



Fryer
7455.0976 - 7455.0999

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1. WARNINGS	4
2. INTRODUCTION	5
2.1 GENERAL	5
2.2 WARRANTY	5
3. GENERAL INFORMATION	5
3.1 INSPECTION	5
3.2 OPERATOR MANUAL	6
3.3 INSTALLATION	6
3.4 GAS CONNECTION	6
3.5 GAS PRESSURE	6
3.6 COMMISSIONING	6
4. SPECIFICATIONS	6
4.1 INSTALLATION	6
4.2 APPLIANCE SPECIFICATION	7
4.3 TEST POINT PRESSURE	8
4.4 VENTILATION AND AIR SUPPLY	8
4.5 DIMENSIONS	8
4.6 ACCESSORIES	8
5. OPERATING INSTRUCTIONS	9
5.1 LIGHTING INSTRUCTIONS	9
5.2 IGNITION PROCEDURE	9
6. OPERATOR MAINTENANCE	11
6.1 CLEANING STAINLESS STEEL	11
7. SERVICE	12
7.1 RECOMMENDED SERVICE	12
7.2 BURNER ADJUSTMENTS	12
7.3 SPARE PARTS	13
8. TROUBLE SHOOTING	13

NEDERLANDS

1. WAARSCHUWINGEN	14
2. INTRODUCTIE	15
3. ALGEMENE INFORMATIE	15
3.1 INSPECTIE	15
3.2 HANDLEIDING GEBRUIKER	16
3.3 INSTALLATIE	16
3.4 GASAANSLUITING	16
3.5 GASDRUK	16
3.6 INBEDRIJFSTELLING	16
4. SPECIFICATIES	16
4.1 INSTALLATIE	16
4.2 AANSLUITSPECIFICATIE	17
4.3 DRUKTESTPUNT	18
4.4 VENTILATIE EN LUCHTTOEVOER	18
4.5 AFMETINGEN	18
4.6 ACCESSOIRES	18
5. GEBRUIKSAANWIJZING	19
5.1 ONTSTEKINGSINSTRUCTIES	19
5.2 ONTSTEKINGSPROCEDURE	19
6. GEBRUIKERSONDERHOUD	21
7. SERVICE	22
7.1 AANBEVOLEN SERVICE	22
7.2 BRANDER BIJSTELLEN	22
7.3 RESERVEONDERDELEN	23
8. PROBLEMEN OPLOSSEN	23







DEUTSCH

1. WARNHINWEISE	24
2. EINLEITUNG	25
2.1 ALLGEMEINES	25
2.2 GEWÄHRLEISTUNG	25
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	26
3.1 ÜBERPRÜFUNG.....	26
3.2 BEDIENUNGSANLEITUNG	26
3.3 INSTALLATION	26
3.4 GASANSCHLUSS.....	26
3.5 GASDRUCK.....	26
3.6 INBETRIEBNAHME	26
4. SPEZIFIKATIONEN.....	27
4.1 INSTALLATION	27
4.2 GERÄTESPEZIFIKATIONEN	28
4.3 TESTPUNKT DES GASDRUCKS	29
4.4 BELÜFTUNG UND LUFTZUFUHR	29
4.5 ABMESSUNGEN	29
4.6 ZUBEHÖR.....	29
5. BETRIEBSANLEITUNG.....	29
5.1 BEFEUERUNGSINSTRUKTIONEN	29
5.2 ZÜNDUNGSVORGANG	30
6. WARTUNGSARBEITEN DURCH DEN BENUTZER	32
6.1 REINIGUNG VON EDELSTAHL.....	32
7. WARTUNG	32
7.1 EMPFOHLENE SERVICEARBEITEN	33
7.2 BRENNEREINSTELLUNGEN.....	33
7.3 ERSATZTEILE	33
8. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	34

FRANÇAIS

1. AVERTISSEMENTS	35
2. INTRODUCTION	36
3. INFORMATION GENERALE	36
3.1 INSPECTION	36
3.2 MANUEL DE L'UTILISATEUR	37
3.3 INSTALLATION	37
3.4 RACCORDEMENT AU GAZ.....	37
3.5 PRESSION DU GAZ	37
3.6 MISE EN SERVICE	37
4. SPECIFICATIONS	37
4.1 INSTALLATION	37
4.2 SPÉCIFICATION DE RACCORDEMENT	38
4.3 POINT DE TEST DE PRESSION.....	39
4.4 VENTILATION ET AERATION	39
4.5 DIMENSIONS	39
4.6 ACCESSOIRES	39
5. MODE D'EMPLOI	40
5.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	40
5.2 PROCEDURE D'ALLUMAGE.....	40
6. ENTRETIEN D'UTILISATION	42
7. SERVICE	43
7.1 SERVICE RECOMMANDE.....	43
7.2 REGLAGES DE BRULEUR.....	43
7.3 PIECES DE RECHANGE.....	44
8. RESOLUTION DE PROBLEMES	44

1. WARNINGS

	<p>IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY OR DEATH. THE INSTRUCTION MANUAL MUST BE READ CAREFULLY BEFORE INSTALLING, OPERATING OR SERVICING THIS EQUIPMENT</p>
	<p>TO BE INSTALLED ONLY BY AN AUTHORISED PERSON IN ACCORDANCE WITH LOCAL AUTHORITY, GAS, ELECTRICITY, AND ANY APPLICABLE STATUTORY REGULATIONS AND MANUFACTURER REQUIREMENTS.</p>
	<p>THIS EQUIPMENT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES AND WILL GENERATE SIGNIFICANT HEAT. IT CAN ONLY BE USED BY A QUALIFIED PEOPLE. HOT SURFACES WILL CAUSE BURNS. A HAZARD AND RISK ASSESSMENT MUST BE UNDERTAKEN BY OWNERS AND ALL OPERATORS MUST BE AWARE OF THESE.</p>
	<p>DO NOT STORE OR USE FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THIS APPLIANCE. THE PARTS WHICH HAVE BEEN PROTECTED BY THE MANUFACTURER OR HIS AGENT SHALL NOT BE ADJUSTED BY THE USER.</p>
	<p>DO NOT SPRAY AEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.</p>
	<p>INSTALLATION CLEARANCES AS SPECIFIED MUST BE OBSERVED.</p>



IF YOU SMELL GAS, TURN THE UNIT AND THE MAIN GAS SUPPLY VALVE TO THE UNIT OFF. CONTACT YOUR GAS SUPPLIER OR AN AUTHORISED PERSON.



BEFORE TURNING ON THE MAIN GAS SUPPLY, CHECK THE UNIT TO BE CERTAIN THAT ALL THE VALVES ARE IN THE "OFF" POSITION.

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE AND REFERENCE BY ALL OPERATORS.

2. INTRODUCTION

2.1 GENERAL

The gas fuelled fryer is designed for commercial catering purposes and incorporates a wide range of features to benefit the customer.

2.2 WARRANTY

This product's warranty is subject to the terms of a local distributor in your own country and is subject to the correct installation, operation, maintenance and care of the equipment.

Warranty does not extend to:

- Damages caused during shipping
- Damage as a result of incorrect installation.
- Damage as a result of incorrect operation
- Damages caused by unauthorised service and use of non-original parts
- Gas supply issues to the equipment
- Failure resulting from improper maintenance.
- Failure as a result of tampering with, removal of, or changing any pre-set control or safety device

For all warranty work, authorized service and genuine and authorized spare parts, please contact your local dealer

Please ensure you quote the Model and Serial Number of the unit. The Model and Serial Number of the unit are on the data plate. Please provide this information for after sales service.

3. GENERAL INFORMATION

3.1 INSPECTION

Please inspect the unit on receipt. If the unit is damaged, contact the carrier immediately and file a damage claim with them. Save all packing materials when filing a claim. Freight damage claims are the responsibility of the purchaser and are not covered under warranty.

3.2 OPERATOR MANUAL

This manual contains important information for your safety and the installation, operation, maintenance and service of this equipment. Please read the manual carefully and ensure all operators of the equipment are aware of the contents and safety requirements.

Warning: You must assess all hazards and risks associated with the operation of the equipment in your environment and advise all operators of them.

3.3 INSTALLATION

This equipment must be installed by an authorized person in accordance with local authority, gas, electricity, and any applicable statutory regulations and manufacturer requirements.

3.4 GAS CONNECTION

The appliance must be connected by an authorized person to the gas type specified on the unit. The gas type is shown adjacent to the gas connection point on the rear panel and on the data plate. **Connect to and use only the correct type of gas.**

3.5 GAS PRESSURE


The authorized person installing this equipment must ensure that the gas operating pressure is the same as shown on the data plate and that there is sufficient gas volume.

3.6 COMMISSIONING

The authorized person installing this equipment must commission the equipment in accordance with local gas safety regulations - gas leakage, operational checking, adjustments and instructing the owner on use of the equipment are prescribed requirements.

4. SPECIFICATIONS

4.1 INSTALLATION

	THIS EQUIPMENT MUST BE INSTALLED BY AN AUTHORIZED PERSON IN ACCORDANCE WITH LOCAL AUTHORITY, GAS, ELECTRICITY, ANY APPLICABLE STATUTORY REGULATIONS AND MANUFACTURER REQUIREMENTS.
---	---

NOTE: INSTALLATION IS THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER

Gas Inlet Connection: 1/2" BSP Female.

Gas Connection Point: The gas connection point is located at the rear of the unit. Details are shown in the drawings at the rear of this manual.

Gas Connection: The appliance must be connected by an authorized person to the gas type specified on the unit. The gas type is shown adjacent to the gas connection point on the rear panel and on the data plate. **Connect to and use only the correct type of gas.**

The authorized person installing this equipment must comply with local gas safety standard. Prescribed requirements include, commission the equipment, gas leakage testing, operational checking and adjustments.

All units are tested and adjusted at the factory; however, all burners and pilots must be checked at the installed location and adjusted as necessary.

Data Plate: The data plate is located at the rear of the fryer

Installation Clearances: The MINIMUM clearance from combustible surfaces is;
Sides 150 mm, and
Rear 50mm
 Adequate clearance must also be provided for service.

Levelling: To adjust the legs to level the unit to the floor and/or to slightly adjust the height of the unit, raise the front of the unit and adjust the legs (ensure safe work practices). Similarly, raise the back of the unit and adjust the legs. **DO NOT LAY THE UNIT ON ITS BACK. ENSURE THE UNIT IS LEVEL.**

4.2 APPLIANCE SPECIFICATION

Product name	Gas Fryer	Type of appliances		Type A1
Gas Category	I2H	I2E	I2E+	$I_2(43.46 - 45.3 \text{ MJ} / \text{m}^3 (0^\circ \text{C}))$
Gas and Supply Pressure	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25.3 at 25 mbar
Country of Destination	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	DE, LU, PL	NL
Injector Size	Ø 2.30 mm			Ø 2.24 mm
Gas Consumption	34kW(3.6m ³ /h) for GF4 ; 27KW(2.9m ³ /h) for GF3			32kW(3.4m ³ /h) for GF4 24kW(2.5m ³ /h) for GF3
Product name	Gas Fryer	Type of appliances		
Appliance category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas and Supply Pressure	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar	G30 Butane and G31Propane at 30mbar		G30 Butane and G31Propane at 50mbar
Country of Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK ,SI	BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT ,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR,TR,BG, IS,LU,MT		AT,CH,DE,SK
Injector Size	Ø 1.5 mm			Ø 1.3 mm
Gas Consumption	34kW (2681g/h) for GF4L; 27kW (2129g/h) for GF3L			

Warning: This appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance.

Burner rating of ignition pilot: 750W

Nominal Gas Consumption Table for I2H only (reference only)

BURNER	Test pressure at gas inlet	Test pressure at test point
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

BURNER	Test pressure at gas inlet	Test pressure at test point
GF4 / GF3	25 mbar	20 mbar

BURNER	Test pressure at gas inlet	Test pressure at test point
GF4L	29 mbar	28.0mbar
GF3L	29mbar	28.4mbar
GF4L	50 mbar	48.5mbar
GF3L	50mbar	49.5mbar

Note: The pressure test point is located on the gas manifold (refer below).

4.3 TEST POINT PRESSURE

The pressure test point is located on the gas manifold and is accessed by opening the door. The test point pressure is shown in the 'Nominal Gas Consumption Table' above and is set with the burners operating at maximum setting.

