

ALLGEMEINE HINWEISE

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden. Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

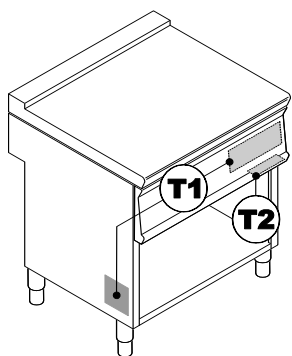
Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Normen des Strom- oder Gaslieferanten (falls vorhanden).
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften.

NETZANSCHLUSS

Angaben zum Gerät

Das Gerät ist mit einem Brennersatz und einer Rampe für den Gasanschluss ausgestattet. Der Gerätekörper und die Brenner bestehen aus Edelstahl. Die Modelle verfügen über höhenverstellbare Stellfüße. Die Hauptgasleitung ist aus verzinktem Stahl gefertigt. Die Anschlussleitungen vom Gashahn zum Brenner bestehen aus Kupferrohren oder flexiblen Schläuchen. Vor dem Anschluss sind die für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen.



T1 DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CE 0085 Tipo - Type A1 2012 ΣQ_n 10 kW / 10 W
CE 0085 EN603-1 50/60 Hz

ES-GB-GR-IE-IT-PT-UK	BE-DK-FE-FR-GR-PT-SE-ES	AT-SCH	LU	NL-FR	NL	DE	NL-IND-CH-IT
Col. 25; 25-30	Col. 25; 25-30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30
Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30	Col. 25; 30
Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****	Mod. *****

TI Made in Europe

T2 MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NÚMERO DE SÉRIE, NÚMERO DE SÉRIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР

Mod. ***** Matr. *****

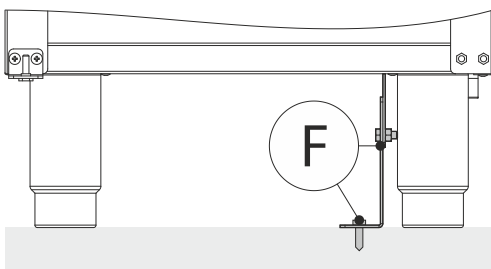
Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden; für den Anschluss ist eine entsprechende Schraube mit dem Symbol **⚡** angebracht. (siehe Installationsplan)

Gasanschluss und Prüfung

Der Gasanschluss entspricht den Vorschriften ISO 228-1 und EN10226-1 und befindet sich an der Geräterückseite.

Falls vorgesehen, ist es notwendig, das Gerät mit Hilfe der speziellen Halterung am Boden zu befestigen. (Siehe Installationsplan, Element „F“)



Für den ordnungsgemäßen Betrieb die folgenden Hinweise beachten:

- Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

Bei der Aufstellung in Reihe:

- Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.
- Die Flächen, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial aus Steinwolle, Glaswolle oder Keramikfaser verkleidet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel (falls vorhanden).

⚠ Achtung

- Zwischen dem Gerät und der Versorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.
- Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. ein Lecksuchspray verwenden.
- Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen verwenden!
- Sollte der Installateur diese Anweisungen nicht befolgen, übernimmt der Hersteller keine Garantie für die Betriebskontinuität des Gerätes und haftet nicht für Störungen am Gerät und/oder Unfälle.
- Der Hersteller übernimmt keine Gewähr für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Einbau- und Bedienungsanleitung oder durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

Abzug der Kochdünste

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die beim Kochen entstehenden Rauchgase und Dämpfe abzuleiten. Es ist nicht notwendig, das Gerät an einen Kaminschaft anzuschließen, aber es wird empfohlen, es unter einem Abzug zu installieren. Wir empfehlen, das Gerät unter einer Absaughaube zu installieren.

