

**FRYTOWNICA GAZOWA · GAS-FRITTEUSE  
GAS FRYER · FRITEUSE À GAZ · FREIDORA DE GAS · PLYNOVÁ  
FRITÉZA · PLYNOVÁ FRITÉZA**

**9725110, 9725130, 9725140, 9725210, 9725230, 9725240**



**PL** 4-9  
50-62

**DE** 10-16  
63-76

**EN** 17-22  
77-89

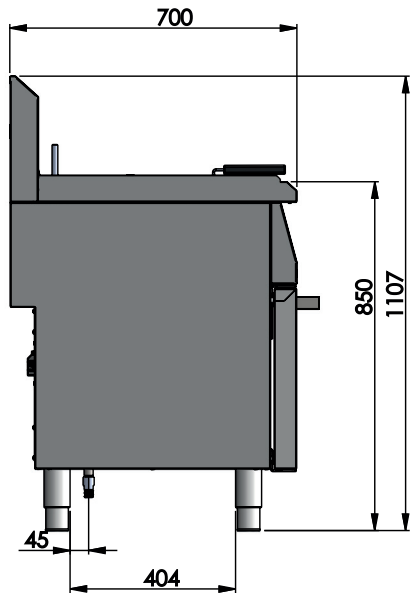
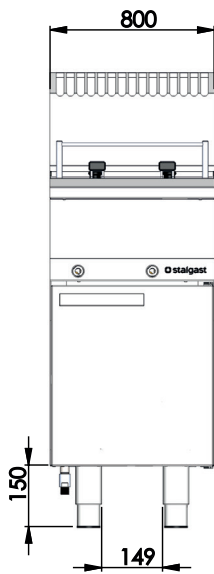
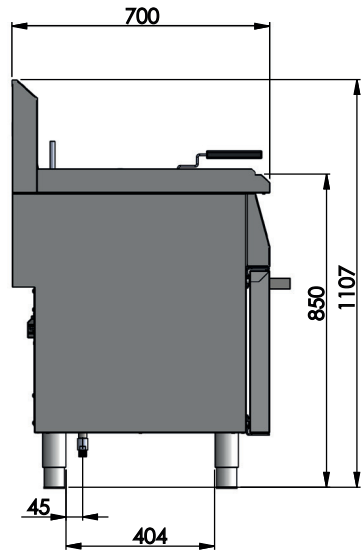
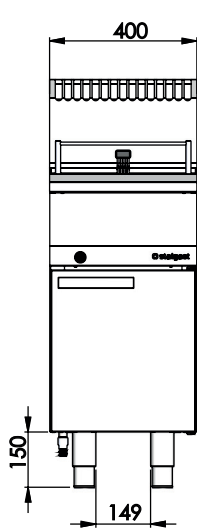
**FR** 23-29  
90-102

**ES** 30-36  
103-115

**CZ** 37-42  
116-128

**SK** 43-48  
129-141

**Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora · Bedienungsanleitung / Anleitung für den  
Installateur · Instruction manual / Instructions for the installer · Manuel d'instruction /  
Instructions pour l'installateur · Instrucciones de uso / Instrucciones para el instalador ·  
Návod k použití / Návod pro instalatéry · Návod na použitie / Pokyny pre inštalátora**



**Instrukcja obsługi**

**Bedienungsanleitung**

**Instruction manual**

**Manuel d'instruction**

**Instrucciones de uso**

**Návod k použití**

**Návod na použitie**

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com) w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

### **Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.
- Podłączenie frytownicy do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
- Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

- Podczas pracy misa i korpus frytownicy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać gorących części. Podczas zanurzania koszy w gorącym oleju należy stosować środki ochrony. Każdy koszyk można obciążyć odpowiednią ilością żywności, zgodnie z tabelą 3.1, należy również pamiętać o odsączeniu wody, aby uniknąć rozlania, rozbryzgiwania i piany podczas smażenia. Należy zwrócić uwagę na to, aby nie pozostawiać takich przedmiotów jak narzędzia lub ubrania na otworach kominowych z tyłu frytownicy, ponieważ mogą one zatkać odprowadzane spalane gazy i wydzielać szkodliwe opary.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na pokrywie
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać frytownicy bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Elementy nie wymagające regulacji przy zmianie zasilania nie mogą być regulowane przez instalatora,
- Używanie frytownicy do innych celów niż te przewidziana w instrukcji może być niebezpieczne i grozić wypadkiem,
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy je dokładnie umyć (komora, kosz, podstawa, blat) ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy napęlić komorę wodą i gotować przez kilka minut. Następnie spłukać zbiornik czystą wodą.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez oleju lub w sytuacji gdy oleju jest za mało (poniżej minimalnego poziomu).
- Produkty wkładane do kosza powinny być suche aby uniknąć powstawania piany w oleju
- W przypadku pożaru należy zamknąć dopływ gazu do urządzeń i użyć gaśnicy - systemu przeciwpożarowego
- Olej ulega zużyciu (ciemniejsze kolor), należy pamiętać o regularnej wymianie oleju. Zużyty olej ma niższą temperaturę zapłonu, co grozi pożarem. Dodatkowo olej należy pamiętać o filtrowaniu oleju.
- W przypadku pojawienia się ognia buchającego z misy, należy ostrożnie wyłączyć zasilanie gazowe i elektryczne, uważając, aby czynności te nie naraziły nikogo na niebezpieczeństwo. Należy nałożyć pokrywę na misę, użyć odpowiedniej gaśnicy do olejów i tłuszczów (grupa pożaru F), aby ugasić płomień, a następnie w razie potrzeby wezwać straż pożarną
- **W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno:** używać otwartego ognia (np.: zapalać zapalniczek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zarzuć mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

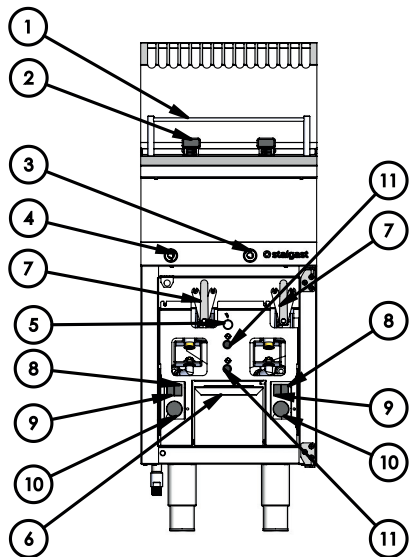
## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Frytownice gazowe linii 700 przeznaczone są do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenia przeznaczone są do smażenia na głębokim tłuszczu.

Frytownic nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

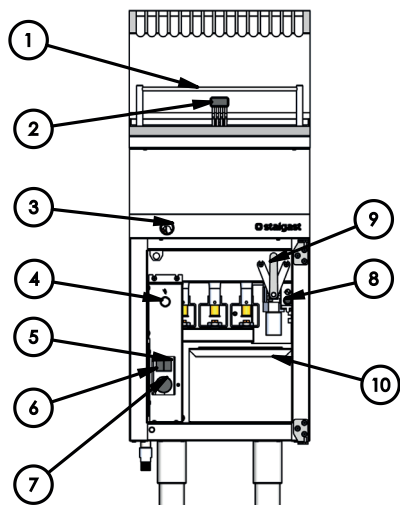
## 3. DANE TECHNICZNE

### 3.1. Widok frytownicy dwukomorowej 9725210, 9725230, 9725240



1. Poprzeczka do wieszania kosza
2. Kosz
3. Wizjer płomienia pilota komory prawej
4. Wizjer płomienia pilota komory lewej
5. Przycisk generatora iskrę
6. Pojemnik na zużyty olej (fryturę)
7. Dźwignia zaworu spustu oleju komory lewej/prawej
8. Przycisk wyłączenia palnika (klawisz zaworu z białą kropką)
9. Przycisk włączenia palnika pilota (klawisz zaworu z czerwoną iskrą)
10. Pokrętko zaworu termostaticznego
11. Termostat bezpieczeństwa

### 3.2. Widok frytownicy jednokomorowej 9725110, 9725130, 9725140



1. Poprzeczka do wieszania kosza
2. Kosz
3. Wizjer płomienia pilota komory
4. Przycisk generatora iskrę
5. Przycisk wyłączenia palnika (klawisz zaworu z białą kropką)
6. Przycisk włączenia palnika pilota (klawisz zaworu z czerwoną iskrą)
7. Pokrętko zaworu termostaticznego
8. Termostat bezpieczeństwa
9. Dźwignia zaworu spustu oleju komory
10. Pojemnik na zużyty olej (fryturę)

### 3.3. Parametry techniczne

Numer katalogowy	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
Wysokość	850 mm	850 mm
Szerokość	400 mm	400 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc gazowa	15 kW	13 kW (G20/20 mbar), 11 kW (G25.3/25 mbar), 12 kW pozostałe rodzaje zasilania
Wydajność (frytka mrożona)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maksymalna pojemność kosza	2,7 kg	2x1,2 kg
Pojemność miski	ok. 17 l	2x7 l
Wymiar kosza	300x290x120	2x(300x120x120)
Waga	55 kg	47 kg
Napięcie	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP21	IP21

Tabela 3.1

## 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Dzięki wyposażeniu urządzenia w regulator temperatury można obniżać lub zwiększać wartość temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w termostat bezpieczeństwa ustawiony na 230 °C zabezpieczający olej przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację – uruchamianie palnika pilotowego.
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina dopływ gazu do palnika głównego. Po spadku temperatury oleju zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura oleju (frytury) wzrasta
- Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” frytownicy podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):
  - włączyć do zbiornika odpowiednią ilość oleju (frytury) – do poziomu zaznaczonego na ścianie zbiornika;
  - ustawić temperaturę za pomocą pokrętki na 150 °C – pozycja 6 na pokrętki
  - po nagraniu odczekać ok. 15 minut a następnie zlać olej (fryturę)
  - napełnić zbiornik świeżym olej (fryturą) – można przystąpić do pracy
- Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę oleju w zbiorniku poprzez regulator temperatury
- Urządzenie wyposażone jest w kosz z podstawką. Po usmażeniu frytek kosz możemy zawiesić na wsporniku w celu osuszenia frytek z nadmiaru oleju (frytury). Pod koszem jest podstawka która zapobiega dostawaniu się np. frytek na dno zbiornika, poniżej rur grzejnych.
- Zbiornik jest wyposażony w tzw. zimną strefę zapobiegającą zbyt szybkiemu zużyciu oleju/frytury.
- W celu usunięcia pozostałości z zbiornika, należy otworzyć zawór spustowy opróżniając zbiornik a następnie umyć.
- Nie włączaj urządzenia gdy zbiornik jest pusty lub jest zbyt mało oleju – poniżej poziomu minimalnego. Przed włączeniem uzupełnij olej.
- Pamiętaj o wymianie zużytego oleju na nowy (używanie zużytego, przegrzanego - ciemnego oleju grozi pożarem)
- Pamiętaj aby frytki przed włożeniem do gorącego oleju były suche – pozwoli to uniknąć powstania piany – wylania oleju poza zbiornik
- Pamiętaj że zbiornik można opróżnić po wyłączeniu urządzenia i po schłodzeniu oleju
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia (komin)
- Należy sprawdzić czy systemy wentylacji pomieszczenia (stałe otwory na wlot świeżego powietrza) oraz urządzenia do odprowadzania dymu (wentylatory, okapy) są w stanie na tyle dobrym, aby utrzymać pomieszczenie we właściwej kondycji. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z naszym serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie i użytkowanie frytownicy

cy zgodnie z niniejszą instrukcją. W przypadku jakichkolwiek problemów z urządzeniami prosimy o kontakt z Serwisem Technicznym Stalgast.

- Przed uruchomieniem frytownicy należy upewnić się, że żadne przedmioty nie blokują wlotu świeżego powietrza do palników (np. otwory wewnątrz komory za drzwiami).
- Przed uruchomieniem frytownicy należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia lub wewnątrz komory za drzwiami nie znajdują się żadne substancje łatwopalne (butelki, papier).

#### 4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia frytownicy należy sprawdzić czy urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania elektrycznego (jeśli takie podłączenie jest przewidziane) a następnie włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć klawisz na zaworze oznaczony czerwoną gwiazdką, trzymając klawisz należy uruchomić generator iskry (zielony przycisk)
- Przez otwór kontrolny w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając klawisz na zaworze przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszcza klawisz na zaworze, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętkę główny ustawiamy orientacyjnie wartość temperatury frytury według tabeli.

		POZYCJA	TEMPERATURA °C
	1	90	
	2	105	
	3	115	
	4	125	
	5	140	
	6	150	
	7	170	
	8	190	

- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak olej (frytura) ostygnie zawór włącza dopływ gazu i podgrzewa zawartość zbiornika – utrzymuje stałą temperaturę frytury
- W celu całkowitego wyłączenia frytownicy należy obrócić pokrętkę do pozycji gwiazdki a następnie wcisnąć klawisz na zaworze gazowym oznaczony białym kółkiem. Płomień kontrolny zgaśnie.

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż ostygnie olej i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośrednich strumieni wody o wysokim ciśnieniu (np. z myjki ciśnieniowej), ponieważ może to doprowadzić do zniszczenia wewnętrznych elementów urządzenia

**Codzienna konserwacja** polega na opróżnieniu zbiornika i umyciu go za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką.

Do czyszczenia nie używać rozpuszczalników zawierających chlor, proszków ściernych lub substancji żrących takich jak kwas solny lub kwas siarkowy. Użycie kwasów pogorszy działanie urządzenia i zmniejszy jego bezpieczeństwo. Do czyszczenia zbiornika nie używać szczotek drucianych, papieru ściernego. Należy uważać aby podczas mycia zbiornika nie uszkodzić rur wewnątrz zbiornika. Nie wolno myć urządzenie otwartym strumieniem wody. Do mycia podłogi w pomieszczeniu gdzie stoją urządzenia nie używać środków z kwasem solnym lub siarkowym.

**Raz na miesiąc** należy sprawdzić, czy:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

**Raz na rok** należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).



## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

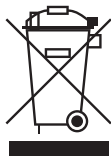
Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	
Nie utrzymuje się płomień pilota	Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota	Proszę wezwać SERWIS
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
Palniki główne nie działają.	Ciśnienie gazu jest za niskie	Proszę wezwać SERWIS
	Dysze palników głównych są zapchane	
	Zawór gazu jest uszkodzony.	
Żółty płomień palników głównych	Zła ilość powietrza dostarczana do palników głównych – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnikach głównych Zabrudzone palniki główne – otwory	Proszę wezwać SERWIS
Zła temperatura misy	Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.	Proszę wezwać SERWIS
	Zawór gazu jest uszkodzony.	
Brak iskry na pilocie	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony generator iskry	

## 7. USUWANIE ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ

**Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

## 8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad. Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen. Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten. Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung!** Wenn die Fritteuse während des Transports beschädigt wurde, darf sie nicht angeschlossen werden!
- Vor der ersten Inbetriebsetzung der Fritteuse sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekanntmachen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

### Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Das Gerät niemals selbständig reparieren – dies kann lebensgefährlich sein.
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder den Verlängerungskabel) so ab, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose herauszieht oder über es stolpert.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wird, so muss es ausgetauscht werden. Das nicht trennbare Stromkabel kann in speziellen Reparaturstellen oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG:** Wenn der Stecker des Kabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Es ist verboten das Gerät einzuschalten, wenn der Tiegel leer ist und das Wasser hineinzugießen, wenn der Inhalt des Tiegels heiß ist, da dies plötzliche und irreversible Beschädigung des Bodens des Tiegels verursacht.
- Sicherstellen, ob ein leichter Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht abschaltbaren Stromkabels gewährleistet ist.
- Der Anschluss der Pfanne an die Gasinstallation oder an die Gasflasche kann nur durch einen berechtigten Installateur der Gasgeräte mit einer aktuellen Qualifikationsbescheinigung „E“ im Bereich des Betriebes der energiebetriebenen Geräte und Anlagen durchgeführt werden.
- Das Gerät ist an den Gas und den Druck angepasst, die auf dem Leistungsschild angegeben sind.

- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitrohstoffe.
- Während des Betriebes werden die Schüssel und das Gehäuse der Fritteuse heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren. Beim Eintauchen von Körben in heißes Öl Schutzmaßnahmen verwenden. Jeder Korb kann mit entsprechender Nahrungsmenge gemäß Tabelle 3.1 beladen werden. Wichtig ist, das Wasser abtropfen zu lassen, um Verschüttungen, Spritzwasser und Schaumbildung beim Braten zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände wie Werkzeuge oder Kleidung in den Kaminöffnungen hinten an der Fritteusen zurückbleiben, da sie die Verbrennungsgase verstopfen und schädliche Dämpfe abgeben können.
- Kein Geschirr direkt auf den Deckel abstellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man darf die Fritteuse während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen. Die erhitzten Öle und Fette können infolge der Überhitzung sich selbst entzünden.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Eine entsprechende Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs (des Anschlusskastens).
- Die keine Regulierung erfordernden Elemente können bei der Änderung der Energiespeisung nicht durch den Installateur reguliert werden.
- Die Verwendung der Fritteuse zu anderen Zwecken als es die Bedienungsanleitung vorsieht können gefährlich sein und einen Unfall verursachen,
- Vor dem Beginn der Nutzung des Gerätes sollte es sorgfältig gewaschen werden (Kammer, Korb, Unterbau, Blatt) mit warmem Wasser mit einem Reinigungsmittel. Dann sollte man die Kammer mit Wasser füllen und es einige Minuten lang kochen. Danach den Behälter mit sauberem Wasser abspülen.
- Setzen Sie das Gerät nicht ohne Öl in Betrieb oder dann, wenn es zu wenig Öl gibt (unterhalb der minimalen Stufe).
- Die in den Korb hineingelegten Produkte sollten trocken sein, um die Entstehung des Schaums im Öl zu vermeiden.
- Im Falle des Brandes sollte man den Gaszufuss zu den Geräten verschließen und den Feuerlöscher des Brandschutzsystems benutzen
- Das Öl wird nutzt sich ab (die Farbe verdunkelt sich), man sollte an den regelmäßigen Austausch des Öls denken. Das abgenutzte Öl hat eine niedrigere Temperatur der Zündung, was brandgefährlich ist. Zusätzlich sollte man an das Filtern des Öls denken
- Beim Iodernden Feuer aus der Schüssel die Gas- und Stromversorgung vorsichtig abschalten. Achten Sie dabei darauf, dass niemand gefährdet wird. Setzen Sie den Deckel der Schüssel wieder auf, verwenden Sie zum Löschen der Flamme einen geeigneten Öl- und Fettlöscher (Brandgruppe F) und rufen Sie ggf. die Feuerwehr.
- **Bei verdacht der verflüchtigung des gases darf mann nicht:** Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines Schlagfunkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszufluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden und das Gerät von der Stromversorgung mit Hilfe eines Stromschutzes abgeschaltet werden.
- Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.
- Im Falle einer mehrtägigen Nutzungspause sollte das Hauptventil an der Gasinstallation verschlossen werden und bei der Nutzung der Gasflasche sollte dies nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gasspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

## 2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

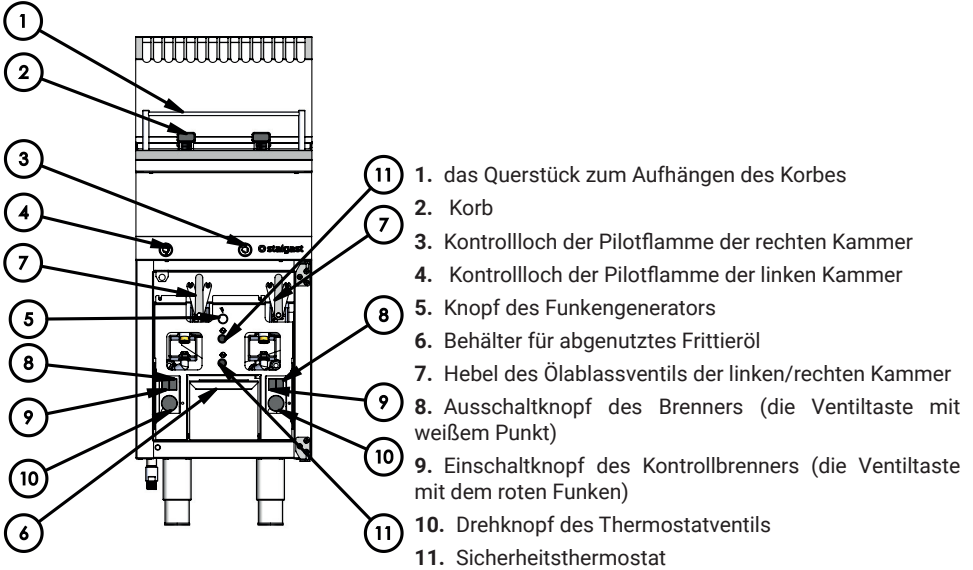
Die Fritteuse der Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in Gemeinschaftsverpflegungen, Bars, Restaurants u.ä. vorgesehen. Die Geräte sind für das Braten (der Pommes) in tiefer Fettschicht bestimmt.

Die Fritteusen dürfen nicht anders verwendet werden, als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

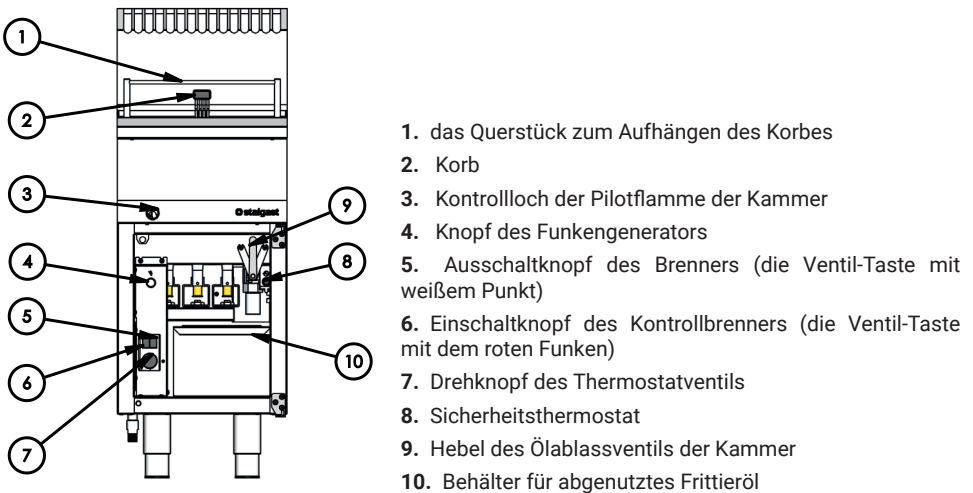
Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

## 3. DIE TECHNISCHEN DATEN

### 3.1. Die Zweikammer-Fritteusen SL35122SE, SL35122SP - Ansicht



### 3.2. Einkammer-Fritteusen SL35115SE, SL35115SP- Ansicht



### 3.3. Technische Parameter

Katalognummer	SL35115SE, SL35115SP	SL35122SE, SL35122SP
Höhe	850 mm	850 mm
Breite	400 mm	400 mm
Tiefe	700 mm	700 mm
Leistung	15 kW	13 kW (G20/20 mbar), 11 kW (G25.3/25 mbar), 12 kW andere Versorgungsarten
Stundenleistung (gefrorene Pommes)	~45 kg/h	~40 kg/h
max. Frittierkorb-Kapazität	2,7 kg	2x1,2 kg
Beckenkapazität	ok. 17 l	2x7 l
Abmessungen Frittierkorb	300x290x120	2x(300x120x120)
Gewicht	55 kg	47 kg
Spannung; Frequenz	230V; 50Hz	230V; 50Hz
IP Schutzklasse	IP21	IP21

Tabelle 3.1

## 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Inangangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Dank der Ausstattung des Gerätes mit einem Temperaturregler kann man den Temperaturwert im Bereich von 110 bis 190 °C senken oder heben. Das Gerät wurde zusätzlich mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der auf 360 °C eingestellt ist und die Platte vor der Überhitzung bewahrt, was im Falle der Beschädigung des Temperaturreglers passieren kann.
- Das Gerät wurde mit einem elektrischen Zündapparat (Funkengenerator) ausgestattet, der den täglichen Betrieb – die Inbetriebsetzung des Kontrollbrenners ermöglicht.
- Im Moment, als das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht wird das Thermostat-Ventil den Gaszufluss zum Hauptbrenner abschneiden. Nach dem Sinken der Temperatur des Öls wird das Ventil automatisch den Gaszufluss öffnen und die Temperatur des Frittieröls steigt an.
- Es ist sehr wichtig den Prozess des „Ausbrennens“ der Fritteuse während der ersten Nutzung durchzuführen. Dies sollte (während des ersten Anschlusses des Gerätes) folgendermaßen gemacht werden:
  - Den Behälter mit einer entsprechenden Menge Frittieröl füllen – bis zur markierten Stufe auf der Behälterwand;
  - Die Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes auf 150 °C einstellen – die Position 6 auf dem Drehknopf
  - Nach dem Aufwärmen etwa 15 Min. abwarten und dann das Frittieröl abgießen
  - Den Behälter mit frischem Öl füllen – und zur Arbeit übergehen
- Während des Bratens sollte man die Temperatur des Öls mit Hilfe des Temperaturreglers kontrollieren
- Das Gerät ist mit einem Korb mit der Unterlage ausgestattet. Nachdem die Pommes gebraten wurden, kann man den Korb an dem Querstück aufhängen, um die Pommes von dem Überschuss des Frittieröls abtropfen zu lassen. Unter dem Korb befindet sich eine Unterlage, die es verhindert, dass die Pommes auf den Boden des Behälters, unter die Heizelemente gelangen.
- Der Behälter ist mit einer sog. kalten Zone ausgestattet, die es verhindert, dass das Frittieröl zu schnell abgenutzt wird.
- Zur Entfernung der Reste aus dem Behälter sollte man das Ablassventil öffnen, den Behälter leeren und ihn als nächstes waschen.
- Nicht das Gerät anschalten, wenn der Behälter leer ist oder wenn es in ihm zu wenig Öl gibt – unterhalb der niedrigsten Stufe. Vor dem Einschalten – Öl nachfüllen.


DE

- Denken Sie an den Austausch des abgenutzten Öls gegen neues (die Verwendung des abgenutzten, überhitzten Öls – des dunklen Öls droht mit Brand)
- Denken Sie daran, dass die Pommes vor dem Hineinlegen in das heiße Öl trocken sein müssen – dies verhindert die Entstehung des Schaums – Ausfließen des Öls aus dem Behälter
- Denken Sie daran, dass der Behälter erst nach dem Ausschalten des Gerätes und der Abkühlung des Öls entleert werden darf
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht ab (Luftabzug)
- Überprüfen Sie, ob die Raumlüftungsanlagen (permanente Öffnungen für die Frischluftzufuhr) und die Rauchabzugsgeräte (Ventilatoren, Hauben) gut genug sind, um den Raum in gutem Zustand zu halten. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung. Der Endverbraucher ist für die Reinigung und Benutzung der Fritteuse gemäß dieser Anleitung verantwortlich. Bei Problemen mit den Geräten wenden Sie sich bitte an den Technischen Service von Stalgast.
- Vor der Inbetriebnahme der Fritteuse sicherstellen, dass keine Gegenstände die Frischluftzufuhr zu den Brennern behindern (z.B. Löcher in der Kammer hinter der Tür).
- Vor Inbetriebnahme der Fritteuse sicherstellen, dass sich keine brennbaren Stoffe (Flaschen, Papier) in der Nähe des Gerätes oder in der Kammer hinter der Tür befinden

#### 4.1. Inbetriebsetzung des gerätes

Zur Inbetriebsetzung der Fritteuse sollte geprüft werden, ob das Gerät an die Stromquelle angeschlossen wurde (wenn ein solcher Anschluss vorgesehen war) und dann sollte die Flamme des Kontrollbrenners (Piloten) eingeschaltet werden (der Kontrollbrenner verhindert den unkontrollierten Gasaustritt). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Die Taste des Ventils eindrücken, der mit rotem Sternchen markiert ist und, den Drehknopf in dieser Position haltend, den Funkengenerator (grüne Taste) aktivieren
- Die Tätigkeit des Kontrollbrenners durch das Kontrollloch im Panel kontrollieren – die Flamme sollte in heller, blauer Farbe leuchten. Indem man etwa 20 Sekunden lang die Taste an dem Ventil hält, wird das Thermoelement aufgewärmt.
- Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, die Taste am Ventil loslassen, die Pilotflamme erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Flamme des Kontrollbrenners erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.
- Mit dem Hauptdrehknopf die gewünschte Temperatur des Frittieröls einstellen, gemäß der Tabelle

	POSITION	TEMPERATUR °C
	1	90
	2	105
	3	115
	4	125
	5	140
	6	150
	7	170
	8	190

- Nach dem Erreichen der eingegebenen Temperatur wird das Ventil den Gaszufluss zum Brenner abschneiden. Wenn das Frittieröl abkühlt, schaltet das Ventil den Gaszufluss ein und erwärmt den Inhalt des Behälters – erhält die Temperatur des Frittieröls aufrecht
- Zum gänzlichen Ausschalten des Gerätes sollte man den Knopf auf die Position des Sternes umdrehen und dann die mit dem weißen Kreis markierte Taste an dem Gasventil eindrücken. Die Pilotflamme erlischt.

## 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Beginnen irgendwelcher Wartungsmaßnahmen sollte man das Gerät ausschalten, warten, bis es sich abkühlt und es von der Spannungsquelle trennen.

Verwenden Sie keine direkten Hochdruckwasserstrahlen (z.B. von einem Hochdruckreiniger) zur Reinigung des Gerätes, da dies die internen Komponenten des Gerätes beschädigen kann

**Die tägliche Wartung** besteht im Entleeren und Reinigen des Behälters mit Hilfe eines mit Geschirrspül-

mittel-Wasser nassgemachten Lappens und dann im Abtrocknen mit einem trockenen Lappen.

Zur Reinigung sollten keine Chlor enthaltenden Lösungsmittel, Schleifpulver oder ätzende Substanzen solche wie Salzsäure oder Schwefelsäure verwendet werden. Die Verwendung von Säuren wird das Funktionieren des Gerätes verschlechtern und seine Sicherheit verringern. Keine Drahtbürsten oder Schleifpapier zur Reinigung des Gerätes verwenden. Darauf achten, dass man während des Abwaschens des Behälters nicht die Rohren im Inneren des Behälters beschädigt. Das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl waschen. Zum Abwaschen des Bodens im Raum in dem sich die Geräte befinden, keine Mittel mit Salzsäure oder Schwefelsäure verwenden.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas- und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 6. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Kontrollbrenners	
	Beschädigtes Gasventil	
	Aktivierung des Sicherheitsthermostats.	Bitte das Zurücksetzen (Reset) des Thermostats durchführen
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	Beschädigtes oder unzureichend durch die Pilotflamme erwärmtes Thermoelement	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.	Bitte das Zurücksetzen (Reset) des Thermostats durchführen
<b>Der Hauptbrenner funktionieren nicht</b>	Der Gasdruck ist zu niedrig	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Die Düsen der Hauptbrenner sind verstopft	
	Das Gasventil ist beschädigt.	
<b>Gelbe Flamme der Hauptbrenner</b>	Falsche Luftmenge, die zum Hauptbrenner geliefert wird – es ist die Kontrolle der Muffe an der Düse des Hauptbrenners notwendig Verschmutzte Hauptbrenner - Öffnungen	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
<b>Falsche Temperatur des Tiegels</b>	Falsch angeordneter Sensor des Regeltthermostats	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Das Gasventil ist beschädigt.	
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V
	Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V
	Beschädigter Funkengenerator	



## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.



Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

**CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

## 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Caution! If the fryer was damaged during transport it should not be connected!
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the fryer.
- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.

### **Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.**

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - **it could lead to life-threatening situations.**
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Is not allowed to turn on the appliance when the bowl is empty or to pour water when the contents of the bowl are hot, as this will cause irreparable and sudden damage to the bottom of the bowl.
- Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.
- The fryer must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current „E“ qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.
- The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The bowl and body of fryers heat up during use. Exercise caution in order to avoid touching hot parts. Use protective means when immersing baskets inside hot oil. Use a suitable load of food for each basket according to table 3.1 and remember to drip wet food in order to avoid spillage, splashes and foam when frying. Pay attention not to leave objects like tools or clothes on chimneys openings at the rear side of fryers since they could clog the evacuation of burned gases and produce harmful fumes.

- Do not place dishes directly on the cover
- Do not hit the valve knob.
- Do not leave the fryer unattended during operation. Hot oils and fats may spontaneously ignite due to overheating.
- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box)
- Elements that do not need to be adjusted when changing the power supply cannot be adjusted by the installer.
- Using fryer for purposes other than those foreseen in the manual may be hazardous and may cause an accident.
- Before using the appliance, wash it thoroughly with water and detergent (chamber, basket, base, counter top). Then fill the chamber with water and cook for several minutes. Then rinse the tank with clean water.
- Do not operate the appliance without oil or if there is not enough oil (below the minimum level).
- Products put into the basket should be dry to avoid foaming in the oil
- In case of fire, close the gas supply to the appliances and use a fire extinguisher - fire protection system.
- The oil wears out (the color darkens); remember to replace the oil regularly. Used oil has a lower ignition temperature, which can cause a fire. In addition, oil should be filtered regularly
- In case of fire flaring up from the bowl, carefully turn off the gas supply and the electrical supply paying attention so that such operations will not put anyone in danger. Put the cover on the bowl, use a suitable extinguisher for oils and fats (Fire class F) to choke the flames and then, should this be necessary, call firefighters
- **In case of suspected gas escape, do not:** use open flames (e.g.: light matches, smoke cigarettes, etc.), turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.
- In the event of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve and disconnect the appliance from the power supply with current protection.
- In the event of gas leaking from a leaky gas tank valve place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning

## 2. PURPOSE OF THE DEVICE

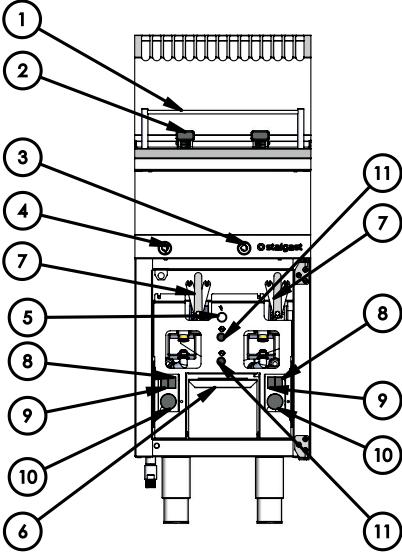
The 700 series gas fryers are designed for professional use in mass caterers, bars, restaurants, etc. The appliances are designed for deep frying.

The fryer should not be used in any manner other than intended in the manual.

For additional questions, please consult our technical department

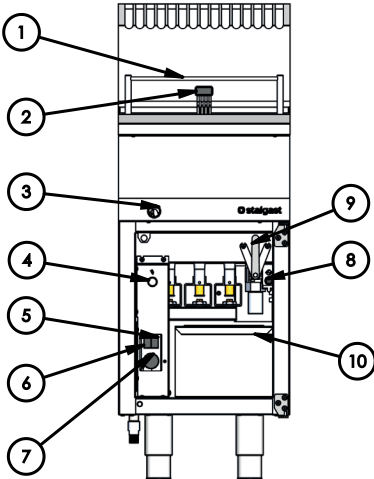
### 3. TECHNICAL DATA

#### 3.1. View of two-chamber fryer 9725210, 9725230, 9725240



1. Cross bar for hanging the basket
2. Basket
3. Pilot flame viewer in right chamber
4. Pilot flame viewer in left chamber
5. Spark generator button
6. Waste oil container (frying grease)
7. Oil drain valve lever for left/right chamber
8. Burner off switch (valve key with white dot)
9. Pilot burner ignition button (valve key with red spark)
10. Thermostatic valve knob
11. Safety thermostat

#### 3.2. View of one-chamber fryer 9725110, 9725130, 9725140



1. Cross bar for hanging the basket
2. Basket
3. Pilot flame viewer in chamber
4. Spark generator button
5. Burner off switch (valve key with white dot)
6. Pilot burner ignition button (valve key with red spark)
7. Thermostatic valve knob
8. Safety thermostat
9. Oil drain valve lever for the chamber
10. Waste oil container (frying grease)

### 3.3. Technical data

Catalog number	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
Height	850 mm	850 mm
Width	400 mm	400 mm
Depth	700 mm	700 mm
Gas power	15 kW	13 kW (G20/20 mbar) 11 kW (G25.3/25 mbar) 12 kW other types of power supply
Performance (frozen fries)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximum basket capacity	2,7 kg	2x1,2 kg
Bowl capacity	ok. 17 l	2x7 l
Basket dimensions	300x290x120	2x(300x120x120)
Appliance weight	55 kg	47 kg
Supply voltage	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Water protection degree	IP21	IP21

Table 3.1

## 4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash interior and exterior surfaces with warm water and a degreasing agent, which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners or others that could scratch the surface. Only use a damp cloth for cleaning. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- With the device equipped with a temperature controller, you can increase or decrease the temperature within the range from 110 to 190 °C. The appliance is additionally equipped with a temperature limiter set to 230 °C to protect the oil against overheating, which may happen if the temperature controller is damaged.
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator) to facilitate daily operation - starting the pilot burner.
- When the device reaches the desired temperature, the thermostatic valve cuts off the gas supply to the main burner. After the oil temperature has fallen, the valve automatically opens the gas supply and the temperature of the oil (frying grease) increases
- It is very important to carry out the process of „burning out” the fryer during the first use. This should be done as follows (during the first connection):
  - pour the appropriate amount of oil (frying grease) into the tank - to the level marked on the tank wall;
  - use the knob to set the temperature at 150 °C - position 6 on the knob
  - after heating up, wait about 15 min and then drain the oil (frying grease)
  - fill the tank with fresh oil (frying grease) - you can get started
- During frying, the temperature of the oil in the vessel should be controlled by the temperature controller
- The appliance is equipped with a basket with a holder. After frying the fries, the basket can be hung on the bracket for the fries to drip excess oil (frying grease). Under the basket is a base that prevents the fries from getting to the bottom of the tank, below the heating pipes.
- The tank is fitted with the so-called cold zone to prevent too the oil from going bad too quickly.
- To remove the residue from the tank, open the drain valve to empty the tank and then wash it.
- Do not switch on when the tank is empty or there is too little oil - below the minimum level. Refill oil before switching on.
- Remember to refill used oil with new one (adding used, overheated - dark oil may cause fire)
- Remember that the fries must be dry before being put into the hot oil - this will prevent the formation of foam and spilling oil out of the tank
- Remember that the tank can be emptied after the appliance has been switched off and after the oil has cooled down
- Do not cover the vents of the appliance (flue).
- Check the room ventilation systems (permanent openings for fresh air inlet) and fumes evacuation devices (fans, hoods) are in good order to keep healthy the room. If in doubt, please contact our

service. The end user is responsible for cleaning and using the fryer in accordance with this manual. If you have any problem with units, please contact Stalgast Technical Service.


