


	User and Maintenance Instructions	Wok station KRT-Models
	Handleiding Voor Bedienung En Onderhoud	Woktafel KRT-Modellen
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Wok-Tisch KRT-Modelle
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Station de Wokstation Modèles KRT

INDEX

HOOFDSTUK	BESCHRIJVING	PAGINA
	ALGEMENE REGELS	04
1.	TECHNISCHE GEGEVENS	05
1.1.A	SERIE GASFRITEUSE	05
1.2	TECHNISCHE KENMERKEN	05
2	INSTALLATIEADVIES	06
2.2	NA TE LEVEN WETGEVING	06
2.3	INSTALLATIEPLAATS	07
2.4	PLAATSING	07
2.5	AANSLUITING OP DE GASINSTALLATIE	07
2.6.1	CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (PE)	07
2.6.2	CONTROLE VAN DE SPUITSTUKDRUK (P)	07
2.6.3	CONTROLE VOOR DE WERKING MET VLOEIBAAR GAS	07
2.7	AFVOER VAN DE VERBRANDSGASSEN DOOR EEN AFZUIGKAP	07
2.8	TOESTEL VAN HET TYPE A1	08
2.9	CONTROLE VAN DE WERKING	08
2.10	INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER	08
2.11	GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE INSTALLATEUR	08
2.12	AFSTELLING VAN HET TOESTEL	09
	TABEL 1: GAS, DRUK EN CATEGORIE VAN DE VERSCHILLENDE LANDEN	10
	TABEL 2: REGELING VAN DE DRUK EN VERBRUIK	10
3.0	AANPASSING OM TE WERKEN MET EEN ANDERE GASTYPE	11
3.1.	VERANDERING VAN HET SPUITSTUK VAN DE HOOFDBRANDER	11
3.2.	REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT VAN DE HOOFDBRANDER	11
4.	INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER	12
4.1	AANSTEKEN VAN HET TOESTEL	12
4.2	UITSCHAKELEN	13
4.3	TE NEMEN VOORZORGSMATREGELEN	13
4.4	LEEGMAKEN VAN DE KUIPEN	13
4.5	TEMPERATUURBEGRENZER	13
4.6	KLEINE DEFECTEN EN OPLOSSINGEN	13
4.7	BRAND	14
5	ONDERHOUD EN SCHOONMAAK	15
6	BEKIJK EN LIJST VAN STUKKEN	16
6.1.1.	MECHANISCHE FRITEUSES	16
6.1.2.	AANBEVOLEN ONDERDELENLIJST	17

ALGEMENE REGELS

Lees aandachtig de instructies van deze handleiding. Ze geven immers belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van de installatie.



Houd deze handleiding binnen handbereik, zodat u ze later kunt raadplegen.

Controleer na het uitpakken of alle onderdelen aanwezig zijn en of alles in orde is. Gebruik bij twijfel het toestel niet en neem onmiddellijk contact op met een vakman.

Controleer vóór het aansluiten van het toestel of de informatie op het gegevensplaatje overeenstemt met die van het gasdistributienet.

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor het gebruik waarvoor het speciaal werd ontworpen. Elk ander gebruik moet als verkeerd en dus gevaarlijk worden beschouwd.

Het toestel mag enkel worden gebruikt door een persoon die een opleiding heeft gekregen over het gebruik ervan en kennis heeft genomen van de inhoud van deze handleiding.

Voor de herstellingen dient u zich te wenden tot een door de fabrikant erkende naverkoopdienst en originele vervangstukken te eisen.

HET niet naleven van deze aanwijzingen kan de veiligheid van het toestel in het gedrang brengen.

Gebruik voor het schoonmaken nooit een hogedrukreiniger en richt de waterstraal nooit rechtstreeks op het toestel.

Dek de openingen voor de warmteaanvoer en -afvoer nooit af.



DIT TOESTEL MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN ERKEND INSTALLATEUR VAN GASTOESTELLEN. ANDERS ZAL DE GARANTIE VOLLEDIG VERVALLEN.

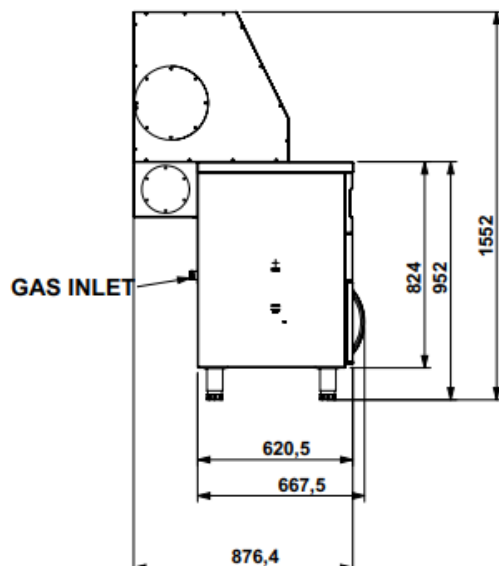
DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE AAN GOEDEREN WANNEER DE INSTRUCTIES VAN DEZE HANDLEIDING NIET WORDEN NAGELEEFD DOOR DE GEBRUIKER OF DE INSTALLATEUR.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF TEN AANZIEN VAN GEVOLGEN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN EVENTUELE ONJUISTHEDEN ALS GEVOLG VAN TRANSCRIPTIE- OF DRUKFOUTEN. DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR OM AAN DE PRODUCTEN VERANDERINGEN AAN TE BRENGEN DIE HIJ NUTTIG OF NODIG ACHT ZONDER ECHTER DE VOORNAAMSTE EIGENSCHAPPEN ERVAN TE WIJZIGEN.

1. TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL		GFS-1	GFS-2	GFS-3
Afmetingen / Dimension / Abmessungen	Type	A	A	A
Breedte / Width / Breite	mm	550	1000	1450
Diepte / Depth / Tiefe	mm	920	920	920
Hoogte / Hight / Höhe.	mm	900	900	900
Totale hoogte / Total Height / Gesamthöhe	mm	1610	1610	1610
Nettogewicht / Net Weight / Nettogewicht	kg	85	150	230
Klapdeuren / Hinged Doors / Drehtüren		1	2	3
Frietbak / Fryer Drawer /		ja	ja	ja
Mogelijkheid elektronische bediening		Nee	Nee	nee
ingebouwde afzuigkap / Built in Hood / Einbauhaube		ja	ja	ja
Aantal kuipen / Basins / Anzahl der Becken		1	2	3
Ø van de kuipen / Durchmesser	mm	375	375	375
Hoogte van de kuipen / Height Bassin / Höhe Becken	mm	275	275	275
Schouwen		1	2	3
Inhoud bak / Bowl Capacity / Schüsselkapazität	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Voorverwarmingstijd (180K)	ca. min.			
Gasaansluiting / Gas Connection / Gasanschluss	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Totaal calorische bovenwaarde :				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Gasverbruik (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Injector :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Branders / Burners / Brenner	aantal	1	2	3
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G20	12	12	12
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G25	15	15	15
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G31	20	20	20
Luchtregeeling / Air Control / Luft regelung		nee	nee	nee
Afzuigkap capaciteit m3/h / Exhaust Hood m3/h		1500m3/h	2200m3/h	3000m3/h
Afzuiging Rookgasafvoer m3/H / Exhaust System		400m3/h	550m3/h	650 m3/h
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	regelbaar	regelbaar	regelbaar

1.2 Technische Kenmerken



De draagstructuur is van roestvrij staal AISI 304 en is ge- monteerd op in de hoogte verstelbare pootjes van roestvrij staal18/10 en rubberen dopjes.

- de BAK is van ST52 gezandstraalt.
- het toestel WERKT op GAS via branders van roestvrij staal AISI 304 met zelfstabiliserende vlam die een evenwichtige verspreiding van de warmte garanderen. De temperatuur wordt geregeld via een thermostaat met veiligheidsklep en thermokoppel voor de onderbreking van de gastoevoer als dwaakvlam onbedoeld zou worden gedooft. Piëzo-elektrische ontsteking met waakvlam.

2. INSTALLATIEADVIES

De installatie en de eventuele ombouw voor het gebruik met andere gastypes moeten door een gekwalificeerde installateur worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende wetgeving. Zie de tabellen van de technische gegevens II. OPGELET !

Indien het toestel tegen een wand wordt geplaatst, dient deze bestand te zijn tegen een temperatuur van 80°C en van onbrandbaar materiaal te zijn, of moet het toestel op 10 cm van de wand worden geïnstalleerd.



Verwijder eerst alle plastic beschermfolie die het toestel bedekt en verwijder eventuele resten met een speciaal schoon- maakmiddel voor roestvrij staal. Installeer het toestel horizontaal en controleer of het waterpas staat. Zet het toestel waterpas door eventueel aan de verstelbare pootjes te draaien

2.2 NA TE LEVEN WETGEVING.

De volgende wetgeving moet worden nageleefd:

- de wetten betreffende de preventie van arbeidsongevallen en brandrisico's
- de reglementering van de gasdistributiemaatschappij, die een installatievergunning dient af te leveren
- de normen betreffende de gasinstallaties
- de hygiënenormen

2.3 INSTALLATIEPLAATS

Het toestel moet in een voldoende verlucht lokaal worden geplaatst, aangezien het een ventilatiecapaciteit van minstens 2 m³/u kW totale belasting vereist.

Het toestel moet worden geïnstalleerd volgens de geldende veiligheidsnormen van het land waarin het wordt geïnstalleerd

2.4 PLAATSIING

Dit toestel mag alleenstaand worden geïnstalleerd of worden geassembleerd met andere gelijksoortige toestellen van het zelfde gamma.

Dit toestel is niet voorzien om te worden ingebouwd.

Er moet een afstand van minstens 10 cm tussen het toestel en de wand worden gelaten. Als deze afstand kleiner is of als het materiaal van de vloer en/of de wand ontvlambaar is, moeten die worden bedekt met een isolerende bescherming.

2.5 AANSLUITING OP DE GASINSTALLATIE.

Het toestel moet worden gevoed met gas dat beschikt over de kenmerken en de druk die worden vermeld in tabel II.

De gasdruk wordt gemeten op de drukmeetnippel bij de inlaat wanneer de brander is ingeschakeld.

Het toestel werd getest en voorbereid om te werken met het gas dat wordt vermeld op het externe zelfklevende plaatje.

*** N.B. Indien de leidingdruk met meer dan 10% van de nominale druk verschilt, wordt aangeraden omstroomopwaarts van het toestel een drukregelaar te monteren om de nominale druk te garanderen.**

- De aansluiting op het gasnet moet worden uitgevoerd met metalen buizen met een geschikte doorsnede en stroomopwaarts moet een gehomologeerde afsluitkraan worden voorzien.
- Nadat het toestel op het gasnet is aangesloten, dient met zeepsop te worden gecontroleerd of de aansluitingen geen lekken vertonen.

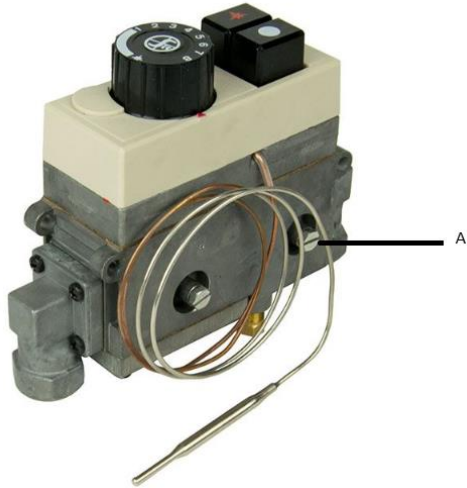
2.6.1 CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (PE)

De druk wordt gemeten met een manometer van 0 tot 80mbar (nauwkeurigheid ten minste 0.1mbar). De druk aansluiting bevindt zich op het zitblok. Sluit de gasklep.

Draai de schroef (A) van de drukknop los.

Plaats de siliconenrubberslang in manometer. Open de gasklep. Zet de brander aan en verhoog de dynamische druk stroomopwaarts. Sluit de gasklep.

Zet de schroef (A) weer in elkaar met een dichtingsring en controleer op lekkage met water en zeep.



2.6.2 Controle voor de werking met vloeibaar gas

Controleer of de gemonteerde spuitstukken overeenstemmen met de aanwijzingen in tabel 2 (zie p. 07).

Controleer of de ingangsdruk overeenstemt met de aanwijzingen in tabel 2 (zie p. 07).

Controleer of het LPG-toestel is uitgerust met twee drukregelaars met een voldoende vermogen en ga ook na of de verdampingscapaciteit volstaat. Raadpleeg ook de publicatie over "Installatienormen en kenmerken van LPG-gasinstallaties.

2.7 Afvoer van de verbrandingsgassen door een afzuigkap

Het toestel moet in lokalen worden geïnstalleerd die zijn aangepast aan de afvoer van verbrandingsgassen overeenkomstig de geldende installatienormen.

De lokalen moeten steeds beschikken over een ventilatie die werkt volgens de geldende nationale en regionale normen.

2.8 Toestel van het type A1

Deze zijn niet bestemd om te worden aangesloten op een natuurlijke afvoerleiding voor verbrandingsgassen.

Het op gas werkende toestel moet onder een afzuigkap worden geplaatst overeenkomstig de normen, aangezien het een afzuigvermogen van minstens 2 m³/u kW belasting nodig heeft.

Het lokaal waarin het is geïnstalleerd, moet voldoende verlucht zijn.

2.9 Controle Van De Werking

Zet het toestel aan volgens de gebruiksaanwijzing in hoofdstuk 5.

Controleer of er geen gaslekken zijn. Controleer de ontsteking en tussenontsteking van de waakvlam en de hoofdbrander. Ga na of de afvoer van de verbrandingsgassen normaal verloopt. Schrijf op een zelfklevend etiket de gassoort en de druk waarmee het toestel werd afgesteld en kleef het naast het gegevensplaatje

2.10 INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER

Vestig de aandacht van de gebruiker op de veiligheid en het dagelijkse onderhoud.

Leg aan de gebruiker de werking en het gebruik van het toestel uit aan de hand van deze handleiding en toon hem de eventuele aangebrachte wijzigingen. Geef een exemplaar van deze handleiding aan de gebruiker.

2.11 Gebruiksaanwijzing voor de installateur

Controleer vóór de inwerkingstelling van het toestel of :

- de waakvlammen niet te hoog of te laag zijn afgesteld,
- de onderdelen van de thermostaat in minder dan 60 seconden worden uitgeschakeld,
- er een normale voeding is van de brander en of de spuitstukken normaal werken,
- de veiligheidsthermostaat op 210°C wordt uitgeschakeld (bv. warm de veiligheid op met een aansteker),
- de consument de belangrijke veiligheidsaspecten kent.

Enkel als al de voorafgaande punten in orde zijn en het toestel volgens de regels is geïnstalleerd, mag het in werking worden gesteld zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

De schade die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de wettelijke regels en een montage die niet wordt uitgevoerd volgens de in de installatiehandleiding beschreven procedure, kan leiden tot gevaarlijke situaties waarvoor de onderneming GGM alle aansprakelijkheid afwijst.

Als de installatie niet door een erkend installateur wordt uitgevoerd, wordt de garantie nietig verklaard.

De gebroken of versleten onderdelen moeten steeds worden vervangen door originele stukken en worden geïnstalleerd door een erkend installateur.