UMSTELLUNG UND ANPASSUNG

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Auf allen Düsen ist der Durchmesser in 1/100 mm angegeben; einige dieser Düsen werden in einem Beutel mitgeliefert. Nach jeder Umstellung oder Anpassung des Gerätes ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

DÜSENAUSTAUSCH UND LUFTEINSTELLUNG - DÜSENTABELLE

BRENNER

- Bei freistehenden Modellen die Tür öffnen; bei Modellen TOP die Bedienblende entfernen, dazu die darunter liegenden Schrauben entfernen und die Position des Brenners feststellen.
- Die Düse „U“ durch die für die neue Gasart geeignete Düse ersetzen, siehe „DÜSENTABELLE“.

LUFTEINSTELLUNG:

- Lösen Sie die Schraube „X“ an der Halterung für die Luftpfeiler und bewegen Sie die Halterung bis zum in der „DÜSENTABELLE“ angegebenen Abstand „H“.
- Den Bügel durch Festziehen der Schraube wieder befestigen.

DRUCKKONTROLLE

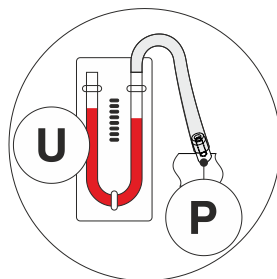
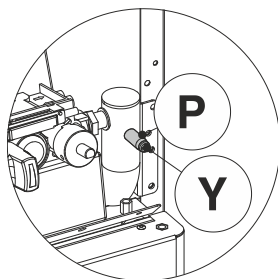
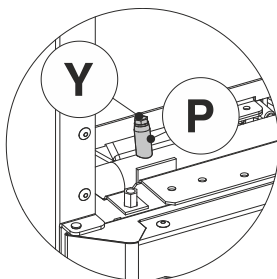
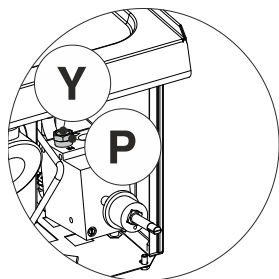
Achtung

- Wenn der Gasdruck am Aufstellungsort nicht den Angaben in der Tabelle entspricht, benachrichtigen Sie Ihr Versorgungsunternehmen.
- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, wenn die Ursache geklärt und behoben ist.

FR35G/_ - FR70/_

FRS35G7 - FRS70G7

FR_G_T



Der Gasdruck muss den Angaben in der Düsentabelle entsprechend der Art des zugeführten Gases entsprechen.

Achtung

Alle Anschluss-, Installations- sowie Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von Fachpersonal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

ZÜNDBRENNER

- Zum Ersetzen der Düse des Zündbrenners schrauben Sie die Verschlussmutter ab, lösen Sie dann die Düse „D“ und ersetzen Sie diese mit der Düse, die in der „DÜSENTABELLE“ für die neue Gasart angegeben ist.
- Die Mutter wieder einschrauben.

Achtung

Bei den Modellen TOP abschließend die Bedienblende wieder anbringen und mit den Schrauben befestigen.

Der Gasdruck kann mit einem U-Rohr-Manometer (Definition min. 0,1 mbar) gemessen werden, das an den Druckhahn „P“ hinter der Bedienblende bei den Modellen TOP oder an der Rampe bei freistehenden Modellen angeschlossen werden kann.

- Dazu die Schraube und Dichtungsscheibe „Y“ vom Druckhahn entfernen und das Manometer anschließen.
- Das Gerät gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
- Das Manometer entfernen und die Schraube und Dichtungsscheibe wieder auf dem Druckanschluss anbringen.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Achtung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfen, dass die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und der Gasdruck mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung des Gerätes vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt „Umstellung oder Anpassung“. Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der „Düsentabelle“ nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen. Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Kontrollieren Sie die Flamme über das Inspektionsloch auf der Bedienblende oder über das Fach.

