



**INSTALLATION, BEDIENUNG UND  
WARTUNG**

**Gas-Fritteusen Serie 700**

**2859251**

**2859171**

**2859271**

## Kochtechnik Serie 700

Typenschild u. Gastypen S. 2

Allgemeine Warnungen

Normen u. Richtlinien

Installation und Gas- u.  
Elektroanschlüsse

Allgemeine Wartungsarbeiten

Gasherde

Gas-Griddleplatten



Gas-Fritteusen

Gas-Nudelkocher

Lavasteingrills

Gas-Kippbratpfanne

# TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE

 <b>Bartscher GmbH</b> Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: 03/2018 Designed: 2014  PIN 0085 TYPE SERIE <b>70</b> MOD. <b>K7GFB10VVL</b> ART. <b>2855081</b> SN. <b>18037GFB10VVL005</b> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td><math>\Sigma Q_n</math></td> <td>kW</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td></td> <td>m<sup>3</sup>/h</td> <td>1,48</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kg/h</td> <td>1,1</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>kW 0</td> <td>V 0</td> </tr> <tr> <td>Hz 0</td> <td>~</td> </tr> </table>	$\Sigma Q_n$	kW	14		m <sup>3</sup> /h	1,48		kg/h	1,1	kW 0	V 0	Hz 0	~	CAT/RAT	GAS/GAZ	G30	G31	G30	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
	$\Sigma Q_n$	kW	14																				
		m <sup>3</sup> /h	1,48																				
		kg/h	1,1																				
	kW 0	V 0																					
	Hz 0	~																					
	G <sub>2H</sub>	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV												
	G <sub>3P</sub>	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS												
	G <sub>3B/P</sub>	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY MT HU												
	G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU												
	G <sub>2H+3+</sub>	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR BE												
	G <sub>2H+</sub>	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT PT GR GB												
	G <sub>2H+</sub>	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES IE CH												
	G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	PL												
	G <sub>2ELL+3P</sub>	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	-	DE												
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	40	30	20	-	-	-	-	-	AT CH CZ SK													
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	FI LT BG SE													
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	NO SK RO DK													
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	EE SI HR TR													
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	-	HU													
G <sub>2H+3P</sub>	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	-	NL													
G <sub>110a+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	-	GR													
G <sub>120a+3P</sub>	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	8	-	DK													

## TABELLE GASARTEN / TABLE TYPES DES GAZ / TABLE TYPES OF GAS

Type gaz/ Type of gas/ Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methane) (2H)	20	17	25
G25 (Methane) (2ELL)	20	17	25
G25 (Methane) (2E+)	25	20	30
G25.1 (Methane) (2HS)	25	20	30
G25.3 (Methane) (2EK)	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G110 (Town gas) (1a)	8	6	15
G120 (Town gas) (1ab)	8	6	15

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

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

### Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird. Insbesondere ist jede Änderung (Zugang) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

## TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas aufweisen. Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

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

2014/35/UE - Niederspannung (LVD)  
2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)  
2006/42/EG - Maschinenrichtlinie  
2011/65/UE - RoHS  
2016/426/UE - Gasbetriebene Geräte (GAR)  
1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)  
SVGW-Richtlinie G1 Richtlinie für Erdgasinstallation in Gebäuden  
SVGW-Leitsätze L1 Leitsätze für die Flüssiggasinstallation in Haushalt, Gewerbe und Industrie  
Vorschriften der kantonalen Instanzen in der Schweiz ( z.B. Feuerpolizeivorschriften)  
und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