- Before operating the fryer, make sure that no objects blocks the inlet of fresh air to burners (e.g. the openings inside the compartment behind the door).
- Before operating the fryer, make sure that no flammable substances (bottles, papers) are stored near the appliance or inside the compartment behind the door).

#### 4.1. Starting the appliance

In order to run the fryer, make sure that the appliance is connected to a power supply (if such a connection is provided) and then light up the control pilot flame (control pilot prevents uncontrolled gas leaks).

To do this:

- Set the valve knob to the position marked with asterisk
- Press the key on the valve marked with red star, hold the key to activate the spark generator (green button)
- Through control hole in the panel, check the operation of the pilot - the flame should be lit with a bright blue color. Hold the button on the valve for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- When the thermocouple is warmed up, release the button on the valve; if the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.
- Use the main dial to set the approximate temperature of the frying grease as per the table.

	POSITION	TEMPERATURE °C
	1	90
	2	105
	3	115
	4	125
	5	140
	6	150
	7	170
	8	190

- Once the set temperature has been reached, the valve cuts off the gas supply to the burner. As the oil (frying grease) cools down, the valve engages the gas supply and heats up the tank's contents - keeps the constant temperature of the oil.
- To turn off the fryer completely, turn the knob to the asterisk position and then press the button on the gas valve, marked with a white circle. The control flame will go out.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, switch off the appliance, wait for the oil to cool down, and disconnect the appliance from voltage.

Do not use direct high pressure jets of water (for example from a pressure washer) to clean the appliance since it could ruin internal components

**Daily maintenance** involves emptying the tank and washing it with a cloth dampened in water with a dishwashing liquid and then wiping with a dry cloth.

For cleaning, do not use solvents containing chlorine, abrasive powders or corrosive substances such as hydrochloric or sulfuric acid. The use of acids will impair the operation of the appliance and reduce its safety. Do not use wire brushes or abrasive paper to clean the tank. Be careful not to damage the pipes inside the tank when cleaning. Do not wash the unit with an open water jet. Do not use agents containing hydrochloric or sulfuric acid to wash the floor in the room where the appliance is standing.

**Once a month**, please check whether:

- all gas and electrical connections are executed properly
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly

**Once a year** the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

## 6. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	The nozzle of the pilot is clogged	
	Gas valve defective	
	Safety thermostat was triggered.	
<b>The pilot's flame is not retained</b>	Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.	Please call MAINTENANCE
	Safety thermostat was triggered.	Please reset the thermostat
<b>The main burners do not work.</b>	Gas pressure is too low	Please call MAINTENANCE
	Main burner nozzles are clogged	
	The gas valve is defective.	
<b>Main burners burn yellow</b>	Wrong amount of air supplied to the main burners - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle Soiled main burners - holes	Please call MAINTENANCE
<b>Wrong bowl temperature</b>	Incorrect placement of the thermostat regulator sensor.	Please call MAINTENANCE
	The gas valve is defective.	
<b>No spark on the pilot</b>	Make sure the unit is connected to the mains	Connect your device to a 230V network - plug
	Check the wiring connections	Please call MAINTENANCE
	Spark generator defective	

EN

## 7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

## 8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty. Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant la première utilisation. La reproduction de ce manuel sans l'accord du fabricant est interdite. Les photos et les dessins sont fournis à titre d'illustration uniquement et peuvent différer de l'appareil acheté.

**ATTENTION** : Le manuel doit être conservé en lieu sûr, à la disposition du personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques de l'appareil sans préavis.

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Attention ! Si la friteuse a été endommagée pendant le transport, elle ne doit pas être branchée !
- Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions et les consignes de sécurité avant de mettre la friteuse en marche.
- Un fonctionnement et une utilisation incorrects peuvent endommager gravement l'appareil ou blesser des personnes.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil et la fiche du câble d'alimentation doivent être protégés contre tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau ou est inondé, il est nécessaire de retirer immédiatement la fiche de la prise de courant, puis de confier l'inspection de l'appareil à un technicien agréé.

### **Le non-respect de ces instructions peut mettre la vie en danger.**

- N'ouvrez jamais vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures du boîtier de l'appareil.
- Ne pas toucher la fiche du câble d'alimentation avec des mains mouillées.
- Si l'appareil tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit, il est toujours nécessaire de le faire inspecter et éventuellement réparer dans un centre de réparation spécialisé avant de continuer à l'utiliser.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même - cela pourrait mettre votre vie en danger.
- Il est interdit de confier les modifications et les réparations à des personnes autres que des professionnels qualifiés.
- Protégez le câble d'alimentation contre tout contact avec des objets pointus ou chauds et tenez-le éloigné des flammes nues. Si vous souhaitez débrancher l'appareil de la prise électrique, saisissez-le toujours par la fiche et ne tirez jamais par le cordon.
- Fixez le câble (ou la rallonge) de manière à ce que personne ne le retire de la prise par erreur et que personne ne trébuché sur le câble
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Le cordon d'alimentation inséparable peut être remplacé par un atelier de réparation spécialisé ou par une personne qualifiée.
- Contrôler le fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation.
- L'utilisation de l'appareil est interdite aux mineurs, aux personnes souffrant d'un handicap physique ou mental et aux personnes à mobilité réduite, ainsi qu'aux personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires pour utiliser correctement l'appareil. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il est nettoyé, il est nécessaire de toujours le débrancher de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise.
- **ATTENTION** : Si la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise électrique, l'appareil reste sous tension.
- Il est interdit d'allumer l'appareil lorsque la cuvette est vide ou de verser de l'eau lorsque le contenu de la cuvette est chaud, car cela endommagerait irrémédiablement et soudainement le fond de la cuvette.
- Veillez à ce que la fiche du cordon d'alimentation inséparable soit facilement accessible.
- La friteuse doit être raccordée au système GPL ou au réservoir GPL et réglée par un installateur d'appareils à gaz agréé, titulaire d'un certificat de qualification „E” en cours de validité pour le fonctionnement de l'appareil et des installations électriques.
- L'appareil est adapté au type de gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications afin de mettre à jour l'appareil et d'en améliorer continuellement la qualité sans préavis. Ces modifications n'entraîneront toutefois pas de difficultés pour les utilisateurs.
- Les matériaux à partir desquels l'emballage est fabriqué conviennent à une utilisation en tant que matières premières secondaires.
- La cuve et le corps des friteuses chauffent pendant l'utilisation. Soyez prudent afin d'éviter de to-

ucher les parties chaudes. Utilisez des moyens de protection lorsque vous immergez des paniers dans de l'huile chaude. Utilisez une charge d'aliments appropriée pour chaque panier, conformément au tableau 3.1, et n'oubliez pas d'égoutter les aliments humides afin d'éviter les débordements, les éclaboussures et l'écume lors de la friture. Veillez à ne pas laisser d'objets tels que des outils ou des vêtements sur les ouvertures des cheminées à l'arrière des friteuses, car ils pourraient obstruer l'évacuation des gaz brûlés et produire des fumées nocives.

- Ne placez pas de plats directement sur le couvercle
- Ne frappez pas le bouton du robinet.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement. Les huiles et les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément en raison d'une surchauffe.
- L'appareil doit être raccordé au système équipotentiel. La pince appropriée se trouve près de l'entrée du câble (boîte de jonction).
- Les éléments qui n'ont pas besoin d'être réglés lors du changement d'alimentation électrique ne peuvent pas être réglés par l'installateur.
- L'utilisation de la friteuse à des fins autres que celles prévues dans le manuel peut être dangereuse et provoquer un accident.
- Avant d'utiliser l'appareil, lavez-le soigneusement avec de l'eau et du détergent (chambre, panier, base, plan de travail). Remplissez ensuite la chambre avec de l'eau et laissez cuire pendant plusieurs minutes. Rincez ensuite la cuve à l'eau claire.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans huile ou s'il n'y a pas assez d'huile (en dessous du niveau minimum).
- Les produits placés dans le panier doivent être secs afin d'éviter que l'huile ne mousse.
- En cas d'incendie, fermer l'alimentation en gaz des appareils et utiliser un extincteur - système de protection contre l'incendie.
- L'huile s'use (la couleur s'assombrit) ; pensez à remplacer l'huile régulièrement. L'huile usagée a une température d'inflammation plus basse, ce qui peut provoquer un incendie. En outre, l'huile doit être filtrée régulièrement
- En cas d'incendie provenant de la cuvette, coupez soigneusement l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique en veillant à ce que ces opérations ne mettent personne en danger. Mettez le couvercle sur la cuve, utilisez un extincteur approprié pour les huiles et les graisses (classe de feu F) pour étouffer les flammes, puis, si cela s'avère nécessaire, appelez les pompiers.
- En cas de suspicion de fuite de gaz, il ne faut pas : utiliser de flammes nues (par exemple : allumer des allumettes, fumer des cigarettes, etc.), allumer ou éteindre des appareils électriques (sonnette ou interrupteur), ou utiliser d'autres appareils électriques et mécaniques qui présentent un risque d'électrocution ou de choc. Dans ce cas, il faut immédiatement fermer le robinet du réservoir de gaz ou arrêter le système de gaz et aérer la pièce, puis appeler une personne qualifiée pour éliminer la cause.
- En cas de fuite de gaz dans une installation non étanche, coupez immédiatement l'alimentation en gaz au moyen d'un robinet d'arrêt et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avec protection contre le courant.
- En cas de fuite de gaz à partir d'une vanne de réservoir de gaz non étanche, placez une couverture humide sur le réservoir pour le refroidir et fermez la vanne du réservoir. Après refroidissement, sortez le réservoir à l'extérieur. Il est interdit de réutiliser les réservoirs endommagés.
- En cas d'arrêt de quelques jours, fermez la vanne principale du système de gaz ou, si vous utilisez une citerne de gaz, fermez-la après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas le robinet du raccordement au gaz ou le robinet du réservoir sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets de gaz de l'appareil sont fermés.
- Coupez l'alimentation en gaz sur le panneau de commande et fermez le robinet d'arrêt après utilisation et pendant le nettoyage.

## 2. OBJECTIF DU DISPOSITIF

Les friteuses à gaz de la série 700 sont conçues pour un usage professionnel dans les collectivités, les bars, les restaurants, etc. Ces appareils sont conçus pour la friture.

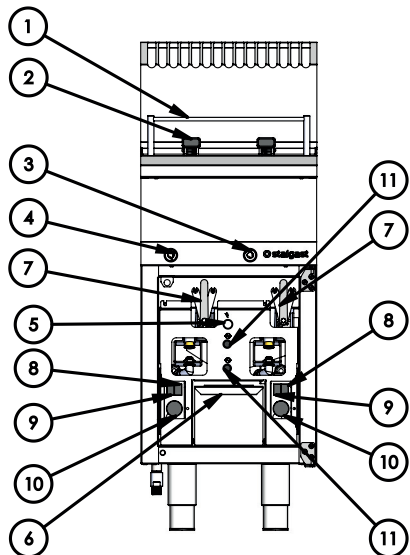
Les appareils sont conçus pour la friture. La friteuse ne doit pas être utilisée d'une manière autre que celle prévue dans le manuel.

Pour toute question supplémentaire, veuillez consulter notre service technique.



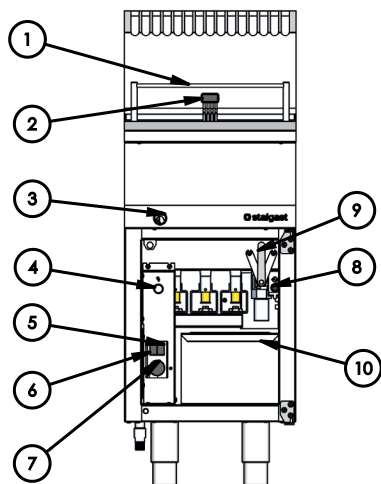
### 3. DONNÉES TECHNIQUES

#### 3.1. Vue de la friteuse à deux chambres 9725210, 9725230, 9725240



1. Barre transversale pour suspendre le panier
2. Panier
3. Regarder la flamme pilote dans la chambre droite
4. Visionneuse de la flamme pilote dans la chambre gauche
5. Bouton du générateur d'étincelles
6. Réservoir d'huile usagée (graisse de friture)
7. Levier du robinet de vidange d'huile pour la chambre gauche/droite
8. Interrupteur d'arrêt du brûleur (clé du robinet avec point blanc)
9. Bouton d'allumage de la veilleuse (clé avec étincelle rouge)
10. Bouton du robinet thermostatique
11. Thermostat de sécurité

#### 3.2. Vue d'une friteuse à une chambre 9725110, 9725130, 9725140



1. Barre transversale pour suspendre le panier
2. Panier
3. Regard de la flamme pilote dans la chambre
4. Bouton du générateur d'étincelles
5. Interrupteur d'arrêt du brûleur (clé de soupape avec point blanc)
6. Bouton d'allumage de la veilleuse (clé avec étincelle rouge)
7. Bouton du robinet thermostatique
8. Thermostat de sécurité
9. Levier du robinet de vidange de la chambre
10. Récipient d'huile usagée (graisse de friture)

### 3.3. Données techniques

Numéro de catalogue	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
Hauteur	850 mm	850 mm
Largeur	400 mm	400 mm
Profondeur	700 mm	700 mm
Puissance du gaz	15 kW	13 kW (G20/20 mbar) 11 kW (G25.3/25 mbar) 12 kW autres types d'alimentation
Performance (frites surgelées)	~45 kg/h	~40 kg/h
Capacité maximale du panier	2,7 kg	2x1,2 kg
Capacité de la cuve	ok. 17 l	2x7 l
Dimensions du panier	300x290x120	2x(300x120x120)
Poids de l'appareil	55 kg	47 kg
Tension d'alimentation	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Degré de protection contre l'eau	IP21	IP21

Tableau 3.1

## 4. FONCTIONNEMENT DU DISPOSITIF

- Avant la première utilisation, veuillez retirer le film protecteur de l'appareil. Lavez les surfaces intérieures et extérieures avec de l'eau chaude et un produit dégraissant utilisé pour laver les ustensiles de cuisine. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'autres produits susceptibles de rayer la surface. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyage. Après avoir lavé l'appareil, laissez-le sécher complètement, puis rebranchez-le au réseau électrique.
- Si l'appareil est équipé d'un régulateur de température, vous pouvez augmenter ou diminuer la température dans une fourchette de 110 à 190 °C. L'appareil est en outre équipé d'un limiteur de température réglé à 230 °C pour protéger l'huile contre la surchauffe, ce qui peut se produire si le régulateur de température est endommagé.
- L'appareil est équipé d'un allumeur électrique (générateur d'étincelles) pour faciliter les opérations quotidiennes - démarrage du brûleur pilote.
- Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, le robinet thermostatique coupe l'alimentation en gaz du brûleur principal. Lorsque la température de l'huile a baissé, la vanne ouvre automatiquement l'alimentation en gaz et la température de l'huile (graisse de friture) augmente.
- Il est très important de procéder au „brûlage“ de la friteuse lors de la première utilisation. Cette opération doit être effectuée comme suit (lors du premier branchement) :
  - Versez la quantité appropriée d'huile (graisse de friture) dans la cuve - jusqu'au niveau indiqué sur la paroi de la cuve ;
  - utiliser le bouton pour régler la température à 150 °C - position 6 sur le bouton
  - après le chauffage, attendre environ 15 minutes, puis vidanger l'huile (graisse de friture)
  - remplir le réservoir avec de l'huile (graisse de friture) fraîche - vous pouvez commencer
- Pendant la friture, la température de l'huile dans la cuve doit être contrôlée par le régulateur de température.
- L'appareil est équipé d'un panier avec un support. Après la friture des frites, le panier peut être accroché au support pour que les frites s'égouttent de l'excès d'huile (graisse de friture). Sous le panier se trouve un socle qui empêche les frites de tomber au fond de la cuve, sous les tuyaux de chauffage.
- La cuve est équipée d'une zone dite froide pour éviter que l'huile ne se dégrade trop rapidement.
- Pour éliminer les résidus de la cuve, ouvrez le robinet de vidange pour vider la cuve, puis lavez-la.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le réservoir est vide ou qu'il y a trop peu d'huile - en dessous du niveau minimum. Faites le plein d'huile avant d'allumer l'appareil.
- N'oubliez pas de remplir l'huile usagée avec de l'huile neuve (l'ajout d'huile usagée, surchauffée ou foncée peut provoquer un incendie).
- N'oubliez pas que les frites doivent être sèches avant d'être placées dans l'huile chaude - cela évitera la formation de mousse et le déversement d'huile hors du réservoir.
- N'oubliez pas que le réservoir peut être vidé après que l'appareil a été éteint et que l'huile a refroidi.
- Ne pas couvrir les orifices d'aération de l'appareil (conduit de fumée).
- Vérifier que les systèmes de ventilation de la pièce (ouvertures permanentes pour l'entrée d'air frais)


et les dispositifs d'évacuation des fumées (ventilateurs, hottes) sont en bon état pour maintenir la pièce saine. En cas de doute, veuillez contacter notre service après-vente. L'utilisateur final est responsable du nettoyage et de l'utilisation de la friteuse conformément au présent manuel. En cas de problème avec les appareils, veuillez contacter le service technique de Stalgast.

- Avant d'utiliser la friteuse, assurez-vous qu'aucun objet ne bloque l'arrivée d'air frais vers les brûleurs (par exemple, les ouvertures à l'intérieur du compartiment derrière la porte).
- Avant d'utiliser la friteuse, assurez-vous qu'aucune substance inflammable (bouteilles, papiers) n'est stockée à proximité de l'appareil ou à l'intérieur du compartiment situé derrière la porte.)

#### 4.1. Démarrage de l'appareil

Pour faire fonctionner la friteuse, il faut s'assurer que l'appareil est raccordé à une source d'alimentation électrique (si un tel raccordement est prévu), puis allumer la flamme de la veilleuse de contrôle (la veilleuse de contrôle permet d'éviter les fuites de gaz incontrôlées). Pour ce faire :

- Placer le bouton de la valve dans la position marquée d'un astérisque.
- Appuyez sur la touche de la soupape marquée d'une étoile rouge, maintenez la touche enfoncée pour activer le générateur d'étincelles (bouton vert).
- Vérifiez le fonctionnement de la veilleuse par le trou de contrôle du panneau - la flamme doit être allumée avec une couleur bleue brillante. Maintenez le bouton de la valve enfoncé pendant environ 20 secondes pour chauffer le thermocouple.
- Lorsque le thermocouple est réchauffé, relâchez le bouton de la valve ; si la flamme de la veilleuse ne s'éteint pas, l'appareil est prêt à être utilisé. Si la flamme pilote s'éteint, revenez à la première étape.
- Utilisez le cadran principal pour régler la température approximative de la graisse de friture selon le tableau.

	POSITION	TEMPERATURE °C
	1	90
	2	105
	3	115
	4	125
	5	140
	6	150
	7	170
	8	190

- Lorsque la température réglée est atteinte, la soupape coupe l'alimentation en gaz du brûleur. Lorsque l'huile (graisse de friture) refroidit, la soupape réactive l'alimentation en gaz et réchauffe le contenu du réservoir, ce qui permet de maintenir la température de l'huile à un niveau constant.
- Pour éteindre complètement la friteuse, tournez le bouton sur la position astérisque, puis appuyez sur le bouton du robinet de gaz, marqué d'un cercle blanc. La flamme de contrôle s'éteint.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil, attendez que l'huile refroidisse et débranchez l'appareil.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs à haute pression (par exemple d'un nettoyeur haute pression) pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager les composants internes.

**L'entretien** quotidien consiste à vider le réservoir et à le laver avec un chiffon imbibé d'eau additionnée d'un liquide vaisselle, puis à l'essuyer avec un chiffon sec.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants contenant du chlore, de poudres abrasives ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique ou sulfurique. L'utilisation d'acides nuit au fonctionnement de l'appareil et réduit sa sécurité. N'utilisez pas de brosse métallique ou de papier abrasif pour nettoyer le réservoir. Veillez à ne pas endommager les tuyaux à l'intérieur du réservoir lors du nettoyage. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau ouvert. Ne pas utiliser de produits contenant de l'acide chlorhydrique ou sulfurique pour laver le sol de la pièce où se trouve l'appareil.

**Une fois par mois**, veuillez vérifier si :

- tous les raccordements au gaz et à l'électricité sont effectués correctement
- le cordon d'alimentation n'a pas été endommagé

- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement

**Une fois par an**, l'appareil doit être inspecté par le service technique afin de vérifier le degré d'usure et d'identifier les éventuels défauts des composants et des pièces de l'appareil. Si des défauts sont détectés, ils doivent être éliminés par du personnel technique qualifié (service technique).

L'entretien mensuel, l'entretien annuel et les réparations de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel technique qualifié (service technique).

## 6. DÉPANNAGE

<b>La veilleuse du brûleur principal ne fonctionne pas</b>	Pression de gaz trop faible	Veuillez appeler MAINTENANCE
	La buse de la veilleuse est obstruée	
	Vanne de gaz défectueuse	
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Veuillez réinitialiser le thermostat
<b>La flamme de la veilleuse n'est pas conservée</b>	Thermocouple cassé ou insuffisamment chauffé par la flamme de la veilleuse.	Veuillez appeler MAINTENANCE
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Veuillez réinitialiser le thermostat
<b>Les brûleurs principaux ne fonctionnent pas.</b>	La pression du gaz est trop faible	Appelez MAINTENANCE
	Les buses du brûleur principal sont obstruées	
	La vanne de gaz est défectueuse.	
<b>Les brûleurs principaux brûlent en jaune</b>	Mauvaise quantité d'air fournie aux brûleurs principaux - nécessite le réglage du manchon au niveau du gicleur du brûleur principal. Brûleurs principaux encrassés - trous	Appelez le service d'entretien
<b>Mauvaise température de la cuvette</b>	Mauvais positionnement du capteur du thermostat régulateur.	Appelez le service d'entretien
	La vanne de gaz est défectueuse.	
<b>Pas d'étincelle sur la veilleuse</b>	Vérifier que l'appareil est bien raccordé au réseau électrique	Connecter votre appareil à une prise de courant 230V
	Vérifier les connexions du câblage	Appelez le service d'entretien
	Générateur d'étincelles défectueux	

## 7. L'ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS USAGÉS

**Information des utilisateurs sur les principes appropriés d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques**

- **Laissez l'ancien appareil dans le magasin où vous achetez un nouvel appareil.** Chaque magasin a l'obligation de reprendre gratuitement votre ancien appareil si vous achetez un nouvel appareil du même type et dans la même quantité. La seule condition est de livrer l'appareil au magasin à vos frais.
- **Apportez l'appareil usagé à un point de collecte.** Vous trouverez des informations sur le point de collecte le plus proche sur le site web de la municipalité ou sur le tableau d'affichage du bureau municipal.
- **Laissez l'appareil au point de service.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou impossible pour des raisons techniques, le service est tenu d'accepter l'appareil gratuitement.
- **Rapporter les appareils usagés sans quitter votre domicile.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité de transporter votre équipement vers un point de collecte, vous pouvez utiliser les services d'entreprises spécialisées.

**N'oubliez pas ! Ne jetez pas les équipements usagés avec les ordures ménagères. Cela pourrait entraîner des amendes élevées.**



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit, son emballage ou le manuel d'instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté dans les poubelles normales. L'utilisateur est tenu de remettre l'équipement usagé à un point de collecte désigné en vue d'un traitement approprié.

## 8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de la garantie.

Les dommages résultant de la formation de dépôts de calcaire dans l'appareil ne peuvent faire l'objet d'une réparation dans le cadre de la garantie. L'échange sous garantie ne couvre pas les éléments tels que : les ampoules, les composants en caoutchouc, les éléments chauffants endommagés par le calcaire, les vis et les éléments soumis à une usure naturelle, par exemple les joints en caoutchouc et toutes sortes d'éléments endommagés mécaniquement. Toute détérioration des composants résultant d'une mauvaise utilisation est également exclue de la garantie.

La garantie est automatiquement annulée en cas de bris du sceau de garantie ou de réparations indépendantes.

Gracias por adquirir nuestro producto. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizarlo por primera vez. Queda prohibida la reproducción de este manual sin el consentimiento del fabricante. Las fotos y los dibujos son meramente ilustrativos y pueden diferir del aparato adquirido.

**PRECAUCIÓN:** El manual debe guardarse en un lugar seguro, a disposición del personal. El fabricante se reserva el derecho de modificar los parámetros técnicos del aparato sin previo aviso.

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Atención Si la freidora ha resultado dañada durante el transporte, ¡no debe conectarse!
- Lea atentamente este manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad antes de poner en marcha la freidora.
- Un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado pueden provocar graves daños en el aparato o lesiones a las personas.
- El aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado del aparato.
- Durante el funcionamiento, el aparato y el enchufe del cable de alimentación deben protegerse contra el contacto con agua u otros líquidos. Si el aparato cae accidentalmente al agua o se inunda, es necesario desenchufarlo inmediatamente de la toma de corriente y encargar la revisión del aparato a un técnico autorizado.

### **El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en peligro la vida del usuario.**

- C No abra nunca la carcasa del aparato por su cuenta.
- No introduzca ningún objeto en las aberturas de la carcasa del aparato.
- No toque el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas.
- En caso de que el aparato se caiga o resulte dañado de cualquier otro modo, antes de seguir utilizándolo siempre es necesario que sea inspeccionado y posiblemente reparado en un punto de reparación especializado.
- No intente nunca reparar el aparato usted mismo, ya que podría poner en peligro su vida.
- Está prohibido que cualquier cambio o reparación sea realizado por personas que no sean profesionales cualificados.
- Proteja el cable de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado de las llamas. Si desea desconectar el aparato de la toma de corriente, agárrelo siempre por el enchufe y nunca tire del cable.
- Asegure el cable (o alargador) para que nadie tire de él por error y para que nadie tropiece con el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse. El cable de alimentación inseparable puede ser sustituido por un taller especializado o por una persona cualificada.
- Controle el funcionamiento del aparato durante su uso.
- Está prohibido que el aparato sea utilizado por menores, personas con discapacidad física o psíquica y personas con movilidad reducida, así como por personas sin la experiencia y los conocimientos adecuados sobre el uso correcto del aparato. Estas personas sólo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el aparato no se utiliza en ese momento o se limpia, es necesario desconectarlo siempre de la fuente de alimentación retirando el enchufe de la toma de corriente.
- **PRECAUCIÓN:** Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la toma de corriente, el aparato permanece bajo tensión.
- No está permitido encender el aparato cuando la cubeta está vacía o verter agua cuando el contenido de la cubeta está caliente, ya que esto causará daños irreparables y repentinos en el fondo de la cubeta.
- Asegúrese de tener fácil acceso para desconectar el enchufe del cable de alimentación inseparable.
- La freidora debe ser conectada al sistema de GLP o al depósito de GLP y ajustada por un instalador de aparatos de gas autorizado que posea un certificado de cualificación „E” en vigor para el funcionamiento del equipo y las instalaciones de potencia.
- El aparato está adaptado al tipo de gas y a la presión indicados en la placa de características.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios para actualizar el aparato y mejorar continuamente la calidad sin previo aviso. No obstante, estos cambios no crearán dificultades a los usuarios.
- Los materiales con los que está fabricado el envase son aptos para su uso como materias primas secundarias.

- La cuba y el cuerpo de las freidoras se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar las partes calientes. Utilice medios de protección cuando sumerja las cestas en aceite caliente. Utilice una carga adecuada de alimentos para cada cesta según la tabla 3.1 y recuerde escurrir los alimentos húmedos para evitar derrames, salpicaduras y espuma al freír. Preste atención a no dejar objetos como herramientas o ropa en las aberturas de las chimeneas de la parte trasera de las freidoras, ya que podrían obstruir la evacuación de los gases quemados y producir humos nocivos.
- No coloque platos directamente sobre la tapa
- No golpee el pomo de la válvula.
- No deje la freidora desatendida durante su funcionamiento. Los aceites y grasas calientes pueden inflamarse espontáneamente debido al sobrecalentamiento.
- El aparato debe estar conectado al sistema equipotencial. La abrazadera adecuada se encuentra cerca de la entrada de cables (caja de conexiones)
- Los elementos que no necesitan ser ajustados al cambiar la alimentación eléctrica no pueden ser ajustados por el instalador.
- El uso de la freidora para fines distintos de los previstos en el manual puede ser peligroso y provocar un accidente.
- Antes de utilizar el aparato, lávelo a fondo con agua y detergente (cámara, cesta, base, encimera). Luego llene la cámara con agua y cocine durante varios minutos. A continuación, enjuague la cuba con agua limpia.
- No utilice el aparato sin aceite o si no hay suficiente aceite (por debajo del nivel mínimo).
- Los productos introducidos en la cesta deben estar secos para evitar la formación de espuma en el aceite
- En caso de incendio, cierre el suministro de gas a los aparatos y utilice un extintor - sistema de protección contra incendios.
- El aceite se desgasta (el color se oscurece); recuerde sustituir el aceite regularmente. El aceite usado tiene una temperatura de ignición más baja, lo que puede provocar un incendio. Además, el aceite debe filtrarse con regularidad
- En caso de que salga fuego de la cuba, cierre con cuidado el suministro de gas y el suministro eléctrico prestando atención para que estas operaciones no pongan a nadie en peligro. Coloque la tapa en la cuba, utilice un extintor adecuado para aceites y grasas (clase de fuego F) para sofocar las llamas y, si es necesario, llame a los bomberos.
- En caso de sospecha de escape de gas, no: utilice llamas abiertas (por ejemplo: encienda cerillas, fume cigarrillos, etc.), encienda o apague aparatos eléctricos (timbre o interruptor de la luz), ni utilice otros dispositivos eléctricos y mecánicos que provoquen un riesgo eléctrico o de descarga. En este caso, cierre inmediatamente la válvula del depósito de gas o cierre el sistema de gas y ventile la habitación y, a continuación, llame a una persona cualificada para que elimine la causa.
- En caso de escape de gas de una instalación con fugas, cierre inmediatamente el suministro de gas mediante una válvula de cierre y desconecte el aparato de la red eléctrica con protección de corriente.
- En caso de escape de gas por la válvula de un depósito de gas con fugas, coloque una manta húmeda sobre el depósito para enfriarlo y cierre la válvula del depósito. Una vez enfriado, saque el depósito al exterior. Está prohibido reutilizar los tanques dañados.
- Cierre la válvula principal del sistema de gas o, si utiliza un depósito de gas, ciérrela después de cada uso.
- No abra la válvula de la conexión de gas ni la válvula del depósito sin comprobar antes que todas las válvulas de gas del aparato están cerradas.
- Cierre el suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de cierre después del uso y durante la limpieza.

## 2. FINALIDAD DEL DISPOSITIVO

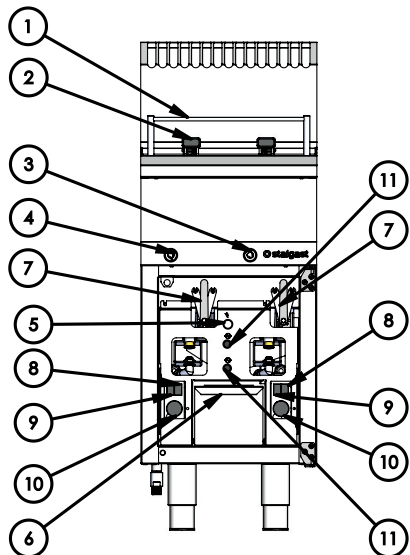
Las freidoras de gas de la serie 700 están diseñadas para uso profesional en servicios de restauración colectiva, bares, restaurantes, etc. Los aparatos están diseñados para freír en profundidad.

La freidora no debe utilizarse de forma distinta a la prevista en el manual.

Para cualquier pregunta adicional, consulte a nuestro departamento Técnico.

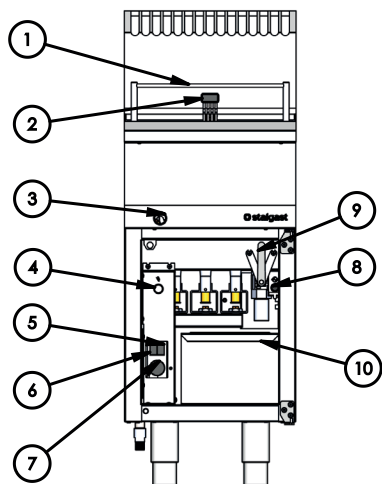
### 3. DATOS TÉCNICOS

#### 3.1. Vista de la freidora de dos cámaras 9725210, 9725230, 9725240



1. Barra transversal para colgar la cesta
2. Cesta
3. Visor de llama piloto en la cámara derecha
4. Visor de llama piloto en la cámara izquierda
5. Botón generador de chispas
6. Contenedor de aceite usado (grasa de freír)
7. Palanca de la válvula de drenaje de aceite para la cámara izquierda/derecha
8. Interruptor de apagado del quemador (llave de válvula con punto blanco)
9. Botón de encendido del quemador piloto (llave de válvula con chispa roja)
10. Mando de la válvula termostática
11. Termostato de seguridad

#### 3.2. Vista de la freidora de una cámara 9725110, 9725130, 9725140



1. Barra transversal para colgar la cesta
2. Cesta
3. Visor de llama piloto en la cámara
4. Botón generador de chispas
5. Interruptor de apagado del quemador (llave de válvula con punto blanco)
6. Botón de encendido del quemador piloto (llave de válvula con chispa roja)
7. Botón de la válvula termostática
8. Termostato de seguridad
9. Palanca de la válvula de vaciado de aceite de la cámara
10. Recipiente de aceite usado (grasa de freír)



### 3.3. Datos técnicos

<b>Número de catálogo</b>	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
<b>Altura</b>	850 mm	850 mm
<b>Anchura</b>	400 mm	400 mm
<b>Profundidad</b>	700 mm	700 mm
<b>Potencia de gas</b>	15 kW	13 kW (G20/20 mbar) 11 kW (G25.3/25 mbar) 12 kW otros tipos de suministro
<b>Rendimiento (patatas fritas congeladas)</b>	~45 kg/h	~40 kg/h
<b>Capacidad máxima de la cesta</b>	2,7 kg	2x1,2 kg
<b>Capacidad de la cuba</b>	ok. 17 l	2x7 l
<b>Dimensiones de la cesta</b>	300x290x120	2x(300x120x120)
<b>Peso del aparato</b>	55 kg	47 kg
<b>Tensión de alimentación</b>	230V; 50Hz	230V; 50Hz
<b>Grado de protección del agua</b>	IP21	IP21

**Cuadro 3.1**

## 4. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

- Antes del primer uso, retire la película protectora del aparato. Lave las superficies interiores y exteriores con agua tibia y un producto desengrasante de los utilizados para lavar los utensilios de cocina. No utilice limpiadores abrasivos u otros que puedan rayar la superficie. Utilice sólo un paño húmedo para la limpieza. Después de lavar el aparato, déjelo secar completamente y vuelva a conectarlo a la red eléctrica.
- Con el aparato equipado con un regulador de temperatura, puede aumentar o disminuir la temperatura dentro del rango de 110 a 190 °C. El aparato está equipado además con un limitador de temperatura ajustado a 230 °C para proteger el aceite contra el sobrecalentamiento, que puede producirse si se daña el regulador de temperatura.
- El aparato está equipado con un encendedor eléctrico (generador de chispas) para facilitar el funcionamiento diario - arranque del quemador piloto.
- Cuando el aparato alcanza la temperatura deseada, la válvula termostática corta el suministro de gas al quemador principal. Una vez que la temperatura del aceite ha descendido, la válvula abre automáticamente el suministro de gas y la temperatura del aceite (grasa de freír) aumenta.
- Es muy importante realizar el proceso de „quemado” de la freidora durante el primer uso. Esto debe hacerse de la siguiente manera (durante la primera conexión:
  - vierta la cantidad adecuada de aceite (grasa para freír) en el depósito - hasta el nivel marcado en la pared del depósito;
  - Ajuste la temperatura a 150 °C con el botón giratorio (posición 6).
  - después del calentamiento, espere unos 15 minutos y escurra el aceite (grasa para freír)
  - llene el depósito con aceite (grasa de freír) nuevo - ya puede ponerse en marcha
- Durante la fritura, la temperatura del aceite en el recipiente debe controlarse mediante el regulador de temperatura
- El aparato está equipado con una cesta con soporte. Después de freír las patatas, la cesta puede colgarse del soporte para que las patatas goteen el exceso de aceite (grasa de freír). Debajo de la cesta hay una base que impide que las patatas fritas lleguen al fondo de la cuba, debajo de los tubos de calefacción.
- La cuba está provista de la llamada zona fría para evitar que el aceite se estropee demasiado rápido.
- Para eliminar los residuos de la cuba, abra la válvula de vaciado para vaciar la cuba y luego lávela.
- No encienda la máquina cuando el depósito esté vacío o haya muy poco aceite, por debajo del nivel mínimo. Rellene aceite antes de encender.
- Recuerde rellenar el aceite usado con aceite nuevo (añadir aceite usado, sobrecalentado y oscuro puede provocar un incendio).
- Recuerde que las patatas fritas deben estar secas antes de introducirlas en el aceite caliente - esto evitará la formación de espuma y el derrame de aceite fuera del depósito.