4.4 VENTILATION AND AIR SUPPLY

All gas burners and pilots require sufficient air to operate. For optimum performance and for your safety, it is ESSENTIAL that the equipment, in the installed position, has the proper air and ventilation and the correct exhaust/canopy and air balance. The correct installation and compliance with all regulatory and other requirements is the responsibility of the purchaser/owner.

Please note that a strong exhaust canopy will create a vacuum if there is insufficient replacement air. The amount of air exhausted must be replaced by an equal amount of air. Airflow to the appliance must not be blocked or restricted (e.g. large objects should not be placed in front of the appliance). The flue must never be covered or restricted in any way.

4.5 DIMENSIONS

* Please note that the outside dimensions of GF3/GF4 and GF3L/GF4L are identical.

* Product dimensions are 393 x 750x 1160 mm




* Packing dimensions are 510 x 820 x 1230 mm

4.6 ACCESSORIES

1. Fry baskets @ 2
2. Rack @ 1
3. Oil extension pipe @ 1
4. Clog clearance prod @ 1
5. Operating manual @ 1

5. OPERATING INSTRUCTIONS

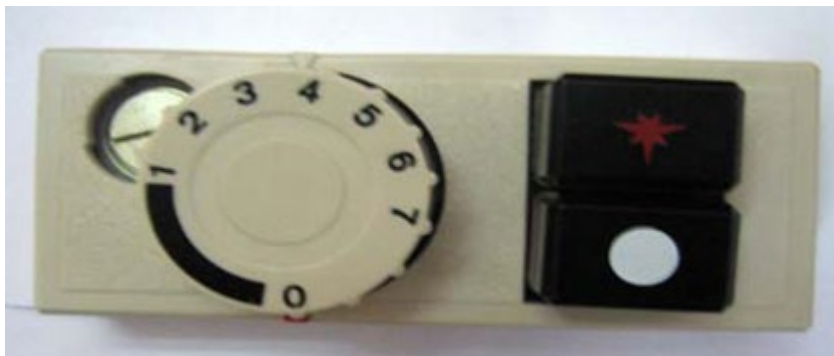
5.1 LIGHTING INSTRUCTIONS

	DO NOT OPERATE THE UNIT UNLESS IT HAS BEEN INSTALLED AND COMMISSIONED BY AN AUTHORIZED PERSON.
	BEFORE TURNING ON THE MAIN GAS SUPPLY, CHECK AND ENSURE THAT ALL THE VALVES ARE IN THE "OFF" POSITION.
	THIS EQUIPMENT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES AND WILL GENERATE SIGNIFICANT HEAT. HOT SURFACES WILL CAUSE BURNS. A HAZARD AND RISK ASSESSMENT MUST BE UNDERTAKEN BY OWNERS AND ALL OPERATORS MADE AWARE OF THESE.

NOTE: Ensure the gas supply to the equipment is turned ON.

NOTE: For your safety, the valve comes with a flame failure sensing device. If the device does not sense a flame, gas supply to the burner will be cut.

5.2 IGNITION PROCEDURE



NOTE: Ensure the gas supply to the equipment is turned ON

- 1) Starting from the "0" position
- 2) Press the PILOT ★ position.
- 3) Manually light the pilot by use of a spark gun or lighter.
- 4) Continually press the ★ button for 15 seconds. Now when the ★ button is released, the pilot flame should stay alight. If it does not, go back to step (1) and start all over again. When the automatic valve senses that the pilot is alight, the gas flow to the main burner is opened.
- 5) If the pilot flame cannot be lit after repeated attempts, check out the troubleshooting page of this manual.
- 6) Turn the knob to setting "1".
- 7) Turn the knob to the setting of your desired temperature. Please refer to the following table.

Setting	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

When the oil temperature reaches the desired temperature (normally at this point of time, the main burner will be temporarily closed), the fryer can be loaded.

Warning:

- Operator must follow the procedure in operating this fryer
- Take particular care when loading the food into the fryer to avoid being scalded by splashing oil.
- Hang the fry basket on the hangar until oil is dripped out.
- Do not overload the fryer basket.

Pilot Standby Position

To turn the main burner off and keep the pilot ON, rotate the knob to "0" position.

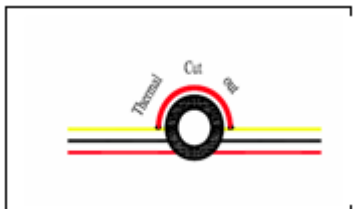
Shut Down/Pilot OFF

- Turn the control knob to "0" position
- Depress the ● knob. Gas supply to both the main burner as well as the pilot burner will be cut off simultaneously.

NOTE: If the pilot flame were accidentally extinguished, the flame failure safety device would operate and cut the gas flow to the main burner. It would then be necessary to re light the pilot by following the above procedure.

- Wait for about 15 seconds for the valve to reset.
- Repeat from step (1) of the IGNITION PROCEDURE

Thermal cut out tripping:



Wait for about 10 minutes for the oil to cool down

Press the button on the thermal cut out. If the thermal cut out cannot be manually reset, call your service agent.

Repeat step (1) from IGNITION PROCEDURE to light up the fryer again.

Adding Oil

Caution: Add oil to fry pot between the maximum and minimum level.

Caution: Do not use solid oil or solid shortening. Only liquid oil should be used in this fryer

Oil filtering procedure:

- 1) Turn off the fryer and let it cool down for about 20 minutes
 - 2) Screw in the Oil drain extension pipe (hung on the inside of the door) to the drain valve outlet
 - 3) Make sure that the nozzle end of the oil drain extension pipe faces an oil collector (or an oil filtering cart)
- Pull the safety latch of the lever and start turning the lever anticlockwise slowly.

CAUTION: DO NOT TURN THE LEVER TOO FAST. THIS COULD RESULT IN HOT OIL SPLASHING OUT FROM THE DRAIN NOZZLE

Oil filtering

Oil should be filtered regularly in order to lengthen its usable life span. This will also reduce the operating cost. The following factors all contribute to the shortening of oil life.

- ← Contact with air
- ← Carbonated food crumbs and particles.
- ← Contact with any surface other than stainless steel.
- ← Contact with seasoning, spices and salt.
- ← Cooking food under a temperature too high

6. OPERATOR MAINTENANCE



USE ONLY SUITABLE CHEMICALS AND OBSERVE ALL MANUFACTURER SAFETY REQUIREMENTS FOR SAFE HANDLING AND USE.

Warning: Ensure the appliance is off and the parts are cool to touch.

1. Avoid splashing water onto any parts and piping.
2. Check the piping connections and gas circuitry regularly.
3. Avoid clogging of the flue gas ventilation. Any obstacles in the flue can cause incomplete combustion.
4. Make sure the gas type and pressure conforms to the specification as shown in the data plate

Cleaning must be regular and thorough to ensure safe and efficient operation of the equipment and to prevent flare-up. The amount of usage and the type of products being cooked will largely determine how often complete cleaning is necessary - you must assess this.

To clean the items, use a suitable detergent and warm water and scrubbing brush. Repeated scrubbing will be necessary if deposits are heavy and baked on.

6.1 CLEANING STAINLESS STEEL

Regularly wipe the surface with hot water and detergent. Rinse the washed area with a wet sponge and clean water and wipe the area dry to prevent streaking. Follow this process and wash a small area at a time to prevent chemical residue and streaking.

Stainless steel may discolour if overheated. These stains can usually be removed using an appropriate powder/paste. To scrape off heavy deposits of grease and oil, use only wood or plastic tools as necessary.

Note: Never use steel wool to clean stainless steel.

Note: Damage may occur if chemicals not suitable for stainless steel are used.

7. SERVICE



FOR YOUR SAFETY, ALL SERVICE WORK MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED PERSON AND USE ONLY ORIGINAL SUPPLIED AND SPECIFIED PARTS.



TEST ALL FITTINGS, PIPES AND PIPE CONNECTIONS FOR LEAKS IN ACCORDANCE WITH APPROVED GAS LEAK TEST PROCESSES AND METHODS. DO NOT USE A FLAME.

7.1 RECOMMENDED SERVICE

It is recommended that your appliance be serviced by an authorized person every 12 months. This period is for guidance purpose only and may vary based on usage of the equipment and operator care. Prescribed service tasks include;

- Functional test of all components and clean and adjust as necessary.
- Inspect and clean all gas valves and lubricate with an industry approved lubricant.
- Inspect all gas piping.
- Check and adjust specified gas pressures.
- Leak test.
- Full operational, performance and safety test.

7.2 BURNER ADJUSTMENTS

Leak Test

- 1) Ensure that all control valves are in the OFF position.
- 2) Turn on the main gas supply valve.
- 3) Light all pilots.
- 4) Leak test all valves and fittings using approved methods.
- 5) Correct any leaks as required and re-check.
- 6) Shut off all valves and set the control knobs to "OFF" position.

Test Point Pressure

The pressure test point is located on the gas manifold. The gas manifold and pressure test point is accessed by opening the fryer door. The test point pressure is shown in the 'Nominal Gas Consumption Table' and is set with the burners operating at maximum setting.

Pilot Burner Adjustment

Set all pilots so that the flame envelops the tip of the thermocouple by adjusting the pilot flame adjusting screw on the gas valve - clockwise to decrease, or counter clockwise to increase.

Service adjustment should not be necessary unless you're changing the gas valve or performing a gas conversion.

Burner Adjustment

The burner orifices are fixed as specified and cannot be adjusted. The specified gas rate will be achieved if the gas supply pressure and test point pressure is correct.

A distinct blue flame over the entire port area of the burner will be achieved at full rate when the air supply is correct and the injector and burner are properly aligned.

If the flame is yellow and wavy, the cause needs to be established.

WARNING: If you are not competent in performing any service task or require assistance, please contact your local service agent.

7.3 SPARE PARTS

The spare parts used in the fryer are available at your local dealer.

Warning: Use only genuine spare parts. Use of non-authorized parts voids warranty and equipment approval.

8. TROUBLE SHOOTING



ALL SERVICE WORK TO BE COMPLETED BY AN AUTHORISED PERSON.

BURNERS

Condition	check
Pilot will not light.	Gas supply is on and gas pressure is correct
	Blocked pilots
	Pilot adjusting screw
Pilot repeatedly goes out.	Pilot flame size and position
	Thermocouple
	Flame safety device
Yellow Burner Flame.	Primary air
Flame lifting off burner ports.	Primary air
'Popping' after turning off.	Primary air
Burner flame too large.	Gas pressure
Delayed ignition.	Pilot flame
	Burner and ports clean
	Gas pressure
Flame burns back to orifice	Primary air

1. WAARSCHUWINGEN

	<p>ONJUISTE INSTALLATIE, AANPASSING, WIJZIGING, SERVICE OF ONDERHOUD KAN LEIDEN TOT LETSEL OF DOOD. DE HANDLEIDING MOET ZORGVULDIG WORDEN GELEZEN VOORAFGAAND AAN HET INSTALLEREN, BEHEREN OF ONDERHOUD VAN DEZE APPARATUUR</p>
	<p>MAG ALLEEN WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON OVEREENKOMSTIG DE VOORSCHRIFTEN VAN DE LOKALE AUTORITEITEN, ALLE TOEPASSELIJKE WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN T.A.V. GAS EN ELEKTRICITEIT, EN DE VEREISTEN VAN DE FABRIKANT</p>
	<p>DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN EN ZAL AANZIENLIJKE WARMTE GENEREREN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEBRUIKT DOOR GEKWALIFICEERDE PERSONEN. HETE OPPERVLAKKEN KUNNEN BRANDWONDEN VEROORZAKEN. DE EIGENAREN MOETEN EEN GEVAREN- EN RISICO-ANALYSE UITVOEREN EN DEZE ONDER DE AANDACHT VAN ALLE GEBRUIKERS BRENGEN.</p>
	<p>BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT. DE DELEN DIE DOOR DE FABRIKANT OF ZIJN GEMACHTIGDE ZIJN BEVEILIGD MOGEN NIET WORDEN AANGEPAST DOOR DE GEBRUIKER.</p>
	<p>SPUIT GEEN AËROSOLS IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT WANNEER DIT IN GEBRUIK IS.</p>
	<p>DE AANGEGEVEN INSTALLATIETOLERANTIEWAARDEN MOETEN WORDEN NAGELEEFD.</p>



SCHAKEL ALS U GAS RUKT HET APPARAAT DE HOOFDGASTOEVOERKLEP OP HET APPARAAT UIT. NEEM CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER OF EEN BEVOEGD PERSOON.