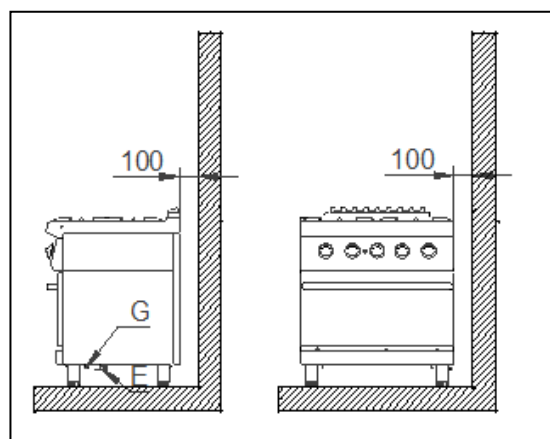
### Konformitätserklärung

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

## VORBEREITUNG DER INSTALLATION

### Installationsort

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



## **Installation**

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

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

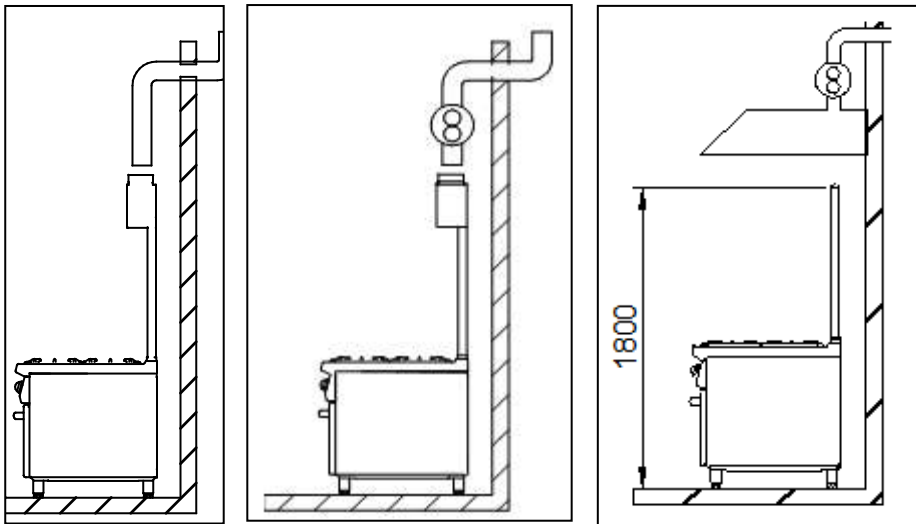
## **Rauchabzug**

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt:

### Gasbetriebene Geräte Typ "A1"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung).

### Gasbetriebene Geräte Typ "B21"



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

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

## Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten materiale entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

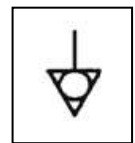
## Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt “Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart” vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

### Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).



Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.

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

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



## FÜR NUDELKOCHER NUR

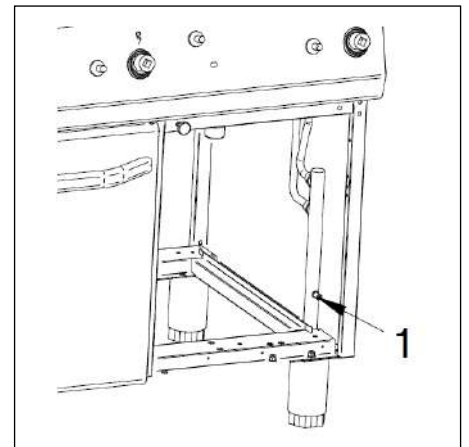
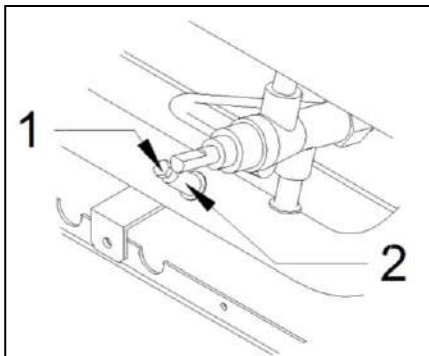
### Anschluss an die Wasserversorgung

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

### Anschluss an den Abfluss

Das Abflussrohr darf nicht direkt mit der gewöhnlichen Abflussleitung verbunden werden, sondern muss oberhalb einer Sammelgrube positioniert werden. Der Abstand des Rohrs muss so groß sein, dass jeder Kontakt mit den Wänden der Sammelgrube und dem in ihr enthaltenem Wasser vermieden und eine Verunreinigung der im Becken befindlichen Speisen verhindert wird.

### Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks



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

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

### Überprüfung der Leistung

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

Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle

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

oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

### **Kontrolle der Primärluftregelung**

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

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

## **WARTUNG**

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

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

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abflussrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

### **Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern**



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

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

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

**DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.**

## GASFRITTEUSEN SERIE 700

Technische Daten

Brennereigenschaften

Raumbedarfmasse

Beschreibung der Geräte

Einstellungen mit abweichender Gasart

Austausch von Bestandteilen

Betriebsanomalien

Bedienungsanleitung

Gerätepfege und Reinigung

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
TECHNICAL FEATURES  
TECHNISCHE DATEN**

Modele Model Modell	/ Dimensions/ Masse/ [mm]	Gas Gaz (B) [KW]	Type – Typ - (A)	GPL/ LPG (G30) (D) [Kg/h]	Methane Erdgas (G20) (C) [m3/h]	Air/ Luft/ [m3/h]	Racc. gaz/ Gas fitting/ Gasanschluss/	litres cuve/ tank capacity lt/ Liter pro Tank/	kg cuve/ tank kg/ Kg pro Tank/	Kg/h
2859251	400x700x850	11	A1	0,867	1,164	22	UNI-ISO 7/1 R ½	7+7	1	18
2859171	400x700x850	15	A1/B21	1.182	1,544	30	UNI-ISO 7/1 R ½	15	2	20
2859271	800x700x850	30	A1/B21	2.365	3,089	60	UNI-ISO 7/1 R ½	15+15	2+2	40

**CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS  
BURNER FEATURES  
BRENNEREINGESCHAFTEN**

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 31) (LV, PL - CAT. I<sub>2H</sub>, I<sub>2E</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/ Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft /Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methane gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methane gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methane gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 32) (IS - CAT. I<sub>3P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilot/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft /Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 33) (CY, MT, HU, NL - CAT. I<sub>3B/P</sub> 29mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veillease/Pilot/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft /Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 34) (HU- CAT. I<sub>3B/P</sub> 50mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veillease/Pilot/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft /Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	5,5 x 2	-	110 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	15.00	-	100 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Liquid Gas PLG (G31)	15.00x 2	-	100 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 35) I, PT, CH, GR, GB, IE, ES – CAT. II<sub>2H3+</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veillease/Pilot/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft /Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 36) (CZ, FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR,  
TR - CAT. II<sub>2H3B/P 29mbar</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilote/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft/Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 37) (CH, SK, DE, AT – CAT. II<sub>2H3B/P 50 mbar</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleuse/Pilote/Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luft/Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	110 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00	-	100 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00x 2	-	100 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 38) (LU – CAT. II<sub>2E3P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]]	Pilota/Veilleuse /Pilot/Zündflam me/ Piloto 4N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	5,5 x 2	-	180 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Natural Methan gas (G25)	15,00	-	175	-	51	Open
Liquid gas LPG (G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	15,00 x 2	-	175 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 39) (FR, BE– CAT. II<sub>2E+3+</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø gello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]]	Pilota/Veilleuse /Pilot/Zündflam me/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	5,5 x 2	-	180 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Natural Methan gas (G25)	15,00	-	175	-	51	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	15,00 x 2	-	175 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open



(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 40) (DE – CAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Lu ft/Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	5,5 x 2	-	160 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	110 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Natural Methan gas (G25)	14.60	-	160 x 3	-	51	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00	-	100 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methan gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Natural Methan gas (G25)	14.60 x 2	-	160 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid gas LPG (G30-G31)	15.00x 2	-	100 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 41) (NL - CAT. II<sub>2</sub>EK3B/P)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto[N°]	Aria/Air/ Luft/Aire “x” [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methane Gas (G25.3)	5,5 x 2	-	175 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G25.3)	15,00	-	175 x 3	-	51	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G25.3)	15.00 x 2	-	175 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 42) (HU - CAT. II<sub>2HS3B/P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veill euse/Pilot/Z ündflamme/ Piloto[N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,5 x 2	-	160	-	51	Open
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5 x 2	-	185	-	51	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
Natural Methane Gas (G25.1)	15,00	-	160 x 3	-	51	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open
Natural Methane Gas (G25.1)	15,00 x 2	-	160 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

