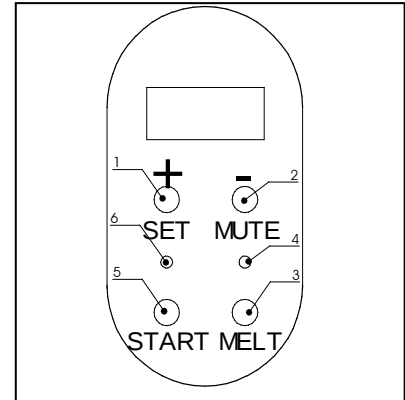


Fig. – Abb. 15,16 : Preparazione alla cottura \ Préparation pour la cuisson \ Preparation for cooking \ Vorbereitung des Frittiervorgangs

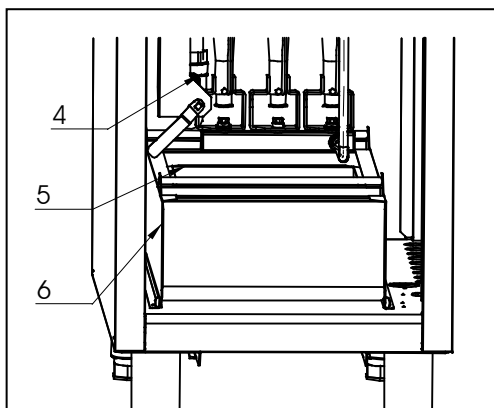


Fig. – Abb. 17 : Filtrazione periodica dell'olio \ Filtrage régulier de l'huile \ Periodic oil filtration \ Regelmäßige Filterung des Öls

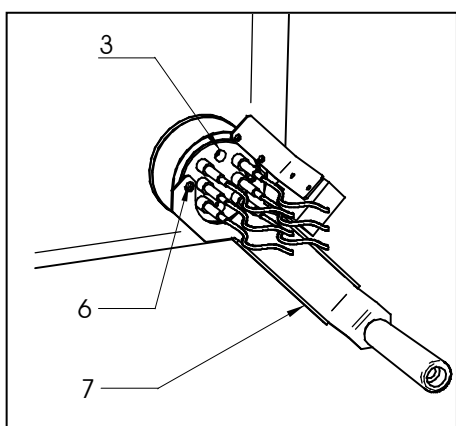
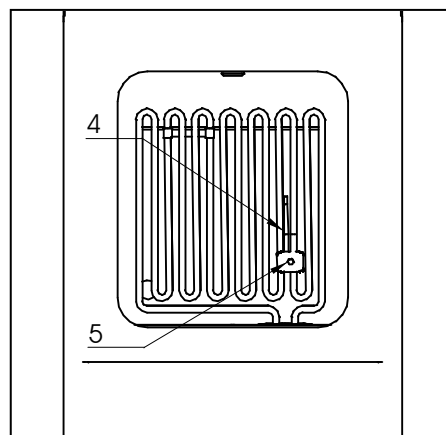
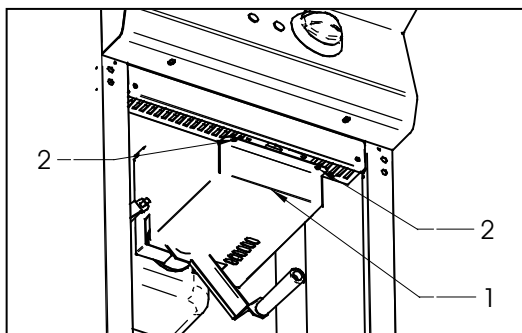


Fig. – Abb. 18, 19, 20: Sostituzione delle resistenze \
 Remplacement des résistances \ Heating element
 replacement \ Heizungenersatz