De onderdelen die onder garantie moeten worden vervangen, moeten steeds worden teruggestuurd binnen 8 dagen. Als er niet-originele stukken, toebehoren en veiligheidsonderdelen werden gemonteerd of als het toestel niet werd afgesteld of hersteld door een vakman, zal onderneming GGM u geen enkele garantie geven.

Bij twijfel over de te volgen procedure of andere vragen, kunt u steeds contact met ons opnemen :



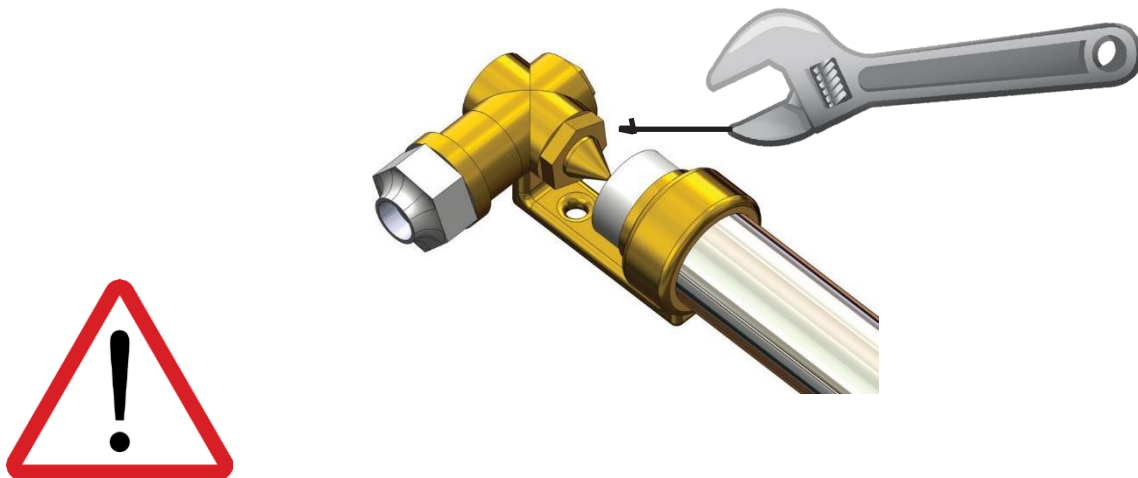
De installateur moet de geldende regels van het land of de regionaleven waar het toestel wordt gebruikt

Als de normen van deze instructiehandleiding niet worden nageleefd door de gebruiker en de technicus die belast is met de installatie, wijst de onderneming elke aansprakelijkheid af en kan de constructeur niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen of tekortkomingen die voortvloeien uit de niet-naleving van de onderstaande instructies

2.12 Afstelling van het toestel

Wanneer alle aansluitingen zijn uitgevoerd, kan het toestel worden afgesteld.
Belangrijk: er moet eerst worden gecontroleerd of de aansluitingen geen lekken vertonen.

1. De afstelling van de branders beperkt zich tot de injector als die niet is voorzien voor het gas dat u gaat gebruiken. Als het gebruikte gas niet hetzelfde is als datgene dat wordt vermeld op het gegevensplaatje (zie p. 3), dan dient u tewerk te gaan zoals wordt weergegeven in de onderstaande afbeelding.



STEL NOOIT EEN HOGERE DRUK IN ALS DEGENE DIE IS OPgegeven !!!!

Wanneer u problemen ondervindt met de waakvlam (die bijvoorbeeld vaak uitgaat), dient u ze af te stellen zoals in de afbeelding.



TABEL 1 : Gas, druk en categorie van de verschillende landen overeenkomstig EN 437 (05-'94)

CAT	Gas type	DRUK mbar			LAND EN CATEGORIE VAN HET TOESTEL							
		Nominaal	Min	Max	Duitsland Luxemburg	België	Oostenrijk	Zwitserland Tsechië - Slowakije Slovenië	Groot-Brittannië Spanje - Portugal Ierland - Italië Griekenland	Denemarken - Finland Noorwegen - Zweden Estland - Litouwen Letland	Nederlands	Frankrijk
2H	G20	20	17	25			I12H3P	I12H3P	I12H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30							I12L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23		I2E(R)B						I12Er3P
	G25	25	17	30		I2E(R)B						I12Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							I12L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		I12H3P	I12H3P			I12Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		I12H3P	I12H3P			I12L3P	I12Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABEL 2 : Regeling van de druk en verbruik

Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
<u>Druk te regelen op elke brander mbar</u>	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Aantal branders	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Gasverbruik in m³/u	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Injector Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

Duitsland en Luxemburg

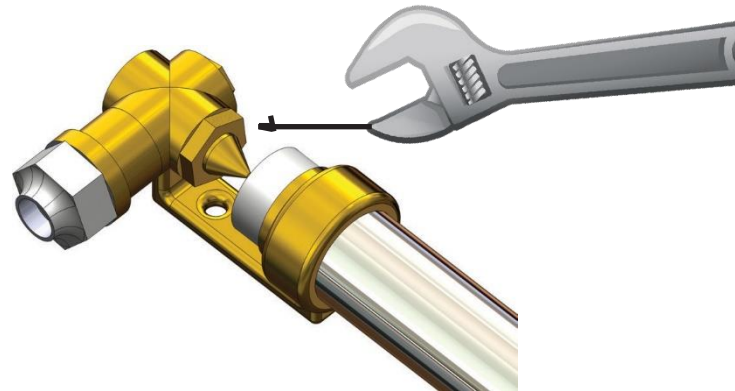
Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb
<u>Druk te regelen op elke brander mbar</u>	12		20	12		20	12		20	12		20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61		13,86	33,22		27,72	49,3		41,58	66,44		55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1		12,6	30,2		25,2	45,3		37,8	60,4		50,4
* Aantal branders	1		1	2		2	3		3	4		4
* Gasverbruik in m³/u	1,60		0,51	3,20		1,02	4,80		1,53	6,40		2,04
Injector Ø	2,8		1,65	2,8		1,65	2,8		1,65	3,4		1,65

3. AANPASSING OM TE WERKEN MET EEN ANDER GASTYPE

Sluit de kraan van de gastoevoer van het toestel.

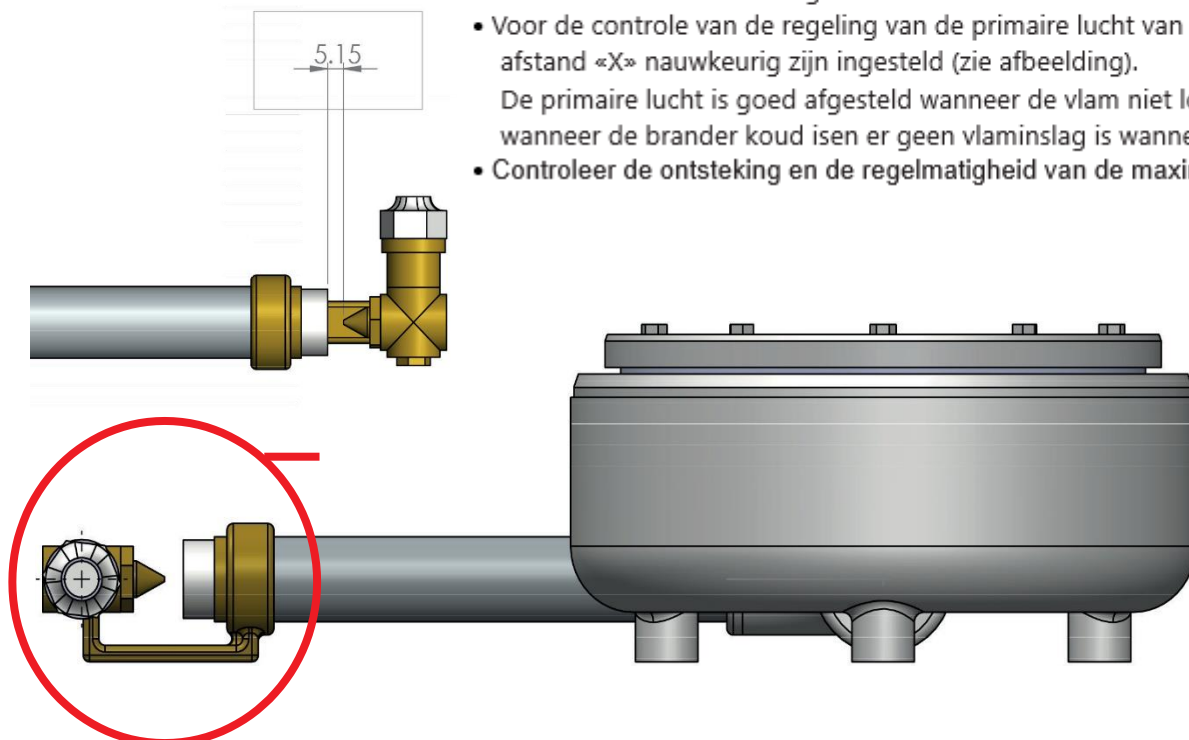
3.1 Verandering van het spuitstuk van de hoofdbrander

- Open de deur van het meubel en verwijder de olietanks.
- Duw de primaire luchtregelaar in de venturibus.
- Draai het spuitstuk los met een sleutel van 12 mm en vervang het door een ander dat overeenstemt met het gekozengastype en wordt vermeld in tabel 2 (p10).



3.2 Regeling van de primaire lucht van de hoofdbrander

- Schakel het toestel in volgens de gebruikersinstructies.
- Controleer met zeepsop of er geen lekken zijn.
- Steek de waakvlam aan volgens de instructies en controleer ze.
- Voor de controle van de regeling van de primaire lucht van de hoofdbranders moet afstand «X» nauwkeurig zijn ingesteld (zie afbeelding).
De primaire lucht is goed afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is en er geen vlaminslag is wanneer de brander warm is.
- Controleer de ontsteking en de regelmatigheid van de maximale vlam.



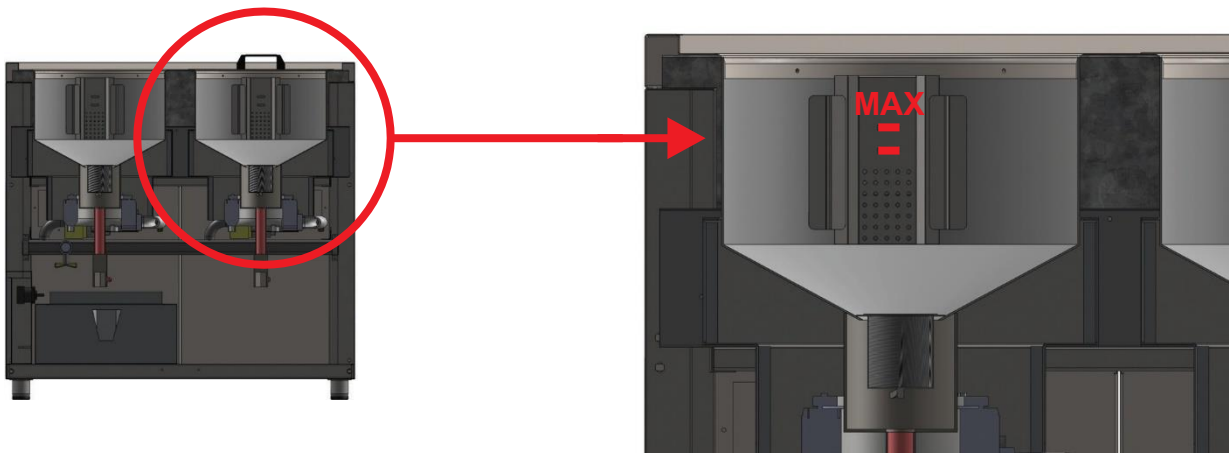
4. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

Alvorens het toestel in te schakelen, dient u de bak en de mandjes zorgvuldig schoon te maken door als volgt te werk te gaan :

- Vul de bak met water en detergent. Schakel het toestel in. Breng het water aan de kook en laat enkele minuten koken. Verwijder het water met behulp van het ledigingskraantje en spoel de bak zorgvuldig na met schoon water.
- Gebruik enkel vloeibaar frituurvet.
- Dek de bak tijdens het gebruik niet af en voeg geen zout of aromastoffen toe.
- **Schakel de friteuse nooit in zonder de oliebak te hebben gevuld. Dit kan immers onomkeerbare schade veroorzaken aan de bodem van de bak.**

VULLEN VAN DE BAK

Controleer of het ledigingskraantje is gesloten. Giet frituurolie in de bak tot het streepje MIN, maar nooit boven het streepje MAX. Raadpleeg de tabel met de technische



VULLEN VAN HET MANDJE

De hoeveelheid voedingsmiddelen in het mandje hangt af van hun bereidingswijze. Het is belangrijk om een te grote temperatuurdaling te vermijden op het moment van de onderdomping. De temperatuur van de olie mag nooit lager zijn dan 160°C. Het bakken van kleine hoeveelheden binnen de juiste tijd is beter dan een grote hoeveelheid die langer moet bakken.

4.1 Inschakelen van het toestel



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 met Piezzo aansteker zie afbeelding (P).
- 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.

4.2 Uitschakelen

Zet de regelthermostaat op «●»

Zet de algemene schakelaar uit.

Draai de gaskraan met de wijzers van de klok mee tot «O».

Laat de ventilatie nog 10 minuten draaien en zet de deksels terug op de kuipen.

4.3 Te nemen voorzorgsmaatregelen

Om de friteuse op een goede manier te gebruiken, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen te nemen:

Gebruik geen metalen voorwerpen of schuurmiddelen om het toestel schoon te maken.

Gebruik steeds olie of frituurvet van goede kwaliteit die vrij is van onzuiverheden.

Controleer of de bodem van de bak proper is alvorens verse of gefilterde olie in de friteuse te gieten.

Zet het deksel op de friteuse wanneer die niet wordt gebruikt.

Houd de deksels steeds binnen handbereik.

Schakel het toestel steeds uit alvorens het leeg te maken.

Laat alle herstellingen uitvoeren door een vakman.

Laat uw toestel telkens na een werking van 2000 tot 2500 uren of één keer per jaar door een erkend technicus nakijken.

Vul de kuipen steeds tot op het laagste niveau.

Doe bij een defect steeds een beroep op een erkende technicus of handelaar.

4.4 Leegmaken van de kuipen

Schakel de kuipen uit na een werking van +/- 2 uur en controleer of de vetopvangbak zich onder de kuip bevindt.

Draai de ledigingskraan een kwartdraai met de wijzers van de klok mee.

ALS U NIET IN DE BUURT VAN UW VETOPVANGBAK KAN BLIJVEN, IS HET BETER OM HET VET IN 2 KEER TE LATEN WEGLOPEN (BRANDGEVAAR).

Verwijder de residufilter van de kuip met het bij het toestel meegeleverde gereedschap.

Het vet heeft een gemiddelde gebruiksduur van 25 uur. Het vet zal na 25 uur nog steeds opwarmen, maar de zuurtegraad zal veel hoger zijn.

Daardoor bestaat het risico dat uw kuip begint te roesten en kunnen er roestvlekken ontstaan. Dit kan ernstige schade veroorzaken.

Het zal vervolgens erg moeilijk zijn om uw kuip opnieuw in goede staat te brengen.

DUS:

- Gooi geen diepvriesfrietten (met zout) in uw kuip!
- Vervang uw vet of olie tijdig!
- Maak uw kuipen regelmatig schoon met water.