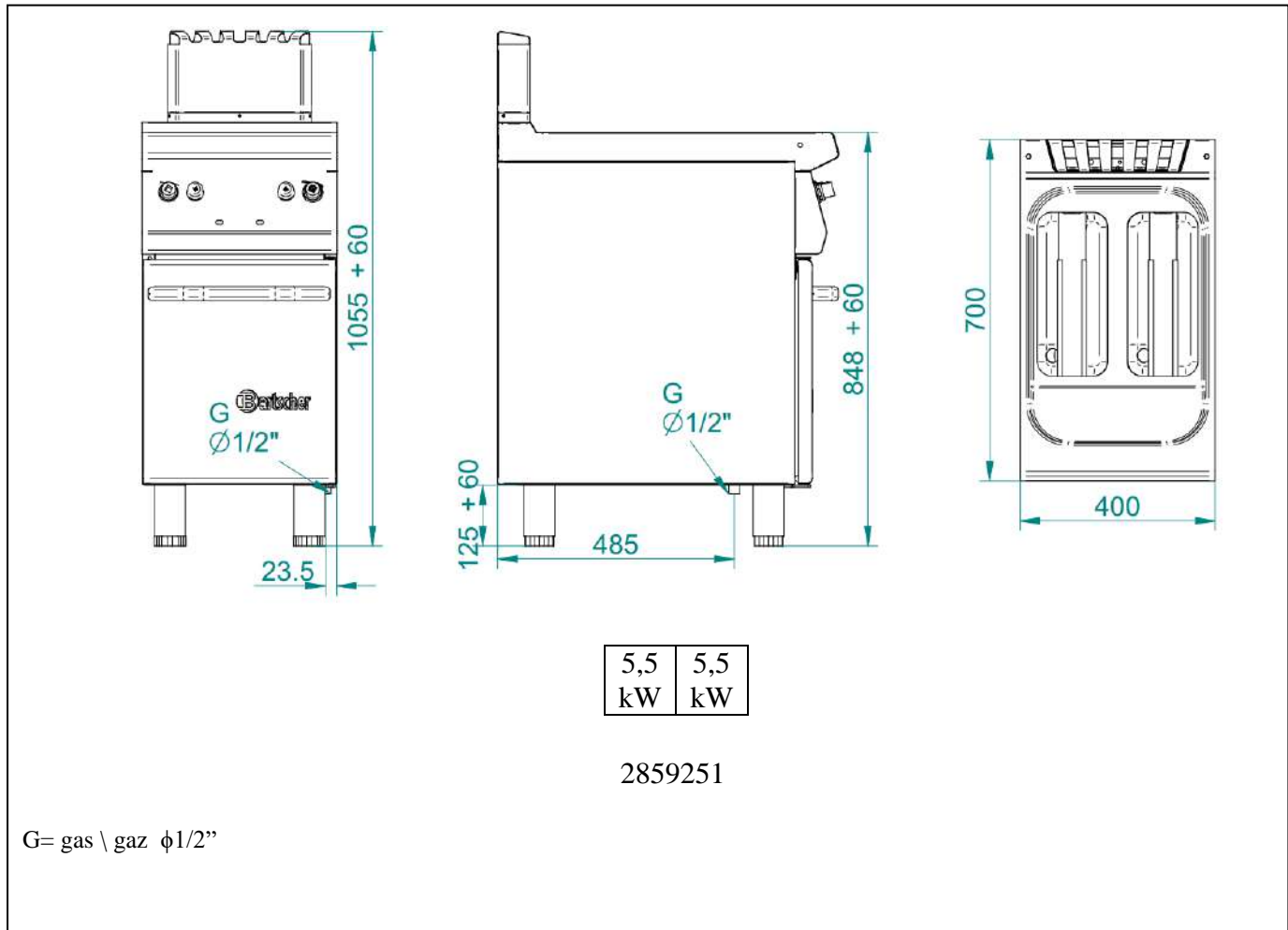
(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 43) (DK - CAT. III<sub>1a2H3B/P</sub>)