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbrenn- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	ÖLTANKFÜ- LLUNG [l]	MAX. TANKFÜLLUN- G [kg]	Leistung pro Stunde max [kg/h]
2959251	Gas-Friteuse ½ Modul	450x900x900	18	A/B1 1	1.419	1.905	36	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.0055	230 3	50	-	20	3	25
2959501	Gas-Friteuse 1 Modul	900x900x900	36	A/B1 1	2.839	3.810	72	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.011	230 3	50	-	20 + 20	3 + 3	50
2959261	Gas-Friteuse ½ Modul elektronisch	450x900x900	18	A/B1 1	1.419	1.905	36	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.0055	230 3	50	4x4 – 5 x 1.5	20	3	28
2959511	Gas-Friteuse 1 Modul elektronisch	900x900x900	36	A/B1 1	2.839	3.810	72	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.011	230 3	50		20 + 20	3 + 3	56
296620	Elektrische Friteuse ½ Modul	450x900x900	-	-	-	-	-	-	15	230 3 – 400 3N	50		20	3	31
296960	Elektrische Friteuse 1 Modul	900x900x900	-	-	-	-	-	-	30	230 3 – 400 3N	50		20 + 20	3 + 3	62

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE-AT-CH)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	Durchmesser By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner-Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER FRITEUSE ½ Modul						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	18.00	-	130	-	30	Offen
Erdgase (G20)	18.00	-	190	-	51	Offen
Erdgase (G25)	18.00	-	210	-	51	Offen
BRENNER FRITEUSE 1 Modul						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	18.00 x 2	-	130 x 2	-	30 x 2	Offen
Erdgase (G20)	18.00 x 2	-	190 x 2	-	51 x 2	Offen
Erdgase (G25)	18.00 x 2	-	210 x 2	-	51 x 2	Offen

HINWEISE

Allgemeines

- Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.
- Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.
- Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.
- Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.

- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2H3+} gehören und einen Anschlussdruck von 30/37 mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20 mbar bei Erdgas (G20) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 3-Seite 3) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/CE	- Niederspannung (LVD)
CEE 2004/108	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
90/396/CEE	- Gasbetriebene Geräte
98/37/CE	- Gerätere Regelungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gasbetriebene Friteusen

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgestattet, der von einem Thermostat gesteuert wird und die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Das Becken besteht zur Gänze aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Elektrische Friteusen

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht, die Sicherheit wird durch einen von Hand rückstellbaren Thermostat gewährleistet.

Das Becken besteht zur Gänze aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch im Frittieröl schwimmende Panzerwiderstände.

Friteusen mit elektronischer Steuerung

Die mit elektronischer Steuerung ausgestattete Serie gibt es sowohl bei den gasbetriebenen, als auch bei den elektrischen Geräten, der Unterschied liegt allein bei der Temperaturkontrolle, die statt mit einem Thermostat mit einer elektronischen Steuerkarte durchgeführt wird.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 4- S.3)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 150 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. (siehe Abbildung auf der Seite). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten:

- UNI-Norm CIG 8723
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Die geltenden Bestimmungen der CEI (Italienische Elektrizitätsgesellschaft)
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt (siehe Tabelle 1-S. 7):

Gasbetriebene Geräte Typ "A"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung).

Gasbetriebene Geräte Typ "B11"

Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung (Abb.5-S.3).*
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung (Abb. 6-S.3).*
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.
- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube (Abb.7-S.3).*
In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein. (siehe seitliche Abbildung)

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton)

verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Gerätes vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von 3/4 Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem POTENTIALAUSGLEICH-System verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet, wie im Bild 8 Seite 5.