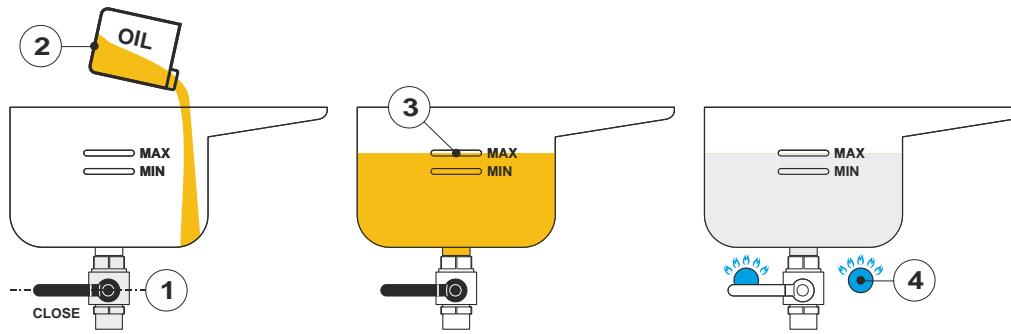
Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen. Wenn das Flammenbild gelb durchgezogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner. Die Primärluftzufuhrleistung ist fix und benötigt somit keine Einstellung. Die Überprüfung des Flammenbildes muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären.

Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

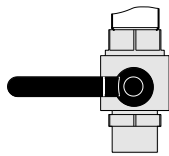
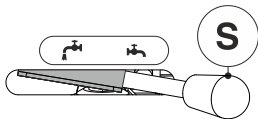
BEFÜLLEN DER WANNE



Stellen Sie sich, dass sich der Ablasshahn „S“ geschlossen ist.

FR35G/_ FR70G/_

FRS_G7 – FR_G_T



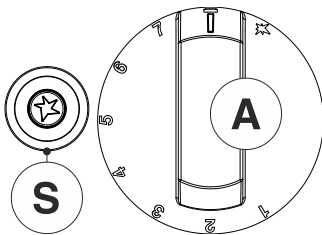
Füllen Sie die Wanne bis zur Füllstandsmarkierung, stellen Sie dabei sicher, dass der maximale Füllstand nicht überschritten wird. Festes Fett erst einfüllen, nachdem Sie es in einem separaten Behälter verflüssigt haben.



⚠ Achtung

- Das Gerät nicht trocken verwenden.
- Eine mechanische Sicherheitsvorrichtung verhindert, dass die Wanne betrieben wird, wenn sie noch leer ist.

ZÜNDEN UND ABSCHALTEN DES BRENNERS - MODELLE FR_G/_ - FRS_G7 – FR48FG7



●	★	1	2	3	4	5	6	7
OFF	ZÜNDBRENNER	85°C	100°C	115°C	130°C	155°C	175°C	195°C

AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Drehen Sie den Drehknopf von seiner aktuellen Position in die Position „ZÜNDEN“.

ABSCHALTEN DES GERÄTS:

Drehen Sie den Drehknopf in die Position „OFF“.

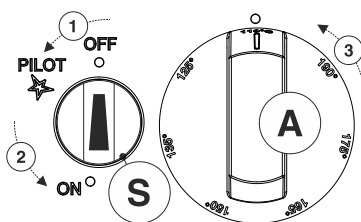
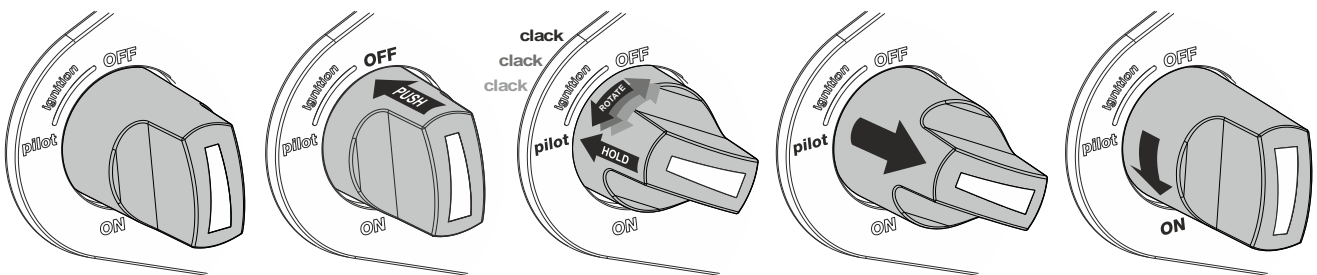
⚠ Achtung

Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch manuell, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

ZÜNDUNG:

Den Drehknopf „A“ drücken und den gedrückten Drehknopf von der Position „OFF“ in die Position „ZÜNDEN“ drehen. Gleichzeitig die Taste „B“ so oft drücken, bis die die Zündflamme zündet. Nach der Zündung den Drehknopf „A“ ca. weitere 10 Sekunden gedrückt halten; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen. Zum Einschalten des Hauptbrenners den Drehknopf in die gewünschte Position bringen.

ZÜNDEN UND ABSCHALTEN DES BRENNERS - MODELLI FR_G_T



Knopf in die Position „ON“. Wählen Sie dann mit dem Drehknopf „A“ die gewünschte Temperatur.

AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Drehen Sie den Drehknopf von seiner aktuellen Position in die Position „ZÜNDEN“.

ABSCHALTEN DES GERÄTS:

Drehen Sie den Drehknopf in die Position „OFF“.

⚠ Achtung

Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch manuell, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

ZÜNDUNG:

Den Drehknopf „S“ mehrmals drücken und von der Position „OFF“ in die Position „ZÜNDEN“ drehen. Nach der Zündung den Drehknopf ca. weitere 10 Sekunden gedrückt halten; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen. Um den Hauptbrenner zu zünden, drehen Sie den

ÖL NACHFÜLLEN

⚠ Achtung

Verwenden Sie immer persönliche Schutzausrüstung



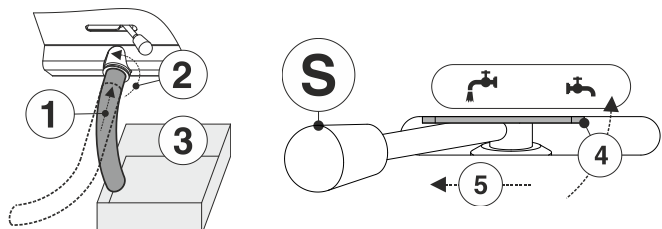
ENTLEEREN DER WANNE

⚠ Achtung

Verwenden Sie immer persönliche Schutzausrüstung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Wenn das Öl oder Fett wiederverwendet wird, filtern Sie es gemäß den Bestimmungen der örtlichen Vorschriften, sofern diese eine Wiederverwendung zulassen.