ES

- Recuerde que el depósito se puede vaciar después de apagar el aparato y cuando el aceite se haya enfriado.
- No tape las rejillas de ventilación del aparato (conducto de humos)
- Compruebe que los sistemas de ventilación del local (aberturas permanentes para la entrada de aire fresco) y los dispositivos de evacuación de humos (ventiladores, campanas extractoras) están en buen estado para mantener la salubridad del local. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro servicio técnico. El usuario final es responsable de limpiar y utilizar la freidora de acuerdo con este manual. Si tiene algún problema con las unidades, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Stalgast.
- Antes de poner en funcionamiento la freidora, asegúrese de que ningún objeto bloquea la entrada de aire fresco a los quemadores (por ejemplo, las aberturas del interior del compartimento detrás de la puerta).
- Antes de poner en funcionamiento la freidora, asegúrese de que no haya sustancias inflamables (botellas, papeles) cerca del aparato o dentro del compartimento situado detrás de la puerta).

#### 4.1. Puesta en marcha del aparato

Para poner en marcha la freidora, asegúrese de que el aparato está conectado a una fuente de alimentación (si dispone de tal conexión) y, a continuación, encienda la llama del piloto de control (el piloto de control evita fugas de gas incontroladas). Para ello:

- Coloque el mando de la válvula en la posición marcada con un asterisco.
- Pulse la tecla de la válvula marcada con una estrella roja, mantenga pulsada la tecla para activar el generador de chispas (botón verde)
- A través del orificio de control en el panel, compruebe el funcionamiento del piloto - la llama debe estar encendida con un color azul brillante. Mantenga pulsado el botón de la válvula durante unos 20 segundos para calentar el termopar.
- Cuando el termopar se haya calentado, suelte el botón de la válvula; si la llama del piloto no se apaga, la unidad está lista para su uso. Si la llama piloto se apaga, vuelva al primer paso.
- Utilice el dial principal para ajustar la temperatura aproximada de la grasa de freír según la tabla.

	<b>POSICIÓN</b>	<b>TEMPERATURE °C</b>
	1	90
	2	105
	3	115
	4	125
	5	140
	6	150
	7	170
	8	190

- Una vez alcanzada la temperatura fijada, la válvula corta el suministro de gas al quemador. A medida que el aceite (grasa de freír) se enfría, la válvula conecta el suministro de gas y calienta el contenido del tanque - mantiene la temperatura constante del aceite.
- Para apagar completamente la freidora, gire el mando a la posición del asterisco y, a continuación, pulse el botón de la válvula de gas, marcado con un círculo blanco. La llama del mando se apagará.

## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento, apague el aparato, espere a que se enfríe el aceite y desconéctelo de la tensión.

No utilice chorros directos de agua a alta presión (por ejemplo, de una hidrolimpiadora) para limpiar el aparato, ya que podría estropear los componentes internos.

**El mantenimiento diario consiste** en vaciar el depósito y lavarlo con un paño humedecido en agua con un líquido lavavajillas y, a continuación, pasar un paño seco.

Para la limpieza, no utilice disolventes que contengan cloro, polvos abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico o sulfúrico. El uso de ácidos perjudicará el funcionamiento del aparato y reducirá su seguridad. No utilice cepillos de alambre ni papel abrasivo para limpiar el depósito. Tenga cuidado de no dañar los tubos del interior del depósito durante la limpieza. No lave el aparato con un chorro de agua abierto. No utilice agentes que contengan ácido clorhídrico o sulfúrico para lavar el suelo de la

habitación donde se encuentra el aparato.

**Una vez al mes**, compruebe si:

- todas las conexiones eléctricas y de gas se han realizado correctamente
- el cable de alimentación no está dañado
- todos los componentes del aparato funcionan correctamente

**Una vez al año** el aparato debe ser inspeccionado por el servicio técnico para comprobar el grado de desgaste e identificar posibles fallos de los componentes y piezas del aparato. En caso de detectarse algún fallo, éste deberá ser eliminado por personal técnico cualificado (servicio técnico).

El mantenimiento mensual, el servicio anual y la reparación del aparato sólo deben ser realizados por personal técnico cualificado (servicio técnico).

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

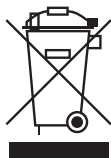
<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	Presión de gas demasiado baja	Llame a MANTENIMIENTO
	La boquilla del piloto está obstruida	
	Válvula de gas defectuosa	
	Se ha disparado el termostato de seguridad	Por favor, reajuste el termostato
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	Termopar roto o insuficientemente calentado por la llama piloto.	Llame a MANTENIMIENTO
	Se ha disparado el termostato de seguridad.	Por favor, reinicie el termostato
<b>Los quemadores principales no funcionan</b>	Presión de gas demasiado baja	Llame a MANTENIMIENTO
	Boquillas del quemador principal obstruidas	
	La válvula de gas está defectuosa.	
<b>Los quemadores principales arden en amarillo</b>	Cantidad incorrecta de aire suministrado a los quemadores principales - requiere el ajuste del manguito en la boquilla del quemador principal. Quemadores principales sucios - orificios	Llame a MANTENIMIENTO
<b>Temperatura de la cuba incorrecta</b>	Colocación incorrecta del sensor del termostato regulador.	Llame al MANTENIMIENTO
	La válvula de gas está defectuosa.	
<b>No hay chispa en el piloto</b>	Asegúrese de que la unidad está conectada a la red eléctrica	Conecte su aparato a una red de 230 V - enchufe
	Compruebe las conexiones del cableado	Llame al MANTENIMIENTO
	Generador de chispas defectuoso	

## 7. ELIMINACIÓN DE EQUIPOS USADOS

**Información a los usuarios sobre los principios correctos de eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.**

- **Deje el aparato viejo en la tienda donde vaya a comprar un aparato nuevo.** Cada tienda tiene la obligación de llevarse tu aparato viejo gratuitamente si compras un aparato nuevo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es entregar el aparato en la tienda a tu cargo.
- **Lleve el aparato usado a un punto de recogida.** Encontrará información sobre el punto más cercano en la web municipal o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje el aparato en el punto de servicio.** Si la reparación del aparato es antieconómica o imposible por razones técnicas, el servicio está obligado a aceptar el aparato gratuitamente.
- **Devuelva el aparato usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o capacidad para transportar su aparato a un punto de recogida, puede recurrir a los servicios de empresas especializadas.

**Recuerde No elimine los equipos usados junto con los residuos domésticos. Esto podría dar lugar a multas elevadas.**



El símbolo del cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o el manual de instrucciones significa que el producto no debe desecharse en los cubos de basura normales. El usuario está obligado a entregar el equipo usado en un punto de recogida designado para su correcto tratamiento.

## 8. GARANTÍA

El vendedor será responsable en virtud de la garantía.

Los daños resultantes de la formación de depósitos de cal en el aparato no están sujetos a reparación en virtud de la garantía. La garantía no cubre elementos tales como: bombillas, componentes de goma, elementos calefactores dañados por la cal, tornillos y elementos sometidos a desgaste natural, por ejemplo, juntas de goma y todo tipo de elementos dañados mecánicamente. También quedan excluidos de la garantía los daños de los componentes derivados de un uso inadecuado.

La garantía queda automáticamente anulada en caso de rotura del precinto de garantía o de reparaciones independientes.

Děkujeme vám za zakoupení našeho produktu. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod k použití. Reprodukce tohoto návodu bez souhlasu výrobce je zakázána. Fotografie a nákresy jsou pouze ilustrační a mohou se lišit od zakoupeného zařízení.

**UPOZORNĚNÍ:** Návod k obsluze by měl být uložen na bezpečném místě, přístupném obsluze. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení bez předchozího upozornění.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pozor! Pokud byla fritéza během přepravy poškozena, nesmí být připojena!
- Před spuštěním fritézy si pečlivě přečtete tento návod k použití a bezpečnostní pokyny.
- Nesprávná obsluha a nesprávné použití mohou mít za následek vážné poškození přístroje nebo zranění osob.
- Příklad používání přístroje pouze k účelu, ke kterému byl navržen.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávnou obsluhou a nesprávným používáním přístroje.
- Během provozu musí být zařízení a zástrčka napájecího kabelu chráněny před stykem s vodou nebo jinými kapalinami. Pokud zařízení náhodou spadne do vody nebo je zaplaveno, je nutné okamžitě vytáhnout zástrčku ze zásuvky a poté pověřit kontrolou zařízení autorizovaného technika.

### Neodržení tohoto pokynu může způsobit ohrožení života.

- Nikdy neotvírejte kryt přístroje sami.
- Do otvorů v krytu zařízení nevkládejte žádné předměty.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokřými rukama.
- V případě pádu nebo jiného poškození zařízení je vždy nutné, aby bylo před dalším používáním zkontrolováno a případně opraveno ve specializovaném servisním místě.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami - mohlo by dojít k ohrožení života.
- Je zakázáno, aby jakékoli změny a opravy prováděly jiné osoby než vyškolení odborníci.
- Napájecí kabel chraňte před kontaktem s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo dosah otevřeného ohně. Pokud chcete přístroj odpojit od elektrické zásuvky, vždy jej uchopte za zástrčku a nikdy netahejte za kabel.
- Zajistěte kabel (nebo prodlužovací šňůru) tak, aby jej nikdo omylem nevytáhal ze zásuvky a aby o kabel nikdo nezakopl.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být vyměněn. Neoddělitelný napájecí kabel může vyměnit specializovaný servis nebo kvalifikovaná osoba.
- Během používání kontrolujte provoz zařízení.
- Je zakázáno, aby přístroj používaly nezletilé osoby, osoby s tělesným nebo mentálním postižením a osoby se sníženou pohyblivostí, jakož i osoby bez patřičných zkušeností a znalostí týkajících se správného používání přístroje. Tyto osoby mohou přístroj používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud se přístroj právě nepoužívá nebo se čistí, je nutné jej vždy odpojit od zdroje napájení vytáhnutím zástrčky ze zásuvky.
- POZOR: Pokud je zástrčka napájecího kabelu připojena k elektrické zásuvce, zůstává zařízení pod napětím.
- Není dovoleno zapínat přístroj, když je mísa prázdná, nebo nalévat vodu, když je obsah mísy horký, protože to způsobí nenapravitelné a náhlé poškození dna mísy.
- Zajistěte snadný přístup k odpojení zástrčky neodělitelného napájecího kabelu.
- Fritéza musí být připojena k systému LPG nebo k nádrži na LPG a seřízena autorizovaným montérem plynových spotřebičů, který je držitelem platného osvědčení o kvalifikaci „E“ pro provoz zařízení a elektroinstalace.
- Spotřebič je přízpůsoben typu a tlaku plynu uvedenému na typovém štítku.
- Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem aktualizace zařízení a neustálého zlepšování kvality bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou uživateli působit potíže.
- Materiály, ze kterých je obal vyroben, jsou vhodné pro použití jako druhotné suroviny.
- Mísa a tělo fritézy se během používání zahřívají. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nedotkli horkých částí. Při ponořování košů do horkého oleje používejte ochranné prostředky. Pro každý koš použijte vhodnou náplň potravin podle tabulky 3.1 a nezapomeňte mokré potraviny odkapávat, abyste se při smažení vyhnuli rozlití, rozstříknutí a tvorbě pěny. Dbejte na to, abyste na otvorech komínů na zadní straně fritézy nenechávali předměty, jako je nářadí nebo oblečení, protože by mohly ucpat odvádění spálených plynů a vytvářet škodlivé výpary.
- Nepokládejte nádobí přímo na kryt
- Nenarážejte na knoflík ventilu.

- Nenechávejte fritézu během provozu bez dozoru. Horké oleje a tuky se mohou v důsledku přehřátí samovolně vznítit.
- Zařízení musí být připojeno k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází v blízkosti kabelového vstupu (přípojkové skříňe).
- Prvky, které není třeba při změně napájení nastavovat, nemůže instalatér nastavovat.
- Používání fritézy k jiným účelům, než které jsou předpokládány v návodu, může být nebezpečné a může způsobit nehodu.
- Před použitím spotřebiče jej důkladně umyjte vodou a mycím prostředkem (komoru, koš, základnu, desku). Poté naplňte komoru vodou a několik minut vařte. Poté nádržku vypláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte spotřebič bez oleje nebo pokud není dostatek oleje (pod minimální hladinou).
- Výrobky vkládané do koše by měly být suché, aby se v oleji nevytvořila pěna.
- V případě požáru uzavřete přívod plynu ke spotřebiči a použijte hasicí přístroj - protipožární systém.
- Olej se opotřebovává (barva tmavne); nezapomeňte olej pravidelně vyměňovat. Použitý olej má nižší teplotu vznícení, což může způsobit požár. Kromě toho by se měl olej pravidelně filtrovat.
- V případě vzplanutí požáru z mísy opatrně vypněte přívod plynu a přívod elektrické energie a dávejte pozor, aby tyto operace nikoho neohrozily. Na mísu nasadte kryt, k udušení plamenů použijte vhodný hasicí přístroj na oleje a tuky (požární třída F) a poté, pokud to bude nutné, zavolejte hasiče.
- V případě podezření na únik plynu: nepoužívejte otevřený oheň (např.: zapalujte zápalky, kouřte cigarety apod.), nezapínejte a nevypínejte elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač) ani nepoužívejte jiná elektrická a mechanická zařízení, která způsobují nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo úrazu elektrickým proudem. V takovém případě okamžitě uzavřete ventil plynové nádrže nebo uzavřete plynový systém a vyvětrejte místnost a poté zavolejte kvalifikovanou osobu k odstranění příčiny.
- V případě úniku plynu z netěsné instalace okamžitě uzavřete přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu a odpojte spotřebič od zdroje s proudovým chráničem.
- V případě úniku plynu z netěsného ventilu plynové nádrže položte na nádrž mokrou deku, aby se ochladila, a uzavřete ventil na nádrži. Po ochlazení vynesete nádrž ven. Poškozené nádrže je zakázáno znovu používat.
- V případě několikadenní odstávky uzavřete hlavní ventil na plynovém systému, nebo pokud používáte plynovou nádrž, uzavřete jej po každém použití.
- Neotvírejte ventil na plynové přípojce ani ventil nádrže, aniž byste se nejprve ujistili, že jsou všechny plynové ventily na jednotce uzavřeny.
- Po použití a během čištění vypněte přívod plynu na ovládacím panelu a uzavřete uzavírací ventil.

## 2. ÚČEL ZAŘÍZENÍ

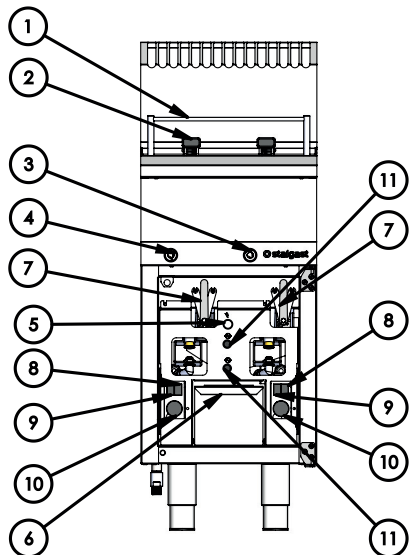
Plynové fritézy řady 700 jsou určeny pro profesionální použití ve stravovacích zařízeních, barech, restauracích apod. Spotřebiče jsou určeny pro fritování.

Fritéza by se neměla používat jiným způsobem, než je určeno v návodu.

V případě dalších dotazů se obraťte na naše technické oddělení.

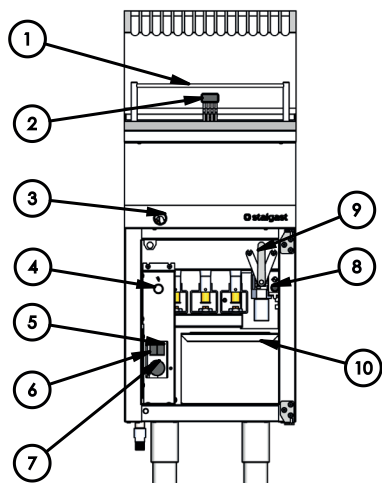
### 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

#### 3.1. Pohled na dvoukomorovou fritézu 9725210, 9725230, 9725240



1. Příčná tyč pro zavěšení koše
2. Košík
3. Prohlížeč pilotního plamene v pravé komoře
4. Prohlížeč pilotního plamene v levé komoře
5. Tlačítko generátoru jiskry
6. Nádobka na odpadní olej (fritovací tuk)
7. Páčka vypouštěcího ventilu oleje pro levou/ pravou komoru
8. Vypínač hořáku (klíč ventilu s bílou tečkou)
9. Tlačítko zapálení pilotního hořáku (klíč ventilu s červenou jiskrou)
10. Knoflík termostatického ventilu
11. Bezpečnostní termostat

#### 3.2. Pohled na jednokomorovou fritézu 9725110, 9725130, 9725140



1. Příčná tyč pro zavěšení koše
2. Košík
3. Prohlížeč pilotního plamene v komoře
4. Tlačítko generátoru jisker
5. Vypínač hořáku (ventilový klíč s bílou tečkou)
6. Tlačítko zapálení pilotního hořáku (klíč ventilu s červenou jiskrou)
7. Knoflík termostatického ventilu
8. Bezpečnostní termostat
9. Páčka vypouštěcího ventilu oleje pro komoru
10. Nádobka na odpadní olej (fritovací tuk)

### 3.3. Technické údaje

Katalogové číslo	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
Výška	850 mm	850 mm
Šířka	400 mm	400 mm
Hloubka	700 mm	700 mm
Plynová síla	15 kW	13 kW (G20/20 mbar) 11 kW (G25,3/25 mbar) 12 kW ostatní typy napájení
Výkon (mražené hranolky)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximální kapacita koše	2,7 kg	2x1,2 kg
Kapacita mísy	ok. 17 l	2x7 l
Rozměry koše	300x290x120	2x(300x120x120)
Hmotnost spotřebiče	55 kg	47 kg
Napájecí napětí	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Stupeň ochrany proti vodě	IP21	IP21

Tabulka 3.1

## 4. PROVOZ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním použitím odstraňte ze zařízení ochrannou fólii. Vnitřní a vnější povrchy umyjte teplou vodou s odmašťovacím prostředkem, který se používá k mytí kuchyňského nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani jiné, které by mohly povrch poškrábat. K čištění používejte pouze vlnky hadřík. Po umytí nechte přístroj zcela vyschnout a poté jej znovu připojte k elektrické síti.
- U zařízení vybaveného regulátorem teploty můžete teplotu zvyšovat nebo snižovat v rozmezí 110 až 190 °C. Přístroj je navíc vybaven omezovačem teploty nastaveným na 230 °C, který chrání olej před přehřátím, k němuž může dojít v případě poškození regulátoru teploty.
- Přístroj je vybaven elektrickým zapalovačem (generátorem jisker) pro usnadnění každodenního provozu - spuštění pilotního hořáku.
- Jakmile zařízení dosáhne požadované teploty, termostatický ventil přeruší přívod plynu do hlavního hořáku. Po poklesu teploty oleje ventil automaticky otevře přívod plynu a teplota oleje (fritovacího tuku) se zvýší
- Je velmi důležité provést proces „vypálení“ fritézy při prvním použití. Ten by měl být proveden následujícím způsobem (během prvního připojení):
  - nalijte do nádrže odpovídající množství oleje (fritovacího tuku) - až po hladinu vyznačenou na stěně nádrže;
  - pomocí knoflíku nastavte teplotu na 150 °C - poloha 6 na knoflíku
  - po zahřátí počkejte asi 15 minut a poté olej (fritovací tuk) vypusťte.
  - naplňte nádrž čerstvým olejem (fritovacím tukem) - můžete začít pracovat
- Během smažení by měla být teplota oleje v nádobě kontrolována regulátorem teploty.
- Spotřebič je vybaven košem s držákem. Po usmažení hranolek lze koš zavěsit na držák, aby s hranolek odkapal přebytečný olej (fritovací tuk). Pod košem je podstavec, který zabraňuje tomu, aby se hranolky dostaly na dno nádoby, pod topné trubky.
- Nádrž je vybavena tzv. studenou zónou, která zabraňuje příliš rychlému zkažení oleje.
- Chcete-li odstranit zbytky z nádrže, otevřete vypouštěcí ventil, abyste nádrž vyprázdnili, a poté ji umyjte.
- Nezapínejte, když je nádrž prázdná nebo je v ní příliš málo oleje - pod minimální hladinou. Před zapnutím olej doplňte.
- Nezapomeňte doplnit použitý olej novým (přidání použitého, přehřátého - tmavého oleje může způsobit požár).
- Nezapomeňte, že hranolky musí být před vložením do horkého oleje suché - zabráníte tak tvorbě pěny a vylití oleje z nádrže.
- Nezapomeňte, že nádržku lze vyprázdnit až po vypnutí spotřebiče a po vychladnutí oleje.
- Nezakrývejte větrací otvory spotřebiče (kouřovod)
- Zkontrolujte, zda jsou systémy větrání místnosti (trvalé otvory pro přívod čerstvého vzduchu) a zařízení pro odvod výparů (ventilátory, digestoře) v pořádku, aby byla místnost zdravá. V případě pochybností se obraťte na náš servis. Konečný uživatel je zodpovědný za čištění a používání fritézy



v souladu s tímto návodem. V případě jakýchkoli problémů s jednotkami se obraťte na technický servis společnosti Stalgast.

- Před uvedením fritézy do provozu se ujistěte, že přívod čerstvého vzduchu k hořákům neblokují žádné předměty (např. otvory uvnitř prostoru za dvířky).
- Před uvedením fritézy do provozu se ujistěte, že v blízkosti spotřebiče nebo uvnitř prostoru za dvířky nejsou uloženy žádné hořlavé látky (láhve, papíry).

#### 4.1. Spuštění spotřebiče

Pro spuštění fritézy se ujistěte, že je spotřebič připojen k elektrické síti (pokud je taková přípojka k dispozici), a poté zapalte kontrolní plamen (kontrolní plamen zabraňuje nekontrolovanému úniku plynu).

Za tímto účelem:

- Nastavte knoflík ventilu do polohy označené hvězdičkou.
- Stiskněte tlačítko na ventilu označené červenou hvězdičkou, podržením tlačítka aktivujete generátor jisker (zelené tlačítko).
- Kontrolním otvorem v panelu zkontrolujte činnost pilota - plamen by měl svítit jasně modrou barvou. Podržte tlačítko na ventilu asi 20 sekund, aby se termočlánek zahřál.
- Po zahřátí termočlátku uvolněte tlačítko na ventilu; pokud pilotní plamen nezhasne - jednotka je připravena k použití. Pokud pilotní plamen zhasne, vraťte se k prvnímu kroku.
- Pomocí hlavního voliče nastavte přibližnou teplotu fritovacího tuku podle tabulky.

POLOHA	TEPLOTA °C
1	90
2	105
3	115
4	125
5	140
6	150
7	170
8	190

- Po dosažení nastavené teploty ventil přeruší přívod plynu do hořáku. Jakmile olej (fritovací tuk) vychladne, ventil připojí přívod plynu a ohřeje obsah nádrže - udržuje stálou teplotu oleje.
- Chcete-li fritézu zcela vypnout, otočte knoflíkem do polohy hvězdičky a poté stiskněte tlačítko na plynovém ventilu, označené bílým kolečkem. Kontrolní plamen zhasne.

## 5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakékoli údržby vypněte spotřebič, počkejte, až olej vychladne, a odpojte spotřebič od napětí.

K čištění spotřebiče nepoužívejte přímé vysokotlaké proudy vody (např. z tlakové myčky), protože by mohlo dojít k poškození vnitřních součástí.

**Každodenní** údržba zahrnuje vyprázdnění nádrže a její umytí hadříkem navlhčeným ve vodě s prostředkem na mytí nádobí a následné očištění suchým hadříkem.

K čištění nepoužívejte rozpouštědla obsahující chlór, abrazivní prášky ani korozivní látky, jako je kyselina chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin zhoršuje funkci spotřebiče a snižuje jeho bezpečnost. K čištění nádrže nepoužívejte drátěné kartáče ani brusný papír. Při čištění dávejte pozor, abyste nepoškodili potrubí uvnitř nádrže. Přístroj neumývejte otevřeným proudem vody. K mytí podlahy v místnosti, kde stojí spotřebič, nepoužívejte prostředky obsahující kyselinu chlorovodíkovou nebo sírovou.

**Jednou za měsíc** zkontrolujte, zda:

- všechny plynové a elektrické přípojky jsou řádně provedeny
- napájecí kabel nebyl poškozen.
- všechny součásti zařízení fungují správně

**Jednou ročně** by měl přístroj zkontrolovat technický servis, aby zjistil stupeň opotřebení a případné závady součástí a dílů přístroje. V případě zjištění závad je musí odstranit kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Měsíční údržbu, roční servis a opravy zařízení by měl provádět pouze kvalifikovaný technický personál (technický servis).

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nefunguje pilot hlavního hořáku	Příliš nízký tlak plynu	Volejte MAINTENANCE
	Pilotní tryska je ucpaná	
	Plynová armatura je vadná	
Pilotní plamen se neudrží	Byl spuštěn bezpečnostní termostat.	Přenastavte termostat
	Poškozený termočlánek nebo nedostatečně zahřátý pilotní plamen.	Prosím, zavolejte ÚDRŽBU
Hlavní hořáky nefungují.	Byl spuštěn bezpečnostní termostat.	Prosím, resetujte termostat
	Tlak plynu je příliš nízký	Zavolejte prosím ÚDRŽBU
	Hlavní trysky hořáku jsou ucpané.	
Plynový ventil je vadný.		
Hlavní hořáky hoří žlutě	Nesprávné množství vzduchu přiváděného do hlavních hořáků - vyžaduje seřízení objímky na trysce hlavního hořáku. Znečištěné hlavní hořáky - otvory	Zavolejte, prosím, ÚDRŽBU
Nesprávná teplota mísy	Nesprávné umístění čidla regulátoru termostatu.	Zavolejte, prosím, ÚDRŽBU
	Plynová armatura je vadná.	
Na pilotním hořáku není jiskra	Zkontrolujte, zda je přístroj připojen k elektrické síti.	Připojte zařízení k síti 230 V - zástrčka
	Zkontrolujte zapojení kabeláže	Zavolejte MAINTENANCE
	Vadný generátor jisker	

## 7. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ

Informace pro uživatele o správných zásadách likvidace odpadních elektrických a elektronických zařízení.

- **Staré zařízení nechte v obchodě, kde si kupujete nové zařízení.** Každý obchod má povinnost převzít vaše staré zařízení zdarma, pokud si koupíte nové zařízení stejného typu a ve stejném množství. Jedinou podmínkou je doručit zařízení do prodejny na vlastní náklady.
- **Použité zařízení odveďte na sběrné místo.** Informace o nejbližším místě najdete na webových stránkách obce nebo na nástěnce obecního úřadu.
- **Zařízení zanechte na sběrném místě.** Pokud je oprava zařízení neekonomická nebo z technických důvodů nemožná, je servis povinen zařízení bezplatně přijmout.
- **Použité zařízení vraťte, aniž byste opustili svůj dům.** Pokud nemáte čas nebo možnost dopravit zařízení na sběrné místo, můžete využít služeb specializovaných firem.

**Nezapomeňte! Nevyhazujte použité zařízení společně s domovním odpadem. Mohlo by to způsobit vysoké pokuty.**



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše na výrobku, jeho obalu nebo v návodu k použití znamená, že výrobek nesmí být vyhozen do běžných odpadkových košů. Uživatel je povinen odevzdat použité zařízení na určeném sběrném místě k řádnému zpracování.

## 8. WARRANTY

Prodávající nese odpovědnost ze záruky nebo ručení.

Poškození vzniklá v důsledku tvorby usazenin vodního kamene v zařízení nepodléhají záruční opravě. Záruční výměna se nevztahuje na takové prvky, jako jsou: žárovky, gumové součásti, topné prvky poškozené vodním kamenem, šrouby a prvky podléhající přirozenému opotřebení, např. gumová těsnění a všechny druhy mechanicky poškozených prvků. Ze záruky jsou rovněž vyloučena jakákoli poškození součástí vzniklá v důsledku nesprávného používání.

Záruka automaticky zaniká v případě porušení záruční pečeti nebo nezávislé opravy.

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho výrobku. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Reprodukcia tohto návodu bez súhlasu výrobcu je zakázaná. Fotografie a nákresy slúžia len na ilustračné účely a môžu sa líšiť od zakúpeného zariadenia.

**UPOZORNENIE:** Návod na obsluhu by mal byť uložený na bezpečnom mieste, dostupnom pre personál. Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť technické parametre zariadenia bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pozor! Ak bola fritéza počas prepravy poškodená, nesmie sa pripojiť!
- Pred spustením fritézy si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny.
- Nesprávna obsluha a nesprávne používanie môžu mať za následok vážne poškodenie zariadenia alebo zranenie osôb.
- Zariadenie by sa malo používať len na účel, na ktorý bolo navrhnuté.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a nesprávnym používaním zariadenia.
- Počas prevádzky musia byť zariadenie a zástrčka napájacieho kábla chránené pred kontaktom s vodou alebo inými kvapalinami. Ak zariadenie náhodou spadne do vody alebo je zaplavené, je potrebné okamžite vytiahnuť zástrčku zo zásuvky a následne poveriť kontrolou zariadenia autorizovaného technika.

### **Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť život ohrozujúce situácie.**

- Nikdy neotvárajte kryt zariadenia sami.
- Do otvorov v kryte zariadenia nevkladajte žiadne predmety.
- Nedotýkajte sa zástrčky napájacieho kábla mokrymi rukami.
- V prípade, že zariadenie spadne alebo sa inak poškodí, pred ďalším používaním je vždy potrebné, aby bolo skontrolované a prípadne opravené v špecializovanom servise.
- Nikdy sa nepokúšajte zariadenie opravovať sami - mohlo by to viesť k ohrozeniu života.
- Je zakázané, aby akékoľvek zmeny a opravy vykonávali iné osoby ako vyškolení odborníci.
- Napájací kábel chráňte pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi a udržujte ho mimo dosahu otvoreného ohňa. Ak chcete zariadenie odpojiť od elektrickej zásuvky, vždy ho uchopte za zástrčku a nikdy neťahajte za kábel.
- Kábel (alebo predlžovací kábel) zabezpečte tak, aby ho nikto omylom nevyťahoval zo zásuvky a aby o kábel nikto nezakopol.
- Ak je napájací kábel poškodený, mal by sa vymeniť. Neoddeliteľný napájací kábel môže vymeniť špecializovaný servis alebo kvalifikovaná osoba.
- Počas používania kontrolujte prevádzku zariadenia.
- Je zakázané, aby zariadenie používali nepnoleté osoby, osoby s telesným alebo mentálnym postihnutím a osoby so zníženou pohyblivosťou, ako aj osoby bez príslušných skúseností a znalostí týkajúcich sa správneho používania zariadenia. Takéto osoby môžu zariadenie používať len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak sa zariadenie práve nepoužíva alebo sa čistí, je potrebné ho vždy odpojiť od zdroja napájania vytiahnutím zástrčky zo zásuvky.
- **POZOR:** Ak je zástrčka napájacieho kábla pripojená k elektrickej zásuvke, zariadenie zostáva pod napätím.
- Nie je dovolené zapínať spotrebič, keď je misa prázdna, ani nalievať vodu, keď je obsah misy horúci, pretože to spôsobí neopraviteľné a náhle poškodenie dna misy.
- Zabezpečte ľahký prístup na odpojenie zástrčky neoddeliteľného napájacieho kábla.
- Fritéza musí byť pripojená k systému LPG alebo k nádrži na LPG a nastavená autorizovaným inštalátorom plynových spotrebičov, ktorý je držiteľom platného osvedčenia o kvalifikácii „E“ na prevádzku zariadenia a elektroinštalácie.
- Spotrebič je prispôbený na typ a tlak plynu uvedený na typovom štítku.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny s cieľom aktualizovať zariadenie a neustále zlepšovať jeho kvalitu bez predchádzajúceho upozornenia. Tieto zmeny však nebudú spôsobovať ťažkosti používateľom.
- Materiály, z ktorých je obal vyrobený, sú vhodné na použitie ako druhotné suroviny.
- Misa a telo fritézy sa počas používania zahrievajú. Dbajte na opatrnosť, aby ste sa nedotkli horúcich častí. Pri ponáraní košov do horúceho oleja používajte ochranné prostriedky. Na každý kôš použite vhodnú náplň potravín podľa tabuľky 3.1 a nezabudnite vlhké potraviny odkvapkať, aby ste zabránili ich rozliatiu, postriekaniu a tvorbe peny pri vyprášaní. Dbajte na to, aby ste na otvoroch komínov na zadnej strane fritézy nenechávali predmety, ako napríklad náradie alebo oblečenie, pretože by

mohli upchať odvádzanie spálených plynov a produkovať škodlivé výpary.

- Neumiestňujte riady priamo na kryt
- Neudierajte na gombík ventilu.
- Počas prevádzky nenechávajte fritézu bez dozoru. Horúce oleje a tuky sa môžu v dôsledku prehriatia samovoľne vznietiť.
- Zariadenie musí byť pripojené k ekvipotenciálnemu systému. Príslušná svorka sa nachádza v blízkosti káblového vstupu (rozvodnej skrinky)
- Prvky, ktoré nie je potrebné nastaviť pri zmene napájania, nemôže inštalatér nastavovať.
- Používanie fritézy na iné účely, ako sú uvedené v návode, môže byť nebezpečné a môže spôsobiť nehodu.
- Pred použitím spotrebiča ho dôkladne umyte vodou a čistiacim prostriedkom (komora, kôš, základňa, pult). Potom komoru naplňte vodou a niekoľko minút varte. Potom nádržku vypláchnite čistou vodou.
- Spotrebič nepoužívajte bez oleja alebo ak nie je dostatok oleja (pod minimálnou úrovňou).
- Výrobky vložené do koša by mali byť suché, aby sa zabránilo peneniu oleja
- V prípade požiaru uzavrite prívod plynu k spotrebiču a použite hasiaci prístroj - protipožiarny systém.
- Olej sa opotrebováva (farba stmavne); nezabudnite olej pravidelne vymieňať. Použitý olej má nižšiu teplotu vznietenia, čo môže spôsobiť požiar. Okrem toho by sa mal olej pravidelne filtrovať
- V prípade, že z misy vyšľahne oheň, opatrne vypnite prívod plynu a prívod elektrickej energie, pričom dávajte pozor, aby takéto operácie nikoho neohrozili. Na misu nasadíte kryt, na udusenie plameňov použite vhodný hasiaci prístroj na oleje a tuky (požiarna trieda F) a potom, ak je to potrebné, zavolajte hasičov
- V prípade podozrenia na únik plynu: nepoužívajte otvorený oheň (napr.: nezapaľujte zápalky, nefajčíte cigarety a pod.), nezapínajte a nevypínajte elektrické spotrebiče (zvonček alebo vypínač svetla) ani nepoužívajte iné elektrické a mechanické zariadenia, ktoré spôsobujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo úrazu elektrickým prúdom. V takom prípade okamžite uzavrite ventil plynovej nádrže alebo vypnite plynový systém a vyvetrajte miestnosť a potom zavolajte kvalifikovanú osobu, ktorá odstráni príčinu.
- V prípade úniku plynu z netesnej inštalácie okamžite uzavrite prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu a odpojte spotrebič od elektrickej siete s prúdovým chráničom.
- V prípade úniku plynu z netesného ventilu plynovej nádrže položte na nádrž mokrú deku, aby sa ochladila, a zatvorte ventil na nádrži. Po ochladení vyneste nádrž von. Poškodené nádrže je zakázané opätovne používať.
- V prípade niekoľkohodnovej odstávky zatvorte hlavný ventil na plynovom systéme, alebo ak používate plynovú nádrž, zatvorte ho po každom použití.
- Neotvárajte ventil na plynovej prípojke alebo ventil nádrže bez toho, aby ste predtým skontrolovali, či sú všetky plynové ventily na zariadení uzavreté.
- Po použití a počas čistenia vypnite prívod plynu na ovládacom paneli a zatvorte uzatvárací ventil

## 2. ÚČEL ZARIADENIA

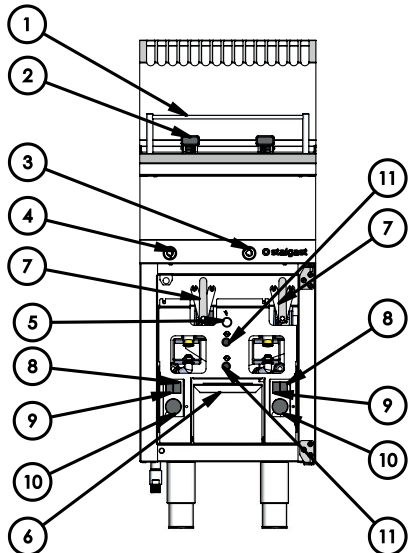
Plynové fritézy série 700 sú určené na profesionálne použitie vo verejných stravovacích zariadeniach, baroch, reštauráciách atď. Spotrebiče sú určené na fritovanie.