Wenn man eine Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 9- S. 4).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigem Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Erdgas)	20	18	25
G25 (Erdgas)	20	18	25
G30 (Butangas)	30	20	35
G31 (Propangas)	37	25	45

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betrieobenem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt anhand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2- S. 8 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.10- S.4)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen. Mit einem Schraubenzieher die Schraube, welche die Primärluftregelung (1) blockiert lösen und die Regelung (2) vollständig öffnen. Die Düse (3) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb.10- S.4)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (1), welche den Bügel der Regelung (2) hält, lösen, den Wert "x" laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (1) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts "x" überprüfen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb.11- S.4)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen, der Anschluss (1), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (2) festhält herausschrauben und die Düse (3) zu entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen

(siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebene Friteusen (Abb. 12- S.2)

Beim Anzünden der Brenner der Friteusen ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Verbrennungskammer überprüft werden;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position 🔥 stellen.
- mit dem Drehschalter des Thermostats (2) die gewünschte Temperatur einstellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung ★ drehen ★ , um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Elektrische Friteusen (Abb. 13- S.5)

Um die Friteuse zu erhitzen ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Backtemperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Öltemperatur erlischt

Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

Elektronische Friteusen (Abb. 14-S.5)

Um die gasbetriebene Friteuse einzuschalten, ist nach den Angaben des vorhergehenden Absatzes vorzugehen. Die Temperaturregelung ist gemäß den folgenden Anweisungen durchzuführen.

Normalbetrieb:

Das Instrument zeigt permanent die von der Sonde gemessene

Temperatur an. Um den Wert der eingestellten Temperatur anzuzeigen, die Taste UP (1) drücken und loslassen, die untere, auf der rechten Seite der Anzeige vorhandene Led-Taste leuchtet auf, wodurch eine bereits laufende Eingabe angezeigt wird. Soll der Temperaturwert verändert werden, sind innerhalb von 4 Sekunden die Tasten UP (1) oder DOWN (2) zu drücken und die gewünschte Einstellung vorzunehmen.

Um diesen Vorgang abzubrechen, genügt es, 4 Sekunden lang keine Taste oder die MELT- Taste (3) zu drücken und loszulassen oder die START/STOP-Taste (4) zu betätigen.

ACHTUNG: Der Temperaturbereich wird vom Unternehmen eingegeben und umfasst Temperaturen von mindestens 0°C bis höchstens 195°C.

Vor Inbetriebnahme ist die gewünschte Arbeitstemperatur einzustellen, dazu die Taste UP (1) zum Erhöhen oder die Taste DOWN (2) zum Senken des Werts benutzen. Danach das Aufheizen des Geräts durch Drücken der START/STOP- Taste (5) starten, die Led-Taste START/STOP (6) blinkt nun bis zum Erreichen einer in der Nähe des eingegebenen Wertes liegenden Temperatur. Anschließend leuchtet die Led-Taste ständig und ein Summton zeigt das Erreichen der eingegebenen Temperatur an. Um die Funktion zu deaktivieren, muss die START/STOP- Taste (5) gedrückt werden.

Betrieb mit Vorheizfunktion (melting):

Bevor diese Funktion aktiviert wird, ist die gewünschte Arbeitstemperatur einzustellen, dazu die Taste UP (1) zum Erhöhen oder die Taste DOWN (2) zum Senken des Werts benutzen. Danach durch sekundenlanges Drücken der MELT-Taste (3) das Vorheizen starten; die Led-Taste MELT (4) leuchtet auf. Anschließend mindestens eine Sekunde lang die START/STOP-Taste (5) drücken, die Led-Taste START/STOP (6) blinkt nun bis zum Erreichen einer in der Nähe des eingegebenen Aufheizwertes liegenden Temperatur. Danach leuchtet die Led-Taste ständig. Es ist besonders darauf zu achten, dass durch das Blinken der Led-Taste MELT (4) die Voreinstellung des Gerätes auf den automatischen Übergang zur Phase der „Temperaturbeibehaltung“ nach dem Ende des Aufheizens angezeigt wird.

Nach Erreichen der Temperatur wird automatisch die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert, dies wird durch einen Summton angezeigt.

Es ist möglich, auch nach dem Drücken der START/STOP-Taste (5) zum Aufheizen des Öls/Fetts zur Aufheizfunktion zu wechseln, dazu mindestens eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) drücken; nach Erreichen der Temperatur wird automatisch die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert, dies wird durch einen Summton angezeigt.