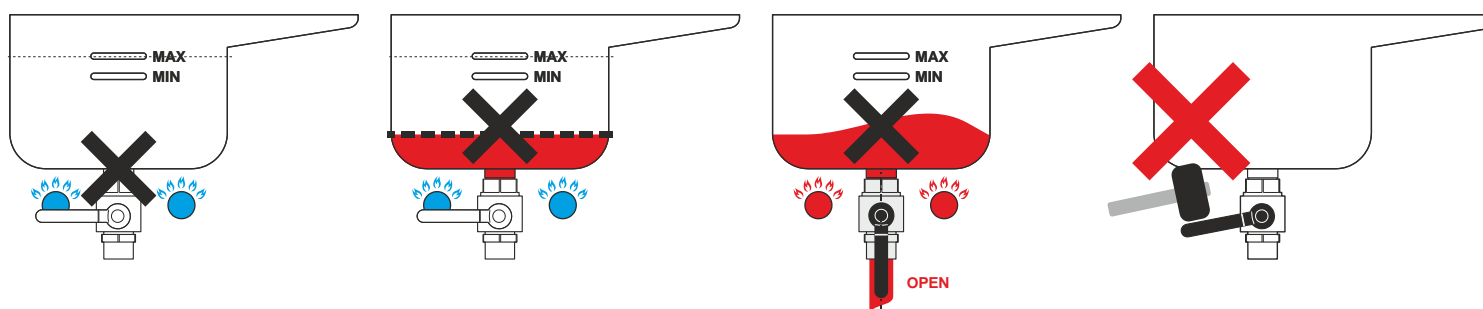
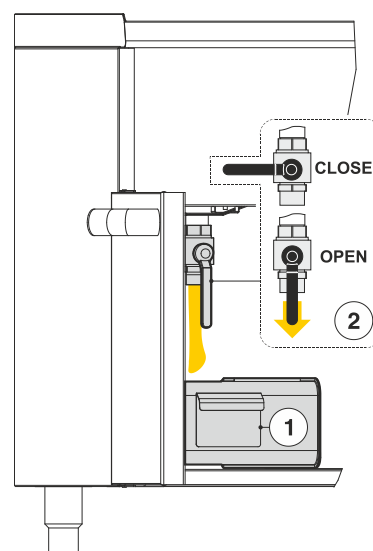
Bei den Modellen FR35G/_ - FR70G/_

- Schließen Sie den Verteiler unter dem Hahn 1-2 an ein Abflusssystem 3 an.
- Die Sicherung 4 anheben.
- Ziehen Sie anschließend den Drehknopf „S“ des Ventils 5 nach links.
- Nach der Entleerung die Ausgangssituation wiederherstellen.



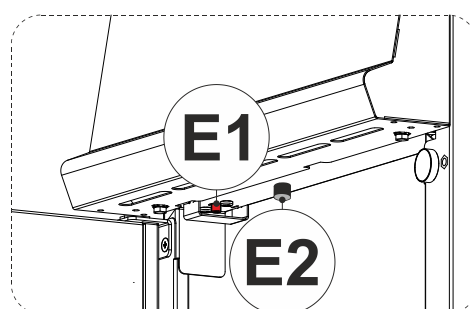
Bei den Modellen FRS_G7 - FR_G_T

- Stellen Sie sicher, dass sich die Ölwanne im Fach 1 befindet.
- Drehen Sie den Entleerungshebel langsam von der horizontalen in die vertikale Position 2.
- Nach der Entleerung die Ausgangssituation wiederherstellen



SICHERHEITSTHERMOSTAT

Bei Überhitzung, bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes oder bei Ausfall einer Komponente greift der Sicherheitsthermostat vom Typ „E1“ oder „E2“ ein und unterbricht automatisch den Gaszustrom zu den Brennern. Wenn diese Vorrichtung ausgelöst wird, den Gashahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist, und den Kundendienst verständigen.



TEIL 3 - DEFEKTE UND STÖRUNGEN

In den meisten Fällen werden die Probleme durch Staub oder Schmutz verursacht, die in die funktionale Bauteile eindringen.

⚠ Achtung

Bei Verdacht auf Betriebsstörungen den Gashahn immer schließen und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

AUSTAUSCH VON TEILEN

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor am Gerät Eingriffe jeglicher Art vorgenommen werden, muss unbedingt der Gasabsperrhahn geschlossen werden. Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

⚠ Achtung

Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei befugten Händlern bestellen.

TEIL 4 - INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

VERHALTEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gasabsperrhahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachwischen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

⚠ Achtung

Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen. Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden.

Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden, stattdessen kann in besonderen Fällen Bimsmehl eingesetzt werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch Brite®). Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

WARTUNG

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung.

Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		FREQUENZ	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung:	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	-
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	-
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekörper	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

TEIL 5 - UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Bänder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton
- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder

Abfallkonsortien).