Fritéza by sa nemala používať iným spôsobom, ako je určený v návode na obsluhu.

V prípade ďalších otázok sa obráťte na naše technické oddelenie.

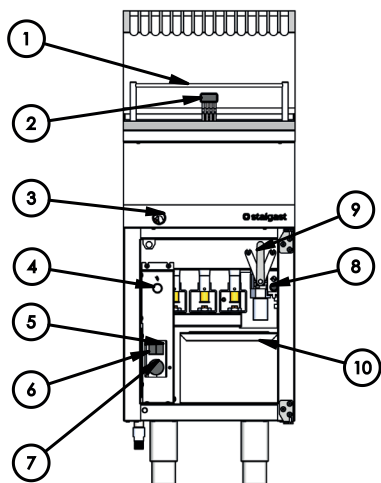
### 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

#### 3.1. Pohľad na dvojkomorovú fritézu 9725210, 9725230, 9725240



1. Priečna tyč na zavesenie koša
2. Kôš
3. Hľadáčik pilotného plameňa v pravej komore
4. Hľadáčik pilotného plameňa v ľavej komore
5. Tlačidlo generátora iskier
6. Nádobka na odpadový olej (fritovací tuk)
7. Páka vypúšťacieho ventilu oleja pre ľavú/pravú komoru
8. Vypínač horáka (kľúč ventilu s bielou bodkou)
9. Tlačidlo zapálenia pilotného horáka (kľúč ventilu s červenou iskrou)
10. Gombík termostatického ventilu
11. Bezpečnostný termostat

#### 3.2. Pohľad na jednokomorovú fritézu 9725110, 9725130, 9725140



1. Priečna tyč na zavesenie koša
2. Kôš
3. Hľadáčik pilotného plameňa v komore
4. Tlačidlo generátora iskier
5. Vypínač horáka (kľúč ventilu s bielou bodkou)
6. Tlačidlo zapálenia pilotného horáka (kľúč ventilu s červenou iskrou)
7. Gombík termostatického ventilu
8. Bezpečnostný termostat
9. Páčka vypúšťacieho ventilu oleja pre komoru
10. Nádobka na odpadový olej (fritovací tuk)

### 3.3. Technické údaje

Katalógové číslo	9725110, 9725130, 9725140	9725210, 9725230, 9725240
Výška	850 mm	850 mm
Šírka	400 mm	400 mm
Hĺbka	700 mm	700 mm
Plynová sila	15 kW	13 kW (G20/20 mbar) 11 kW (G25,3/25 mbar) 12 kW iné typy napájania
Výkon (mrazené hranolky)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximálna kapacita koša	2,7 kg	2x1,2 kg
Kapacita misky	ok. 17 l	2x7 l
Rozmery koša	300x290x120	2x(300x120x120)
Hmotnosť spotrebiča	55 kg	47 kg
Napájacie napätie	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Stupeň ochrany proti vode	IP21	IP21

Tabuľka 3.1

## 4. PREVÁDZKA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím odstráňte zo zariadenia ochrannú fóliu. Vnútorý a vonkajší povrch umyte teplou vodou a odmasťovacím prostriedkom, ktorý sa používa na umývanie kuchynského riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani iné, ktoré by mohli poškríbať povrch. Na čistenie používajte len vlhkú handričku. Po umytí nechajte zariadenie úplne vyschnúť a potom ho znovu pripojte k elektrickej sieti.
- Pri zariadení vybavenom regulátorom teploty môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu v rozsahu od 110 do 190 °C. Prístroj je navyše vybavený obmedzovačom teploty nastaveným na 230 °C na ochranu oleja pred prehriatím, ku ktorému môže dôjsť v prípade poškodenia regulátora teploty.
- Prístroj je vybavený elektrickým zapalovačom (generátorom iskier) na uľahčenie každodennej prevádzky - spustenie pilotného horáka.
- Keď zariadenie dosiahne požadovanú teplotu, termostatický ventil preruší prívod plynu do hlavného horáka. Po poklese teploty oleja ventil automaticky otvorí prívod plynu a teplota oleja (fritovacieho tuku) sa zvýši.
- Je veľmi dôležité vykonať proces „vypálenia“ fritézy počas prvého použitia. Tento postup by sa mal vykonať nasledovne (počas prvého pripojenia):
  - nalejte do nádrže príslušné množstvo oleja (fritovacieho tuku) - po úroveň vyznačenú na stene nádrže;
  - pomocou gombíka nastavte teplotu na 150 °C - poloha 6 na gombíku
  - po zahriatí počkajte približne 15 minút a potom olej (fritovací tuk) vypustite
  - naplňte nádrž čerstvým olejom (fritovacím tukom) - môžete začať
- Počas vyprážania by sa teplota oleja v nádobe mala kontrolovať pomocou regulátora teploty.
- Spotrebič je vybavený košom s držiakom. Po vyprážaní hranolčiek možno kôš zavesiť na držiak, aby z hranolčiek odkvapkal prebytočný olej (fritovací tuk). Pod košom sa nachádza podstavec, ktorý zabráňuje tomu, aby sa hranolčky dostali na dno nádoby, pod vykurovacie rúrky.
- Nádrž je vybavená tzv. studenou zónou, ktorá zabráňuje príliš rýchlemu znehodnoteniu oleja.
- Ak chcete odstrániť zvyšky z nádrže, otvorte vypúšťací ventil, aby ste nádrž vyprázdнили, a potom ju umyte.
- Nezapínajte, keď je nádrž prázdna alebo je v nej príliš málo oleja - pod minimálnou hladinou. Pred zapnutím olej doplňte.
- Nezabudnite doplniť použitý olej novým (pridanie použitého, prehriateho - tmavého oleja môže spôsobiť požiar).
- Nezabudnite, že hranolčky musia byť pred vložením do horúceho oleja suché - zabráni sa tak tvorbe peny a vylievaniu oleja z nádrže
- Nezabudnite, že nádrž je možné vyprázdniť po vypnutí spotrebiča a po vychladnutí oleja
- Nezakrývajte priechody spotrebiča (dymovod)
- Skontrolujte, či sú vetracie systémy miestnosti (trvalé otvory na prívod čerstvého vzduchu) a zariadenia na odvod výparov (ventilátory, odsávače) v poriadku, aby sa v miestnosti udržiaval zdravý vzduch. V prípade pochybností kontaktujte náš servis. Konečný používateľ je zodpovedný za čistenie a používanie fritézy v súlade s týmto návodom. V prípade akýchkoľvek problémov s jednotkami kontaktujte technický

servis spoločnosti Stalgast.

- Pred uvedením fritézy do prevádzky sa uistite, že prívod čerstvého vzduchu k horákam neblokujú žiadne predmety (napr. otvory vo vnútri priestoru za dvierkami).
- Pred uvedením fritézy do prevádzky sa uistite, že v blízkosti spotrebiča alebo vo vnútri priestoru za dvierkami nie sú uložené žiadne horľavé látky (fláše, papiere).

#### 4.1. Spustenie spotrebiča

Ak chcete fritézu spustiť, uistite sa, že je spotrebič pripojený k elektrickej sieti (ak je takéto pripojenie k dispozícii) a potom zapáľte kontrolný plameň (kontrolný plameň zabráňuje nekontrolovanému úniku plynu). Na tento účel:

- Nastavte gombík ventilu do polohy označenej hviezdíčkou
- Stlačte tlačidlo na ventile označené červenou hviezdíčkou, podržte tlačidlo, aby sa aktivoval generátor iskier (zelené tlačidlo)
- Cez kontrolný otvor v paneli skontrolujte činnosť pilota - plameň by mal svietiť jasnou modrou farbou. Podržte tlačidlo na ventile približne 20 sekúnd, aby sa termočlánok zahrial.
- Keď je termočlánok zahriaty, uvoľnite tlačidlo na ventile; ak pilotný plameň nezhasne - jednotka je pripravená na použitie. Ak pilotný plameň zhasne, vráťte sa k prvému kroku.
- Pomocou hlavného voliča nastavte približnú teplotu fritovacieho tuku podľa tabuľky.

POLOHA	TEPLOTA °C
1	90
2	105
3	115
4	125
5	140
6	150
7	170
8	190

- Po dosiahnutí nastavenej teploty ventil preruší prívod plynu do horáka. Keď olej (fritovací tuk) vychladne, ventil zapne prívod plynu a zohreje obsah nádže - udržiava konštantnú teplotu oleja.
- Ak chcete fritézu úplne vypnúť, otočte gombík do polohy hviezdíčky a potom stlačte tlačidlo na plynovom ventile, označené bielym kruhom. Kontrolný plameň zhasne.

## 5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred začatím akejkoľvek údržby spotrebič vypnite, počkajte, kým olej vychladne, a odpojte spotrebič od napätia.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte priame vysokotlakové prúdy vody (napríklad z tlakovej umývačky), pretože by mohlo dôjsť k zničeniu vnútorných súčastí

**Každodenná** údržba zahŕňa vyprázdenie nádže a jej umytie handričkou navlhčenou vo vode s prostriedkom na umývanie riadu a následné utretie suchou handričkou.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá obsahujúce chlór, abrazívne prášky ani korozívne látky, ako je kyselina chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín zhorší prevádzku spotrebiča a zníži jeho bezpečnosť. Na čistenie nádže nepoužívajte drôtené kefy ani brúsny papier. Pri čistení dávajte pozor, aby ste nepoškodili potrubia vo vnútri nádže. Prístroj neumývajte otvoreným prúdom vody. Na umývanie podlahy v miestnosti, kde stojí spotrebič, nepoužívajte prostriedky obsahujúce kyselinu chlorovodíkovú alebo sírovú.

**Raz za mesiac** skontrolujte, či:

- všetky plynové a elektrické prípojky sú správne vykonané
- napájací kábel nebol poškodený
- všetky súčasti zariadenia fungujú správne

**Raz ročne** by mal prístroj skontrolovať technický servis, aby skontroloval stupeň opotrebovania a zistil prípadné poruchy komponentov a častí prístroja. V prípade zistenia akýchkoľvek porúch ich musí odstrániť kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Mesačnú údržbu, ročný servis a opravy zariadenia by mal vykonávať len kvalifikovaný technický personál (technický servis).

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

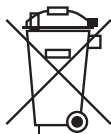
<b>Nefunguje pilot hlavného horáka</b>	Príliš nízky tlak plynu	Zavolajte na MAINTENANCE
	Pilotná tryska je upchatá	
	Plynová armatúra je poškodená	Prosím, resetujte termostat
	Spustil sa bezpečnostný termostat.	
<b>Pilotný plameň sa neudrží</b>	Zlomený termočlánok alebo nedostatočne zohriaty pilotný plameň.	Zavolajte, prosím, ÚDRŽBU
	Bezpečnostný termostat bol spustený.	Prosím, resetujte termostat
<b>Hlavné horáky nefungujú.</b>	Tlak plynu je príliš nízky	Zavolajte, prosím, ÚDRŽBU
	Dýzy hlavného horáka sú upchaté	
	Plynový ventil je poškodený.	
<b>Hlavné horáky horia žltó</b>	Nesprávne množstvo vzduchu privádzaného do hlavných horákov - vyžaduje nastavenie objímky na dýze hlavného horáka. Znečistené hlavné horáky - otvory	Zavolajte MAINTENANCE
<b>Nesprávna teplota misky</b>	Nesprávne umiestnenie snímača regulátora termostatu.	Zavolajte MAINTENANCE
	Plynový ventil je chybný.	
<b>Na pilotnom horáku nie je iskra</b>	Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti	Pripojte zariadenie k sieti 230 V - zástrčka
	Skontrolujte zapojenie káblov	Zavolajte MAINTENANCE
	Chybný generátor iskiev	

## 7. LIKVIDÁCIA POUŽITÉHO ZARIADENIA

Informácie pre používateľov o správnych zásadách likvidácie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

- **Staré zariadenie nechajte v obchode, kde si kupujete nové zariadenie.** Každý obchod má povinnosť bezplatne prevziať vaše staré zariadenie, ak si kúpite nové zariadenie rovnakého typu a v rovnakom množstve. Jedinou podmienkou je doručiť zariadenie do predajne na vlastné náklady.
- **Použitú zariadenie odneste na zberné miesto.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na webovej stránke obce alebo na nástenke obecného úradu.
- **Zariadenie nechajte na zbernom mieste.** Ak je oprava zariadenia nehospodárna alebo z technických príčin nemožná, servis je povinný zariadenie bezplatne prijať.
- **Použitú zariadenie vráťte bez toho, aby ste opustili svoj dom.** Ak nemáte čas alebo možnosť dopraviť zariadenie na zberné miesto, môžete využiť služby špecializovaných spoločností.

**Pamätajte! Použitú zariadenie nevyhadzujte spolu s domovým odpadom. Mohlo by to spôsobiť vysoké pokuty.**



Symbol preškrtnutého odpadkového koša na výrobku, jeho obale alebo v návode na použitie znamená, že výrobok by sa nemal vyhadzovať do bežných odpadkových košov. Používateľ je povinný odovzdať použité zariadenie na určené zberné miesto na riadne spracovanie.

## 8. ZÁRUKA

Predávajúci nesie zodpovednosť v rámci záruky alebo ručenia.

Poškodenia vzniknuté v dôsledku tvorby usadenín vodného kameňa v zariadení nepodliehajú záručnej oprave. Záručná výmena sa nevzťahuje na také prvky, ako sú: žiarovky, gumové komponenty, vykurovacie prvky poškodené vodným kameňom, skrutky a prvky podliehajúce prirodzenému opotrebovaniu, napr. gumové tesnenia a všetky druhy mechanicky poškodených prvkov. Záruka sa nevzťahuje ani na akékoľvek poškodenie komponentov v dôsledku nesprávneho použitia.

Záruka automaticky zaniká v prípade porušenia záručnej plomby alebo samostatnej opravy.



**Instrukcja dla instalatora**

**Anleitung für den Installateur**

**Instructions for the installer**

**Instructions pour l'installateur**

**Instrucciones para el instalador**

**Návod pro instalatéry**

**Pokyny pre inštalátora**

## 1. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowana jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować frytownicę. Poziomowanie jest możliwe w zakresie  $\pm 20$ mm.

Głównymi komponentami frytownic z serii 97251... są: błat z jednym zbiornikiem 17L (ze strefą chłodną) oraz trzy główne palniki, gdzie moc cieplna każdego z nich wynosi 5,0 kW. Nominalna moc frytownicy wynosi 15 kW, a wszystkie palniki sterowane są za pomocą jednego zaworu termostatycznego.

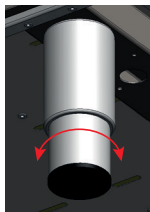
Główne komponenty frytownic z serii 97252... to: błat z dwoma niezależnymi zbiornikami 7L (ze strefami chłodnymi) oraz dwa palniki główne (po jednym na każdy zbiornik) o mocy cieplnej od 5,5 do 6,5 kW każdy. Nominalna moc cieplna frytownicy wynosi od 11 do 13,00 kW, a każdy palnik jest sterowany poprzez własny zawór termostatyczny.

Na przodzie urządzenia, za drzwiami, każdy zbiornik posiada pulpit sterowniczy z regulatorem temperatury, termostatem bezpieczeństwa i przyciskiem generowania iskry. Obok panelu sterowania, za drzwiami znajdują się zawory służące do spuszczenia zużytego oleju z każdego zbiornika. Pod zaworem znajduje się zbiornik na zużyty olej. Zbiornik pomieści 17 litrów.

Podczas opróżniania zbiornika należy pamiętać, że temperatura oleju może być wysoka; należy poczekać, aż olej ostygnie. Jeśli temperatura oleju w zbiorniku przekroczy 230 °C, włączy zostanie termostat bezpieczeństwa, a palnik wyłączy się. Ponowne włączenie jest możliwe po schłodzeniu urządzenia i zresetowaniu termostatu za pomocą odpowiedniego przycisku

## 2. INSTALACJA FRYTOWNICY

Frytownicę należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować za pomocą nóżek.



Nóżka regulowana

- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. W przypadku ustawienia urządzenia przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
  - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
  - od ściany palnej chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w równorzędny sposób - nie mniej niż 30 cm,
  - od ściany palnej nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych - nie mniej niż 60 cm.

**UWAGA! Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty oraz wlewania wody, gdy olej w zbiorniku jest gorący, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie zbiornika oraz w przypadku wiania wody do gorącego oleju zapalenie oleju i pożar. Jeżeli frytownica będzie instalowana w ciągu grzewczym należy zapobiec ustawieniu frytownicy obok makaroniarki, bębna. Wlanie wody do gorącego tłuszczu może spowodować pożar.**

Urządzenie jest sprzedawane z obsługą określonego typu gazu, zgodnie z certyfikatem na tabliczce znamionowej. Wszelkie zmiany typu gazu mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i autoryzowanego instalatora, a także muszą zostać one zawarte w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia. Urządzenia zaplombowane i zabezpieczone przez producenta mogą być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów po autoryzacji i przeszkoleniu przeprowadzonym przez serwis techniczny firmy STALGAST.

### 3. PODŁĄCZENIE

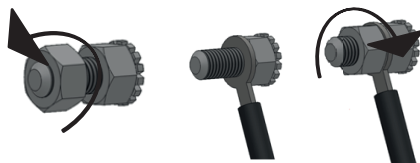
#### 3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następują-

cym symbolem:  (IEC 60417-5021)

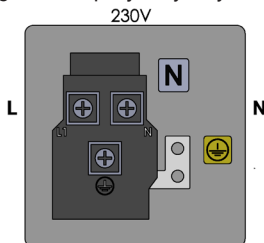
**Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:**

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



#### Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłką uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1 – przewody fazowy (pozostałe kolory)

#### Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V/50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym  $I_n=30$  mA za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej

#### 3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia, w których instalowane są urządzenia gazowe, muszą być zgodne z wytycznymi zawartymi w prawodawstwie danego Kraju. Jeżeli urządzenie ma być zainstalowane w innym Kraju, podczas instalacji należy przestrzegać przepisów krajowych.

Frytownice te można zainstalować w następujący sposób:

Urządzenia typu A: brak przyłącza do przewodu odprowadzającego spalone gazy na zewnątrz; pomieszczenie powinno być wyposażone w mechanizmy (wentylatory lub okapy), które są w stanie utrzymać pomieszczenie w stanie niezagrażającym zdrowiu, unikając w nim skupienia szkodliwych substancji.

Urządzenia typu B2: obowiązkowa instalacja pod okapami z systemami bezpieczeństwa blokującymi pracę urządzenia

W pozostałych krajach muszą być przestrzegane przepisy dotyczące instalacji urządzeń zasilanych

paliwami gazowymi.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : moc urządzenia(W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.

Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.

- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

**Uwaga:** jeżeli frytownica zasilana jest z butli gazowej, komora, w której znajduje się frytownica, powinna być oddzielona od korpusu frytownicy i wyposażona w odpowiednie otwory w celu zapewnienia przewiewności wokół frytownicy. Komora powinna być zaprojektowana tak, aby pomieścić tylko jeden cylinder o maksymalnym obciążeniu 20 kg. Całkowite obciążenie termiczne urządzenia (suma całkowitego obciążenia palnika) nie powinno przekraczać 12 kW

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35 °C.

**Urządzenie może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje patelni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.**

Proces instalacji i zmiany dysz musi zostać poświadczony odpowiednimi zapisami w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia.

Urządzenie na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50 cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m.

Urządzenie na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Urządzenie ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie paliwa (inny rodzaj gazu), ciśnienie zasilania musi być sprawdzone za pomocą manometru. Kurek do kontroli ciśnienia znajduje się na rurze zasilającej (w pobliżu przyłącza dopływu gazu) za drzwiami i na termostatycznym zaworze gazowym (korpus boczny). Po zdjęciu nasadki z kurka i podłączeniu manometru za pomocą elastycznego przewodu, należy zmierzyć ciśnienie przy włączonym urządzeniu, a wartość ciśnienia zasilania musi mieścić się w przedziale od wartości minimalnych do maksymalnych, w zależności od rodzaju gazu.

#### 4. DANE FRYTOWNICY JEDNOKOMOROWEJ 97251...

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie		
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]		[kg/h]	Zużycie maksymalne [m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otwarte 25%	G20	1.587	
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otwarte 25%	G20	1.587	
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otwarte 25%	G27	1.936	
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otwarte 25%	G25.3	1.805	
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otwarte 75%	1.183	G30	
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otwarte 75%	1.183	G30	
G30/G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otwarte 75%	1.183	G30	
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otwarte 75%	1.165	G31	

Tabela 4.1

Frytownica jedнокomorowa przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kategoria	Typ gazu	Ciśnienie zasilania	Kraj przeznaczenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

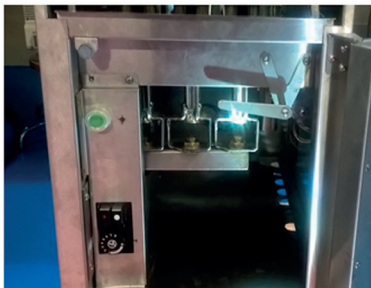
**Tabela 4.2**

Frytownica przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2H	- rodzina 2 grupa H	(20 mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2E	- rodzina 2 grupa E	(20 mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	- rodzina 2 grupa LW	(20 mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(37 mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(50 mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
3P	- rodzina 3 grupa P	(37 mbar) – gaz propan (G31)
2K	- rodzina 2 grupa K	(25 mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G25,3)

**Frytownice z serii 97251... z trzema palnikami i jednym zbiornikiem 17L o obciążeniu cieplnym 15 kW.**

## 5. ADAPTACJA FRYTOWNICY JEDNOKOMOROWEJ NA INNY RODZAJ GAZU:



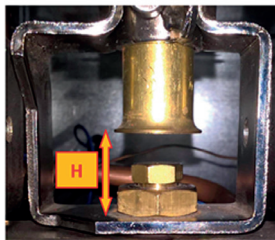
### Usytuowanie komponentów w szafce

1. Wymienić dysze w palnikach głównych – odciąć dopływ gazu a następnie wykręcić śruby blokujące położenie regulatorów powietrza. Następnie odkręcić dysze znajdujące się w gniazdach. Nowe dysze należy dobrać według tabeli 4.1.



Dysza główna

2. Ustawić tulejkę w korpusie palnika poprzez wysunięcie lub wsunięcie tulejki w korpus palnika do położenia podanego w tabeli 4.1. Po ustawieniu dokręcić śrubę mocującą tulejkę.

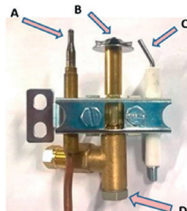


### Odległość „H” tulejki od obudowy palnika

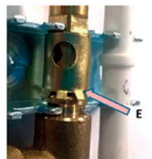
3. Zmiana dyszy pilota: należy odkręcić śrubę „D” znajdującej się od spodu korpusu pilota następnie wykręcić dyszę i zamontować odpowiednią. Następnie należy wyregulować przystonę powietrzna „E” znajdującą się na korpusie pilota zgodnie z tabelą 4.1.



Pozycja pilota



Elementy pilota:  
A. termopara  
B. pilot  
C. elektroda  
D. śruba dyszy



Przystona powietrza  
na korpusie pilota



Dysza pilota

**UWAGA:** Frytownica pracuje w zakresie temperatur ustawionej na zaworze (110-190 °C). Ustawienie temperatury na zaworze powoduje nagrzanie oleju do zadanej temperatury np. 190 °C (wyłączenie palników głównych), następnie schłodzenie oleju poniżej zadanej temperatury (wrzucenie zmrożonych frytek) powoduje ponowne włączenie palników głównych i podgrzanie oleju.

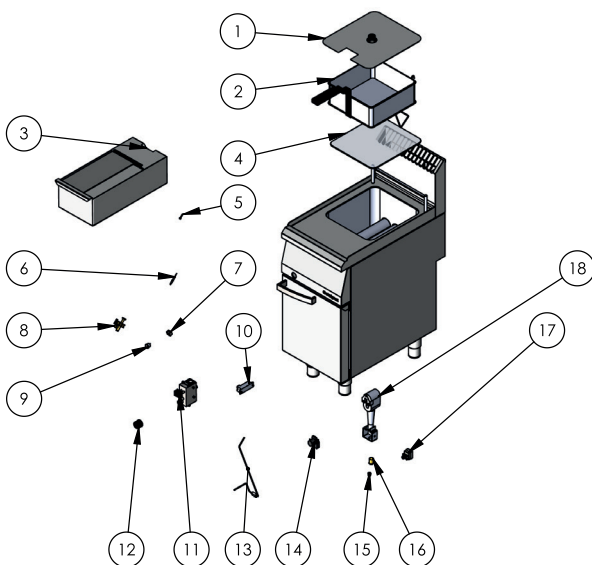
Po zmianie rodzaju gazu zasilającego urządzenie - pamiętaj:

- Przyklej nową nalepkę informacyjną na urządzeniu o przystosowaniu do nowego typu zasilania.
- Użyj czerwonej farby do zaznaczenia nowego położenia elementów ruchomych np. tulei regulacyjnej powietrza
- Sprawdź szczelność połączeń
- Sprawdź położenie i pracę palników głównych: kolor, kształt i stabilność płomienia.

Uwaga dla serwisu: Przy wymianie termostatu zabezpieczającego czujnik należy wsunąć w gniazdo tak aby tylko główka kapilary schowała się w gnieździe, natomiast przy wymianie zaworu Minisit czujkę należy wsunąć do końca gniazda.

## 6. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH 97251...

Nr	Nazwa części
1	Pokrywa
2	Kosz
3	Zbiornik na olej
4	Podstawa pod kosz
5	Dysza pilota
6	Elektroda
7	Kostka ceramiczna
8	Pilot
9	Włacznik generatora iskry
10	Generator iskry
11	Zawór termostatyczny gazu
12	Pokrętło
13	Termopara
14	Skrzynka przyłączeniowa
15	Dysza
16	Tuleja regulacyjna
17	Termostat bezpieczeństwa
18	Palnik





## 7. DANE FRYTOWNICY DWUKOMOROWEJ 97252...

Gaz ... Ciśnie- nie	Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie		
	Ciśnienie zasłania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	Zużycie maksymalne [m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otwarte 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otwarte 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otwarte 25%	G27	1,548
G25.3	25	11.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otwarte 25%	G25.3	1.324
G30/ G31	28- 30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otwarte 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otwarte 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otwarte 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otwarte 75%	0,932	G31

Tabela 7.1

Frytownica dwukomorowa przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kategoria	Typ gazu	Ciśnienie zasilania	Kraj przeznaczenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Tabela 7.2**

Frytownica przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2H	- rodzina 2 grupa H	(20 mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2E	- rodzina 2 grupa E	(20 mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	- rodzina 2 grupa LW	(20 mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(37 mbar) – gaz propan-butan (G30/31)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(50 mbar) – gaz propan-butan (G30/31)
3P	- rodzina 3 grupa P	(37 mbar) – gaz propan (G31)
2K	- rodzina 2 grupa K	(25 mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G25,3)

**Moc grzewcza dla frytownicy z dwoma zbiornikami wynosi 13 kW dla gazu G20/20 mbar, 11 kW dla gazu G25.3/25 mbar i 12 kW dla pozostałych rodzajów zasilania.**

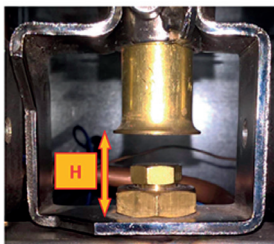
## 8. ADAPTACJA FRYTOWNICY DWUKOMOROWEJ NA INNY RODZAJ GAZU:

1. Wymienić dysze w palnikach głównych – odciąć dopływ gazu a następnie wykręcić śruby blokujące położenie regulatorów powietrza. Następnie odkręcić dysze znajdujące się w gniazdach. Nowe dysze należy dobrać według tabeli 7.1.



Dysza główna

2. Ustawić tulejkę w korpusie palnika poprzez wysunięcie lub wsunięcie tulejki w korpus palnika do położenia podanego w tabeli 7.1. Po ustawieniu dokręcić śrubę mocującą tulejkę.

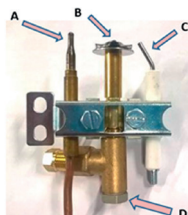


Odległość „H” tulejki od obudowy palnika

3. Zmiana dyszy pilota: należy odkręcić śrubę „D” znajdującej się od spodu korpusu pilota następnie wykręcić dyszę i zamontować odpowiednią. Następnie należy wyregulować przysłonę powietrza „E” znajdującą się na korpusie pilota zgodnie z tabelą 7.1.

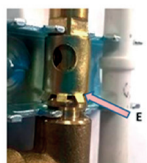


Pozycja pilota



Elementy pilota:

- A. termopara
- B. pilot
- C. elektroda
- D. śruba dyszy



Przysłona powietrza na korpusie pilota



Dysza pilota

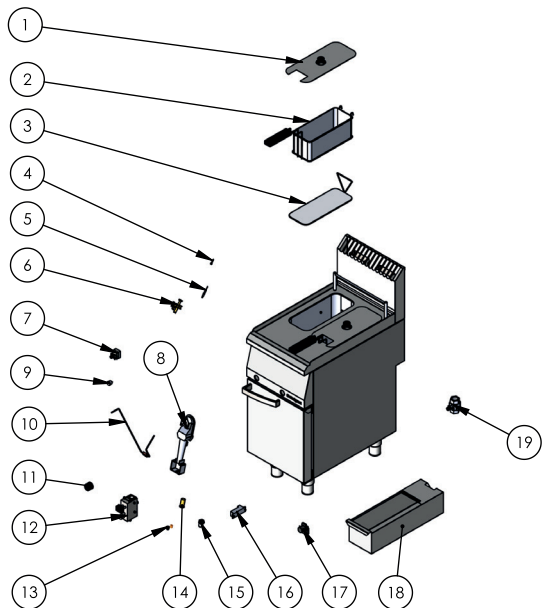
**UWAGA:** Frytownica pracuje w zakresie temperatur ustawionej na zaworze (110-190 °C). Ustawienie temperatury na zaworze powoduje nagrzanie oleju do zadanej temperatury np. 190 °C (wyłączenie palników głównych), następnie schłodzenie oleju poniżej zadanej temperatury (wrzucenie zmrożonych frytek) powoduje ponowne włączenie palników głównych i podgrzanie oleju.

Po zmianie rodzaju gazu zasilającego urządzenie - pamiętaj:

- Przyklej nową nalepkę informacyjną na urządzeniu o przystosowaniu do nowego typu zasilania.
- Użyj czerwonej farby do zaznaczenia nowego położenia elementów ruchomych np. tulei regulacyjnej powietrza
- Sprawdź szczelność połączeń
- Sprawdź położenie i pracę palników głównych: kolor, kształt i stabilność płomienia.

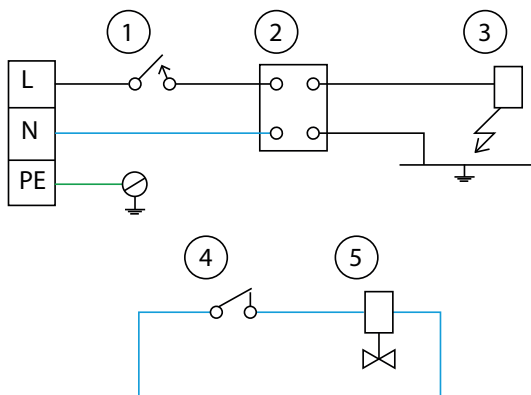
**Uwaga dla serwisu:** Przy wymianie termostatu zabezpieczającego czujnik należy wsunąć w gniazdo tak aby tylko główka kapilary schowała się w gnieździe, natomiast przy wymianie zaworu Minisit czujkę należy wsunąć do końca gniazda.

## 9. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH 97252...



Numer	Nazwa części
1	Pokrywa
2	Kosz
3	Podstawa kosza
4	Dysza pilota
5	Elektroda
6	Pilot płomienia
7	Termostat bezpieczeństwa
8	Palnik
9	Włacznik generatora
10	Termopara
11	Pokrętko zaworu
12	Zawór termostatyczny
13	Dysza palnika głównego
14	Tuleja regulacyjna
15	Kolanko zaworu termosta- tycznego
16	Generator iskry
17	Puszka przyłączeniowa
18	Pojemnik na olej
19	Zawór spustu oleju

## 10. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Termopara

## 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza pilota jest zapchana.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li><li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li></ul>
Nie utrzymuje się płomień pilota	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li><li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li></ul>
Palnik główny nie działa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza palnika głównego jest zapchana</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
Żółty płomień palnika głównego	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego</li><li>• Zabrudzony palnik główny – otwory</li></ul>
Zła temperatura płyty	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Niewłaściwe umieszczenie elektrody zapłonowej w grupie pilotowej.</li><li>• Odłączenie przewodu zapłonowego łączącego generator iskry z elektrodą zapłonową. Sprawdź połączenia przewodów.</li><li>• Generator iskry jest uszkodzony.</li><li>• Przewód zasilający jest uszkodzony lub urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej.</li></ul>

## 12. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy frytownicy można wymienić po usunięciu panela, belki przedniej i otwarciu drzwi. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

### a. Zawór termostatyczny gazu

- odkręcić rurę miedzianą o średnicy 12mm od mixera lub kolanka
- odkręcić rurę miedzianą o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 10
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 9
- wyjąć czujkę zaworu z gniazda
- odkręcić zawór gazu od wspornika
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**UWAGA:** Po wymianie zaworu termostatycznego kapilara musi być włożona do gniazda na głębokość 120mm

### b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zaworu termostatycznego, klucz 9
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**UWAGA:** Po wymianie termostatu bezpieczeństwa kapilara musi być włożona do gniazda do samego końca

### c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**d. Termostat bezpieczeństwa**

- wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w zbiorniku
- odłącz przewody elektryczne od termostatu
- wymień termostat, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**e. Włacznik zapłonu**

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**f. Generator iskry**

- otwórz puszkę w której jest generator
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**g. Palnik główny**

- zdjąć panel, drzwi i belkę wspornikową
- odkręć kolanko dyszy od palnika
- odkręć 3 śruby mocujące palniki do komory spalania – można wyjąć palnik
- wymień palniki, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**UWAGA:** Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.

## 1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Gehäuse ausgeführt aus rostfreiem Stahl. Die Tischplatte ist auf einem Unterbau mit vier Füßen montiert, mit denen die Fritteuse ausgerichtet werden kann. Die Ausrichtung ist innerhalb von  $\pm 20$  mm möglich.

Die Hauptkomponenten der Fritteusen aus der Serie SL3511... sind: Arbeitsplatte mit einem 17L-Becken (mit Kaltzone) und drei Hauptbrenner mit einer Heizleistung von je 5,0 kW. Die Nennleistung der Fritteuse beträgt 15 kW und alle Brenner werden über ein Thermostatventil gesteuert.

Die Hauptbestandteile der Friteusen der Serie SL3512.... sind: eine Arbeitsplatte mit zwei unabhängigen 7-Liter-Behältern (mit Kühlzonen) und zwei Hauptbrennern (einer für jeden Behälter) mit einer Heizleistung von jeweils 5,5 bis 6,5 kW. Die Nennwärmeleistung der Fritteuse liegt zwischen 11 und 13,00 kW, und jeder Brenner wird über ein eigenes Thermostatventil gesteuert.

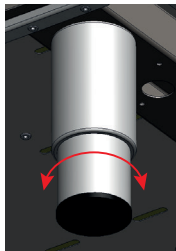
Vorne am Gerät, hinter der Tür, verfügt jedes Becken über ein Bedienfeld mit einem Temperaturregler, einem Sicherheitsthermostat und einem Zündknopf. Neben dem Bedienpult, hinter der Tür, befinden sich Ventile zum Ablassen von Altöl aus jedem Becken. Unter dem Ventil gibt es einen Altfett-Behälter. Fassungsvermögen des Behälters - 17 Liter.