CONTROLEER HET APPARAAT, VOORDAT U DE HOOFDGASTOEVOER AANZET, OM ER ZEKER VAN TE ZIJN DAT DE KLEPPEN IN DE "OFF" ("UIT")-STAND ZIJN.

HOUD DEZE HANDLEIDING BIJ DE HAND VOOR CONSULTATIE IN DE TOEKOMST EN TER REFERENTIE VOOR ALLE GEBRUIKERS.

2. INTRODUCTIE

2.1 ALGEMEEN

Deze gasgestookte friteuse is ontworpen voor commerciële cateringdoeleinden en omvat een breed scala van functies ten bate van de klant.

2.2 GARANTIE

De garantie op dit product is onderworpen aan de voorwaarden van de plaatselijke distributeur in uw eigen land en is afhankelijk van een juiste installatie, bediening, onderhoud en verzorging van de apparatuur.

De garantie geldt niet voor:

- Schade tijdens de verzending
- Schade als gevolg van onjuiste installatie.
- Schade als gevolg van onjuiste bediening
- Schade veroorzaakt door niet-bevoegde service en het gebruik van niet-originele onderdelen
- Problemen met de gastoevoer naar de apparatuur
- Storingen als gevolg van onjuist onderhoud.
- Storingen als gevolg van geknoei met, het verwijderen van, of het wijzigen van een vooraf ingestelde controle- of veiligheidsvoorziening

Neem voor alle garantiewerkzaamheden, geautoriseerde service en originele en goedgekeurde reserveonderdelen, contact op met uw plaatselijke dealer

Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van het apparaat vermeldt. Het model- en serienummer van het apparaat zijn te vinden.

3. ALGEMENE INFORMATIE

3.1 INSPECTIE

Controleer het apparaat bij ontvangst. Als het apparaat beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de vervoerder en dien een schadeclaim bij deze in. Bewaar al het verpakkingsmateriaal bij het indienen van een claim. Vrachtschadeclaims zijn de verantwoordelijkheid van de koper en vallen niet onder de garantie.

3.2 HANDLEIDING GEBRUIKER

Deze handleiding bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en de installatie, bediening, onderhoud en service van deze apparatuur. Lees de handleiding zorgvuldig door en zorg ervoor dat alle gebruikers van de apparatuur op de hoogte zijn van de inhoud en de veiligheidseisen.

Waarschuwing: U dient alle gevaren en risico's verbonden aan de werking van de apparatuur in uw omgeving te beoordelen en alle gebruikers van uw bevindingen op de hoogte te stellen.

3.3 INSTALLATIE

Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon in overeenstemming met alle toepasselijke wettelijke voorschriften voor gas en elektriciteit van de plaatselijke overheid en de eisen van de fabrikant.

3.4 GASAANSLUITING

Het apparaat moet worden aangesloten door een bevoegd persoon op het type gas aangegeven op het apparaat. Het type gas staat vermeld naast het gasaansluitpunt op de achterzijde en op het typeplaatje. **Alleen aansluiten op en gebruiken met het juiste type gas.**

3.5 GASDRUK

De bevoegde persoon die deze apparatuur installeert moet ervoor zorgen dat de gaswerkdruk overeenkomt met die aangegeven op het typeplaatje en dat de beschikbare hoeveelheid gas voldoende is.

3.6 INBEDRIJFSTELLING

De bevoegd persoon die deze apparatuur installeert, moet de apparatuur in bedrijf stellen overeenkomstig de plaatselijke bepalingen t.a.v. gasveiligheid - gaslekage, operationele controle, aanpassingen, en het instrueren van de eigenaar in het gebruik van de apparatuur zijn hierbij voorgeschreven eisen.

4. SPECIFICATIES

4.1 INSTALLATIE



DEZE APPARATUUR MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON OVEREENKOMSTIG ALLE GELDENDE WETTELIJKE REGELINGEN T.A.V. GAS EN ELEKTRICITEIT VAN DE PLAATSELIJKE OVERHEID EN DE EISEN VAN DE FABRIKANT.

OPMERKING: INSTALLATIE IS DE VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE EIGENAAR

Gasinlaataansluiting: 1/2" BSP Female.

Gasaansluitpunt: Het gasaansluitpunt bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. De details staan aangegeven in de tekeningen aan de achterzijde van deze handleiding.

Gasaansluiting: Het apparaat moet worden aangesloten door een bevoegd persoon op het type gas aangegeven op het apparaat. Het type gas staat vermeld naast het gasaansluitpunt op de achterzijde en op het typeplaatje. **Alleen aansluiten op en gebruiken met het juiste type gas.**

De bevoegd persoon die deze apparatuur installeert moet de plaatselijke gasveiligheidsnormen naleven. Voorgeschreven eisen hiervoor omvatten de inbedrijfstelling van de apparatuur, gaslekage, operationele controle en afstellingen.

Alle apparaten zijn getest en afgesteld in de fabriek; alle branders en waakvlambranders moeten echter op de locatie van de installatie worden gecontroleerd en zo nodig bijgesteld.

Typeplaatje: Het typeplaatje bevindt zich op de achterzijde van de friteuse.

Installatieafstanden: De MINIMUM afstand van brandbare oppervlakken is;
Zijkanten 150 mm, and
Achterzijde 50mm
 Er dient ook voldoende ruimte te worden vrijgehouden voor serviceonderhoud.

Waterpas maken: Om de poten bij te stellen teneinde het apparaat waterpas met de vloer te krijgen en/of om de hoogte van het apparaat ietsjes bij te stellen, til de voorkant van het toestel wat op en stel de poten bij (zorg voor een veilige werkmethode). Til de achterkant van het apparaat op soortgelijke manier wat op en stel de poten bij. **LEG HET APPARAAT NIET OP ZIJN RUG. ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT WATERPAS STAAT.**

4.2 AANSLUITSPECIFICATIE

Productnaam	Gasfriteuse	Type apparaat		Type A1
Gas Categorie	I2H	I2E	I2E+	I ₂ (43.46 -45.3 MJ / m ³ (0 ° C))
Gas en gastoevoerdruk	G20 op 20 mbar	G20 op 20 mbar	G20/G25 op 20/25 mbar	G25.3 op 25 mbar
Land van bestemming	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	DE, LU, PL	NL
Injector Size	Ø 2.30 mm			Ø 2.24 mm
Gas Consumptie	34kW(3.6m ³ /h) voor GF4 ; 27KW(2.9m ³ /h) voor GF3			32kW(3.4m ³ /h) voor GF4 24kW(2.5m ³ /h) voor GF3
Productnaam	Gasfriteuse	Type apparaat		
Gas Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas en gastoevoerdruk	G30 Butane op 28-30 mbar en G31Propane op 37mbar	G30 Butane en G31Propane op 30mbar	G30 Butane en G31Propane op 50mbar	
Land van bestemming	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	AT, CH, DE, SK	
Injector Size	Ø 1.5 mm		Ø 1.3 mm	
Gas Consumptie	34kW (2681g/h) voor GF4L; 27kW (2129g/h) voor GF3L			

Waarschuwing: Dit apparaat moet in overeenstemming met de huidige regelgeving worden geïnstalleerd en mag alleen gebruikt worden in een goed geventileerde locatie. Raadpleeg de instructies voorafgaand aan installatie en gebruik van dit apparaat.

Brandernotering van de waakvlambrander: 750W Nominal Gas Consumption Table (Nominaal gasverbruikstabel)

Nominal Gas Consumption Table voor I2H (enkel ter referentie)

Brander	Test druk gasinvoer	Test drukttestpunt
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

Brander	Test druk gasinvoer	Test drukttestpunt
GF4 / GF3	25 mbar	20 mbar

Brander	Test druk gasinvoer	Test drukttestpunt
GF4L	29 mbar	28.0mbar
GF3L	29mbar	28.4mbar
GF4L	50 mbar	48.5mbar
GF3L	50mbar	49.5mbar

Opmerking: Het drukttestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk (zie hieronder).

4.3 DRUKTESTPUNT

Het drukttestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk en is toegankelijk door het deurtje te openen. De druk bij het drukttestpunt staat aangegeven in de nominaal gasverbruikstabel hierboven en wordt ingesteld met de branders op maximale instelling.

4.4 VENTILATIE EN LUCHTTOEVOER

Alle gasbranders en waakvlambranders hebben voldoende lucht nodig om naar behoren te functioneren. Voor optimale prestaties en voor uw veiligheid is het ESSENTIEEL dat de apparatuur, in de geïnstalleerde positie, de juiste luchttoevoer en ventilatie heeft en de juiste balans tussen uitlaat/kap en lucht. De juiste installatie en de naleving van alle regelgeving en andere eisen is de verantwoordelijkheid van de koper/eigenaar.

Houd er rekening mee dat een sterke uitlaatkap een vacuüm zal creëren als er onvoldoende lucht ter vervanging aanwezig is. De hoeveelheid uitgestoten lucht moet worden vervangen door een gelijke hoeveelheid lucht. Luchtstroom naar de toestel moet niet worden geblokkeerd of beperkt (b.v. grote objecten moeten niet worden geplaatst voor het toestel). De schoorsteen moet nooit bedekt of beperkt op geen enkele manier.

4.5 AFMETINGEN

* Merk op dat de buitenafmetingen van branders 3 en 4 identiek zijn.

* De productafmetingen zijn 393 x 750 x 1160 mm




* De afmetingen van de verpakking zijn 510 x 820 x 1230 mm

4.6 ACCESSOIRES

- | | | |
|----|--|----|
| 1. | Friteusemanden | @2 |
| 2. | Rek | @1 |
| 3. | Olieverlengbuis | @1 |
| 4. | Priem voor het verwijderen van verstoppingen | @1 |
| 5. | Gebruikshandleiding | @1 |

5. GEBRUIKSAANWIJZING

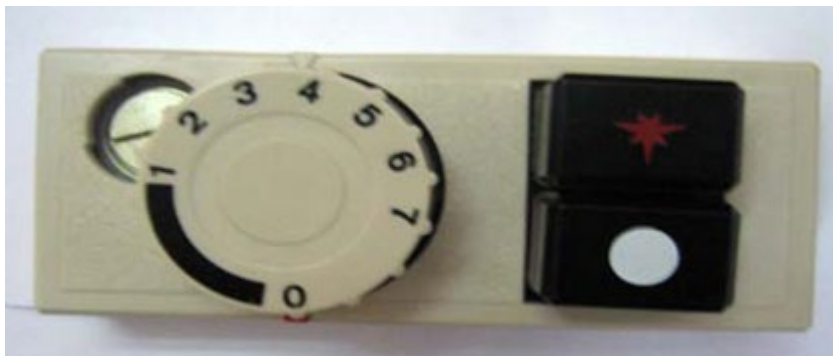
5.1 ONTSTEKINGSINSTRUCTIES

	STEL HET APPARAAT NIET IN WERKING TENZIJ HET IS GEÏNSTALLEERD EN IN BEDRIJF GESTELD DOOR EEN DAARTOE BEVOEGD PERSOON.
	CONTROLEER VOORDAT U DE HOOFDGASTOEVOER AANZET DAT ALLES IN ORDE IS EN ZORG ERVOOR DAT ALLE KLEPPEN IN DE "OFF" ("UIT")-STAND ZIJN.
	DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN EN ZAL AANZIENLIJKE WARMTE GENEREREN. HETE OPPERVLAKKEN KUNNEN BRANDWONDEN VEROOZAKEN. DE EIGENAREN MOETEN EEN GEVAREN- EN RISICO-ANALYSE UITVOEREN EN DEZE ONDER DE AANDACHT VAN ALLE GEBRUIKERS BRENGEN.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de gastoevoer naar de apparatuur ingeschakeld ("ON") is.

OPMERKING: Voor uw eigen veiligheid is de klep voorzien van een sensor die vlamstoringen detecteert. Als de sensor geen vlam detecteert, zal de gastoevoer naar de brander worden afgesneden.

5.2 ONTSTEKINGSPROCEDURE



OPMERKING: Zorg ervoor dat de gastoevoer naar de apparatuur ingeschakeld ("ON") is.