Um die Funktion zu deaktivieren, ist mindestens eine Sekunde lang die START/STOP-Taste (5) zu drücken, das Gerät wird so auf “STOP” gestellt. Durch sekundenlanges Drücken der MELT-Taste (3) wird das Gerät hingegen auf Normalbetrieb gestellt.

Betrieb mit Temperaturbeibehaltung:

Diese Funktion ermöglicht es, die gleich bleibende Temperatur innerhalb des Grenzwertes von “MELT” beizubehalten, wodurch die zu rasche Erhitzung des Fetts vor dem nächsten Frittiervorgang vermieden wird.

Um zu dieser Funktion zu gelangen, genügt es, während der Einstellung “STOP” oder während der Vorheizfunktion für mindestens eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) zu drücken. Am Ende der Vorheizfunktion wechselt der Regler automatisch in die Funktion der Temperaturbeibehaltung. Die MELT-Taste (3) kann auch während einer normalen Betriebsphase gedrückt werden, auf diese Weise wird zuerst die Aufheizfunktion und danach die Funktion der Temperaturbeibehaltung aktiviert.

Wenn der Regler von der Aufheizphase in die Funktion der Temperaturbeibehaltung wechselt, ertönt alle 5 Sekunden ein Summton. Erst nachdem die Sonde eine höhere Temperatur als jene der Aufheizphase misst, leuchtet die Led-Taste MELT (4) während der Funktion der „Temperaturbeibehaltung“ ständig.

Um die Funktion der Temperaturbeibehaltung zu unterbrechen, genügt es, eine Sekunde lang die MELT-Taste (3) zu drücken.

Rückstellfunktion:

Wenn während des Betriebs die Stromversorgung für einen kurzen Zeitraum unterbrochen wird, nimmt das Gerät den Betrieb mit der voreingestellten Funktion wieder auf. Sollte die

Unterbrechung länger anhalten, wird das Gerät auf STOP gestellt, ein Summton zeigt den Fehler an und auf der Anzeige leuchtet die Angabe "PF" im Wechsel mit dem gemessenen Temperaturwert auf. Zur Rückstellung auf die vorhergehende Funktion genügt es, für eine Sekunde lang die START/STOP-Taste (5) zu drücken.

Vorbereitung des Frittiervorgangs (Abb. 15,16- S.5)

Zuallererst müssen die mit dem Öl in Berührung kommen Flächen des Beckens unter Beachtung der Angaben im Abschnitt "Reinigung" sorgfältig gesäubert werden. Anschließend kontrollieren, ob der Abflusshahn (1) gut geschlossen ist und das Becken mit Frittieröl anfüllen. Der Ölstand sollte sich zwischen den Einkerbungen für den Mindest- und Höchststand (2) befinden und muss auch während des Frittierens immer beibehalten werden. Nun kann die Friteuse eingeschaltet und das Gerät auf die gewünschte Temperatur gestellt werden.

Bei Verwendung von festen Fetten müssen diese langsam und stückweise geschmolzen werden, da sie sich sonst in der Zone des Heizelements zu stark erhitzen und dadurch gefährliche Situationen entstehen können. Zuerst müssen die Körbe und der Gittersieb des Bodens (3) entfernt werden, dann das feste Fett in das Becken geben und die Friteuse für eine Minute in Betrieb setzen. Anschließend drei Minuten warten und diesen Vorgang bis zum Flüssigwerden des Fetts fortsetzen. Erst wenn das Fett flüssig ist und die ausreichende Menge erreicht wurde, kann die zur Benutzung der Friteuse notwendige Temperatur eingestellt werden.

Benutzung des Geräts

Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, von der Verwendung von dunklem und zähflüssigem Öl wird eindringlich abgeraten.

Die Körbe immer nur bis zu 50 % des tatsächlichen Fassungsvermögens anfüllen, um ein rasches Frittieren und eine geringe Fettaufnahme durch die Speisen zu gewährleisten.