Beim Entleeren des Behälters nicht vergessen, dass die Temperatur des Öls hoch sein kann; abwarten, bis das Öl abgekühlt ist.

Überschreitet die Öltemperatur im Behälter 230°C, schaltet der Sicherheitsthermostat ein, der Brenner wird abgeschaltet. Das Gerät kann wieder eingeschaltet werden, nachdem es abgekühlt ist und der Thermostat mit der entsprechenden Taste zurückgesetzt wird

## 2. DIE INSTALLATION DER FRITTEUSE

- Die Fritteuse sollte an einer stabilen Oberfläche im geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Dann sollte sie mit Hilfe der Füße ausnivelliert werden.



**Ausnivellieren des Gerätes**

Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass es von der Frontseite aus frei zugänglich ist.

Wenn das Gerät an einer Zimmerwand aufgestellt wird, sollte der Mindestabstand betragen:

- von einer nicht brennbaren Wand, je nach Einstellung,
- von einer geschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus brennbarem Material, die verputzt oder in gleichwertiger Weise geschützt ist, nicht weniger als 30 cm,
- von einer ungeschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus Holz oder anderen brennbaren Materialien, nicht weniger als 60 cm.

### **ACHTUNG!**

**Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn der Behälter leer ist und das Wasser hineinzugießen, wenn der Inhalt des Behälters heiß ist, da dies eine plötzliche und irreversible Beschädigung des Bodens des Tiegels verursachen wird; wobei das Hineingießen des Wassers in das heiße Öl die Entzündung des Öls und den Brand zur Folge haben kann.**

Wenn die Fritteuse reihenweise gemeinsam mit anderen erhitzbaren Geräten aufgestellt wird sollte man es vermeiden, die Fritteuse neben dem Nudelkocher und dem Speisenwärmer / Bain Marie aufzustellen. Das Hineingießen des Wassers in das heiße Fett kann Brand verursachen


Das Gerät wird für die Bedienung mit einer bestimmten Gasart verkauft, gemäß dem Zertifikat auf dem Typenschild. Jegliche Änderungen der Gasart dürfen ausschließlich von einem qualifizierten

und autorisierten Techniker vorgenommen werden und müssen in der mit dem Gerät gelieferten Garantiekarte enthalten sein. Die vom Hersteller versiegelten und abgesicherten Geräte dürfen nur nach Genehmigung und Schulung durch den technischen Dienst von STALGAST von qualifizierten Installateuren bedient werden.

### 3. ANSCHLUSS

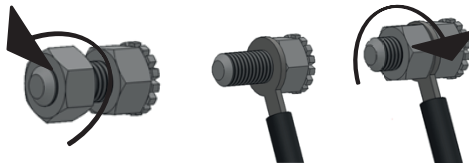
#### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem

Symbol markiert:  (IEC 60417-5021)

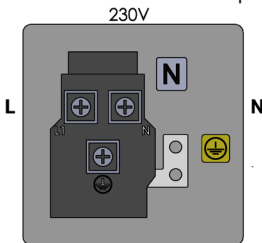
**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen



**Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich.**

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein (Typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



**PE – Schutzleitung (gelb-grün)**

**N – Nullleiter (blau)**

**L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)**

**Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation**

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

#### 3.2. Bedingungen des anschlusses an das gasnetz

Räume, in denen die Gasgeräte installiert werden, müssen den Richtlinien der nationalen Gesetzgebung entsprechen. Soll das Gerät in einem anderen Land installiert werden, sind bei der Installation die nationalen Vorschriften zu beachten.

Diese Fritteusen können folgend angeschlossen werden:



Geräte des Typs A: kein Anschluss an den Rauchabzug zwecks Ableitung verbrannter Gase; der Raum muss mit Einrichtungen (Ventilatoren oder Hauben) ausgestattet sein, die in der Lage sind, den Raum gesund zu halten und Schadstoffkonzentrationen zu vermeiden.

Geräte des Typs B2: vorgeschriebener Einbau unter den Hauben mit Sicherheitssystemen, die den Betrieb des Gerätes blockieren.

Die Fritteuse sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihr ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes ( $m^3$ )  $< 175 \text{ W}/m^3$ .
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5 m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken.

**Achtung:** wird die Fritteuse mit Flaschengas versorgt, soll die Kammer, in der sich die Fritteuse befindet, vom Gehäuse der Fritteuse getrennt und mit Löchern versehen werden, um sicherzustellen, dass die Fritteuse gut gelüftet ist. Die Kammer sollte nur für einen Zylinder mit einer maximalen Belastung von 20 kg ausgelegt sein. Die Gesamtwärmebelastung des Gerätes (Summe der Brennerleistung) darf keine 12kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35 °C überschreiten.

**Die Fritteuse kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person angeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat. Die Anpassung der Fritteuse an eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.**

**Der Prozess der Installation und der Veränderung der Düsen muss durch entsprechende Eintragungen in die dem Gerät beigefügte Garantiekarte bescheinigt werden.**

Die Fritteuse für das Flüssiggas sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 1,5 m sein.

Die Pfanne für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Das Gerät hat ein Anschlussende mit einem R 1/2"-Gewinde.

Bei der Erstinbetriebnahme des Gerätes und nach jedem Brennstoffwechsel (unterschiedliche Gasart) ist der Versorgungsdruck mit einem Manometer zu überprüfen. Das Druckregelventil befindet sich an der Zuleitung (in der Nähe des Gaseintritts) hinter der Tür und am thermostatischen Gasventil (Seitengehäuse). Nach dem Entfernen der Kappe vom Ventil und dem Anschluss des Manometers mittels eines flexiblen Schlauches ist der Druck bei eingeschaltetem Gerät zu messen und der Versorgungsdruck muss je nach Gasart zwischen dem Mindest- und dem Höchstwert liegen.

#### 4. DIE ANGABEN ZUR EINKAMMER-FRITTEUSE SL35115S...

DE

Gas...	Druck	Nennleistung				Reduzierte Leistung		Zündapparat				Verbrauch		
		[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Luftreglers H[mm]	[kW]	Ø Bypass(minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	Maximaler Verbrauch [m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Offen 25%	G20	1.587
	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Offen 25%	G20	1.587
	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Offen 25%	G27	1.936
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Offen 25%	G25.3	1.805
	G30/G31 28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Offen 75%	1.183	G30
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Offen 75%	1.183	G30
	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Offen 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Offen 75%	1.165	G31

Tabelle 4.1

Die Fritteuse ist für den Betrieb mit folgenden gasförmigen Brennstoffen ausgelegt:

Gaskategorie	Gasarten	Anschlussdruck	Zielland
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

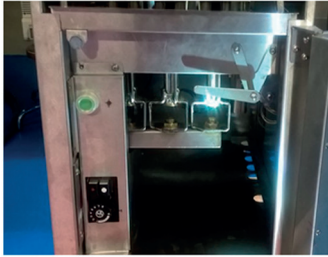
**Tabelle 4.2**

Die Fritteuse ist für den Betrieb mit folgenden gasförmigen Brennstoffen ausgelegt:

- 2H - Gasfamilie 2 Gruppe H (20 mbar) - Erdgas mit hohem Methananteil (G20)
- 2E - Gasfamilie 2 Gruppe E (20 mbar) - Erdgas mit hohem Methananteil (G20)
- 2Lw - Gasfamilie 2 Gruppe LW (20 mbar) - stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/31)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (50 mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/31)
- 3P - Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)
- 2K - Gasfamilie 2 Gruppe K (25 mbar) - stickstoffhaltiges Erdgas (G25,3)

**Fritteusen der Serie SL3511.... mit drei Brennern und einem 17L-Becken mit einer Wärmeleistung von 15 kW.**

## 5. DIE UMSTELLUNG DER EINKAMMER-FRITTEUSE AUF ANDERE GASART:



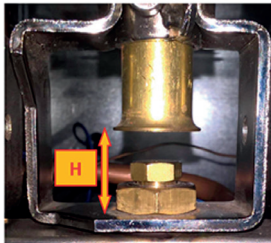
**Die Anordnung der Komponenten im Schrank**

1. Die Düse in den Hauptbrennern austauschen – den Gaszufluss abschneiden und dann die die Position der Luftregler blockierenden Schrauben abschrauben. Dann die sich in den Sockeln befindlichen Düsen abschrauben. Neue Düsen gemäß Tabelle 4.1 auswählen



**Hauptdüse**

2. Die Muffe im Gehäuse des Brenners durch das Hinausschieben aus- und Hineinschieben in das Brenner-Gehäuse auf die Position einstellen, die in Tabelle 4.1 angegeben ist. Nach der Einstellung die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen

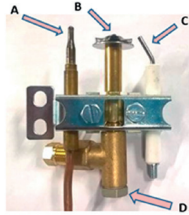


**Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners**

3. Der Austausch der Düse des Kontrollbrenners: man sollte die Schraube „D“, die sich unterhalb des Gehäuses des Kontrollbrenners befindet abschrauben und dann die Düse abschrauben und die entsprechende montieren. Als nächstes sollte man die Luftblende „E“, die sich am Gehäuse des Kontrollbrenners befindet gemäß Tabelle 4.1 regulieren.

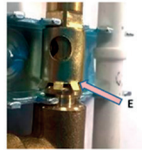


Die Position des Kontrollbrenners



Die Elemente des Kontrollbrenners:

- A. Thermoelement
- B. Kontrollbrenner
- C. Elektrode
- D. Düsenschaube



Die Luftblende am Gehäuse des



Die Luftblende am Gehäuse des

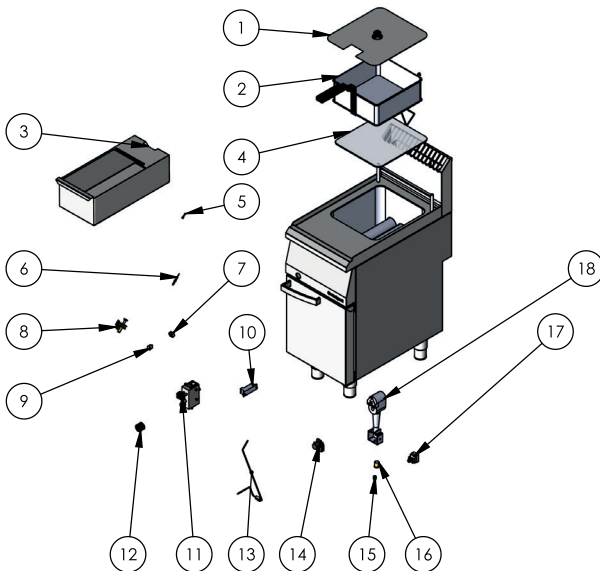
**ACHTUNG:** Die Fritteuse funktioniert im Bereich der am Ventil eingestellten Temperatur (110-190 °C). Die Temperatureinstellung am Ventil bewirkt das Aufwärmen des Öls bis zur eingegebenen Temperatur, z.B. 190 °C (Ausschalten der Hauptbrenner), dann bewirkt die Abkühlung des Öls unterhalb der eingegebenen Temperatur (Hineingeben der gefrorenen Pommes) ein erneutes Angehen der Hauptbrenner und das Aufwärmen des Öls.

Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:

- Einen neuen Aufkleber auf das Gerät aufkleben, der über die Anpassung an die neue Energieversorgung informiert.
- Rote Farbe für die Markierung der neuen Lage der beweglichen Elemente, z.B. der Muffe für die Luftregulierung, verwenden
- Die Dichtigkeit der Verbindungen prüfen
- Die Lage und die Arbeit der Hauptbrenner prüfen: Farbe, Form und Stabilität der Flamme.

**Bemerkung für den Service:** Beim Austausch des Sicherheitsthermostats sollte der Sensor in den Sockel so hineingeschoben werden, dass der Kopf der Kapillare sich im Sockel versteckt, dagegen sollte beim Austausch des Minisit-Ventils der Sensor bis zum Ende des Sockels eingeschoben werden.

## 6. DIE LISTE DER ERSATZTEILE DER SL35115S...



Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Deckel
2	Korb
3	Ölauffangwanne
4	Gittereinsatz
5	Düse des Kontrollbrenners
6	Elektrode
7	Karamikwürfel
8	Kontrollbrenner
9	Schalter Funkengenerator
10	Funkengenerator
11	Gasthermostatventil
12	Drehregler
13	Thermoelement
14	Anschlussbuchse
15	Düse
16	Regulierbare Muffe
17	Sicherheitsthermostat
18	Brenner

## 7. DIE DATEN ZUR ZWEIKAMMER-FRITTEUSE SL35122S...

DE

Gas... Druck	Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch	
	Druck der Gasseisung [mbar]	[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Luftreglers H[mm]	[kW]	Ø Bypass(minimale Lage – Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]
G20	20	13,00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	40x2	C010906	Offen 25%	G20	1,376
G20	25	12,00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	40x2	C010906	Offen 25%	G20	1,270
G27	20	12,00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	40x2	C010906	Offen 25%	G27	1,548
G25.3	25	11,00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	40x2	C010906	Offen 25%	G25.3	1.324
G30/ G31	28- 30/37	12,00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12,00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12,00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G31	37	12,00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	20x2	C010444	Offen 75%	0,932	G31

Tabelle 7.1

Die Fritteuse ist für den Betrieb mit folgenden gasförmigen Brennstoffen ausgelegt:

Gaskategorie	Gasarten	Anschlussdruck	Zielland
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

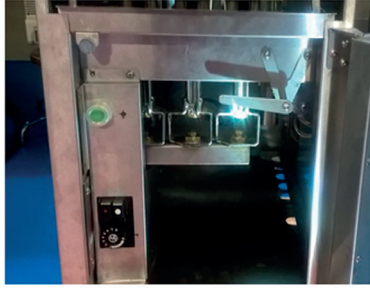
**Tabelle 7.2**

Die Fritteuse ist für den Betrieb mit folgenden gasförmigen Brennstoffen ausgelegt:

- 2H - Gasfamilie 2 Gruppe H (20 mbar) - Erdgas mit hohem Methananteil (G20)
- 2E - Gasfamilie 2 Gruppe E (20 mbar) - Erdgas mit hohem Methananteil (G20)
- 2Lw - Gasfamilie 2 Gruppe LW (20 mbar) - stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/31)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (50 mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/31)
- 3P - Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)
- 2K - Gasfamilie 2 Gruppe K (25 mbar) - stickstoffhaltiges Erdgas (G25,3)

**Die Heizleistung für die Zwei-Tank-Fritteuse beträgt 13 kW bei G20/20 mbar Gas, 11 kW bei G25.3/25 mbar Gas und 12 kW bei den anderen Versorgungsarten.**

## 8. DIE UMSTELLUNG DER ZWEIKAMMER-FRITTEUSE AUF ANDERE GASART:



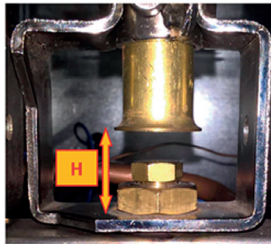
### Die Anordnung der Komponenten im Schrank

1. Die Düse in den Hauptbrennern austauschen – den Gaszufluss abschneiden und dann die die Position der Luftregler blockierenden Schrauben abschrauben. Dann die sich in den Sockeln befindlichen Düsen abschrauben. Neue Düsen gemäß Tabelle 4.1 auswählen



Hauptdüse

2. Die Muffe im Gehäuse des Brenners durch das Hinausschieben aus- und Hineinschieben in das Brenner-Gehäuse auf die Position einstellen, die in Tabelle 4.1 angegeben ist. Nach der Einstellung die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen



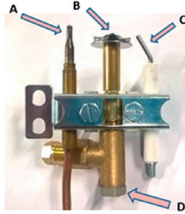
### Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners

3. Der Austausch der Düse des Kontrollbrenners: man sollte die Schraube „D“, die sich unterhalb des Gehäuses des Kontrollbrenners befindet abschrauben und dann die Düse abschrauben und die entsprechende montieren. Als nächstes sollte man die Luftblende „E“, die sich am Gehäuse des Kontrollbrenners befindet gemäß Tabelle 4.1 regulieren.



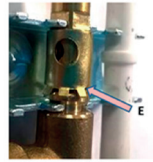


Die Position des Kontrollbrenners



Die Elemente des Kontrollbrenners:

- A. Thermoelement
- B. Kontrollbrenner
- C. Elektrode
- D. Düsenschaube



Die Luftblende am Gehäuse des



Die Luftblende am Gehäuse des

### ACHTUNG:

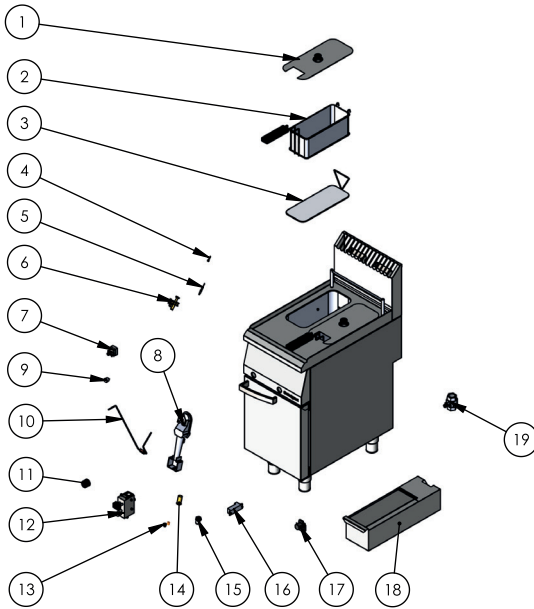
Die Fritteuse funktioniert im Bereich der am Ventil eingestellten Temperatur (110-190 °C). Die Temperatureinstellung am Ventil bewirkt das Aufwärmen des Öls bis zur eingegebenen Temperatur, z.B. 190 °C (Ausschalten der Hauptbrenner), dann bewirkt die Abkühlung des Öls unterhalb der eingegebenen Temperatur (Hineingeben der gefrorenen Pommes) ein erneutes Angehen der Hauptbrenner und das Aufwärmen des Öls.

Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:

- Einen neuen Aufkleber auf das Gerät aufkleben, der über die Anpassung an die neue Energieversorgung informiert.
- Rote Farbe für die Markierung der neuen Lage der beweglichen Elemente, z.B. der Muffe für die Luftregulierung, verwenden
- Die Dichtigkeit der Verbindungen prüfen
- Die Lage und die Arbeit der Hauptbrenner prüfen: Farbe, Form und Stabilität der Flamme.

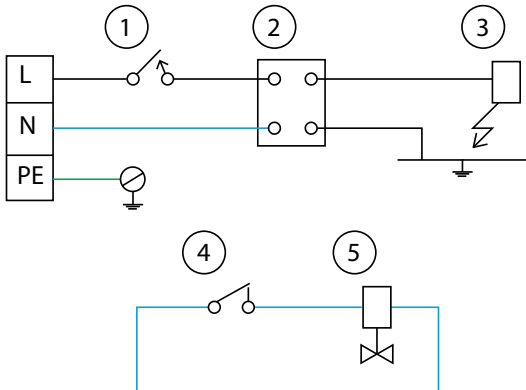
Bemerkung für den Service: Beim Austausch des Sicherheitsthermostats sollte der Sensor in den Sockel so hineingeschoben werden, dass der Kopf der Kapillare sich im Sockel versteckt, dagegen sollte beim Austausch des Minisit-Ventils der Sensor bis zum Ende des Sockels eingeschoben werden.

## 9. DIE LISTE DER ERSATZTEILE DER SL35122S...



Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Deckel
2	Korb
3	Korbunterlage
4	Die Düse des Kontrollbrenners
5	Elektrode
6	Flammenzündung
7	Sicherheitsthermostat
8	Brenner
9	Der Einschalter des Generators
10	Thermoelement
11	Der Drehknopf des Ventils
12	Thermostatventil
13	Hauptbrennerdüse
14	Regulierende Muffe
15	Das Kniestück des Thermostatventils
16	Funkengenerator
17	Anschlusskasten
18	Ölbehälter
19	Ölablassventil

## 10. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf
2. Regler des Zündfunkengebers
3. Elektrode
4. Sicherheitsthermostat
5. Thermoelement

## 11. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li><li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li><li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li><li>• Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.</li></ul>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beschädigtes oder durch die Pilotflamme unzureichend aufgewärmtes Thermoelement</li><li>• Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert..</li></ul>
<b>Der Hauptbrenner funktionieren nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li><li>• Die Düsen der Hauptbrenner sind verstopft</li><li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li></ul>
<b>Gelbe Flamme der Hauptbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falsche Luftmenge, die zum Hauptbrenner geliefert wird – es ist die Kontrolle der Muffe an der Düse des Hauptbrenners notwendig</li><li>• Verschmutzte Hauptbrenner - Öffnungen</li></ul>
<b>Falsche Temperatur des Tiegels</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats</li><li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li></ul>
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falsche Platzierung der Zündelectrode in der Zündbrennergruppe.</li><li>• Trennen des Zündkabels, das den Funkenerzeuger mit der Zündelectrode verbindet. Leitungsverbindungen überprüfen.</li><li>• Der Funkenerzeuger ist defekt.</li><li>• Das Netzkabel ist beschädigt oder das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen</li></ul>

## 12. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente der Fritteuse kann man nach der Entfernung des Panels, der Vorderschiene und dem Öffnen der Türen austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeiten sollte man den Gaszufluss zum Gerät verschließen und die Stromversorgung trennen. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

### a. Das Gasthermostatventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 12mm von dem Mixer oder dem Kniestück abschrauben
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Pilotflammenbrenner abschrauben, Schlüssel 10
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 9
- den Sensor des Ventils aus dem Sockel herausnehmen
- das Gasventil von dem Tragarm abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

**ACHTUNG: Nach dem Austausch des thermostatischen Ventils muss die Kapillare 120mm tief in den Sockel hineingelegt werden**

### b. Das Thermoelement

- das Thermoelement des thermostatischen Ventils abschrauben, Schlüssel 9
- den Kontrollbrenner vom Gehäuse der Verbrennungskammer abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

**ACHTUNG: Nach dem Austausch des thermostatischen Ventils muss die Kapillare bis zum Ende des Sockels hineingelegt werden**

### **c. Elektrode**

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner vom Gehäuse der Verbrennungskammer abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### **d. Sicherheitsthermostat**

- den Sensor des Sicherheitsthermostats aus dem Sockel im Behälter herausnehmen
- die Stromleitungen von dem Thermostat abschalten
- das Thermostat austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### **e. Der Einschalter der Zündung**

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### **f. Funkgenerator**

- den Kasten öffnen, in der sich der Generator befindet
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### **g. Der Hauptbrenner**

- das Panel, die Türen, und die Tragarmschiene abnehmen
- das Kniestück der Düse von dem Brenner abschrauben
- die drei Befestigungsschrauben abnehmen, die die Brenner an die Verbrennungskammern befestigen – man kann den Brenner herausnehmen
- die Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausführen

**ACHTUNG:**Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden

## 1. CHARACTERISTIC OF THE DEVICE

The housing is made of stainless steel. The tabletop is mounted on a base with four feet, by means of which you can level the fryer. Leveling is possible within the range of  $\pm 20\text{mm}$ .

The main components of fryers series 97251.. include: worktop with one 17L tank (with cold zone) and three main burners, each of them with a thermal power of 5.0 kW. The nominal thermal power of the fryer is 15.00 kW and all burners are controlled by a single thermostatic valve.

The main components of the 97252... series fryers... are: a countertop with two independent 7L tanks (with cool zones) and two main burners (one for each tank) with a heat output of 5.5 to 6.5 kW each. The nominal heat output of the fryer ranges from 11 to 13.00 kW, and each burner is controlled through its own thermostatic valve.

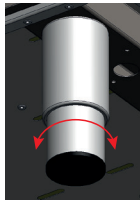
On the front of the appliance, behind the door, there is, for each tank, a control panel with a temperature controller, a safety thermostat and a spark generator button. Next to the control panel, behind the door, there are the valves used to drain the used oil from each tank. There is a waste oil tank under the valve. The tank will hold 17L.

When emptying the tank, keep in mind that the oil may have a high temperature; wait until the oil has cooled down.

If the oil temperature in the tank exceeds  $230^{\circ}\text{C}$ , the safety thermostat will trigger and the burner shuts down. Re-activation is possible after the appliance has cooled down and the thermostat is reset using the appropriate thermostat button.

## 2. FRYER INSTALLATION

- The fryer should be placed on a stable surface in a closed room with the power off. Then it must be leveled using the adjustable feet.



Adjustable foot

Place the appliance so that it is accessible at least from the front.

When placing the device against a room wall, the minimum distance should be:

- From a non-flammable wall according to the possibility of setting,
- from a protected combustible wall, i.e. a wall made of flammable materials, but plastered or protected in an equivalent way - not less than 30cm,
- from an unprotected combustible wall, i.e. a wall of wood or other flammable materials - not less than 60cm.

**CAUTION!!** It is not allowed to turn on the appliance when the tank is empty or to pour water when the oil in the tank is hot, as this will cause irreparable and sudden damage to the bottom of the tank and in case of pouring water into hot oil, oil inflammation and fire.

If the fryer is installed in a heating line, you must prevent the fryer from being placed next to the pasta maker, or the bain maries. Pouring water into hot oil may cause a fire.

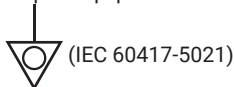
The appliance is sold for a specific type of gas, as certified on the rating plate. Any change to the type of gas can only be made by a qualified and authorized installers and must be included in the warranty card attached to the appliance. The devices sealed and protected by the manufacturer could only be handled by qualified installers after authorization and training provided by the Technical Service of STALGAST

### 3. CONNECTION

#### 3.1. Conditions for connection to mains:

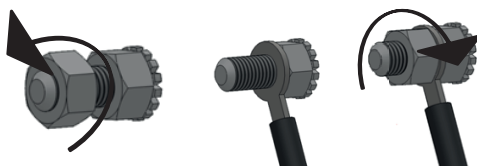
You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate

- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol:



**To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:**

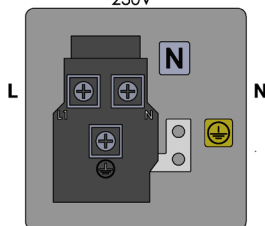
- Remove the nut from the bolt
- Introduce equipotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.



**Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.**

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated (type H07RN-F 3G1.5 mm<sup>2</sup>). It can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!

230V



**PE – protective wire (yellow-green)**

**N – neutral wire (blue)**

**L1 – phase wires (other colors)**

**Connecting the unit to the mains.**

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V/50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker  $I_n=30\text{mA}$  by means of a plug or directly to the power supply

#### 3.2. Conditions for connecting to the gas network

The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines off the national legislation in the particular Country. If the appliance is to be installed in another Country, the national regulations must be observed during installation.

These fryers can be installed as:

Type A appliances: no connection to a flue evacuating outside burned gases; the room should be equipped with means (fans or hoods) capable to keep healthy the environment avoiding concentrations of harmful substances.

Type B2 appliances: mandatory installation under hoods with safety interlock systems

The fryer should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls.

- The volume of the kitchen space should meet the dependence: appliance power (W) / (divided by) cubic volume of the room (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets.

**Caution:** if the fryer is supplied by a gas cylinder, the compartment housing the cylinder should be separated from the fryer body and should be correctly provided with openings to keep fresh and aired the environment around the cylinder. The compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20 kg. The total thermal load of the device (sum of all burner load) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.
- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the room where the cylinders are installed must not exceed 35 °C.

**The fryer may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person authorized to perform installation services. Adaptations of the fryer to another type of gas must be carried out by an authorized fitter.**

**The installation and replacement of nozzles must be certified by the relevant warranty card accompanying the product**

LPG fryer should be connected to a hose (hose for propane-butane with safety mark „B”) via seamless steel tubing with a length of at least 50cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 1.5 m.

Fryers running on natural gas (E) should be connected to the gas network inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. The device has a connection end with R 1/2" thread.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe (near gas inlet connection) behind the door and on the thermostatic gas valve (side body). After removing the cap on spigot and connecting the manometer through a flexible hose, the pressure shall be measured with the appliance on and the value of supply pressure must be included between the minimum and maximum values according to the type of gas.

## 4. DETAILS OF SINGLE-CHAMBER FRYER 97251...

Gas ...	Pressure [mbar]	Rated power			Reduced power			Igniter			Consumption			
		[kW]	∅ of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air regulator H[mm]	[kW]	∅ By-pass(minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	∅ pilot nozzle diameter [1/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G27	1.936
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G25.3	1.805
G30/ G31	28- 30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31

Table 4.1



The single-chamber fryer is designed for supply with the following gas fuels:

Gas categorie	Gas type	Supply pressure	Destination country
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

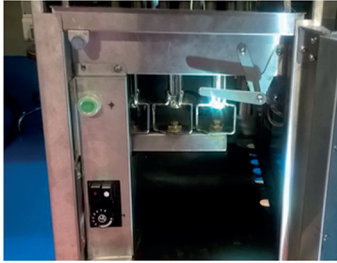
**Table 4.2**

The fryer is designed for supply with the following gas fuels:

2H	- family 2 group H	(20 mbar) - high-methane natural gas (G20)
2E	- family 2 group E	(20 mbar) - high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group LW	(20 mbar) - nitrogenated natural gas (G27)
3B/P	- family 3 group B/P	(37 mbar) - propane-butane gas (G30/31)
3B/P	- family 3 group B/P	(50 mbar) - propane-butane gas (G30/31)
3P	- family 3 group P	(37 mbar) - propane gas (G31)
2K	- family 2 group K	(25 mbar) - nitrogenated natural gas (G25.3)

**Fryers series 97251.. with three burners and one tank 17L have a heat input of 15.0 kW**

## 5. ADAPTING THE SINGLE-CHAMBER FRYER TO ANOTHER TYPE OF GAS:



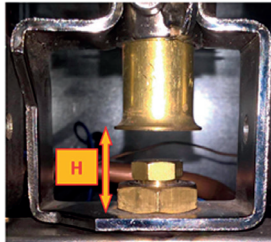
**Layout of components in the cabinet**

1. Replace the nozzles on the main burners - cut off the gas supply and then unscrew the screws that lock the air regulators. Then unscrew the nozzles in the sockets. New nozzles should be selected in accordance with Table 4.1.



**Main nozzle**

2. Align the sleeve in the burner body by ejecting or retracting the sleeve into the body of the fryer to the position shown in Table 4.1. Once set, tighten the screw securing the sleeve.

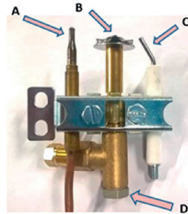


**Distance „H“ between the sleeve and the burner housing**

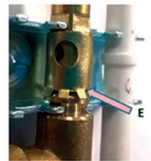
3. Replacing the pilot nozzle: unscrew the „D“ screw from the bottom of the pilot body, then unscrew the nozzle and install the corresponding nozzle. Then adjust the „E“ air shutter on the pilot's body in accordance with Table 4.1



**Pilot position**



**Pilot components:**  
A. Thermocouple  
B. Remote  
C. Electrode  
D. Nozzle bolt



**Air shutter on the pilot's body**



**Pilot nozzle**

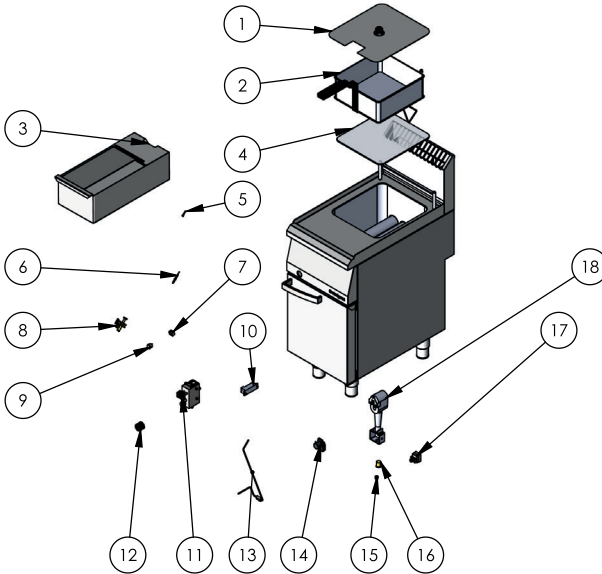
**CAUTION:** The fryer is operating at a temperature set on the valve (110-190 °C). Setting the temperature on the valve causes the oil to heat up to a preset temperature, e.g. 190 °C (main burners switching off), then cooling the oil below the preset temperature (throwing in frozen french fries) causes the main burners to reactivate and the oil is heated up

After changing the type of gas supplying the appliance - remember:

- Place a new information sticker on the appliance to adapt to the new supply.
- Use red paint to mark the new position of moving parts, e.g. the air control sleeve
- Check the tightness of connections
- Check the position and operation of the main burners: color, shape and flame stability.

**Note for maintenance staff:** When replacing the safety thermostat, insert the sensor so that only the capillary tube hides in the socket; whereas when replacing the minisit valve, insert the sensor fully into the socket.

## 6. LIST OF SPARE PARTS FOR 97251...



NO.	Part name
1	Cover
2	Basket
3	Oil tank
4	Basket base
5	Pilot nozzle
6	Electrode
7	Ceramic block
8	Remote
9	Spark generator switch
10	Spark generator
11	Gas thermostatic valve
12	Knob
13	Thermocouple
14	Junction box
15	Nozzle
16	Control sleeve
17	Safety thermostat
18	Burner



## 7. DETAILS OF DOUBLE-CHAMBER FRYER 97252...

Gas ... Pressure	Rated power				Reduced power		Igniter				Consumption			
	Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air regulator H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1.270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G27	1.548
G25.3	25	11,00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G25.3	1.324
G30/ G31	28-30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.932	G31

Table 7.1

The double-chamber fryer is designed for supply with the following gas fuels

Gas categorie	Gas type	Supply pressure	Destination country
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Table 7.2**

The fryer is designed for supply with the following gas fuels:

2H	- family 2 group H	(20 mbar) - high-methane natural gas (G20)
2E	- family 2 group E	(20 mbar) - high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group LW	(20 mbar) - nitrogenated natural gas (G27)
3B/P	- family 3 group B/P	(37 mbar) - propane-butane gas (G30/31)
3B/P	- family 3 group B/P	(50 mbar) - propane-butane gas (G30/31)
3P	- family 3 group P	(37 mbar) - propane gas (G31)
2K	- family 2 group K	(25 mbar) - nitrogenated natural gas (G25.3)

**The heating power for the two-tank fryer is 13 kW for G20/20 mbar gas, 11kW for G25.3/25 mbar gas and 12 kW for the other supply types.**

## 8. ADAPTING THE DOUBLE-CHAMBER FRYER TO ANOTHER TYPE OF GAS:

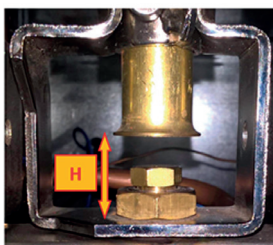
1. Replace the nozzles on the main burners - cut off the gas supply, open the door, unscrew the covers. There are two main burners under the covers. Unscrew the screws that lock the air

regulators. Then unscrew the nozzles in the sockets. New nozzles should be selected in accordance with Table 7.1.



**Main nozzle**

- Align the sleeve in the burner body by ejecting or retracting the sleeve into the body of the fryer to the position shown in Table 7.1. Once set, tighten the screw securing the sleeve.

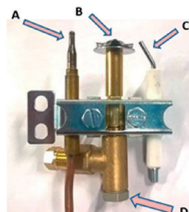


**Distance „H” between the sleeve and the burner housing**

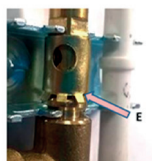
- Replacing the pilot nozzle: unscrew the „D” screw from the bottom of the pilot body, then unscrew the nozzle and install the corresponding nozzle. Then adjust the „E” air shutter on the pilot’s body in accordance with Table 7.1.



**Pilot position**



**Pilot components:**  
 A. Thermocouple  
 B. Remote  
 C. Electrode  
 D. Nozzle bolt



**Air shutter on the pilot’s body**



**Pilot nozzle**

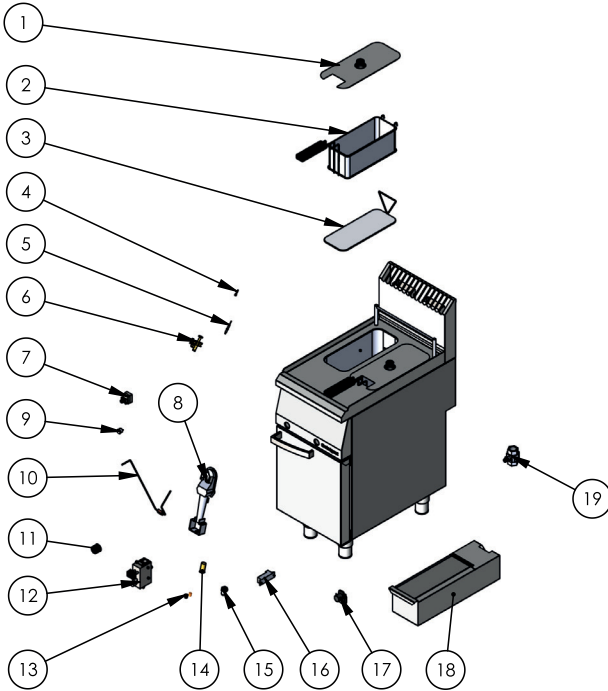
**CAUTION:** The fryer is operating at a temperature set on the valve (110-190°C). Setting the temperature on the valve causes the oil to heat up to a preset temperature, e.g. 190°C (main burners switching off), then cooling the oil below the preset temperature (throwing in frozen french fries) causes the main burners to reactivate and the oil is heated up.