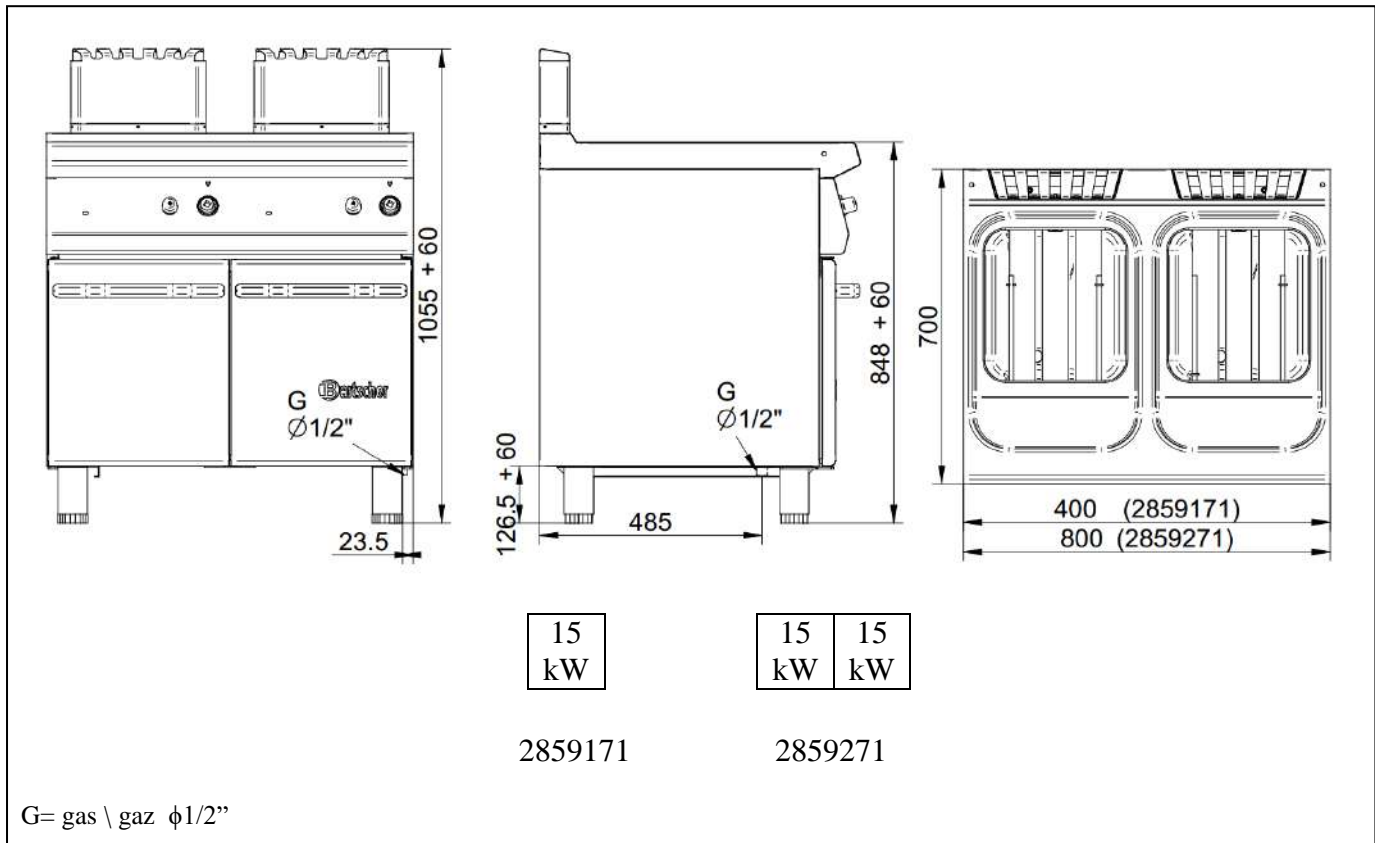
Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil leu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 44) (SE - CAT. III<sub>1ab2H3B/P</sub>)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd- flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR ½ module (7 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1/2 module (15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	14.60	-	170 x 3	-	51	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00	-	115 x 3	-	30	Open
<b>BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR 1 module (15+15 l)</b>						
Natural Methane Gas (G20)	14.60 x 2	-	170 x 3 x 2	-	51 x 2	Open
Liquid Gas LPG (G30-G31)	15.00 x 2	-	115 x 3 x 2	-	30 x 2	Open

## DIMENSIONS/DIMENSIONS/RAUMBEDARFMASSE





## BESCHREIBUNG DER GERÄTE

### **Gas - Fritteusen**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen in der Höhe ermöglicht. Die Außenverkleidung besteht aus Edelstahl.