4.5 Temperatuurbegrenzer



4.6 Kleine defecten en oplossingen



PROBEER UW TOESTEL NOOIT ZELF TE DEMONTEREN OF TE HERSTELLEN! DIT IS LEVENSGEVAARLIJK !



Problemen?	MOGELIJKE OORZAAK..	WAT MOET DE GEBRUIKER DOEN?	WHAT SHOULD THE AUTHORIZED PERSONNEL DO?
De ontstekingsvlam ontsteekt niet?	Verlies van druk in de hoofdgasleiding.	Neem contact op met het gasleveringsbedrijf.	
	Verstopte ontstekingsvlamopening.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Reinig of vervang de ontstekingsvlamopening.
	Beschadigde gasklep..	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Vervang de klep.
De ontstekingsvlam gaat uit wanneer de knop wordt losgelaten?	De klepknop is niet lang genoeg ingedrukt en de thermokoppel is niet warm genoeg.	Herhaal het opstartproces en houd de klepknop langer ingedrukt.	
	De thermokoppel is beschadigd.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Vervang de thermokoppel.
	Beschadigde gasklep..	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Vervang de klep.
De ontstekingsvlam is aan, maar de brander gaat niet aan?	Verlies van druk in de gasleiding.	Neem contact op met het gasleveringsbedrijf.	
	De injector is verstopt.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Reinig de branderinjector.
	De gasklep is beschadigd.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Vervang de klep.
	De brandergaatjes zijn verstopt.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Reinig de brandergaatjes. .
Gasgeur?	Gaslek in de leidingen.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Controleer de gasdichtheid. .
Onvolledige verbranding (de vlam is geel of rood).	De brander is vies of geblokkeerd.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Maak de brander schoon.
	De lucht is niet goed gereguleerd.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus.	Pas de lucht aan naar de juiste positie.

4.7 Brand

Als uw kuip oververhit zou raken en het vet of de olie vuur zou vatten, dient u het volgende te doen :

Blijf kalm. Neem het dichtstbijzijnde deksel en dek de brandende kuip af. De brand zal snel doven door het tekort aan zuurstof.
De frituse is uitgerust met een veiligheidssysteem dat het toestel automatisch.



GEBRUIK NOOIT WATER OM HET VUUR TE DOVEN !!!

5. ONDERHOUD EN SCHOONMAAK

Maak de onderdelen van roestvrij staal dagelijks schoon met lauw zeepsop. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.

Maak de onderdelen van roestvrij staal nooit schoon met schuursponsjes of stalen schrapers, aangezien ze de plaatzouden kunnen beschadigen en oxidatie zouden kunnen veroorzaken.

Als het toestel gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, moet u de onderdelen van roestvrij staal met behulp van een doek insmeren met vaselineolie om een beschermingslaagje aan te brengen. Verlucht het lokaal regelmatig.

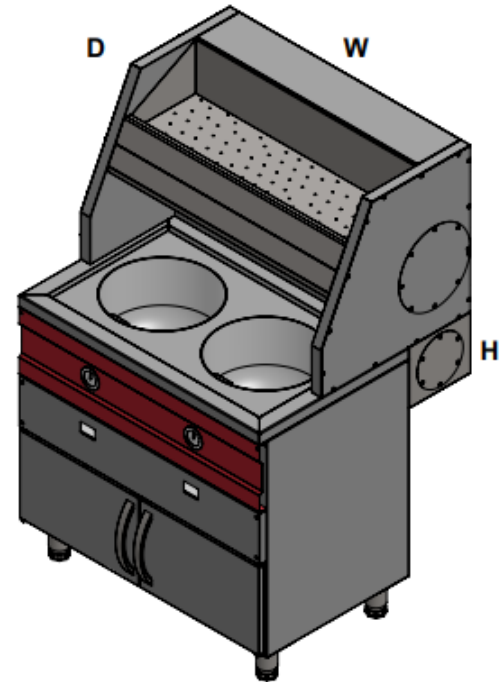
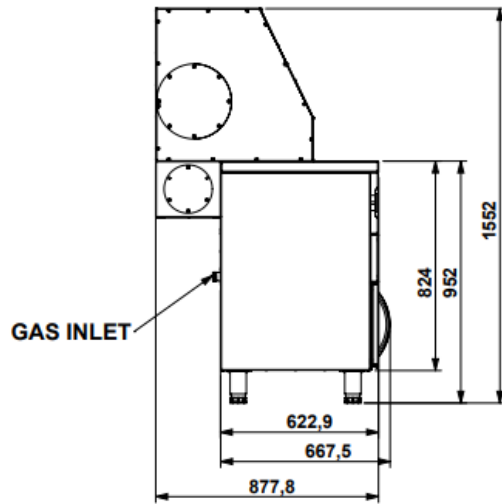
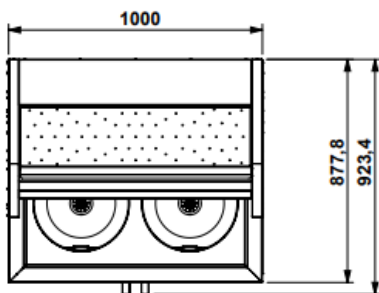
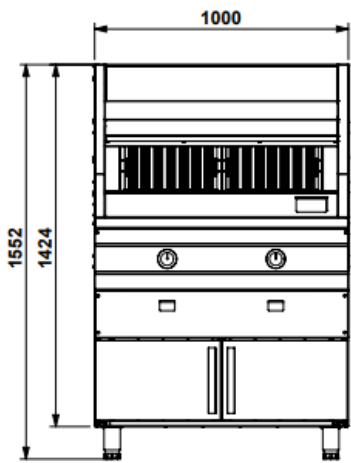
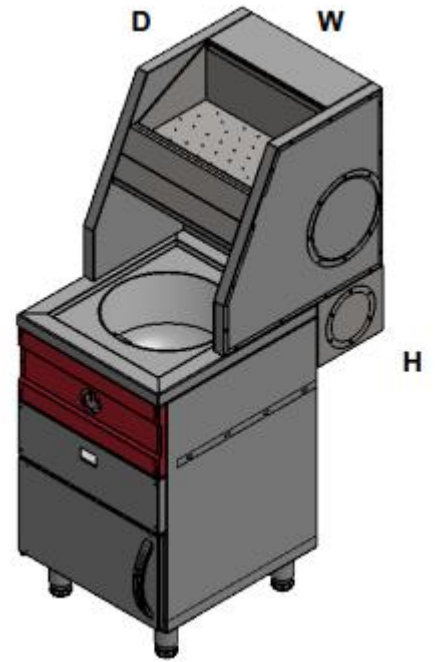
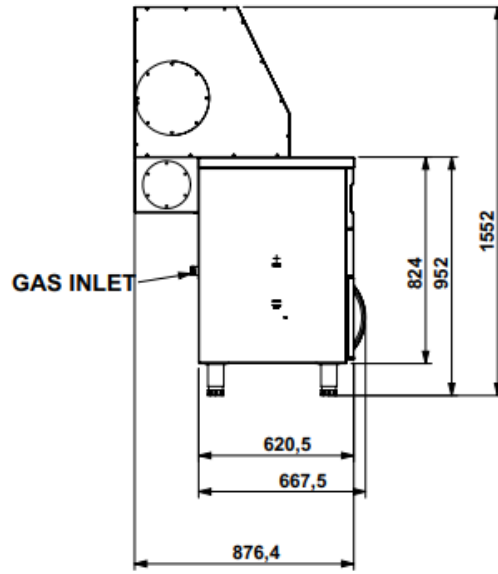
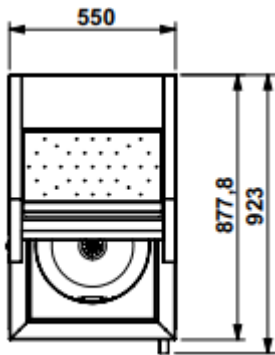
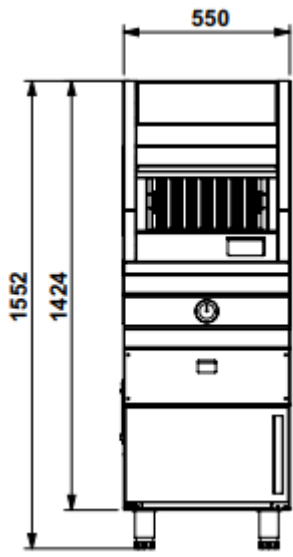


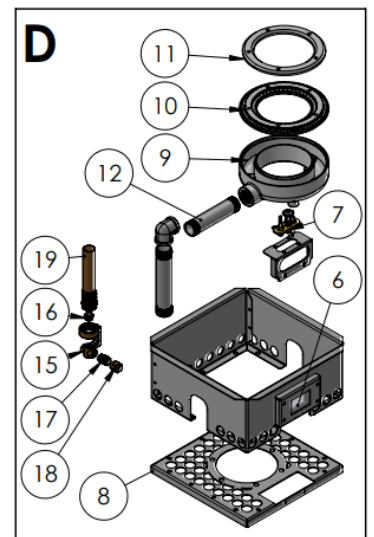
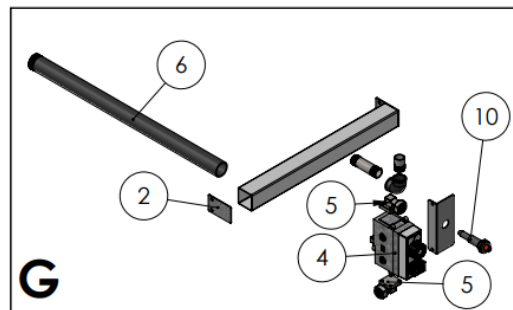
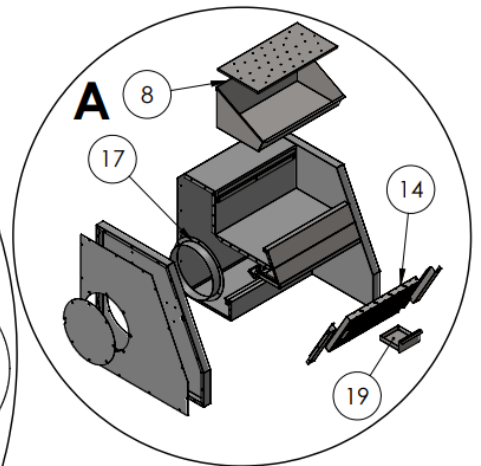
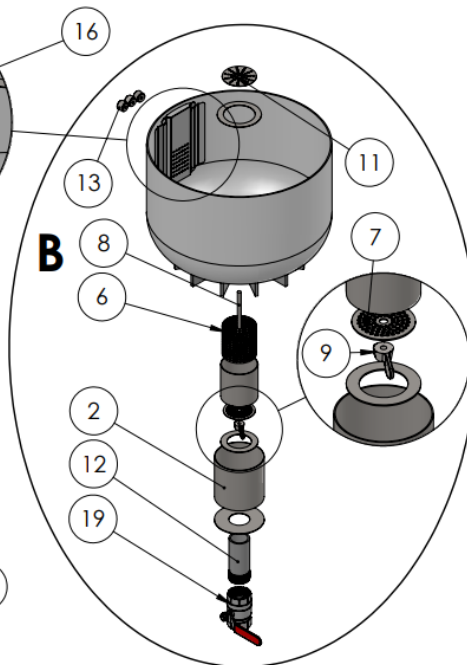
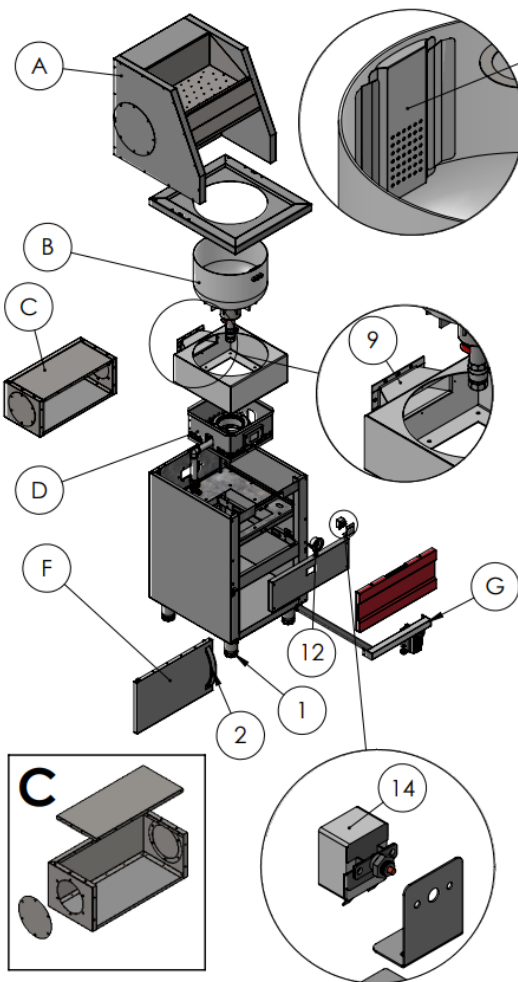
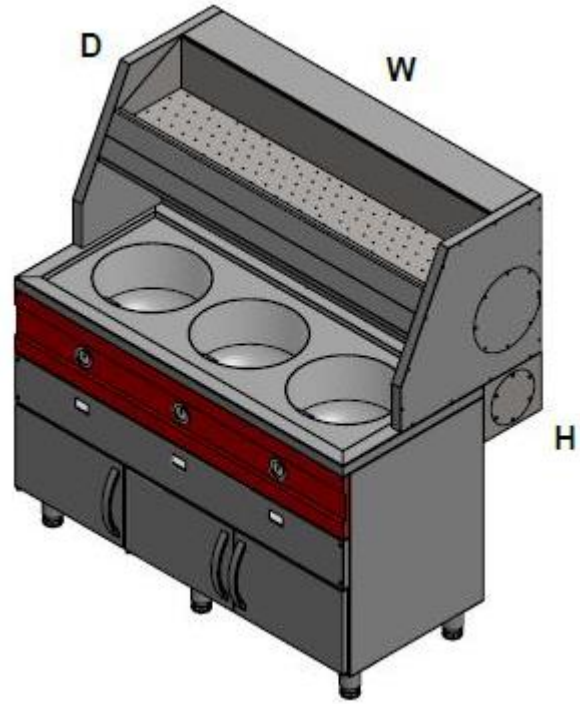
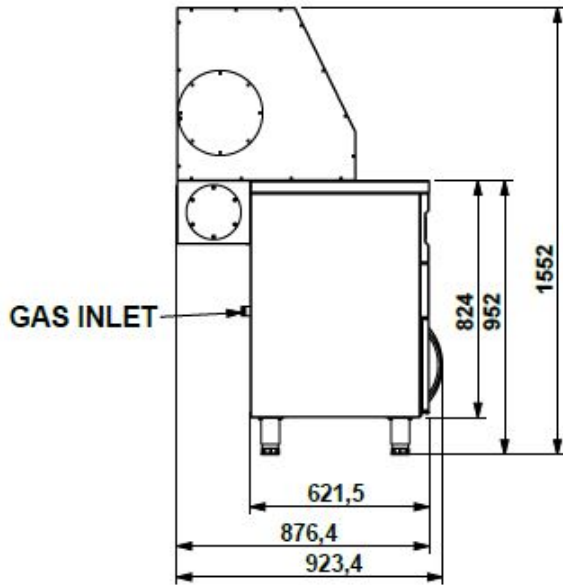
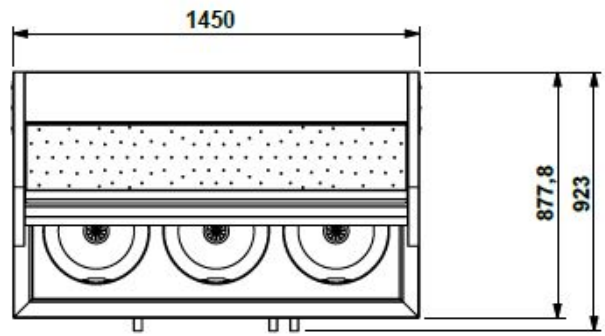
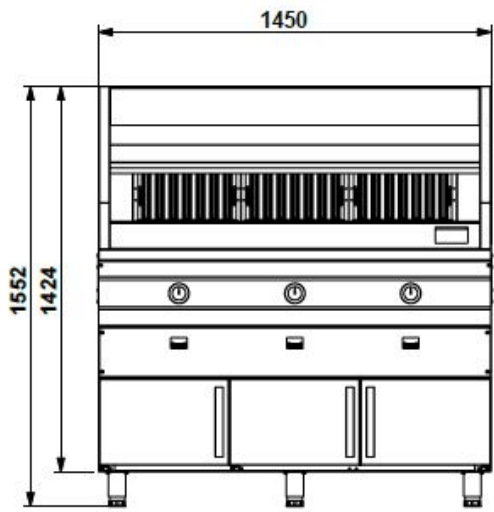
KOOKBAKKEN