- 1) Te beginnen met de "0"-stand:
- 2) Druk op de WAAKVLAM ? stand.
- 3) Steek de waakvlam handmatig aan met behulp van een vonkpistool of aansteker.
- 4) Houd de ? knop ingedrukt gedurende 15 seconden. Als de ? knop nu wordt losgelaten, moet de waakvlam aan blijven. Als dit niet het geval is, gaat u terug naar stap (1) en begint u weer helemaal van voren af aan. Wanneer de automatische klepsensor detecteert dat de waakvlam aan is, wordt de gastoevoer naar de hoofdbrander geopend.
- 5) Als de waakvlam na herhaalde pogingen niet kan worden ontstoken, check dan de troubleshooting pagina van deze handleiding.
- 6) Draai de knop naar instelling "1".
- 7) Draai de knop naar de instelling van de door u gewenste temperatuur. Raadpleeg de volgende tabel.

Instelling	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

Wanneer de olietemperatuur de gewenste temperatuur bereikt (normaal wordt de hoofdbrander op dit punt tijdelijk uitgeschakeld), kan de friteuse worden geladen.

Waarschuwing:

- De gebruiker moet de procedure volgen bij het gebruik van deze friteuse.
- Neem de uiterste zorgvuldigheid in acht bij het laden van het voedsel in de friteuse om te vermijden dat u verbrandingen oploopt door oliespatten.
- Hang de friteusemand op de hanger totdat de olie uitgedruppeld is.
- Overbelaad de friteusemand niet.

Standby-stand waakvlam

Om de hoofdbrander uit te schakelen en de waakvlam AAN ("ON") te houden, draai de knop naar de "0"-stand.

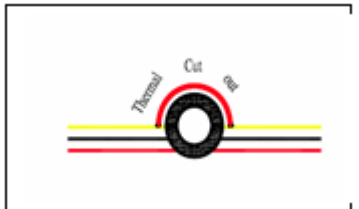
Uitschakelen/Waakvlam UIT

- Draai de bedieningsknop naar de "0"-stand:
- Druk de ? knop in. De gastoevoer naar zowel de hoofdbrander als de waakvlambrander zal gelijktijdig worden afgesneden.

OPMERKING: Als de waakvlam per ongeluk uitdooft, treedt het veiligheidsmechanisme bij vlamstoringen in werking en snijdt de gastoevoer naar de hoofdbrander af. In dat geval moet de waakvlambrander opnieuw aangestoken worden door de bovenstaande procedure te herhalen.

- Wacht ongeveer 15 seconden tot de klep in de normale stand terug is.
- Herhaal de ONTSTEKINGSPROCEDURE vanaf stap (1).

Thermische nooduitschakeling:



Wacht ongeveer 10 minuten om de olie te laten afkoelen

Druk op de knop op de thermische onderbreker. Als de thermische onderbreker niet handmatig opnieuw kan worden ingesteld, bel dan uw onderhoudsagent

Herhaal stap (1) van de ONTSTEKINGSPROCEDURE om de friteuse opnieuw aan te steken.

Olie bijvullen

Let op: Vul olie in de friteuse pot bij tussen het maximale en minimale niveau.

Let op: Gebruik geen ingedikte olie of vet. Alleen vloeibare olie mag worden gebruikt in deze friteuse

Oliefilterprocedure:

- 1) Zet de friteuse uit en laat deze ongeveer 20 minuten afkoelen
- 2) Schroef de verlengbuis voor de olieafvoer (die aan de binnenkant van de deur is opgehangen) in de afvoeruitlaatklep
- 3) Zorg ervoor dat het eind van het mondstuk van de olieafvoer verlengbuis uitkomt bij een olieverzamelbak (of een oliefilterkarretje)

Trek aan de veiligheidshendel van de hefboom en begin de hendel langzaam linksom te draaien. LET OP: DRAAI DE HENDEL NIET TE SNEL. DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ER HETE OLIE UIT HET AFVOERMONDSTUK SPAT

Olie filteren

Olie moet regelmatig gefilterd worden om de bruikbare levensduur te verlengen. Dit zal ook de operationele kosten verminderen. De volgende factoren dragen allemaal bij tot het verkorten van de olielevensduur.

- Contact met lucht koolzuurhoudende voedselkrumels en deeltjes.
- Contact met enig ander oppervlak dan roestvrij staal.
- Contact met kruiden, specerijen en zout.
- Voedsel koken op een te hoge temperatuur

6. GEBRUIKERSONDERHOUD



GEBRUIK ALLEEN GESCHIKTE CHEMISCHE STOFFEN EN HOUD U AAN ALLE VEILIGHEIDSEISEN VAN DE FABRIKANT VOOR HET VEILIG HANTEREN EN GEBRUIKEN VAN HET APPARAAT.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en de onderdelen koel genoeg zijn om aan te raken.

- Vermijd waterspatten op alle onderdelen en buizen.
- Controleer de aansluitingen van de leidingen en de gascircuits regelmatig
- Vermijd verstopping van de uitlaatgasventilatie. Eventuele obstakels in de rookafvoerpijp kunnen leiden tot onvolledige verbranding.
- Zorg ervoor dat het type gas en druk voldoen aan de specificaties, zoals aangegeven op het typeplaatje

Reinigen moet regelmatig en grondig worden gedaan voor veilige en efficiënte werking van de apparatuur en om flare-ups te voorkomen. De intensiteit van het gebruik en de aard van de producten die worden gekookt bepalen grotendeels hoe vaak volledige reiniging noodzakelijk is - u moet dit zelf beoordelen.

Gebruik voor de reiniging van de onderdelen een geschikt reinigingsmiddel, warm water en een schrobborstel. Herhaald schrobben is nodig als de afzettingen zwaar en aangekoekt zijn.

6.1 REINIGING VAN ROESTVRIJ STAAL

Veeg het oppervlak regelmatig met warm water en een wasmiddel. Spoel het gewassen gedeelte met een natte spons en schoon water en veeg het gebied droog om strepen te voorkomen. Volg dit procedé en was steeds een klein gedeelte per keer om chemische resten en strepen te voorkomen.

Roestvrij staal kan verkleuren bij oververhitting. Deze vlekken kunnen meestal worden verwijderd met behulp van een geschikte poeder/pasta. Om zware afzetting van vet en olie af te schrapen. Gebruik alleen houten of plastic gereedschappen als dat nodig is.

Opmerking: Gebruik nooit staalwol om roestvrij staal te reinigen.

Opmerking: er kan schade optreden als chemicaliën worden gebruikt die niet geschikt zijn voor roestvast staal.

7. SERVICE



VOOR UW EIGEN VEILIGHEID MOETEN ALLE SERVICE WERKZAAMHEDEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON EN MOGEN ALLEEN ORIGINELE, GELEVERDE EN GESPECIFICEERDE ONDERDELEN WORDEN GEBRUIKT.



TEST ALLE FITTINGEN, BUIZEN EN BUISVERBINDINGEN OP LEKKAGE IN OVEREENSTEMMING MET GOEDGEKEURDE GASLEKTEST-PROCEDÉS EN METHODES. GEBRUIK GEEN VLAM.

7.1 AANBEVOLEN SERVICE

Het is aan te bevelen uw apparaat elke 12 maanden door een bevoegd persoon te laten servicen. Deze periode is slechts als richtlijn bedoeld en kan variëren afhankelijk van het gebruik van de apparatuur en de verzorging door de gebruiker. Voorgeschreven servicetaken omvatten;

- Functioneel testen van alle onderdelen en waar nodig schoonmaken en bijstellen.
- Alle gaskleppen controleren en reinigen, en doorsmeren met een door de bedrijfstak goedgekeurd smeermiddel.
- Alle gasleidingen controleren.
- De opgegeven gasdrukwaarden controleren en bijstellen.
- Lekkagetest.
- Volledige operationele werking, prestatie- en veiligheidstest.

7.2 BRANDER BIJSTELLEN

Lekkagetest

- 1) Ensure that all control valves are in the OFF position.
- 2) Turn on the main gas supply valve.
- 3) Light all pilots.
- 4) Leak test all valves and fittings using approved methods.
- 5) Correct any leaks as required and re-check.
- 6) Shut off all valves and set the control knobs to “OFF” position.

Drukmeetpunt

Het druktestpunt bevindt zich op het gasspruitstuk. Het gasspruitstuk en het drukmeetpunt zijn bereikbaar door de fritusedeur te openen. Het drukmeetpunt staat aangegeven in de ‘Nominal Gas Consumption Table’ (nominaal gasverbruikstabel) en wordt ingesteld met de branders op maximale instelling.

Bijstellen van de waakvlambrander

Stel alle waakvlammen zo af dat de vlam de punt van het thermokoppel omhult door bijstelling van de waakvlamstelschroef op de gasklep – met de klok mee om lager af te stellen of tegen de klok om deze hoger af te stellen. Servicebijstelling is niet nodig, tenzij de gasklep wordt vervangen of als er een omzetting naar een ander gas is uitgevoerd.

Bijstellen van de brander

De brander openingen hebben een vaste grootte, zoals aangegeven, en kunnen niet worden bijgesteld. De gespecificeerde gaskracht zal worden bereikt als de gasdruk en de meetpuntdruk juist zijn.

Een duidelijke blauwe vlam over het gehele poortgebied van de brander zal op volle kracht worden bereikt wanneer de luchttoevoer correct is en de injector en brander goed zijn uitgelijnd.

Wanneer de vlam geel en flikkerend is dient de oorzaak gezocht te worden.

Waarschuwing: Als u niet bevoegd bent voor het verrichten van een servicehandeling of hulp nodig hebt, neem dan contact op met uw lokale service agent.

7.3 RESERVEONDERDELEN

De onderdelen gebruikt in de friteuse zijn verkrijgbaar bij uw plaatselijke dealer.

Waarschuwing: Gebruik alleen originele onderdelen. Bij gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen vervalt de garantie en de goedkeuring van de apparatuur.

8. PROBLEMEN OPLOSSEN







ALLE SERVICEWERKZAANHEDEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON.

BRANDERS

Conditie	Check
Waakvlam wil niet ontbranden	Gastoevoer is ingeschakeld en gasdruk is correct
	Waakvlambranders geblokkeerd
	Waakvlam stelschroef
Waakvlam gaat herhaaldelijk uit	Waakvlam grootte en positie
	Thermokoppel
	Vlam veiligheidsvoorziening
Gele brandervlam	Primaire lucht
Vlam stijgt uit de branderpoort	Primaire lucht
Plof-geluiden na het uitschakelen	Primaire lucht
Brandervlam te groot	Gasdruk
Vertraagde ontsteking	Testbrander
	Waakvlambranders
	Gasdruk
Vlam brandt terug naar mondstuk	Primaire lucht

1. WARNHINWEISE

	<p>UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ANPASSUNG, VERÄNDERUNG, SERVICE ODER WARTUNG KÖNNEN ZU VERLETZUNGEN ODER TOD FÜHREN. DIE BETRIEBSANLEITUNG MUSS SORGFÄLTIG VOR DER AUFSTELLUNG, DEM BETRIEB ODER DER WARTUNG DES GERÄTES DURCHGELESEN WERDEN.</p>
	<p>DARF NUR DURCH AUTORISIERTE FACHLEUTE GEMÄSS DEN BESTIMMUNGEN DER LOKALEN BEHÖRDEN BEZÜGLICH GAS, ELEKTRIZITÄT UND JEDER ANDEREN ANWENDBARE GESETZLICHEN BESTIMMUNG UND DEN HERSTELLERANFORDERUNG INSTALLIERT WERDEN.</p>
	<p>DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEWERBLICHEN CATERING-BETRIEB KONZIPIERT UND ERZEUGT GROSSE HITZE. ES DARF NUR DURCH QUALIFIZIERTE FACHLEUTE BETRIEBEN WERDEN. HEISSE OBERFLÄCHEN KÖNNEN ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN. EINE GEFAHREN- UND RISIKOEVALUIERUNG MUSS DURCH DEN EIGENTÜMER DURCHFÜHRT WERDEN UND ALLE BENUTZER MÜSSEN AUF DIESE HINGEWIESEN WERDEN.</p>
	<p>LAGERN ODER VERENDEN SIE KEINE ENTLAMMBAREN FLÜSSIGKEIT IN DER NÄHE DES GERÄTES. DIE TEILE WURDEN VOM HERSTELLER ODER SEINEN VERTRETERN GECHÜTZT UND DÜRFEN DURCH DIE BENUTZER NICHT VERÄNDERT WERDEN.</p>
	<p>VERSPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DER NÄHE DES GERÄTES WÄHREND ES IN BETRIEB IST.</p>
	<p>INSTALLATIONSABSTÄNDE WIE ANGEGEBEN MÜSSEN UNBEDINGT BEACHTET WERDEN.</p>



FALLS SIE GAS RIECHEN; SCHALTEN SIE DAS GERÄT UND DIE HAUPTGASZUFUHR ZUM GERÄT AUS. KONTAKTIEREN SIE IHREN GASVERSORGER ODER EINEN BEFUGTEN FACHMANN.