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

Der Pilotbrenner zündet durch einen piezoelektrischen Knopf auf dem Armaturenbrett.

Das Becken besteht gänzlich aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch drei Wärmetauscher aus Edelstahl, welche sich im Becken befinden und von speziellen Stabbrennern aus Stahl beheizt werden und für hohen Temperaturen geeignet sind.

Jedes Becken ist mit einer Korbbalierung und einem mit einer Schutzschicht überzogenen Stahlkorb ausgestattet und verfügt über ein spezielles und sicheres Ablassventil.

## EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

### **Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.**

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Brenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN, ersichtlich. Sofern nicht im Lieferumfang enthalten, müssen die Düsen direkt bei der Firma angefordert werden. Für den Fall,

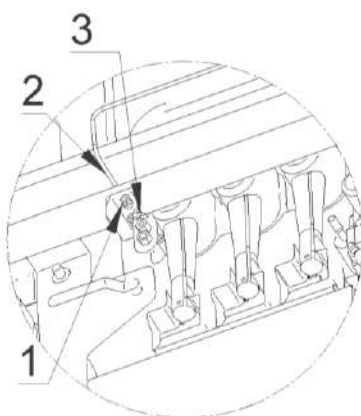
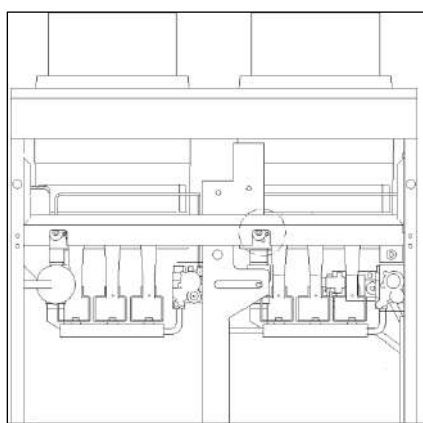
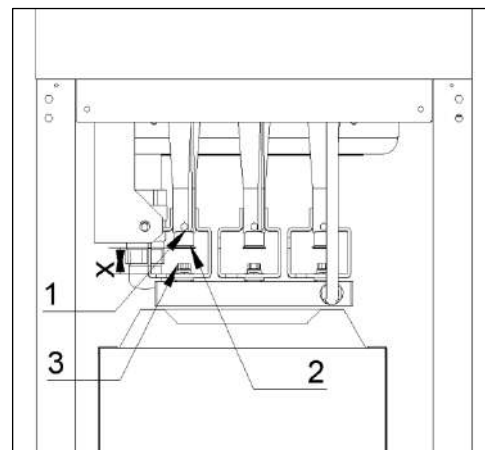
dass die Düsen ausgetauscht werden, liegt die Verantwortung für den Betrieb des Geräts ausschließlich bei der Person, die die Operation durchgeführt hat.

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

Nach dem Modifizieren des Typenschildes wird an der Position **X** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

### Austausch der Hauptbrennerdüse

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



### Austausch der Zündbrennerdüse

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

BRENNEREIGENSCHAFTEN). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben.

### Primärluftregelung des Hauptbrenners

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

## AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

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

### *Sicherheitsventil*

Um das Sicherheitsventil auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen der Brennerleitung, der Stutzen der Zündbrennerleitung, das Thermoelement und der Rampenstutzen loszuschrauben. Am Schluss die beiden Befestigungsschrauben der Halteplatte losschrauben: die letztere muss für die Befestigung des neuen Ventils verwendet werden. Nun das Teil austauschen. Bei elektronischen Fritteusen ist das Sicherheitsventil in einer Sicherheits-Verschachtelung unter dem Becken angebracht. Bei eventuellen Eingriffen müssen einige Schrauben sowie der obere Verteilerdeckel entfernt werden; dabei auf die vorhandene Verkabelung achten.

### *Thermoelement*

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

### *Sicherheitsthermostat*

Um den Sicherheitsthermostat auszuwechseln die Tür öffnen, dann die Blende abschrauben. Danach kann die Thermometerkugel vom Röhrchen, das auf der linken Seite der Wanne ist, entfernen. Steuerung vom Halteblech abschrauben. Danach Teil auswechseln.