- Ledig de bakken door de olie af te tappen via het ledigingskraantje (A) tot in de vetvanger. Maak vervolgens schoon met een aangepast reinigingsmiddel zonder de bodem af te schrapen of te bekrassen. Spoel tot slot goed na om elk spoor van detergent te verwijderen.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- De onderdelen van roestvrij staal moeten worden gereinigd met zeepsop en gedroogd met een zachte doek. De glans wordt behouden door regelmatig een vloeibare POLISH aan te brengen, een product dat overal verkrijgbaar is in de handel







INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	GENERAL RULES	04
1.	TECHNICAL DATA	05
1.1.A	GAS FRYER SERIES	05
1.2	TECHNICAL FEATURES	05
2	INSTALLATION ADVICE	06
2.2	FOLLOW-UP LEGISLATION	06
2.3	INSTALLATION LOCATION	07
2.4	PLACEMENT	07
2.5	CONNECTION TO THE GAS INSTALLATION	07
2.6.1	CHECKING THE INLET PRESSURE (PE)	07
2.6.2	CHECKING THE INJECTOR PRESSURE (P)	07
2.6.3	CHECKS FOR OPERATION WITH LIQUEFIED GAS	07
2.7	EXHAUST OF COMBUSTION GASES THROUGH A HOOD	07
2.8	TYPE A1 APPLIANCE	08
2.9	OPERATION CHECK	08
2.10	INFORMATION FOR THE USER	08
2.11	INSTALLER'S MANUAL	08
2.12	APPLIANCE ADJUSTMENT	09
	TABLE 1: GAS, PRESSURE, AND CATEGORY OF DIFFERENT COUNTRIES	10
	TABLE 2: PRESSURE AND CONSUMPTION REGULATION	10
3.0	ADAPTATION TO WORK WITH A DIFFERENT GAS TYPE	11
3.1.	CHANGE OF THE MAIN BURNER INJECTOR	11
3.2.	REGULATION OF THE MAIN BURNER PRIMARY AIR	11
4.	USER INSTRUCTIONS	12
4.1	LIGHTING THE APPLIANCE	12
4.2	SHUTTING DOWN	13
4.3	PRECAUTIONS TO BE TAKEN	13
4.4	EMPTYING THE TUBS	13
4.5	TEMPERATURE LIMITER	13
4.6	SMALL DEFECTS AND SOLUTIONS	13
4.7	FIRE	14
5	MAINTENANCE AND CLEANING	15
6	VIEW AND LIST OF PARTS	16
6.1.1.	MECHANICAL FRYERS	16
6.1.2.	RECOMMENDED PARTS LIST	17



GENERAL RULES



Read the instructions in this manual carefully. They provide important information about the safety, use, and maintenance of the installation.

Keep this manual handy so you can refer to it later.

After unpacking, check if all parts are present and in good condition. If in doubt, do not use the appliance and contact a professional immediately.

Before connecting the appliance, verify if the information on the data plate matches that of the gas distribution network.

This appliance is intended for use only for the purpose for which it was specifically designed. Any other use should be considered incorrect and, therefore, dangerous.

The appliance should only be used by a person who has received training on its use and has read the contents of this manual.

For repairs, contact an authorized after-sales service provided by the manufacturer and insist on using original replacement parts.

Failure to follow these instructions may compromise the safety of the appliance.

Never use a high-pressure cleaner for cleaning, and never direct the water jet directly at the appliance.

Never cover the openings for heat intake and exhaust.



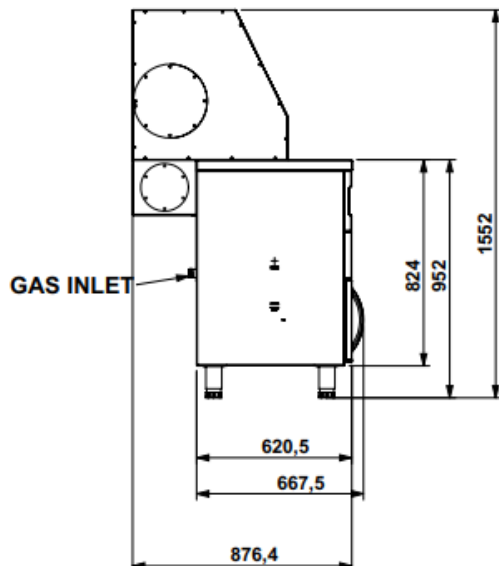
THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY AN AUTHORISED INSTALLER OF GAS APPLIANCES. FAILING THAT, THE WARRANTY SHALL BE INVALIDATED IN ITS ENTIRETY.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL LIABILITY FOR DAMAGE TO PERSONS OR PROPERTY CAUSED BY NON-COMPLIANCE WITH THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL, BY USERS AND INSTALLERS ALIKE.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL LIABILITY FOR CONSEQUENCES ATTRIBUTABLE TO TRANSCRIPTION OR PRINTING ERRORS. THE MANUFACTURER ALSO RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY IN THE PRODUCTS WITHOUT MODIFYING, HOWEVER, THEIR MAIN CHARACTERISTICS

1. TECHNICAL DATA

MODEL		GFS-1	GFS-2	GFS-3
Afmetingen / Dimension / Abmessungen	Type	A	A	A
Breedte / Width / Breite	mm	550	1000	1450
Diepte / Depth / Tiefe	mm	920	920	920
Hoogte / Hight / Höhe.	mm	900	900	900
Totale hoogte / Total Height / Gesamthöhe	mm	1610	1610	1610
Nettogewicht / Net Weight / Nettogewicht	kg	85	150	230
Klapdeuren / Hinged Doors / Drehtüren		1	2	3
Frietbak / Fryer Drawer /		ja	ja	ja
Mogelijkheid elektronische bediening		Nee	Nee	nee
ingebouwde afzuigkap / Built in Hood / Einbauhaube		ja	ja	ja
Aantal kuipen / Basins / Anzahl der Becken		1	2	3
Ø van de kuipen / Durchmesser	mm	375	375	375
Hoogte van de kuipen / Height Bassin / Höhe Becken	mm	275	275	275
Schouwen		1	2	3
Inhoud bak / Bowl Capacity / Schüsselkapazität	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Voorverwarmingstijd (180K)	ca. min.			
Gasaansluiting / Gas Connection / Gasanschluss	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Totaal calorische bovenwaarde :				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Gasverbruik (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Injector :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Branders / Burners / Brenner	aantal	1	2	3
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G20	12	12	12
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G25	15	15	15
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G31	20	20	20
Luchtregeling / Air Control / Luft regelung		nee	nee	nee
Afzuigkap capaciteit m3/h / Exhaust Hood m3/h		1500m3/h	2200m3/h	3000m3/h
Afzuiging Rookgasafvoer m3/H / Exhaust System		400m3/h	550m3/h	650 m3/h
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	regelbaar	regelbaar	regelbaar



Stainless steel AISI 304 frame mounted on height-adjustable 18/10 stainless steel legs fitted with rubber support pads.

- TANK made of ST52 stainless steel.
- GAS OPERATED by means of self-stabilising burners made of AISI 304 stainless steel that ensures excellent heating uniformity.

Temperature is controlled by a thermostat outfitted with a safety valve and a thermocouple that cuts off the gas inlet if the pilot flame is accidentally extinguished. Piezoelectric ignition of the pilot flame

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

2. INSTALLATION ADVICE

Installation and any conversion for use with different gas types must be carried out by a qualified installer in accordance with applicable regulations. Refer to the technical data tables in Section II.

CAUTION!

If the appliance is placed against a wall, the wall must be resistant to a temperature of 80°C and made of non-combustible material, or the appliance must be installed 10 cm away from the wall. First, remove all plastic protective film covering the appliance and clean any residue with a special stainless steel cleaner. Install the appliance horizontally and check if it is level. Adjust the appliance to level it by turning the adjustable legs if necessary.

2.2 LEGISLATION TO BE OBSERVED

The following legislation must be observed:

- Laws concerning the prevention of accidents at work and fire risks.
- Regulations of the gas distribution company, which must issue an installation permit.
- Standards related to gas installations.
- Hygiene standards.

2.3 INSTALLATION LOCATION

The appliance must be placed in a adequately ventilated area as it requires a ventilation capacity of at least 2 m³/h per kW of total load.

The appliance should be installed in accordance with the safety standards applicable in the country where it is installed.

2.4 PLACEMENT

This appliance should only be installed as a standalone unit or assembled with other similar appliances from the same range. This appliance is not designed to be built-in.

A distance of at least 10 cm must be left between the appliance and the wall. If this distance is smaller or if the material of the floor and/or wall is flammable, they should be covered with insulating protection.

2.5 CONNECTION TO THE GAS INSTALLATION

The appliance must be supplied with gas that meets the characteristics and pressure specified in Table II.

Gas pressure is measured at the pressure test point at the inlet when the burner is on.

The appliance has been tested and prepared to work with the gas specified on the external adhesive label.

* N.B. If the line pressure differs by more than 10% from the nominal pressure, it is recommended to install a pressure regulator upstream of the appliance to ensure the nominal pressure.

- Connection to the gas network must be made using metal pipes with a suitable diameter, and an approved shut-off valve must be provided upstream.

- After the appliance is connected to the gas network, check for leaks by using soapy water on the connections.

2.6.1 CHECKING THE INLET PRESSURE (PE)

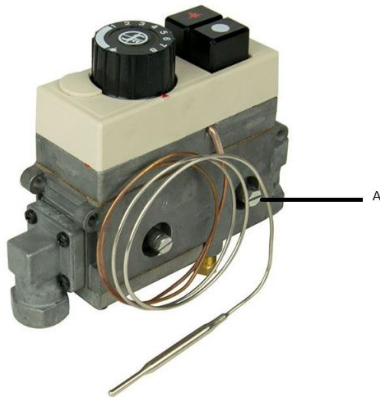
Pressure is measured using a manometer with a range from 0 to 80 mbar (accuracy of at least 0.1 mbar).

The pressure connection is located on the seating block. Close the gas valve.

Loosen the screw (A) on the pressure knob.

Place the silicone rubber hose on the manometer. Open the gas valve. Turn on the burner and increase the dynamic pressure upstream. Close the gas valve.

Reassemble the screw (A) with a sealing ring and check for leaks using water and soap.



2.6.2 Checking for Operation with Liquid Gas

Check if the installed nozzles match the instructions in table 2 (see page 07).

Verify that the inlet pressure corresponds to the instructions in table 2 (see page 07).

Ensure that the LPG appliance is equipped with two regulators with sufficient capacity and verify that the evaporation capacity is adequate. Also, refer to the publication on "Installation Standards and Characteristics of LPG Gas Installations."

2.7 Exhaust of Combustion Gases through an Exhaust Hood

The appliance must be installed in rooms adapted for the exhaust of combustion gases in accordance with the applicable installation standards.

The rooms must always have ventilation that operates in accordance with the applicable national and regional standards.

2.8 Type A1 Appliance

These are not intended to be connected to a natural exhaust gas line.

The gas-operated appliance must be placed under an exhaust hood in accordance with the standards, as it requires an exhaust capacity of at least 2 m³/h per kW load.

The room in which it is installed must be adequately ventilated.

2.9 Operation Check

Turn on the appliance following the instructions in chapter 5.

Check for any gas leaks. Verify the ignition and intermediate ignition of the pilot flame and the main burner. Ensure that the exhaust of combustion gases is normal. Write down the gas type and pressure at which the appliance was set and affix it next to the data plate using a self-adhesive label.

2.10 User Information

Draw the user's attention to safety and daily maintenance.

Explain to the user the operation and use of the appliance using this manual and show any modifications that have been made. Provide a copy of this manual to the user.

2.11 Installer's Instructions

Before putting the appliance into operation, check if:

- The pilot flames are not adjusted too high or too low.
- The thermostat components turn off in less than 60 seconds.
- There is a normal supply to the burner and if the nozzles are working normally.
- The safety thermostat switches off at 210°C (e.g., heat up the safety with a lighter).
- The consumer is aware of the important safety aspects.

Only if all the above points are in order, and the appliance has been installed according to the rules, it may be put into operation as described in the user manual.

Damage caused by not complying with legal regulations and an installation that does not follow the procedure described in the installation manual can lead to dangerous situations for which GGM disclaims all liability.

If the installation is not carried out by an authorized installer, the warranty will be void.

Broken or worn parts must always be replaced with original parts and installed by an authorized installer.

Parts that need to be replaced under warranty must always be returned within 8 days. If non-original parts, accessories, and safety parts have been installed or if the appliance has not been adjusted or repaired by a professional, GGM will not provide any warranty.

If you have any doubts about the procedure to follow or other questions, you can always contact us:



The installer must adhere to the applicable rules and regulations of the country or region where the appliance is being used.

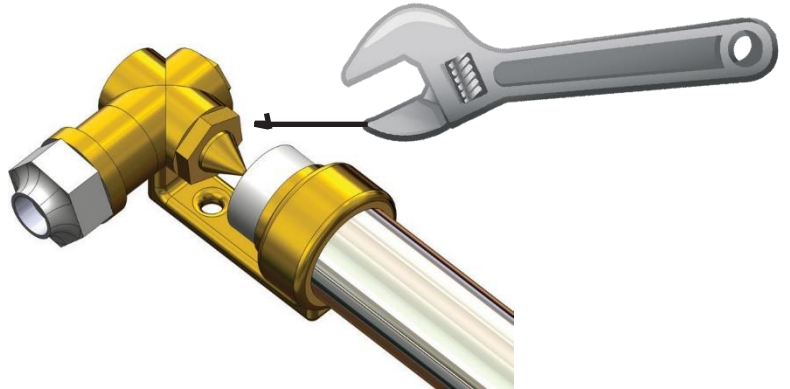
If the standards of this instruction manual are not followed by the user and the technician responsible for installation, the company disclaims all liability, and the manufacturer cannot be held responsible for accidents or deficiencies resulting from the non-compliance with the instructions below.