BEVOR SIE DIE HAUPTGASZUFUHR AUFDREHEN, ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT, DAMIT SICH SICHERGEHEN, DASS SICH ALLE VENTILE IN DER „AUS“-POSITION BEFINDEN.

BEWAHREN SIE BITTE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN FÜR SIE UND ALLE BENUTZER AUF.

2. EINLEITUNG

2.1 ALLGEMEINES

Die mit Gas betriebene Fritteuse ist für den kommerziellen Einsatz im Catering-Bereich konzipiert und verfügt eine große Anzahl an Funktionen, von denen die Kunden profitieren.

2.2 GEWÄHRLEISTUNG

Diese Produktgewährleistung unterliegt den Bedingungen des lokalen Händlers in Ihrem Land und setzt die ordnungsmäßige Installation, Betrieb, Wartung und Pflege des Gerätes voraus.

Die Gewährleistung umfasst nicht:

- Schäden, die beim Transport verursacht worden sind.
- Schäden, die durch eine nicht ordnungsmäßige Installation verursacht worden sind..
- Schäden als Folge eines unsachgemäßen Betriebes
- Schäden, die durch nicht autorisiertes Wartungspersonal und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht worden sind.
- Probleme des Gerätes mit der Gasversorgung
- Fehlfunktionen, die als Folge von nicht ordnungsmäßig durchgeführten Wartungsarbeiten resultieren.
- Fehlfunktionen als Folge von Manipulation, der Entfernung oder Austausch von jedwedem mitgelieferten Kontrollmechanismus oder Sicherheitsgerät.

Für alle Arbeiten im Rahmen der Gewährleistung, autorisierte Kundendienst-Servicestellen und originale und autorisierte Ersatzteile, kontaktieren Sie Ihren lokalen Händler.

Stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Modell- und Seriennummer des Gerätes angeben. Die Modell- und Seriennummer des Gerätes befindet sich auf der Datenplakette. Geben Sie bitte diese Informationen dem Kundendienst.

3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

3.1 ÜBERPRÜFUNG

Überprüfen Sie bitte das Gerät bei der Lieferung. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie bitte sofort den Spediteur und machen Sie den Schaden bei ihm geltend. Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial für die Geltendmachung des Schadens auf. Die Geltendmachung von Forderungen in Folge von Transportschäden liegt in der Verantwortung des Käufers und sind nicht von der Gewährleistung umfasst.

3.2 BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die Ihre Sicherheit und die Installation, den Betrieb, die Wartung und das Service des Gerätes betreffen. Lesen Sie daher bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen sicher, dass alle Benutzer des Gerätes mit den Inhalten und Sicherheitsbestimmungen vertraut sind.

Warnung: Sie müssen eine Gefahren- und Risikoevaluierung, die mit dem Betrieb dieses Gerätes in Ihrer Umgebung im Zusammenhang stehen, vornehmen und alle Benutzer des Gerätes über diese informieren.

3.3 INSTALLATION

Dieses Gerät muss von einem autorisierten Fachmann in Übereinstimmung mit den Vorschriften der lokalen Behörden über Gas, Elektrizität und jeder anderen gesetzlich anwendbaren Bestimmung und den Herstelleranforderungen aufgestellt werden.

3.4 GASANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem autorisierten Fachmann an die vorgegebene Gasart des Gerätes angeschlossen werden. Die Art des Gases findet man neben dem Gasanschluss auf der Geräterückseite und auf der Datenplakette. **Betreiben Sie das Gerät nur mit der vorgegebenen Gasart und schließen es auch nur an diese Gasart an.**

3.5 GASDRUCK

Der autorisierte Fachmann, der das Gerät installiert, muss sicherstellen, dass der Gasdruck dem entspricht, der auf der Datenplakette gezeigt ist und ausreichende Gasmenge vorhanden ist.

3.6 INBETRIEBNAHME

Die autorisierte Person, die das Gerät aufstellt, muss auch das Gerät gemäß den lokalen Sicherheitsbestimmungen für Gas in Betrieb nehmen – Dichtheitsprüfung, Betriebsprüfung und -einstellungen und die Einweisung des Eigentümers über die vorgeschriebenen Erfordernisse.

4. SPEZIFIKATIONEN

4.1 INSTALLATION



DIESES GERÄT DARF NUR DURCH AUTORISIERTE FACHLEUTE GEMÄSS DEN BESTIMMUNGEN DER LOKALEN BEHÖRDEN BEZÜGLICH GAS, ELEKTRIZITÄT UND JEDER ANDEREN ANWENDBARE GESETZLICHEN BESTIMMUNG UND DEN HERSTELLERANFORDERUNG INSTALLIERT WERDEN.

HINWEIS: DIE INSTALLATION LIEGT IM VERWANTWORTUNGSBEREICH DES EIGENTÜMERS

Gaszufuhranschluss: 1/2" BSP-Buchse.

Gasanschlussventil: Das Gasanschlussventil befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Details werden in den Plänen dargestellt, die sich im hinteren Teil der Bedienungsanleitung befinden..

Gasanschluss: Das Gerät muss durch einen autorisierten Fachmann an die Gasart, die am Gerät angegebenen ist, angeschlossen werden. Die Gasart ist neben dem Gasanschlussventil auf der Geräterückseite und auf der Datenplakette angegeben. **Betreiben Sie das Gerät nur mit der vorgegebenen Gasart und schließen es auch nur an diese Gasart an.**

Der befugte Fachmann, der das Gerät aufstellt, muss die lokalen Sicherheitsstandards bezüglich Gas einhalten. Vorgeschriebene Anforderungen beinhalten: Inbetriebnahme des Gerätes, Dichtheitsprüfung Betriebsprüfung und -einstellungen.

Alle Geräte werden im Werk getestet und eingestellt, es müssen jedoch alle Brenner und Zündflammen bei der Installation überprüft und bei Bedarf eingestellt werden.

Datenplakette: Die Datenplakette befindet sich auf der Rückseite der Fritteuse.

Installationsabstände: Der MINIMALE Abstand zu brennbaren Oberflächen beträgt;
Seitlich 150 mm, und
Hinten 50 mm
Angemessene Abstände müssen für die Wartung zur Verfügung stehen.

Nivellierung: Um die Füße des Gerätes einstellen und das Gerät waagrecht auf dem Boden aufstellen und/oder die Höhe des Gerätes anpassen zu können, heben Sie das Gerät vorne an und stellen die Füße ein (sorgen Sie für eine sichere Arbeitsumgebung). Ähnlich, heben Sie das Gerät hinten an und stellen die Füße ein. **LEGEN SIE DAS GERÄT NICHT UM. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT WAAGRECHT AUFGESTELLT IST.**

4.2 GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Produktname	Gas-Fritteuse	Geräteart		Type A1
Gaskategorie	I2H	I2E	I2E+	I ₂ (43.46 -45.3 MJ / m ³ (0 ° C))
Druck der Gasversorgung	G20 at 20 mbar	G20 at 20 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25.3 at 25 mbar
BESTIMMUNGS-LAND	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	DE, LU, PL	NL
Größe der Einspritzdüse	Ø 2.30 mm			Ø 2.24 mm
Gasverbrauch	34kW(3.6m ³ /h) für GF4 ; 27KW(2.9m ³ /h) für GF3			32kW(3.4m ³ /h) für GF4 24kW(2.5m ³ /h) für GF3

Produktname	Gas-Fritteuse	Geräteart	
Gaskategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Druck der Gasversorgung	G30 Butane at 28-30 mbar und G31Propane at 37mbar	G30 Butane und G31Propane at 30mbar	G30 Butane und G31Propane at 50mbar
BESTIMMUNGS-LAND	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	AT, CH, DE, SK
Größe der Einspritzdüse	Ø 1.5 mm		Ø 1.3 mm
Gasverbrauch	34kW (2681g/h) für GF4L; 27kW (2129g/h) für GF3L		

Warnung: Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den gegenwärtigen Bestimmungen installiert und an einem gut belüfteten Ort betrieben werden. Ziehen Sie die Instruktionen zu Rate bevor Sie dieses Gerät installieren und verwenden.

Brennerleistung bei Zündung der Zündflamme: 750W

Nominale Gasverbrauch-Tabelle nur für I2H (nur für Referenzzwecke)

BRENNER	Testdruck beim Gasventil	Testdruck beim Testpunkt
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

BRENNER	Testdruck beim Gasventil	Testdruck beim Testpunkt
GF4 / GF3	25 mbar	20 mbar

BRENNER	Testdruck beim Gasventil	Testdruck beim Testpunkt
GF4L	29 mbar	28.0mbar
GF3L	29mbar	28.4mbar
GF4L	50 mbar	48.5mbar
GF3L	50mbar	49.5mbar

Hinweis: Der Drucktestpunkt befindet sich bei(m)/der Gasverteiler/-armatur (siehe unten).

4.3 TESTPUNKT DES GASDRUCKS

Der Drucktestpunkt befindet sich bei(m)/der Gasverteiler/-armatur und wird bei geöffneter Tür gemessen. Der Gasdruck beim Testpunkt wird in der obigen Tabelle „Nominaler Gasverbrauch“ gezeigt und wurde bei maximaler Brennerleistung gemessen.

4.4 BELÜFTUNG UND LUFTZUFUHR

Alle gasbetriebenen Brenner und Zündflammen benötigen ausreichend Luft, um ordnungsgemäß arbeiten zu können. Für eine optimale Leistung und Ihre Sicherheit, ist es WICHTIG, dass das Gerät am aufgestellten Ort ausreichend Luft, ausreichende Belüftung und einen ausreichend dimensionierten Dunstabzug und Luftausgleich. Die ordnungsgemäße Installation und die Einhaltung aller Vorschriften und anderen Anforderungen liegen in der Verantwortung des Käufers/Eigentümers.

Bitte beachten Sie, dass starke Dunstabzugshaben ein Vakuum schaffen können, wenn es nicht genügend Frischluftzufuhr gibt. Die Menge an verbrauchter Luft muss durch die gleiche Menge an Frischluft ersetzt werden. Die Luftzufuhr zum Gerät darf nicht blockiert oder eingeschränkt sein (z.B. große Gegenstände sollten nicht vor dem Gerät aufgestellt sein). Der Rauchabzug darf niemals bedeckt oder in irgendeiner Art und Weise eingeschränkt sein.

4.5 ABMESSUNGEN

* Beachten Sie bitte, dass die äußeren Abmessung des GF3 und GF4 identisch sind.

* Die Produktabmessungen sind: 393 x 750 x 1160 mm

* Verpackungsabmessungen betragen: 510 x 820 x 1230 mm


4.6 ZUBEHÖR


- | | | |
|----|---------------------|-----|
| 1. | Frittierkörbe | @ 2 |
| 2. | Gestell | @ 1 |
| 3. | Ölverlängerungsrohr | @ 1 |
| 4. | Saugglocke | @ 1 |
| 5. | Bedienungsanleitung | @ 1 |

5. BETRIEBSANLEITUNG

5.1 BEFEUERUNGSIISTRUKTIONEN

	BETREIBEN SIE DAS GERÄT SO LANGE NICHT BIS ES DURCH EINEN AUTORISIERTEN FACHMANN INSTALLIERT UND IN BETRIEB GENOMMEN WORDEN IST.
---	---

	BEVOR SIE DIE HAUPTGASZUFUHR AUFDREHEN, ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT, DAMIT SICH SICHERGEHEN, DASS SICH ALLE VENTILE IN DER „AUS“-POSITION BEFINDEN.
---	---

	DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEWERBLICHEN CATERING-BETRIEB KONZIPIERT UND ERZEUGT GROSSE HITZE. ES DARF NUR DURCH QUALIFIZIERTE FACHLEUTE BETRIEBEN WERDEN. HEISSE OBERFLÄCHEN KÖNNEN ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN. EINE GEFAHREN- UND RISIKOEVALUIERUNG MUSS DURCH DEN EIGENTÜMER DURCHGEFÜHRT WERDEN UND ALLE BENUTZER MÜSSEN AUF DIESE HINGEWIESEN WERDEN.
---	---

HINWEIS: Stellen Sie sich das die Gaszufuhr zum Gerät eingeschaltet ist.