After changing the type of gas supplying the appliance - remember

- Place a new information sticker on the appliance to adapt to the new supply.
- Use red paint to mark the new position of moving parts, e.g. the air control sleeve
- Check the tightness of connections
- Check the position and operation of the main burners: color, shape and flame stability.

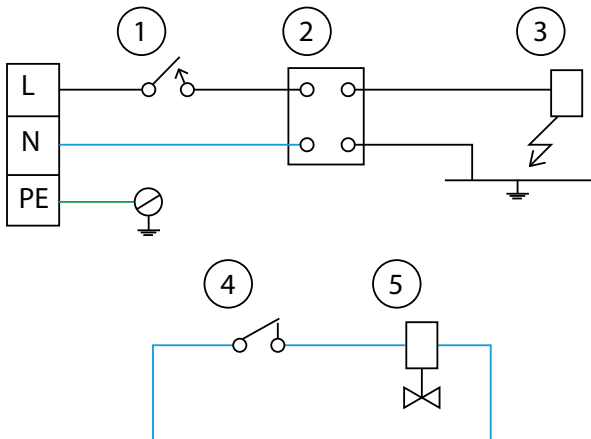
**Note for maintenance staff:** When replacing the safety thermostat, insert the sensor so that only the capillary tube hides in the socket; whereas when replacing the minisit valve, insert the sensor fully into the socket.

## 9. LIST OF SPARE PARTS FOR 97252...



NO.	Part name:
1	Cover
2	Basket
3	Basket base
4	Pilot nozzle
5	Electrode
6	Pilot flame
7	Safety thermostat
8	Burner
9	Generator switch
10	Thermocouple
11	Valve knob
12	Thermostatic valve
13	Main burner nozzle
14	Control sleeve
15	Thermostatic valve elbow
16	Spark generator
17	Junction box
18	Oil container
19	Oil drain valve

## 10. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



1. Button
2. Spark regulator
3. Electrode
4. Safety thermostat
5. Thermocouple

## 11. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• The pilot nozzle is clogged.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> <li>• Safety thermostat was triggered.</li> </ul>
<b>The pilot's flame is not retained</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.</li> <li>• Safety thermostat was triggered.</li> </ul>
<b>The main burners do not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• Main burner nozzles are clogged</li> <li>• The gas valve is defective..</li> </ul>
<b>Main burners burn yellow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong amount of air supplied to the main burners - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle</li> <li>• Soiled main burners - holes</li> </ul>
<b>Wrong bowl temperature</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect placement of the thermostat regulator sensor.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> </ul>
<b>No spark on the pilot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect placement of ignition electrode in pilot group.</li> <li>• Detachment of ignition cable connecting spark generator to ignition electrode. Check the wiring connections.</li> <li>• Spark generator is defective.</li> <li>• Electrical supply cord is defective or unit is not connected to the mains</li> </ul>

## 12. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the fryer can be replaced after removal of the panel, the front beam and opening the door. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down.

### a. Gas thermostatic valve

- unscrew the copper tube with a diameter of 12mm from the mixer or elbow
- unscrew the copper tube with a diameter of 6mm from the burner pilot, key 10
- unscrew the safety thermocouple, key 9
- remove the valve sensor from the socket
- unscrew the gas valve from the bracket
- screw in the new valve, reverse the other steps

**DANGER: After replacing the thermostatic valve, the capillary must be inserted into the socket at a depth of 120 mm**

### b. Safety thermocouple

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the combustion chamber housing
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

**DANGER: After replacing the safety thermostat, the capillary must be inserted into the socket all the way**

### c. Electrode

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the combustion chamber housing
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

### d. Safety thermostat

- remove the safety thermostat detector from the socket in the tank
- disconnect electrical wires from the thermostat
- replace the thermostat, reverse the other steps



**e. Ignition switch**

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

**f. Spark generator**

- open the box where the generator is
- disconnect the generator from the power wires
- replace the generator, the reverse other steps

**g. Main burner**

- remove the panel, the door and the cantilever beam
- turn the nozzle elbow off the burner
- unscrew the three screws fixing the burners to the combustion chamber - you can remove the burner
- replace the burners; reverse the other steps

**DANGER: After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.**

## 1. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Le boîtier est en acier inoxydable. Le plateau est monté sur une base à quatre pieds, ce qui permet de mettre la friteuse à niveau. La mise à niveau est possible dans une plage de  $\pm 20$  mm.

Les principaux composants des friteuses de la série 97251... comprennent : un plan de travail avec un réservoir de 17 litres (avec zone froide) et trois brûleurs principaux, chacun d'entre eux ayant une puissance thermique de 5,0 kW. La puissance thermique nominale de la friteuse est de 15,00 kW et tous les brûleurs sont contrôlés par une seule vanne thermostatique.

Les principaux composants des friteuses de la série 97252 ... sont : un plan de travail avec deux cuves indépendantes de 7L (avec zones de refroidissement) et deux brûleurs principaux (un pour chaque cuve) d'une puissance thermique de 5,5 à 6,5 kW chacun. La puissance calorifique nominale de la friteuse est comprise entre 11 et 13,00 kW et chaque brûleur est contrôlé par sa propre vanne thermostatique.

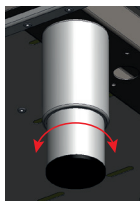
Sur la face avant de l'appareil, derrière la porte, se trouve, pour chaque cuve, un tableau de commande avec un régulateur de température, un thermostat de sécurité et un bouton générateur d'étincelles. À côté du tableau de commande, derrière la porte, se trouvent les vannes utilisées pour vidanger l'huile usagée de chaque réservoir. Un réservoir d'huile usagée se trouve sous la vanne. Le réservoir a une capacité de 17 litres.

Lors de la vidange du réservoir, n'oubliez pas que la température de l'huile peut être élevée ; attendez que l'huile ait refroidi.

Si la température du fioul dans le réservoir dépasse 230°C, le thermostat de sécurité se déclenche et le brûleur s'arrête. La réactivation est possible après que l'appareil a refroidi et que le thermostat a été réinitialisé à l'aide du bouton du thermostat approprié.

## 2. INSTALLATION DE LA FRITEUSE

- La friteuse doit être placée sur une surface stable dans une pièce fermée et hors tension. Elle doit ensuite être mise à niveau à l'aide des pieds réglables.



Pied réglable

L'appareil doit être placé de manière à ce que l'on puisse y accéder au moins par l'avant.

Si l'appareil est placé contre le mur d'une pièce, la distance minimale doit être la suivante :

- d'un mur incombustible selon la configuration,
- d'un mur combustible protégé, c'est-à-dire un mur constitué de matériaux inflammables mais recouvert d'un enduit ou protégé d'une manière équivalente - pas moins de 30 cm,
- d'un mur combustible non protégé, c'est-à-dire un mur fait de bois ou d'autres matériaux inflammables - pas moins de 60 cm.

**ATTENTION ! Il est interdit d'allumer l'appareil lorsque la cuve est vide ou de verser de l'eau lorsque l'huile de la cuve est chaude, car cela causerait des dommages irréparables et soudains au fond de la cuve et, en cas de versement d'eau dans de l'huile chaude, une inflammation de l'huile et un incendie.**

Si la friteuse est installée sur une ligne de chauffage, il faut éviter de la placer à côté de la machine à pâtes ou du bain-marie. Verser de l'eau dans de l'huile chaude peut provoquer un incendie.

L'appareil est vendu pour un type de gaz spécifique, comme certifié sur la plaque signalétique. Tout changement de type de gaz ne peut être effectué que par un installateur qualifié et autorisé et doit être mentionné sur la carte de garantie jointe à l'appareil. Les dispositifs scellés et protégés par le fabricant ne peuvent être manipulés que par des installateurs qualifiés après autorisation et formation dispensée par le Service Technique de STALGAST.

### 3. CONNEXION

#### 3.1. Conditions de raccordement au réseau

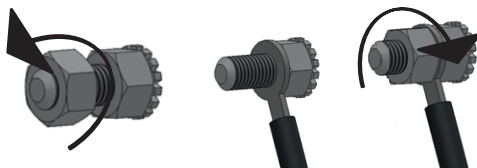
Vous devez vérifier que la tension du réseau est égale à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Pour brancher l'appareil sur le réseau électrique, vous devez brancher le cordon d'alimentation dans la boîte à bornes située sur la paroi arrière de l'appareil. Le cordon d'alimentation avec une prise n'est pas inclus dans l'ensemble et vous devez l'acheter.
- Vous devez obligatoirement relier l'appareil à l'installation d'égalisation des potentiels électriques à l'aide du boulon d'équipotentialité placé à l'arrière de l'appareil. Il est marqué par le symbole suivant: (IEC 60417-5021)



**Pour raccorder l'appareil à l'installation d'égalisation des potentiels électriques, il faut.. :**

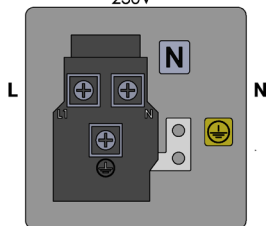
- Retirer l'écrou du boulon
- Introduire le câble d'équipotential
- Serrez l'écrou jusqu'à ce qu'il s'arrête
- Vous devez brancher la deuxième extrémité du câble équipotential dans le rail compensateur.



**Raccordement de l'appareil à l'installation d'égalisation des potentiels électriques.**

Le cordon d'alimentation doit être flexible, résistant à l'huile, mis à la terre et recouvert de polychloroprène (type H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). Il peut être fabriqué par le fabricant et disponible auprès de lui ou dans les ateliers de réparation spécialisés !

230V



**PE - fil de protection (jaune-vert)**

**N - fil neutre (bleu)**

**L1 - fils de phase (autres couleurs)**

**Raccordement de l'appareil au réseau électrique.**

- Seul un technicien agréé, titulaire d'un certificat d'aptitude aux travaux d'électricité, peut raccorder l'appareil au réseau électrique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise monophasée de 230V/50Hz équipée d'un disjoncteur In=30mA au moyen d'une fiche ou directement à l'alimentation électrique.

#### 3.2. Conditions de raccordement au réseau de gaz

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être conformes aux directives de la législation nationale du pays concerné. Si l'appareil doit être installé dans un autre pays, les réglementations nationales doivent être respectées lors de l'installation.

Ces friteuses peuvent être installées comme :

Appareils de type A : pas de raccordement à un conduit d'évacuation des gaz brûlés extérieurs ; la pièce doit être équipée de moyens (ventilateurs ou hottes) capables de maintenir l'environnement sain en évitant les concentrations de substances nocives.

Appareils de type B2 : installation obligatoire sous des hottes équipées de systèmes de verrouillage

de sécurité.

La friteuse doit être placée dans un endroit facilement accessible, à l'écart des objets et des murs combustibles.

- Le volume de la cuisine doit respecter la dépendance suivante : puissance de l'appareil (W) / (divisée par) le volume cubique de la pièce (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Les appareils adaptés à la combustion du gaz propane-butane ne peuvent pas être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple dans les caves) et il ne doit pas y avoir plus de deux bouteilles de propane-butane de 11 kg dans la pièce.
- Les bouteilles doivent être placées à au moins 1,5 m des émetteurs de chaleur (chauffages, poêles, etc.), sauf pour l'ensemble avec armoires à bouteilles.

**Attention** : si la friteuse est alimentée par une bouteille de gaz, le compartiment abritant la bouteille doit être séparé du corps de la friteuse et doit être correctement pourvu d'ouvertures pour maintenir frais et aéré l'environnement autour de la bouteille. Le compartiment doit être conçu pour accueillir une seule bouteille d'une charge maximale de 20 kg. La charge thermique totale de l'appareil (somme de la charge de tous les brûleurs) ne doit pas dépasser 12 kW.

- Ne pas placer la bouteille à proximité d'appareils produisant des étincelles.
- Les bouteilles doivent être stockées en position verticale et protégées contre les chocs, les renversements et les déplacements accidentels.
- La température de la pièce où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35 °C.

**La friteuse ne peut être raccordée à une citerne de propane-butane ou à une installation de gaz que par une personne autorisée à effectuer des services d'installation. Les adaptations de la friteuse à un autre type de gaz doivent être effectuées par un installateur agréé.**

**L'installation et le remplacement des buses doivent être certifiés par la carte de garantie accompagnant le produit.**

La friteuse GPL doit être raccordée à un tuyau (tuyau pour propane-butane avec la marque de sécurité „B”) par l'intermédiaire d'un tube d'acier sans soudure d'une longueur d'au moins 50 cm. Le câble doit être fixé à l'aide de colliers aux deux extrémités pour éviter qu'il ne glisse. La longueur du tuyau ne peut être inférieure à 1,2 m ni supérieure à 1,5 m.

FR

Les friteuses fonctionnant au gaz naturel (E) doivent être raccordées au réseau de gaz à l'intérieur du bâtiment de manière rigide ou au moyen de tuyaux métalliques flexibles portant une marque de sécurité actualisée. L'unité est dotée d'une extrémité de raccordement avec un filetage R 1/2".

Lors de la première installation de l'appareil et après chaque changement d'alimentation (autre type de gaz), la pression d'alimentation doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre. L'embout pour la vérification de la pression se trouve sur le tuyau d'alimentation (près du raccord d'entrée du gaz) derrière la porte et sur le robinet thermostatique de gaz (corps latéral). Après avoir enlevé le bouchon de l'embout et raccordé le manomètre à l'aide d'un tuyau flexible, la pression doit être mesurée lorsque l'appareil est en marche et la valeur de la pression d'alimentation doit être comprise entre les valeurs minimale et maximale selon le type de gaz.

#### 4. DÉTAILS DE LA FRITEUSE À CHAMBRE UNIQUE 97251...

Gaz ... Pression	Puissance nominale			Puissance réduite		Allumeur				Consommation				
	Pression d'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de la buse principale [1/100 mm]	Code de la buse principale	Distance du régulateur d'air H [mm]	[kW]	Ø By-pass (position minimale - rotations) [1/100mm]	Code de by-pass	[kW]	Ø diamètre de la buse pilote [1/100mm]	Code de la buse de la flamme pilote	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
						-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G27	1.936
						-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G27	1.936
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G25.3	1.805
						-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G25.3	1.805
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	1.183	G30
						-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	28- 30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
						-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
						-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31
						-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31
						-	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31

Tableau 4.1

La friteuse à chambre unique est conçue pour être alimentée par les combustibles gazeux suivants :

Catégorie de gaz	Type de gaz	Pression d'alimentation	Pays de destination
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

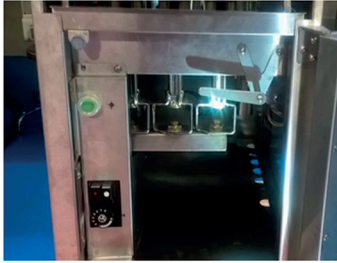
**Tableau 4.2**

La friteuse est conçue pour être alimentée par les combustibles gazeux suivants:

2H	- famille 2 groupe H	(20 mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2E	- famille 2 groupe E	(20 mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2Lw	- famille 2 groupe LW	(20 mbar) – gaz naturel riche en azote (G27)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(37 mbar) – gaz propane-butane (G30/31)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(50 mbar) – gaz propane-butane (G30/31)
3P	- famille 3 groupe P	(37 mbar) – gaz propane (G31)
2K	- famille 2 groupe K	(25 mbar) – gaz naturel azoté (G25,3)

**Les friteuses de la série 97251... avec trois brûleurs et une cuve de 17L ont une puissance calorifique de 15,0 kW.**

## 5. ADAPTATION DE LA FRITEUSE À CHAMBRE UNIQUE À UN AUTRE TYPE DE GAZ:



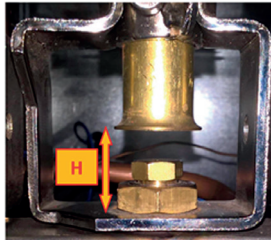
**Disposition des composants dans l'armoire**

1. Remplacer les gicleurs des brûleurs principaux - couper l'alimentation en gaz et dévisser les vis qui bloquent les régulateurs d'air. Dévissez ensuite les gicleurs dans leurs logements. Les nouveaux gicleurs doivent être sélectionnés conformément au tableau 4.1.



**Main nozzle**

2. Alignez le manchon dans le corps du brûleur en éjectant ou en rétractant le manchon dans le corps de la friteuse jusqu'à la position indiquée dans le tableau 4.1. Une fois le réglage effectué, serrez la vis de fixation du manchon.

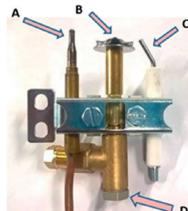


**Distance „H” entre le manchon et le boîtier du brûleur**

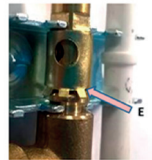
3. Remplacement de la buse du pilote : dévisser la vis „D” en bas du corps du pilote, puis dévisser la buse et installer la buse correspondante. Régler ensuite l'obturateur d'air „E” sur le corps du pilote conformément au tableau 4.1.



**Position du pilote**



**Composants du pilote :**  
A. Thermocouple  
B. à distance  
C. Électrode  
D. Boulon de buse



**Obturateur d'air sur le corps du pilote**



**Buse pilote**

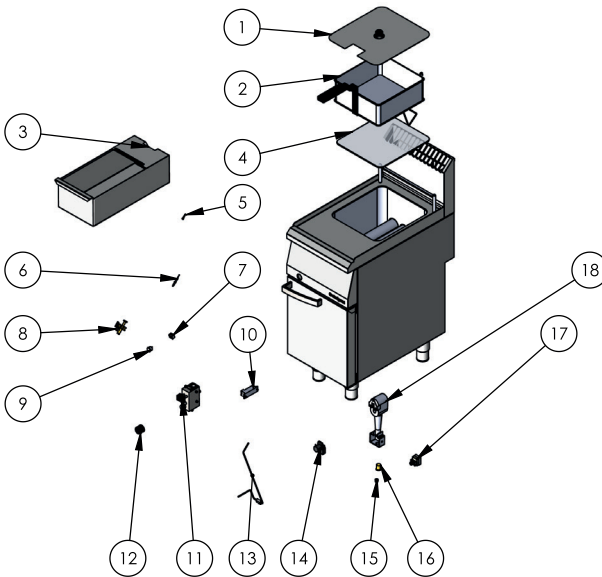
**ATTENTION :** La friteuse fonctionne à une température réglée sur la soupape (110-190 °C). Le réglage de la température sur la soupape entraîne le chauffage de l'huile jusqu'à une température prérégulée, par exemple 190 °C (extinction des brûleurs principaux), puis le refroidissement de l'huile en dessous de la température prérégulée (introduction de frites congelées) entraîne la réactivation des brûleurs principaux et le chauffage de l'huile.

Après avoir changé le type de gaz alimentant l'appareil, n'oubliez pas:

- Placez un nouvel autocollant d'information sur l'appareil pour l'adapter à la nouvelle alimentation.
- Utilisez de la peinture rouge pour marquer la nouvelle position des pièces mobiles, par exemple le manchon de contrôle de l'air.
- Vérifier l'étanchéité des raccordements
- Vérifiez la position et le fonctionnement des brûleurs principaux : couleur, forme et stabilité de la flamme.

**Note pour le personnel d'entretien :** Lors du remplacement du thermostat de sécurité, insérer la sonde de manière à ce que seul le tube capillaire se cache dans le socle ; lors du remplacement de la soupape de minisit, insérer la sonde à fond dans le socle.

## 6. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES POUR 97251...



NO.	Nom de la pièce
1	Couvercle
2	Panier
3	Réservoir d'huile
4	Base du panier
5	Buse pilote
6	Électrode
7	Bloc de céramique
8	Télécommande
9	Interrupteur du générateur d'étincelles
10	Générateur d'étincelles
11	Vanne thermostatique à gaz
12	Bouton
13	Thermocouple
14	Boîte de jonction
15	Buse
16	Manchon de contrôle
17	Thermostat de sécurité
18	Brûleur



## 7. DÉTAILS DE LA FRITEUSE À DOUBLE CHAMBRE 97252...

Gaz ... Pression	Puissance nominale				Puissance réduite		Allumeur				Consommation			
	Pression d'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de la buse principale [1/100 mm]	Code de la buse principale	Distance du régulateur d'air H [mm]	[kW]	Ø By-pass (position minimale - rotations) [1/100mm]	Code de by-pass	[kW]	Ø diamètre de la buse pilote [1/100mm]	Code de la buse de la flamme pilote	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G27	1,548
G25.3	25	11,00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G25.3	1,324
G30/ G31	28-30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.932	G31

Tableau 7.1

La friteuse à double chambre est conçue pour être alimentée par les combustibles gazeux suivants

Catégorie de gaz	Type de gaz	Pression d'alimentation	Pays de destination
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Tableau 7.2**

La friteuse est conçue pour être alimentée par les combustibles gazeux suivants :

2H	- famille 2 groupe H	(20 mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2E	- famille 2 groupe E	(20 mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2Lw	- famille 2 groupe LW	(20 mbar) – gaz naturel riche en azote (G27)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(37 mbar) – gaz propane-butane (G30/31)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(50 mbar) – gaz propane-butane (G30/31)
3P	- famille 3 groupe P	(37 mbar) – gaz propane (G31)
2K	- famille 2 groupe K	(25 mbar) – gaz naturel azoté (G25,3)

**La puissance de chauffage de la friteuse à deux cuves est de 13 kW pour le gaz G20/20 mbar, de 11 kW pour le gaz G25.3/25 mbar et de 12 kW pour les autres types d'alimentation.**

## 8. ADAPTATION DE LA FRITEUSE À DOUBLE CHAMBRE À UN AUTRE TYPE DE GAZ

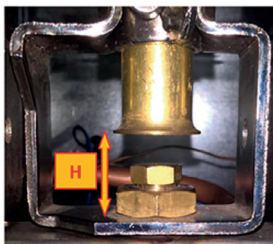
1. Remplacer les gicleurs des brûleurs principaux - couper l'alimentation en gaz, ouvrir la porte, dévisser les couvercles. Deux brûleurs principaux se trouvent sous les couvercles. Dévissez

les vis qui bloquent les régulateurs d'air. Dévissez ensuite les gicleurs dans les douilles. Les nouveaux gicleurs doivent être choisis conformément au tableau 7.1.



**Buse principale**

- Alignez le manchon dans le corps du brûleur en éjectant ou en rétractant le manchon dans le corps de la friteuse jusqu'à la position indiquée dans le tableau 7.1. Une fois le réglage effectué, serrez la vis de fixation du manchon.

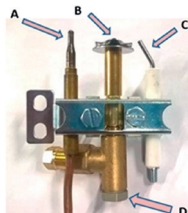


**Distance „H” entre le manchon et le boîtier du brûleur**

- Remplacement de la buse du pilote : dévisser la vis „D” en bas du corps du pilote, puis dévisser la buse et installer la buse correspondante. Réglez ensuite l'obturateur d'air „E” sur le corps du pilote conformément au tableau 7.1.

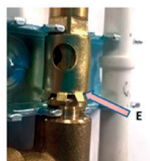


**Position du pilote**



**Composantes du projet pilote:**

- A. Thermocouple
- B. A distance
- C. Électrode
- D. Boulon de buse



**Obturateur d'air sur le corps du pilote**



**Buse pilote**

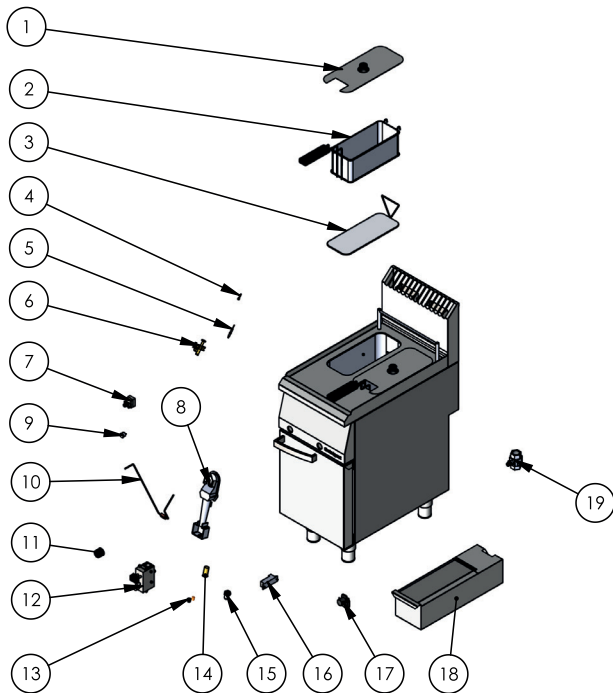
**ATTENTION :** La friteuse fonctionne à une température réglée sur la soupape (110-190°C). Le réglage de la température sur le robinet fait chauffer l'huile jusqu'à une température pré-réglée, par exemple 190°C (extinction des brûleurs principaux), puis le refroidissement de l'huile en dessous de la température pré-réglée (introduction de frites congelées) entraîne la réactivation des brûleurs principaux et le réchauffement de l'huile.

Après avoir changé le type de gaz alimentant l'appareil - n'oubliez pas

- Placez un nouvel autocollant d'information sur l'appareil pour l'adapter à la nouvelle alimentation.
- Utilisez de la peinture rouge pour marquer la nouvelle position des pièces mobiles, par exemple le manchon de contrôle de l'air.
- Vérifier l'étanchéité des raccords
- Vérifiez la position et le fonctionnement des brûleurs principaux : couleur, forme et stabilité de la flamme.

**Note pour le personnel d'entretien :** Lors du remplacement du thermostat de sécurité, insérer la sonde de manière à ce que seul le tube capillaire se cache dans le socle ; lors du remplacement de la soupape de minisit, insérer la sonde à fond dans le socle.

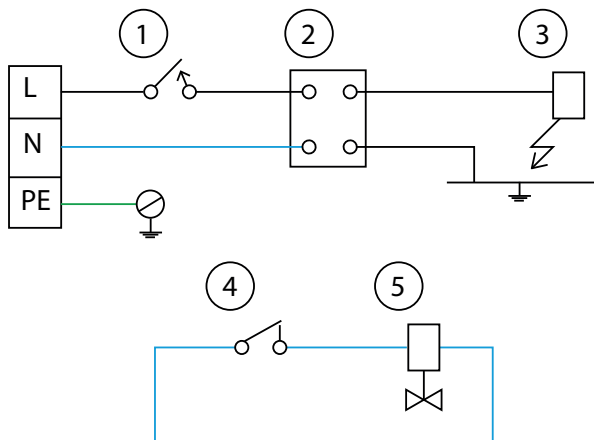
### 9. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES POUR 97252...



NO.	Nom de la pièce :
1	Couvercle
2	Panier
3	Base du panier
4	Buse pilote
5	Électrode
6	Flamme pilote
7	Thermostat de sécurité
8	Brûleur
9	Interrupteur du générateur
10	Thermocouple
11	Bouton de vanne
12	Soupape thermostatique
13	Gicleur du brûleur principal
14	Manchon de contrôle
15	Coude de la vanne thermostatique
16	Générateur d'étincelles
17	Boîte de jonction
18	Réservoir d'huile
19	Vanne de vidange d'huile

FR

### 10. SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE



- 1. Bouton
- 2. Régulateur d'étincelles
- 3. Electrode
- 4. Thermostat de sécurité
- 5. Thermocouple

## 11. DÉPANNAGE

<b>La veilleuse du brûleur principal ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La pression du gaz est trop faible</li><li>• La buse de la veilleuse est obstruée.</li><li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li><li>• Le thermostat de sécurité s'est déclenché.</li></ul>
<b>La flamme de la veilleuse n'est pas conservée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Thermocouple cassé ou insuffisamment chauffé par la flamme pilote.</li><li>• Le thermostat de sécurité s'est déclenché.</li></ul>
<b>Les brûleurs principaux ne fonctionnent pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La pression du gaz est trop faible</li><li>• Les gicleurs du brûleur principal sont obstrués</li><li>• Le robinet de gaz est défectueux.</li></ul>
<b>Les brûleurs principaux brûlent en jaune</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvaise quantité d'air fournie aux brûleurs principaux - nécessite le réglage du manchon au niveau de la buse du brûleur principal.</li><li>• Brûleurs principaux encrassés - trous</li></ul>
<b>Mauvaise température de la cuvette</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvais positionnement de la sonde du thermostat régulateur.</li><li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li></ul>
<b>Pas d'étincelle sur la veilleuse</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placement incorrect de l'électrode d'allumage dans le groupe pilote.</li><li>• Détachement du câble d'allumage reliant le générateur d'étincelles à l'électrode d'allumage. Vérifier les connexions du câblage.</li><li>• Le générateur d'étincelles est défectueux.</li><li>• Le cordon d'alimentation électrique est défectueux ou l'appareil n'est pas raccordé au réseau.</li></ul>

## 12. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DE BASE

Les principaux composants de la friteuse peuvent être remplacés après avoir retiré le panneau, la porte avant et ouvert la porte. Toutes les opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Avant de commencer les travaux, fermez l'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez l'alimentation électrique. Attendez que l'appareil ait refroidi.

### a. Vanne thermostatique à gaz

- dévisser le tube de cuivre d'un diamètre de 12 mm du mélangeur ou du coude
- dévisser le tube de cuivre d'un diamètre de 6 mm de la veilleuse du brûleur, clé 10
- dévisser le thermocouple de sécurité, clé 9
- retirer le capteur de la vanne de la prise
- dévisser la vanne de gaz du support
- visser la nouvelle vanne, inverser les autres étapes

**DANGER : Après avoir remplacé la vanne thermostatique, le capillaire doit être inséré dans le manchon à une profondeur de 120 mm.**

### b. Thermocouple de sécurité

- retirer le câble haute tension de l'électrode
- dévisser le pilote du boîtier de la chambre de combustion
- dévisser l'électrode
- remplacer l'électrode, inverser les autres étapes

**DANGER : Après avoir remplacé le thermostat de sécurité, le capillaire doit être inséré à fond dans la douille.**

### c. Electrode

- retirer le câble haute tension de l'électrode
- dévisser le pilote du boîtier de la chambre de combustion
- dévisser l'électrode
- remplacer l'électrode, inverser les autres étapes

### d. Thermostat de sécurité

- retirer le détecteur du thermostat de sécurité de la prise située dans le réservoir
- débrancher les fils électriques du thermostat
- remplacer le thermostat, inverser les autres étapes

#### **e. Commutateur d'allumage**

- débrancher les fils électriques du commutateur d'allumage
- retirer le commutateur du panneau avant
- remplacer le commutateur, inverser les autres étapes

#### **f. Générateur d'étincelles**

- ouvrir la boîte où se trouve le générateur
- débrancher le générateur des câbles d'alimentation
- remplacer le générateur, en procédant à l'inverse des autres étapes

#### **g. Brûleur principal**

- retirer le panneau, la porte et la poutre en porte-à-faux
- tourner le coude du gicleur pour éteindre le brûleur
- dévisser les trois vis qui fixent les brûleurs à la chambre de combustion - vous pouvez retirer le brûleur
- remplacer les brûleurs ; inverser les autres étapes

**DANGER : Après avoir remplacé les composants du système de gaz, vérifiez l'étanchéité du système à l'aide d'un détecteur de gaz.**

## 1. CARACTERÍSTICA DEL DISPOSITIVO

La carcasa es de acero inoxidable. El tablero está montado sobre una base con cuatro patas, mediante las cuales se puede nivelar la freidora. La nivelación es posible dentro de un margen de  $\pm 20$  mm.

Los componentes principales de las freidoras de la serie 97251.. incluyen: encimera con un tanque de 17L (con zona fría) y tres quemadores principales, cada uno de ellos con una potencia térmica de 5,0 kW. La potencia térmica nominal de la freidora es de 15,00 kW y todos los quemadores están controlados por una única válvula termostática.

Los principales componentes de las freidoras de la serie 97252 ... son: una encimera con dos cubas independientes de 7L (con zonas frías) y dos quemadores principales (uno para cada cuba) con una potencia calorífica de 5,5 a 6,5 kW cada uno. La potencia calorífica nominal de la freidora oscila entre 11 y 13,00 kW, y cada quemador se controla mediante su propia válvula termostática.

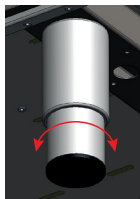
En la parte frontal del aparato, detrás de la puerta, hay, para cada cuba, un panel de control con un regulador de temperatura, un termostato de seguridad y un botón generador de chispas. Junto al panel de control, detrás de la puerta, se encuentran las válvulas utilizadas para drenar el aceite usado de cada depósito. Debajo de la válvula hay un depósito de aceite usado. El depósito tiene una capacidad de 17 litros.

Al vaciar el depósito, tenga en cuenta que el aceite puede tener una temperatura elevada; espere hasta que el aceite se haya enfriado.

Si la temperatura del gasóleo en el depósito supera los 230 °C, el termostato de seguridad se activará y el quemador se apagará. La reactivación es posible una vez que el aparato se haya enfriado y se haya restablecido el termostato mediante el botón correspondiente del termostato.

## 2. INSTALACIÓN DE FREIDORAS

- La freidora debe colocarse sobre una superficie estable en una habitación cerrada con la alimentación desconectada. A continuación, debe nivelarse utilizando los pies ajustables.



Pie ajustable

El aparato debe colocarse de forma que se pueda acceder a él al menos por la parte frontal. Detrás del aparato debe haber una pared de material incombustible.

Al colocar el aparato contra la pared de una habitación, la distancia mínima debe ser:

- desde una pared incombustible según las posibilidades de colocación,
- desde una pared combustible protegida, es decir, una pared hecha de materiales inflamables pero revocada o protegida de forma equivalente - no menos de 30 cm,
- de una pared combustible no protegida, es decir, una pared de madera u otros materiales inflamables, no menos de 60 cm.

**¡¡¡CUIDADO!!! No está permitido encender el aparato cuando el depósito está vacío o verter agua cuando el aceite del depósito está caliente, ya que esto causará daños irreparables y repentinos en el fondo del depósito y en caso de verter agua en aceite caliente, inflamación del aceite e incendio.**

Si la freidora está instalada en una línea de calefacción, debe evitar que la freidora se coloque junto a la máquina para hacer pasta, o al baño maría. Verter agua en el aceite caliente puede provocar un incendio.

El aparato se vende para un tipo de gas específico, certificado en la placa de características. Cualquier cambio en el tipo de gas sólo puede ser realizado por un instalador cualificado y autorizado y debe constar en la tarjeta de garantía adjunta al aparato. Los aparatos precintados y protegidos por el fabricante sólo podrán ser manipulados por instaladores cualificados previa autorización y formación impartida por el Servicio Técnico de STALGAST.

### 3. CONEXIÓN

#### 3.1. Condiciones de conexión a la red eléctrica

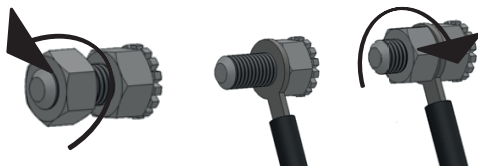
Debe comprobar si la tensión de la red es igual a la indicada en la placa de características del aparato.

- Para enchufar el aparato a la red eléctrica debe realizar el enchufe del cable de alimentación en la caja de bornes situada en la pared trasera del aparato. El cable de alimentación con enchufe NO forma parte del aparato y debe comprarlo.
- Debe unir obligatoriamente el aparato a la instalación de compensación de potenciales eléctricos con la ayuda del perno equipotencial situado en la parte trasera del aparato. Está marcado con el

siguiente símbolo:  (IEC 60417-5021)

**Para acoplar el aparato a la instalación de compensación de potenciales eléctricos, debe:**

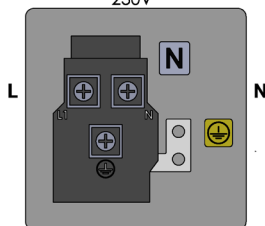
- Retire la tuerca del perno
- Introduzca el cable del equipotencial
- Apriete la tuerca hasta el tope
- Debe enchufar el segundo extremo del cable de equipotencial en el carril de contrapeso.



#### Conexión del aparato con instalación de potenciales eléctricos de compensación.

El cable de alimentación debe ser flexible, resistente al aceite, con toma de tierra y recubierto de policloropreno (tipo H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). Puede ser fabricado por el fabricante y puede adquirirse a través de él o en talleres especializados.

230V



**PE - cable de protección (amarillo-verde)**

**N - cable neutro (azul)**

**L1 - cables de fase (otros colores)**

#### Conexión del aparato a la red eléctrica.

- Sólo un técnico autorizado con certificado para trabajos eléctricos puede conectar el aparato a la red eléctrica.
- El aparato debe conectarse a una toma monofásica de 230 V/50 Hz equipada con un disyuntor In=30 mA mediante un enchufe o directamente a la red eléctrica.