2.12 Adjustment of the appliance

Once all connections have been made, the appliance can be adjusted.

Important: first, check that there are no leaks in the connections.

1. The adjustment of the burners is limited to the injector if it is not suitable for the gas you are using. If the gas used is not the same as that indicated on the data plate (see p. 3), then you should proceed as shown in the image below.



NEVER SET A HIGHER PRESSURE THAN THE ONE INDICATED!!!!

If you are experiencing issues with the pilot light (such as frequent extinguishing), adjust it as shown in the image.



TABLE 1: Gas, Pressure, and Category for Different Countries in Accordance with EN 437 (05-'94)

CAT	Gas type	DRUK mbar			COUNTRY AND TYPE OF APPLIANCE							
		Nominal	Min	Max	Germany Luxembourg	Belgium	Austria	Switzerland Czech Republic Slovakia - Slovenia	Great Britain - Spain Portugal - Ireland Italy - Greece	Denmark - Finland Norway - Sweden Estonia-Lithuania-Latvia	The Netherlands	France
2H	G20	20	17	25			I12H3P	I12H3P	I12H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30							I12L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23			I2E(R)B					I12Er3P
	G25	25	17	30			I2E(R)B					I12Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							I12L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		I12H3P	I12H3P			I12Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		I12H3P	I12H3P			I12L3P	I12Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABLE 2: Pressure and Consumption Regulation.

Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
Gastype met de nominale druk	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
Druk te regelen op elke brander mbar	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Aantal branders	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Gasverbruik in m³/u	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Injector Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

Duitsland en Luxemburg

Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
Gastype met de nominale druk	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb
Druk te regelen op elke brander mbar	12		20	12		20	12		20	12		20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61		13,86	33,22		27,72	49,3		41,58	66,44		55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1		12,6	30,2		25,2	45,3		37,8	60,4		50,4
* Aantal branders	1		1	2		2	3		3	4		4
* Gasverbruik in m³/u	1,60		0,51	3,20		1,02	4,80		1,53	6,40		2,04
Injector Ø	2,8		1,65	2,8		1,65	2,8		1,65	3,4		1,65

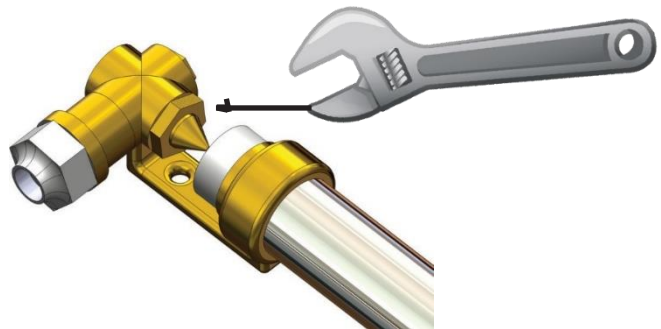
3. ADAPTATION TO OPERATE WITH A DIFFERENT GAS TYPE

Close the gas supply valve to the appliance.

3.1 Changing the main burner nozzle

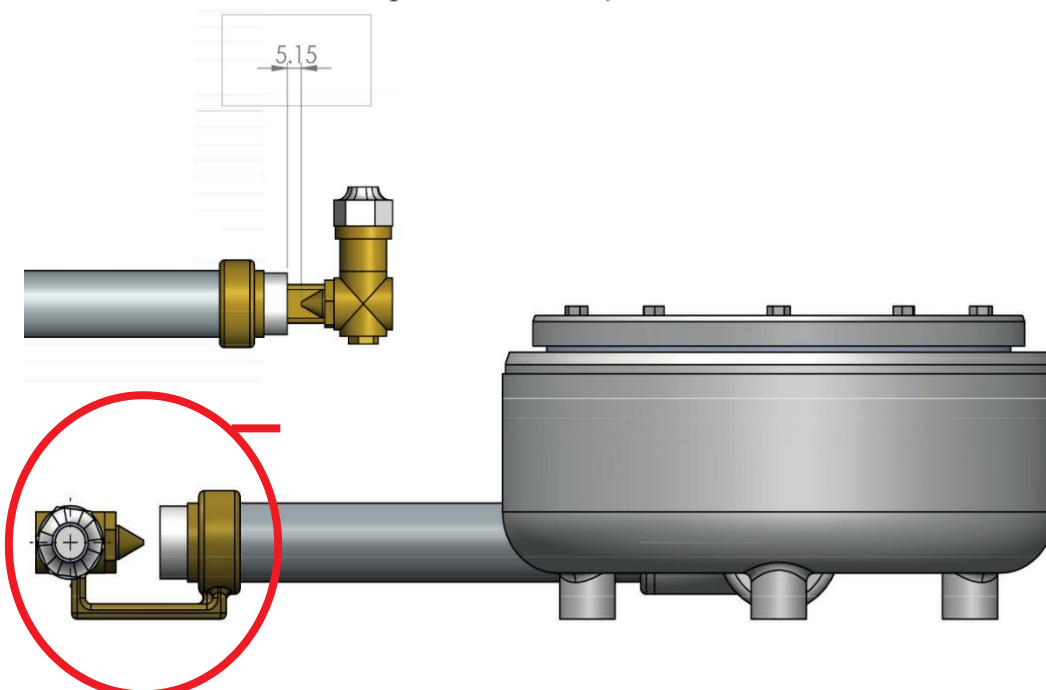
- Open the cabinet door and remove the oil tanks.
- Push the primary air regulator into the venturi tube.
- Unscrew the nozzle with a 12 mm wrench and replace it with one that corresponds to the chosen gas type as listed in table 2 (p10).
- Insert the new nozzle and tighten it securely.
- Replace the oil tanks.
- Open the gas supply valve to the appliance.

Ensure that the new nozzle is correctly sized for the gas type you intend to use.



3.2 Adjusting the primary air for the main burner.

- Start the unit according to the user instructions.
- Check for leaks using soapy water. Ignite the pilot flame according to instructions and check it.
- To check the primary air setting at the main burners, the "X" clearance must be set exactly as shown (see image). The primary air is properly set when the flame does not detach itself when the burner is cold and does not return when the burner is hot.
- Check the ignition and flame compliance on maximum.



4. USER INSTRUCTIONS.

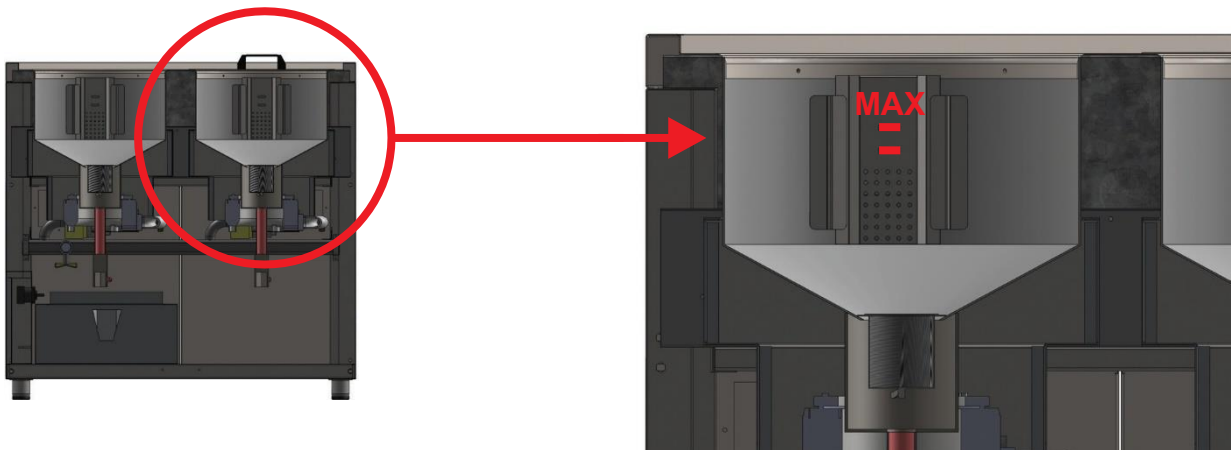
Before turning on the appliance, it is essential to clean the tank and baskets thoroughly by following these steps:

1. Fill the tank with water and detergent. Turn on the appliance and bring the water to a boil. Let it boil for a few minutes. Remove the water using the drain valve and rinse the tank thoroughly with clean water.
2. Use only liquid frying oil.
3. Do not cover the tank during use, and do not add salt or flavorings.

Never turn on the fryer without filling the oil tank. Doing so can cause irreversible damage to the bottom of the tank.

FILLING THE TANK

Make sure the drain valve is closed. Pour frying oil into the tank up to the MIN mark, but never above the MAX mark. Please refer to the technical table for details.



FILLING THE BASKET

The quantity of food in the basket depends on how it's prepared. It's essential to avoid a significant drop in temperature when immersing the food. The oil temperature should never be lower than 160°C. It's better to fry small quantities within the correct time than a large quantity that requires a longer frying time.



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.

4.2 Turning Off

Set the temperature control thermostat to " "

Turn off the main switch.

Turn the gas valve clockwise to "O."

Allow the ventilation to run for an additional 10 minutes and then put the lids back on the tanks.

4.3 Precautions to Take

To use the fryer properly, you should take the following precautions:

Do not use metal objects or abrasives to clean the appliance.

Always use high-quality oil or frying fat that is free of impurities.

Ensure the bottom of the tank is clean before pouring fresh or filtered oil into the fryer.

Cover the fryer with its lid when not in use.

Keep the lids within easy reach.

Always turn off the appliance before emptying it.

Have all repairs done by a professional.

Have your appliance checked by an authorized technician after approximately 2,000 to 2,500 hours of operation or once a year.

Always fill the tanks to the lowest level.

In case of a malfunction, always consult an authorized technician or dealer.

4.4 Emptying the Tanks

Turn off the tanks after approximately 2 hours of operation and check if the grease collection tray is located beneath the tank.

Turn the drain tap a quarter turn clockwise.

IF YOU CANNOT REMAIN NEAR YOUR GREASE COLLECTION TRAY, IT IS BETTER TO EMPTY THE FAT IN 2 STEPS (FIRE HAZARD).

Remove the residue filter from the tank using the tool provided with the appliance.

The fat has an average usage duration of 25 hours. After 25 hours, the fat will still heat up, but the acidity will be much higher.

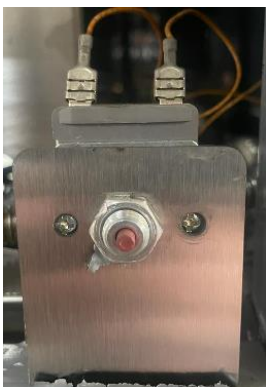
This poses a risk of your tank rusting and may cause rust stains. This can lead to serious damage.

It will then be very difficult to restore your tank to good condition.

SO:

- Do not put frozen fries (with salt) into your tank!
- Replace your fat or oil in a timely manner!
- Regularly clean your tanks with water.

4.5 Temperature Limiter



4.6 Minor Defects and Solutions

NEVER ATTEMPT TO DISMANTLE OR REPAIR YOUR APPLIANCE YOURSELF!



THIS IS LIFE-THREATENING!

Issue.	POSSIBLE CAUSE.	WHAT SHOULD THE USER DO?	WHAT SHOULD THE AUTHORIZED PERSONNEL DO?
Pilot flame does not ignite?	Loss of charge in the main gas line.	Contact the gas supply company.	
	Clogged pilot flame hole.	Contact a qualified technician.	Clean or replace the pilot flame hole.
	Damaged gas valve.	Contact a qualified technician.	Replace the valve.
Pilot flame goes out when releasing the button?	The valve button was not pressed for long enough, and the thermocouple is not hot.	Repeat the startup process and hold the valve button down for a longer period of time.	
	The thermocouple is damaged.	Contact a qualified technician.	Replace the thermocouple.
	The gas valve is damaged.	Contact a qualified technician.	Replace the valve.
The ignition flame is on, but the burner does not turn on?	Loss of charge in gas line	Contact gas supply company	
	Injector is clogged	Contact a qualified technician	Clean burner injector
	Gas valve is damaged	Contact a qualified technician	Replace valve
	Burner holes are clogged	Contact a qualified technician	Clean burner holes.
Gas smell?	Gas leak in pipelines.	Contact a qualified technician	Check gas tightness.
Incomplete combustion (the flame is yellow or red).	Burner is dirty or blocked	Contact a qualified technician	Clean the burner
	Air is not properly regulated	Contact a qualified technician	Adjust air to the correct position.

4.7 Fire

If your fryer overheats and the oil catches fire, do the following:

Stay calm. Grab the nearest lid and cover the burning fryer. The fire will quickly go out due to the lack of oxygen. The fryer is equipped with a safety system that automatically shuts off the appliance.



NEVER, EVER, USE WATER TO PUT OUT THE FIRE !!!

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the stainless steel parts daily with lukewarm soapy water. Rinse thoroughly and dry carefully.

Never clean the stainless steel parts with scrubbing sponges or steel scrapers as they could damage the surface and cause oxidation.

If the appliance is not used for an extended period, lubricate the stainless steel parts using a cloth with vaseline oil to apply a protective layer. Ventilate the room regularly.