Wenn die im Korb befindlichen Nahrungsmittel nicht einwandfrei abgetropft sind, kann dies zum plötzlichem Aufwallen des Öls und einer, aus der Verbindung vom Wasser mit Öl entstehenden übermäßigem Schaumbildung führen. In diesem Fall ist der Frittierkorb herauszuheben und auf die Verdunstung des Schaums zu warten.

Regelmäßige Filterung des Öls (Abb. 17-S.5)

Während des Frittiervorganges lösen sich immer wieder Teilchen der Nahrungsmittel in unterschiedlichen Größen, die größeren lagern sich auf dem Gittersieb des Bodens (3) ab, während die kleineren Teilchen in den kalten Bereich am Boden des Beckens absinken. Um zu verhindern, dass diese verbrennenden Speiserückstände das Öl und damit die Nahrungsmittel verunreinigen, müssen sie regelmäßig entfernt werden. Nach dem Abkühlen des Öls muss der Gittersieb des Bodens so vorsichtig wie möglich angehoben werden, damit die darauf abgelagerten größeren Rückstände nicht ins Öl gelangen. Danach den Abflusshahn (4) öffnen, wobei darauf zu achten ist, dass der Gittersieb (5) auf der Schale (6) unter dem Abflussrohr positioniert wird. Nun das ganze Öl ausfließen lassen. Sollte das Öl nach diesem Vorgang noch nicht genügend gereinigt sein, ist der Filtriervorgang zu wiederholen. Nun das Becken reinigen, den Abflusshahn schließen und das Becken erneut mit Öl füllen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Friteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen. Sicherstellen, dass die Brenner vor dem Entleeren des Öls abgeschaltet sind.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Wenn die Betriebsstörungen eine Friteuse mit elektronischer Steuerung betrifft, verweisen wir auf die unten stehende Tabelle, in der die durchzuführenden Maßnahmen angeführt sind.

ALARMELDUNG	BEDEUTUNG	MASSNAHMEN
EO blinkt und Summton	Sonde falsch eingeführt Fehlerhafte Sonde Über die Grenzwerte erhöhte Temperatur	Den Kundendienst verständigen
E2 blinkt und Summton	Fehler in der Konfiguration	Versuchen, das Gerät aus- und einzuschalten Den Kundendienst verständigen
EOC blinkt und Summton	Fehler des Stromkreises	Den Kundendienst verständigen
PF abwechselnd mit einem Temperaturwert und Summton	Länger andauernder Spannungsabfall	Die START/STOP-Taste drücken
AL1 abwechselnd mit einem Temperaturwert und Summton	Die festgestellte Temperatur ist zu niedrig	Den Kundendienst verständigen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit

einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abflussrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitsventil

Um das Sicherheitsventil auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen der Brennerleitung, der Stutzen der Zündbrennerleitung, das Thermoelement und der Rampenstutzen loszuschrauben. Am Schluss die beiden Befestigungsschrauben der Halteplatte losschrauben: die letztere muss für die Befestigung des neuen Ventils verwendet werden. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement

Um das Thermoelement der Fritteuse auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen und die Tür des Innenraums zu öffnen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Widerstände (Abb.18-19-20- S.6)

Um die Widerstände auszutauschen, ist die Tür des Innenraums zu öffnen und die Schutzvorrichtung der Widerstände (1) durch Öffnen der Befestigungsschrauben (2) zu entfernen. Nun die Anschlüsse, die die Thermostatkapillare (3) fixieren, aufschrauben, die Federn (4), die diese entlang der Widerstände festhalten, entfernen, die Halterungen der Thermostatkugel (5)

abmontieren und alles herausziehen. Am Ende dieser Arbeiten können die Schrauben (6), die den Griff (7) für die Drehung des Widerstands fixieren, gelöst werden und der Widerstand nach Entfernung des Anschlusses aus dem Inneren des Beckens herausgenommen werden.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.