### **Einige Störungen und deren mögliche Lösungen**

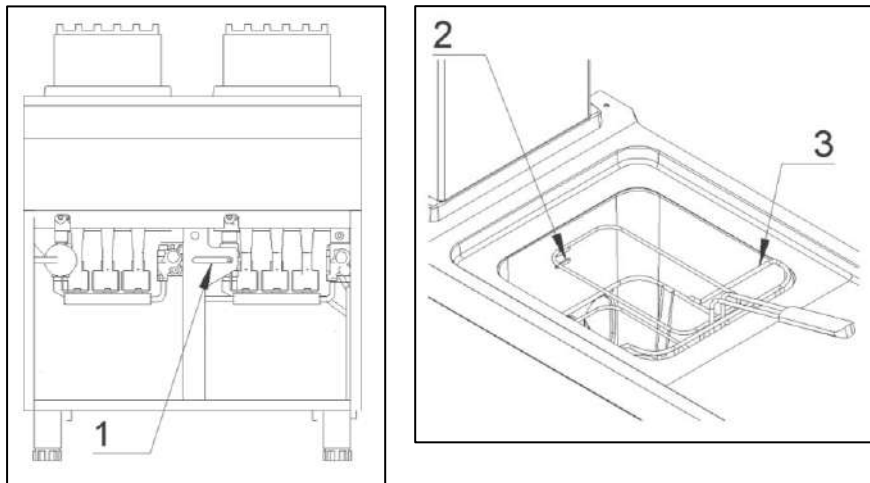
<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Der Brenner zündet sich nicht	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle GASART entspricht.</li><li>• Prüfen Sie die Gas-Düse der Zündflamme: sie muss nicht verstopft sein.</li><li>• Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist.</li><li>• Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist.</li><li>• Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist.</li><li>• Prüfen Sie, ob die Elektrozündung defekt ist.</li><li>• Prüfen Sie den Gasventil oder den Gashahn.</li></ul>
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt.</li><li>• Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, muss die Zündflamme durch die Schraube im Gasventil geregelt.</li><li>• Prüfen Sie die Verbindungen zwischen Thermoelement und Sicherheitsthermostat</li><li>• Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position.</li><li>• Ersetzen Sie das Thermoelement.</li><li>• Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil verrostet ist.</li><li>• Prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermostat aktiviert worden ist.</li></ul>

Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt.</li> <li>• Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind</li> <li>• Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind</li> <li>• Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist</li> <li>• Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN entsprechen.</li> <li>• Prüfen Sie den Gasventil.</li> </ul>
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt</li> <li>• Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN entsprechen</li> <li>• Prüfen Sie den Gasventil oder Gashahn.</li> </ul>
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.</li> <li>• Die Speisespannung überprüfen</li> <li>• Den Zustand der Glühlampe überprüfen</li> <li>• Den Sicherheitsthermostat</li> </ul>

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

- *Die Fritteuse ist geeignet zum Frittieren von Speisen, indem diese in Öl eingetaucht werden.*
- *ACHTUNG: Der Tank sollte nicht schnell abgekühlt werden (zum Beispiel mit Eis oder kaltem Wasser), sonst kann er brechen.*
- *ACHTUNG: immer auf den Zustand und die Qualität des Öls aufmerksam sein und daran erinnern, dass zyklisch das Öl gefiltert und mit neuem ersetzt werden muss, bevor es schädlich für die Gesundheit sein kann*
- *ACHTUNG: achten Sie genau auf die Art von Öl, der in Frittieren verwendet wird; es wird empfohlen, ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu verwenden (vorzugsweise mehr als 180 °)*
- *ACHTUNG: Wenn Öle verwenden werden, die bei Raumtemperatur fest sind, oder tierische Fette, ist es immer besser, eine geeignete Vorwärmung durchzuführen, das bedeutet, langsam das Öl auf ein Niveau von konstanter Temperatur zu erhitzen und weniger als 100 ° C, um das Gerät zu schützen.*
- *ACHTUNG: Brandgefahr in dem Fall, dass der Ölstand unter dem Mindestwert ist.*
- *ACHTUNG: die Verwendung von alten Öl ist gefährlich, weil er einen niedrigen Flammpunkt hat und plötzlich zum Kochen bringen könnte.*
- *ACHTUNG: die Einführung von zu nassen Speisen oder von einer zu hohen Belastung der Nahrung in heiße Pfanne kann ein plötzliches und heftiges Kochen verursachen.*
- *ACHTUNG: Es wird daran erinnert, daß es verboten ist, das Becken mit laufendem Gerät zu entleeren oder sobald es ausgeschaltet wird oder beim Frittieröl mit einer Temperatur über 100 °C. Bei Feststellung dieser Tatsache erlischt die Garantie sofort.*