COOKING BOWLS

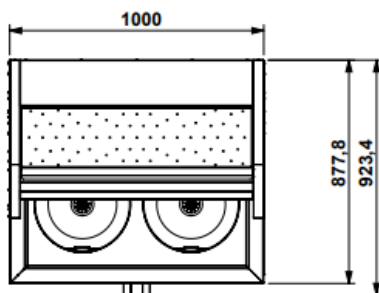
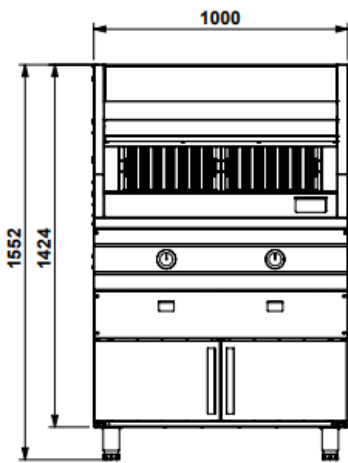
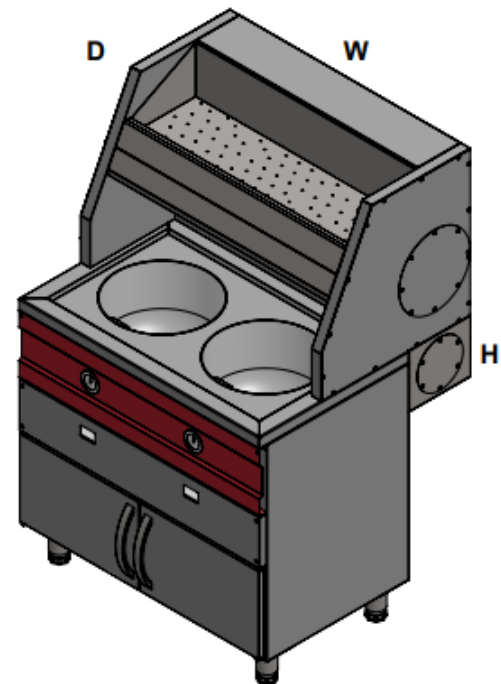
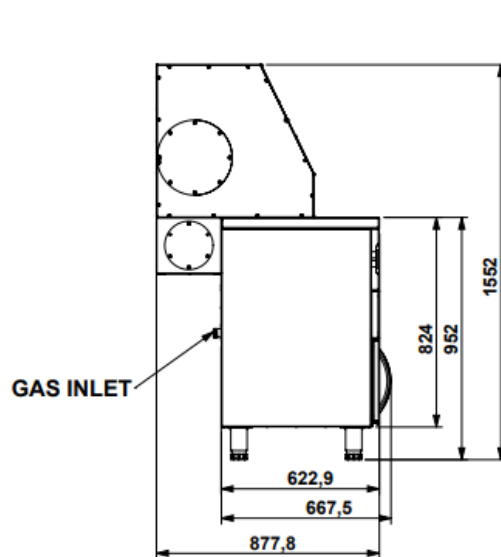
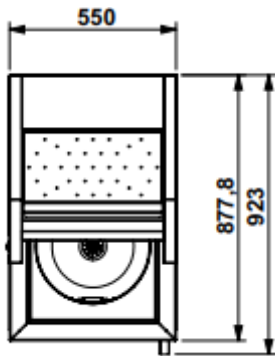
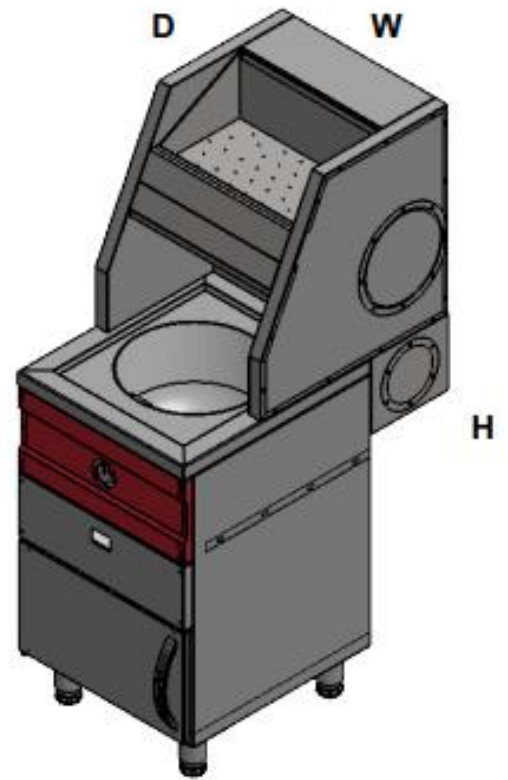
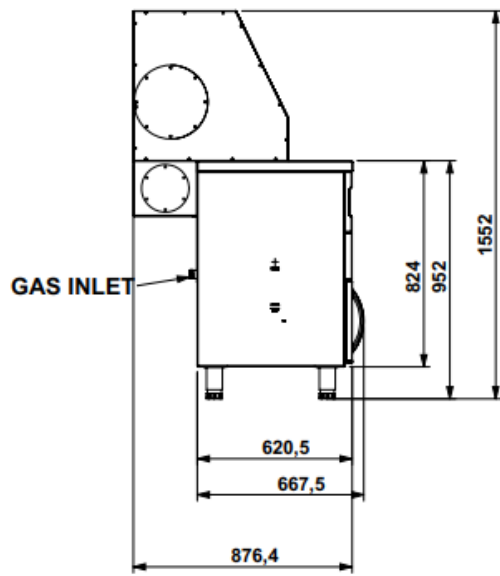
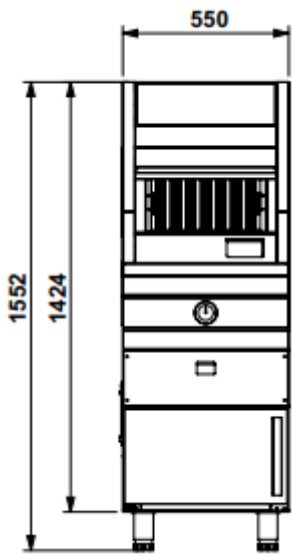
- Drain the bowls by draining the oil through the drainage valve (A) into the grease collector.

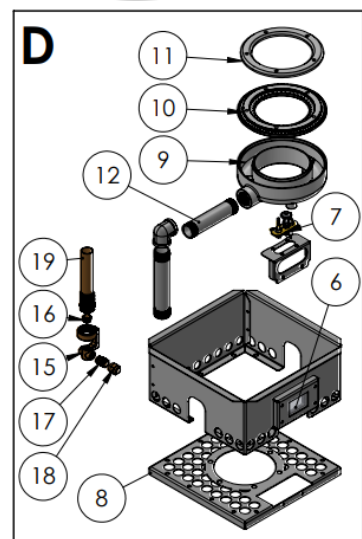
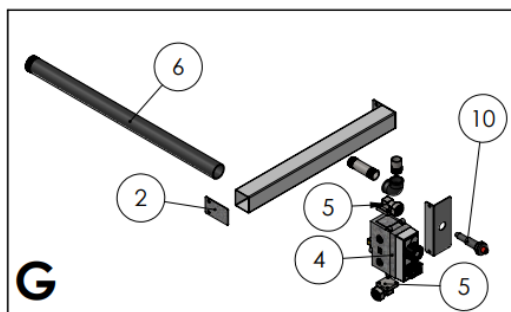
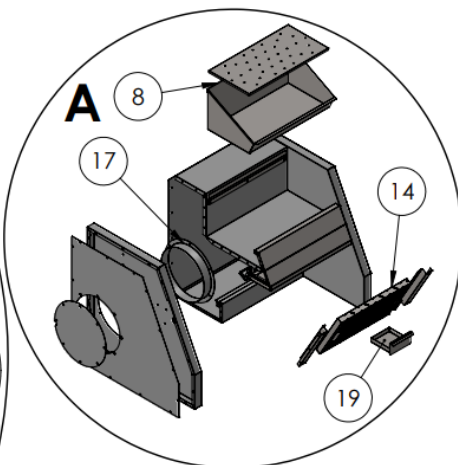
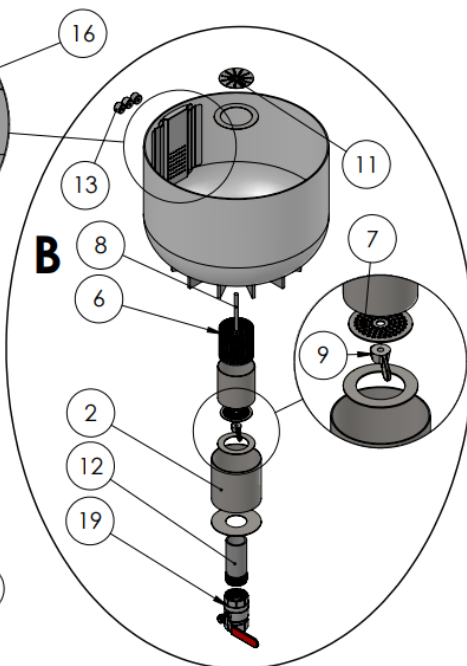
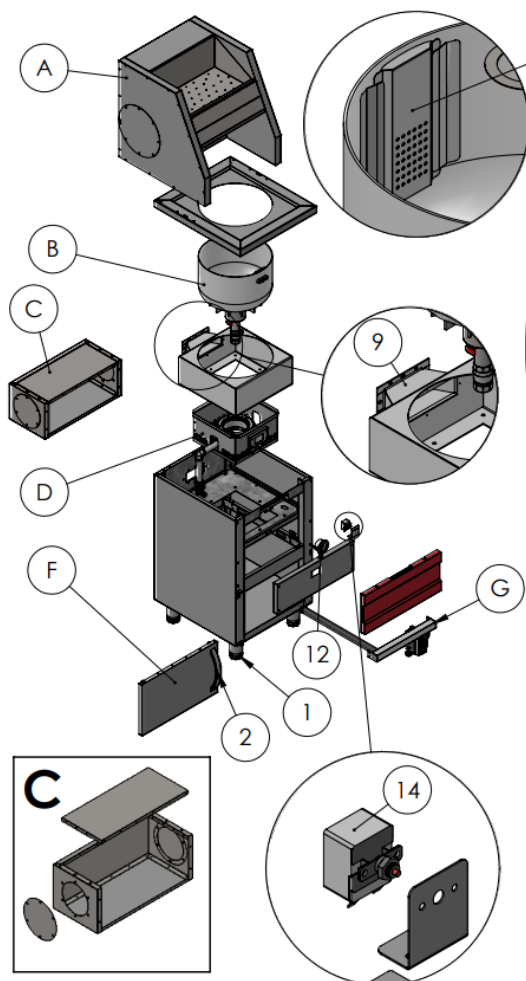
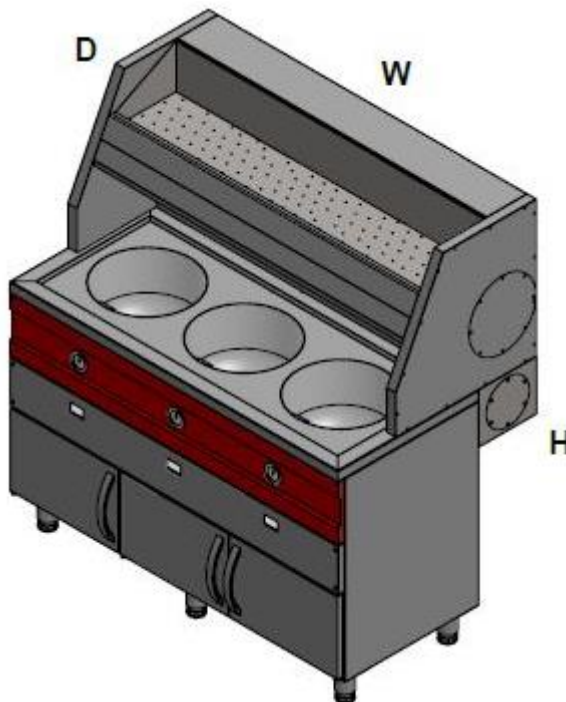
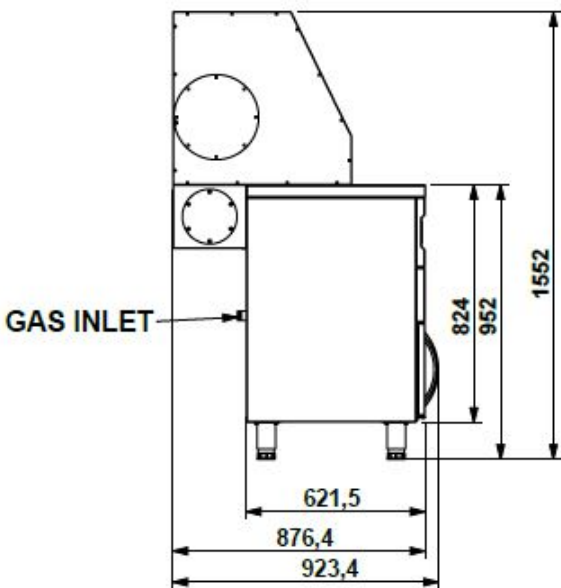
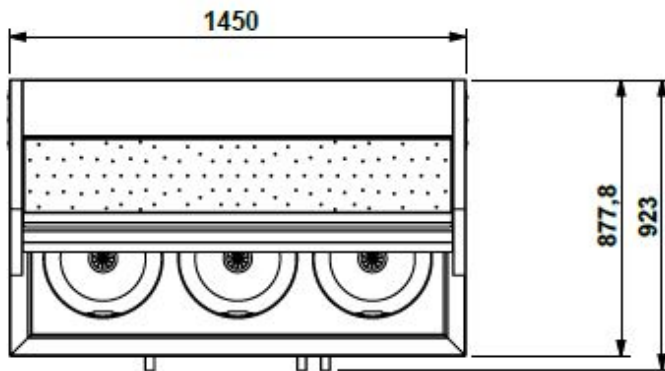
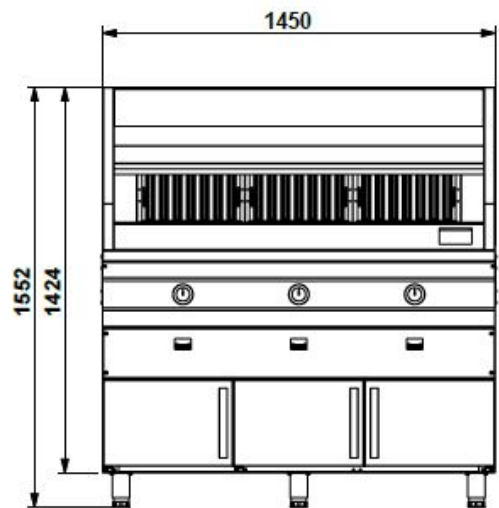
Then, clean them with a suitable cleaning agent without scraping or scratching the bottom. Finally, rinse thoroughly to remove any traces of detergent.

STAINLESS STEEL PARTS

- Stainless steel parts should be cleaned with soapy water and dried with a soft cloth.

The shine is maintained by regularly applying a liquid POLISH, a product available everywhere in stores.







CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	ALLGEMEINE REGELN	04
1.	TECHNISCHE DATEN	05
1.1.A	GASFRITEUSEN SERIE	05
1.2	TECHNISCHE MERKMALE	05
2	INSTALLATIONS RATGEBER	06
2.2	BEACHTUNG DER GESETZGEBUNG	06
2.3	INSTALLATIONSORT	07
2.4	PLATZIERUNG	07
2.5	ANSCHLUSS AN DIE GASINSTALLATION	07
2.6.1	ÜBERPRÜFUNG DES EINLASSDRUCKS (PE)	07
2.6.2	ÜBERPRÜFUNG DES INJEKTORDRUCKS (P)	07
2.6.3	PRÜFUNG FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS	07
2.7	AUSLEITUNG DER ABGASE DURCH EINE ABZUGSHAUBE	07
2.8	GERÄT DES TYP A1	08
2.9	BETRIEBSÜBERPRÜFUNG	08
2.10	INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER	08
2.11	INSTALLATEURHANDBUCH	08
2.12	GERÄTEEINSTELLUNG	09
	TABELLE 1: GAS, DRUCK UND KATEGORIE VERSCHIEDENER LÄNDER	10
	TABELLE 2: REGELUNG VON DRUCK UND VERBRAUCH	10
3.0	ANPASSUNG FÜR DIE VERWENDUNG MIT EINEM ANDEREN GAS TYP	11
3.1.	ÄNDERUNG DES HAUPTBRENNER-INJEKTORS	11
3.2.	REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DES HAUPTBRENNERS	11
4.	BENUTZERANWEISUNGEN	12
4.1	EINSCHALTEN DES GERÄTS	12
4.2	AUSSCHALTEN	13
4.3	ZU TREFFENDE VORSICHTSMASSNAHMEN	13
4.4	ENTLEEREN DER WANNEN	13
4.5	TEMPERATURBEGRENZER	13
4.6	KLEINE DEFEKTE UND LÖSUNGEN	13
4.7	BRAND	14
5	WARTUNG UND REINIGUNG	15
6	ANSICHT UND LISTE DER TEILE	16
6.1.1.	MECHANISCHE FRITEUSEN	16
6.1.2.	EMPFOHLENE ERSATZTEILLISTE	17



ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE



Lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Informationen zur Sicherheit, Verwendung und Wartung der Installation.

Bewahren Sie diese Anleitung griffbereit auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind und sich in gutem Zustand befinden. Bei Zweifeln verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie sofort einen Fachmann.