HINWEIS: Für Ihre Sicherheit, die Ventile sind mit einem Flammenwächter. Falls das Gerät keine Flamme entdeckt, unterbricht er die Gaszufuhr zum Brenner.

5.2 ZÜNDUNGSVORGANG



HINWEIS: Stellen Sie sich das die Gaszufuhr zum Gerät aufgedreht ist.

- 1) Beginnen Sie in der „0“-Stellung.
- 2) Drücken Sie die PILOT ★-Taste.
- 3) Entzünden Sie die Zündvorrichtung manuell durch die Benutzung eines Anzünders oder eines Feuerzeuges.
- 4) Halten Sie den ★ –Knopf 15 Sekunden lang gedrückt. Nachdem Sie den ★ Knopf losgelassen haben, sollte die Zündflamme Brennen bleiben. Falls das nicht der Fall ist, gehen sie zurück zum Schritt (1) und fangen von vorne an. Wenn das automatische Ventil erkennt, dass die Zündflamme brennt, wird die Gaszufuhr zum Hauptbrenner geöffnet.
- 5) Falls die Zündflamme auch nach wiederholten Versuchen nicht brennt, lesen Sie in der Fehlersuche und – behebung-Sektion dieser Bedienungsanleitung weiter.
- 6) Stellen Sie den Knopf auf die Einstellung „1“.
- 7) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Diesbezüglich verweisen wir Sie auf die folgende Tabelle.

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

Wenn die Öltemperatur die gewünschte Temperatur erreicht hat (normalerweise wird zu diesem Zeitpunkt der Hauptbrenner vorübergehend nicht mehr brennen), kann die Fritteuse befüllt werden.

Warnung:

- Der Benutzer muss die Betriebsanleitung beim Betrieb der Fritteuse exakt einhalten.
- Passen Sie bitte auf, wenn Sie die Fritteuse mit Lebensmitteln befüllen, damit Sie sich nicht durch herausspritzendes Öl verbrennen.
- Hängen Sie den Frittierkorb auf die Aufhängevorrichtung bis das gesamte Öl abgetropft ist.
- Überladen Sie den Frittierkorb nicht.

Standby-Position der Zündflamme

Um den Hauptbrenner auszuschalten und die Zündflamme AN zu lassen, drehen Sie den Knopf in die Position „0“.

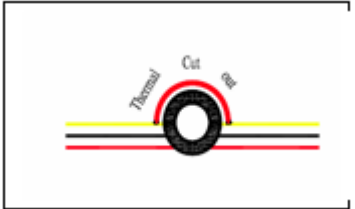
Ausschalten/Zündflamme AUS

- Drehen Sie den Knopf auf die Position „0“.
- Drücken Sie den ● Knopf hinunter. Die Gaszufuhr sowohl zum Hauptbrenner als auch zur Zündflamme wird gleichzeitig unterbrochen.

HINWEIS: Falls die Zündflamme versehentlich gelöscht worden ist, greift der Flammenwächter ein und schaltet die Gaszufuhr zum Hauptbrenner ab. Es ist danach notwendig, die Zündflamme mit den oben beschriebenen Schritten wieder anzuzünden.

- Warten Sie ungefähr 15 Sekunden lang, damit sich das Ventil neu kalibrieren kann.
- Wiederholen Sie die Vorgänge ab dem Schritt (1) des ZÜNDVORGANGES

Auslösung des Überhitzungsschutzes:



Warten Sie ungefähr 10 Minuten, damit sich das Öl abkühlen kann.

Drücken Sie den Knopf bei der Sicherheitstemperaturbegrenzung. Falls sich der Überhitzungsschutz nicht manuell zurücksetzen lässt, wenden Sie sich an Ihre Servicestelle.

Wiederholen Sie den Schritt (1) des ZÜNDUNGSVORGANGES, um die Fritteuse erneut zu befeuern.

Zugabe von Öl

Vorsicht: Füllen Sie das Öl in die Frittierwanne zwischen den Minimum- und Maximum-Markierung ein.

Vorsicht: Verwenden Sie keine festen Fette oder festes Frittierfett. Nur flüssige Fette dürfen mit dieser Fritteuse verwendet werden.

Ablassen des Öls:

- 1) Schalten Sie die Fritteuse ab und lassen sie ungefähr 20 Minuten abkühlen.
- 2) Schrauben Sie die Ölablassschlauch (hängt an der Innenseite der Türe) an den Ventilausgang zum Ablassen des Öls an.
- 3) Stellen Sie sicher, dass das Düsenende des Ölablassschlauches in einen Ölsammelbehälter (oder einen Ölfilterbehälter) mündet.

Ziehen Sie den Sicherungsriegel des Hebels und beginnen den Hebel langsam gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

HINWEIS: DREHEN SIE DEN HEBEL NICHT ZU SCHNELL. DAS KÖNNTE DAZU FÜHREN, DASS HEISSES ÖL THIS AUS DEM AUSLASSDÜSE HERAUSPRITZT.

Ölfilterung

Das Öl sollte in regelmäßigen Abständen gefiltert werden, um die Lebensdauer zu verlängern. Das wiederum führt auch zu reduzierten Betriebskosten. Die folgende Faktoren tragen all zu einer kürzen Lebensdauer des Öls bei.

- ← Kontakt mit Luft
 - ← Karbonhaltige Lebensmittelreste und -partikel.
 - ← Kontakt mit anderen Oberflächen außer Edelstahl.
 - ← Kontakt mit Würzmittel, Gewürzen und Salz.
- Das Kochen von Lebensmittel mit einer zu hohen Temperatur.

6. WARTUNGSARBEITEN DURCH DEN BENUTZER



VERWENDEN SIE NUR GEEIGNETE CHEMIKALIEN UND BEACHTEN SIE ALLE HERSTELLERANFORDERUNGEN FÜR EINEN SICHEREN UMGANG UND EINE SICHERE BENUTZUNG.

Warnung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und alle Teile abkühlt sind.

1. Vermeiden Sie Wasser auf Teil und Leitungen zu spritzen.
2. Überprüfen Sie die Leitungsverbindungen und Gasnetz in regelmäßigen Abständen.
3. Vermeiden Sie den Dunstabzug zu verstellen. Alle Hindernisse, die den Dunstabzug blockieren, können zur unvollständigen Verbrennung führen.
4. Stellen Sie sicher, dass die Gasart und der Gasdruck mit den Spezifikationen des Gerätes übereinstimmen, wie auf der Datenplakette dargestellt.

Das Gerät muss regelmäßig und gründlich gereinigt werden, um einen sicheren und effizienten Betrieb des Gerätes sicherzustellen und um Aufflammen zu verhindern. Die Häufigkeit der Benützung und die Art der Lebensmittel die frittiert werden bestimmen im Wesentlichen wie oft eine komplette Reinigung notwendig ist – das müssen Sie selbst beurteilen.

Um die Teile zu reinigen, verwenden Sie ein geeignetes Waschmittel und warmes Wasser und einen Schrubber. Wiederholtes schrubben könnten notwendig sein, falls es hartnäckige und angebrannte Rückstände gibt.

6.1 REINIGUNG VON EDELSTAHL

Wischen Sie die Oberfläche in regelmäßigen Abständen mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln ab. Spülen Sie den abgewaschenen Bereich mit einem feuchten Schwamm und klarem Wasser ab und trocknen Sie den Bereich, um Streifenbildung zu verhindern. Folgen Sie den Schritten und waschen nur einen kleinen Bereich auf einmal, um chemische Rückstände und Streifenbildung zu verhindern.

Edelstahl kann verfärben, wenn es überhitzt wird. Diese Flecken können normalerweise mit einem geeignetem Pulver/einer geeigneten Paste entfernt werden. Um hartnäckige Fett- und Ölrückstände zu entfernen, benutzen Sie bei Bedarf nur Holz- oder Plastikwerkzeuge.

Hinweis: Verwenden Sie niemals Stahlwolle, um Edelstahl zu reinigen.

Hinweis: Wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel zum Reinigen von Edelstahl verwenden können sie es beschädigen.

7. WARTUNG



ZU IHRER SICHERHEIT MÜSSEN ALLE WARTUNGSARBEITEN VON EINEM AUTORISIERTEN FACHMANN AUSGEFÜHRT WERDEN UND VERWENDEN SIE NUR ORIGINALE ERSATZTEILE.



TESTEN SIE ALLE FITTINGE, ROHRE UND ROHRVERBINDUNGEN AUF UNDICHTHEITEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT APPROBIERTEN GASDICHEITSTEST-PROZESSE UND –METHODEN. VERWENDEN SIE NIEMALS EINE FLAMME DAFÜR.

7.1 EMPFOHLENE SERVICEARBEITEN

Es wird empfohlen, dass Ihre Geräte durch einen befugten Fachmann alle 12 Monate gewartet werden. Diese Zeitperiode dient nur als Leitlinie und kann variieren abhängig von Benutzung des Gerätes und der Sorgfalt der Benutzer. Vorgeschriebene Wartungsarbeiten umfassen:

- Funktionstests aller Komponenten und der Reinigung und Einstellung nach Bedarf.
- Überprüfen und reinigen Sie alle Gasventile und ölen sie mit einem zugelassenen Schmiermittel ein.
- Überprüfen Sie alle Gasleitungen.
- Überprüfung und einstellen des notwendigen Gasdrucks.
- Dichtheitsprüfung.
- Vollständiger Betriebs-, Leistungs- und Sicherheitstest.

7.2 BRENNEREINSTELLUNGEN

DICHTHEITPRÜFUNG

- 1) Stellen Sie sicher, dass alle Ventile in der AUS-Position stehen.
- 2) Schalten Sie die Hauptgaszufuhrventil ein.
- 3) Zünden sie alle Zündflammen an.
- 4) Testen Sie alle Ventile und Fittings mit zugelassenen Methoden auf Dichtheit.
- 5) Reparieren Sie alle Undichtheiten wie notwendig und überprüfen es erneut.
- 6) Schließen Sie alle Ventile und stellen den Kontrollknopf in die "AUS"-Position.

Testpunktdruck

Der Drucktestpunkt befindet sich auf dem/der Gasverteiler/-armatur. Der/Die Gasverteiler/-armatur und der Drucktestpunkt kann durch das Öffnen der Türe der Fritteuse erreicht werden. Der Testpunktdruck ist in der Tabelle „Nominaler Gasverbrauch“ abgebildet und wird bei der Maximalleistung der Brenner gemessen.

Zündflammeneinstellungen

Stellen Sie alle Zündflammen so ein, dass Sie die Spitze des Thermoelements erreichen durch die Einstellung der Zündflamme und die Anpassung des Schraubens auf dem Gasventil – im Uhrzeigersinn, um zu reduzieren oder gegen den Uhrzeigersinn um zu erhöhen.

Eine Anpassung im Rahmen der Wartungsarbeiten sollte nicht notwendig sein, außer Sie wechseln das Gasventil oder Sie stellen das Gas um.

Brennereinstellungen

Die Brennerdüsen sind fix eingestellt wie vorgegeben und können nicht angepasst werden. Der angegebene Gasdurchsatz wird dadurch erreicht, dass der Druck der Gasversorgung und der Testpunktdruck korrekt eingestellt sind. Eine deutliche blaue Flamme über die gesamte Brenneröffnung bei Vollast wird durch eine ordnungsgemäß eingestellte Luftzufuhr und der ordnungsgemäßen Abstimmung der Einspritzung und des Brenner erreicht.

Falls die Flamme gelb ist und flackert, muss die Ursache dafür ermittelt werden.

WARNUNG: Falls Sie nicht in der Lage sind die Wartungsarbeiten auszuführen oder Unterstützung dabei benötigen, wenden Sie sich an Ihren lokalen Servicebetrieb.

7.3 ERSATZTEILE

Die Ersatzteile die in der Fritteuse verbaut sind, sind bei Ihrem lokalen Händler erhältlich.

Warnung: Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Mit dem Einbau und der Benutzung von nicht zugelassenen Teilen erlischt die Gewährleistung und die Gerätezulassung.

8. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



ALLE WARTUNGSARBEITEN MÜSSEN VON EINEM DAZU BEFUGTEN FACHMANN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

BURNERS

Problem	Kontroll-/Überprüfungsmaßnahmen
Die Zündflamme zündet nicht.	Gaszufuhr ist eingeschaltet und der Gasdruck ist in Ordnung
	Blockierte Zündflammen
	Einstellschraube der Zündflamme
Die Zündflamme erlischt wiederholt.	Größe und Position der Zündflamme
	Thermoelement
	Flammenwächter
Gelbe Flammen im Brenner.	Primärluft
Flamme schlägt aus der Brenneröffnung.	Primärluft
'Knallen/Krachen' nach dem Abschalten.	Primärluft
Brennerflamme zu groß.	Gasdruck
Verzögerte Zündung.	Zündflamme
	Brenner und Öffnungen sauber
	Gasdruck
Flamme schlägt in die Brennerdüse zurück.	Primärluft

1. AVERTISSEMENTS

	<p>UNE INSTALLATION, UNE ADAPTATION, UNE MODIFICATION, UNE UTILISATION OU UN ENTRETIEN INCORRECTS PEUVENT PROVOQUER DES LÉSIONS OU LA MORT. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU ATTENTIVEMENT AVANT DE PROCÉDER À L'INSTALLATION, AU MANIÈMENT OU À L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL</p>
	<p>PEUT UNIQUEMENT ÊTRE INSTALLÉ PAR UNE PERSONNE AGREEE CONFORMEMENT AUX PRESCRIPTIONS DES AUTORITÉS LOCALES, À TOUTES LES PRESCRIPTIONS LÉGALES RELATIVES AU GAZ ET À L'ÉLECTRICITÉ, ET AUX EXIGENCES DU FABRICANT</p>
	<p>CET APPAREIL A ÉTÉ RÉALISÉ POUR DES BESOINS DE CATERING COMMERCIAUX ET GÉNÈRE UNE CHALEUR TRÈS ÉLEVÉE. L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES QUALIFIÉES. LES SURFACES CHAUDES PEUVENT OCCASIONNER DES BRÛLURES. LES PROPRIÉTAIRES DOIVENT EFFECTUER UNE ANALYSE DES DANGERS ET DES RISQUES, ET PORTER CELLE-CI À LA CONNAISSANCE DE TOUS LES UTILISATEURS.</p>
	<p>NE CONSERVEZ OU UTILISEZ AUCUN LIQUIDE INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL. LES ÉLÉMENTS QUI SONT SÉCURISÉS PAR LE FABRICANT OU SON REPRÉSENTANT NE PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS PAR L'UTILISATEUR.</p>
	<p>NE DIFFUSEZ AUCUN AÉROSOL À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQUE CELUI-CI EST EN COURS D'UTILISATION.</p>
	<p>LES VALEURS DE TOLÉRANCE D'INSTALLATION INDICUÉES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES.</p>



EN CAS D'ODEUR DE GAZ, REFERMEZ LA VALVE D'ALIMENTATION DE GAZ PRINCIPALE SUR L'APPAREIL. PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU UNE PERSONNE AUTORISEE.



CONTROLEZ L' APPAREIL AVANT D'OUVRIR LA VALVE D'ALIMENTATION DE GAZ PRINCIPALE, POUR VOUS ASSURER QUE TOUTES LES VALVES SONT EN POSITION "OFF".

CONSERVEZ CE MANUEL A PORTEE DE MAIN POUR CONSULTATION FUTURE ET COMME REFERENCE POUR TOUT UTILISATEUR.

2. INTRODUCTION

2.1 GENERALITES

Cette friteuse alimentée au gaz a été développée pour des besoins de catering commerciaux et comporte un large éventail de fonctions au profit du client.

2.2 GARANTIE

La garantie offerte sur ce produit est soumise aux conditions du distributeur local dans le pays où vous résidez, et est liée à une installation, une utilisation, un entretien et des soins corrects de l'appareil.

La garantie ne s'étend pas aux:

- dommages pendant l'expédition
- dommage résultant d'une installation incorrecte
- dommage résultant d'une utilisation inappropriée
- dommage causé par un service non compétent et l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine
- problèmes liés à l'alimentation du gaz vers l'appareil
- dérangements survenus suite à un entretien inapproprié
- dérangements résultant de la manipulation, de l'enlèvement ou de la modification d'un équipement de contrôle ou de sécurité préinstallé.

Pour tout travail sous garantie, service autorisé et pièces de rechange agréées et d'origine, prenez contact avec votre revendeur local.

Veillez à mentionner le modèle et le numéro de série de l'appareil. Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent sur la plaquette signalétique. Veuillez fournir ceux-ci au service après-vente.

3. INFORMATION GENERALE

3.1 INSPECTION

Contrôlez l'appareil dès sa réception. Si l'appareil est endommagé, prenez immédiatement contact avec le transporteur et remettez-lui une plainte. Lors de l'introduction d'une plainte, conservez tout le matériel d'emballage. Les plaintes pour dégât lors du transport sont de la responsabilité de l'acheteur et ne sont pas couvertes par la garantie.

3.2 MANUEL DE L'UTILISATEUR

Ce manuel contient des informations importantes pour votre sécurité et l'installation, l'utilisation, l'entretien et le service de cet appareil. Lisez le manuel avec beaucoup d'attention et assurez-vous que tous les utilisateurs de l'appareil sont au courant de son contenu et des exigences relatives à la sécurité.

Avertissement: vous devez évaluer tous les dangers et les risques liés au fonctionnement de l'appareil dans votre environnement et informer tous les utilisateurs de vos constatations.

3.3 INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne agréée conformément à toutes les prescriptions légales en vigueur dans le domaine de l'électricité et du gaz imposées par les autorités locales et aux exigences du fabricant.

3.4 RACCORDEMENT AU GAZ

L'appareil doit être raccordé par une personne agréée au type de gaz mentionné sur l'appareil. Le type de gaz est indiqué à côté du point de raccordement au gaz situé à l'arrière et sur la plaquette signalétique. Ne raccordez et n'utilisez l'appareil qu'avec le type de gaz correct.

3.5 PRESSION DU GAZ


La personne agréée qui installe cet appareil doit s'assurer que la pression du gaz correspond à celle indiquée sur la plaquette signalétique et que la quantité de gaz disponible est suffisante.

3.6 MISE EN SERVICE

La personne agréée qui installe cet appareil doit mettre celui-ci en service conformément aux dispositions locales en matière de sécurité du gaz – fuite de gaz, contrôle de fonctionnement, adaptations, et formation du propriétaire quant à l'usage de l'appareil sont des exigences requises.

4. SPECIFICATIONS

4.1 INSTALLATION

	CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UNE PERSONNE AGREEE CONFORMEMENT A TOUTES LES DISPOSITIONS LEGALES EN VIGUEUR CONCERNANT LE GAZ ET L'ELECTRICITE IMPOSEES PAR LES AUTORITES LOCALES, ET AUX EXIGENCES DU FABRICANT.
---	--

REMARQUE: L'INSTALLATION EST DE LA RESPONSABILITE DU PROPRIETAIRE

Connexion au gaz: BSP Femelle 1/2".

Point de raccordement: le point de raccordement au gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.
Les détails sont mentionnés dans les schémas à l'arrière de ce manuel.

Raccordement au gaz: l'appareil doit être raccordé par une personne agréée sur le type de gaz mentionné sur l'appareil. Le type de gaz est indiqué à côté du point de raccordement à l'arrière et sur la plaquette signalétique. Ne raccordez et n'utiliser l'appareil qu'avec le type de gaz correct.

La personne agréée qui installe cet appareil doit respecter les normes locales de sécurité en matière de gaz. Les prescriptions dans ce domaine comprennent la mise en service de l'appareil, le test de fuite de gaz, le contrôle de fonctionnement et les réglages.

Tous les appareils sont testés et réglés en usine; tous les brûleurs et veilleuses doivent cependant être contrôlés à l'endroit de l'installation et être réglés si nécessaire.

Plaquette d'information: la plaquette signalétique se trouve à l'arrière de la friteuse

Distances d'installation: la distance MINIMUM par rapport à des surfaces inflammables est de :
Latéralement 150 mm
A l'arrière 50mm.
 Il faut également laisser libre un espace suffisant pour l'entretien.

Mise de niveau: pour régler les pieds permettant de mettre l'appareil de niveau et/ou pour régler la hauteur de l'appareil, soulevez légèrement l'avant de l'appareil et réglez les pieds (veillez à travailler en toute sécurité). Soulevez l'arrière de l'appareil de la même façon et réglez les pieds.
NE COUCHEZ PAS L' APPAREIL SUR SON DOS. VEILLEZ A CE QUE L'APPAREIL SOIT DE NIVEAU.

4.2 SPÉCIFICATION DE RACCORDEMENT

Nom du produit	Friteuse au gaz	Type d'appareil		Type A1
Catégorie de gaz	I2H	I2E	I2E+	I ₂ (43.46 -45.3 MJ / m ³ (0 ° C))
Gaz et pression d'alimentation	G20 à 20 mbar	G20 à 20 mbar	G20/G25 à 20/25 mbar	G25.3 à 25 mbar
Pays de destination	AT, BG, CR, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR and GB	BE, FR	DE, LU, PL	NL
Taille injecteur	Ø 2.30 mm			Ø 2.24 mm
Consommation gaz	34kW(3.6m ³ /h) pour GF4 ; 27KW(2.9m ³ /h) pour GF3			32kW(3.4m ³ /h) pour GF4 24kW(2.5m ³ /h) pour GF3
Nom du produit	Friteuse au gaz	Type d'appareil		
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)		I3B/P(50)
Gaz et pression d'alimentation	G30 Butane et 28-30 mbar et G31Propane à 37mbar	G30 Butane et G31Propane à 30mbar		G30 Butane et G31Propane à 50mbar
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT		AT, CH, DE, SK
Taille injecteur	Ø 1.5 mm			Ø 1.3 mm
Consommation gaz	34kW (2681g/h) pour GF4L; 27kW (2129g/h) pour GF3L			

Avertissement: cet appareil doit être installé conformément à la législation en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local bien ventilé. Consultez les instructions avant installation et utilisation de cet appareil.

Niveau d'ignition de la veilleuse: 750W

Tableau de consommation nominale de gaz pour I2H (uniquement comme référence)

Brûleur	Test alimentation de gaz	Test point de pression
GF4	20 mbar	13.5 mbar
GF3	20 mbar	14.7 mbar

Brûleur	Test alimentation de gaz	Test point de pression
GF4 / GF3	25 mbar	20 mbar

Brûleur	Test alimentation de gaz	Test point de pression
GF4L	29 mbar	28.0mbar
GF3L	29mbar	28.4mbar
GF4L	50 mbar	48.5mbar
GF3L	50mbar	49.5mbar

Remarque: le point de test de pression se trouve sur le collecteur (voir ci-dessous).

4.3 POINT DE TEST DE PRESSION

Le point de test de pression se trouve sur le collecteur de gaz et est accessible en ouvrant la petite porte. La pression au point de test est indiquée dans le tableau de consommation nominale de gaz ci-dessus et est réglée avec les brûleurs au niveau maximum.

4.4 VENTILATION ET AERATION

Tous les brûleurs à gaz et les veilleuses nécessitent un apport d'air suffisant pour fonctionner. Pour des performances optimales, et pour votre sécurité, il est ESSENTIEL que l'appareil, dans la position installée, bénéficie d'une ventilation et d'un apport d'air appropriés, ainsi que d'un bon équilibre entre extraction et air. L'installation correcte et le respect de toute la législation et autres exigences sont de la responsabilité de l'acheteur/propriétaire.

Tenez compte du fait qu'une extraction forte créera une aspiration si un volume d'air suffisant n'est pas présent en remplacement. La quantité d'air évacuée doit être remplacée par une quantité d'air équivalente.

Le flux d'air dirigé vers l'appareil ne doit pas être bloqué ou limité (il ne faut pas placer d'objets de grande dimensions devant l'appareil, par exemple). La cheminée ne doit jamais être couverte ou encombrée de quelque manière.

4.5 DIMENSIONS

* Notez que les dimensions extérieures des GF3 et GF4 sont identiques.