#### 3.2. Condiciones de conexión a la red de gask

Los locales para la instalación de aparatos de gas deben cumplir las directrices de la legislación nacional del país en cuestión. Si el aparato se va a instalar en otro país, durante la instalación se debe cumplir la normativa nacional.

Estas freidoras pueden instalarse como

Aparatos de tipo A: sin conexión a un conducto de evacuación de gases quemados al exterior; el local debe estar equipado con medios (ventiladores o campanas) capaces de mantener sano el ambiente evitando concentraciones de sustancias nocivas.

Aparatos de tipo B2: instalación obligatoria bajo campanas con sistemas de enclavamiento de seguridad.



La freidora debe colocarse en un lugar de fácil acceso, lejos de objetos y paredes combustibles.

- El volumen del espacio de la cocina debe cumplir la dependencia: potencia del aparato (W) / (dividido por) volumen cúbico de la habitación (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Los aparatos adaptados para la combustión de gas propano-butano no pueden instalarse por debajo del nivel del suelo (por ejemplo, sótanos) y no debe haber más de dos bombonas de propano-butano de 11 kg en la habitación.
- Las bombonas deben estar situadas a una distancia mínima de 1,5 m de los emisores de calor (calefactores, estufas, etc.), excepto el conjunto con armarios para bombonas.

**Precaución:** si la freidora se alimenta con una bombona de gas, el compartimento que alberga la bombona debe estar separado del cuerpo de la freidora y debe estar correctamente provisto de aberturas para mantener fresco y aireado el ambiente alrededor de la bombona. El compartimento debe estar diseñado para alojar una sola bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del aparato (suma de la carga de todos los quemadores) no debe superar los 12 kW.

- No coloque el cilindro cerca de aparatos que generen chispas.
- Los cilindros deben almacenarse en posición vertical y protegidos contra golpes, vuelcos y desplazamientos accidentales.
- La temperatura en la habitación donde se instalen los cilindros no debe superar los 35 °C.

**La freidora sólo puede ser conectada a un depósito de propano-butano o a una instalación de gas por una persona autorizada para realizar servicios de instalación. Las adaptaciones de la freidora a otro tipo de gas deben ser realizadas por un instalador autorizado.**

**La instalación y sustitución de boquillas debe certificarse mediante la correspondiente tarjeta de garantía que acompaña al producto**

La freidora de GLP debe conectarse a una manguera (manguera para propano-butano con la marca de seguridad „B”) mediante un tubo de acero sin soldadura con una longitud mínima de 50 cm. El cable debe asegurarse con abrazaderas en ambos extremos para evitar que se deslice. La longitud de la manguera no puede ser inferior a 1,2 m ni superior a 1,5 m.

Las freidoras que funcionen con gas natural (E) deben conectarse a la red de gas dentro del edificio de forma rígida o mediante mangueras metálicas flexibles con una marca de seguridad actualizada. La unidad tiene un extremo de conexión con rosca R 1/2”.

Durante la primera instalación del aparato y después de cada cambio de suministro (otro tipo de gas), debe verificarse la presión de suministro con un manómetro. La espita para comprobar la presión se encuentra en la tubería de suministro (cerca de la conexión de entrada de gas) detrás de la puerta y en la válvula termostática de gas (cuerpo lateral). Tras quitar el tapón de la espita y conectar el manómetro a través de un tubo flexible, se medirá la presión con el aparato encendido y el valor de la presión de suministro deberá estar comprendido entre los valores mínimo y máximo según el tipo de gas.

#### 4. DETALLES DE LA FREIDORA DE UNA CÁMARA 97251...

Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida		Encendedor				Consumo		
	Presión de suministro [mbar]	[kW]	Ø de la boquilla principal [1/100 mm]	Código de boquilla principal	Distancia del regulador de aire H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - rotaciones) [1/100mm]	Código by-pass	[kW]	Ø diámetro de la boquilla piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G27	1.936
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G25.3	1.805
G30/ G31	28- 30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/ G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31

Cuadro 4.1

La freidora de una cámara está diseñada para ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

Categoría de gas	Tipo de gas	Presión de suministro	País de destino
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Cuadro 4.2**

La freidora está diseñada para ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

2H	- familia 2 grupo H	(20 mbar) - gas natural rico en metano (G20)
2E	- familia 2 grupo E	(20 mbar) - gas natural rico en metano (G20)
2Lw	- familia 2 grupo L	(20 mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G27)
3B/P	- familia 3 grupo B/P	(37 mbar) - propano-butano (G30/G31)
3B/P	- familia 3 grupo B/P	(50 mbar) - propano-butano (G30/G31)
3P	- familia 3 grupo P	(37 mbar) - propano (G31)
2K	- familia 2 grupo K	(25 mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G25,37)

**Freidoras serie 97251.. con tres quemadores y un tanque de 17L tienen una potencia calorífica de 15,0 kW**

## 5. ADAPTACIÓN DE LA FREIDORA MONOCÁMARA A OTRO TIPO DE GAS



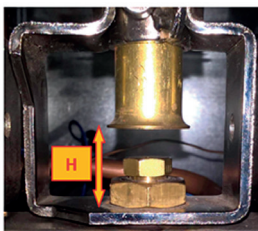
Disposición de los componentes en el armario

1. Sustituya las boquillas de los quemadores principales: corte el suministro de gas y, a continuación, desenrosque los tornillos que bloquean los reguladores de aire. A continuación, desenrosque las boquillas de los zócalos. Las nuevas boquillas deben seleccionarse de acuerdo con la tabla 4.1.



Boquilla principal

2. Alinee el manguito en el cuerpo del quemador expulsando o retrayendo el manguito en el cuerpo de la freidora hasta la posición indicada en la Tabla 4.1. Una vez ajustado, apriete el tornillo que fija el manguito.

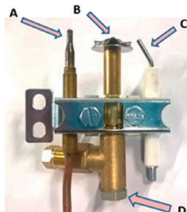


Distancia „H” entre el manguito y el alojamiento del quemador

3. Sustitución de la boquilla del piloto: desenroscar el tornillo „D” de la parte inferior del cuerpo del piloto, luego desenroscar la boquilla e instalar la boquilla correspondiente. A continuación, ajuste el obturador de aire „E” del cuerpo del piloto de acuerdo con la tabla 4.1

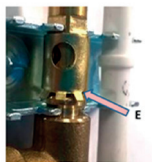


Posición del piloto



Componentes piloto:

- A. Termopar
- B. Remoto
- C. Electrodo
- D. Perno de boquilla



Obturator de aire en el cuerpo del pilotoy



Boquilla piloto

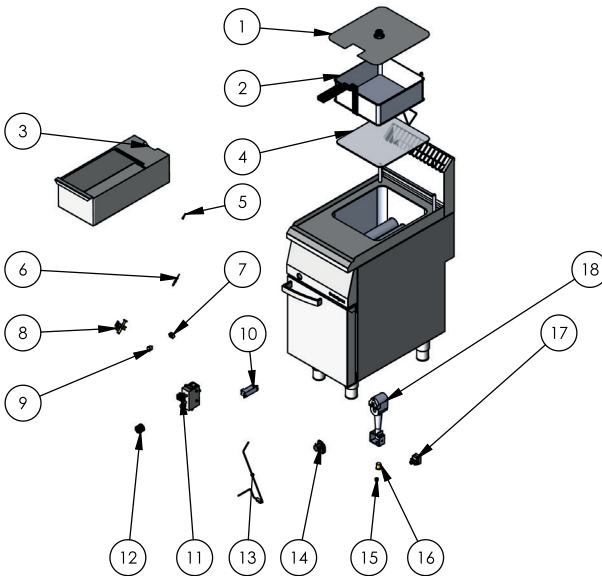
**PRECAUCIÓN:** La freidora funciona a una temperatura ajustada en la válvula (110-190 °C). El ajuste de la temperatura en la válvula hace que el aceite se caliente hasta una temperatura preestablecida, por ejemplo 190 °C (los quemadores principales se apagan), luego enfriar el aceite por debajo de la temperatura preestablecida (echar patatas fritas congeladas) hace que los quemadores principales se reactiven y el aceite se caliente.

Después de cambiar el tipo de gas que alimenta el aparato - recuerde:

- Coloque un nuevo adhesivo informativo en el aparato para adaptarlo al nuevo suministro.
- Marque con pintura roja la nueva posición de las piezas móviles, por ejemplo, el manguito de control del aire.
- Compruebe la estanqueidad de las conexiones
- Compruebe la posición y el funcionamiento de los quemadores principales: color, forma y estabilidad de la llama.

**Nota para el personal de mantenimiento:** Cuando sustituya el termostato de seguridad, introduzca el sensor de forma que sólo el tubo capilar se oculte en el zócalo; mientras que cuando sustituya la válvula minisit, introduzca el sensor completamente en el zócalo.

## 6. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO PARA 97251...



NO.	Nombre de la pieza
1	Tapa
2	Cesta
3	Depósito de aceite
4	Base de la cesta
5	Boquilla piloto
6	Electrodo
7	Bloque cerámico
8	Remoto
9	Interruptor del generador de chispas
10	Generador de chispa
11	Válvula termostática de gas
12	Pomo
13	Termopar
14	Caja de conexiones
15	Boquilla
16	Manguito de control
17	Termostato de seguridad
18	Quemador

ES

## 7. DETALLES DE LA FREIDORA DE DOBLE CÁMARA 97252...

Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida		Encendedor				Consumo			
	Presión de suministro [mbar]	[kW]	Ø de la boquilla principal [1/100 mm]	Código de boquilla principal	Distancia del regulador de aire H[mm]	[kW]	Ø By-pass(posición mínima - rotaciones) [1/100mm]	Código by-pass	[kW]	Ø diámetro de la boquilla piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1.270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G27	1.548
G25.3	25	11.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G25.3	1.324
G30/ G31	28-30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.932	G31

Cuadro 7.1

La freidora de doble cámara está diseñada para alimentarse con los siguientes combustibles gaseosos

Categoría de gas	Tipo de gas	Presión de suministro	País de destino
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Cuadro 7.2**

La freidora está diseñada para ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

2H	- familia 2 grupo H	(20 mbar) - gas natural rico en metano (G20)
2E	- familia 2 grupo E	(20 mbar) - gas natural rico en metano (G20)
2Lw	- familia 2 grupo L	(20 mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G27)
3B/P	- familia 3 grupo B/P	(37 mbar) - propano-butano (G30/G31)
3B/P	- familia 3 grupo B/P	(50 mbar) - propano-butano (G30/G31)
3P	- familia 3 grupo P	(37 mbar) - propano (G31)
2K	- familia 2 grupo K	(25 mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G25,37)

**La potencia calorífica de la freidora de dos depósitos es de 13 kW para el gas G20/20 mbar, 11 kW para el gas G25.3/25 mbar y 12 kW para los demás tipos de suministro.**

## 8. ADAPTACIÓN DE LA FREIDORA DE DOBLE CÁMARA A OTRO TIPO DE GAS

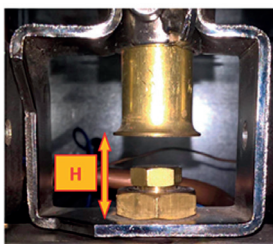
1. Sustituya las boquillas de los quemadores principales: corte el suministro de gas, abra la puerta y desenrosque las tapas. Debajo de las tapas hay dos quemadores principales. Desenrosque los tornillos que bloquean los reguladores de aire. A continuación, desenrosque las

boquillas de los zócalos. Las boquillas nuevas deben seleccionarse de acuerdo con la tabla 7.1.



**Boquilla principal**

2. Alinee el manguito en el cuerpo del quemador expulsando o retrayendo el manguito en el cuerpo de la freidora hasta la posición indicada en la Tabla 7.1. Una vez ajustado, apriete el tornillo que fija el manguito.

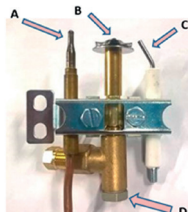


**Distancia „H” entre el manguito y el alojamiento del quemador**

3. Sustitución de la boquilla del piloto: desenroscar el tornillo „D” de la parte inferior del cuerpo del piloto, luego desenroscar la boquilla e instalar la boquilla correspondiente. A continuación, ajuste el obturador de aire „E” del cuerpo del piloto de acuerdo con la tabla 7.1.

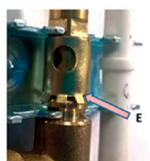


**Posición del piloto**



**Componentes piloto:**

- A. Termopar
- B. Remoto
- C. Electrodo
- D. Perno de boquilla



**Obturator de aire en el cuerpo del piloto**



**Boquilla piloto**

**PRECAUCIÓN:** La freidora funciona a una temperatura ajustada en la válvula (110-190 °C). El ajuste de la temperatura en la válvula hace que el aceite se caliente hasta una temperatura preestablecida, por ejemplo 190 °C (los quemadores principales se apagan), luego el enfriamiento del aceite por debajo de la temperatura preestablecida (echando patatas fritas congeladas) hace que los quemadores principales se reactiven y el aceite se caliente.

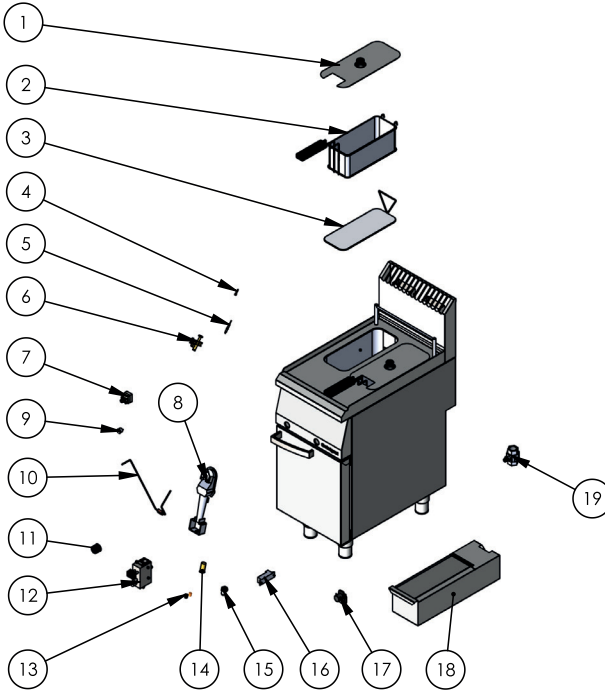
Después de cambiar el tipo de gas que alimenta el aparato - recuerde

- Coloque un nuevo adhesivo informativo en el aparato para adaptarlo al nuevo suministro.
- Marque con pintura roja la nueva posición de las piezas móviles, por ejemplo, el manguito de control del aire.
- Compruebe la estanqueidad de las conexiones
- Compruebe la posición y el funcionamiento de los quemadores principales: color, forma y estabilidad de la llama.



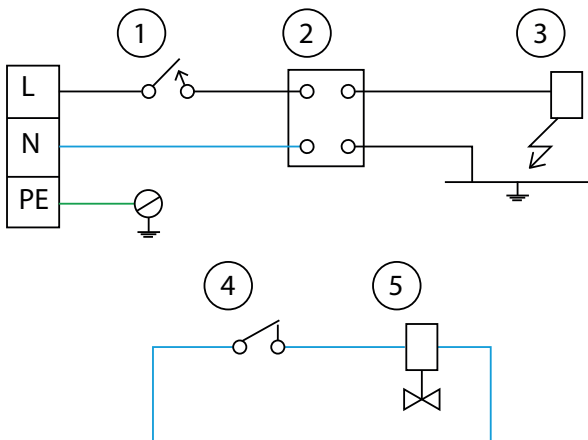
**Nota para el personal de mantenimiento:** Cuando sustituya el termostato de seguridad, introduzca el sensor de forma que sólo el tubo capilar se oculte en el zócalo; mientras que cuando sustituya la válvula minisit, introduzca el sensor completamente en el zócalo.

## 9. LIST OF SPARE PARTS FOR 97252...



NO.	Nombre de la pieza:
1	Tapa
2	Cesta
3	Base de la cesta
4	Boquilla piloto
5	Electrodo
6	Llama piloto
7	Termostato de seguridad
8	Quemador
9	Interruptor generador
10	Termopar
11	Pomo de la válvula
12	Válvula termostática
13	Boquilla del quemador principal
14	Manguito de control
15	Codo de la válvula termostática
16	Generador de chispas
17	Caja de conexiones
18	Recipiente de gasóleo
19	Válvula de drenaje de aceite

## 10. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



1. Botón
2. Regulador de chispa
3. Electrodo
4. Termostato de seguridad
5. Termopar

## 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La presión de gas es demasiado baja</li> <li>• La boquilla del piloto está obstruida.</li> <li>• La válvula de gas está defectuosa.</li> <li>• Se ha disparado el termostato de seguridad.</li> </ul>
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termopar roto o insuficientemente calentado por la llama piloto.</li> <li>• Se ha disparado el termostato de seguridad.</li> </ul>
<b>Los quemadores principales no funcionan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión de gas demasiado baja</li> <li>• Las boquillas del quemador principal están obstruidas</li> <li>• La válvula de gas está defectuosa.</li> </ul>
<b>Los quemadores principales arden en amarillo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad incorrecta de aire suministrado a los quemadores principales - requiere el ajuste del manguito en la boquilla del quemador principal.</li> <li>• Quemadores principales sucios - agujeros</li> </ul>
<b>Temperatura de la cuba incorrecta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocación incorrecta del sensor del regulador del termostato.</li> <li>• La válvula de gas está defectuosa.</li> </ul>
<b>No hay chispa en el piloto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocación incorrecta del electrodo de encendido en el grupo piloto.</li> <li>• Desprendimiento del cable de encendido que conecta el generador de chispas al electrodo de encendido. Comprobar las conexiones del cableado.</li> <li>• Generador de chispas defectuoso.</li> <li>• El cable de alimentación eléctrica está defectuoso o el aparato no está conectado a la red.</li> </ul>

## 12. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES BÁSICOS

Los componentes principales de la freidora pueden sustituirse tras retirar el panel, la viga frontal y abrir la puerta. Todas las operaciones deben ser realizadas por técnicos cualificados. Antes de comenzar los trabajos, cierre el suministro de gas al aparato y desconecte la alimentación eléctrica. Espere a que el aparato se haya enfriado.

### a. Válvula termostática de gas

- desenroscar el tubo de cobre de 12 mm de diámetro del mezclador o del codo
- desenroscar el tubo de cobre de 6 mm de diámetro del piloto del quemador, llave 10
- desenroscar el termopar de seguridad, llave 9
- retirar el sensor de la válvula del enchufe
- desenroscar la válvula de gas del soporte
- enroscar la nueva válvula, invertir los demás pasos

**PELIGRO: Después de sustituir la válvula termostática, el capilar debe introducirse en el zócalo a una profundidad de 120 mm.**

### b. Termopar de seguridad

- retirar el cable de alta tensión del electrodo
- desenroscar el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- desenroscar el electrodo
- vuelva a colocar el electrodo, invierta los demás pasos

**PELIGRO: Después de sustituir el termostato de seguridad, el capilar debe introducirse en el enchufe hasta el fondo.**

### c. Electrodo

- retirar el cable de alta tensión del electrodo
- desenroscar el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- desenroscar el electrodo
- vuelva a colocar el electrodo, invierta los demás pasos

### d. Termostato de seguridad

- retire el detector del termostato de seguridad de la toma situada en el depósito
- desconecte los cables eléctricos del termostato

- reemplace el termostato, invierta los otros pasos

**e. Interruptor de encendido**

- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido
- retire el interruptor del panel frontal
- vuelva a colocar el interruptor, invierta los otros pasos

**f. Generador de chispas**

- abra la caja donde está el generador
- desconecte el generador de los cables de alimentación
- reemplace el generador, invierta los otros pasos

**g. Quemador principal**

- retirar el panel, la puerta y la viga en voladizo
- girar el codo de la tobera fuera del quemador
- desenroscar los tres tornillos que fijan los quemadores a la cámara de combustión - se puede retirar el quemador
- vuelva a colocar los quemadores; invierta los demás pasos

**PELIGRO: Después de sustituir los componentes del sistema de gas, compruebe la estanqueidad del sistema con un detector de gas.**

## 1. CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Kryt je vyroben z nerezové oceli. Deska je umístěna na podstavci se čtyřmi nožičkami, pomocí kterých můžete fritézu vyrovnat. Vyrovnání je možné v rozmezí  $\pm 20$  mm.

Mezi hlavní součásti fritéz řady 97251.. patří: pracovní deska s jednou 17litrovou nádrží (se studenou zónou) a tři hlavní hořáky, každý z nich s tepelným výkonem 5,0 kW. Jmenovitý tepelný výkon fritézy je 15,00 kW a všechny hořáky jsou ovládnány jedním termostatickým ventilem.

Hlavní komponenty fritéz řady 97252 ... jsou: pracovní deska se dvěma nezávislými 7litrovými nádržemi (s chladicími zónami) a dva hlavní hořáky (pro každou nádrž jeden), každý o tepelném výkonu 5,5 až 6,5 kW. Jmenovitý tepelný výkon fritézy se pohybuje mezi 11 a 13,00 kW a každý hořák je řízen vlastním termostatickým ventilem.

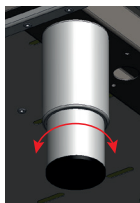
Na přední straně spotřebiče, za dvířky, je pro každou nádrž umístěn ovládací panel s regulátorem teploty, bezpečnostním termostatem a tlačítkem generátoru jisker. Vedle ovládacího panelu, za dvířky, jsou umístěny ventily sloužící k vypouštění použitého oleje z každé nádrže. Pod ventilem se nachází nádrž na odpadní olej. Nádrž pojme 17 l.

Při vyprazdňování nádrže mějte na paměti, že olej může mít vysokou teplotu; počkejte, až olej vychladne.

Pokud teplota oleje v nádrži překročí 230 °C, spustí se bezpečnostní termostat a hořák se vypne. Opětovné zapnutí je možné po vychladnutí spotřebiče a resetování termostatu pomocí příslušného tlačítka termostatu.

## 2. INSTALACE FRITÉZY

- Fritéza by měla být umístěna na stabilním povrchu v uzavřené místnosti s vypnutým napájením. Poté je třeba ji vyrovnat pomocí nastavitelných nožiček.



Nastavitelná noha

Spotřebič by měl být umístěn tak, aby k němu byl přístup alespoň z přední strany.

Pokud je spotřebič umístěn u stěny místnosti, minimální vzdálenost by měla být:

- od nehořlavé stěny podle nastavení,
- od chráněné hořlavé stěny, tj. stěny z hořlavých materiálů, ale omítnuté nebo chráněné rovnocenným způsobem - nejméně 30 cm.
- od nechráněné hořlavé stěny, tj. stěny ze dřeva nebo jiných hořlavých materiálů - nejméně 60 cm.

**POZOR!! Není dovoleno zapínat spotřebič, když je nádrž prázdná, ani nalévat vodu, když je olej v nádrži horký, protože to způsobí nenapravitelné a náhlé poškození dna nádrže a v případě nalití vody do horkého oleje vznícení oleje a požár.**

Pokud je fritéza instalována v topném potrubí, musíte zabránit tomu, aby byla fritéza umístěna vedle těstovinovače, nebo bain maries. Nalití vody do horkého oleje může způsobit požár.

Spotřebič se prodává pro určitý typ plynu, což je potvrzeno na výrobním štítku. Jakoukoli změnu typu plynu může provést pouze kvalifikovaný a autorizovaný instalatér a musí být uvedena v záručním listu přiloženém ke spotřebiči. Se zařízením zapečetěným a chráněným výrobcem mohli manipulovat pouze kvalifikovaní instalatéři po autorizaci a školení, které jim poskytl technický servis společnosti STALGAST.

## 3. PŘIPOJENÍ

### 3.1. Podmínky pro připojení k elektrické síti

Musíte zkontrolovat, zda se napětí v síti rovná napětí v síti uvedenému na typovém štítku zařízení.

- Chcete-li zařízení zapojit do elektrické sítě, musíte provést zapojení napájecího kabelu do svorkov-

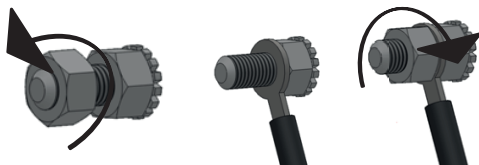
nice umístěné na zadní stěně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí sady a musíte si jej dokoupit.**

- Přístroj je nutné připojit k instalaci vyrovnání elektrických potenciálů pomocí ekvipotenciálního šroubu umístěného v zadní části přístroje. Je označen následujícím symbolem: (IEC 60417-5021)



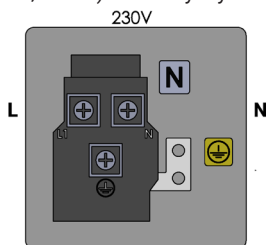
**Chcete-li zařízení připojit k instalaci vyrovnávání elektrických potenciálů, musíte:**

- Odstraňte matici ze šroubu
- Zavedení kabelu ekvipotenciálu
- Utáhněte matici, dokud se nezastaví
- Druhý konec ekvipotenciálního kabelu musíte zasunout do vyrovnávací lišty.



**Připojení zařízení s instalací vyrovnávacích elektrických potenciálů.**

Napájecí kabel by měl být ohebný, olejivzdorný, uzemněný, potažený polychloroprenem (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). Může být vyroben výrobcem a k dostání u něj nebo ve specializovaných opravárnách!



**PE - ochranný vodič (žlutozelený)**

**N - nulový vodič (modrý)**

**L1 - fázové vodiče (jiné barvy)**

**Připojení přístroje k elektrické síti.**

- Zařízení smí k elektrické síti připojit pouze autorizovaný technik s osvědčením pro elektrotechnické práce.
- Spotřebič by měl být připojen k jednofázové zásuvce 230V 50Hz vybavené jističem In=30mA pomocí zástrčky nebo přímo k elektrické síti.

### 3.2. Podmínky pro připojení k plynárenské síti

Prostory pro instalaci plynových spotřebičů musí být v souladu s pokyny vnitrostátních právních předpisů dané země. Pokud má být spotřebič instalován v jiné zemi, musí být při instalaci dodrženy národní předpisy.

Tyto fritézy lze instalovat jako:

Spotřebiče typu A: bez připojení ke kouřovodu odvádějícímu spaliny zvenčí; místnost by měla být vybavena prostředky (ventilátory nebo digestořemi) schopnými udržet zdravé prostředí, aby se zabránilo koncentraci škodlivých látek.

Spotřebiče typu B2: povinná instalace pod digestoř s bezpečnostním blokovacím systémem.

Fritéza by měla být umístěna na snadno přístupném místě, mimo hořlavé předměty a stěny.

- Objem kuchyňského prostoru by měl splňovat závislost: výkon spotřebiče (W) / (děleno) kubický objem místnosti (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Spotřebiče uzpůsobené pro spalování plynu propan-butan nelze instalovat pod úroveň terénu (např. sklepy) a v místnosti nesmí být více než dvě 11 kg lahve na propan-butan.
- Lahve by měly být umístěny nejméně 1,5 m od tepelných zářičů (topidel, kamen atd.), s výjimkou soupravy se skříní na lahve.

**Upozornění:** Pokud je fritéza napájena plynovou lahví, měl by být prostor, ve kterém se nachází láhev,

oddělen od těla fritézy a měl by být správně opatřen otvory pro udržení čerstvého a odvětraného prostředí kolem lahve. Prostor by měl být navržen tak, aby se do něj vešla pouze jedna láhev s maximálním zatížením 20 kg. Celkové tepelné zatížení zařízení (součet zatížení všech hořáků) by nemělo překročit 12 kW.

- Neumisťujte láhve do blízkosti spotřebičů, které vytvářejí jiskry.
- Tlakové láhve by měly být skladovány ve svislé poloze a chráněny proti nárazu, převrácení, náhodnému posunutí.
- Teplota v místnosti, kde jsou lahve umístěny, nesmí překročit 35 °C.

**Fritézu smí k propan-butanové nádrži nebo plynovému zařízení připojit pouze osoba oprávněná k provádění instalačních služeb. Úpravy fritézy na jiný typ plynu musí provádět autorizovaný montér.**

**Instalace a výměna trysek musí být potvrzena příslušným záručním listem přiloženým k výrobku.**

Fritéza na LPG by měla být připojena k hadici (hadice pro propan-butan s bezpečnostní značkou „B“) pomocí bezešvé ocelové trubky o délce nejméně 50 cm. Kabel by měl být na obou koncích zajištěn svorkami proti sklouznutí. Délka hadice nesmí být menší než 1,2 m a nesmí přesáhnout 1,5 m.

Fritézy na zemní plyn (E) by měly být připojeny k plynové síti uvnitř budovy pevně nebo pomocí ohebných kovových hadic s aktualizovanou bezpečnostní značkou. Jednotka má přípojovací konec se závitěm R 1/2".

Při první instalaci zařízení a po každé změně přívodu (jiný druh plynu) je třeba ověřit přívodní tlak manometrem. Hrot pro kontrolu tlaku je na přívodním potrubí (u přípojky přívodu plynu) za dvířky a na termostatickém plynovém ventilu (boční těleso). Po sejmutí uzávěru na vývodu a připojení manometru ohebnou hadicí se změří tlak při zapnutém spotřebiči a hodnota přívodního tlaku musí být zahrnuta mezi minimální a maximální hodnoty podle druhu plynu.

#### 4. PODROBNOSTI O JEDNOKOMOROVÉ FRITÉZE 97251...

Plyn ... Tlak	Jmenovitý výkon			Snižovaný výkon			Zapalovač			Spotřeba																		
	Přivodní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost od regulátoru vzduchu H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimální poloha - otáčky [1/100mm])	By-pass kód	[kW]	Ø průměr pilotní trysky [1/100mm]	Kód trysky pilotního plamene	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]														
Plyn	G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587														
															G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
	G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	<0,25	40	C010906	Open 25%	G25.3	1.805														
															G30/ G31	28- 30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
	G30/ G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.183	G30														
															G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	<0,25	20	C010444	Open 75%	1.165	G31

Table 4.1

Jednokomorová fritéza je určena k napájení následujícími plynovými palivy:

Plynová kategorie	Typ plynu	Přívodní tlak	Země určení
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Tabulka 4.2**

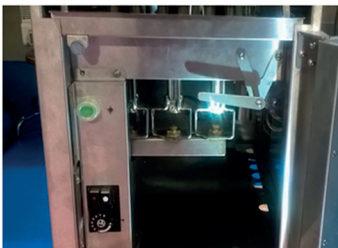
Fritéza je určena pro napájení následujícími plynovými palivy:

- 2H - rodina 2 skupina H (20 mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2E - rodina 2 skupina E (20 mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2Lw - rodina 2 skupina L (20 mbar) - zemní plyn bohatý na dusík (G27)
- 3B/P - rodina 3 skupina B/P (37 mbar) - propan-butan (G30/G31)
- 3B/P - rodina 3 skupina B/P (50 mbar) - propan-butan (G30/G31)
- 3P - rodina 3 skupina P (37 mbar) - propan (G31)
- 2K - rodina 2 skupina K (25 mbar) - zemní plyn bohatý na dusík (G25,37)

**Fritézy řady 97251.. se třemi hořáky a jednou nádrží 17 l mají tepelný příkon 15,0 kW.**



## 5. PŘÍZPŮSOBNÍ JEDNOKOMOROVÉ FRITÉZY NA JINÝ TYP PLYNU



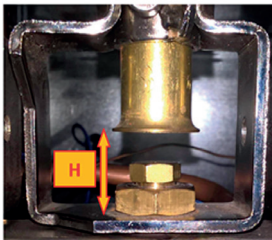
**Uspořádání součástí ve skříni**

1. Vyměňte trysky na hlavních hořácích - odpojte přívod plynu a poté vyšroubujte šrouby, které zajišťují regulátory vzduchu. Poté vyšroubujte trysky v zásuvkách. Nové trysky by měly být vybrány podle tabulky 4.1.



**Hlavní tryska**

2. Vyrovnajte pouzdro v tělese hořáku vysunutím nebo zasunutím pouzdra do těla fritézy do polohy uvedené v tabulce 4.1. Po nastavení utáhněte šroub zajišťující objímku.

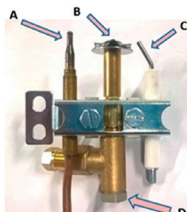


**Vzdálenost „H“ mezi objímkou a tělesem hořáku**

3. Výměna pilotní trysky: vyšroubujte šroub „D“ ze spodní části pilotního tělesa, poté vyšroubujte trysku a nainstalujte odpovídající trysku. Poté nastavte vzduchovou clonu „E“ na tělese pilota podle tabulky 4.1.

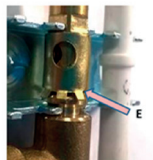


**Pozice pilota**



**Pilotní komponenty:**

- A. Termočlánek
- B. Vzdálený
- C. Elektroda
- D. Šroub trysky



**Vzduchová klapka na těle pilota**



**Pilotní tryska**

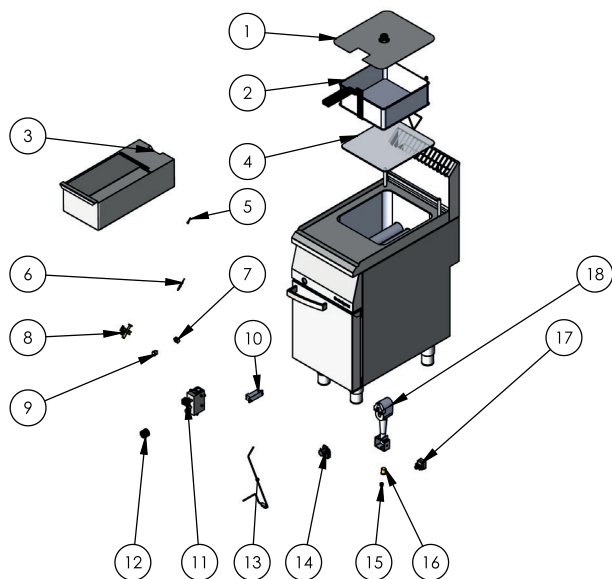
**POZOR:** Fritéza pracuje při teplotě nastavené na ventilu (110-190 °C). Nastavení teploty na ventilu způsobí zahřátí oleje na nastavenou teplotu, např. 190 °C (vypnutí hlavních hořáků), následné ochlazení oleje pod nastavenou teplotu (vhození mražených hranolků) způsobí opětovné zapnutí hlavních hořáků a zahřátí oleje.

Po změně typu plynu, kterým je spotřebič napájen - nezapomenejte:

- Umístíte na spotřebič novou informační nálepku, aby se přizpůsobil novému napájení.
- Červenou barvou označte novou polohu pohyblivých částí, např. ovládacího rukávu vzduchu.
- Zkontrolujte těsnost spojů
- Zkontrolujte polohu a funkci hlavních hořáků: barvu, tvar a stabilitu plamene.

**Poznámka pro pracovníky údržby:** Při výměně bezpečnostního termostatu zasuňte čidlo tak, aby se v zásuvce skrývala pouze kapilární trubička, zatímco při výměně miniventilu zasuňte čidlo do zásuvky celé.

## 6. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ PRO 97251...



NO.	Název dílu
1	Kryt
2	Koš
3	Olejová nádrž
4	Základna koše
5	Pilotní tryska
6	Elektroda
7	Keramický blok
8	Vzdálený
9	Spínač generátoru jisker
10	Generátor jisker
11	Plynový termostatický ventil
12	Knoflík
13	Termočlánek
14	Propojovací skříňka
15	Tryska
16	Regulační objímka
17	Bezpečnostní termostat
18	Hořák

## 7. PODROBNOSTI O DVOUKOMOROVÉ FRITÉZE 97252...

Plyn ... Tlak	Jmenovitý výkon			Snižovaný výkon		Zapalovač				Spotřeba				
	Prívodní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost od regulátoru vzduchu H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimální polo-ha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø průměr pilotní trysky [1/100mm]	Kód trysky pilotního plamene	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	Maximální spotřeba [m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G27	1,548
G25.3	25	11.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G25.3	1,324
G30/ G31	28-30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Open 75%	0.932	G31

Tabulka 7.1

Dvoukomorová fritéza je určena pro napájení následujícími plynovými palivy.

Plynová kategorie	Typ plynu	Přívodní tlak	Země určení
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Tabulka 7.2**

Fritéza je určena pro napájení následujícími plynovými palivy:

- 2H - rodina 2 skupina H (20 mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2E - rodina 2 skupina E (20 mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2Lw - rodina 2 skupina L (20 mbar) - zemní plyn bohatý na dusík (G27)
- 3B/P - rodina 3 skupina B/P (37 mbar) - propan-butan (G30/G31)
- 3B/P - rodina 3 skupina B/P (50 mbar) - propan-butan (G30/G31)
- 3P - rodina 3 skupina P (37 mbar) - propan (G31)
- 2K - rodina 2 skupina K (25 mbar) - zemní plyn bohatý na dusík (G25,37)

**Topný výkon pro dvounádobovou fritézu je 13 kW pro plyn G20/20 mbar, 11 kW pro plyn G25,3/25 mbar a 12 kW pro ostatní typy napájení.**

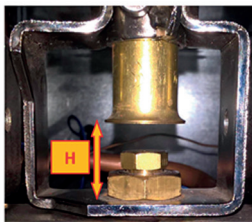
## 8. PŘÍZPŮSOBENÍ DVOUKOMOROVÉ FRITÉZY NA JINÝ TYP PLYNU.