Vor dem Anschließen des Geräts überprüfen Sie, ob die Informationen auf dem Typenschild mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck bestimmt, für den es speziell entwickelt wurde. Jede andere Verwendung sollte als falsch und daher gefährlich angesehen werden.

Das Gerät sollte nur von einer Person verwendet werden, die eine Schulung zur Verwendung erhalten hat und den Inhalt dieser Anleitung gelesen hat.

Für Reparaturen wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst des Herstellers und bestehen Sie auf die Verwendung von Originalersatzteilen.

Das Nichtbefolgen dieser Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Verwenden Sie niemals einen Hochdruckreiniger zur Reinigung und richten Sie den Wasserstrahl niemals direkt auf das Gerät.

Bedecken Sie niemals die Öffnungen für die Wärmezufuhr und -abfuhr.



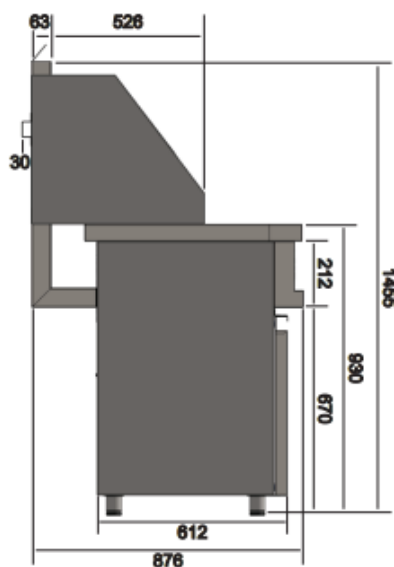
DIE INSTALLATION DES GERÄTS MUSS DURCH EINEN INSTALLATEUR Vorgenommen werden, der für Gasinstallationen zugelassen ist. Andernfalls erlischt die Garantie vollständig.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Anweisungen durch den Benutzer wie auch den Installateur bedingt sind, ab.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für die Folgen eventueller durch Übertragungs- oder Druckfehler bedingter Ungenauigkeiten ab. Der Hersteller behält sich zudem das Recht vor, sämtliche Änderungen, die er bei dem Produkt als nützlich oder

1. TECHNISCHE DATEN

MODEL		GFS-1	GFS-2	GFS-3
Afmetingen / Dimension / Abmessungen	Type	A	A	A
Breedte / Width / Breite	mm	550	1000	1450
Diepte / Depth / Tiefe	mm	920	920	920
Hoogte / Hight / Höhe.	mm	900	900	900
Totale hoogte / Total Height / Gesamthöhe	mm	1610	1610	1610
Nettogewicht / Net Weight / Nettogewicht	kg	85	150	230
Klapdeuren / Hinged Doors / Drehtüren		1	2	3
Frietbak / Fryer Drawer /		ja	ja	ja
Mogelijkheid elektronische bediening		Nee	Nee	nee
ingebouwde afzuigkap / Built in Hood / Einbauhaube		ja	ja	ja
Aantal kuipen / Basins / Anzahl der Becken		1	2	3
Ø van de kuipen / Durchmesser	mm	375	375	375
Hoogte van de kuipen / Height Bassin / Höhe Becken	mm	275	275	275
Schouwen		1	2	3
Inhoud bak / Bowl Capacity / Schüsselkapazität	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Voorverwarmingstijd (180K)	ca. min.			
Gasaansluiting / Gas Connection / Gasanschluss	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Totaal calorische bovenwaarde :				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Gasverbruik (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Injector :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Branders / Burners / Brenner	aantal	1	2	3
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G20	12	12	12
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G25	15	15	15
Druk mbar / Pressure mbar / Druck mbar	G31	20	20	20
Luchtregeling / Air Control / Luft regelung		nee	nee	nee
Afzuigkap capaciteit m3/h / Exhaust Hood m3/h		1500m3/h	2200m3/h	3000m3/h
Afzuiging Rookgasafvoer m3/H / Exhaust System		400m3/h	550m3/h	650 m3/h
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	regelbaar	regelbaar	regelbaar



Das Gestell ist aus AISI 304-Edelstahl, montiert auf höhenverstellbaren 18/10-Edelstahlfüßen mit Gummidämpfern.

- Der BEHÄLTER ist aus ST-52
- Der BETRIEB erfolgt mit GAS mithilfe von selbststabilisierenden Flammenbrennern aus AISI-304-Edelstahl, die eine einheitliche Heizleistung gewährleisten.

Die Temperatur wird durch eine elektronische Anzeige mit Sicherheitsventil und Thermoelement für die Unterbrechung der Gaszufuhr im Falle eines unbeabsichtigten Erlöschens der Zündflamme geregelt.

Entfachen der Zündflamme Piezo-Elektronisch.

2. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2. INSTALLATIONSBERATUNG

Die Installation und eventuelle Umrüstung für die Verwendung mit verschiedenen Gastypen muss von einem qualifizierten Installateur gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Siehe die technischen Datentabellen in Abschnitt II. VORSICHT!

Wenn das Gerät gegen eine Wand gestellt wird, muss die Wand temperaturempfindlich bis 80°C sein und aus nicht brennbarem Material bestehen oder das Gerät muss 10 cm von der Wand entfernt installiert werden.

Entfernen Sie zuerst alle Kunststoffschutzfolien, die das Gerät abdecken, und reinigen Sie eventuelle Rückstände mit einem speziellen Edelstahlreiniger. Installieren Sie das Gerät waagrecht und überprüfen Sie, ob es eben ist. Passen Sie das Gerät bei Bedarf an, um es auszurichten, indem Sie die verstellbaren Beine drehen.

2.2 ZU BEACHTENDE GESETZE

Folgende Gesetze müssen beachtet werden:

- Gesetze zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Brandgefahren.
- Vorschriften des Gasverteilungsunternehmens, das eine Installationsgenehmigung ausstellen muss.
- Normen im Zusammenhang mit Gasinstallationen.
- Hygienestandards.

2.3 INSTALLATIONSORT

Das Gerät muss in einem ausreichend belüfteten Bereich platziert werden, da es einen Lüftungsbedarf von mindestens 2 m³/h pro kW Gesamtlast erfordert.

Das Gerät sollte gemäß den in dem Land, in dem es installiert ist, geltenden Sicherheitsnormen installiert werden.

2.4 PLATZIERUNG

Dieses Gerät sollte nur als eigenständige Einheit installiert oder mit anderen ähnlichen Geräten aus der gleichen Serie montiert werden. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau konzipiert.

Ein Abstand von mindestens 10 cm muss zwischen dem Gerät und der Wand gelassen werden. Wenn dieser Abstand kleiner ist oder wenn das Material des Bodens und/oder der Wand brennbar ist, sollten sie mit einer isolierenden Schutzschicht bedeckt werden.

2.5 ANSCHLUSS AN DIE GASINSTALLATION

Das Gerät muss mit Gas versorgt werden, das den in Tabelle II angegebenen Merkmalen und Druckanforderungen entspricht.

Der Gasdruck wird am Druckmesspunkt am Einlass gemessen, wenn der Brenner eingeschaltet ist.

Das Gerät wurde getestet und für den Betrieb mit dem auf dem externen Aufkleber angegebenen Gas vorbereitet.

* N.B. Wenn der Leitungsdruck um mehr als 10% vom Nennwert abweicht, wird empfohlen, einen Druckregler vor dem Gerät zu installieren, um den Nennwert sicherzustellen.

- Der Anschluss an das Gasnetz muss mit Metallrohren mit einem geeigneten Durchmesser erfolgen, und stromaufwärts muss ein zugelassenes Absperrventil angebracht werden.
- Nachdem das Gerät an das Gasnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie die Anschlüsse auf Lecks, indem Sie Seifenwasser auf die Verbindungen auftragen.

2.6.1 ÜBERPRÜFUNG DES EINLASSDRUCKS (PE)

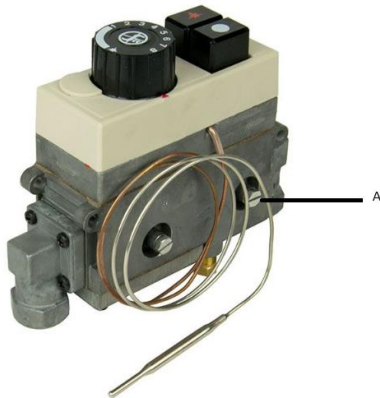
Der Druck wird mit einem Manometer im Bereich von 0 bis 80 mbar gemessen (Genauigkeit von mindestens 0,1 mbar).

Der Druckanschluss befindet sich am Sitzblock. Schließen Sie das Gasventil.

Lösen Sie die Schraube (A) des Druckknopfs.

Platzieren Sie den Silikonschlauch auf dem Manometer. Öffnen Sie das Gasventil. Schalten Sie den Brenner ein und erhöhen Sie den dynamischen Druck stromaufwärts. Schließen Sie das Gasventil.

Montieren Sie die Schraube (A) mit einem Dichtungsring wieder und überprüfen Sie sie auf Lecks mit Wasser und Seife.



2.6.2 Überprüfung des Betriebs mit Flüssiggas

Überprüfen Sie, ob die installierten Düsen den Anweisungen in Tabelle 2 entsprechen (siehe Seite 07).

Überprüfen Sie, ob der Einlassdruck den Anweisungen in Tabelle 2 entspricht (siehe Seite 07).

Stellen Sie sicher, dass das Flüssiggasgerät mit zwei Reglern mit ausreichender Kapazität ausgestattet ist und überprüfen Sie, ob die Verdampfungskapazität ausreichend ist. Beachten Sie auch die Veröffentlichung "Installationsstandards und Eigenschaften von Flüssiggasinstallationen".

2.7 Abführung von Verbrennungsgasen über eine Abzugshaube

Das Gerät muss in Räumen installiert werden, die für die Abführung von Verbrennungsgasen gemäß den geltenden Installationsstandards angepasst sind.

Die Räume müssen immer über eine Belüftung verfügen, die gemäß den geltenden nationalen und regionalen Standards betrieben wird.

2.8 Gerät vom Typ A1

Diese Geräte sind nicht für den Anschluss an eine natürliche Abgasleitung vorgesehen.

Das gasbetriebene Gerät muss gemäß den Standards unter eine Abzugshaube gestellt werden, da es eine Abzugskapazität von mindestens 2 m³/h pro kW Last erfordert.

Der Raum, in dem es installiert ist, muss ausreichend belüftet sein.

2.9 Betriebsprüfung

Schalten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in Kapitel 5 ein.

Überprüfen Sie auf eventuelle Gaslecks. Überprüfen Sie die Zündung und die Zwischenzündung der Pilotflamme und des Hauptbrenners. Stellen Sie sicher, dass die Abführung der Verbrennungsgase normal ist. Notieren Sie den Gasart und den Druck, bei dem das Gerät eingestellt wurde, und bringen Sie dies neben dem Datenschild mit einem selbstklebenden Etikett an.

2.10 Benutzerinformationen

Lenken Sie die Aufmerksamkeit des Benutzers auf Sicherheit und die tägliche Wartung.

Erklären Sie dem Benutzer den Betrieb und die Verwendung des Geräts unter Verwendung dieses Handbuchs und zeigen Sie eventuelle vorgenommene Änderungen. Stellen Sie dem Benutzer eine Kopie dieses Handbuchs zur Verfügung.

2.11 Anweisungen für den Installateur

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie Folgendes:

- Die Pilotflammen sind weder zu hoch noch zu niedrig eingestellt.
- Die Thermostatkomponenten schalten sich in weniger als 60 Sekunden ab.
- Es liegt eine normale Versorgung für den Brenner vor, und die Düsen funktionieren normal.
- Der Sicherheitsthermostat schaltet bei 210°C ab (zum Beispiel durch Erhitzen der Sicherheit mit einem Feuerzeug).
- Der Verbraucher ist sich der wichtigen Sicherheitsaspekte bewusst.

Nur wenn alle oben genannten Punkte in Ordnung sind und das Gerät gemäß den Vorschriften installiert wurde, darf es gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb genommen werden.

Schäden, die durch Nichteinhaltung gesetzlicher Vorschriften und eine Installation, die nicht dem in der Installationsanleitung beschriebenen Verfahren folgt, können zu gefährlichen Situationen führen, für die GGM jegliche Haftung ablehnt.

Wenn die Installation nicht von einem autorisierten Installateur durchgeführt wird, erlischt die Garantie.

Gebrochene oder abgenutzte Teile müssen immer durch Originalteile ersetzt und von einem autorisierten Installateur installiert werden.

Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden müssen, müssen immer innerhalb von 8 Tagen zurückgegeben werden. Wenn nicht originale Teile, Zubehör und Sicherheitsteile installiert wurden oder wenn das Gerät nicht von einem Fachmann eingestellt oder repariert wurde, gewährt GGM keine Garantie.

Wenn Sie Zweifel an der zu befolgenden Vorgehensweise oder andere Fragen haben, können Sie uns jederzeit kontaktieren:



Der Installateur muss die jeweiligen im Land bzw. in der Region, in dem/der das Gerät verwendet wird, geltenden Bestimmungen beachten

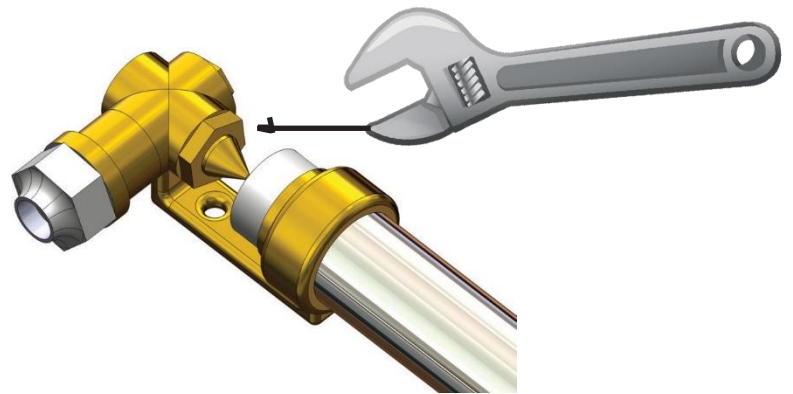
Wenn die Standards dieses Handbuchs nicht vom Benutzer und dem für die Installation verantwortlichen Techniker eingehalten werden, lehnt das Unternehmen jegliche Haftung ab, und der Hersteller kann nicht für Unfälle oder Mängel haftbar gemacht werden, die aus der Nichteinhaltung der unten stehenden Anweisungen resultieren.

2.12 Einstellung des Geräts

Sobald alle Verbindungen hergestellt wurden, kann das Gerät eingestellt werden.

Wichtig: Überprüfen Sie zuerst, ob es keine Lecks in den Verbindungen gibt.

1. Die Einstellung der Brenner ist auf den Injektor beschränkt, wenn dieser nicht für das von Ihnen verwendete Gas geeignet ist. Wenn das verwendete Gas nicht mit dem auf dem Datenschild angegebenen Gas übereinstimmt (siehe Seite 3), sollten Sie wie im untenstehenden Bild gezeigt vorgehen.



SETZEN SIE NIEMALS EINEN HÖHEREN DRUCK ALS DEN ANGEGBENEN!!!!

Wenn Sie Probleme mit der Pilotflamme haben (wie häufiges Erlöschen), stellen Sie diese gemäß der Abbildung unten ein.