* Les dimensions du produit sont 393 x 750 x 1160 mm




* Les dimensions de l'emballage sont 510 x 820 x 1230 mm

4.6 ACCESSOIRES

1. Paniers à frites @2
2. Grille @1
3. Tuyau prolongateur pour huile @1
4. Bouchon de désengorgements @1
5. Mode d'emploi @1

5. MODE D'EMPLOI

5.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

	NE METTEZ PAS L'APPAREIL EN ROUTE S'IL N'A PAS ÉTÉ INSTALLÉ ET MIS EN SERVICE PAR UNE PERSONNE AGREEE A CET EFFET.
	AVANT D'OUVRIER L'ALIMENTATION DE GAZ, CONTROLEZ QUE TOUT EST EN ORDRE ET VEILLEZ A CE QUE TOUTES LES VALVES SOIENT EN POSITION "OFF".
	CET APPAREIL A ÉTÉ CONCU POUR A DES FINS DE CATERING COMMERCIALES ET GENERE UNE CHALEUR CONSIDERABLE. LES SURFACES CHAUDES PEUVENT OCCASIONNER DES BRULURES. LES PROPRIETAIRES DOIVENT PROCEDER A UNE ANALYSE DES DANGERS ET DES RISQUES, ET PORTER CELLE-CI A L'ATTENTION DE TOUS LES UTILISATEURS.

NOTE: assurez-vous que l'alimentation au gaz de l'appareil est branchée ("ON").

NOTE: pour votre propre sécurité, la valve est pourvue d'un détecteur de défaut de flamme. Si le senseur ne détecte pas de flamme, l'alimentation de gaz vers le brûleur sera coupée.

5.2 PROCEDURE D'ALLUMAGE



NOTE: assurez-vous que l'alimentation au gaz de l'appareil est branchée ("ON").

- 1) Commencer à la position "0".
- 2) Pousser sur la position ★ "VEILLEUSE" .
- 3) Allumez la veilleuse manuellement à l'aide d'un allumeur ou d'un briquet.
- 4) Maintenez le bouton ★ enfoncé pendant 15 secondes. Lorsque le bouton ★ est relâché, la veilleuse doit rester allumée. Si ce n' est pas le cas, retournez à l' étape (1) et recommencer depuis le début. Lorsque La valve automatique détecte que la veilleuse est allumée, l'arrivée de gaz au brûleur principal est ouverte.
- 5) Si la veilleuse ne peut être allumée après des essais répétés, voyez la page « résolution de problèmes » de ce manuel.
- 6) Tournez le bouton sur le réglage "1".
- 7) Tournez le bouton jusqu'au point de réglage correspondant à la température souhaitée. Consultez le tableau suivant.

Réglage	1	2	3	4	5	6	7
°C	120	135	145	160	175	185	195
°F	248	275	293	320	347	365	383

Lorsque l'huile atteint la température souhaitée (normalement, le brûleur principal est à cet instant coupé temporairement), la friteuse peut être chargée.

Avertissement:

Lorsqu'il se sert de cette friteuse, l'utilisateur doit suivre la procédure

Prenez les plus grandes précautions lors du chargement des aliments dans la friteuse afin d'éviter des brûlures dues aux projections d'huile.

Suspendez le panier à frites à son support jusqu'à ce que l'huile se soit égouttée.

Ne surchargez pas le panier à frites.

Position en veilleuse standby

Pour éteindre le brûleur principal et maintenir la veilleuse allumée ("ON"), tournez le bouton sur la position "0".

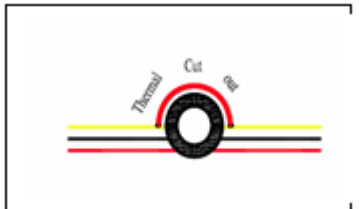
Extinction/Veilleuse OFF

- Tourner le bouton de commande sur la position "0".
- Déclencher le bouton « VEILLEUSE ». L'alimentation de gaz aussi bien vers le brûleur principal que vers la veilleuse sera coupée simultanément.

NOTE: si la veilleuse s'éteint accidentellement, le détecteur de défaut de flamme entre en fonction et coupe l'alimentation vers le brûleur principal. Dans ce cas, la veilleuse doit être à nouveau allumée en suivant la procédure ci-dessus.

- Attendez environ 15 secondes jusqu'à ce que la valve soit revenue en position normale.
- Recommencez la PROCEDURE D'ALLUMAGE à partir de l'étape (1).

Extinction thermique d'urgence:



Attendez environ 10 minutes pour laisser refroidir l'huile.

Poussez sur le bouton de l'interrupteur thermique. Si l'interrupteur thermique ne peut pas être réactivé manuellement, appelez votre agent d'entretien.

Répétez l'étape (1) de la PROCEDURE D'ALLUMAGE pour rallumer la friteuse.

Ajout d'huile

Attention: remplissez d'huile le vase de la friteuse jusqu'à un niveau situé entre le maximum et le minimum.

Attention: n'utilisez pas d'huile concentrée ou de graisse. Seule de l'huile liquide peut être utilisée dans cette friteuse.

Procédure de filtrage de l'huile:

- Eteignez la friteuse et laissez-la refroidir environ 20 minutes
- Vissez le tuyau prolongateur pour la vidange de l'huile (accroché à l'intérieur de la porte) dans le couvercle de la valve de vidange
- Veillez à ce que l'embouchure du tuyau de vidange arrive dans un bac de récolte d'huile (ou dans un panier de filtrage d'huile)

Tirez sur la poignée de sécurité du levier et commencez à tourner lentement la poignée vers la gauche.

ATTENTION: NE TOURNEZ PAS LA POIGNEE TROP VITE. CECI PEUT AVOIR POUR EFFET QUE DE L'HUILE CHAUDE S'ECOULE EN-DEHORS DE L'EMBOUCHURE DE VIDANGE.

Filtrage de l'huile

L'huile doit être filtrée régulièrement pour prolonger sa durée de vie utile. Cela diminuera aussi les coûts de fonctionnement. Les facteurs suivants contribuent tous à écourter la durée de vie de l'huile. Contact avec l'air.

- Débris d'aliments et particules carbonisés.
- Contact avec toute autre surface que de l'inox.
- Contact avec des aromates, des épices et du sel.
- Cuisson d'aliments à une température trop élevée.

6. ENTRETIEN D'UTILISATION



UTILISEZ UNIQUEMENT DES MATIERES CHIMIQUES APPROPRIEES ET RESPECTEZ LES CONSIGNES DE SECURITE DU FABRICANT POUR LE MANIEMENT ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SECURITE.

Avertissement: assurez-vous que l'appareil est débranché et que les éléments sont assez refroidis pour les toucher.

- Evitez les projections d'eau sur tous les éléments et les tuyaux.
- Contrôlez régulièrement les raccordements et les circuits de gaz.
- Evitez le bouchage de l'évacuation des fumées. D'éventuels obstacles dans l'évacuation de fumée peuvent causer une combustion incomplète.
- Assurez-vous que le type et la pression du gaz sont conformes aux spécifications indiquées sur la plaquette signalétique.

Il faut procéder à un nettoyage régulier et approfondi pour un fonctionnement sûr et efficace de l'appareil, et pour prévenir des flambées. L'intensité de l'usage et la nature des produits mis à frire déterminent en grande partie la fréquence et la nécessité d'un nettoyage complet. A vous de juger de cela.

Pour le nettoyage des éléments, utilisez un détergent approprié, de l'eau chaude et une brosse à récurer. Il est nécessaire de répéter l'opération si les dépôts sont importants et carbonisés.

NETTOYAGE DE L'INOX

Essuyez régulièrement la surface avec de l'eau chaude et un détergent. Rincez la partie lavée avec une éponge humide et de l'eau propre, et séchez la surface pour prévenir des rayures. Suivez ce procédé et lavez une petite surface à la fois pour éviter résidus chimiques et rayures.

L'inox peut déteindre en cas de surchauffe. Ces souillures peuvent en général être enlevées à l'aide d'une poudre/pâte appropriée. Pour gratter un dépôt important de graisse et d'huile, n'utilisez que des outils en bois ou en plastique pour autant que nécessaire.

Note: n'utilisez jamais d'éponge de fer pour nettoyer l'inox.

Note: des dégâts peuvent se produire en cas d'utilisation de substances chimiques non appropriées pour l'inox.

7. SERVICE



POUR VOTRE PROPRE SECURITE, TOUS LES TRAVAUX DE SERVICE DOIVENT ETRE REALISES UNIQUEMENT PAR UNE PERSONNE AGREEE, ET SEULS DES ELEMENTS FOURNIS D'ORIGINE ET SPECIFIES PEUVENT ETRE UTILISES.



TESTEZ TOUS LES RACCORDS, TUYAUX ET MANCHONS POUR LES FUITES CONFORMEMENT AUX PROCEDES ET METHODES AGREES EN MATIERE DE FUITE DE GAZ. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME.

7.1 SERVICE RECOMMANDE

Il est recommandé de faire examiner votre appareil tous les 12 mois par une personne agréée. Cette période est seulement donnée à titre indicatif et peut varier selon l'usage qui est fait de l'appareil et le soin y apporté par l'utilisateur. Les tâches de service prescrites comprennent :

- le test fonctionnel de tous les composants, nettoyage et réglage si nécessaire ;
- le contrôle, le nettoyage de toutes les valves à gaz ainsi que leur lubrification à l'aide d'un produit lubrifiant agréé par l'industrie ;
- le contrôle de toutes les conduites de gaz ;
- le contrôle et le réglage des pressions de gaz spécifiées ;
- le test de fuites ;
- un test complet de fonctionnement opérationnel, de performance et de sécurité.

7.2 REGLAGES DE BRULEUR

Test de fuites

- 1) Assurez-vous que toutes les valves de réglage sont en position "OFF".
- 2) Ouvrez le robinet général d'alimentation du gaz.
- 3) Allumez toutes les veilleuses.
- 4) Procédez au test de fuite toutes les valves et raccords selon des méthodes agréées.
- 5) Corrigez les défauts éventuels comme exigé et contrôlez à nouveau.
- 6) Fermez toutes les valves et mettez les boutons de réglage sur "OFF".

Point de mesure de pression

Le point de test de pression se trouve sur le collecteur de gaz. Le collecteur de gaz et le point de test sont accessibles en ouvrant la porte de la friteuse. La pression au point de test est indiquée dans le 'Tableau de consommation de gaz nominale' et est réglée avec les brûleurs à leur niveau maximum.

Réglage de la veilleuse

Régalez toutes les veilleuses de telle sorte que la flamme enveloppe la tête du thermocouple en tournant la vis de réglage de la flamme de la veilleuse située sur la valve du gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer, dans le sens inverse pour augmenter.

Ce réglage n'est nécessaire qu'en cas de remplacement de la valve du gaz ou de conversion à un type de gaz différent.

Réglage du brûleur

Les orifices du brûleur sont déterminés comme spécifié, et ne peuvent être ajustés. Le débit de gaz spécifié sera atteint si la pression du gaz et la pression au point de test sont corrects.

Une flamme bleue bien claire couvrant entièrement la surface du brûleur sera obtenue à plein débit si l'apport d'air est correct et si l'injecteur et le brûleur sont alignés de manière appropriée.

Si la flamme est jaune et ondoyante, il faut en rechercher la cause.

AVERTISSEMENT: si vous n'êtes pas apte à réaliser les opérations de service ou si vous avez besoin d'aide, prenez contact avec votre agent d'entretien local.

7.3 PIÈCES DE RECHANGE

Vous pouvez obtenir des pièces de rechange chez votre revendeur local.

Avertissement: n'utilisez que des pièces d'origine. L'utilisation de pièces non autorisées annule la garantie et l'agrément de l'appareil.

8. RESOLUTION DE PROBLEMES

	TOUTE OPERATION DE SERVICE DOIT ETRE EFFECTUEE PAR UNE PERSONNE AGREEE.
---	--

BRULEURS

Situation	Contrôle
Veilleuse ne s'allume pas.	Alimentation gaz branchée et pression du gaz correcte
	Veilleuses bouchées
	Vis de réglage de la veilleuse
Extinction veilleuse à répétition	Taille et position de la flamme de la veilleuse
	Thermocouple
	Détecteur de sécurité de la flamme
Flamme du brûleur jaune	Air primaire
Flamme en-dehors de la surface du brûleur	Air primaire
Eclats après extinction	Air primaire
Flamme du brûleur trop grande	Pression du gaz
Retard à l'allumage	Flamme de la veilleuse
	Nettoyage du brûleur et des orifices
	Pression du gaz
Retour de flamme vers orifices	Air primaire