1. Vyměňte trysky na hlavních hořácích - přerušte přívod plynu, otevřete dvířka a odšroubujte kryty. Pod kryty jsou dva hlavní hořáky. Vyšroubujte šrouby, které zajišťují regulátory vzduchu. Poté vyšroubujte trysky v zásuvkách. Nové trysky by měly být vybrány podle tabulky 7.1.



Hlavní tryska

2. Vyrovnajte pouzdro v tělese hořáku vysunutím nebo zasunutím pouzdra do těla fritézy do polohy uvedené v tabulce 7.1. Po nastavení utáhněte šroub zajišťující objímku.

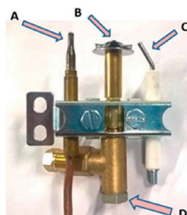


Vzdálenost „H“ mezi objímkou a tělesem hořáku

3. Výměna pilotní trysky: vyšroubujte šroub „D“ ze spodní části pilotního tělesa, poté vyšroubujte trysku a nainstalujte odpovídající trysku. Poté nastavte vzduchovou clonu „E“ na tělese pilota podle tabulky 7.1.

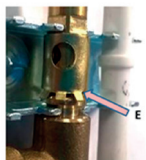


Pozice pilota



Pilotní komponenty:

- A. Termočlánek
- B. Vzdálený
- C. Elektroda
- D. Šroub trysky



Vzduchová klapka na těle pilota



Pilotní tryska

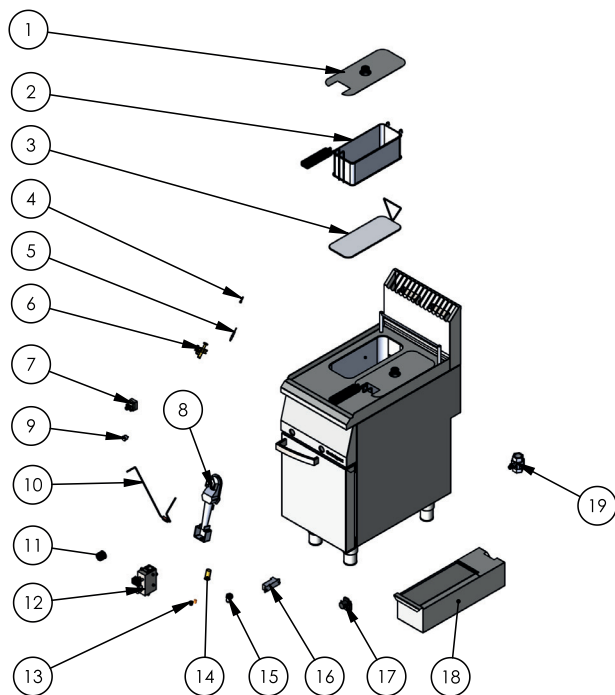
**POZOR:** Fritéza pracuje při teplotě nastavené na ventilu (110-190 °C). Nastavení teploty na ventilu způsobí zahřátí oleje na nastavenou teplotu, např. 190 °C (vypnutí hlavních hořáků), následné ochlazení oleje pod nastavenou teplotu (vhození mražených hranolků) způsobí opětovné zapnutí hlavních hořáků a zahřátí oleje.

Po změně typu plynu, kterým je spotřebič napájen - nezapomeňte

- Umístěte na spotřebič novou informační nálepku, aby se přizpůsobil novému napájení.
- Červenou barvou označte novou polohu pohyblivých částí, např. ovládacího rukávu vzduchu.
- Zkontrolujte těsnost spojů
- Zkontrolujte polohu a funkci hlavních hořáků: barvu, tvar a stabilitu plamene.

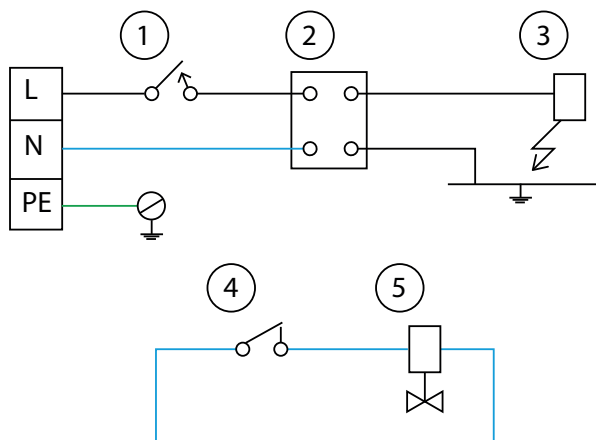
Poznámka pro pracovníky údržby: Při výměně bezpečnostního termostatu zasuňte čidlo tak, aby se v zásuvce skrývala pouze kapilární trubička, zatímco při výměně miniventilu zasuňte čidlo do zásuvky celé.

## 9. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ PRO 97252...



NO.	Název dílu:
1	Kryt
2	Košík
3	Základna koše
4	Pilotní tryska
5	Elektroda
6	Pilotní plamen
7	Bezpečnostní termo- stat
8	Hořák
9	Spínač generátoru
10	Termočlánek
11	Knoflík ventilu
12	Termostatický ventil
13	Tryska hlavního hořáku
14	Regulační objímka
15	Koleno termostatic- kého ventilu
16	Generátor jisker
17	Propojovací skříňka
18	Nádoba na olej
19	Vypouštěcí ventil oleje

## 10. SCHÉMA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ



1. Tlačítko
2. Regulační jiskry
3. Elektrody
4. Bezpečnostní termostat
5. Termočlánek

## 11. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Nefunguje pilot hlavního hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je příliš nízký</li><li>• Pilotní tryska je ucpaná.</li><li>• Plynový ventil je vadný.</li><li>• Byl spuštěn bezpečnostní termostat.</li></ul>
<b>Pilotní plamen se neudrží</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poškozený termočlánek nebo nedostatečné zahřátí pilotním plamenem.</li><li>• Byl spuštěn bezpečnostní termostat.</li></ul>
<b>Hlavní hořáky nefungují.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je příliš nízký</li><li>• Hlavní trysky hořáku jsou ucpané</li><li>• Plynový ventil je vadný.</li></ul>
<b>Hlavní hořáky hoří žlutě</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávné množství vzduchu přiváděného do hlavních hořáků - vyžaduje seřízení objímky na trysce hlavního hořáku.</li><li>• Znečištěné hlavní hořáky - otvory</li></ul>
<b>Nesprávná teplota mísy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávné umístění čidla regulátoru termostatu.</li><li>• Plynová armatura je vadná.</li></ul>
<b>Na pilotním hořáku není jiskra</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávné umístění zapalovací elektrody v pilotní skupině.</li><li>• Odtržení zapalovacího kabelu spojujícího generátor jisker se zapalovací elektrodou. Zkontrolujte zapojení kabelů.</li><li>• Generátor jiskry je vadný.</li><li>• Elektrický přívodní kabel je vadný nebo jednotka není připojena k elektrické síti.</li></ul>

## 12. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH SOUČÁSTÍ

Hlavní součásti fritézy lze vyměnit po sejmutí panelu, předního nosníku a otevření dvířek. Všechny operace musí provádět kvalifikovaní technici. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu do jednotky a odpojte napájení. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

### a. Plynový termostatický ventil

- odšroubujte měděnou trubku o průměru 12 mm ze směšovače nebo kolena.
- odšroubujte měděnou trubku o průměru 6 mm od pilotního hořáku, klíč 9.
- odšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 9
- vyjměte čidlo ventilu z objímky
- odšroubujte plynový ventil z držáku.
- našroubujte nový ventil, ostatní kroky proveďte opačně.

**NEBEZPEČÍ:** Po výměně termostatického ventilu musí být kapilára zasunuta do objímky v hloubce 120 mm.

### b. Bezpečnostní termočlánek

- odpojte vysokonapěťový kabel od elektrody
- odšroubujte pilot z krytu spalovací komory.
- odšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu, ostatní kroky proveďte opačně.

**NEBEZPEČÍ:** Po výměně bezpečnostního termostatu musí být kapilára zasunuta do zásuvky až na doraz.

### c. Elektrody

- odpojte vysokonapěťový kabel od elektrody
- odšroubujte pilot z krytu spalovací komory.
- odšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu, ostatní kroky proveďte opačně.

### d. Bezpečnostní termostat

- vyjměte bezpečnostní termostatický detektor ze zásuvky v nádrži.
- odpojte elektrické vodiče od termostatu.
- vyměňte termostat, ostatní kroky proveďte opačně.

#### **e. Spínač zapalování**

- odpojte elektrické vodiče od spínače zapalování.
- vyjměte spínač z předního panelu
- vyměňte spínač, ostatní kroky proveďte opačně

#### **f. Generátor jisker**

- otevřete krabici, ve které je generátor.
- odpojte generátor od napájecích vodičů.
- vyměňte generátor, ostatní kroky proveďte opačně

#### **g. Hlavní hořák**

- odstraňte panel, dveře a konzolový nosník.
- vypněte koleno trysky z hořáku
- vyšroubujte tři šrouby upevňující hořáky ke spalovací komoře - hořák můžete vyjmout.
- vyměňte hořáky, ostatní kroky proveďte opačně.

**NEBEZPEČÍ: Po výměně součástí plynového systému vyzkoušejte těsnost systému pomocí detektoru plynu.**



## 1. CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Kryt je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Stolová doska je upevnená na podstavci so štyrmi nožičkami, pomocou ktorých môžete fritézu vyrovať. Vyrovanie je možné v rozsahu  $\pm 20$  mm.

Medzi hlavné komponenty fritézy série 97251.. patria: pracovná doska s jednou 17l nádržou (so studenou zónou) a tri hlavné horáky, z ktorých každý má tepelný výkon 5,0 kW. Menovitý tepelný výkon fritézy je 15,00 kW a všetky horáky sú ovládané jedným termostatickým ventilom.

Hlavné komponenty fritéz radu 97252 ... sú: pracovná doska s dvoma nezávislými 7-litrovými nádržami (s chladiacimi zónami) a dva hlavné horáky (jeden pre každú nádrž) s tepelným výkonom 5,5 až 6,5 kW každý. Menovitý tepelný výkon fritézy je 11 až 13,00 kW a každý horák sa ovláda prostredníctvom vlastného termostatického ventilu.

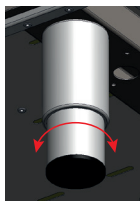
Na prednej strane spotrebiča, za dvierkami, sa pre každú nádrž nachádza ovládací panel s regulátorom teploty, bezpečnostným termostatom a tlačidlom generátora iskier. Vedľa ovládacieho panela, za dvierkami, sa nachádzajú ventily na vypúšťanie použitého oleja z každej nádrže. Pod ventilom sa nachádza nádrž na odpadový olej. Nádrž pojme 17 l.

Pri vyprázdňovaní nádrže majte na pamäti, že olej môže mať vysokú teplotu; počkajte, kým olej nevychladne.

Ak teplota oleja v nádrži prekročí 230 °C, spustí sa bezpečnostný termostat a horák sa vypne. Opätovné zapnutie je možné po vychladnutí spotrebiča a resetovaní termostatu pomocou príslušného tlačidla termostatu.

## 2. INŠTALÁCIA FRITÉZY

- Fritéza by mala byť umiestnená na stabilnom povrchu v uzavretej miestnosti s vypnutým napájaním. Potom sa musí vyrovať pomocou nastaviteľných nožičiek.



Nastaviteľná noha

Spotrebič by mal byť umiestnený tak, aby k nemu bol prístup aspoň z prednej strany.

Ak je spotrebič umiestnený pri stene miestnosti, minimálna vzdialenosť by mala byť:

- od nehorľavej steny podľa nastavenia,
- od chránenej horľavej steny, t. j. steny z horľavých materiálov, ale omietnutej alebo chránenej rovnocenným spôsobom - najmenej 30 cm,
- od nechránenej horľavej steny, t. j. steny z dreva alebo iných horľavých materiálov - najmenej 60 cm.

**POZOR!! Nie je dovolené zapínať spotrebič, keď je nádrž prázdna, ani nalievať vodu, keď je olej v nádrži horúci, pretože to spôsobí nenapraviteľné a náhle poškodenie dna nádrže a v prípade naliatia vody do horúceho oleja zápal oleja a požiar.**

Ak je fritéza nainštalovaná vo vykurovacom potrubí, musíte zabrániť tomu, aby bola fritéza umiestnená vedľa výrobníka cestovín, alebo bain maries. Nalievanie vody do horúceho oleja môže spôsobiť požiar.

Spotrebič sa predáva pre určitý typ plynu, čo je potvrdené na typovom štítku. Akúkoľvek zmenu typu plynu môže vykonať len kvalifikovaný a autorizovaný inštalatér a musí byť uvedená v záručnom liste priloženom k spotrebiču. So zariadeniami zapečatenými a chránenými výrobcom mohli manipulovať len kvalifikovaní inštalatéri po autorizácii a školení, ktoré zabezpečil technický servis spoločnosti STALGAST.

### 3. PRIPOJENIE

#### 3.1. Podmienky pripojenia k elektrickej sieti

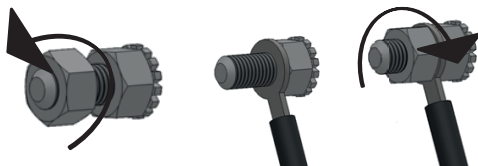
Musíte skontrolovať, či sa napätie v sieti rovná napätiu v sieti uvedenému na typovom štítku zariadenia.

- Ak chcete zariadenie zapojiť do elektrickej siete, musíte zapojiť napájací kábel do svorkovnice umiestnenej na zadnej stene zariadenia. **Napájací kábel so zástrčkou NIE JE súčasťou súpravy a musíte si ho dokúpiť.**
- Zariadenie musíte nevyhnutne pripojiť k inštalácii vyrovnávania elektrických potenciálov pomocou ekvipotenciálnej skrutky umiestnenej v zadnej časti zariadenia. Je označená nasledujúcim

symbolom:  (IEC 60417-5021)

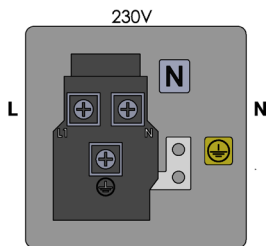
**Ak chcete zariadenie pripojiť k inštalácii vyrovnávania elektrických potenciálov, musíte:**

- Odstráňte maticu zo skrutky
- Vložte kábel potenciálu equpotential
- Utiahnite maticu, kým sa nezastaví
- Druhý koniec ekvipotenciálneho kábla musíte zasunúť do vyrovnávacej lišty.



#### Pripojenie zariadenia s inštaláciou vyrovnávacích elektrických potenciálov.

Napájací kábel by mal byť ohybný, olejovzdorný, uzemnený, s polychloroprénovým povlakom (typ H07R-N-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). Môže byť vyrobený výrobcom a dostupný u neho alebo v špecializovaných opravovniach!



**PE - ochranný vodič (žltozelený)**

**N - neutrálny vodič (modrý)**

**L1 - fázové vodiče (iné farby)**

#### Pripojenie prístroja k elektrickej sieti.

- Zariadenie môže k elektrickej sieti pripojiť len autorizovaný technik s osvedčením na elektroinštalačné práce.
- Spotrebič by mal byť pripojený do jednofázovej zásuvky 230 V/50 Hz vybavenej ističom In=30 mA pomocou zástrčky alebo priamo do elektrickej siete

#### 3.2. Podmienky pripojenia na plynovú sieť

Priestory na inštaláciu plynových spotrebičov musia byť v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi danej krajiny. Ak sa má spotrebič inštalovať v inej krajine, musia sa pri inštalácii dodržiavať vnútroštátne predpisy.

Tieto fritézy sa môžu inštalovať ako:

**Spotrebiče typu A:** bez pripojenia na dymovod odvádzajúci spálené plyny zvonku; miestnosť by mala byť vybavená prostriedkami (ventilátormi alebo odsávačmi pár), ktoré sú schopné udržať zdravé prostredie bez koncentrácie škodlivých látok.

**Spotrebiče typu B2:** povinná inštalácia pod odsávačmi pár s bezpečnostnými blokovacími systémami.

Fritéza by mala byť umiestnená na ľahko prístupnom mieste, mimo horľavých predmetov a stien.

- Objem kuchynského priestoru by mal spĺňať závislosť: výkon spotrebiča (W) / (delené) kubický objem miestnosti (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Spotrebiče prispôsobené na spaľovanie propán-butánu sa nesmú inštalovať pod úrovňou terénu (napr. pivnice) a v miestnosti nesmú byť viac ako dve 11 kg fľaše na propán-bután.
- Tlakové fľaše by mali byť umiestnené najmenej 1,5 m od tepelných žiarivcov (ohrievačov, sporákov atď.), s výnimkou súpravy so skrinkami na fľaše.

**Upozornenie:** Ak je fritéza napájaná plynovou fľašou, priestor, v ktorom sa nachádza fľaša, by mal byť oddelený od tela fritézy a mal by byť správne vybavený otvorami na udržanie čerstvého a prevzdušeného prostredia okolo fľaše. Priehradka by mala byť navrhnutá tak, aby sa do nej zmestila len jedna fľaša s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné zaťaženie zariadenia (súčet zaťaženia všetkých horákov) by nemalo presiahnuť 12 kW.

- Neumiestňujte fľašu do blízkosti spotrebičov, ktoré vytvárajú iskry.
- Tlakové fľaše by mali byť uložené vo vertikálnej polohe a chránené pred nárazom, prevrátením, náhodným posunutím.
- Teplota v miestnosti, kde sú fľaše nainštalované, nesmie prekročiť 35 °C.

**Fritézu môže k propán-butánovej nádrži alebo plynovej inštalácii pripojiť len osoba oprávnená vykonávať inštalčné služby. Prispôbenie fritézy na iný druh plynu musí vykonať autorizovaný montér.**

**Inštalácia a výmena trysiek musí byť potvrdená príslušným záručným listom priloženým k výrobku.**

Fritéza na LPG by mala byť pripojená k hadici (hadica na propán-bután s bezpečnostnou značkou „B“) prostredníctvom bezšvovej oceľovej rúrky s dĺžkou najmenej 50 cm. Kábel by mal byť na oboch koncoch zabezpečený svorkami proti sklznutiu. Dĺžka hadice nesmie byť menšia ako 1,2 m a nesmie presiahnuť 1,5 m.

Fritézy na zemný plyn (E) by mali byť pripojené k plynovej sieti vo vnútri budovy pevne alebo pomocou pružných kovových hadíc s aktualizovanou bezpečnostnou značkou. Jednotka má pripojovací koniec so závitom R 1/2".

Pri prvej inštalácii zariadenia a po každej zmene prívodu (iný druh plynu) sa musí overiť prívodný tlak pomocou manometra. Hrot na kontrolu tlaku je na prívodnom potrubí (v blízkosti prípojky prívodu plynu) za dvierkami a na termostatickom plynovom ventilu (bočné teleso). Po odstránení uzáveru na vývode a pripojení manometra cez ohybnú hadicu sa tlak meria pri zapnutom spotrebiči a hodnota prívodného tlaku musí byť zahrnutá medzi minimálnymi a maximálnymi hodnotami podľa druhu plynu.

#### 4. PODROBNOSTI O JEDNOKOMOROVEJ FRITÉZE 97251...

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon			Znížený výkon		Zapaľovač			Spotreba					
	Prírodný tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavnej trysky [1/100 mm]	Kód hlavnej dýzy	Vzdialenosť od regulátora vzduchu H[m]	[kW]	Ø By-pass (minimálna poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø priemer pilotnej trysky [1/100 mm]	Kód dýzy pilotného plameňa	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G20	1.587
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G27	1.936
G25.3	25	15.00	180 x 3	C010909	22 x 3	-	-	-	<0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G25.3	1.805
G30/ G31	28- 30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Otvorené 75%	1.183	G30
G30/ G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Otvorené 75%	1.183	G30
G30/ G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Otvorené 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	<0,25	20	C010444	Otvorené 75%	1.165	G31

Tabuľka 4.1

Jednokomorová fritéza je určená na napájanie týmito plynovými palivami:

Kategória plyn	Typ plynu	Prívodný tlak	Krajina určenia
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

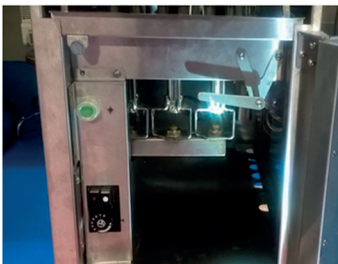
**Tabuľka 4.2**

Fritéza je určená na napájanie týmito plynovými palivami:

2H	- rodina 2 skupina H	(20 mbar) - zemný plyn s vysokým obsahom metánu (G20)
2E	- rodina 2 skupina E	(20 mbar) - zemný plyn s vysokým obsahom metánu (G20)
2Lw	- rodina 2 skupina L	(20 mbar) - zemný plyn bohatý na dusík (G27)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(37 mbar) - propán-bután (G30/G31)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(50 mbar) - propán-bután (G30/G31)
3P	- rodina 3 skupina P	(37 mbar) - propán (G31)
2K	- rodina 2 skupina K	(25 mbar) - zemný plyn bohatý na dusík (G25,37)

**Fritézy série 97251.. s tromi horákmi a jednou 17L nádržou majú tepelný príkon 15,0 kW**

## 5. PRISPÔSOBENIE JEDNOKOMOROVEJ FRITÉZY NA INÝ TYP PLYNU



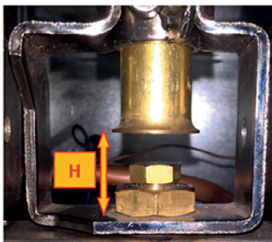
Rozloženie komponentov v skrinke

1. Vymeňte trysky na hlavných horákoch - odpojte prívod plynu a potom odskrutkujte skrutky, ktoré zaisťujú regulátory vzduchu. Potom odskrutkujte dýzy v zásuvkách. Nové dýzy by sa mali vybrať podľa tabuľky 4.1.



Hlavná dýza

2. Vyrovnajte puzdro v telese horáka vysunutím alebo zasunutím puzdra do tela fritézy do polohy uvedenej v tabuľke 4.1. Po nastavení utiahnite skrutku zabezpečujúcu objímku.



Vzdialenosť „H“ medzi objímkou a telesom horáka

3. Výmena pilotnej dýzy: odskrutkujte skrutku „D“ zo spodnej časti telesa pilota, potom odskrutkujte dýzu a nainštalujte zodpovedajúcu dýzu. Potom nastavte vzduchovú clonu „E“ na telese pilota v súlade s tabuľkou 4.1.

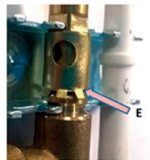


Pozícia pilota



Pilotné komponenty:

- A. Termočlánok
- B. Vzďialený
- C. Elektróda
- D. Skrutka dýzy



Vzduchová klapka na tele pilota



Pilotná tryska

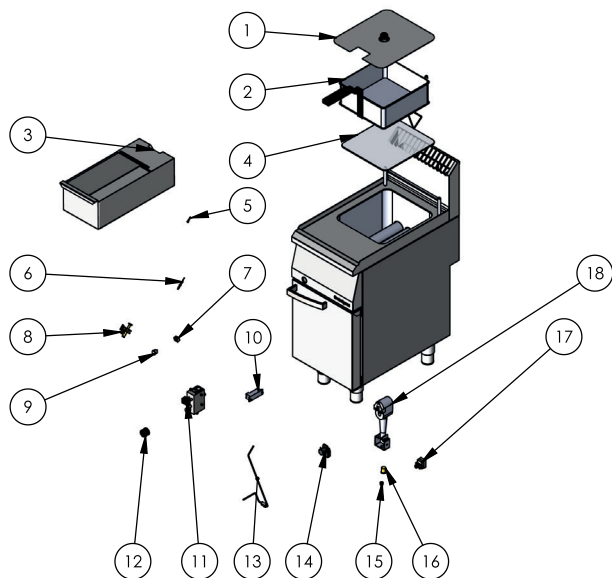
**POZOR:** Fritéza pracuje pri teplote nastavenej na ventile (110-190 °C). Nastavenie teploty na ventile spôsobí, že sa olej zohreje na nastavenú teplotu, napr. 190 °C (hlavné horáky sa vypnú), potom ochladenie oleja pod nastavenú teplotu (vhodenie mrazených hranolčekov) spôsobí opätovnú aktiváciu hlavných horákov a zohriatie oleja.

Po zmene typu plynu, ktorým je spotrebič napájaný, nezabudnite:

- Na spotrebič umiestnite novú informačnú nálepku, aby sa prispôbil novému napájaniu.
- Červenou farbou označte novú polohu pohyblivých častí, napr. objímky na reguláciu vzduchu.
- Skontrolujte tesnosť spojov
- Skontrolujte polohu a činnosť hlavných horákov: farbu, tvar a stabilitu plameňa.

Poznámka pre personál údržby: Pri výmene bezpečnostného termostatu vložte snímač tak, aby sa v zásuvke nachádzala len kapilárna trubica; pri výmene miniventilu vložte snímač úplne do zásuvky.

## 6. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV PRE 97251...



NO.	Názov časti
1	Kryt
2	Kôš
3	Nádrž na olej
4	Základňa koša
5	Pilotná tryska
6	Elektróda
7	Keramický blok
8	Vzdialený
9	Spínač generátora iskier
10	Generátor iskier
11	Plynový termostatický ventil
12	Kľučka
13	Termočlánok
14	Spojovacia skrinka
15	Tryska
16	Regulačná objímka
17	Bezpečnostný termostat
18	Horák

## 7. PODROBNOSTI O DVOJKOMOROVEJ FRITÉZE 97252...

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon				Znížený výkon		Zapaľovač				Spotreba			
	Prírodný tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavnej trysky [1/100 mm]	Kód hlavnej dýzy	Vzdialenosť od regulátora vzduchu H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimálna poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø priemer pilotnej trysky [1/100 mm]	Kód dýzy pilotného plameňa	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	Maximálna spotreba [m³/h]
G20	20	13.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G20	1,376
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G27	1,548
G25.3	25	11.00	185x2	C010917	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G25.3	1,324
G30/ G31	28-30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,932	G31

Tabuľka 7.1



Dvojkomorová fritéza je určená na napájanie týmito plynovými palivami

Kategória plyn	Typ plynu	Prívodný tlak	Krajina určenia
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

**Tabuľka 7.2**

Fritéza je určená na napájanie týmito plynovými palivami:

2H	- rodina 2 skupina H	(20 mbar) - zemný plyn s vysokým obsahom metánu (G20)
2E	- rodina 2 skupina E	(20 mbar) - zemný plyn s vysokým obsahom metánu (G20)
2Lw	- rodina 2 skupina L	(20 mbar) - zemný plyn bohatý na dusík (G27)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(37 mbar) - propán-bután (G30/G31)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(50 mbar) - propán-bután (G30/G31)
3P	- rodina 3 skupina P	(37 mbar) - propán (G31)
2K	- rodina 2 skupina K	(25 mbar) - zemný plyn bohatý na dusík (G25,37)

**Vykurovací výkon pre dvojnádobovú fritézu je 13 kW pre plyn G20/20 mbar, 11 kW pre plyn G25,3/25 mbar a 12 kW pre ostatné typy napájania.**

## 8. PRISPÔSOBENIE DVOJKOMOROVEJ FRITÉZY NA INÝ TYP PLYNU

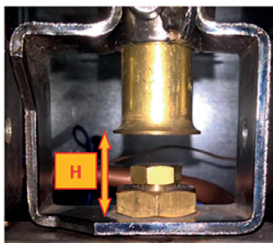
1. Vymeňte trysky na hlavných horákoch - odpojte prívod plynu, otvorte dvierka a odskrutkujte kryty. Pod krytmi sa nachádzajú dva hlavné horáky. Odskrutkujte skrutky, ktoré zaisťujú regu-

latory vzduchu. Potom odskrutkujte trysky v zásuvkách. Nové trysky by sa mali vybrať podľa tabuľky 7.1.



**Hlavná dýza**

2. Vyrovnajte puzdro v telese horáka vysunutím alebo zasunutím puzdra do tela fritézy do polohy uvedenej v tabuľke 7.1. Po nastavení utiahnite skrutku zabezpečujúcu objímku.

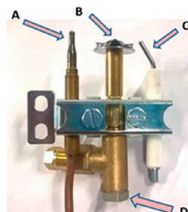


**Vzdialenosť „H” medzi objímkou a telesom horáka**

3. Výmena pilotnej dýzy: odskrutkujte skrutku „D” zo spodnej časti telesa pilota, potom odskrutkujte dýzu a nainštalujte zodpovedajúcu dýzu. Potom nastavte vzduchovú clonu „E” na telese pilota v súlade s tabuľkou 7.1.

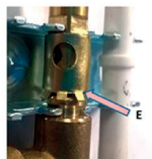


**Pozícia pilota**



**Pilotné komponenty:**

- A. Termočlánok
- B. Vzďalený
- C. Elektróda
- D. Skrutka dýzy



**Vzduchová klapka na tele pilota**



**Pilotná tryska**

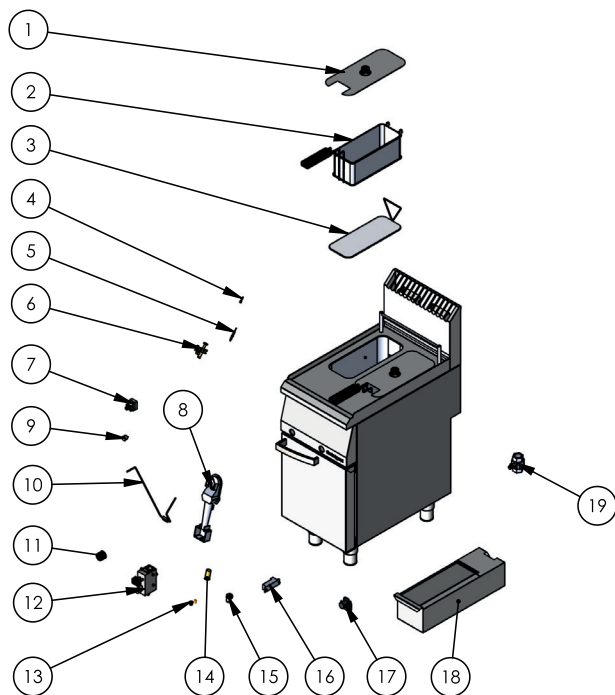
**POZOR:** Fritéza pracuje pri teplote nastavenej na ventile (110-190 °C). Nastavenie teploty na ventile spôsobí, že sa olej zohreje na nastavenú teplotu, napr. 190 °C (vypnutie hlavných horákov), potom ochladenie oleja pod nastavenú teplotu (vhodenie mrazených hranolčekov) spôsobí opätovné zapnutie hlavných horákov a zohriatie oleja.

Po zmene typu plynu, ktorým je spotrebič napájaný - nezabudnite:

- Na spotrebič umiestnite novú informačnú nálepku, aby sa prispôobil novému napájaniu.
- Červenou farbou označte novú polohu pohyblivých častí, napr. objímky na reguláciu vzduchu.
- Skontrolujte tesnosť spojov
- Skontrolujte polohu a činnosť hlavných horákov: farbu, tvar a stabilitu plameňa.

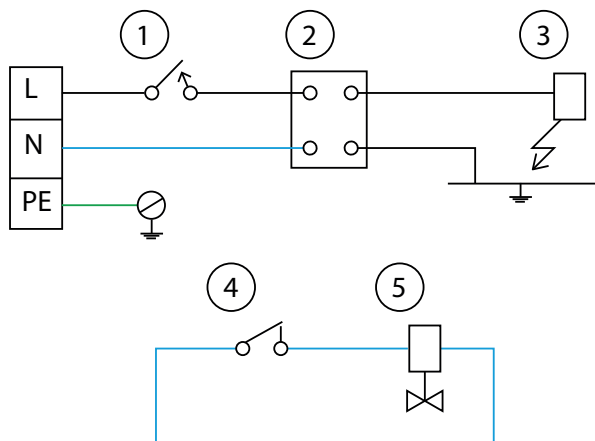
**Poznámka pre personál údržby:** Pri výmene bezpečnostného termostatu vložte snímač tak, aby sa v zásuvke nachádzala len kapilárna trubica; pri výmene miniventilu vložte snímač úplne do zásuvky.

## 9. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV PRE 97252...



NO.	Názov časti:
1	Kryt
2	Kôš
3	Základňa koša
4	Pilotná tryska
5	Elektroda
6	Pilotný plameň
7	Bezpečnostný termo- stat
8	Horák
9	Spínač generátora
10	Termočlánok
11	Knoflík ventilu
12	Termostatický ventil
13	Hlavná dýza horáka
14	Regulačná objímka
15	Koleno termostatic- kého ventilu
16	Generátor iskier
17	Spojovacia skrinka
18	Nádoba na olej
19	Vypúšťací ventil oleja

## 10. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



1. Tlačidlo
2. Regulátor iskier
3. Elektroda
4. Bezpečnostný termostat
5. Termočlánok

## 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Nefunguje pilot hlavného horáka</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Pilotná dýza je upchatá.</li><li>• Plynový ventil je poškodený.</li><li>• Spustil sa bezpečnostný termostat.</li></ul>
<b>Pilotný plameň sa neudrží</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poškodený termočlánok alebo nedostatočné zahriatie pilotným plameňom.</li><li>• Spustil sa bezpečnostný termostat.</li></ul>
<b>Hlavné horáky nefungujú.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Hlavné dýzy horáka sú upchaté</li><li>• Plynový ventil je poškodený.</li></ul>
<b>Hlavné horáky horia žltó</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne množstvo vzduchu privádzaného do hlavných horákov - vyžaduje si nastavenie objímky na dýze hlavného horáka</li><li>• Znečistené hlavné horáky - otvory</li></ul>
<b>Nesprávna teplota misky</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne umiestnenie snímača regulátora termostatu.</li><li>• Plynový ventil je chybný.</li></ul>
<b>Na pilotnom horáku nie je iskra</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne umiestnenie zapaľovacej elektródy v pilotnej skupine.</li><li>• Odrhnutie zapaľovacieho kábla spájajúceho generátor iskier so zapaľovacou elektródou. Skontrolujte zapojenie káblov.</li><li>• Generátor iskier je poškodený.</li><li>• Elektrický prívodný kábel je poškodený alebo jednotka nie je pripojená k elektrickej sieti</li></ul>

## 12. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné komponenty fritézy možno vymeniť po odstránení panela, predného nosníka a otvorení dvierok. Všetky operácie musia vykonávať kvalifikovaní technici. Pred začatím práce zatvorte prívod plynu do jednotky a odpojte napájanie. Počkejte, kým spotrebič nevychladne.

### a. Plynový termostatický ventil

- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 12 mm zo zmiešavača alebo kolena
- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 6 mm od pilotného horáka, kľúč 10
- odskrutkujte bezpečnostný termočlánok, kľúč 9
- vyberte snímač ventilu z objímky
- odskrutkujte plynový ventil z držiaka
- naskrutkujte nový ventil, ostatné kroky vykonajte opačne

**NEBEZPEČENSTVO: Po výmene termostatického ventilu musí byť kapilára vložená do zásuvky v hĺbke 120 mm.**

### b. Bezpečnostný termočlánok

- odpojte vysokonapäťový kábel od elektródy
- odskrutkujte pilotnú jednotku z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, ostatné kroky vykonajte opačne

**NEBEZPEČENSTVO: Po výmene bezpečnostného termostatu musí byť kapilára úplne zasunutá do zásuvky.**

### c. Elektróda

- odpojte vysokonapäťový kábel od elektródy
- odskrutkujte pilotnú jednotku z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, ostatné kroky vykonajte opačne

### d. Bezpečnostný termostat

- vyberte bezpečnostný termostatický detektor zo zásuvky v nádrži.
- odpojte elektrické vodiče od termostatu
- vymeňte termostat, ostatné kroky vykonajte opačne

#### **e. Spínač zapaľovania**

- odpojte elektrické káble od spínača zapaľovania
- vyberte spínač z predného panela
- vymeňte spínač, ostatné kroky vykonajte opačne

#### **f. Generátor iskier**

- otvorte škatuľu, v ktorej je generátor.
- odpojte generátor od napájacích káblov
- vymeňte generátor, ostatné kroky vykonajte opačne

#### **g. Hlavný horák**

- odstrániť panel, dvere a konzolový nosník
- vypnite koleno dýzy z horáka
- odskrutkujte tri skrutky upevňujúce horáky k spaľovacej komore - horák môžete vybrať
- horáky vymeňte; ostatné kroky vykonajte opačne

**NEBEZPEČENSTVO:** Po výmene komponentov plynového systému otestujte tesnosť systému pomocou detektora plynu.



**Stalgast Sp. z o.o.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalghost@stalghost.com**

**• DE •**  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 Bremen;**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalghost@stalghost.de**  
**www.stalgast.de**

**• EN •**  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**

**• FR • ES •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**