TABELLE 1 : Gas, Druck und Länderkategorien. Gemäß EN 437 (05-'94)

CAT	Gas type	DRUK mbar			COUNTRY AND TYPE OF APPLIANCE							
		Nominal	Min	Max	Germany Luxembourg	Belgium	Austria	Switzerland Czech Republic Slovakia - Slovenia	Great Britain - Spain Portugal - Ireland Italy - Greece	Denmark - Finland Norway - Sweden Estonia-Lithuania-Latvia	The Netherlands	France
2H	G20	20	17	25			II2H3P	II2H3P	II2H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30							II2L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23			I2E(R)B					II2Er3P
	G25	25	17	30			I2E(R)B					II2Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							II2L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		II2H3P	II2H3P			II2Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		II2H3P	II2H3P			II2L3P	II2Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABELLE 2 : Einstellung des Drucks und des Verbrauchs

Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
Gastype met de nominale druk	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
Druk te regelen op elke brander mbar	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Aantal branders	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Gasverbruik in m³/u	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Injector Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

Duitsland en Luxemburg

Friteuses FRB Models	1 pot			2 potten			3 potten			4 potten		
Gastype met de nominale druk	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb
Druk te regelen op elke brander mbar	12		20	12		20	12		20	12		20
* Max. calorische bovenwaarde max. kW	16,61		13,86	33,22		27,72	49,3		41,58	66,44		55,44
* Max. calorische onderwaarde max. kW	15,1		12,6	30,2		25,2	45,3		37,8	60,4		50,4
* Aantal branders	1		1	2		2	3		3	4		4
* Gasverbruik in m³/u	1,60		0,51	3,20		1,02	4,80		1,53	6,40		2,04
Injector Ø	2,8		1,65	2,8		1,65	2,8		1,65	3,4		1,65

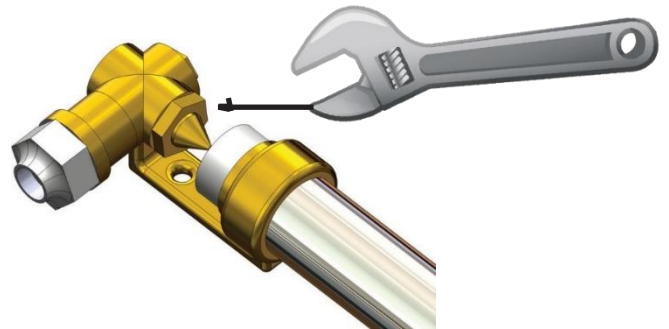
3. ANPASSUNG AN DEN BETRIEB MIT EINEM ANDEREN GAS

Schließen Sie das Gasversorgungsventil zum Gerät.

3.1 Austausch der Hauptbrennerdüse

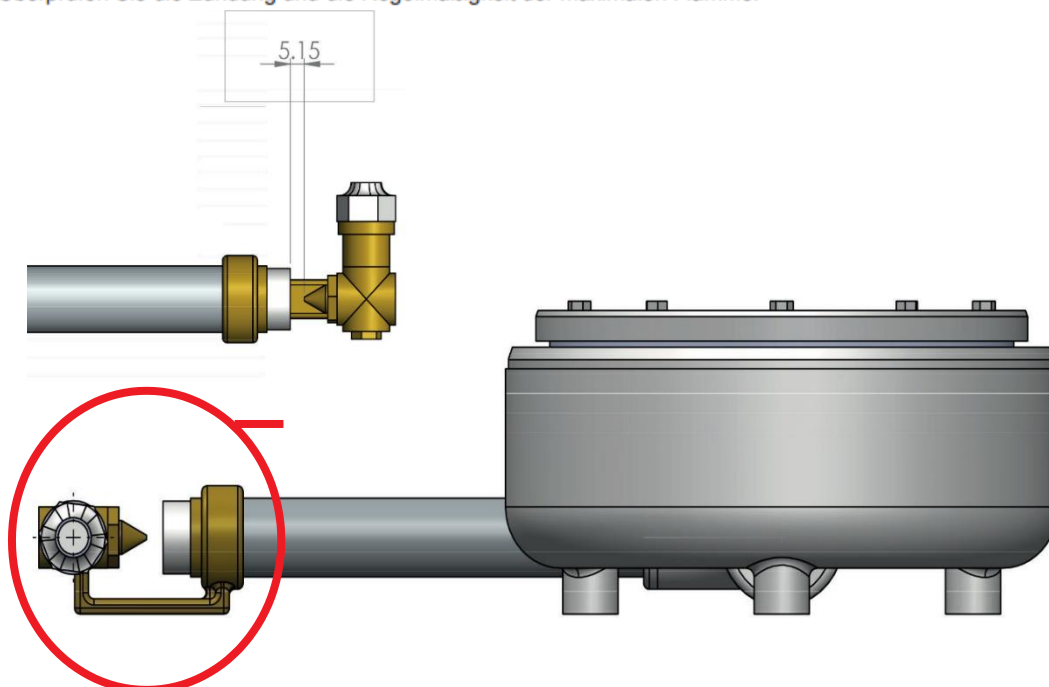
- Öffnen Sie die Schranktür und entfernen Sie die Öltanks.
- Drücken Sie den Primärluftregler in das Venturi-Rohr.
- Lösen Sie die Düse mit einem 12-mm-Schlüssel und ersetzen Sie sie durch eine, die dem gewählten Gas entspricht, wie in Tabelle 2 (S. 10) aufgeführt.
- Setzen Sie die neue Düse ein und ziehen Sie sie fest an.
- Setzen Sie die Öltanks wieder ein.
- Öffnen Sie das Gasversorgungsventil zum Gerät.

Stellen Sie sicher, dass die neue Düse die richtige Größe für den Gasart ist, den Sie verwenden möchten.



3.2 Einstellen der Primärluft für den Hauptbrenner.

- Setzen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen für den Benutzer in Gang.
- Überprüfen Sie mithilfe von Seifenwasser, dass keine undichten Stellen vorhanden sind. Schalten Sie die Hauptflamme gemäß der Anleitung an und überprüfen Sie sie.
- Um die Einstellung der Primärluft der Hauptbrenner zu überprüfen, muss der Abstand "X" genau eingestellt werden (siehe Bild). Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn sich die Flamme nicht ablöst, wenn der Brenner kalt ist und nicht zurückkehrt, wenn er heiß ist.
- Überprüfen Sie die Zündung und die Regelmäßigkeit der maximalen Flamme.



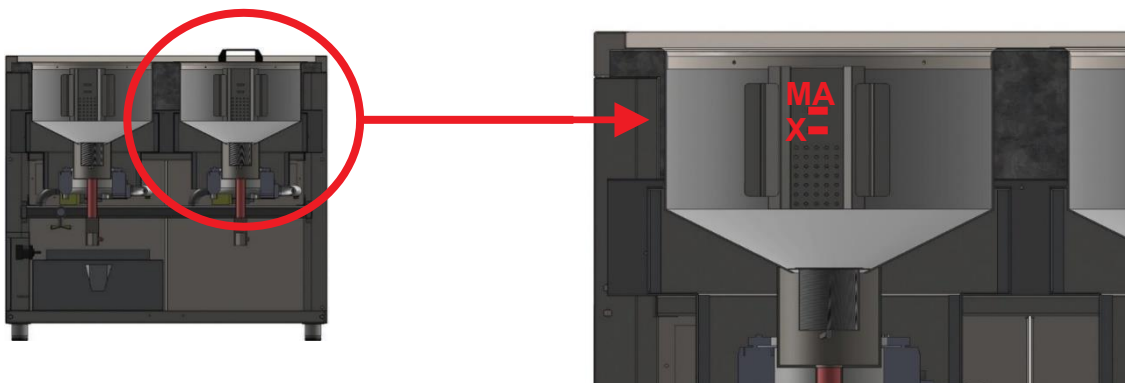
4. BENUTZERANLEITUNGEN.

Bevor Sie das Gerät einschalten, ist es unerlässlich, den Tank und die Körbe gründlich zu reinigen, indem Sie diesen Schritten folgen:

1. Füllen Sie den Tank mit Wasser und Reinigungsmittel. Schalten Sie das Gerät ein und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Lassen Sie es einige Minuten kochen. Entfernen Sie das Wasser mit dem Ablaufventil und spülen Sie den Tank gründlich mit sauberem Wasser aus.
 2. Verwenden Sie ausschließlich flüssiges Frittieröl.
 3. Bedecken Sie den Tank während des Gebrauchs nicht und fügen Sie kein Salz oder Gewürze hinzu.
- Schalten Sie den Friteusen niemals ein, ohne den Öltank zu füllen. Dies kann zu irreparablen Schäden am Boden des Tanks führen.

TANK BEFÜLLEN

Stellen Sie sicher, dass das Ablaufventil geschlossen ist. Gießen Sie Frittieröl in den Tank bis zur MIN-Markierung, aber niemals über die MAX-Markierung hinaus. Beachten Sie hierzu die technische Tabelle für Details.



DAS BEFÜLLEN DES KORBS

Die Menge an Lebensmitteln im Korb hängt von deren Zubereitung ab. Es ist wichtig, einen erheblichen Temperaturabfall beim Eintauchen der Lebensmittel zu vermeiden. Die Öltemperatur sollte niemals unter 160°C liegen. Es ist besser, kleine Mengen innerhalb der richtigen Zeit zu frittieren als eine große Menge, die eine längere Frittierzeit erfordert.

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 –behebungs-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

4.2 Ausschalten

Stellen Sie den Temperaturreglerthermostat auf " ".

Schalten Sie den Hauptschalter aus.

Drehen Sie das Gasventil im Uhrzeigersinn auf "O".

Lassen Sie die Belüftung zusätzliche 10 Minuten laufen und setzen Sie dann die Deckel auf die Tanks.

4.3 Vorsichtsmaßnahmen

Um die Friteuse ordnungsgemäß zu verwenden, sollten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuermittel zur Reinigung des Geräts.

Verwenden Sie immer hochwertiges Öl oder Frittierfett, das frei von Verunreinigungen ist.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Tanks sauber ist, bevor Sie frisches oder gefiltertes Öl in die Friteuse gießen.

Decken Sie die Friteuse mit ihrem Deckel ab, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

Bewahren Sie die Deckel griffbereit auf.

Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es entleeren.

Lassen Sie alle Reparaturen von einem Fachmann durchführen.

Lassen Sie Ihr Gerät nach etwa 2.000 bis 2.500 Betriebsstunden oder einmal im Jahr von einem autorisierten Techniker überprüfen.

Füllen Sie die Tanks immer bis zum niedrigsten Pegel.

Im Falle einer Störung konsultieren Sie immer einen autorisierten Techniker oder Händler.

4.4 Entleeren der Tanks

Schalten Sie die Tanks nach etwa 2 Stunden Betrieb aus und prüfen Sie, ob sich die Fettauffangschale unter dem Tank befindet.

Drehen Sie den Ablasshahn um ein Viertel im Uhrzeigersinn.

WENN SIE NICHT IN DER NÄHE IHRER FETTAUFFANGSCHALE BLEIBEN KÖNNEN, IST ES BESSER, DAS FETT IN 2 SCHRITTEN ZU ENTLADEN (BRANDGEFAHR).

Entfernen Sie den Rückstandfilter aus dem Tank mithilfe des mitgelieferten Werkzeugs.

Das Fett hat eine durchschnittliche Verwendungsdauer von 25 Stunden. Nach 25 Stunden wird das Fett immer noch heiß, aber die Säure wird viel höher sein.

Dies stellt ein Risiko für das Rosten Ihres Tanks dar und kann Rostflecken verursachen. Dies kann zu schweren Schäden führen.

Es wird dann sehr schwer sein, Ihren Tank in einen guten Zustand zu versetzen.

ALSO:

- Geben Sie keine gefrorenen Pommes (mit Salz) in Ihren Tank!
- Ersetzen Sie Ihr Fett oder Öl rechtzeitig!
- Reinigen Sie Ihre Tanks regelmäßig mit Wasser.

4.5 Temperaturbegrenzer



4.6 Kleinere Mängel und Lösungen

VERSUCHEN SIE NIEMALS, IHR GERÄT SELBST ZU ZERLEGEN ODER ZU REPARIEREN!



DIES IST LEBENSGEFÄHRLICH!

Probleme?	MÖGLICHE URSACHE...	WAS SOLLTE DER BENUTZER TUN?	WAS SOLL DAS BEFUGTE PERSONAL TUN?
Die Zündflamme zündet nicht?	Druckverlust in der Hauptgasleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Gaslieferanten auf.	
	Verstopfte Zündflammenöffnung.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Reinigen oder ersetzen Sie die Zündflammenöffnung.
	Beschädigtes Gasventil.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Ersetzen Sie das Ventil.
MÖGLICHE URSACHE: Das Thermoelement ist möglicherweise nicht ausreichend aufgeheizt.	Der Ventilgriff wurde nicht lange genug gedrückt und das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Wiederholen Sie den Startvorgang und halten Sie den Ventilgriff länger gedrückt.	
	Das Thermoelement ist beschädigt.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Ersetzen Sie das Thermoelement.
	Beschädigtes Gasventil.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Ersetzen Sie das Ventil.
MÖGLICHE URSACHE: Der Injektor der Hauptflamme ist möglicherweise verstopft.	Druckverlust in der Gasleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Gaslieferanten auf.	
	Der Injektor ist verstopft.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Reinigen Sie den Brennerinjektor.
	Das Gasventil ist beschädigt.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Ersetzen Sie das Ventil.
	Die Brennerlöcher sind verstopft.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Reinigen Sie die Brennerlöcher.
Gasgeruch	Gasleck in den Leitungen.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Überprüfen Sie die Gasdichtigkeit.
wenn die Flamme gelb oder rot ist).	Der Brenner ist verschmutzt oder blockiert.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Reinigen Sie den Brenner.
	Die Luftzufuhr ist nicht richtig reguliert.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.	Stellen Sie die Luftzufuhr auf die richtige Position ein.

4.7 Feuer

Wenn Ihre Friteuse überhitzt und das Öl Feuer fängt, tun Sie Folgendes:

Bleiben Sie ruhig. Nehmen Sie den nächstgelegenen Deckel und bedecken Sie die brennende Friteuse. Das Feuer wird aufgrund des Mangels an Sauerstoff schnell erlöschen. Die Friteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das das Gerät automatisch ausschaltet.



LÖSCHEN SIE DAS FEUER NIEMALS MIT WASSER !!!

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Reinigen Sie die Edelstahlteile täglich mit lauwarmem Seifenwasser. Spülen Sie gründlich ab und trocknen Sie sorgfältig.

Reinigen Sie die Edelstahlteile niemals mit Scheuerschwämmen oder Stahlschabern, da sie die Oberfläche beschädigen und Oxidation verursachen könnten.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schmieren Sie die Edelstahlteile mit einem Tuch und Vaselineöl, um eine Schutzschicht aufzutragen. Lüften Sie den Raum regelmäßig.



**** KOCHSCHALEN ****

- Lassen Sie die Schalen ab, indem Sie das Öl durch das Ablassventil (A) in den Fettauffänger ablassen.

Dann reinigen Sie sie mit einem geeigneten Reinigungsmittel, ohne den Boden zu kratzen oder zu schrubben. Schließlich gründlich abspülen, um alle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.

**** EDELSTAHLTEILE ****

- Edelstahlteile sollten mit Seifenwasser gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.

Der Glanz wird durch regelmäßiges Auftragen eines flüssigen POLIERMITTELS, eines Produkts, das überall im Handel erhältlich ist, erhalten.