## Vorbereitung des Frittiervorgang

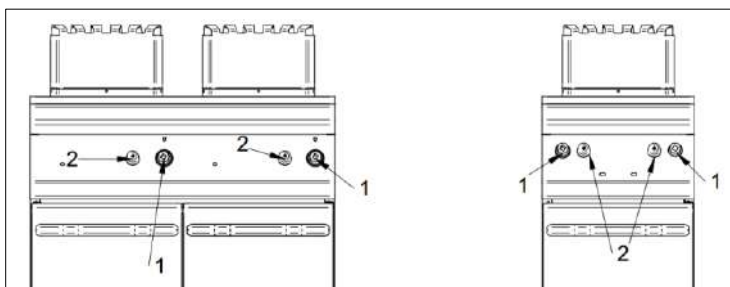


Zuallererst müssen die mit dem Öl in Berührung kommen Flächen des Beckens unter Beachtung der Angaben im Abschnitt "Reinigung" sorgfältig gesäubert werden. Anschließend kontrollieren, ob der Abflusshahn (1) gut geschlossen ist und das Becken mit Frittieröl anfüllen. Der Ölstand sollte sich zwischen den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

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

## BEDIENUNG

### Gasbetriebene Fritteusen



Beim Zünden der Brenner der Fritteusen ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position  auf die Position Zündung drehen ★ ;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner zu zünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Verbrennungskammer überprüft werden;



- den Hauptbrenner anzünden und auf eine der 7 zur Verfügung stehenden Positionen stellen, indem man die wählt, die für den vorgesehenen Frittengang nötig ist.
- Bitte beachten Sie die auf der unteren Tabelle angegebenen Positionen mit den dazugehörigen Temperaturen.

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Temperature [°C]	100	115	130	145	160	175	190

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

### Benutzung des Geräts

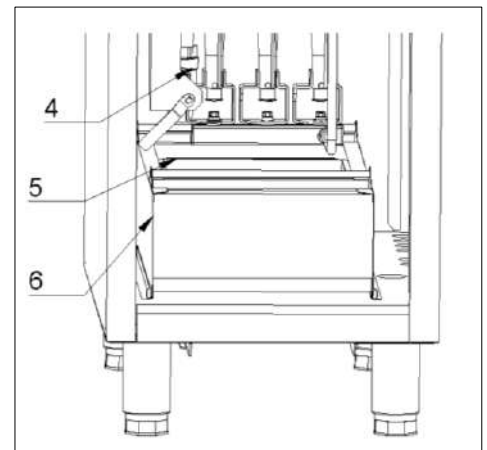
Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, von der Verwendung von dunklem und zähflüssigem Öl wird eindringlich abgeraten.

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

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

### Regelmäßige Filterung des Öls

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



**ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen. Wenn Fetten oder Ölen verwendet, achten Sie auf ihre Überhitzung, so sollte dies immer unter Aufsicht sein.**

**Wenn es die Abdeckung verwendet wurden, seien Sie beim Entfernen der Abdeckung vorsichtig: Verbrühungsgefahr mit Dampf im Tank.**

# PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

## Reinigung

**ACHTUNG!** Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkaltetem Gerät durchzuführen.

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

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Es ist notwendig, den Reinigungsvorgang des Tanks zyklisch durchzuführen, wobei darauf zu achten ist, dass die im Tank vorhandenen Speisereste (insbesondere Mehlspeise) vollständig entfernt werden. Wenn dieses Verfahren mit mechanischen Mitteln (Baumwolltuch oder Bürste) nicht vollständig gelingt, versuchen Sie es mit Entfettungsmitteln, die für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind. Am Ende der Operation wird empfohlen, mit einer geeigneten Spülung mit fließendem Wasser fortzufahren.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

**ACHTUNG:** kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

## Betriebsstörungen

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